

survient. Divers événements ont agité l'opinion depuis vingt-cinq ans, lorsqu'on a commencé à percevoir le "prix" payé pour l'abondance. Ainsi, dès la fin des années 70, plusieurs scandales ont mis en évidence l'utilisation abusive d'hormones dans l'élevage des veaux, boeufs ou poulets. Ces produits permettaient d'obtenir plus rapidement, et à faible coût, des aliments de "masse". Une partie des consommateurs, inquiets pour leur santé, ont alors adopté des pratiques de boycottage, et les producteurs ont mis en place des filières de qualité (labels, certifications). L'utilisation d'hormones a été interdite dans les pays de l'Union européenne, ce qui n'évite pas complètement les fraudes. Pour les mêmes raisons sanitaires, l'usage d'antibiotiques est aujourd'hui limité, car s'ils améliorent la sécurité sanitaire des élevages et donc leur rentabilité, ils risquent de se retrouver dans l'alimentation. De plus, ils contribuent à créer des antibiorésistances. Pesticides, insecticides se sont retrouvés dans certains aliments (et notamment dans les eaux, avec les nitrates des engrais) et les producteurs ont été obligés à une grande prudence dans les traitements avant la commercialisation.

Les infections et intoxications dues à l'alimentation seraient, malgré toutes ces mesures, en augmentation. C'est ce que révèlent les statistiques de l'OMS, différentes selon les pays, avec des incidences variables selon les types d'infections, ce qui témoigne d'habitudes alimentaires mais aussi de systèmes alimentaires différents. Ainsi, aux Etats-Unis, les infections alimentaires se déchiffrent à plus d'un million par an, et l'on estimerait que 7 000 morts sont dues aux seules salmonelloses. E. Coli serait présent dans 50% des viandes américaines, provoquant plus de 600 morts par an. Au Japon, en 1996, 9 000 personnes ont été victimes d'une épidémie due à E. Coli dans des radis blancs. En 1998, en Ecosse, de la viande de boeuf, provenant de boucheries réputées, a provoqué 496 infections, dont 19 ont été mortelles. Salmonelles, campylobactéries, E. Coli apparaissent donc plus souvent comme causes d'infection depuis trente ans dans la plupart des pays développés. Réalité ou meilleure connaissance statistiques ? Les deux sans doute.

En France, les statistiques montrent dans les dix dernières années une augmentation des salmonelloses, une diminution des listérioses, une relative stagnation des autres infections (notamment des gastro-entérites à E. Coli). Encore faut-il savoir qu'il s'agit des intoxications alimentaires déclarées, et que la réalité est sous-estimée, notamment pour les infections à manifestations bénignes, sans hospitalisation, notamment celles qui se développent en milieu familial. L'origine des infections n'est connue que dans près de 50 % des cas, mais, selon le Bulletin épidémiologique du Réseau national de santé publique, des "erreurs dans le processus de préparation, la contamination des matières premières et le non-respect des chaînes du chaud ou du froid constituent les principaux facteurs répertoriés". Ces intoxications se produisent pour partie en milieu familial et ont pour cause principale une mauvaise utilisation des aliments. Mais elles ont également pour source l'achat d'aliments contaminés, comme c'est souvent le cas pour les listérioses ou les salmonelloses. Les intoxications de restauration collective frappent particulièrement les esprits, parce qu'elles touchent souvent un assez grand nombre de personnes à la fois : enfants dans les cantines scolaires, personnes âgées en maisons de retraites, militaires des casernes.

Plusieurs intoxications par la listériose ont entraîné des décès, des entreprises ont été mises en cause et l'une d'elles fermée dans le cas d'un entrepreneur d'Époisses également mis en examen. Une marque de camembert, mise en cause au cours du mois de mars 1999, a vu ses ventes se tarir et la confiance n'est revenue qu'après le retrait des produits incriminés.