

Les tendances alimentaires actuelles et l'émergence de nouveaux enjeux

Les pratiques et les tendances évoluent ce qui implique évidemment l'émergence de nouveaux enjeux. Les consommateurs, qu'ils soient acteurs ou spectateurs dans l'évolution du système agroalimentaire, en sont des éléments incontournables. Leurs comportements, leurs réactions et leurs demandes

sont intimement liés aux nouvelles tendances de la consommation ainsi qu'à l'état des dernières évolutions technologiques. De plus, il faut garder à l'esprit le fait que les solutions à trouver aux problèmes sanitaires sont régies par la nature intrinsèque de ces derniers mais aussi par les réactions des consommateurs.

Les nouvelles tendances de la consommation

Le grand public s'en alarme, les médias s'en font l'écho, les pratiques alimentaires des Français connaissent de profondes mutations. Tout se passe comme si l'appareil normatif régulateur du comportement alimentaire était mis à mal par les transformations de l'organisation sociale (travail féminin,

pratique de la journée continue, mode d'urbanisation, redéfinition des rôles sociaux des sexes, industrialisation de la sphère alimentaire ou encore baisse de la part de l'alimentation dans le budget des ménages au profit des activités de loisirs).

Les prises alimentaires

Les repas ne sont pas pris uniquement au domicile

Concernant les repas, pas de grosse surprise : le domicile reste le lieu principal, le restaurant d'entreprise arrive en deuxième position. Notons le retour d'une pratique que l'on croyait révolue : le repas de midi pris sur le lieu de travail. Les produits sont apportés de la maison ou achetés en vente à emporter dans la proximité du lieu de travail, et ceci alors même que les individus ont un restaurant d'entreprise à leur disposition. C'est un peu le retour de la « gamelle ». Ces pratiques essentiellement féminines, touchent une population de cadres aisés. Enfin, la restauration hors domicile ne progresse que le samedi et le dimanche.

Le grignotage hors repas de plus en plus répandu

Si les repas sont relativement bien implantés sur des horaires précis, les prises alimentaires hors repas, quant à elles s'étalent tout le long de la journée, avec quatre pics décalés par rapport aux trois repas (milieu de matinée, après le déjeuner, milieu et fin d'après-midi, fin de soirée).

Pour cette alimentation hors repas, l'image du grignoteur compulsif et solitaire laisse la place à une tout autre réalité : 56.5% des prises alimentaires hors repas sont consommées sur le lieu de travail. Il s'agit de boissons (café, thé, jus de fruits...), de biscuiterie et de fruits... Ces prises alimentaires sont souvent socialisées ; l'aliment sur le lieu de travail participe à la création et à l'entretien des liens sociaux.

Le repas « normal » souvent réaménagé

En France, la structure normale du repas (norme sociale) est une unité constituée de quatre catégo-

ries : entrée, plat garni, fromage, dessert. Cette norme se retrouve dans les menus des cantines scolaires, des sociétés de restauration collective et sur les plans alimentaires rédigés par les commissions de menus des institutions scolaires et de santé.

62% des personnes interrogées affirment adhérer à une norme structurée (repas complet). Cependant dans les pratiques observées, le repas complet traditionnel ne représente que 52,8% des repas de midi et moins de 40% de ceux du soir, attestant d'un phénomène de simplification des pratiques, avec notamment des repas sans entrée (33.1%), des repas sans plat principal ni garniture (10.4%) et des repas à un seul élément (11.2%).

Il apparaît que les consommateurs simplifient les repas pour payer moins cher, mais ceci n'explique pas la totalité du phénomène. La simplification des repas des Français se caractérise souvent par la suppression des éléments périphériques au plat garni, c'est à dire les entrées ou les desserts, réduisant ainsi les apports en crudités et fruits, au profit de prises alimentaires hors repas qui dans l'état de l'offre agro-alimentaire contemporaine sont la plupart du temps des produits de biscuiterie (barres céréalières, confiseries...).

Certains nutritionnistes ou média condamnent ces nouvelles pratiques alimentaires et les présentent comme la dégradation d'un ordre alimentaire initial. Ils prônent alors la nécessité de restaurer les bonnes habitudes, 3 repas structurés par jour et pas de prise alimentaire entre les repas.

Pourtant la cuisine reste ou redevient un plaisir

Les Français apprécient la convivialité d'un repas pris à la maison. La participation croissante des enfants et des conjoints à la préparation des repas favorise le développement de la cuisine de loisirs. La cuisine devient alors aujourd'hui une place centrale dans la maison et un carrefour convivial.

La durée du repas

L'essor de la restauration rapide et de l'industrie de transformation des aliments pourrait laisser supposer une évolution des comportements alimentaires des Français. Une récente étude du CREDOC montre qu'il n'en est rien. La durée moyenne des repas ne diminue pas (33 min en semaine et 43 min le week-end).

Le petit déjeuner

Une enquête de 1995 sur le petit déjeuner se veut rassurante puisqu'elle montre qu'il n'y a pas de déstructuration des repas et que la majorité des Français prennent un petit déjeuner, qui reste constitué pour l'essentiel de café au lait, de pain et beurre. (le temps consacré au petit déjeuner a

même tendance à augmenter). Cependant, une étude réalisée auprès d'étudiants en 1995, montre que seulement 3 enquêtés sur 10 restent totalement fidèles au petit déjeuner à la française. 4 sur 10 empruntent des éléments anglo-saxons (céréales, fruits, jus de fruits, thé), mais en conservant toutefois les traits du petit déjeuner « classique » (le bol de café et les tartines). Enfin 3 étudiants sur 10 ont totalement abandonné les caractéristiques du petit déjeuner traditionnel : disparition des tartines et remplacement par des céréales, des fruits ou jus de fruits, ou encore des laitages ; substitution du thé au café et au cacao. Mais aucun étudiant ne consomme pour autant de mets chauds et / ou salés (œufs, charcuterie...). En bref, le petit déjeuner continental résiste au modèle « Breakfast ».

Le snacking, mode d'alimentation de demain ?

Le snacking ou grignotage correspond à une consommation hors repas et fractionnée. En font partie également le goûter des enfants et l'apéritif. 71% des Français déclarent grignoter régulièrement entre les repas. Les industriels prévoient d'ici 2005 une explosion de la demande des produits traiteurs. Les produits snack traditionnels sont les biscuits sucrés leaders du marché, les produits chocolatés en deuxième place, les produits salés apéritifs et les pâtisseries industrielles. Les nouveaux produits snack (glaces, ultra frais, produits traiteur, frais ou surgelés) sont en pleine croissance et devraient enregistrer une évolution de 5% par an d'ici 2005. Le développement des produits à vocation snacking passe de plus en plus par l'adaptation des formats à la consommation individuelle et nomade : les conditionnements individuels, les barres ou les mini-formats sont caractéristiques des nouveaux produits snack.

Le segment du sandwich est en évolution rapide ces 5 dernières années. Sa praticité en fait un produit moderne inscrit dans les nouvelles habitudes de consommation.

Le développement de la distribution automatique

Le marché de la distribution automatique est en pleine expansion. Vite acheté, vite distribué, vite consommé. Il s'agit d'une équation typique de l'évolution de la société moderne et qui explique les quelques 10 % de croissance par an du marché. Au début, distribuant exclusivement du café, ces appareils permettent aujourd'hui de distribuer boissons, sucreries, mais aussi des glaces, des produits salés et même des produits laitiers.

Le consommateur veut des produits pratiques et simples d'utilisation

Développement de la charcuterie pratique

Selon, une étude menée en 1998, 97% des consommateurs plébiscitent les produits de charcuterie pour leur praticité et leur facilité d'utilisation.

Les industriels surfent sur cette tendance en développant des emballages faciles à utiliser pour le consommateur (emballages refermables pour les jambons, pâtés, terrines et rillettes, charcuteries en libre service en barquettes sous atmosphère contrôlée, ouvertures faciles). Les nouvelles offres

en matière de charcuterie s'orientent donc vers la praticité, la facilité d'emploi, avec par exemple des émincés prêts à l'emploi ou encore des barquettes supportant le passage au micro-onde.

Essor des produits surgelés

Le marché des produits surgelés a augmenté de 17% en 10 ans. Cette consommation est quasiment universelle, dans la mesure où en 1998, 95% des Français ont consommé des produits surgelés, et chaque Français en a consommé en moyenne 30 Kg. Cette consommation est essentiellement familiale. Conservant les qualités nutritionnelles et gustatives, pratiques, faciles à préparer, variés, tant dans les recettes que dans les conditionnements, les produits surgelés s'intègrent bien dans les nouvelles habitudes alimentaires.

L'innovation est un des moteurs essentiels de ce secteur puisque près d'un produit sur 5 n'existait pas il y a deux ans. Par rapport aux autres pays, on se rend compte que le marché français est loin d'être saturé et le potentiel de développement est important, notamment sur le segment des plats cuisinés, qui a enregistré une forte croissance en 98. Au hit-parade des produits surgelés les plus appréciés : les poissons en filet (aliment facile à cuisiner et permettant de confectionner une très grande variété de repas), les pizzas (avec les glaces, les pizzas sont l'autre grand poids lourd de tout l'univers surgelé) puis les quiches, tartes et tourtes. Le taux de pénétration des glaces est impressionnant : 90% des foyers français sont consommateurs de glaces, sorbets et entremets glacés. En bref, les aliments surgelés en général et les glaces ont acquis un statut de produit de consommation courante.

L'innovation plébiscitée par les consommateurs

Les industriels mettent sans cesse sur le marché de nouveaux produits pour stimuler la consommation, qui est particulièrement sensible aux innovations. L'acheteur apprécie la nouveauté. Des présentations ludiques, des associations nouvelles sont proposées principalement aux jeunes adultes et évidemment aux enfants. La consommation de fromages par exemple est constamment redynamisée par la mise sur le marché de nouvelles variétés.

Citons par exemple les glaces, qui sont devenues en quelques années un marché dont la santé dépend, outre des aléas climatiques et des investissements publicitaires, de plus en plus des innovations et de leur potentiel à séduire les consommateurs. Ce sont clairement les produits inédits qui recrutent, en créant de nouveaux moments de consommation.

L'évolution des goûts

La société évolue vers des goûts faciles et consensuels, ce que l'on pourrait caricaturer par le triptyque « mou-sucre-tartinable ». Le sucré a la cote maximale. Cette saveur fondamentale (à côté du salé, de l'acide et de l'amer) est la préférée du nourrisson, et cette référence demeure chez les consommateurs devenus adultes. Chocolat, fruits, produits laitiers et jus de fruits arrivent au hit-parade des produits savoureux. Sans parler des sucres incorporés qui s'immiscent jusque dans les conserves et autres plats cuisinés. Conséquence, l'amer perd du terrain et n'entre dans la palette des goûts qu'au prix d'un apprentis-

sage à l'âge adulte. De ce fait, on gomme l'amertume du café, des endives ou de la bière, et même du chocolat noir. Cet adoucissement du goût passe aussi par le rejet de l'acidité, spécialement dans les produits laitiers. La tendance est aux formules douces et onctueuses qui ont supplanté le laitage acide et caillé d'origine.

La diversité alimentaire ne semble pas menacée : 56% de nos concitoyens atteignent le niveau maximal de diversité en un seul jour (contre 34% aux Etats-Unis).

Des habitudes alimentaires encore très régionalisées

Les spécificités vont bien au-delà du simple clivage entre la cuisine au beurre dans le Nord et à l'huile dans le Sud. La région Jura-Rhône-Savoie se distingue pour sa prédilection pour les fruits frais et le fromage. De même la région Sud-Est apprécie agrumes, bananes, pommes et fruits secs. Dans le Sud-Ouest la consommation est conforme à son image gastronomique: volaille, gibier, lapin sont des valeurs sûres comme le pain et le vin de table. Le Grand-Ouest se distingue par sa forte consommation de fruits de mer et de poisson. On y consomme également davantage de beurre, de cidre et de lait. Dans le Nord-Picardie, on consomme deux fois plus de pommes de terre et de bière que dans le reste de l'hexagone. Dans le Nord-Est,

on apprécie la bière, les charcuteries, les prunes, le fromage à pâte molle, et les pâtisseries maisons. La région Centre ne montre pas de préférence entre l'huile et le beurre. Le Massif Central est gros consommateur de viande de veau, de poires, de saucissons et de vins de qualité courante. En Ile-de-France on mange plus qu'ailleurs des fruits exotiques, des agrumes, du riz, des champignons de Paris et des sandwiches.

Cependant, ces cultures régionales semblent « globalement menacées » car les différences de consommation devraient peu à peu s'estomper, comme c'est déjà le cas dans les grandes agglomérations.

Le BIO : un retour à l'authentique qui rassure

Un rejet massif des Organismes Génétiquement Modifiés

D'après un sondage Louis Harris de 1998, 71% des Français ne veulent pas acheter d'aliments transgéniques (OGM), la majorité pensant que ceux-ci peuvent être dangereux pour la santé. 36% pensent que la vogue du bio correspond à une évolution durable, comme une valeur refuge, face aux inquiétudes par rapport aux problèmes de la vache folle, etc...

Le « boum » des produits bio

Les produits bio, ou plus précisément issus de l'agriculture biologique, ont le vent en poupe. Ils bénéficient en effet, tant de la part des consommateurs que des distributeurs, d'un fort capital de sympathie. Pourtant la situation des produits bio repose sur un malentendu, un décalage entre les vertus supposées et leurs propriétés réelles. En effet, il s'avère que les consommateurs français attendent des produits biologiques un bénéfice santé, c'est à dire une promesse qu'il est bien difficile de tenir. Certes, les denrées alimentaires sont cultivées sans produits chimiques de synthèse, mais les cultures environnantes peuvent apporter des traces de ces produits, et la teneur zéro en pesticide est difficile à atteindre. Le deuxième argument avancé par les consommateurs est que les produits bio ont meilleur goût. Cependant ce critère du fait de sa subjectivité est difficile à mesurer.

Tandis que les ventes de produits biologiques connaissent une croissance à deux chiffres (+18.9%) la production agricole bio en France est quelque peu à la traîne par rapport à ses voisins européens. Leur fabrication est de moins en moins l'apanage de petites entreprises régionales. Grands industriels et distributeurs commencent sérieusement à s'intéresser à leur cas. Les ventes totales de produits bio pourraient atteindre selon une étude de l'INRA jusqu'à 2.25% du marché total (soit 17 milliards de francs) à l'horizon 2000.

Retour à des produits « plus naturels »

En cette période de crise alimentaire, engendrée par toute une série de scandales, les consommateurs deviennent de plus en plus attentifs à ce qu'ils achètent et à ce qu'ils consomment. La certification de l'origine constitue un gage de qualité et rassure le consommateur, qui peu à peu s'éduque.

La vogue des produits du terroir semble être plus qu'un phénomène de mode. Les consommateurs essaient de se rattacher à cette idée de terroir, synonyme pour eux de qualité. Il y a une vraie demande sur l'origine des produits, sur leur goût. Face à la mondialisation des échanges, à la standardisation des produits industriels, les consommateurs tentent de retrouver une dimension humaine au produit.

Les Français de plus en plus soucieux de leur équilibre alimentaire

Le souci d'être mince et de rester en forme est devenu une dimension clé de la consommation des Français. Les gens se sentent de plus en plus concernés par cette question. Fait nouveau, les hommes aussi sont de plus en plus soucieux de leur ligne et surveillent leur alimentation. Les femmes restent cependant majoritaires (69%) dans le choix d'un suivi de régime alimentaire.

Débutée fin 1994, l'étude SU.VI.MAX est l'une des plus grandes études épidémiologiques jamais réalisées dans le monde, dans le domaine de la prévention nutritionnelle des grands problèmes de santé publique. A mi-parcours, la surveillance des bilans alimentaires sur 3 ans met en évidence une légère diminution des apports énergétiques entre 1995 et 1997. La contribution des lipides aux apports énergétiques, tout en restant supérieure aux recommandations, diminue régulièrement. La contribution en protéines reste stable. Celle des glucides et de l'alcool augmente légèrement.

Les substituts de repas

Tout droit débarqués d'Amérique en 1991, les substituts de repas font aujourd'hui un tabac en France, avec un marché de 650 millions de Francs, en croissance de 20% en 1996 par rapport à 1995. Sous forme de sachets de poudre ou de céréales à diluer dans de l'eau ou du lait, de canettes prêtes à boire ou de biscuits, ces produits entendent se substituer à des repas légers. Ils ne peuvent en aucun cas remplir une fonction de coupe faim. Depuis 2 ans les fabricants se sont penchés sur le petit déjeuner. Ces « en-cas » diététiques à ingérer au saut du lit semblent une alternative aux quelques 20% des Français qui sautent allègrement leur petit déjeuner.

Les produits diététiques

Les personnes âgées sont surconsommatrices de produits spécifiques. La nouvelle génération du 3ème âge est particulièrement soucieuse de pré-

server son capital santé, et est prête à consacrer une part du budget dans les produits diététiques, qui ont devant eux de belles perspectives de croissance.

Sensibles aux préconisations des nutritionnistes, les Français avalent deux fois plus de compléments alimentaires (phytothérapie, multivitaminés, minéraux et vitamine C), qu'il y a cinq ans pour compenser d'éventuelles carences.

Les salades entre équilibre et praticité

Soucieuses de leur santé et de leur ligne, les consommatrices sont demandeuses de produits faciles à consommer. Les salades toutes prêtes se diversifient (nouvelles recettes, spécialités régionales, ...) et sont de plus en plus de véritables plats cuisinés à consommer froids. Des formats individuels mais aussi familiaux sont proposés.

Les jeunes seniors attachés à leur équilibre alimentaire

Il y a trente ans, la notion d'équilibre alimentaire était quasiment inexistante chez les consommateurs de 20-30 ans. C'était la notion de satiété qui prédominait. Aujourd'hui devenus jeunes seniors (entre 50 et 60 ans), leurs comportements alimentaires semblent avoir radicalement changé. Ils valorisent les légumes et les produits laitiers et leur attachement à l'équilibre alimentaire ne se fait pas au détriment du plaisir et de la convivialité. La très grande majorité des femmes de 50 à 60 ans continuent à aimer faire la cuisine.

En revanche la recherche de cet équilibre alimentaire associe des notions de plaisir, de partage et l'expression d'une identité ; en deux mots l'harmonie alimentaire, alors que le terme diététique est pratiquement rejeté.

La méfiance face à l'aliment

La consommation de viande à la baisse

Après le scandale de la vache folle, les mesures gouvernementales (interdiction momentanée d'importation de viande anglaise, étiquetage de la provenance, mesures sanitaires, destruction des cheptels contaminés) n'ont pu éviter la chute de la consommation de viande bovine. Celle-ci s'est reportée en partie sur la volaille. Mais peu après la viande de volaille a subi le même sort que la viande bovine après l'affaire de la dioxine. Cependant, une fois l'affolement médiatique passé, la consommation de viande en France a retrouvé son ancien niveau.

La Listeria à l'assaut des fromages au lait cru

Saint Marcellin, Epoisses, Camembert ont été montrés du doigt par l'annonce de contaminations par la bactérie Listeria. Ces « coups médiatiques » ont porté un coup très dur aux fromages au lait cru, qui, impliqués ou non, ont enregistré une chute importante des ventes. La psychose aurait pu être jugulée par une meilleure information des consommateurs, compte tenu du fait que la Listeria est une

bactérie très courante (on la retrouve sur les fruits, les légumes, les poissons...) et n'est dangereuse principalement que pour les personnes immunodéprimées. De plus, des études montrent que l'élimination systématique de telles bactéries de notre alimentation, aurait des effets désastreux sur notre pouvoir immunologique (aux Etats-Unis, les cas de listériose se comptent par milliers chaque année, alors qu'il n'y a eu que deux cas en France en 1998).

L'eau minérale en bouteille, une alternative à l'eau du robinet polluée

Les Français se détournent de l'eau du robinet. En effet, chaque année de nouvelles enquêtes relayées par les médias dressent un état de pollution chimique des sols, des nappes phréatiques et par voie de conséquence, de l'eau de consommation courante. La désaffection des consommateurs pour l'eau du robinet est logiquement tout à l'avantage des eaux en bouteille. Le taux de pénétration très élevé est stable, preuve qu'un plafond est atteint. Mais les quantités achetées par foyer consommateur ont, elles fortement augmenté. Premier bénéficiaire : l'eau de source.

Conclusion

Toutes les études sur les comportements alimentaires des Français tendent vers la même constatation, la France reste une terre de gastronomie et les Français restent profondément attachés à leur culture culinaire. Si la société moderne impose quelques aménagements à la structure traditionnelle des repas (grignotage, plats préparés, etc...) et à notre alimentation, on ne peut pas pour autant conclure à une « américanisation » uniformisant nos pratiques alimentaires. Suite aux récentes psychoses alimentaires, le consommateur a appris à être plus regardant sur ce qu'il y a dans son assiet-

te. Il exige la sécurité alimentaire et s'interroge sur la production de ses aliments. De plus en plus réticent face aux évolutions technologiques, diabolisées par les médias, le consommateur rejette en bloc les OGM, les farines animales, les additifs chimiques alimentaires, et se réfugie dans des valeurs jugées, à tort ou à raison plus sûres (produits bio, produits frais, produits de terroir...). D'une façon générale, on pourra conclure que les Français, plus que l'équilibre alimentaire, recherchent l'harmonie alimentaire.

Etat des dernières évolutions technologiques

Les Organismes Génétiquement Modifiés

Mais qu'est ce qu'un OGM?

On appelle OGM, Organisme Génétiquement Modifié, ou « transgénique » les êtres vivants (animaux, bactéries ou plantes) ayant subi l'introduction technique d'un gène supplémentaire - celui d'une autre espèce, d'une bactérie ou d'un virus - dans un but précis. Les techniques de « génie génétique » (ou manipulations génétiques) permettent de transférer dans l'ADN (le code génétique) d'un organisme vivant un gène intéressant prélevé dans un autre organisme : un gène qui permet de ralentir le pourrissement, d'améliorer le rendement... A titre d'exemple, un maïs transgénique peut dorénavant résister à certains insectes, ce qui n'est pas le cas du maïs classique.

Tous les grands pays céréaliers, les Etats-Unis, mais aussi le Canada et l'Argentine, ont déjà adopté l'agriculture biotechnologique, et nombre d'autres grands pays s'y préparent.

En France existe-il des cultures transgéniques ?

Le maïs transgénique a été autorisé en France en 1998, mais représente moins de 0,05% de l'ensemble des cultures. Entre 1998 et 1999, le nombre d'hectares consacrés au transgénique a été divisé par dix. En effet si le 5 février 1998, le ministre de l'Agriculture et de la Pêche a pris un arrêté autorisant la mise en culture de trois variétés de maïs génétiquement modifiées, par un arrêté du 25 septembre 1998, le Conseil d'État a ordonné le sursis à exécution de cet arrêté. Cette décision innove en ce qu'elle constitue la première application jurisprudentielle du principe de précaution, et elle suscite non seulement de nouvelles interrogations sur le régime juridique applicable aux OGM, mais aussi sur celui applicable aux nouvelles technologies en général.

L'Europe importe des Etats-Unis quatre espèces de maïs et une de soja, tolérants à l'herbicide Round Up. Cette dernière et le désherbant sont tous deux produits par la firme américaine Monsanto. Tous ces OGM servent à la fabrication de sous-produits qui entrent dans la composition de denrées courantes.

Les risques environnementaux sont évidents quand il s'agit d'OGM résistants à un herbicide : les culti-

vateurs pourraient être tentés d'utiliser cet herbicide sans discernement, polluant encore davantage sols et eau. Les scientifiques s'inquiètent également des échanges de gènes incontrôlés et désastreux : un colza cultivé expérimentalement a ainsi transmis son gène de résistance à un herbicide à des mauvaises herbes que celui-ci était censé éliminer. On parle aussi de déséquilibre de l'écosystème. Par exemple, des plantes modifiées pour tuer certains insectes pourraient faire disparaître des espèces entières.

La création de ces plantes transgéniques par les laboratoires de biotechnologies végétales a relancé, un peu tardivement, les travaux sur la biologie des hybridations. On sait maintenant que plusieurs plantes de grandes cultures peuvent se croiser avec des espèces proches. Ce qui entraîne forcément une diffusion de caractères transgéniques hors variétés d'origine. Dès lors, il est illusoire d'espérer, par exemple, qu'un colza auquel on a greffé un gène de résistance aux herbicides va le garder pour lui tout seul. Tôt ou tard, il est à craindre que telle mauvaise herbe hérite de cette résistance et qu'on ne puisse plus s'en débarrasser.

Les OGM peuvent être trouvés dans différents aliments. Le soja et le maïs transgéniques sont principalement utilisés pour nourrir le bétail. La lécithine (additif, E 322), issue du soja transgénique, se retrouve dans les plats cuisinés, les sauces préparées, les biscuits...mais ne représente que 0,2 à 0,5% du produit fini. Toutefois, soja classique et transgénique étant mélangés, il est quasi impossible de savoir si les lots de soja utilisés en France dans près de 60% des aliments courants contiennent des OGM ou non. Le soja peut être consommé en tant que tel ou sous forme de fromage, de lait... Surtout il permet de fabriquer de nombreux dérivés dans l'industrie agroalimentaire, qu'on retrouve sur les étiquettes : huile de soja (ou huile végétale), protéines et farine de soja. Quant au maïs transgénique, on l'utilise pour fabriquer des semoules, des farines, des huiles, de l'amidon, du sirop de glucose. Il peut comme tout produit issu du maïs classique, entrer dans la composition d'aliments pour bébé, de barres de céréales, biscuits apéritifs, bière, huile, margarine, confiseries, boissons, dentifrices, vitamines...

Les OGM sont-ils dangereux pour la santé des consommateurs ?

Cette question est parfaitement légitime. Si légitime d'ailleurs qu'avant de mettre sur le marché un maïs, un soja, une tomate ou un melon génétiquement modifiés ces graines et fruits doivent obtenir, comme les médicaments, l'équivalent d'une véritable A.M.M. (autorisation de mise sur le marché). Délivrée en France par la Commission du Génie biomoléculaire (CGB), elle prouvera que le gène supplémentaire dont on a doté la plante ne lui fait pas produire une substance dangereuse pour l'homme. Dans ces conditions, il n'a jamais été prouvé qu'un OGM puisse présenter un danger pour le consommateur. Un consommateur qui, comme l'a montré la première Conférence de citoyens organisée sur ce thème en mai 1997, se forge une opinion beaucoup plus sereine si l'on prend le temps et les moyens de l'informer.

Les laboratoires de biotechnologie ont parfois recours à un gène de résistance à un antibiotique pour mettre au point un OGM. Ce gène n'a aucune utilité pour la plante. Il s'agit d'un résidu technologique qui facilite l'élaboration de l'OGM. La dissémination, dans les champs et dans les mangeoires des animaux, de plantes transgéniques porteuses d'un tel gène peut-elle favoriser le développement de résistance dans des populations de bactéries pathogènes pour l'homme ou l'animal, aggravant ainsi un phénomène déjà très préoccupant ?

La Commission du génie biomoléculaire (CGB)-l'instance française chargée d'évaluer l'innocuité des OGM a, quant à elle, considéré que le risque était théoriquement possible, mais avec une probabilité extrêmement faible. Une opinion qui n'est pas partagée par la majorité des spécialistes du phénomène de résistance des bactéries aux antibiotiques : 57% de ces experts considèrent que le risque induit par le maïs Novartis est inacceptable, 34% le jugent faible, mais estiment cependant que des évaluations complémentaires sont indispensables avant d'autoriser sa dissémination.

Il n'en reste pas moins que le consommateur doit rester libre de ses choix. Dans ces conditions, on peut considérer que l'étiquetage signalant l'OGM est une mesure purement et simplement de démocratie.

Cependant, si dès qu'un aliment génétiquement modifié est détecté dans la composition d'un produit l'Europe impose d'en faire mention, il se peut en revanche que certains aliments (à base de glucose de maïs) se situent en dessous de la limite de

détection. De plus, pour relever la présence d'un OGM dans un aliment, il faut que tout le monde utilise la même méthode. Pour ces raisons, l'Europe a défini le seuil à 1% et la méthode a été déterminée pour que l'étiquetage des OGM soit efficace. En effet, comme il a été dit précédemment, le projet européen fixant les modalités de l'étiquetage oblige les fabricants à indiquer la présence d'OGM seulement quand on peut déceler la présence d'ADN ou de protéines issus de modifications génétiques. Dans ces deux cas, beaucoup de produits échapperaient à l'étiquetage car ces éléments ne sont plus identifiables lorsque des processus industriels tels que la purification des ingrédients ou des traitements thermiques importants sont intervenus. La commission de Bruxelles envisage d'admettre la mention « peut contenir des OGM » lorsque le fabricant est dans l'incertitude. Mais cette possibilité est problématique car, au bout du compte, tous les aliments pourraient afficher cette mention et le consommateur ne serait plus informé du tout.

Finalement, ces questions ne peuvent être réglées que si on impose une traçabilité des produits.

Elle est un moyen pour vérifier la véracité de l'étiquetage. Cette idée est défendue par la France.

Elle consiste à suivre à la trace l'OGM du champ aux rayons du magasin, via des documents d'accompagnement (comme pour la viande bovine). Les contrôleurs peuvent alors remonter en sens inverse. Mais aujourd'hui, cette traçabilité n'est pas obligatoire pour les OGM, ni en Europe ni en France. Pour les productions autorisées en Europe (comme le maïs Novartis), rien n'empêche pourtant Bruxelles et les gouvernements nationaux de l'imposer dès le départ. Pour le soja se pose le problème de la mauvaise volonté des Etats-Unis (80% de la production mondiale) qui mélangent soja traditionnel et transgénique. Il existe cependant des solutions alternatives.

Il serait possible d'envisager des produits garantis sans « OGM ». Les industriels peuvent se fournir chez des producteurs américains garantissant le caractère conventionnel de leurs semences ou encore au Brésil, pays où la production de soja OGM est interdite. Ils peuvent également se passer de soja dans certains cas. Il existe ainsi des substituts à la lécithine de soja. De nombreuses enseignes de la grande distribution souhaitent mettre en place des produits « garantis sans OGM ». Ils pourront le faire si les pouvoirs publics imposent la traçabilité. Les industriels soulignent toutefois la complexité de sa mise en œuvre.

Cette initiative devrait être suivie de beaucoup

d'autres, même si le nouveau round de négociations menées dans le cadre de l'Organisation Mondiale du Commerce, à Seattle, fin novembre, n'a pas abouti, comme le souhaitait l'Europe, à l'étiquetage obligatoire de tous les produits contenant des OGM. L'agriculture "biotech" pourrait être mise en difficulté mais ces nouvelles plantes sont encore loin d'être mises hors circuit.

Déjà tous les grands pays céréaliers, tels les Etats-Unis, les ont adoptés et d'autres attendent impatiemment de pouvoir utiliser ces nouvelles variétés. Les semences « modifiées » ont en effet l'avantage d'être des produits « marketing », qui s'adaptent, en fonction de la demande et des besoins des agriculteurs ou de l'industrie agroalimentaire, mais aussi de la santé publique (lutte contre le cholestérol, par exemple).

Il y aura donc une production OGM, qui, plus rentable, plus abondante, risque de devenir dominante. S'il veut avoir le choix de ce qu'il mange, le gastronome du XXI^e siècle devra en assumer l'addition. Déjà, au Japon, on estime que la créa-

tion de filières non-OGM pourrait faire grimper le prix du maïs de 50% et celui du soja de 30%.

Les Français qui soutenaient les agriculteurs de la Confédération paysanne seront-ils prêts, demain, à payer le prix de la « bonne bouffe »?

Enfin, une dernière innovation concernant les OGM pose bien des questions. Monsanto a imaginé une technique rebaptisée « Terminator » qui permet de créer des semences génétiquement modifiées qui donnent des plantes poussant normalement et produisant une récolte normale, mais dont le grain ne germe pas. Mais cette technique menace le fondement de l'agriculture traditionnelle : la sauvegarde des semences d'une année sur l'autre. Pis, le « cocktail de gènes » qu'elle met en œuvre augmentera les risques de contamination de la chaîne alimentaire par des toxines et des allergènes nouveaux. De plus, précisons que cette technique, si elle a été brevetée, n'a jamais été testée. Il est donc difficile de savoir si elle fonctionne réellement. Ses détracteurs ont toutefois gagné puisque l'Europe l'a refusée.

Les produits issus de l'agriculture biologique

Aujourd'hui le marché des produits issus de l'agriculture biologique explose. Trois Français sur dix achètent régulièrement du bio. Pourquoi un tel engouement ? Parce que les Français veulent manger sain, manger sûr.

Mais qu'appelle-t-on un produit biologique ? C'est un produit issu de l'agriculture biologique qui est soit un produit agricole, soit une denrée alimentaire. Pour mériter cette dénomination, il faut qu'il résulte d'un mode de production agricole exempt de produits chimiques de synthèse. Tous les produits alimentaires sont concernés : fruits et légumes bien sûr, mais aussi viandes, charcuteries, œufs, laits, beurres, huiles, céréales, pâtes, riz, biscuits, plats préparés, soupes, conserves, surgelés, confitures, vins, etc.

Contrairement à l'idée répandue, l'agriculture biologique n'est pas une agriculture simplifiée ou simpliste. Au contraire, elle emploie des méthodes de travail très élaborées et diversifiées, fondées sur le recyclage des matières organiques naturelles et sur la rotation des cultures. Il y a quelques années, sur les marchés bio, carottes, choux, navets, pommes... avaient un petit air anémié et peu appétissant. Certains vendeurs laissaient même la terre dessus pour renforcer leur aspect « terroir ». Aujourd'hui, fruits et légumes bio sont mieux présentés et ne

semblent plus directement sortis de leur champ. Mais ils sont souvent moins volumineux que les autres, les producteurs n'utilisant ni pesticides ni engrais chimiques.

L'appellation "produit biologique" couvre l'ensemble de la filière, en se référant à des règles strictes propres à chacun des stades du cycle de vie des produits. Depuis la production des matières premières, chacune des étapes de la préparation, de la transformation, du stockage, du conditionnement, et du transport des ingrédients et des produits issus de l'agriculture biologique doit être conforme à un cahier des charges rigoureux pour que le consommateur puisse avoir la garantie, non seulement, de savoir ce qu'il mange réellement, mais surtout, de savoir comment tel produit est parvenu jusqu'à lui.

En général, les aliments bio ont plus de goût. Mais comme dans d'autres secteurs, il existe de bons et de mauvais professionnels. Le bio n'est donc pas une garantie absolue de saveur. Cela dit, il respecte mieux les délais de maturité des végétaux, ne joue pas sur les dates d'abattage des animaux, etc... Les fruits et les légumes bio sont souvent meilleurs parce qu'ils sont issus de variétés plus rustiques, que l'on retrouve dans des pays qui ne connaissent pas encore d'agriculture intensive.

De plus, les variétés proposées sont très diverses. Nombre d'espèces longtemps négligées ont été remises au goût du jour : sarrasin, épeautre (variété de blé), courge, potiron, roquette (salade)... Les variétés cultivées en bio sont d'autant plus spécifiques que les agriculteurs doivent, depuis le 1er janvier 1999, acheter des plants issus de l'agriculture biologique. Cette obligation s'étendra ensuite aux semences, bulbes et tubercules.

Le bio a fait également une percée dans l'assiette des petits. Sa part sur le marché de la diététique infantile continue de progresser : on estime qu'il représente aujourd'hui environ 4% des volumes du baby food. Après Hipp et Nestlé, Carrefour a lancé à son tour en octobre dernier une gamme entièrement bio pour bébé. Par ailleurs, de nouvelles marques ont fait leur apparition fin 1997 par le biais du bio : Babybio de Vitagermine et Materné, La vie en partenariat avec Senoble, par exemple. Mais ce sont les laits qui assurent la croissance du marché. Ils s'octroient plus de 40% du chiffre d'affaire et affichent de belles progressions : + 4,6% en valeur et + 12,2% en volume. L'arrivée des produits bio est en grande partie à l'origine de ce nouvel essor.

Pour comprendre les avantages réels des produits bio, examinons les effets, à long terme, des techniques de l'agriculture conventionnelle. Ces effets peuvent être rangés en quatre grandes catégories. Les deux premières relèvent de l'écologie et du souci de préserver la qualité de notre environnement, en distinguant les effets sur les milieux (dégradation des ressources naturelles : sol, eau, air) et les effets sur les êtres vivants (risque pour le patrimoine génétique et diminution de la biodiversité). La troisième catégorie concerne les effets directs sur l'homme (micropollution chronique et cumulative des denrées ingérées, entraînant des risques nouveaux pour la santé de l'organisme et des descendants). Enfin, la dernière catégorie d'effets à long terme recouvre à la fois des enjeux de santé et d'écologie : elle est relative aux effets induits par la chimie ajoutée et la culture intensive (pollution diffuse de l'environnement).

Toutefois l'engouement des Français pour le bio repose-t-il sur un malentendu ? « Le bio, c'est essentiel pour la santé » : 76% des consommateurs réguliers de produits issus de l'agriculture biologique expliquent ainsi leur acte d'achat. Dans les pays du nord de l'Europe, la protection de l'environnement arrive en tête des motivations d'achat, alors qu'en France elle est reléguée en quatrième position,

selon l'INRA. C'est dire que les Scandinaves achètent bio en connaissance de cause, alors que nous courrons au devant des désillusions. L'image santé du bio est en effet très largement usurpée. Des résultats d'analyses, portant sur 120 aliments sélectionnés dans quatre familles : aliments céréaliers, jus de fruits, laits UHT et salades, sont probants en la matière. Nitrates, dioxines, pesticides, mycotoxines... les aliments biologiques sont loin de pouvoir revendiquer une qualité supérieure à celle des aliments conventionnels.

« Contrairement à une idée très largement répandue, un produit issu de l'agriculture biologique ne se définit pas par l'absence de résidus pesticides, s'empresse-t-on de préciser à la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF). Dans un souci de loyauté de l'information envers le consommateur, il serait temps de dissiper cette vision erronée des produits dits bio ».

Les technologies bio ne se sont pas uniquement développées dans le domaine végétal. Avec la crise de la « vache folle » leur essor s'est transmis à l'élevage. Les lignes directrices consistent non seulement à améliorer l'état de santé du troupeau, mais aussi à développer sa longévité et sa fécondité, principalement en prenant en compte son bien-être.

Elles reposent sur de simples principes de bon sens : une alimentation biologique saine et variée, des conditions d'élevage sans stress (plutôt que des batteries surpeuplées pouvant comprendre des milliers de volailles, disposant chacune de quelques centimètres carrés), une médecine vétérinaire préventive et homéopathique (plutôt que l'usage excessif d'antibiotiques et de produits anabolisants), des choix de races guidés par les caractéristiques locales.

Cependant faute de certitudes scientifiques, les méthodes de la filière des produits biologiques restent celles qui apportent au consommateur une garantie maximale aujourd'hui.

Le succès grandissant que connaît aujourd'hui la filière bio pourrait donc révéler, au-delà des effets de mode et des attentes actuelles en matière de santé, de sécurité et de recherche d'authenticité, une prise de conscience nouvelle quant au prix à payer pour accélérer le changement de nos pratiques industrielles, et inscrire la filière agroalimentaire moderne dans une logique de développement durable, respectueuse de la nature, dans toutes ses composantes, y compris l'homme.

Interrogations, craintes et attentes des consommateurs

Interrogations : d'où viennent nos aliments ?

De la vache folle au poulet à la dioxine, en passant par le veau aux hormones, l'actualité décline au fil des jours les avatars successifs d'une crise de notre alimentation. Cette crise semble grave. En effet le doute qu'elle génère porte sur des produits - des aliments- qui nécessitent la confiance. Le consommateur attend de juste droit santé et plaisir. Et, si ceux-là sont dangereux, pourquoi pas ceux-ci, et au fond, pourquoi pas tous?

Quant à la qualité de la nourriture d'aujourd'hui, il faut, pour mieux l'apprécier, la rapporter à celle de la nourriture d'hier. On pourrait prendre l'exemple du lait, un aliment qui, dans l'imaginaire, incarne la pureté. Que reste-t-il aujourd'hui de tout le cortège de maladies graves et fréquentes dont il était vecteur ? Quelques cas de listériose, certes, mais isolés, vite identifiés et contrôlés, et surtout soignables.

Notre « peur » de manger s'est installée sur un terrain qui l'avait préparée. Depuis plusieurs décennies, notre relation aux aliments, par nature intime et essentielle, apparaît en effet déstabilisée. D'abord, les évolutions de notre mode de vie urbain qui nous coupe de la nature et, le manque de temps aidant, nous incite à nous en remettre à l'industrie pour la préparation de nos aliments. De cela est née une incertitude permanente sur leur origine et leur identité, une angoisse diffuse que le moindre incident suffit à faire flamber.

C'est ainsi que les Français se sont tournés, avec un appétit grandissant, vers le marché des produits biologiques. Ils déclarent acheter bio d'abord dans le souci de préserver leur santé. Mais cette motivation d'achat ne repose-t-elle pas sur un mirage ? Les consommateurs savent-ils que l'agriculture biologique ne s'est pas engagée à produire des aliments d'une qualité sanitaire supérieure?

Afin de satisfaire à la demande croissante en ce qui concerne les produits biologiques, le marché ayant augmenté de 135% en 1997, la filière française ne parvient plus à satisfaire la demande des consommateurs et doit recourir en masse aux importations. Actuellement plus d'un Français sur cinq en consomme régulièrement et beaucoup ont testé certains produits. Mais ils se trouvent confrontés à un dilemme : les aliments bio importés offrent-ils les mêmes garanties que ceux produits en France sous haute sur-

veillance ? D'autres avouent qu'ils ont été tentés, mais n'ont pas encore franchi le pas. Pour ceux là, tout un problème d'information se pose. Certains doutent de l'authenticité des produits biologiques et refusent de payer des prix plus élevés pour des aliments dont ils ne connaissent pas les règles de production.

Or c'est là précisément un grand sujet d'inquiétude pour le consommateur contemporain. La transformation croissante des produits par les filières agroalimentaires et la mondialisation des filières d'approvisionnement crée une distance entre lui et ses aliments, perçus de plus en plus comme mystérieux, louches, sans histoire ni identité connue. Il suffit d'interroger les consommateurs pour entendre l'expression de ce malaise : « Le risque nous est imposé. On ne sait pas ce qu'il est. On ne sait pas ce qu'on mange. » (Institrice, Paris, juillet 96, enquête sur la crise de la vache folle).

L'industrialisation de l'alimentation a modifié la perception des sujets et leur rapport à l'alimentation en général. Ce facteur explique que, depuis les débuts de l'industrie agroalimentaire, des tensions et des peurs ont surgi cycliquement, ont culminé avec des crises plus ou moins graves, puis sont résolues provisoirement, avant de réapparaître. La crise de la vache folle a été jusqu'ici la plus violente de ces crises. Mais si avant elle la tension existait déjà, le même thème, la même formule revient constamment dans la bouche des consommateurs : « On ne sait pas ce qu'on mange ».

Cette phrase prend tout son sens quand on sait qu'en 1998 en France pas moins de quarante alertes alimentaires ont été déclarées. Pourtant, jamais les produits n'ont été aussi contrôlés. Alors? Sommes nous devenus paranoïaques? Surtout quand on sait que 80% de notre alimentation sort d'usine. Quel consommateur n'a pas déjà pris l'habitude de consulter l'étiquette, sa première source d'information sur la qualité, l'origine et l'hygiène du produit, même s'il est parfois difficile de s'y retrouver dans les labels? Sachez, par exemple, que la moutarde de Dijon n'est plus nécessairement fabriquée en Bourgogne. Que la législation européenne sur l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés (OGM) ne concerne toujours pas certains additifs transgéniques (lécithines

de soja, amidon de maïs). On peut donc absorber des OGM sans le savoir.

Les OGM : derrière ces trois lettres, des interrogations, des inquiétudes et trop de tergiversations.

Si son étiquetage est, en théorie, obligatoire depuis 1997 en Europe, Bruxelles a tergiversé pendant des mois pour en fixer les modalités. Faute de textes d'application, les organismes de contrôle ne peuvent donc pas sanctionner l'absence d'étiquetage.

Quant au bio, il est là pour montrer que le risque alimentaire zéro est une chimère. Si les mérites de ce marché ne sont plus à démontrer côté goût, le bio a le défaut de ses qualités : non traité, il peut receler des aflatoxines, une bactérie qui occasionne des can-

cers du foie. Une enquête de 60 Millions de consommateurs a même montré la présence de nitrates dans certains produits. Mais pas de panique, l'agriculture biologique reste globalement une des plus sûres.

L'inconvénient majeur sont les prix élevés des aliments bio, environ 30% plus chers, qui sont un frein au développement de ce marché. La production, soumise à de nombreuses contraintes et pénalisée par de faibles rendements, se paye plus cher. Là encore le doute est permis : le surcoût payé par le consommateur est-il justifié? Le consommateur se demande si, outre les contraintes de production, il ne rémunère pas les distributeurs qui en profitent pour saler l'addition.

Craintes : Les innovations technologiques sont-elles sans risques ?

Depuis trois décennies à peine, l'alimentation est devenue un marché de grande consommation. Elle s'est industrialisée, constituée en filières de transformation de plus en plus complexes. Or, depuis le début de ce processus, on a pu déceler une réticence du consommateur moderne devant ces nouveaux produits. D'un côté, leurs avantages (prix, régularité, disponibilité ...) sont bien réels. De l'autre côté, ils souffrent d'une sorte de mystère identitaire.

Comme pour les OGM qui ont été introduits récemment et dans la précipitation, on manque de recul sur leurs risques éventuels.

Les spécialistes craignent surtout une multiplication des allergies à ces nouveaux aliments.

« Il y a 25 ans, constate Denise Moneret-Vautrin, à la tête du Centre d'immunologie clinique et d'allergologie de l'Hôpital central de Nancy, j'avais en consultation un cas d'allergie alimentaire tous les deux mois. En 1983, j'en avais un par semaine, et en 1995, un par jour... » si la prévalence de ce type d'allergie reste faible - 3,6% de la population totale selon une récente enquête épidémiologique- elle a néanmoins été multipliée par 5 en l'espace de dix ans. Des analyses montrent que l'allergie alimentaire est plus fréquente chez l'enfant, et que sa gravité augmente avec l'âge. Si les mécanismes sont encore mal connus, et les données, tant cliniques qu'épidémiologiques, insuffisantes, le consommateur est de plus en plus attentif aux risques d'allergie alimentaire. Il n'hésite pas à contacter, via les numéros de téléphone mis à sa disposition sur les étiquetages, les industriels concernés. En effet, des allergènes peuvent être présents à l'état de traces, sans pour autant entrer dans la composition d'un produit : si celui-ci comporte des fruits secs, par exemple, les sacs de jute les ayant transportés ont pu

servir antérieurement au transport d'arachides. Il s'agit donc, autant que faire se peut, de bien séparer les chaînes de production.

L'affaire de la dioxine, même si elle a remis en avant les atouts du Label, a obligé la filière avicole à envisager son avenir à plus long terme. Il est inquiétant de constater que le consommateur n'a pas été spontanément rassuré par la présence du Label Rouge.

Survenue en 1996, la crise de la vache folle est devenue la crise de référence de la modernité alimentaire. Sans doute la phase la plus aiguë est-elle passée. Mais, d'une part, elle est loin d'être terminée dans ses effets les plus graves; d'autre part, ses conséquences ne cessent de se dérouler, dans une cascades de crises secondaires. Au fond, l'incertitude est la même aujourd'hui qu'hier car les effets durables n'ont fait que se préciser et s'accroître. Que contiennent les aliments ? D'où viennent-ils ? Une distance presque irréductible c'est alors installée entre le consommateur et les produits manufacturés, certes commodes, parfois attrayants, mais souffrant d'un trouble d'identité : des OCNI, « Objets comestibles non identifiés ».

En particulier parce que les causes du fléau se situent dans ce qui apparaît comme une transgression suprême, insupportable. On a en effet « transformé des herbivores en carnivores », sinon en cannibales en leur administrant des « farines animales » issues du recyclage de résidus d'abattoirs et de cadavres.

A l'intérieur même de la filière, les réponses qui essaient de se mettre en place face aux attentes des consommateurs, que sont la traçabilité ou la certification, par exemple, incitent à établir des relations de partenariat entre producteurs, industriels et distributeurs.

La montée des réticences vis-à-vis de l'alimentation moderne remonte au moins aux années soixante. On annonçait avec angoisse l'arrivée de la pilule alimentaire, qui satisferait tous les besoins nutritionnels sans perte de temps. Les enquêtes sur la perception de

l'alimentation moderne dans le public révèlent que, selon une majorité d'interviewés, on mange moins bien aujourd'hui qu'hier, que ce soit en termes de santé et de goût. Les consommateurs sont de plus en plus exigeants en matière de sécurité mais aussi de qualité.

Attentes : plus de transparence, une information mieux faite

L'origine des nombreuses crises ne réside pas que dans l'appât du gain des fabricants. Nous venons de vivre quarante années d'une agriculture intensive adepte des antibiotiques, fongicides, pesticides, engrais et autres farines animales. Les consommateurs sont désormais des gens soucieux de la qualité de leur alimentation, mais aussi très attachés au goût des produits qu'ils consomment.

La mise en place de procédures de garanties et d'engagement semble donc une voie susceptible de produire de la confiance chez le consommateur lorsque survient une crise majeure comme celle de la « vache folle ».

En France, il existe quatre signes officiels de qualité et d'origine: l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), le Label Rouge, la certification de conformité et la mention Agriculture Biologique. Leurs fonctions sont bien distinctes. L'AOC est un signe d'origine du produit et non de qualité, qui protège la dénomination géographique. Le Label Rouge garantit la qualité supérieure d'un produit à tous les stades de production, d'élaboration et de commercialisation. Créée en 1990, la certification de conformité atteste de la véracité de l'étiquetage. Enfin, le logo AB signale les aliments issus de l'agriculture biologique. Mais il n'est pas obligatoire. Depuis 1992, s'ajoutent des dénominations européennes pour valoriser le patrimoine culinaire dans le cadre de l'aménagement du territoire. Un produit peut-être commercialisé sans ces labels. Mais certaines mentions sont obligatoires sur les étiquettes: dénomination du produit, ingrédients, quantité, lieu et lot de fabrication, prix.

Le nouvel étiquetage de la viande bovine n'a pas rempli sa mission. Seulement 5% des consommateurs citent spontanément les trois indications sur l'étiquette à la fin de l'année 1998, alors qu'il est obligatoire depuis le 1er octobre 1997. Si la notion d'origine est bien perçue, la race et la catégorie de l'animal indiffèrent. Le flou qui règne autour des différentes terminologies ne facilite guère la compréhension des consommateurs. A tel point que 48% d'entre eux demeurent indifférents à l'indication de catégorie. « Le nouvel étiquetage ne correspond pas aux aspirations des consommateurs, déplore Jean-Luc Perrot,

chargé d'études à l'Observatoire des IAA de Bretagne. On a préféré mettre en avant la race ou la catégorie animale alors qu'ils sont plus préoccupés par l'alimentation ou le bien-être des animaux ».

En outre, la confiance dans la viande bovine a davantage reposé sur la relation avec le boucher. Globalement la confiance est envisagée selon trois dimensions : la crédibilité, l'intégrité mais aussi la bienveillance attribuées à la marque par le consommateur.

En ce qui concerne la question des OGM, l'attitude des Français à l'égard de ces techniques modernes de production, qui permettent d'obtenir des plantes - maïs, soja notamment - « autoprotégées » aux qualités nutritionnelles renforcées, est beaucoup moins figée qu'on ne le pensait. En effet, la méfiance des consommateurs à l'égard de ces aliments pourrait être levée pour peu qu'on leur apporte certaines assurances. Ainsi à la question « si l'on vous garantit que les aliments transgéniques sont sans risques pour la santé, en achèteriez-vous? », 43% des sondés répondent « peut-être », 22% « probablement », et 11% « oui, certainement ». En clair, 76% des Français sont donc prêts à changer d'attitude pour peu qu'on les rassure...alors qu'ils sont 63% à dire aujourd'hui qu'ils ne sont pas prêts à acheter ce type de produits. Ce sondage, réalisé par AC Nielsen, a également révélé que les Français réclament des informations sur le sujet, mais 76% d'entre eux les attendent de l'Etat, car ils font peu confiance aux fabricants et encore moins aux distributeurs.

Actuellement les attentes des consommateurs reposent principalement sur la fiabilité de l'étiquetage. En effet comment être sûr de la nature des produits que l'on mange ? La première solution envisageable est le contrôle en laboratoire, mais ce dernier coûte très cher (plusieurs milliers de francs par analyse) et nécessite le concours de la firme productrice d'OGM qui doit révéler la conformation du nouveau gène. La seconde est la traçabilité. Elle consiste à suivre à la trace l'OGM du champ aux rayons du magasin. Cette traçabilité n'est pas obligatoire pour les OGM, ni en Europe ni en France.

Une des éventualités pour les consommateurs serait l'arrivée sur le marché de produits « garantis sans OGM ». Ce serait possible pour les différents OGM produits en Europe. Mais les industriels ne pourront le faire que si les pouvoirs publics imposent la traçabilité. Deux groupes français, Glon-Sanders, numéro un de l'alimentation animale et Bourgoïn, leader européen de la volaille lancent la première filière « non OGM ». Ils l'ont mise en place avec les agriculteurs français dans laquelle le soja est contrôlé tout au long de sa transformation. La production est alors tracée à toutes les étapes. Ces récentes dispositions tendent à répondre à l'incertitude des consommateurs relative à la chaîne de production agricole et sur la façon dont les produits et les ingrédients ont été conçus.

En février 1999, trois cas de listériose, dont deux mortels, avaient dénoncé un fromage de type époisses. Cependant le nombre de cas de listériose dus à ce germe ubiquiste diminue : 225 en 1997, soit trois fois moins qu'en 1987. Cette baisse signe l'efficacité des contrôles, effectués en majorité par les producteurs eux-mêmes, mis en place en 1993 et rendus obligatoires l'an dernier, une meilleure connaissance de la maladie par les médecins et aux vastes plans de surveillance déployés par les instances gouvernementales. Aujourd'hui donc, des contrôles à toutes les étapes sont effectués, chaque directeur disposant d'un champ d'action précis. Mais sur le terrain il en va un peu autrement. Ils agissent parfois en ordre dispersé, avec, pour conséquences, là des redondances, ici des lacunes en matière de surveillance. Mais les administrations de l'Agriculture et des Finances s'efforcent d'agir en coopération, l'une sur la production, l'autre sur la distribution des denrées. Au final, après avoir établi la suspicion d'un produit précis, il s'écoule un peu plus d'une semaine entre la déclaration de listériose, l'identification et le retrait du produit responsable. Mais en attendant, faut-il, comme dans l'affaire « des poulets à la dioxine », mettre en quarantaine tous les produits suspects ? Voici pourquoi des procédures d'alerte plus précises s'imposent, afin d'éviter des paniques inutiles, comme on l'a vu récemment sur plusieurs aliments.

De son côté, l'écologie microbienne au cours de la vie de l'aliment est un secteur clef que devra défricher la toute nouvelle Agence française de sécurité sanitaire des aliments, créée le 26 mars 1999 et en pleine structuration. Une de ses premières missions sera de « plancher » sur une meilleure information auprès des consommateurs « à risque ». Mais restons lucides : dans le monde vivant, le risque zéro n'existe pas.

Si l'on considère la question des allergies, outre les numéros de téléphone mis à la disposition du client, les

industriels concernés mettent en place, depuis quelques années, des procédures permettant de déterminer les sources de contamination potentielles de leurs produits par un allergène, puis d'agir pour prévenir leur introduction par des contrôles appropriés.

Les procédés technologiques (stockage, chauffage...) ne doivent pas rendre allergéniques des protéines qui ne l'étaient pas. Ainsi des études sont notamment menées avec le concours de la recherche publique au niveau national (dans le cadre du programme Aliment Qualité Sécurité) et européen (Adverse Reactions to Foods, FAIR). Centré sur lui et ses proches, le citoyen-consommateur est à la recherche d'une nouvelle harmonie personnelle. Cette quête donne la priorité au manger sain et à la beauté naturelle. Le consommateur considère en effet que les technologies sont « guidées par le profit et pas assez surveillées ». En réaction, 70% d'entre-eux s'en remettent à « l'école de la mère nature ». Le portrait de ce consommateur des années 2000 délaissera définitivement la consommation du paraître au profit de la santé, la nature et la sécurité.

Actuellement à l'intensité des goûts rustiques, les consommateurs préfèrent les saveurs rassurantes. Le sucré et l'onctueux gagnent du terrain, au détriment de l'amer et de l'acide. Mais le goût n'est pas perdu : il joue sur un registre plus subtil en puisant de nouvelles harmonies dans de nouvelles textures et le mariage d'arômes.

L'adoucissement du goût passe aussi par le rejet de l'acidité, spécialement dans les produits laitiers. Le consommateur se coupe de plus en plus des « goûts sauvages ».

C'est pour cela que des cocktails aromatiques sont conçus spécifiquement pour la France. « Il existe un « goût » français tellement spécifique qu'il est impossible de formuler de la même façon des arômes pour notre pays ou pour un autre. »

La perte de confiance a une dimension très large, y compris politique et civilisationnelle. Dans les propos des consommateurs, il apparaît qu'un glissement s'opère aisément de la dénaturation de la nourriture vers la pollution de l'air, de la terre et, de là, vers la corruption des mœurs et de la chose publique. Il faut donc combler la béance qui s'est installée entre les consommateurs et leurs aliments, permettre aux premiers de se réapproprier les seconds et, ce faisant de se retrouver eux-mêmes. Mais il faut aussi admettre qu'il s'agit ici de bien davantage que de consommation. La confiance qu'il s'agit de rétablir, ce n'est pas seulement celle des consommateurs dans les produits alimentaires : c'est aussi celle des citoyens dans les institutions, dans la technique et la science, dans l'avenir de la civilisation.

Les problèmes sanitaires

Regardons maintenant les problèmes sanitaires, en tentant de retranscrire les informations principales données par la presse française concernant la liaison entre l'alimentation et la santé, les réactions

des consommateurs face aux crises générées, et les solutions ou pistes d'actions envisagées pour limiter l'impact de ces problèmes.

Origine des différents problèmes sanitaires touchant l'alimentation

Ce genre de problèmes a toujours existé, et existera tant que les hommes et les animaux se nourriront, puisque les différentes étapes composant la production d'aliments, et surtout la production à grande échelle, ne peuvent être totalement maîtrisées. Les problèmes alimentaires susceptibles d'apparaître sont aussi nombreux que le nombre de personnes qui passent à table chaque jour...

L'affaire de la dioxine

L'origine de cette affaire n'a pas encore été élucidée à l'heure actuelle. Tout d'abord, il faut savoir qu'il n'y a pas une, mais des dioxines. En effet, les éléments chimiques considérés font partie d'une seule et même famille, et n'ont pas tous les mêmes pouvoirs cancérigènes. D'où est venu le problème des dioxines ? Que sont les dioxines ? Ces éléments chimiques, solubles dans les graisses seulement, sont produits par toute combustion de matière organique. En temps normal, les principales sources en sont les incinérateurs et la métallurgie, mais toute combustion, comme un feu de forêt, un barbecue, en produit. Il y en a donc naturellement dans l'air, et nous les respirons. En temps normal, chacun de nous stocke donc une partie des dioxines assimilées par la nourriture ou l'air, dans les graisses corporelles. A faibles doses, les effets peuvent être considérés comme négligeables, mais à doses fortes et régulières, l'accumulation est telle que les dioxines deviennent cancérigènes, et ont des effets néfastes sur le système immunitaire, neurologique et hormonal. Ces effets eux-mêmes sont différents, plus ou moins forts selon le type de dioxine stockée dans le corps.

L'expérience a montré qu'il faut une augmentation très forte du taux de dioxines dans le corps pour que des effets se fassent sentir, puisqu'une aug-

mentation de 250 % du taux de dioxines ne double pas les probabilités de développer un cancer (Multiplication du nombre de cancers de 1,6 % dans ces cas là). D'après ces critères, certains scientifiques affirment donc que l'affaire de la dioxine dans les volailles n'aura pas de répercussions sur la santé de l'homme à long terme.

Reste que la source de cette pollution n'a toujours pas été identifiée : d'après les rapports parus à la Commission de Bruxelles, plusieurs hypothèses seraient envisageables, parmi lesquelles, une fuite d'huile provenant du circuit de chauffage dans l'usine qui se chargeait de fournir certains élevages de volailles en graisses destinées à l'alimentation des animaux. Les autres hypothèses seraient un mélange accidentel entre deux bidons d'huile, dont l'un refermait de l'huile minérale (à l'usage des machines), ou bien un recyclage sauvage d'huiles usées, coûtant trop cher à recycler par les circuits habituels, ou encore l'utilisation de vieilles huiles de friture...

En France, le problème des dioxines va beaucoup plus loin que la crise qui a touché les volailles : d'après les normes, la DJA (Dose Journalière Admissible) concernant les dioxines s'élève à 1pg (picogramme) par unité de masse corporelle, pour l'homme. Cette DJA est calculée en fonction de tests réalisés sur des rats, qui sont beaucoup plus sensibles que l'homme aux dioxines. De plus, des marges de sécurité très larges sont adoptées lors du calcul. Il n'en reste pas moins que la dose moyenne quotidiennement absorbée par l'homme est supérieure à la DJA, puisqu'elle est de 1,2pg. Pourquoi ? Alors que les autres pays en Europe ont décidé de limiter l'incinération des ordures, la France, au contraire, s'est engagée dans la voie du « tout incinération ». On le note par exemple dans

la loi qui prévoit l'interdiction de mise en décharge des ordures ménagères à partir de 2002. Or, nous le savons, l'incinération est productrice de dioxines (Elle produit en outre de nombreux métaux lourds, très nocifs lorsqu'ils intègrent notre alimentation.) Pour ce qui est des dioxines, on a déjà constaté dans le nord de la France, qu'elles s'accumulent particulièrement dans le lait de vache et le lait maternel, donc, en dehors de toute crise, dans notre alimentation...

Les farines animales

On peut tout d'abord se demander « pourquoi ces farines ? » Dans quel but, quel est l'intérêt ? Ces farines sont utilisées dans les élevages, pour la production de viande (viande de volailles, de porc, de bœuf, poisson...). Or, pour obtenir une bonne production de viande, il n'y a rien de moins cher que d'utiliser de la viande directement, mais ces animaux n'étant pas faits pour en manger, il faut la transformer...en farines, par exemple. L'utilisation des farines a donc été justifiée par l'apport à bas prix de protéines acceptables par les animaux : l'incinération des carcasses coûte plus cher que leur « valorisation », alors que cette dernière offre la possibilité d'engraisser d'autres animaux... La valorisation des carcasses en farines est donc apparue comme une activité fortement rentable.

Dans tous les cas, ces farines ne peuvent pas être constituées à partir des morceaux « nobles » des carcasses utilisées (ce sont en général des carcasses de bovins), qui sont vendus pour la consommation humaine. On procède donc à une valorisation des carcasses, qui consiste à récupérer sur celles-ci tous les petits bouts de viande qui ne seraient pas achetés par les consommateurs. Théoriquement, la viande utilisée est de la viande saine, qui, sauf son aspect, serait propre à la consommation (si on y enlève les os qui sont aussi récupérés). Le problème est que la commission de Bruxelles a noté dans diverses entreprises un certain nombre de négligences, fraudes, ou autres bizarreries dans l'élaboration des farines animales.

La première de ces « négligences » a été l'intégration dans les farines des boues résiduelles issues de la fabrication des farines elles-mêmes. Ces boues auraient normalement dû être éliminées : la loi européenne en interdit normalement l'utilisation, mais certains arrêtés préfectoraux le permettaient... Encore faut-il savoir que dans ces cas-là, la loi européenne est dominante...

Autre problème : l'incorporation de boues issues de stations d'épuration à ces farines. En temps normal,

ces boues sont épandues dans les champs, mais pour des raisons pratiques (une saison pluvieuse empêchant l'épandage), ceci n'avait pas pu se faire. On assiste ensuite à une absence de séparation, dans une entreprise, entre les produits à haut risque (animaux morts ou malades) et les produits à bas risque (viande consommable). Normalement, les animaux à haut risque sont incinérés, alors que les autres sont dirigés vers la découpe pour la consommation humaine et pour la valorisation. Cette absence de séparation avait donc pour double effet un risque de contamination de la nourriture humaine et des farines animales, à partir des carcasses à incinérer.

Enfin il a été noté la présence de résidus de fosses sceptiques dans certaines farines, ce qui laisse sous-entendre encore quelques manipulations douteuses. Pour la plupart, ces erreurs ne touchent pas directement à l'alimentation humaine, mais il est à noter tout de même qu'elles sont en amont de la production de produits de consommation, ce qui doit nous inciter à ne pas les négliger.

La crise de la vache folle

Nous avons expliqué comment sont fabriquées les farines animales. Il est à noter que suite à la crise concernant la maladie de la « vache folle », la production et l'utilisation des farines animales ont été fortement réglementées.

- Au niveau de la production, il est désormais interdit d'utiliser, en valorisation, la viande directement en contact avec les os, puisqu'il est possible que le prion responsable de l'ESB (Encéphalopathie Spongiforme Bovine), soit plus particulièrement stocké dans la moelle épinière. De plus, la viande récupérée doit subir un traitement thermique censé détruire les prions : Cuisson à 133°C pendant une durée de 20 minutes, à une pression de 3 bars, la taille des morceaux de viande ne dépassant pas 5 cm.
- Au niveau de l'utilisation des farines, il est désormais interdit de les donner aux bovins, le « cannibalisme » mis en place par ce type d'alimentation ayant été fortement critiqué, et le risque de transmission de l'ESB restant très fort.

Il est cependant à noter que cette dernière réglementation n'a cours qu'en France, ce qui fait que les bovins des autres pays sont encore alimentés avec ces farines (notamment ceux d'Amérique).

Actuellement, l'embargo mis en place par la France sur la viande bovine anglaise n'a toujours pas été levé, et ceci contre l'avis de la commission de Bruxelles (cet embargo a été levé dans la plupart des

autres pays d'Europe), car les scientifiques français chargés de l'affaire considèrent que les risques alimentaires ne sont pas écartés. Il est cependant à noter que cela n'empêche pas l'Angleterre de congeler de la viande pour la réintroduire sur le marché une fois que cet embargo sera levé. D'autres moyens pour écouler la production en France ont d'ailleurs déjà été trouvés, comme le « blanchiment » de la viande bovine en la faisant passer par l'Irlande puis l'Espagne. On peut donc ici noter un problème majeur posé par la libre circulation de marchandises en Europe, alors que les normes concernant l'alimentation ne sont pas les mêmes dans tous les pays (il est dit qu'une marchandise produite en Europe en respectant les lois données par le pays de production peut être exportée dans toute l'Europe même si elle ne répond pas aux normes du pays de destination.).

Le bœuf aux hormones et aux antibiotiques

Doit-on ou non accepter le bœuf aux hormones américain dans nos assiettes ? Que penser des antibiotiques qui leur sont administrés ?

Les hormones utilisées pour la production de viande bovine en Amérique permettent, pour la même quantité d'aliments consommés par l'animal, d'obtenir une quantité de viande supérieure. C'est d'ailleurs la même chose pour les antibiotiques (en fait, une partie des antibiotiques est utilisée à juste titre pour lutter contre les maladies des animaux, et une autre partie l'est pour augmenter la production). L'augmentation moyenne est de 2,5 à 5 % en masse corporelle.

Le problème posé par les hormones est qu'elles ne restent pas dans la viande, ou ne sont pas dégradées par l'animal après ingestion, mais passent dans le corps humain lorsqu'il consomme la dite viande. Or, il a été maintenant prouvé qu'elles ont une action sur l'homme, dont les répercussions, qui n'ont pas encore totalement été cernées, peuvent être cancérogènes.

Pour ce qui est du reste, « les antibiotiques utilisés comme accélérateurs de croissance entraînent l'apparition de bactéries résistantes. Certaines d'entre elles, comme la salmonelle et E.Coli, peuvent se transmettre à l'homme, au risque de provoquer des épidémies qu'aucune arme médicamenteuse actuelle ne pourra combattre ». D'autres « produits destinés à lutter contre des germes particulièrement résistants à l'origine de méningites et de pneumonies » sont utilisés, qui s'ajoutent à la liste. Mais il ne faut pas croire que le problème se limite

à la viande américaine, et qu'il suffirait de la refuser indéfiniment, si encore ceci était possible : Actuellement, « 80% de la viande produite industriellement en France a subi des traitements pharmaceutiques illicites et indécélables », et qui dit indécélables ne dit pas sans danger, car si ces produits ne sont plus actifs au moment de la vente de la viande, il n'en reste pas moins qu'ils ont pu agir bien avant, en augmentant la résistance des bactéries traitées.

Les cultures bio et l'aspect sanitaire.

Actuellement, on assiste à un engouement grandissant pour les productions biologiques. Il est important de noter que « Biologique » ne rime pas forcément avec « Naturel », à l'heure où la quasi-totalité des productions est menée de manière forcée et plus ou moins contrôlée. En effet, les cultures biologiques ne sont pas exemptes de pesticides, dont elles absorbent les débordements à partir des champs voisins, malgré les précautions qui sont prises.

De même, ces cultures ne sont pas dispensées des problèmes de dioxines, qu'elles captent dans l'air ambiant. C'est par exemple le cas avec les salades. Nous avons aussi remarqué que le lait, biologique ou non, a tendance à concentrer les dioxines.

Enfin, des analyses ont montré que les cultures biologiques, n'étant pas traitées contre certains champignons microscopiques, alors que l'intégralité des autres cultures l'est, ont tendance à développer ces champignons de manière beaucoup plus importante que cela se ferait normalement dans la nature. Il en résulte la présence, sur certaines cultures, de champignons toxiques en concentrations élevées.

Quelques autres petits tracas

Les grosses crises alimentaires ne sont pas les seules à tenter de nous couper l'appétit, mais sont appuyées par des séries de petites crises, qui résultent souvent de petites erreurs, qui, malheureusement, peuvent avoir des conséquences importantes.

- Toxicité du Coca-Cola : la cause exacte de la toxicité de certaines bouteilles de Coca-Cola n'a toujours pas été trouvée. « Des analyses effectuées par la commission de Bruxelles ont révélé un taux anormalement élevé d'essence aromatique dans les échantillons incriminés », ce qui pourrait laisser croire à une erreur de dosage lors de la fabrication

du produit. On a aussi parlé d'un fongicide provenant des palettes de transport des bouteilles, qui serait passé dans le coca-cola. L'utilisation de certaines plantes dangereuses a aussi été mentionnée.

- Salmonelles et Colibacilles: ceux-ci semblent aussi se développer à cause de certains manques d'hygiène, tant au niveau des élevages (volailles) que de la restauration : chaîne du froid brisée pour des aliments sensibles, œufs mal lavés, non respect du temps maximum entre la préparation et la consommation... Il est important de noter que « 67 % des intoxications françaises surviennent dans les fast-foods et les restaurants ». La restauration

collective est donc plus sensible à ce genre de problèmes, tant au niveau de la fréquence d'apparition des intoxications que du nombre de personnes touchées à chaque problème.

- L'eau : « La France détient le record absolu de l'eau chargée en plomb » et en nitrates. Ceci est fortement lié à l'industrialisation, puisque les zones les plus industrialisées (nord de la France) en sont le plus victimes. Ces produits sont libérés par toutes sortes d'industries et par toutes sortes de rejets (fumées, boues industrielles...). Ils contaminent l'eau des nappes par infiltration, et on les retrouve ainsi dans nos aliments ou dans l'eau du robinet.

Réactions des consommateurs

Au travers de l'étude de presse réalisée, nous pouvons remarquer que la première réaction des consommateurs face à ces problèmes est une méfiance accrue, qui se traduit par des chutes importantes de consommation à la moindre alerte. On remarque en outre que ces chutes de consommation ne concernent pas seulement les produits incriminés, mais aussi d'autres produits, qui y sont assimilés d'une manière ou d'une autre. Ainsi, lors de la dernière crise concernant la présence de dioxine dans la volaille, une chute de consommation de 30 % à 40 % a pu être observée dans les volailles, mais sans distinction du type de volailles : les marques portant des labels (Label rouge...), ont été autant touchées que les autres, alors que par définition, elles ne devaient pas être concernées par la crise de la dioxine, puisque ces animaux ne sont pas nourris de farines ni de graisses animales. De même, on a pu remarquer que la consommation des légumes belges a diminué pendant un certain temps, pour la seule raison qu'ils étaient belges. Cette chute de consommation s'est pourtant stabilisée rapidement, ce qui semble montrer que "la crainte n'est cependant peut-être pas telle qu'elle modifie complètement le mode de vie du consommateur".

En temps normal, on peut remarquer actuellement une hausse de consommation des produits labellisés (83 % des français préfèrent consommer ce type de produits), ce qui semble montrer que le consommateur est normalement sensible à ce genre d'argument. Pourquoi donc une telle confusion lors d'une crise comme celle de la dioxine ?

On peut se dire que cela est dû à un manque important de communication concernant les produits alimentaires. Le consommateur se sent noyé dans une masse d'informations toutes contradictoires les unes par rapport aux autres, et n'a aucun point de repère fiable selon son jugement. Or, le domaine de l'alimentation est un domaine très sensible, puisque "l'homme, en incorporant sa nourriture, devient ce qu'il mange". Il est donc tout naturel qu'il tente de savoir précisément ce dont on le nourrit. Or on assiste actuellement à une industrialisation de plus en plus poussée de la nourriture :

« Celle-ci est de plus en plus indifférenciée, modifiée, technicisée ». Le consommateur ne sait donc plus exactement ce qu'on met dans son assiette, ce qui peut aboutir rapidement à des comportements de consommation totalement incohérents, du moment qu'il n'a pas l'information requise, d'où des réactions démesurées à la moindre alerte.

Les réactions des consommateurs sont accentuées par le fait qu'ils ne peuvent pas agir sur le risque alimentaire qu'ils prennent : à l'inverse d'une cigarette, qu'on choisit ou non de fumer, le consommateur se voit contraint à manger ce qu'on lui propose, or, les gens acceptent tout à fait de prendre un risque individuel (ce qui arrive pour certains sports), mais le risque collectif, qui est pris par des industriels de réputation peu scrupuleuse qui décident ici pour le consommateur, est très mal accepté.

On peut noter que la perception de l'alimentation est faussée par rapport à la réalité des chiffres : en 1950, on dénombrait 15 000 morts par toxi-infections, sur une population qui était moins nombreuse qu'aujourd'hui, alors qu'on n'en comptait que 200 en 1998. Malgré ces chiffres, qui sont d'ailleurs très peu connus du grand public, et qui démontrent que la nourriture est beaucoup plus saine actuellement, "une bonne moitié des consommateurs européens est d'avis que la nourriture est plus dangereuse aujourd'hui".

"L'homme est génétiquement programmé pour avoir peur de sa nourriture", ceci est dû à sa qualité d'omnivore qui l'incite à se méfier de ce qu'il consomme. Cette méfiance se traduit par une demande de transparence qui était présente bien avant les dernières crises alimentaires, mais qui s'est beaucoup renforcée depuis : le consommateur cherche maintenant à savoir exactement ce qu'il mange ; il réclame des garanties, des certifications, comme nous le montrent les choix qu'il opère dans les grandes surfaces : l'origine compte pour 69 % dans le choix de la viande (90 % des consommateurs achètent de la viande française actuellement, contre 70 % avant la crise de la vache folle...). On assiste donc, depuis les dernières crises, à une re-nationalisation du marché.

Les solutions envisageables

Normes, interdictions et contrôles

Les normes peuvent être fixées par l'État, mais beaucoup de contrôles sont effectués par la commission européenne de Bruxelles.

Quand des normes quantitatives sont prises, de grandes marges sont mises en place par rapport aux risques. Prenons l'exemple des dioxines : des tests ont été réalisés en laboratoires pour mesurer le taux de dioxines qu'il faut pour que les effets de celles-ci soient mesurables. Sachant que les rats sont beaucoup plus sensibles que les hommes aux dioxines, on a en plus divisé par 100 la dose "inoffensive" maximum, ce qui donne la DJA (dose journalière admissible). On remarque que de grandes précautions sont donc prises pour fixer cette DJA.

Si la DJA a été calculée avec une grosse marge, il n'en reste pas moins que la dose effectivement absorbée est supérieure à ladite DJA en France. On constate en effet qu'il n'y a actuellement pas de norme concernant les rejets de dioxines...

Concernant les farines animales, la réglementation suivante a été mise en place (Directive n° 96/26) : « les cadavres d'animaux décédés hors abattoir sont proscrits ; les saisies sanitaires ne peuvent être recyclées ; la moelle épinière et les matières cervicales sont interdites dans les farines. Il faut de plus que les organes soient cuits durant 20 minutes à 133°C sous une pression de 3 bars ». De plus, les abattoirs doivent désormais contenir une enceinte « bas risque » pour les viandes consommables, et une enceinte « haut risque », pour les viandes à éliminer.

Pour lutter contre l'ESB, l'interdiction d'incorporation de farines animales à l'alimentation des ruminants a été décidée depuis 1994, mais ceci ne concerne que l'Europe, et les graisses animales ne sont pas concernées. De même, les volailles, porcs et poissons peuvent être nourris de farines.

En France, certains antibiotiques ont été interdits d'usage pour les animaux, et la liste des produits interdits augmente régulièrement. De plus, aucun antibiotique utilisé en médecine humaine ne doit être utilisé pour des animaux, ce qui évite la création de résistances bactériennes à des antibiotiques utilisés pour l'homme. Il est à noter que ceci est mis en place pour la France, mais pas pour l'Amérique, qui utilise largement toutes sortes d'antibiotiques et d'hormones. De manière générale, aucune garantie stricte ne peut tout de même être don-

née concernant la viande française, compte tenu du manque de contrôles dans les élevages, et du manque de rigueur des contrôles qui sont effectués. « L'an dernier, sept personnes, dont certains dirigeants d'abattoirs et un fournisseur d'aliments ont été condamnés, à Auch, à des peines comprises entre 4 ans d'emprisonnement ferme et 2 ans avec sursis pour un trafic d'anabolisants destinés à des veaux. »

En France, l'interdiction de vente des viandes « aux hormones » a été mise en place en 1989, et des embargos sont décidés contre les pays étrangers qui produisent ce type de viandes. On peut ici aussi remarquer que ce genre de viandes pourrait tout de même se retrouver sur le marché français après un transit par d'autres pays européens, qui, eux, les admettent.

Concernant la listériose, qui provient d'une bactérie, « un renforcement des normes d'hygiène a été mis en place à toutes les étapes de vie d'un fromage. Les fromages pasteurisés présentent beaucoup moins de risques que les fromages au lait cru ou à pâtes molles. »

Garanties, information du consommateur

En réponse à la demande croissante d'information du consommateur, un gros travail sur la traçabilité des produits a été effectué, qui demande encore à être amélioré puisque des fraudes ont encore lieu. Ceci permet de donner des garanties au consommateur concernant l'origine, la catégorie, la race des animaux.

En parallèle à cette volonté de transparence ont été mises en place toutes sortes de garanties de qualité : Viande garantie CQL (Critères Qualité Contrôlés), certifications, produits vendus sous label rouge qui doivent correspondre à un cahier des charges axé sur la qualité (des contrôleurs peuvent faire des visites et prélèvements inopinés pour analyses), label AB (Agriculture Biologique) qui garantit que les produits ont une « teneur en ingrédients agricoles supérieure à 95 % (définition donnée par le Ministère de l'Agriculture) »...

Il est cependant important de se méfier des fausses marques de qualité : « Produit naturel », « ...du terroir », « produit diététique »...qui jouent sur les mots à la manière des slogans publicitaires pour attirer le consommateur.

Enfin on constate la mise en place de plus en plus rapide de cellules d'urgence en cas de crise alimentaire, qui centralisent l'information et font l'inventaire des produits suspects.

Autres terrains d'action

De nombreux investissements peuvent être mis en place, être encouragés financièrement ou encore servir d'argument publicitaire pour les sociétés qui les entreprennent. C'est le cas pour les équipements de stérilisation de la viande servant aux farines.

Des équipements ont aussi été encouragés pour réduire les déjections de dioxines : ce sont des filtres disposés à la sortie des incinérateurs. Cependant, « le taux de dioxines dans les fumées

est certes très réduit, mais il n'est pas nul ». Peut-être faudrait-il alors limiter l'incinération ? « Pour diminuer la part de l'incinération, il faut recourir à d'autres filières : réduction du volume des ordures, tri sélectif, recyclage, compostage... »

On assiste aussi parfois à la mise en place de nouvelles techniques, qui permettent d'améliorer la sécurité alimentaire : agriculture raisonnée (moins encline au naturel que l'agriculture biologique, mais beaucoup plus propre que l'agriculture intensive), récolte d'œufs en batteries (beaucoup plus hygiénique que la ponte en poulaillers) ...

Les solutions envisageables le sont par les consommateurs mais aussi par les professionnels (qui sont d'ailleurs des consommateurs) dont il paraît essentiel d'étudier le point de vue.

Evolution de la consommation : que pensent des professionnels ?

Synthèse de 19 interviews

Afin de valider les tendances dégagées lors de l'analyse de presse et de la synthèse bibliographique, nous avons réalisé 19 entretiens auprès de professionnels de l'alimentation : 5 artisans, 5 restaurateurs, 3 industriels, 3 distributeurs, 2 chercheurs et une association de consommateurs. Cette synthèse des interviews permet d'autre part de comparer les différents points de vue de ces acteurs sur l'évolution de la demande alimentaire.

Évolution de la demande

De nombreux professionnels ont noté que la nature de leurs clients avait évolué au cours des dix dernières années. En règle générale, les moins de 40 ans se dirigent vers une consommation de masse (grande distribution), alors que les catégories socioprofessionnelles plus aisées et les personnes âgées se tournent plutôt vers les petits commerces et les artisans, qui sont garants de qualité. Face à ces changements sont évoquées plusieurs causes : le mode de vie a changé et le temps accordé à l'alimentation ne cesse de diminuer. On constate de plus en plus de restauration hors foyer. L'évolution de la cellule familiale (de plus en plus de foyers monogames) est aussi à prendre en compte pour comprendre l'évolution. Mais c'est principalement la taille de la bourse qui va déterminer l'alimentation choisie par les gens : le choix de la qualité se fera au détriment du prix. On peut parler d'élitisme.

Sur le plan de la demande alimentaire, les professionnels notent aussi une évolution. Il y a un déplacement du budget alimentaire vers le budget réservé aux loisirs, surtout chez les jeunes (18 - 25 ans). Les gens attachent de moins en moins d'importance à leur alimentation. De ce fait, leur demande va être différente. Ce qu'ils attendent en premier lieu, c'est la rapidité : en effet, une

femme ne passe plus que 25 minutes par jour dans sa cuisine contre 2h30 en 1960. A cette demande de rapidité s'ajoutent des demandes de praticité et de simplicité. Afin de satisfaire ce type d'attente, les professionnels proposent de plus en plus de plats cuisinés et prêts à l'emploi. Rapidité, praticité et simplicité correspondent à une évolution des mœurs.

Bien que les consommateurs désirent des produits rapidement consommables, ils souhaitent aussi une certaine authenticité du produit et une image de frais et de naturel. Les industriels essayent de proposer des produits pratiques et authentiques. Ce retour à l'authentique peut aussi s'exprimer par un retour de la clientèle vers les commerçants de proximité ou les producteurs. On cherche à faire disparaître les intermédiaires. Même si ce type de produits est plus cher, les consommateurs sont prêts à payer la différence car il sont sûrs de la qualité de ce qu'ils achètent. On peut donc dire que le consommateur se tourne vraisemblablement vers la qualité et le traditionnel, car il désire un gage de sécurité alimentaire.

Cette sécurité alimentaire est une forte préoccupation depuis les récentes crises : « Vache Folle »,

« Dioxine », « Listeria », ... Ce qui semble assez paradoxal, c'est que la consommation alimentaire n'a pas réellement changée suite à ces crises. Ce qui en est ressorti, c'est une demande de traçabilité et de reconnaissance de l'origine des produits plus marquée qu'avant. Mais cette demande de traçabilité est surtout utilisée par les grands distributeurs qui cherchent à rassurer leur clientèle, en leur proposant des produits « labellisés ». Il est aussi important de noter que la baisse de la consommation suite à une crise est principalement due au battage médiatique. En effet, les consommateurs sont très influençables par les médias. L'alimentation dite « biologique » n'est pas vraiment porteuse pour la profession, car la demande se fait attendre. Même si le consommateur ne recherche actuellement qu'une image de marque des produits, il faudra s'attendre dans les années futures à le voir plus méfiant et suspicieux.

Enfin une autre catégorie de demande est la diversité, l'originalité et la cuisine étrangère. Ce type de demande dépend de l'évolution du mode de vie des gens qui voyagent de plus en plus, et qui recherchent les saveurs rencontrées dans un pays étranger. Le lancement de nouveaux produits répond simplement aux attentes des consommateurs.



Priorités et perspectives

Les professionnels sont conscients des évolutions qui ont eu lieu au cours des dix dernières années. C'est pourquoi ils vont adapter leur travail dans le but de répondre aux attentes des consommateurs. Ils vont tout d'abord leur proposer des produits pratiques, simples et rapidement consommables, car le consommateur désire de plus en plus une alimentation de type « snacking ». On est passé de la notion de repas plaisir à celle de repas utile. Il est important de noter que face à cette évolution de l'alimentation, on a un manque d'éducation du goût chez les jeunes, ce qui risque de conduire à une certaine standardisation des goûts. Pour contrer ce phénomène, les artisans cherchent à proposer des fabrications prêtes à la consommation. S'ils jouent la carte de la rapidité, les artisans peuvent tirer profit de l'évolution de la demande alimentaire, car ils seront toujours porteurs d'un gage de qualité.

Le second point sur lequel les professionnels devront axer leur travail est la demande d'authenticité et de qualité. En effet, on assiste à un retour aux vraies valeurs, c'est à dire aux valeurs du traditionnel. Les professionnels pensent qu'ils tireront profit de cette évolution quels qu'ils soient. Les artisans pensent que ce retour au traditionnel et à l'authentique se fera par leur petits commerces, alors que les grands distributeurs sont convaincus que les clients se tourneront vers les GMS pour plus de qualité.

Une chose est sûre pour tous les professionnels, c'est que demain n'est pas synonyme de standardisation de nos assiettes. En effet, les consommateurs attendent beaucoup de nouveaux produits.

Cependant tous les professionnels s'accordent à dire que le retour à une alimentation de qualité et authentique ne sera possible qu'avec une légère augmentation des prix. Le risque majeur

que craignent les professionnels est une discrimination alimentaire par l'argent. La qualité et l'authentique seront alors réservés à une élite de personnes aisées.

On sent de nombreuses craintes dans les propos des professionnels. Ils sont persuadés que les consommateurs sont manipulés par les médias et qu'il ne font pas assez attention à ce qu'ils mangent. En effet, ils vont acheter des produits en fonction de leur image (labels), sans chercher à se poser des questions plus précises.

Toutefois il semble que la cuisine de demain se décline de deux manières : une cuisine pratique d'une part, et une cuisine authentique d'autre part. Le principal travail des professionnels sera de résoudre l'équation : prix, qualité gustative, hygiène et praticité.

Les consommateurs plébiscitent la viande française

Extrait de "Points de vente", 2 juin 99

Exception française ou modèle français ? Le système de traçabilité choisi par la France est accusé par ses détracteurs d'être coûteux et de renchérir le prix de la viande. C'est pourtant grâce à lui que la consommation ne s'est pas effondrée.

La dernière étude Louis Harris, commandée par le Centre d'information des Viandes (CIV), est formelle : « La problématique de l'encéphalopathie spongiforme bovine reste présente dans l'univers émotionnel, mais rééquilibrée grâce à l'information sur l'origine ». Ainsi, la politique de traçabilité généralisée depuis mars 1996 porte ses fruits en donnant aux consommateurs les garanties qu'ils attendaient depuis longtemps. S'appuyant sur l'existant (l'identification des bovins a été mise en place en 1978), l'interprofession a pu rassurer rapidement le consommateur grâce au sigle Viande Bovine française.

La crise aura permis le développement et la pérennisation de l'étiquetage mentionnant l'origine, la catégorie et le type racial en France. En attendant de convaincre nos voisins européens d'en faire autant. Et l'intérêt de la grande distribution pour des partenariats durables avec les éleveurs, permettant de proposer des viandes plus personnalisées tout en impliquant plus étroitement l'image de l'enseigne, a également apporté une nouvelle dynamique.

A quelques mois de la levée de l'embargo sur la viande bovine britannique, la possibilité d'acheter de la viande clairement identifiée paraît donc un bénéfice acquis, sur lequel il sera difficile de revenir. En moyenne, l'origine compte pour 69 % dans le choix des consomma-

teurs. A l'inverse, le fait que le prix soit inférieur de 10 % au standard du marché n'a qu'une très faible influence. Résultat : 90 % des consommateurs achètent de la viande française, contre 70 % avant la crise. On a donc assisté à une renationalisation du marché. Une « exception » française plutôt négative pour les transformateurs.

L'origine devient incontournable

Reste que cette volonté de transparence a un coût. « Aujourd'hui, le prix de la viande en France est de 20 à 30 % plus cher que dans le reste de l'Europe », souligne l'un de ces transformateurs. Le prix du kilo de viande au départ de l'abattoir s'établit dans l'Hexagone à 17,50 francs (2,66 euros) en moyenne, contre 14,50 F (2,21 E) dans d'autres pays de la CEE, voire moins en Irlande du Nord. Au regard de ce handicap tarifaire, Louis Orenga, directeur du CIV, évoque plutôt ce « modèle français » qui a permis de perdre le moins de consommateurs possible. « Au moment de la crise, l'Allemagne par exemple, a perdu un consommateur de viande rouge sur deux. En France, les gens ont continué à acheter, en moindre quantité certes, mais de la viande dotée de plus fortes garanties. A la fin de l'année 1996, nous n'avons perdu que 10 % des volumes commercialisés et 1 % des consommateurs. Nous avons su restaurer la confiance, donc sauvegarder le marché en répondant enfin à une demande d'identification exprimée par les consommateurs depuis la fin des années quatre-vingt », explique Louis Orenga. A l'époque, 88 % des consommateurs jugeaient déjà indispensable de connaître l'origine de la viande. Et si l'indication d'ori-

gine des viandes n'est pas obligatoire pour tous les pays européens, pourtant « ce n'est pas à nous de faire moins, mais aux autres de faire plus », souligne ce dernier.

L'interprofession bovine va communiquer dès la rentrée prochaine auprès du grand public autour de deux axes : en faveur des produits élaborés, comme le bifteck haché, pour montrer que la viande peut être aussi une alternative moderne et pratique : en relançant la campagne au profit des viandes certifiées. L'ensemble de la création publicitaire a été revue et insistera, cette fois-ci, moins sur l'aspect « contrôle », souligné lors des campagnes précédentes, que sur le « plaisir » de consommer la viande garantie CQC (Critères Qualité Contrôlés). En coulisse, les parties concernées travaillent à la recherche de solutions pour alléger le processus de certification qui concerne industriels et distributeurs.

La viande hachée innove

Avec 62 132 tonnes, le marché de la viande hachée figure, au même titre que la saucisserie, comme l'un des piliers du rayon viandes en libre-service. Malgré une hausse du prix moyen au kilo de 3,2 % en un an (de fin 1997 à fin 1998), sa progression en volume (+ 4,8 % en 1998) a été assurée à la fois par les marques nationales (47,4 % des volumes commercialisés, +5,1 %) et par les marques de distributeurs (52,6 % des ventes volume, +4,6 %). « Le nombre de consommateurs s'accroît », résume Anne-Marie Ferrari, responsable marketing chez So.