

LES RISQUES ALIMENTAIRES : PEURS OU REALITES

Bernard A. Wolfer, chargé de recherches à l'institut national de la recherche agronomique

Tout d'abord, il est un risque quasiment disparu dans les pays développés : celui de l'insuffisance, en quantité et en qualité, de nourriture. Le risque de famine ou de malnutrition, qui pèse encore malheureusement sur une grande partie de la population mondiale, est principalement lié au niveau de développement de la société. Il était auparavant intégré comme une fatalité, et donc pour l'essentiel subi. Dans le même temps, il était également perçu comme un risque contre lequel on pouvait tenter de se prémunir. En témoignent les pratiques de réserves ou de jardinage, vivaces jusqu'à une époque récente et toujours existantes pour certains.

De manière générale, la sécurité sanitaire est aussi plus grande qu'il y a cinquante ans. Après la seconde guerre mondiale, les hygiénistes ont réussi à imposer des normes d'hygiène qui ont réduit les risques d'intoxication ou de contamination par les aliments. Le développement rapide d'une agriculture moderne, et l'industrialisation de nombre de procédés, ont accompagné ces progrès. Ainsi le lait cru, mal réfrigéré, contenant de nombreux germes, avait quasiment disparu à la fin des années cinquante, remplacé progressivement par du lait pasteurisé ou stérilisé. Il en a été de même du beurre. Viandes et poissons ont aussi profité de l'extension de la réfrigération et de la congélation. Par ailleurs, les contrôles sanitaires, fondés sur des normes plus restrictives (par exemple, les dates limites de consommation, ou DLC), se sont multipliés, diminuant les fraudes comme les malfaçons. Cette amélioration de l'hygiène alimentaire s'est réalisée en amont, dans la production, la transformation et la distribution, mais également en aval, chez les consommateurs, mieux informés et mieux équipés, eux aussi.

L'abondance des aliments, leur variété, ont pour conséquence la diminution des carences (en protéines, vitamines, oligo-éléments, etc), dont les populations des pays développés ont profité. Certaines régressions relatives de maladies (cancers des voies digestives) proviendraient en partie d'améliorations sanitaires. Des aliments à risques ont parfois été retirés du marché. Ainsi, à la suite de campagnes contre l'acide érucique, contenu dans les huiles de colza et estimé cancérigène, on a supprimé cet élément de la composition du colza.

Avec l'abondance, une plus grande sécurité sanitaire des aliments s'est instaurée et a été intégrée dans les mentalités, aussi bien des consommateurs que des producteurs, des industriels ou des décideurs publics. Les premiers ont été constamment confortés dans l'idée de cette sécurité par les améliorations successives apportées par les seconds, qui ont d'ailleurs très souvent fait connaître leurs efforts pour mettre sur le marché des aliments de meilleure qualité et mieux contrôlés (assurance qualité, normes, répression des fraudes, etc.). Tout un chacun a aujourd'hui le sentiment de pouvoir, donc de devoir, manger mieux, et sans risques.

Ce sentiment explique pour une large part l'intensité des réactions des consommateurs et des pouvoirs publics lorsqu'une intoxication ou, plus grave, un risque alimentaire nouveau