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

par Pierre **Feillet**[1]

**Résumé**

*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.*

## Un aliment naturel, c'est quoi ?

La question titre de cette article peut paraître un peu vaine dans la mesure où un produit agricole, d'origine végétale ou animale, ayant subi une transformation industrielle a perdu *de facto* son caractère naturel. Si toutefois un produit agricole peut revendiquer ce caractère, étant lui-même - on le sait - le résultat d'une longue série d'interventions humaines ! C'est du moins la conclusion que l'on pourrait tirer de la lecture du Larousse qui définit comme naturel « *ce qui est issu directement de la nature, du monde physique, qui n'est pas dû au travail de l'homme, qui n'est pas modifié, altéré ou falsifié* ». Si on s'en tient à cette définition, les seuls aliments naturels sont le lait maternel, les produits de la cueillette de plantes sauvages (baies, champignons), de la pêche et de la chasse. Sans oublier certaines eaux minérales. Et encore ! L'impact des polluants chimiques – d'origine humaine – sur la faune et la flore sauvages enlève à ces derniers leur caractère naturel. Pas un seul aliment issu de la culture des plantes et de l'élevage des animaux, encore moins ceux qui ont subi une transformation industrielle,

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

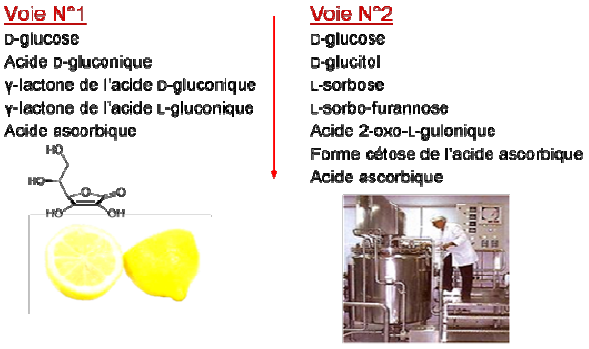
Copyright – Académie d'Agriculture de France – 2014. Séance du 12 février.

artisanale ou domestique (la cuisine) n'ont grâce aux yeux des encyclopédistes. Le sujet est clos : les industries alimentaires ne peuvent conserver la naturalité des aliments.

Il est d'autres manières d'aborder cette question. L'une est de se risquer à préciser le concept de naturalité en se rapprochant des philosophes, des historiens et des sociologues : c'est le regard que les organisateurs de cette séance ont demandé à Olivier Lepiller de porter et il ne me revient donc pas de le développer. Sans toutefois résister au plaisir de rappeler que Jean-Jacques Rousseau conseillait de manger des fruits, des légumes et des laitages et de délaisser la viande car « l'une des preuves que le goût de la viande n'est pas naturel à l'homme est l'indifférence que les enfants ont pour ce mets-là et la préférence qu'ils donnent tous à des nourritures végétales ».

Une autre approche est d'interroger les textes réglementaires régissant l'appellation « aliment naturel ». On sera alors déçu car il n'en existe pas. En France, tout juste peut-on se référer à une note ambiguë (voir encart) de l'administration centrale de la DGCCRF (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes) en date du 18 août 2009 destinée à ses inspecteurs et qui précise que « *le terme naturel ne devrait s'appliquer qu'à des denrées alimentaires provenant de la nature et présenté à la vente en l'état ou après des traitements n'entraînant pas de modification importante* » et que « *l'utilisation des procédés qui modifient les caractéristiques essentielles du produit devrait faire perdre aux denrées alimentaires le bénéfice de la valorisation de leur caractère naturel* » (1). L'ambigüité de cette recommandation réside dans l'imprécision des termes « modifications importantes » et «caractéristiques essentielles » qui ouvre grande ouverte la porte à interprétation et donc à contestation. D'autant que le site internet de la DGCCRF précise que le terme « naturel » apposé sur un emballage ne peut concerner qu'un « produit non transformé, non traité, tel qu'on le trouve à l'état naturel » (24 avril 2012) et que la fermentation est la transformation « naturelle » d'un ou plusieurs ingrédients alimentaires sous l'action de levures ou de bactéries (8 juillet 2013).

On peut évidemment épiloguer sur l'approche retenue par la DGCCRF et se demander, par exemple, ce qui différencie l'acide ascorbique de synthèse et l'acide ascorbique isolée du jus de citron (vitamine C). La réponse n'est pas que l'une des voies de synthèse serait plus simple et « moins chimique » que l'autre, ni que la molécule finale serait différente. On ne doit cependant pas oublier que des travaux réalisés sur la vitamine A ont montré que ses effets n'étaient pas les mêmes selon qu'elle était « naturellement » présente dans une matrice alimentaire ou que sa prise était faite sous la forme d'une pilule. En la matière, on sait qu'il faut se garder des compléments alimentaires avant d'avoir consulté son médecin et qu'il est recommandé de trouver ses vitamines dans une alimentation variée.




*Deux grandes voies existent pour produire l'acide ascorbique : la voie naturelle (N°1) et la voie de l'industrie chimique (N°2). Elles font toutes intervenir de nombreux intermédiaires chimiques.*

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

Les dénominations traditionnelles d'« aliments au naturel » dont la caractéristique est d'être fabriqués sans assaisonnement, telles certaines conserves, ne clarifient pas le débat. De même, quand on parle de vins doux naturels (qui se caractérisent par un arrêt de la fermentation en ajoutant de l'alcool neutre afin de conserver une partie des sucres du raisin dans le vin) ou d'eaux-de-vie naturelles (des boissons alcooliques issues de la seule distillation de produits fermentés).

Reste alors une approche plus pragmatique qui est de se demander comment se nourriraient les hommes si l'industrie alimentaire ne faisant perdre aux nourritures du « jardin d'Eden » leur caractère naturel de manière à satisfaire « durablement » la demande des consommateurs dont on sait qu'ils sont attachés aux quatre piliers sur lesquelles repose une alimentation moderne : la santé (rester en forme), la sécurité (ne pas se rendre malade), la satisfaction (plaisir et convivialité) et les services rendus (facilité d'achat et d'usage). Pour y répondre, nous commencerons par examiner comment nos ancêtres ont su rendre comestibles des produits végétaux qui ne l'étaient pas.

**Une note ambigüe de la DGCCRF sur les aliments naturels**

Pour tenter d'éclairer sa position, la DGCCRF a dressé un inventaire des procédés dont l'usage ne permet pas de revendiquer le caractère naturel d'un aliment : synthèse chimique, lyophilisation, ultrafiltration, inter-estérification, génie génétique, extraction par solvant, hydrogénation, électrodialyse, ozonation, ionisation, osmose inverse. *A contrario*, une transformation mécanique, une stabilisation par le froid, la chaleur ou une atmosphère protectrice (réfrigération, surgélation, pasteurisation, stérilisation), une fermentation, un emprésurage, une torréfaction ou une infusion conservent à une denrée son caractère naturel. La même circulaire explique que ces recommandations ne s'appliquent pas à des denrées définies par la réglementation ou les usages comme les eaux minérales naturelles, les conserves au naturel ou les produits laitiers nature.

Appliquée au pain, cette circulaire permet de tirer deux conclusions opposées : ce serait un produit naturel car sa fabrication met uniquement en œuvre un fractionnement mécanique (la mouture), une fermentation et une cuisson ; ce ne serait pas un produit naturel car le blé a subi une modification importante qui lui fait perdre ses caractéristiques essentielles au cours des différentes étapes de la panification. Dans les faits, la DGCCRF a tranché pour le naturel.

On peut aussi se demander pourquoi, pour la DGCCRF, le café lyophilisé ne serait pas naturel et que le pain le serait, lui qui résulte de transformations génétiques (la sélection), mécaniques (mouture, pétrissage), fermentaires (la fermentation) et thermiques (la cuisson).

Quant aux arômes (Décret n°91-366 du 11 avril 1991) ou additifs alimentaires, ils peuvent être considérés comme naturels si ce sont des substances chimiquement définies qui ont été obtenues soit par des procédés physiques appropriés, y compris la distillation et l'extraction au solvant, soit par des procédés enzymatiques ou microbiologiques, à partir d'une matière d'origine végétale ou animale prise en l'état ou après sa transformation pour la consommation humaine par des procédés traditionnels de préparation des denrées alimentaires, y compris le séchage, la torréfaction et la fermentation. Cette fois, la réglementation est plus claire : un aliment qui contient des additifs de synthèse ou chimiquement transformé ne peut avoir le qualificatif de naturel.

## Nos ancêtres ont appris à « traiter » les produits de la nature pour mieux se nourrir.

On entend fréquemment dire : « Autrefois, les hommes étaient proches de la nature et se nourrissaient de produits naturels et non transformés. De ce fait, ils se portaient mieux qu'aujourd'hui et il faut donc revenir à ces pratiques ancestrales.» Ce message est bien loin de la réalité. Nos ancêtres ont en effet vite compris que leur nourriture était périssable et que les produits naturels n'étaient pas sûrs et sains

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

du seul fait d'être les fruits de la nature. Ils ont donc inventé des procédés permettant d'éviter le « pourrissement » des aliments et d'éliminer les substances toxiques de végétaux qu'ils se plaisaient à manger. Les exemples sont nombreux.

*Cuire*

La première des transformations fut probablement la cuisson des aliments, une fois maîtrisé le feu de bois. Elle date de cinq cent mille ans av. J.-C., époque où la vie des premiers hommes étaient bien loin de celle décrite par le poète grec Hésiode : « Tous les biens étaient à eux : le sol fécond produisait de lui-même une abondante et généreuse récolte, et eux, dans la joie et dans la paix, vivaient de leur champ, au milieu de biens sans nombre. » (Travaux et Jours, VIII$^{ème}$ siècle av. J.-C.). Grâce au feu, nos lointains ancêtres apprennent à cuire les viandes. Les aliments sont grillés ou rôtis (à la broche) sur des braises, cuits dans les cendres ou à l'aide de pierres chauffées. Levi-Strauss nous enseigne que l'être primitif devient alors un homme car « c'est en cuisant devant le feu son morceau de venaison qu'il cesse d'être une bête féroce ». Belle leçon pour les adeptes de l'instinctothérapie et autres pourfendeurs du manger cuit! (2).

*Conserver*

Les hommes ont également appris à conserver la viande par fumage et du poisson par salage. Si on en croit le paléontologue Henri de Lumley (3), les premières traces de ces pratiques remontent à 160 000 années avant notre ère. Une trentaine d'*Homo erectus* installée provisoirement dans la grotte du Lazaret, près de Nice, y font un feu d'algues fraiches et placent les produits de leur chasse dans la fumée qui se dégage. Les voilà donc prêts à repartir vers leur Ligurie natale chargés de viandes « longue conservation », séchées et fumées. Quant au sel, utilisé depuis des millénaires comme agent de conservation et exhausteur de goût, le plus ancien témoignage de son exploitation en Europe date de 7 000 ans dans les Alpes de Haute Provence sur la petite commune de Moriez. On sait aujourd'hui que ces traitements « traditionnels » ne sont pas sans risques en raison de l'effet hypertenseur d'un excès de sel dans l'alimentation (et d'une hausse de risques de cancer de l'estomac) et de l'apparition de substances cancérigènes (à l'origine de cancers colorectaux principalement) au cours du fumage. Ils sont néanmoins toujours utilisés : le salage en fromagerie, en charcuterie et pour conserver quelques espèces de poisson (le hareng ou le saumon par exemple) ; le fumage pour conserver les viandes tout en modifiant leur couleur et leur goût.

A notre époque, les industriels sont à la recherche de méthodes de conservation des aliments qui respectent le mieux possible les propriétés des produits agricoles avant transformation. Cette préoccupation remonte aux travaux de Nicolas Appert, le gagnant du concours ouvert au début du 19$^{ème}$ siècle par le gouvernement français à celui qui trouverait « le meilleur procédé pour proposer une alimentation saine lors des voyages au long cours ». Les bases de l'industrie de la conserve étaient ainsi posées. A notre époque, des technologies douces sont utilisées ou en en cours de développement pour pouvoir se passer de l'usage de conservateurs ou de traitements à des températures élevées : haute pression, lumière pulsée, ultra-propreté dans les usines et aussi, bien sûr, la maîtrise de la chaine du froid qui permet, nous le rappelait récemment notre confrère Jacques Guilpart, une stabilité et une variété des approvisionnements, une alimentation variée, saine et sûre et une réduction des pertes.

*Rendre comestible*

Plus subtiles à mettre en œuvre, et résultant probablement d'une longue série d'observation sur l'impact de la consommation de certains végétaux sur le confort digestif, le bien-être, voire sur la vie ou la mort (on pense en particulier à de nombreux champignons), des « préparations culinaires » ont

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

permis de rendre comestible des récoltes qui ne l'étaient pas. On sait que les végétaux contiennent de nombreuses molécules toxiques comme des glycoalcaloïdes (pommes de terre, tomates, aubergines, poivrons, pigments), des glycosides cyanogènes (manioc, sorgho, noyau de fruits), des glucosinolates (choux), des toxines du lathyrisme (pois chiches), la vicine et la convicine (fève, fèverole). Les hommes ont appris à « faire avec » en inventant des procédés de détoxification. Sans bien sûr en comprendre les mécanismes.

Parmi les pratiques séculaires, on peut citer l'élimination des alcaloïdes du manioc par fermentation (rouissage), l'élimination du stachyose des légumes secs (haricots) par trempage pour éviter les flatulences, la cuisson des fèves pour éliminer les molécules responsables du favisme (des glucosides). On pourrait également citer la conservation des pommes de terre à l'abri de la lumière pour éviter la présence excessive de solanine liée à un début de germination (4).

Le cas du manioc est exemplaire. Contrairement au manioc « doux », le manioc « amer » contient un glucoside cyanogénique (la linamarine) qui est transformé en acide cyanhydrique (ou acide prussique) sous l'action d'une enzyme, la linamarase. Cette enzyme agit dans l'intestin quand les parois des cellules de manioc qui la contiennent sont rompues, ce qui libère des cyanures très toxiques. La consommation de manioc amer sans traitement préalable peut donc se révéler dangereuse. Pour éliminer cet effet délétère, les racines de manioc doivent subir un traitement – le rouissage - avant d'être consommé. C'est ce qu'ont bien compris les populations dont le foufou (une pâte légère préparée à partir de la farine de racines rouies) et le chikwangue (un « pain » de manioc) sont des aliments traditionnels. Le rouissage consiste à libérer la linamarase, puis à éliminer par trempage dans l'eau le cyanure qui se forme. Il consiste en quatre opérations : ramollissement des racines, désintégration de la structure cellulaire de la racine, mise en contact de la linamarase avec la linamarine, trempage. Cette « fermentation » spontanée est principalement réalisée en Afrique centrale.

Le cas de la fève est lui aussi intéressant à approfondir. Aux techniques anciennes d'élimination des toxines responsables du favisme (une forme grave d'anémie) qui se déclare chez les personnes sensibles (jusqu'à 10% de la population dans les pays méditerranéens) s'est ajouté plus récemment un travail de sélection de variétés de fèves à faible teneur en vicine et convicine. Dans cette affaire toxicologie, technologie et génétique font bon ménage.

## Sans additifs alimentaires il ne serait guère possible de nourrir les villes

*Les industries alimentaires accompagnent l'urbanisation*

Selon l'Organisation des Nations Unies (ONU), la proportion de la population mondiale vivant dans des villes sera de 60% en 2030 et de 70% en 2050. Dès 2015, on comptera une vingtaine d'agglomérations de plus de 10 millions d'habitants, Tokyo avec ses 36 millions d'habitants étant la première d'entre elles. Elles seront plus de trente en 2050.

| | 1950 | 1975 | 2003 | 2030 |
|---|---|---|---|---|
| **Population urbaine (en milliards)** | | | | |
| Monde | 0,73 | 1,52 | 3,04 | 4,94 |
| Pays développés | 0,43 | 0,7 | 0,9 | 1,01 |
| Pays en développement | 0,31 | 0,81 | 2,15 | 3,93 |
| **Taux d'urbanisation (en %)** | | | | |
| Monde | 29,1 | 37,3 | 48,3 | 60,8 |
| Pays développés | 52,5 | 67,2 | 74,5 | 81,7 |
| Pays en développement | 17,9 | 26,9 | 42,1 | 57,1 |

*Population urbaine et taux d'urbanisation*

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

Cette urbanisation conduit irrémédiablement à l'accroissement du rôle de l'industrie alimentaire au sein du système alimentaire que Louis Malassis a défini comme étant « la façon dont les hommes s'organisent pour produire, distribuer et consommer leur nourriture ». Le métier de l'industrie alimentaire est en effet de rendre accessibles, plus particulièrement aux citadins, tout au long de l'année, les produits de l'agriculture (produits végétaux et animaux) une fois transformés et stabilisés. Elle est seule à pouvoir le faire. A notre époque, avec des populations vivant de plus en plus majoritairement dans les villes, l'industrie alimentaire a donc pris le relais de l'artisanat.

*Les additifs alimentaires permettent aux industries alimentaires de nourrir les villes*

L'industrie alimentaire (et également les artisans) fait appel à des additifs et à des enzymes pour assurer la conservation des aliments et optimiser les formulations et les conditions de fabrication des aliments.

Les additifs sont des produits « naturels » extraits de végétaux et d'animaux, des produits de fermentation ou des produits de synthèse dont l'usage permet de proposer aux consommateurs des produits qui n'existeraient pas sans eux : produits de longue conservation (grâce aux conservateurs, anti-oxygènes et stabilisants) et dotés des propriétés organoleptiques recherchées (grâce aux colorants, édulcorants, exhausteurs de goût et agents de textures comme les épaississants, les gélifiants et les émulsifiants).

**Définition légale d'un additif**

Toute substance habituellement non consommée comme aliment en soi et habituellement non utilisée comme ingrédient caractéristique dans l'alimentation, possédant ou non une valeur nutritive, et dont l'adjonction intentionnelle aux denrées alimentaires, dans un but technologique au stade de leur fabrication, transformation, préparation, traitement, conditionnement, transport ou entreposage, a pour effet, ou peut raisonnablement être estimée avoir pour effet, qu'elle devient elle-même ou que ses dérivés deviennent, directement ou indirectement, un composant de ces denrées alimentaires.

Quant aux enzymes, elles ont principalement utilisées pour optimiser des paramètres de fabrication. Celles qui sont « naturellement » présentes dans les matières premières d'origine agricole le sont souvent en quantité insuffisante et ne couvrent pas la totalité des fonctions recherchées. Il faut donc en ajouter. Produites massivement par fermentation en milieu liquide, mais également en milieu solide avec des champignons filamenteux, ces enzymes sont des auxiliaires particulièrement utiles et discrets des industries alimentaires et des artisans, généralement en toute ignorance pour ces derniers. Elles agissent à très faible dose, sont inodores et sans saveurs et sont généralement détruites au cours de la fabrication des aliments et la préparation des plats cuisinés (à l'usine ou à la maison). Une autre de leurs propriétés est d'agir à des températures peu élevées (leur optimum d'activité se situe souvent autour de 40 à 50°C), de sorte qu'on peut juger leur mode d'action comme particulièrement écologique car peu dépensière en énergie.

Les consommateurs ne comprennent pas la nécessité de ces apports, s'inquiètent de l'impact sur leur santé de ces produits chimiques et portent de ce fait un regard de plus en plus critique sur leur utilisation jugée abusive et inutile. Ils ne serviraient, selon leurs opposants, qu'à fabriquer à moindre coût des aliments qui ne seraient que de mauvais ersatz des aliments « naturels ». Et il est vrai que ces critiques sont parfois justifiées, même si les arguments avancés, notamment en matière de toxicologie et de risques pour la santé, ne sont guère étayés. On doit rappeler à ce sujet qu'en Europe l'utilisation des additifs est strictement réglementée selon le principe dit « de listes positives » : ce qui n'est pas

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

expressément autorisé est interdit. Les industriels ont l'obligation de respecter des conditions d'utilisation strictement définies : un additif doit être utile et sans danger.

## Les industries alimentaires ont bien compris l'intérêt de communiquer sur la naturalité de leurs produits

Face aux réserves des consommateurs, l'industrie alimentaire s'est emparée d'un nouveau concept, celui du « clean label ». Le clean label, c'est l'éviction dans les formulations des « ingrédients » appartenant à la longue liste des E… européens, c'est la mise au point de méthodes de fabrication qui permettent de revendiquer l'absence d'additifs dans les produits, c'est le remplacement de ces derniers par des « produits naturels ». C'est ainsi que le CTCPA (Centre technique de la conservation des produits agricoles), notant que « la réduction des additifs est une attente des consommateurs pour des produits plus naturels » propose à ses adhérents de « substituer des additifs par des ingrédients naturels à fonctionnalité spécifique », tels, par exemple, de l'huile de romarin ou de l'extrait de céleri comme conservateur, des anthocyanes naturels comme colorants naturels, des extraits de thé vert comme antioxydants ou encore des farines « fonctionnels » comme texturant. Dans cette ligne, la revue Process titrait en février 2012 : « Salon CFIA (carrefour des fournisseurs de l'industrie alimentaire) : le plein de nouveautés clean label. »

On peut citer, à titre d'exemple, parmi bien d'autres produits, les farines fonctionnelles du groupe Limagrain obtenues en traitant des farines de blé par la chaleur afin de leur conférer de bonnes capacités de liaison et de texturation en substitution aux additifs traditionnels (amidons chimiquement modifiés, hydrocolloïdes). Dans les salons consacrés aux industries alimentaires, des exposants proposent des fibres de peau d'orange comme rétenteur et stabilisateur d'eau, des fibres isolées du blé ou du lupin pour optimiser la texture de la viande hachée et des saucisses, des protéines laitières pour la charcuterie, des fonds de sauce obtenus par cuisson, puis réduction de matières premières naturelles (viandes, légumes, produits de la mer).

Du « clean label » au « greenwashing » (ou écoblanchiment), il n'y a qu'un pas que des entreprises n'hésitent pas à franchir. Tout du moins sous la forme ce que nous proposons de qualifier le « naturewashing ». Le greenwashing est un procédé de marketing ou de relations publiques utilisé par une entreprise dans le but de se donner une image écologique responsable. L'objectif est de promouvoir une marque ou un produit en mettant en avant des pratiques écologiques de l'entreprise qui ne sont guère significatives. Certains le qualifient de « manipulations marketing » ou de « mascarade écologique ». Pour une entreprise, le « naturewashing », c'est faire croire que les méthodes de fabrication qu'elle utilise sont traditionnelles et que ce qui est traditionnel est naturel. C'est aussi joué sur le mot « nature » en le détournant de sa signification traditionnelle (celle utilisée, de manière appropriée, pou un yaourt « nature », c'est-à-dire sans fruits) pour faire croire que l'aliment est « naturel ». Pour une entreprise, communique sur le traditionnel et le naturel de ses produits, c'est donner confiance aux consommateurs et valoriser sa production en la proposant à des prix plus élevés. Comme les aliments biologiques.

Pour répondre à cette demande, la communication du marketing industriel vise à nous convaincre que les aliments commercialisés par leur entreprise sont « naturels ». Heureusement, ce n'est pas exact ! Ils seraient autrement bien en peine de garantir leurs qualités sanitaires et nutritionnelles.

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

## Conclusion

On laissera la conclusion à Denis Lorient et avec lui à la section « Alimentation » de l'Académie d'Agriculture (5) : « L'idée que l'alimentation de nos grand-mères soit plus saine persiste. Il en est de même pour les produits du terroir dont l'image valorisée par l'identité régionale est largement utilisée dans les messages publicitaires. L'utilisation du qualificatif « naturel » s'accorde avec la double défiance à l'égard du progrès scientifique et de l'industrie. La Nature est plus rassurante que la Science ! […] Sur le plan marketing, le qualificatif « naturel » donne confiance au consommateur comme le terme « bio »; c'est un argument de vente qui valorise le produit. De plus, certains termes technologiques effraient les consommateurs, alors que le mot « naturel » vise à les rassurer. D'ailleurs, les consommateurs ont souvent un comportement paradoxal ; par exemple, ils souhaitent un aliment « naturel » tout en exigeant une sécurité absolue qui ne peut être obtenue sans traitement physique ou ajout d'additif. En conclusion, la définition de l'aliment naturel serait un rêve sinon un mythe, devant l'impossibilité de le définir avec précision, d'y associer des caractéristiques objectives et de les traduire en une réglementation. Actuellement, elle n'a aucune base vraiment scientifique, mais constitue une conception individuelle élaborée par une approche symbolique. C'est à chaque consommateur, par la formation qu'il a reçue ou par les informations qu'il reçoit de se faire une idée de la validité des allégations diffusées sur « l'aliment naturel » dans le but de se nourrir sainement en y éprouvant du plaisir. »

Les professionnels devront gérer l'apparente incompatibilité entre une demande pour une « alimentation naturelle » et le recours aux technologies les plus récentes tout au long de la chaine alimentaire dont on sait que l'humanité ne pourra se passer pour se nourrir. Leur difficulté (ou leur facilité)à satisfaire leurs « clients » est que la notion de « naturel » relève plus de la croyance, de la conviction et de la subjectivité que d'une argumentation reposant sur la prise en compte objective de données scientifiques et analytiques. On peut en effet considérer qu'un produit naturel n'est rien d'autre qu'un produit en harmonie avec la nature et que l'idée que chacun se fait ce cette harmonie est tout sauf uniforme. A chacun son naturel, à chacun son regard sur le caractère plus ou moins artificiel des aliments fabriqués par les industries alimentaires.

## RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

(1) DGCCRF, Emploi des termes « naturel », « 100% nature » et de toute autre expression équivalente sur l'étiquetage des denrées alimentaires. Note d'information n° 2009-136, 2009.
(2) FEILLET Pierre, 2007. – La nourriture des Français, de la maîtrise du feu … aux années 2030. Editions QUAE.
(3) LUMLEY de Henri, 2004. – Le sol d'occupation acheuléen de l'unité archéostatigraphique UA 25 de la grotte du Lazaret Edisud.
(4) SAINCLIVIER Marcel, 1977. – L'aliment naturel, un mythe ? Economie rurale, n°121, pp. 3-9.
(5) Lorient Denis, (octobre 2011). – Aliment et naturalité : mythe ou réalité ? Synthèse d'une note élaborée à partir des contributions des membres de la section « Alimentation » de l'Académie d'Agriculture de France.

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