

# LA PROTECTION DU CONSOMMATEUR

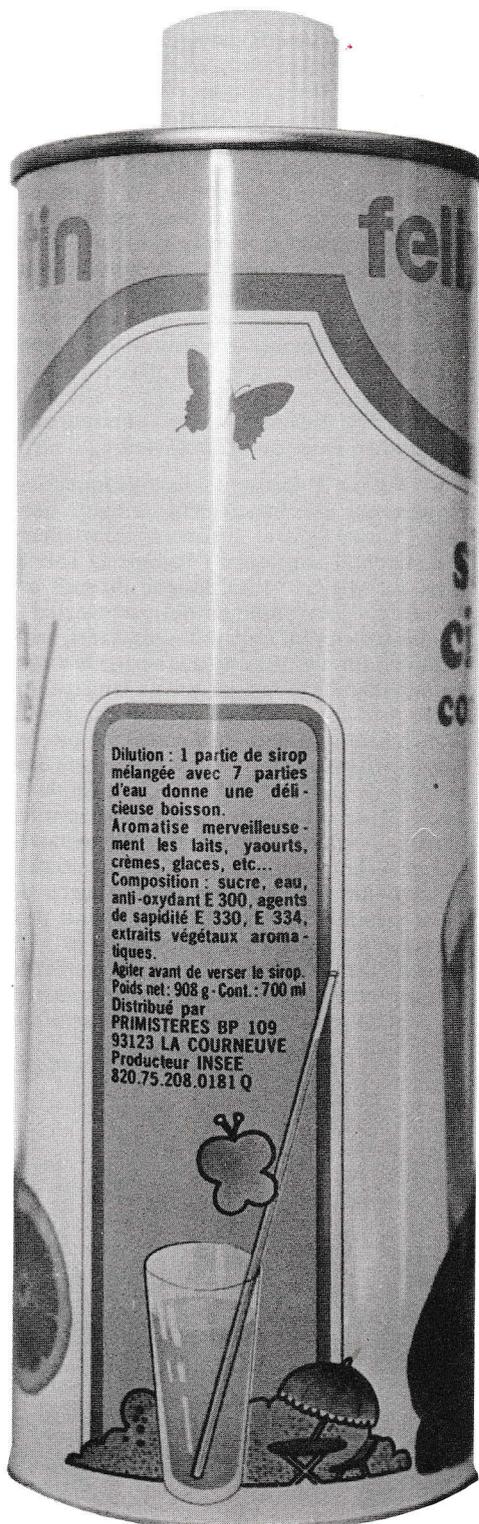
André François (\*)

*Qui protège le consommateur contre les conservateurs, stabilisants, colorants, et additifs utilisés dans l'industrie alimentaire... Ou même contre l'existence de certaines substances toxiques cachées : pesticides et autres contaminants ? Demain de nouveaux aliments apparaîtront sur le marché, issus de technologies nouvelles : protéines texturées ou protéines extraites de micro-organismes. Comment s'assurer que ces techniques n'auront pas d'effets nocifs sur la santé du consommateur qui achètera ces nouveaux produits alimentaires ?*

Manger est l'une des servitudes majeures de la condition animale. Parmi les contraintes physiologiques auxquelles l'homme est soumis, seul l'acte alimentaire est à la fois indispensable et volontaire. Ce premier caractère d'indispensabilité implique la recherche pluri-quotidienne d'une certaine quantité de nourriture. L'homme, animal privilégié, accorde toutefois à l'acte alimentaire une signification affective, culturelle et sociale qui transcende largement ses stricts besoins physiologiques. Le fait que la quête de nourriture soit volontaire est assorti de la possibilité d'un choix et, partant, de discriminations basées sur des caractères qualitatifs.

Toutefois, la possibilité de choisir offerte aux consommateurs est la caractéristique des sociétés développées, au sein desquelles les progrès technologiques ont engendré l'abondance alimentaire. Les motivations d'achat dues à la « qualité » peuvent s'estomper lorsque la pénurie s'installe, et que l'état de satiété des individus n'est plus assuré. Malgré cela, il faut savoir que les choix alimentaires sont souvent influencés par des critères qualitatifs, même lorsqu'une relative situation de pénurie existe. Le choix des acheteurs est en effet guidé par des motivations plus affectives que rationnelles ; l'intensité de la réaction peut varier de la répulsion à la passion, de la sympathie à la méfiance.

Ces « attitudes » des consommateurs sont déterminées soit par des critères subjectifs, soit par des critères objectifs. Les interdits religieux, les tabous, entrent dans la première catégorie, tandis que les choix objec-



tifs s'appuient sur des connaissances scientifiques, c'est à dire sur la recherche.

Il existe de nombreuses relations entre alimentation et santé. Elles se rangent en deux catégories : celles qui sont dues à un apport insuffisant de principes indispensables à la vie : éléments caloriques ; protéines ; minéraux ; vitamines. Ces déficits engendrent ce que l'on convient d'appeler les maladies de carence. Elles se manifestent souvent dans les pays peu développés. En revanche, l'excès de principes alimentaires, et notamment de substances énergétiques, est capable de provoquer des maladies dues à des surcharges. Ce sont les maladies de pléthore, dites encore « maladies de civilisation ». Dans une large mesure, les affections cardio-vasculaires, sont liées à une alimentation inadéquate. Or, leurs conséquences sont très graves, puisque près de la moitié des décès sont dus à ce type de maladie.

La notion de sécurité alimentaire repose sur deux impératifs différents : d'une part, fournir à chaque individu des quantités de nutriments (c'est à dire de principes alimentaires utilisables par l'organisme) en quantité adaptée à ses besoins physiologiques. D'autre part, s'assurer que chacun des aliments générateurs de nutriments n'est pas nocif, en raison de ses caractéristiques de composition spécifique, ou de la présence de substances exogène du type « polluant » ou « contaminant ».

## 2 000 ou 4 000 calories par jour ?

L'alimentation correcte d'un individu peut être définie comme le bilan d'une entreprise. Lorsque les dépenses dépassent les recettes, le bilan devient négatif ; il y a perte, donc amaigrissement. Si les recettes excèdent les dépenses, il y a bénéfice, donc accroissement de poids. L'objectif, dans le cas de l'alimentation, est de « faire un bénéfice » pendant toute la période de croissance. Au-delà, une prise excessive de poids entraîne des risques pour la santé. En conséquence, la nutrition vise à connaître les besoins de l'homme en énergie, en protéines, en substances minérales, en vita-

*Additifs et colorants : les boissons de toutes les couleurs seront-elles interdites aux enfants ?*

(\*) Directeur du Centre National de Coordination des Etudes et Recherches sur la Nutrition et l'Alimentation - Paris. Membre du Haut Comité de l'Environnement.

mines, afin de pouvoir couvrir, par une alimentation adéquate, ces besoins sans déficits ni excès.

Or, les besoins nutritionnels de l'homme dépendent d'un certain nombre de facteurs, dont l'un des plus importants est l'activité physique. Il est d'observation courante qu'un travailleur de force mange plus qu'un employé de bureau. L'évolution sociale, les conditions de travail, l'urbanisation, l'utilisation généralisée des moyens de transport mécaniques, font que le Français, notamment celui des villes, consomme beaucoup moins qu'autrefois. Il apparaît qu'il ne consomme guère plus, en moyenne, que 2 000 calories par jour, alors qu'un travailleur de force doit en consommer 4 000 ou plus.

Il est clair que cette quantité relativement réduite d'aliments doit contenir néanmoins une quantité suffisante de protéines, de minéraux, de vitamines, etc... ce qui exige de porter une attention particulière à la composition des aliments et des rations.

En effet, les besoins des différentes catégories de consommateurs ne sont pas identiques. Les besoins de l'enfant en croissance sont très élevés puisque son organisme fixe de l'azote et des minéraux. Pour la même raison, ceux d'une mère qui allaite sont également élevés, ceux de l'adulte sont en revanche moins importants et correspondent essentiellement à un besoin d'entretien. Quant à ceux du vieillard, ils sont plus élevés que l'on ne l'imagine, compte tenu du fait que les personnes âgées sont souvent dans un état de désassimilation. Par ailleurs, on sait que le « sur-poids » est redouté des femmes pour des raisons d'esthétique corporelle ; elles s'imposent pour ce faire des régimes souvent déséquilibrés.

Il existe encore de nombreuses inconnues. Les besoins alimentaires aux différents âges ne sont pas tous connus. De même, l'influence des « agressions » de la vie moderne sur les besoins alimentaires ont été peu étudiées. En bref, la production alimentaire de demain tiendra compte des besoins alimentaires des différentes catégories de consommateurs. Déjà, les aliments pour nourrissons ont pris une grande importance.

### Une diététique du « bien portant »

Il apparaît donc que le souci d'une diététique du bien portant prendra de plus en plus d'importance. Il est clair en effet que « mieux vaut prévenir que guérir ». La prévention des maladies dues à une alimentation mal adaptée est en effet un objectif majeur. Il vise à préserver la santé des individus, et du même coup à épargner d'énormes dépenses de sécurité sociale.

L'obésité, les maladies cardio-vasculaires, le diabète, les troubles du tube digestif, les caries dentaires sont liés de près ou de loin, à l'alimentation. Un effort de prévention est donc possible.

Il apparaît que la consommation des Français en aliments calorifiques est dans certains cas, trop élevée. La consommation excessive de sucre pour les jeunes enfants est par exemple un sujet de préoccupation pour les hygiénistes. D'un autre côté, la consommation de graisses est probablement trop élevée ; elle est en tout état de cause sans commune mesure avec ce qu'elle était, par exemple, il y a un siècle.

Il faut donc savoir que, de la tendance « diététique », résulteront des recommandations portant sur une diminution de la consommation de graisses, et probablement

vers une adaptation de leur composition aux besoins nutritionnels de l'homme. En effet, tous les corps gras n'ont pas une valeur nutritionnelle identique. Sans que l'on puisse encore en être certain, il semble que la consommation des acides gras saturés (des graisses animales notamment) est en relation avec la fréquence des maladies cardio-vasculaires.

Si l'une des caractéristiques majeures de la population française est la surconsommation alimentaire, il convient toutefois de souligner que cela n'est pas vrai pour toutes les catégories de population. Certaines classes défavorisées ne sont pas en mesure de satisfaire leurs besoins. Les personnes âgées sont souvent dans ce cas. La restauration scolaire pourrait aussi bien souvent être améliorée. Par ailleurs, il existe - faut-il le rappeler - de nombreuses régions du globe dans lesquelles les besoins alimentaires des populations sont loin d'être satisfaits.

D'une façon générale, le choix raisonné d'une alimentation adéquate doit s'appuyer sur la formation et l'information des consommateurs. Dès l'école élémentaire, les enfants devraient apprendre l'origine des produits alimentaires, et leur bon usage. Ainsi, pourrait être mise en place une politique de prévention des maladies liées à une mauvaise alimentation.

L'intensification de la production agricole et alimentaire a, au plan économique et social, des conséquences très favorables. Les prix de production ont été fortement abaissés, et cela a permis à de larges couches de consommateurs d'avoir la possibilité de se procurer une meilleure alimentation.

### Comment protéger la qualité des aliments ?

Il ne fait pas de doute que le développement des techniques de production agricole, et que les progrès de la technologie alimentaire, qui vise à transformer et à conserver les produits, ont permis d'améliorer la « sécurité alimentaire », en ce sens que les consommateurs peuvent se procurer à des prix raisonnables les denrées alimentaires dont ils ont besoin. Le coût de l'alimentation, dans le budget des Français, ne représente plus que 30 %, ce qui est certes encore important. Toutefois, cette part était de l'ordre de 50 % avant la seconde guerre mondiale.

L'évolution des techniques de production est largement responsable de cet abaissement des coûts, dont les consommateurs sont bénéficiaires.

Demain, de nouveaux aliments apparaîtront sur le marché : ils seront issus de technologies nouvelles. Les protéines texturées ou les protéines issues de micro-organismes sont des exemples de produits préparés selon des technologies nouvelles. Toutefois, il est clair qu'il faut être assuré que ces techniques n'entraînent aucun inconvénient pour la santé de ceux qui vont consommer ces produits alimentaires, qu'ils soient traditionnels ou nouveaux.

La première qualité d'un aliment est, faut-il le souligner, de n'être pas nocif pour les consommateurs. Deux aspects sont à distinguer cependant : les effets pathogènes éventuels peuvent être dus à des constituants banaux des rations. C'est par exemple le cas pour certaines huiles ou graisses, qui constituent une part importante des repas.

La question peut viser aussi les substances qui existent dans nos aliments en faible quantité. Deux sous-catégories sont à nouveau à distinguer : l'une concerne les subs-

tances ajoutées volontairement aux aliments, à des fins technologiques notamment. Ce sont par exemples des conservateurs, stabilisants, épaississants, etc., utilisés par l'industrie alimentaire, après autorisation délivrée par les autorités responsables. L'autre catégorie comprend les substances que l'on retrouve dans les aliments sans qu'il y ait introduction volontaire ; c'est le cas de ce que l'on appelle les polluants et les contaminants. Dans cette catégorie se rangent par exemple les substances chimiques issues de l'industrie, et qui polluent l'eau ou l'atmosphère, et par voie de conséquence les cultures ou les produits de la pêche (cas du mercure, du plomb, etc...). D'autres polluants tirent leur origine de pratiques agricoles mal conduites. L'exemple classique est celui des excès de pesticides assez souvent observés dans certaines productions (salades notamment). Cela peut être le cas pour ce qui est des nitrates des végétaux, liés à l'utilisation d'engrais azoté.

Enfin, des produits nocifs peuvent se former spontanément dans les produits alimentaires, par exemple parce que des moisissures ou des champignons générateurs de substances toxiques s'y développent. Les mycotoxines sont les plus connues de ces contaminants, que l'on a d'abord découvert dans le tourteau d'arachide, mais qui peuvent affecter aussi le maïs-grain, les ensilages, etc...

En bref, les connaissances dans le domaine de la toxicologie alimentaire permettent de fixer les caractéristiques de la valeur « hygiénique », c'est à dire de l'absence de nocivité. Ces connaissances sont immédiatement utilisées par les instances et les services chargés de préparer la réglementation destinée à protéger les consommateurs : Conseil Supérieur d'Hygiène Publique, Direction de la Qualité du Ministère de l'Agriculture, (France), etc.

*Festoyer : nourriture et fête  
resteront-ils des synonymes demain ?*



Les consommateurs sont évidemment très attentifs aux effets éventuels des aliments qu'ils ingèrent. Le cancer est notamment, à juste titre, l'une de leurs craintes majeures. Aussi, existe-t-il un climat émotionnel qui perturbe la sérénité des rapports qui devraient exister entre producteurs et consommateurs. Le développement des recherches constitue l'un des moyens d'améliorer ce climat. Il va de soi que l'ignorance appelle la crainte. La connaissance permet de mesurer le risque ; en conséquence, elle permet aux autorisés responsables de prendre les mesures appropriées.

### **Le cancer, une crainte majeure...**

Toutefois, une difficulté majeure réside dans le fait que l'expérimentation toxicologique ne s'effectue jamais, cela est évident, directement sur l'homme. Des « modèles » animaux sont utilisés. L'un des objectifs de la recherche toxicologique moderne est de permettre une meilleure évaluation des risques encourus éventuellement par l'homme en utilisant à la fois des espèces animales différentes et des critères d'évaluation toxicologique de plus en plus perfectionnés : biochimiques, morphologiques (microscopie optique ou électronique) etc...

Il faut souligner que, de plus en plus, les caractères d'innocuité et de qualité hygiénique ont des conséquences d'ordre économique, au plan national, et plus encore au plan international. En effet, puisque les échanges de produits alimentaires s'intensifient, il est inévitable que les normes de qualité destinées à préserver la santé de l'homme qui consomme les produits en cause présentent un caractère international. Il est évident que ce qui est nocif pour les Français le sera pour les Américains, les Espagnols ou les Turcs. Aussi, les Pays du Marché Commun, par exemple, tendent-ils à adopter des réglementations communautaires. Le Codex alimentaire, organisé sous l'égide de la F.A.O., vise à définir, sans les rendre obligatoires, l'adoption de normes, les principaux types de produits alimentaires.

Il est clair que la portée économique de ces notions est considérable. En effet, si les producteurs de denrées agricoles, et de produits manufacturés d'un pays ne se conforment pas aux exigences d'ordre hygiénique, il en résultera que ces produits pourront être arrêtés aux frontières des pays importateurs.

La protection des consommateurs de produits alimentaires s'appuie sur trois impératifs : d'abord connaître les effets des substances en cause ; ensuite prendre les mesures législatives et réglementaires destinées à fixer, le cas échéant, leurs conditions d'emploi ; enfin, contrôler si les contraintes technico-administratives qui ont été fixées ont bien été respectées par les producteurs, les transporteurs ou les distributeurs de denrées.

Il convient toutefois de souligner que les risques alimentaires peuvent être de la responsabilité des consommateurs eux-mêmes : par exemple, l'ignorance des conditions de conservation des produits peut conduire, au niveau des ménages, à consommer des produits altérés, et notamment dans lesquels des bactéries pathogènes se sont développées.

Comme nous l'avons souligné plus haut, le besoin de recherche est énorme, compte tenu du grand nombre de produits à étudier, et du nombre de techniques utilisées pour la préparation des aliments, soit au stade de la

production agricole, soit au stade de l'industrie alimentaire, soit encore au stade des préparations culinaires ménagères.

La DGRST (1) vient d'ailleurs de prendre des mesures pour développer les recherches dans le domaine de la qualité des aliments et de leurs effets sur la santé de l'homme.

La caractéristique fondamentale de la législation française est la suivante : tout ce qui n'est pas formellement autorisé est interdit. C'est le principe des listes positives. Tout produit chimique, tout procédé technologique nouveau, doit être autorisé. Faute de cela, les services compétents sont en droit d'engager des poursuites pénales envers les contrevenants.

Tous les agents responsables agissent avec compétence ; les moyens humains et

matériels mis à leur disposition ne sont probablement pas adaptés à l'immense tâche auxquels ils ont à faire face, mais l'efficacité du dispositif est, dans l'ensemble, bonne. Toutefois, il serait mauvais que la sécurité des consommateurs repose exclusivement sur l'intervention de l'État. Aussi, les laboratoires des firmes productrices d'aliments, ainsi que les Centres techniques professionnels, doivent concourir à assurer un contrôle étroit de la qualité des produits. Un effort dans ce sens est nécessaire.

L'élaboration des textes d'une part, le contrôle de l'application de la réglementation d'autre part, est assuré par un certain nombre de Services. Il s'agit essentiellement de ceux qui sont regroupés au sein de la Direction de la Qualité du Ministère de l'Agricul-



« Mourir au champ de la bouffe » :  
le plus gros conscrit français  
(1933 à Albi).

ture : Service de la Répression des Fraudes ; Services vétérinaires ; Service de la Protection des végétaux. Le Ministère de la Santé exerce également une responsabilité à propos d'un certain nombre de questions qui touchent à l'hygiène alimentaire (hygiène des locaux et des personnels, notamment). L'objectif primordial du droit alimentaire est d'instituer un ordre qui protège la santé des consommateurs. Ce droit ne doit cependant pas avoir un caractère rétrograde, qui conduirait à rejeter toute innovation technique. Le développement harmonieux de la recherche, l'élaboration raisonné des textes

législatifs et réglementaires, l'intensification du contrôle des produits doivent permettre d'assurer en permanence une telle sécurité, en fonction des progrès technologiques indispensables à la production d'une masse alimentaire compatible avec l'expansion démographique. Nous devons avoir le double souci de ne pas condamner l'homme du siècle prochain à mourir de faim ; nous devons cependant ne pas lui faire courir le risque de mourir de son alimentation.

A. F.

(1) Délégation Générale à la Recherche Scientifique et Technique. France.



## Droit alimentaire et protection des consommateurs

La sécurité des consommateurs est assurée par un certain nombre de dispositions législatives et réglementaires. L'une des plus importantes date de 1905. C'est la loi sur la Répression des Fraudes et des falsifications. Elle a donné lieu à d'innombrables textes d'applications. Des décrets, des arrêtés, des circulaires fixent les conditions de traitement, de détention, de commercialisation, qui permettent d'imposer les caractères de qualité des produits alimentaires, et notamment ceux qui sont en rapport avec leur innocuité. Une loi de 1965 vise particulièrement les produits d'origine animale (lait, viande, œufs), car ces produits sont très altérables. Une loi plus récente fixe les conditions d'emploi des substances antiparasitaires : insecticides, herbicides, antifongiques, etc. et susceptibles de laisser des résidus dans les denr.es issues de cultures traitées. Des décrets pris entre 1970 et 1972 permettent de fixer, dans chaque cas, les

taux admissibles de résidus et contaminants éventuellement présents dans les aliments. La nouvelle loi sur la pharmacie vétérinaire a également pour but de renforcer la sécurité des consommateurs.

Pour examiner les différentes propositions de nouveaux produits ou de nouvelles techniques, un système de Comités d'experts a été mis en place. Il s'agit notamment du Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France, qui se réunit à l'initiative du Ministère de la Santé. Toute une série de Commissions interministérielles et interprofessionnelles étudient les questions par secteurs : traitement des cultures ; alimentation animale ; produits diététiques et de régime, notamment. Ces avis émis par ces Commissions constituent la base des textes réglementaires pris par les Ministères concernés, et notamment par ceux de la Santé et de l'Agriculture.