L'ALIMENT PEUT-IL ÊTRE NATUREL ?

CONCLUSION

par Denis **Lorient**[1]

Si l'on s'en tient à la définition stricte de la naturalité, qui exclut toute intervention de l'homme, aucun aliment pas plus que tout ce qui nous entoure ne peut revendiquer le qualificatif de naturel : l'homme n'agit-il pas à grande échelle et sur le long terme sur le climat et sur tout ce qui en dépend ?

Néanmoins, comme l'a très bien défini Olivier Lepiller, on pourrait considérer plusieurs niveaux de naturalité, ce qui pourrait permettre de donner différentes définitions de l'aliment naturel, selon la façon dont il a été produit ou transformé ou selon qu'il est issu d'une nature initiale ou d'une nature préservée ou reconstituée par l'homme :

Naturalité fondée sur la pureté originelle (sans additifs, OGM, colorants conservateurs) ; lien avec milieu sauvage. On retrouve les produits végétaux issus de la cueillette ou d'une culture traditionnelle sans intrants : fruits, légumes, épices

Naturalité fondée sur la justification domestique et sur la production traditionnelle (Label Rouge, AOC…) : on retrouve ici essentiellement des productions animales (et à degré moindre végétales) de transformation issues de régions soucieuses de valoriser leur terroir (cru, technologies): fromages viandes, vins etc

Naturalité fondée sur le respect de l'environnement (labellisation AB) : économie d'énergie, limitation des déchets et produits nocifs lors de la fabrication

Naturalité fondée sur la naturalisation industrielle : mise en avant de l'expertise scientifique et technique des producteurs (nutrition, alicaments, probiotiques)

Bien sûr, de nombreux aliments peuvent être identifiés dans plusieurs types de naturalité.

Devant l'impossibilité de définir l'aliment naturel par la DGCCRF, ne serait-il pas envisageable de définir et de classer les aliments en fonction de leur degré de naturalité ? Cela permettrait peut-être de définir d'autres critères de qualité.

---

[1] Membre de l'Académie d'agriculture de France, Professeur d'Université honoraire.

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

On peut ainsi se poser la question suivante : la naturalité de l'aliment garantit-elle au consommateur les différents paramètres de qualité (les 4 S c'est-à-dire, sécurité, saveur, santé, service) ?

D'après les deux conférences de Pierre **Feillet** et Michel **Pitrat,** on constate que :

La sécurité n'est pas garantie par le caractère naturel, puisque des techniques s'imposent pour assainir les aliments bruts plus ou moins contaminés (cuisson, pasteurisation, etc).

Le goût satisfaisant, indispensable pour une bonne acceptabilité de l'aliment, nécessite des traitements tels que cuisson des viandes ou des végétaux ou l'ajout d'assaisonnements, d'arômes ou épices.

L'apport de nutriments ou d'alicaments vise à limiter certaines carences de nombreux aliments en vitamines ou oligoéléments.

Les techniques de conditionnement et d'emballage visent à améliorer la conservation ou à faciliter leur commercialisation ou leur diffusion.

On voit combien il est difficile d'apprécier les prétendus bienfaits de la naturalité. Néanmoins on doit reconnaître que tendre vers une alimentation modifiée aussi peu que possible par l'homme permet de limiter les excès néfastes à la santé ou à l'environnement.

La naturalité de l'aliment serait donc un rêve, sinon un mythe aux yeux du consommateur, devant l'impossibilité de la définir précisément et d'y associer des caractéristiques sensorielles et nutritionnelles et de les traduire en termes de réglementation.

Chez certains consommateurs, il existe une véritable obsession du retour à la Nature. Ainsi Rousseau ne disait-il pas ? « Tout est bien sortant de la Nature, tout dégénère dans les mains de l'homme ». Il s'agit plus d'un sentiment que d'un fait démontré.

Chez d'autres consommateurs, c'est l'obsession de la tradition : c'est la garantie d'une vie qui serait paisible et chaleureuse à la campagne.

Chez certains amoureux de la Nature, c'est l'acceptation de plus en plus réduite du progrès scientifique et de la Science (rejet de l'industrie) : il y a une préférence pour les activités liées à l'environnement, à l'humanitaire et à la Communication.

On relève aussi, parmi les comportements irrationnels, les interdits qui, outre ceux d'origine religieuse, peuvent apparaître lors de campagnes contre certains aliments : campagne anti-lait par exemple !

La Nature peut aussi devenir un argument lors du développement de certaines disciplines, telle la naturopathie, qui se traduit par une alimentation hypotoxique, essentiellement végétarienne, et une méfiance vis à vis des médicaments : en France, elle n'est pas reconnue, mais tolérée.

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

Il existe une croyance que la Nature est toujours bienfaisante et paradisiaque, plus rassurante que la Science : pourtant elle peut devenir dangereuse.

Toutefois la naturalité de l'aliment est aussi un argument de qualité utilisé par le secteur marchand ; ce qualificatif pourrait servir aussi, au niveau de certaines populations en quête de tradition, de bien-être (que l'on ne sait aussi comment définir !), de lien social (exemple du Bio, marqueur d'une certaine population urbaine ?). Ce serait une manière de s'opposer à l'évolution des modes de vie!

Notons aussi le comportement paradoxal du consommateur qui souhaite un aliment naturel, non industriel, tout en exigeant une sécurité absolue qui ne peut être obtenue sans traitement physique ou ajout d'additif !

C'est donc au consommateur, par sa formation et par les diverses informations qu'il a en permanence, de se faire une idée de la validité des diverses allégations sur la naturalité de l'aliment dans le but de se nourrir sainement en y éprouvant du plaisir.

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