



**Colloque Académie d'agriculture de France/Associations des Amis de l'Académie d'agriculture de France**

**L'alimentation,  
entre innovation et peur**

**Date : 30 novembre 2017**

**Lieu : 18 rue de Bellechasse, 75007 Paris.**

Depuis des siècles, ce sont des innovations qui ont permis de relever des défis alimentaires successifs. Aujourd'hui, une plus grande abondance permet de nourrir une population considérable, au prix d'une pression croissante sur les ressources et l'environnement.

D'autres défis apparaissent : la santé publique, la lutte contre le gaspillage alimentaire... contre lequel des solutions existent comme la « cuisine note à note » utilisant des composés alimentaires.

Les craintes et phobies alimentaires sont également plus nombreuses, comme l'orthorexie, c'est-à-dire la volonté obsessionnelle de n'ingérer que des aliments parfaitement purs. La question est donc posée : nos aliments sont-ils plus ou moins sûrs qu'il y a un siècle ?

De nouvelles données scientifiques seront indispensables pour que les consommateurs puissent à l'avenir prendre des décisions en connaissance de cause.

## Partie 1. L'innovation

### **De la subsistance à l'abondance, pourquoi faut-il toujours innover ?**

*Pierre Combris, Directeur de recherche honoraire à l'Inra*

Pendant l'essentiel de notre histoire, la quête de la nourriture a été une préoccupation quasi-constante. Retracer le cheminement qui a conduit les sociétés occidentales de la subsistance à l'abondance alimentaire met en lumière le rôle des innovations techniques qui ont permis des gains de productivité, des baisses de prix et un niveau de production alimentaire que les économistes du début du XIXème siècle n'avaient pas imaginé, même dans leurs anticipations les plus optimistes.

L'histoire économique nous apprend que les défis alimentaires successifs auxquels ont été confrontées les sociétés humaines ont toujours été relevés grâce à des innovations. Elle nous apprend aussi que ces innovations sont rarement adoptées facilement, car elles ont toujours un coût social. Les innovations importantes entraînent en effet des efforts d'adaptation et impliquent aussi des remises en cause des positions acquises auxquelles les individus et les sociétés ne consentent que sous la pression de la nécessité.

La généralisation progressive de l'abondance à l'ensemble des régions du monde permet aujourd'hui de nourrir une population considérable, mais au prix d'une pression croissante sur les ressources et sur l'environnement. S'y ajoutent de nouveaux problèmes de santé publique, liés au développement des maladies chroniques, en particulier dans les pays où la croissance économique et la transition nutritionnelle sont rapides. Des innovations techniques et sociales sont plus que jamais nécessaires pour relever ces nouveaux défis.

### **Peurs des consommateurs , mécanismes concurrentiels du marché : sources d'innovation ?**

*Jean-François Molle, membre correspondant de l'Académie d'Agriculture, ancien directeur de la sécurité des aliments du groupe Danone*

Concernant la sécurité des aliments et les origines des peurs des consommateurs, plusieurs éléments font souvent l'objet de débats virulents :

- les controverses scientifiques et plus précisément entre acteurs publics en charge de l'évaluation des risques : c'est le cas actuel du glyphosate (« CIRC « contre » EFSA »... ) ;
- le rôle des media, voire des ONG, diversement apprécié selon deux points de vue en général opposés ; le premier, positif, voit leur rôle de dévoilement de réalités cachées ; le second, négatif, les accuse de ne pas appuyer leurs productions sur des fondements scientifiques suffisamment solides,

voire de chercher le scandale ...

De son côté, l'industrie agroalimentaire, en général par la voix de ses représentants interprofessionnels, tentent de rassurer les consommateurs avec des arguments bien connus et bien étayés : « notre alimentation est parmi les plus sûres du monde, l'allongement de la durée de vie, la détection croissante de maladies plus liée à cet allongement et aux progrès de la prévention qu'à un défaut de sécurité des aliments »,

Etc... tous ces arguments sont bien connus et la présentation n'entend pas y revenir mais plutôt s'attacher à un aspect peut-être pas assez mis en avant dans nos débats : et si les industriels des IAA étaient eux aussi des créateurs de peurs dans leur volonté de différenciation concurrentielle ? quels en sont les mécanismes ? peut on améliorer la situation ?

*Enfin, cette problématique est source d'innovations sur le marché, on fera une rapide analyse de la durabilité de ces innovations.*

## **Demain, le Projet note à note, de la ferme à la maison en passant par l'industrie ?**

### **Questions de stratégie en vue d'une transition indispensable**

*Hervé This, vo Kientza, physico-chimiste, directeur du Centre international de gastronomie moléculaire INRA-AgroParisTech, directeur scientifique de la Fondation Science & Culture Alimentaire (Académie des sciences), membre de l'Académie d'agriculture de France (section 8), membre correspondant de l'Académie royale des sciences, des arts et des lettres de Belgique.*

Les questions de sécurité alimentaire sont encore peu présentes, dans le débat public, qui reste focalisé que les questions (parfois inexistantes) de sécurité des aliments. Pourtant, la croissance démographique prévue par la FAO conduit les organismes et institutions responsables à se préoccuper de la sécurité alimentaire, en vue d'éviter des crises graves.

Les possibilités d'augmenter la production alimentaire ne sont pas inexistantes, avec l'utilisation du génie génétique, la lutte contre le gaspillage, ou simplement une meilleure organisation de la répartition des productions. Toutefois, on peut imaginer que nombre de ces actions conduisent à des modifications de la nature des aliments et de leur préparation. Notamment, on éviterait du gaspillage par une transition, de la « cuisine » actuelle à la « cuisine note à note », cette forme de préparation des aliments qui, au lieu d'utiliser des tissus végétaux et animaux, utilise des composés.

Evidemment, cette cuisine semble aujourd'hui « chimique », et elle peut conduire à des peurs. C'est la raison pour laquelle son introduction s'effectue par l'emploi de la même méthode que celle qui a permis à Parmentier de propager la pomme de terre. On observera que cette méthode fut employée pour la propagation de la « cuisine moléculaire », qui est aujourd'hui pratiquée dans l'ensemble des pays du monde.

## **Partie 2. Les peurs, comment les combattre ?**

## **Comment la peur de la technologie engendre des anomalies des comportements alimentaires**

Gérard Pascal, *Directeur Scientifique honoraire à l'INRA, membre des Académies d'Agriculture de France et des Technologies, Saint Alyre d'Arlanc*

La loi du 1er août 1905 sur le commerce des denrées alimentaires voulait garantir que les progrès de la science et l'amélioration des techniques ne porteraient pas préjudice à la santé du consommateur. Elle soulignait l'importance alors accordée à l'apport de la science. Plus d'un siècle plus tard, nombre de citoyens, relayés par certains media, pensent que science et technique se sont fourvoyées et que la santé doit se trouver dans des solutions loin d'être attestée. Viandes et produits animaux sont souvent considérés comme dangereux pour la santé et l'environnement, de même que les produits « industriels » et transformés, surtout si leurs matières premières sont issues de l'agriculture conventionnelle et s'ils renferment des additifs alimentaires. Lactose et gluten sont parfois reconnus comme des molécules à bannir, et le véganisme est imaginé comme une solution à tous les maux. Dans cette perspective fantasmée, la chimie est considérée comme mauvaise pour notre santé et l'environnement.

Comment ce bouleversement des convictions s'est-il imposé, au point d'abuser certains consommateurs ? Souvent l'activité écologiste, est en cause, cherchant à montrer que notre monde court à sa ruine en raison des agissements de scientifiques incompetents et irresponsables vendus aux lobbies industriels.

Nous tenterons d'analyser le phénomène et d'en montrer toutes les conséquences en matière de comportement du consommateur et de conséquences sur sa santé.

## **Nos aliments sont-ils plus ou moins sûrs en 2017 qu'en 1905 ?**

Dominique Parent Massin, *Professeur honoraire en Toxicologie Alimentaire, Membre de l'Académie d'Agriculture de France, Présidente d'honneur de la Société Française de Toxicologie, Expert auprès de l'Efsa*

En un siècle, la place de la sécurité alimentaire dans l'esprit de nos concitoyens s'est considérablement accrue. Certains pensent que nos aliments étaient plus sains autrefois et qu'il faut revenir aux vieilles pratiques de culture et culinaires. Que la présence de molécules chimiques de synthèse comme des résidus de produits phytosanitaires, des additifs alimentaires augmentent les risques pour la santé humaine. L'évolution de l'évaluation du risque chimique en sécurité alimentaire à travers à la fois de l'histoire des organismes en charge de l'appliquer mais également des progrès de la toxicologie permettent-ils de penser que les consommateurs du 21<sup>ème</sup> siècle sont mieux protégés que leurs ancêtres ? Quels sont les garde-fous qui permettent aux évaluateurs du risque de se fier aux études diligentées par les industriels. Quelle est l'importance réelle des conflits d'intérêts au sein des agences. Une confusion n'existe-t-elle pas entre intérêt et conflit d'intérêt ? Les peurs des consommateurs sont-elles justifiées ou imaginaires ? Les informations dont disposent les français aujourd'hui sont-elles suffisantes, quelle est la place des scientifiques dans la cacophonie ambiante ? Quelles améliorations pourraient-on

apporter dans l'analyse du risque scientifique pour aider les consommateurs à se faire une idée juste, et cesser d'être victimes de false news Quelles sont les données scientifiques qui pourraient répondre à la question posée : nos aliments sont-ils plus sûrs (sains) en 2017 qu'en 1905 ?