LES INDUSTRIES ALIMENTAIRES PEUVENT-ELLES CONSERVER LA « NATURALITÉ » DES ALIMENTS ?

par Pierre **Feillet**[1]

Après avoir rappelé qu'il n'existe guère de définitions ou de réglementations qui permettent d'identifier sans ambigüité ce que serait un aliment naturel, la présentation s'attache à montrer que les hommes ont toujours transformé les produits de la nature pour les conserver et les rendre plus comestibles. D'abord en les cuisant au feu de bois, puis en les salant et les fumant, et enfin en appliquant des traitements plus élaborés destinés à éliminer des substances toxiques (tel par exemple le rouissage du manioc). Au cours du siècle à venir, les industries alimentaires prendront une place croissante au sein du système alimentaire en raison de l'urbanisation des populations. Pour nourrir les villes, elles devront introduire des additifs et des enzymes dans leurs formulations, faisant ainsi perdre le caractère « naturel » ou « traditionnel » à leurs produits. Pour satisfaire l'attrait des consommateurs pour la naturalité de leur alimentation, les industriels ont recours au « *clean label* », c'est-à-dire à des méthodes de fabrication faisant appel à des ingrédients absents de la liste des E… européens. Ils utilisent également des « technologies douces » de conservation. Les services marketing vont parfois plus loin en pratiquant le « *greenwashing* », une méthode de communication destinée à donner à l'entreprise une image écologiquement responsable, glissant progressivement vers ce que nous pourrions appeler le « *naturewashing* ». Pour mieux vendre, ils veulent convaincre les consommateurs que leurs produits sont naturels car fabriqués comme autrefois.

[1] Membre de l'Académie d'Agriculture de France et de l'Académie des technologies.

Copyright – Académie d'Agriculture de France – 2014. Séance du 12 février.