



Dossier Documentaire Atelier 2 Rôle de l'industrie

Sources : Rapport 1266 assemblée nationale/ 60 millions de consommateurs

Quels sont les reproches faits à l'industrie agroalimentaire ?

Une communication fallacieuse

1. Des arguments marketing plus ou moins fallacieux

- Des produits soi-disant du terroir qui n'en sont pas



- Des allégations santé infondées et inutile

Les consommateurs font face au problème de désinformation dans les supermarchés : la grande majorité des acteurs de la filière alimentaire, des industriels mais aussi des distributeurs usent et abusent du marketing afin de faire passer le message qu'ils s'occupent de notre santé. « Sans sucre ajouté » ; « Sans conservateurs » (mais beaucoup de colorants et d'additifs) ; « Riche en vitamines » ; « Réduit le cholestérol » (accolé à des produits à forte teneur en sucre) ; « Plein d'énergie pour bien démarrer la journée » pour les paquets de céréales enfants.



Les « health claims » (allégations de santé) sont contrôlés par la commission européenne qui décide si les industriels ont le droit de mettre sur leurs emballages de produits alimentaires une allégation santé. Il conviendrait fort logiquement d'interdire les allégations santé en attendant leur publication. Le principe général devrait que ces allégations ne soient pas utilisées sans validation explicite, ce qui n'est pas le cas aujourd'hui.

- Une mise en valeur disproportionnée d'un ingrédient, absent ou en très faible quantité



- Une poussée à la surconsommation et vers le sel et le sucré



20 à 30 % des Français ont des apports en sucres supérieurs à 100 g/j, limite considérée comme maximale.

Les céréales pour enfants, compte tenu de leur taux de sucre, s'apparentent à des confiseries.

L'OMS recommande de ne pas dépasser idéalement 5 % de sucre de jus de fruit ajouté et de miel, lactose du lait et sucre des fruits mis à

part. Or, aujourd'hui, on peut voir allègrement des adolescents en consommer entre 30 % et 40 %.

2. Des publicités vers les enfants irresponsables

L'OMS recommande depuis longtemps l'interdiction de la publicité pour des produits trop gras, trop sucrés, trop salés qui ciblent des enfants.

Les enfants influencent entre 60 et 89 % des achats d'après le CRIOC (3)).

Une composition des aliments douteuses

1. Multiplication des additifs

Dans le cas des additifs alimentaires, les agences chargées de produire les avis scientifiques ne sont pas en capacité d'évaluer la dangerosité des quelque 340 additifs autorisés ni les effets de leurs combinaisons.

il est actuellement impossible d'avoir une évaluation du risque des effets cocktail.

Quid de la présence de plusieurs additifs, parfois plus de trente pour une pizza surgelée, dans un aliment transformé ou ultra-transformé ?

Quid d'un effet cocktail avec des résidus de pesticides dont des PE, présents dans 49 % de l'ensemble des aliments proposés à la consommation selon une étude de l'association Générations Futures ?

2. Des pratiques peu vertueuses :

Des « faux ingrédients » : exemple de la Pizza

Faux fromage, phosphates dans le jambon, tomates sous serres

Ils figurent sur la liste des ingrédients sous le nom de "préparation fromagère".



Des procédés ignorés : exemple coloration des clémentines

Clémentines : des vertes et pourtant mûres...

Ce que le grand public ignore fréquemment, c'est que les producteurs n'hésitent pas à se substituer à la nature pour arriver plus rapidement au résultat escompté. Prenons les clémentines : savez-vous que, en majorité, elles sont cueillies partiellement vertes ? Pourtant, elles sont mûres, car l'orange de leur écorce n'est pas synchronisé avec la maturité des quartiers, qui intervient avant. Les populations des régions tropicales sont d'ailleurs habituées à consommer des agrumes en partie verts, alors qu'en France nous les jugerions immatures. En temps normal, pour passer à l'orange, le fruit a besoin de subir plusieurs chocs thermiques provoqués par l'alternance de journées chaudes et de nuits fraîches, faisant disparaître la chlorophylle de l'écorce.

LES PRODUCTEURS JOUENT LES PRESTIDIGITATEURS

Les exigences de rentabilité imposées aux producteurs n'incitant guère à la patience, ces derniers se chargent de détruire eux-mêmes la substance. Pour cela, ils entreposent les cageots dans des chambres de déverdissement. Dans ces locaux hermétiquement fermés, un gaz à base d'éthylène est dispersé. Ce composé

La présence de feuilles vertes, qui ont gardé leur chlorophylle, atteste que le fruit n'a pas mûri artificiellement au moyen d'éthylène.

chimique de synthèse est similaire à l'hormone végétale sécrétée naturellement par les fruits et liée à leur mûrissement (voir *Repères page 46*). Trois ou quatre jours après, la substance a fait complètement disparaître la coloration verte de l'écorce.

DES OPÉRATIONS ABSENTES DES ÉTIQUETTES

Utilisé également pour les oranges, les citrons et les pommelos, ce traitement est-il dangereux pour la santé ? « Non. Ce gaz est extrêmement volatil et n'est plus présent sur le fruit une fois qu'il est en rayon », précise Catherine Renard, directrice de recherche à l'Inra d'Avignon spécialisée dans la sécurité et la qualité des produits d'origine végétale. Cette absence de toxicité exonère les producteurs de mentionner les opérations de déverdissement sur les étiquettes.



L'incorporation de bas morceaux : exemple du Minerai



Un minerai de viande se présente sous la forme d'un bloc aggloméré et congelé (de 20 à 25 kg) de morceaux bas de gamme et de surplus des abattoirs : muscles striés et leurs affranchis, fibres élastiques, gras et collagènes. Ces éléments reconnus comestibles par la réglementation ne peuvent être vendus sans être transformés.

Ces types de produits sont dangereux car ils présentent des taux élevés de graisses propices aux maladies cardiovasculaires et devraient même être proscrits de l'alimentation des enfants.

3. Des aliments ultra transformés pour cacher le recours à une matière première de moindre qualité



Un aliment « ultra-transformé » est un aliment déstructuré puis recombéné à partir d'ingrédients isolés d'aliments complexes originaux souvent ultraraffinés au point de profondément modifier l'aliment d'origine.

L'évolution la plus notable concerne les achats de plats

préparés qui ont été multipliés par 6 en cinq décennies et qui captent près de 70 % des dépenses alimentaires françaises.

Anthony Fardet explique la nocivité des « ultratransformés » par leur processus de fabrication : le cracking, c'est-à-dire la fragmentation des aliments puis leur recombinaison, ou encore les processus haute-température qui peuvent aboutir à la création de composés chimiques néoformés.

L'étude scientifique faisant désormais référence, NutriNet-Santé (4), établit un lien entre consommation de plats préparés par l'industrie et risque de cancer.

La corrélation entre les courbes de progression des maladies chroniques comme le diabète de type 2 et l'augmentation de la consommation de produits ultra-transformés est avérée.