

5^{ème} Journée technique d'information de la FICT
7 mars 2006

Alimentation et santé :
la place des produits à base de viande
dans un environnement réglementaire en évolution

La Fédération française des industriels charcutiers, traiteurs, transformateurs de viandes (FICT) a organisé le 7 mars 2006 sa 5^{ème} Journée technique d'information sur le thème "Alimentation et santé : la place des produits à base de viande dans un environnement réglementaire en évolution".

La FICT avait sollicité l'IFN pour en faire l'introduction. C'est Gérard Pascal (directeur de recherches honoraire et chargé de mission à l'INRA), en tant que membre du conseil d'administration de l'IFN, qui a prononcé cette introduction.

Tout le monde s'accorde enfin à reconnaître l'importance des relations entre l'alimentation et la santé. C'est là que l'accord s'arrête ! L'alimentation peut-elle être un facteur de protection, de prévention, de promotion de la santé et du bien-être ou n'est-elle qu'un facteur de risque majeur, responsable de toutes les pathologies ? Voici une présentation caricaturale de deux approches diamétralement opposées. Un combat féroce fait cependant rage depuis au moins une décennie entre des positions qui ne sont pas loin de ces positions extrêmes. Ce combat met de plus en plus souvent face à face, au plan national ou européen, les autorités de santé d'un côté, certains secteurs de la production agricole et l'industrie alimentaire de l'autre.

Les scientifiques sont le plus souvent écartelés entre les excès des uns et des autres, leur « métier », leur formation à la démarche scientifique les conduisant à ne jamais considérer les connaissances du moment comme des vérités immuables, coulées dans le marbre, mais en permanence sujettes à critique. Sans le doute et la contestation, pas de science ! Ceci est valable aussi bien sûr en matière de nutrition. Mêmes les données qui semblaient les plus solides peuvent être contestées. Il en est ainsi des recommandations concernant le sel, si l'on en croit une publication récente de l'«American Journal of Medicine », ou de l'efficacité d'un régime à faible teneur en lipides dans la réduction du risque de cancer du sein (Journal of the American Medical Association). Il est aussi intéressant de comparer les recommandations nutritionnelles présentées sous forme de pyramides, pour voir combien les points de vue peuvent différer. Et puis, lorsque l'on pense détenir une parcelle de vérité, comment faire pour que les recommandations soient suivies d'effet ? Si c'était aussi simple on ne connaîtrait pas autant d'échecs.

Nos connaissances sont fragiles et il n'existe pas, heureusement pour nous, une seule façon de bien se nourrir sinon bien des peuples auraient disparu. Il n'existe pas non plus de bons et de mauvais aliments. Nos modes de vie ont évolué et l'alimentation de nos grands-parents n'est pas forcément la meilleure pour nous. Le « naturel » ne suffit pas toujours à satisfaire à la fois nos besoins nutritionnels, nos envies, nos plaisirs et à nous assurer la sécurité sanitaire. Mais, par ailleurs, les aliments industriels dont certains résultent du « cracking » et de la recombinaison, présentent souvent des inconvénients indiscutables.

Produits dits biologiques et aliments dits fonctionnels semblent s'opposer irrémédiablement. La concurrence est féroce dans le domaine des produits alimentaires. Le marketing et la publicité

revêtent une grande importance pour leur promotion. La tentation est alors grande de tenter d'utiliser des allégations nutritionnelles et/ou de santé qui outrepassent la réalité, trompent le consommateur et représentent un danger pour la santé publique. Là encore la lutte est rude entre les parties au plan européen, ce qui explique qu'il n'y ait toujours pas, depuis 2003, d'accord sur le projet de règlement sur les allégations. La question des profils nutritionnels qui permettraient d'utiliser ou non certains types d'allégations, est au cœur du conflit. On revient là à la question des bons et des mauvais aliments.

Il existe cependant un accord sur la nécessité de disposer de démonstrations scientifiques incontestables de la véracité des effets allégués. Un important programme européen, PASSCLAIM, fait des propositions de méthodologie pour cette démonstration, méthodologie qui est sur la table des négociations européennes. Le ticket d'entrée risque d'être prohibitif pour certains types d'allégations !

Voilà bien des aspects, présentés de manière provocante, qui vont être discutés lors de la journée. Je ne voudrais pas déflorer plus avant les sujets qui vont vous être présentés, mais simplement insister sur une mise en garde. **Ne vous laissez pas aller à vouloir trouver à vos produits des qualités qu'ils n'ont pas, mais ne vous laissez pas non plus accuser sans réaction de tous les maux, y compris les plus imaginaires, pour des raisons idéologiques. En matière de produits de viande, la tentation est forte. Insistez sur les qualités de ces produits sans tomber dans les excès de certains producteurs, comme par exemple ceux de la mâche Nantaise qui tentent de nous faire croire que la mâche est une source majeure d'acides gras n-3 ! Et certains vos produits alors !**