



# **VOEU & RAPPORT N°02/2020 DE LA CSPS**

## ***Autosaisine concernant les additifs alimentaires dans l'alimentation humaine***

**Présenté par :**

**Le président :** M. Alain GRABIAS

**Le rapporteur :** M. Jean-Louis LAVAL

**Dossier suivi par :** Mmes Julie VASSALLO  
chargée d'études, Laetitia MORVILLE et  
Véronique NICOLI, secrétaires du CESE-NC.

Adoptés en commission le, 10/07/2020.

Adoptés en bureau le, 15/07/2020.

Adoptés en séance plénière le 17/07/2020.

# TABLE DES MATIERES

<b>INTRODUCTION</b> .....	5
<b>I- Un étaiu mondial</b> .....	8
<b>A- L'alimentation : un déterminant clé de la santé humaine :</b> .....	8
<b>B- Les additifs alimentaires : un paramètre sans cesse attaqué de l'équation « santé » :</b> .....	8
<b>1- Les effets à long terme sur la santé.</b> .....	8
<b>2- Les méthodes d'appréciation de la nocivité des additifs au cours du processus d'autorisation et l'absence d'évaluation des effets cocktail et du risque de toxicité décuplé qu'ils représentent.</b> .....	9
<b>3- Les méthodes de détermination de la dose journalière acceptable (DJA) :</b> .....	9
<b>4- Le lobbying exercé par l'industrie agroalimentaire en matière de réglementation et de recherche.</b> .....	10
<b>5- De l'art de la rhétorique</b> .....	11
<b>II- Règlementation et contrôle des additifs alimentaires</b> .....	14
<b>A- Echelon international : le Codex alimentarius</b> .....	14
<b>B- Echelon Européen et métropolitain</b> .....	15
<b>C- Echelon régional : la situation dans la zone Pacifique Sud</b> .....	16
<b>D- Les textes applicables en Nouvelle-Calédonie</b> .....	16
<b>E- La question des contrôles</b> .....	17
<b>III- Une population impactée par les modes de consommation modernes</b> .....	18
<b>A- Une population qui consomme de manière importante des produits transformés et ultra-transformés :</b> .....	18
<b>B- Avec des disparités provinciales et de genres</b> .....	20
<b>C- Et une vision faussée de son alimentation</b> .....	20
<b>D- Doublé d'un relai quasi inexistant dans la presse locale</b> .....	21
<b>E- Et d'un étiquetage insuffisant :</b> .....	22
<b>F- Des initiatives encore timides à encourager :</b> .....	23
<b>IV- Quelle vigilance et engagement du monde industriel ?</b> .....	25
<b>A- Une vague de fond mondiale</b> .....	25
<b>B- La situation en Nouvelle-Calédonie</b> .....	26
<b>1- Une collecte de données laborieuse :</b> .....	25
<b>2- Des additifs utilisés, mais en quelles quantités ?</b> .....	27
<b>3- Des entreprises sensibilisées mais peu proactives :</b> .....	27
<b>4- Plusieurs additifs faisant l'objet de vives polémiques mondialement utilisés</b>	

pour la fabrication de denrées alimentaires en Nouvelle-Calédonie : .....	28
5- Les produits sous franchise : mieux encadrés mais disposant de peu de marge d'adaptation :.....	30
6- Des produits non franchisés moins encadrés mais présentant plus de potentiel d'adaptabilité :.....	32
7- Concernant les importateurs distributeurs :.....	32
<b>V- L'action des pouvoirs publics : le dilemme des autorités, croissance économique versus santé.....</b>	<b>33</b>
A- Le dilemme du prisonnier :.....	33
B- Absence de compilation de données : .....	34
C- Des lois du commerce international ne favorisent pas la mise en œuvre du principe de précaution :.....	34
D- Des programmes de prévention liés à l'alimentation mais n'incluant pas ou peu la thématique des additifs : .....	35
E- Une inflexion vers une approche collective de la prévention ?.....	35
<b>CONCLUSION DE LA COMMISSION.....</b>	<b>37</b>
<b>VI –CONCLUSION DU VOEU N°02/2020.....</b>	<b>38</b>

Conformément aux textes régissant le conseil économique social et environnemental de la Nouvelle-Calédonie, ce dernier s'est autosaisi de la thématique suivante : *les additifs alimentaires dans l'alimentation humaine*.

La commission de la santé et de la protection sociale, en charge du dossier, a auditionné les représentants du gouvernement de la Nouvelle-Calédonie, les services et les acteurs concernés par ce sujet (cf. rapport en annexe).

L'ensemble des contributions a apporté un précieux concours aux travaux de la commission dont les conclusions vous sont présentées dans le vœu ci-après.

# INTRODUCTION

Les crises sanitaires liées à l'alimentation se sont multipliées au fil des dernières années. Crise de la vache folle (1996), scandale des laits infantiles contaminés aux salmonelles, œufs contaminés au filpronil (2017), bactéries coliformes (contenues dans les matières fécales) identifiées dans des tartelettes (2012), poulet à la dioxine (1999)<sup>1</sup> et tout récemment la crise du covid-19 en lien probable avec la consommation de viande d'animaux sauvages.

En parallèle, est enregistrée planétairement une explosion des pathologies liées à l'alimentation, Nouvelle-Calédonie comprise. La revue médicale *the Lancet* évaluait en 2017 à 11 millions (soit 1 décès sur 5 dans le monde) le nombre de décès causés par une mauvaise alimentation sur l'année. La quasi-totalité de ceux-ci ont été provoqués par des maladies cardiovasculaires, des cancers et des cas de diabète de type 2<sup>2</sup>.

Plus que jamais, une attention particulière doit être portée à la qualité de l'alimentation pour préserver la santé humaine, à court comme à long terme. Parmi les préoccupations en ce domaine, le débat grossit dans le monde entier concernant la nocivité présumée ou réelle de nombreux additifs, notamment alimentaires<sup>3</sup>. Ces produits, aux noms abscons, sont définis comme : « *une substance qui n'est pas habituellement consommée comme un aliment ou utilisée comme un ingrédient dans l'alimentation. Ces composés sont ajoutés aux denrées dans un but technologique au stade de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, du transport ou de l'entreposage des denrées et se retrouvent donc dans la composition du produit fini.* »<sup>4</sup>.

Qu'ils soient « naturels »<sup>5</sup> ou de synthèse, ils se retrouvent à tous les niveaux de notre alimentation et sont majoritairement ajoutés aux aliments dits transformés ou ultra transformés<sup>6</sup> par l'agroalimentaire.

Leur emploi a des visées diverses :

- garantir la sécurité sanitaire (ex : conservateurs, antioxygènes, antioxydants) ;
- améliorer un aspect ou une texture (colorants, gélifiants...)
- renforcer les saveurs (exhausteurs de goût, édulcorants) ;
- stabiliser un produit (émulsifiants, antiagglomérants...)<sup>7</sup> ;

<sup>1</sup> [https://www.lemonde.fr/planete/article/2017/08/11/le-scandale-alimentaire-scenario-a-repetition-de-l-agroalimentation-mondialisee\\_5171473\\_3244.html](https://www.lemonde.fr/planete/article/2017/08/11/le-scandale-alimentaire-scenario-a-repetition-de-l-agroalimentation-mondialisee_5171473_3244.html)

<sup>2</sup> <https://sante.lefigaro.fr/article/un-deces-sur-cinq-dans-le-monde-est-lie-a-une-alimentation-desequilibree/>

<sup>3</sup> NB : il existe des additifs pour l'alimentation humaine et pour les animaux (additifs zootechniques)

<sup>4</sup> <https://www.anses.fr/fr/content/le-point-sur-les-additifs-alimentaires>

<sup>5</sup> Par exemple à partir d'algues ou d'extraits de végétaux ou d'animaux

<sup>6</sup> La classification internationale NOVA classe les denrées alimentaires en 4 catégories, de la plus brute à la plus transformée. Un produit transformé consistera par exemple en des fruits en bocaux, du poisson fumé, un aliment ultra transformé sera par exemple une crème glacée, des chips, des plats préparés surgelés <https://www.lanutrition.fr/les-news/quest-ce-quun-aliment-ultra-transforme->

<sup>7</sup> Source : ANSES Etudes individuelle nationale des consommations alimentaires

- réduire les coûts de production (ex : « pour fabriquer une tonne de glace à la vanille, on peut utiliser 2 kg de gousses de vanille (pour un coût de 780 euros), 300 g de vanilline (coût : 42 euros) ou 25 g d'éthylvanilline synthétique (4 euros) ».<sup>8</sup>

A l'instar des pesticides, leur utilisation est soumise à des conditions de dosage et de familles d'aliments. En Union Européenne (UE), c'est l'autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) qui est chargée d'évaluer les additifs puis, la commission européenne, sur la base de ces travaux, établit ensuite une liste des additifs autorisés. Actuellement, quelques 340 additifs alimentaires le sont (contre une cinquantaine pour le « bio »)<sup>9</sup>.

Ainsi, bien qu'ils soient soumis à un régime préalable d'autorisation, les voix s'élèvent, toujours plus nombreuses, pour dénoncer notamment :

- les effets à long terme sur la santé<sup>10</sup> de bon nombre d'entre eux. La liste des effets démontrés ou fortement soupçonnés est pléthorique : perturbations endocriniennes, favorisation de certains cancers, altération de la fertilité, hyperactivité de l'enfant.... ;
- les méthodes d'appréciation de la nocivité des additifs au cours du processus d'autorisation et l'absence d'évaluation des effets cocktail<sup>11</sup> ;
- les méthodes de détermination de la dose journalière acceptable (DJA) ;
- le manque de recherches sur le sujet véritablement indépendantes ;
- le lobbying exercé par l'industrie agroalimentaire en matière de réglementation<sup>12</sup>.

Or, au sein de nos sociétés, les consommateurs ont de plus en plus recours aux aliments préparés, ainsi 50% des aliments consommés par les français adultes sont issus d'une fabrication industrielle (66% pour les enfants). Il en va de même aux Etats-Unis, au Canada ou au Royaume-Uni<sup>13</sup>. De plus, les excitotoxines<sup>14</sup> (ex : le glutamate monosodique – E621 ou l'aspartame) seraient présent dans plus de 95% des aliments industriels aux Etats-Unis<sup>15</sup>. Chez nos voisins néo-zélandais, c'est 83% des aliments vendus en grande surface qui appartiendraient à la catégorie des produits ultra transformés<sup>16</sup>.

<sup>8</sup> <https://www.lyoncapitale.fr/actualite/additifs-alimentaires-ces-conflits-dinterets-dans-nos-assiettes/>

<sup>9</sup> Source : [https://www.francetvinfo.fr/sante/alimentation/alimentation-on-vous-explique-pourquoi-les-deputes-veulent-reduire-de-338-a-48-le-nombre-d-additifs-dans-nos-aliments\\_2957715.html](https://www.francetvinfo.fr/sante/alimentation/alimentation-on-vous-explique-pourquoi-les-deputes-veulent-reduire-de-338-a-48-le-nombre-d-additifs-dans-nos-aliments_2957715.html)

<sup>10</sup> <https://www.quechoisir.org/comparatif-additifs-alimentaires-n56877/>

<https://pcsittre.files.wordpress.com/2017/01/additifs-alimentaires.pdf>

<https://www.youtube.com/watch?v=7RXHDEi79E1&t=56s>

<sup>11</sup> Ces potentiels effets introduisent un doute quant à l'effet de chaque additif, qui se trouve modifié par sa combinaison avec d'autres.

<sup>12</sup> <https://www.laurentberta.com/article-nutrition/sante-bien-etre/additifs-alimentaires-lobby-conflits-d-interet> et [https://www.ie-ei.eu/Ressources/file/memoires/2015/Adeline\\_Haaby\\_Thesis.pdf](https://www.ie-ei.eu/Ressources/file/memoires/2015/Adeline_Haaby_Thesis.pdf)

<sup>13</sup> [https://www.lemonde.fr/sante/article/2019/05/30/comment-l-alimentation-ultratransformee-affecte-notre-sante\\_5469345\\_1651302.html](https://www.lemonde.fr/sante/article/2019/05/30/comment-l-alimentation-ultratransformee-affecte-notre-sante_5469345_1651302.html)

<sup>14</sup> Elles provoquent l'altération et de destruction neuronale ou neurotoxicité, par hyperactivation par l'acide glutamique et ses analogues (tous étant des neurotransmetteurs excitateurs).

<sup>15</sup> source interview du médecin Corinne Gouget : <https://www.youtube.com/watch?v=JEWQaoukAas&t=2411s>

<sup>16</sup> Source : rapport à assemblée nationale de la commission d'enquête sur l'alimentation industrielle : qualité nutritionnelle, rôle dans l'émergence de pathologies chroniques, impact social et environnemental de sa provenance T1 p 109

La Nouvelle-Calédonie ne peut faire l'impasse sur cette problématique mondiale. Pour autant, elle n'a pas légiféré sur la question, bien que la compétence en droit de la consommation ait été transférée depuis janvier 2012. Les titres idoines du code en question<sup>17</sup> étant « réservés », nous serions donc à droit constant avec la métropole. *A priori*, les listes d'additifs autorisés sont dès lors celles qui étaient en vigueur en métropole à l'époque du transfert<sup>18</sup>.

En 2016, la direction des affaires vétérinaires, alimentaires et rurales (DAVAR) recensait 3071 établissements dont l'activité relève de la délibération modifiée n° 155 du 29/12/1998 *relative à la salubrité des denrées alimentaires*<sup>19</sup>. Le territoire est donc doté tant d'une industrie agroalimentaire locale que d'une quantité non négligeable d'établissements de restauration, et achalandé en produits importés transformés. Ses habitants sont, de ce fait, eux aussi exposés à ces additifs bien que peu de données précises soient pour l'heure aisément accessibles.

Les conseillers de la commission de la santé et de la protection sociale se sont donc posé les questions suivantes :

- Quels sont les impacts des additifs alimentaires sur la santé ?
- A quel point les habitants de Nouvelle-Calédonie y sont-ils exposés ?
- Quel encadrement à l'avenir pour ces produits ?

Cette étude interroge donc :

- sur l'état des connaissances scientifiques en la matière, les modes et niveaux de consommation desdits produits ;
- sur le degré de prise en compte des parties prenantes (professionnels, consommateurs, institutions notamment), la réglementation et les pratiques en vigueur en Nouvelle-Calédonie ;
- et sur les améliorations à apporter afin de préserver la santé des Calédoniens.

Afin de circonscrire le périmètre de l'étude, le choix a été fait de n'aborder que la problématique des additifs alimentaires et parmi eux, ceux uniquement destinés à la consommation humaine. Ne sera donc pas traitée la question des additifs alimentaires pour animaux (additifs zootechniques) ainsi que ceux présents dans des produits non alimentaires (produits d'hygiène ou cosmétiques par exemple).

---

<sup>17</sup> code de la consommation, partie réglementaire, Livre II : Qualité des produits et des services, Titre Ier : Conformité, Chapitre IV : Mesures d'application. Section 6 : Additifs, enzymes et arômes destinés à l'alimentation humaine

<sup>18</sup> Arrêté n° 2009-451/GNC du 3 février 2009 relatif aux à l'interdiction d'utilisation du borate de soude et de l'acide borique comme additif alimentaire

<sup>19</sup> [https://davar.gouv.nc/sites/default/files/atoms/files/liste\\_complete\\_etablissements\\_28-10-2016.pdf](https://davar.gouv.nc/sites/default/files/atoms/files/liste_complete_etablissements_28-10-2016.pdf)

# I- **Un étau mondial**

## A- **L'alimentation : un déterminant clé de la santé humaine :**

Dans le monde, y compris en Nouvelle-Calédonie, une explosion des maladies chroniques est enregistrée. Les additifs sont fortement soupçonnés d'être pour partie à l'origine de la hausse de ces épidémies. Selon l'agence sanitaire et sociale de Nouvelle-Calédonie (ASSNC), les prévisions des scientifiques ont été largement dépassées par la réalité en termes de développement des pathologies chroniques. Ainsi, en 2015, on dénombrait 450 millions de diabétiques sur la planète, alors que les projections des scientifiques dans les années 1990 tablaient sur un chiffre de 300 millions en 2030, soit 30% en plus, 15 ans en avance.

Les raisons de ces envolées ne sont pour l'heure pas formellement expliquées, en revanche de nouvelles pistes ont vu le jour tel que :

- le microbiote : le système génétique et l'ADN des hôtes que l'être humain possède notamment dans son tube digestif (cent mille milliards de bactéries) jouent un rôle majeur pour notre santé, or ces bactéries sont influencées par notre environnement ;
- l'épigénétique<sup>20</sup> : la génétique détermine environ la moitié de ce que nous sommes, le code génétique (ADN) sera lu d'une certaine manière, toutes les données de celui-ci ne vont pas s'exprimer. L'expression des gènes se réalise sous l'effet de notre environnement, qui place des marqueurs épigénétiques (modification du génome sans modification des séquences), ceux-ci étant transgénérationnels. Ainsi, une femme enceinte subissant les effets d'un mauvais environnement, pourrait transmettre les marqueurs épigénétiques de cette situation et donner naissance à un enfant qui serait malade 50 ans plus tard du fait de ces derniers.

## B- **Les additifs alimentaires : un paramètre sans cesse attaqué de l'équation « santé » :**

Une bataille aux forces inégales fait rage dans le monde entier concernant les preuves de nocivité de certains additifs, des zones d'ombre subsistant.

### **1- Les effets à long terme sur la santé**<sup>21</sup>.

A titre d'illustration, « *on soupçonne depuis longtemps le glutamate de jouer un rôle dans le développement de maladies neurodégénératives provoquant la destruction des cellules nerveuses, comme par exemple la maladie d'Alzheimer, de Parkinson, de Huntington, de la sclérose en plaques .....* »<sup>22</sup>. La liste des effets démontrés ou

<sup>20</sup> « Branche de la génétique qui étudie les variations dans l'activité des gènes induites par l'environnement. Les modifications épigénétiques ne sont pas inscrites dans l'ADN et sont donc réversibles si l'environnement change. Elles sont, cependant, dans certains cas, transmissibles à la descendance. », LAROUSSE.

<sup>21</sup> <https://www.quechoisir.org/comparatif-additifs-alimentaires-n56877/>  
<https://pcsittre.files.wordpress.com/2017/01/additifs-alimentaires.pdf>  
<https://www.youtube.com/watch?v=7RXHDEi79EI&t=56s>

<sup>22</sup> Source : <https://www.additifs-alimentaires.net/E621.php>

fortement soupçonnés est pléthorique : perturbations endocriniennes, favorisation de certains cancers, altération de la fertilité, hyperactivité de l'enfant....

Il est extrêmement difficile d'établir la preuve formelle de la nocivité d'un additif compte tenu des méthodologies requises. Il faut établir 2 niveaux de preuve dans les études :

- le niveau de lien d'une part (établissement d'une corrélation entre une pathologie et une substance) et d'autre part le lien de causalité (cause à effet) qui nécessite pour être démontré un suivi long et coûteux,
- sur un nombre important de personnes et qui ne peut souvent donc pas être menées par des services de santé publics. On parle alors de risque relatif quand le lien de causalité n'est pas encore prouvé.

## **2- Les méthodes d'appréciation de la nocivité des additifs au cours du processus d'autorisation, l'absence d'évaluation des effets cocktail et du risque de toxicité décuplé qu'ils représentent<sup>23</sup>.**

A cet égard, une commission d'enquête de l'assemblée nationale relève que « *les agences chargées de produire les avis scientifiques ne sont pas en capacité d'évaluer la dangerosité des quelques 340 additifs autorisés ni les effets de leurs combinaisons. Les autorisations ne sont actuellement délivrées que sur la base d'études produites par les industriels eux-mêmes. Certains de ces additifs sont fortement suspectés par de nombreux scientifiques et associations d'être des cancérogènes, mutagènes et reprotoxiques (CMR) ou des perturbateurs endocriniens (PE)...<sup>24</sup>* »

Concernant l'effet cocktail, l'industrie agroalimentaire, afin de rester sous les seuils fixés, utilise de petites quantités d'additifs mais les cumulent en nombre (exemple : on peut retrouver jusqu'à 3 édulcorants différents dans une même boisson). Il est alors extrêmement ardu pour les scientifiques de prouver la nocivité des substances utilisées puisque les effets ne peuvent être imputés spécifiquement à un additif.

## **3- Les méthodes de détermination de la dose journalière acceptable (DJA) :**

Le compte rendu de cette interview illustre ce propos : « *les molécules sont testées sur des rats et des souris de laboratoire qui ingèrent quotidiennement une dose de la substance étudiée jusqu'à l'observation des premiers effets toxiques. On applique ensuite un facteur de sécurité qui consiste à diviser la dose sans effet par 100, pour obtenir la DJA applicable à l'homme. Si, pour le néophyte, la méthode semble recevable, de nombreux scientifiques la contestent vivement. C'est le cas de Jean-François NARBONNE, toxicologue à l'université de Bordeaux I [...]: "On a bien essayé de faire quelque chose de moins expérimental et de plus scientifique, mais à ce jour on n'a rien trouvé de mieux, alors on fait avec." Venant d'un médecin travaillant dans l'évaluation des risques sanitaires, le propos n'est pas très rassurant. D'autant que Dominique BELPOMME, médiatique professeur de cancérologie à*

<sup>23</sup> Ces potentiels effets introduisent un doute quant à l'effet de chaque additif, qui se trouve modifié par sa combinaison avec d'autres.

<sup>24</sup> Source : assemblée nationale : rapport parlementaire du 28/09/2018 au nom de la commission d'enquête sur l'alimentation industrielle : qualité nutritionnelle, rôle dans l'émergence de pathologies chroniques, impact social et environnemental de sa provenance.

*l'université Paris-Descartes et directeur de l'Artac<sup>25</sup>, [...] conteste lui aussi cette DJA qui "n'a aucune valeur". "Il s'agit d'un seuil de toxicité aiguë, justifie-t-il. Or, nous sommes ici dans le domaine de la toxicité chronique, c'est-à-dire les petites doses répétées en dessous des normes déterminées. C'est la répétition qui importe, et ça on ne le prend pas en compte !"<sup>26</sup>*

#### **4- Le lobbying exercé par l'industrie agroalimentaire en matière de réglementation et de recherche<sup>27</sup>.**

L'ex premier rapporteur spécial des Nations Unies pour le droit à l'alimentation déclarait déjà en 2013 que « les grandes multinationales alimentaires ont un tel pouvoir [...], que les États les plus puissants se mettent à genoux. » En 2010 déjà, les seules ventes mondiales d'additifs alimentaires ont été évaluées à près de 24,5 milliards de dollars, avec un taux de croissance prévisionnel de 2,5 % par an<sup>28</sup>.

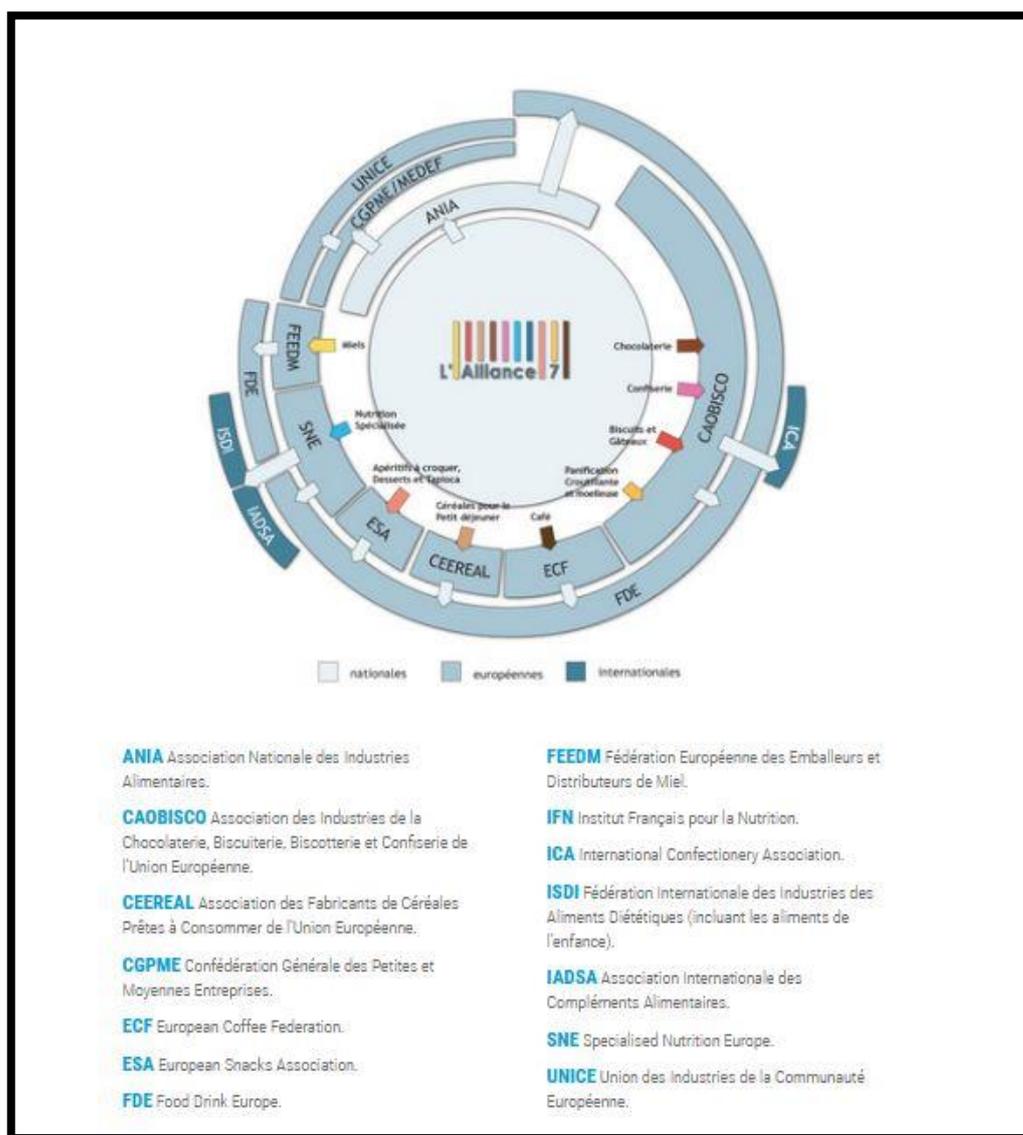


Figure 1: source site internet d'Alliance7

<sup>25</sup> ARTAC : association recherche thérapeutique anti-cancéreuse

<sup>26</sup> <https://www.lyoncapitale.fr/actualite/additifs-alimentaires-ces-conflits-dinterets-dans-nos-assiettes/>

<sup>27</sup> <https://www.laurentberta.com/article-nutrition/sante-bien-etre/additifs-alimentaires-lobby-conflits-d-interet> et [https://www.ie-ei.eu/Ressources/file/memoires/2015/Adeline\\_Haaby\\_Thesis.pdf](https://www.ie-ei.eu/Ressources/file/memoires/2015/Adeline_Haaby_Thesis.pdf)

<sup>28</sup> Source : Leatherhead Food Research, "The Global Food Additives Market – 5th edition", Londres, 2011

Or, ces mêmes multinationales financent les études toxicologiques sur les substances incluses dans les additifs et il est logiquement dans leur intérêt d'obtenir la mise sur le marché de ces substances. Des dérives en termes de contrôle ont été dénoncées et rapportées par la presse, ainsi un spécialiste européen du système de réglementation de la sécurité des aliments déclarait au journal *Lyon capital* que « nous ne pouvons pas être certains que les études fassent l'objet d'un compte rendu exhaustif et honnête, [...] J'ai des preuves, notamment pour l'aspartame, que le protocole de certaines études ne fut pas correct et que leurs comptes rendus furent fallacieux. À plusieurs reprises, des industriels bien initiés m'ont confié que des études aux résultats dérangeants ont été enterrées. »<sup>29</sup>

Ce type de pratiques douteuses n'est pas décrié uniquement en matière d'additifs, des accusations similaires ont été portées en matière de vérification de la nocivité des pesticides par exemple ou de l'évaluation de l'efficacité des médicaments obtenant des autorisations de mise sur le marché<sup>30</sup>.

Afin de peser, ces groupes agro industriels se regroupent dans des alliances puissantes aux moyens financiers démesurés, par exemple « Alliance 7 », (biscuits, pastilles Vichy ou calissons d'Aix...) ou « l'ANIA » – l'association nationale des industries agroalimentaires –, laquelle regroupe notamment 17 fédérations françaises comme la fédération nationale de l'industrie laitière, celle des ingrédients aromatiques alimentaires ou encore celle des industriels charcutiers ainsi que plusieurs multinationales comme Coca-Cola, Danone, Mars, Kellogg's, Nestlé ou Lactalis<sup>31</sup>.

## 5- De l'art de la rhétorique

Déployant des méthodes similaires à celles employées par l'industrie du tabac ou de l'alcool qui ont, durant des décennies, entretenu le doute quant à la nocivité de ces produits, plusieurs règles de base sont appliquées<sup>32</sup> :

- **Afficher son sens des responsabilités afin de limiter le recours à la réglementation** en montrant qu'ils ont conscience du problème de la qualité nutritionnelle de leurs produits et qu'ils s'impliquent volontairement dans l'amélioration de leurs pratiques. Ils mettent ainsi en avant la conclusion de

Figure : source : site du « vin et société »



<sup>29</sup> Source : <https://www.lyoncapitale.fr/actualite/additifs-alimentaires-ces-conflits-dinterets-dans-nos-assiettes/>

<sup>30</sup> Cf. documentaires « maladies à vendre de Anne Georget et Mikkel Borch-Jacobsen et « cash investigation – les vendeurs de maladies »

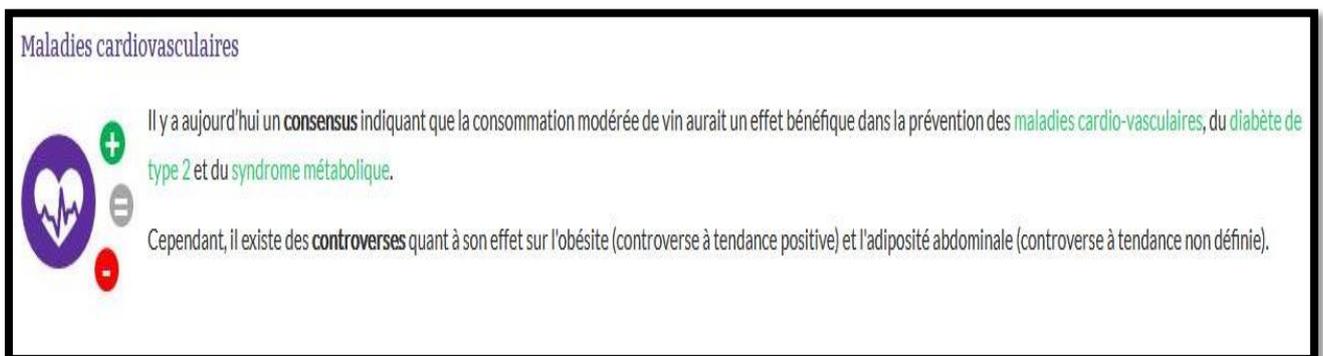
<sup>31</sup> <https://www.nouvelobs.com/sante/20180608.OBS7940/les-lobbies-agroalimentaires-auditionnes-a-l-assemblee-ca-rappelle-les-pratiques-de-l-industrie-du-tabac.html>

<sup>32</sup> Sources : <https://www.academie-agriculture.fr/sites/default/files/agenda/quechoisirdu22052019.pdf> et <https://www.lanutrition.fr/nutrition-les-tactiques-dinfluence-des-lobbies-industriels>

chartes volontaires non contraignantes de bonne conduite tout en insistant sur l'absence de nécessité de réglementer.

- **Façonner ou travestir les preuves scientifiques liant ses produits à la santé publique :**

La méthode employée est ici de détourner les faits scientifiques et d'orienter l'information en avançant les points positifs tout en en taisant les négatifs ou encore de présenter des études contradictoires orientées. Son objectif : semer le doute au sein de la société, que ce soit les décideurs politiques, les médias ou le grand public. A titre d'exemple, le site internet « Vin & Société » (lobby français du vin) présente les résultats de sa propre analyse bibliographique incrémentale concernant l'effet d'une « consommation modérée de vin sur la santé »<sup>33</sup> en insistant sur les effets bénéfiques et en soulignant à l'inverse les doutes relatifs aux effets négatifs.



Maladies cardiovasculaires

Il y a aujourd'hui un **consensus** indiquant que la consommation modérée de vin aurait un effet bénéfique dans la prévention des **maladies cardio-vasculaires**, du **diabète de type 2** et du **syndrome métabolique**.

Pendant, il existe des **controverses** quant à son effet sur l'obésité (controverse à tendance positive) et l'adiposité abdominale (controverse à tendance non définie).

Figure 2: site internet vin & société

Ce type de pratique est qualifié de « *science de diversion* » et de « *recherche-leurre* » ; via ces scientifiques, des sociétés savantes sont parfois sous influence. Ainsi, la société française de nutrition (SFN) qui publie une revue intitulée « cahiers de nutrition et de diététique » a fêté ses 50 ans en publiant un numéro spécial financé par les groupes et lobby de l'agroalimentaire (Alliance 7, Bel, Danone, la Fédération nationale des corps gras, Kellogg's, Lesieur, Mars, Mondelez, Nestlé, Unilever...). La Fondation pour la recherche en alcoologie (FRA), reconnue d'utilité publique, était, elle, subventionnée par les alcooliers « à hauteur de 800 000 € en 2017 »<sup>34</sup>.

<sup>33</sup> <https://www.vinetsociete.fr/etude-vin-et-sante>

<sup>34</sup> Source : <https://www.academie-agriculture.fr/sites/default/files/agenda/quechoisirdu22052019.pdf> et <https://www.lanutrition.fr/nutrition-les-tactiques-dinfluence-des-lobbies-industriels>

- **Détourner l'attention en désignant d'autres coupables :**

Pour occulter le problème de la qualité nutritionnelle de leurs aliments, les industriels pointent du doigt d'autres responsables, notamment :

- le manque d'activité physique,
- le libre choix du consommateur,
- la responsabilité parentale,
- la maîtrise de soi.

La sociologie est également utilisée afin d'appuyer ces raisonnements. Pour l'alcool, la filière met en avant les situations d'excès ou de risques (ex: *binge drinking* ou la conduite en état d'ivresse) en omettant les dangers intrinsèques des boissons. Le but de telles stratégies est de rejeter la responsabilité sur l'individu en raison de notamment de ses choix de vie (sédentarité, alimentation...), détournant l'attention de la qualité des produits.

- **Rechercher le soutien de ses consommateurs fidèles :**

Leurs messages sont notamment diffusés par le biais des médias et des réseaux sociaux, ils rémunèrent des influenceurs, mettent en avant des personnes publiques affichant leur goût pour tel ou tel produit. A titre d'illustration, entre 2014 et 2016, « *la YouTubeuse Lysandre Nadeau (430 000 abonnés) a réalisé cinq vidéos en collaboration avec Coca-Cola dans le cadre de sa campagne jeunesse « la Brigade du bonheur ». Dans ceux-ci, elle #PartageUnCoke en retrouvant son amie d'enfance, elle #ÉcouteUnCoke en faisant part de chansons associées à de bons moments de sa vie et #SavoureL'instant en racontant des souvenirs de Noël avec des membres de sa famille... tout ça avec une bouteille de la boisson emblématique à la main* ». <sup>35</sup>

- **S'inviter dans tous les débats, publics ou scientifiques, sur l'alimentation et la santé publique :**

Le *think tank*<sup>36</sup> « Agro », réunissant des personnalités du monde de l'agriculture, de l'industrie, de la distribution ainsi que des universitaires ou des acteurs de la sphère publique a, par exemple, publié la veille des états fédéraux de l'alimentation en 2017 un cahier de recommandations<sup>37</sup>.

- **Faire du chantage à l'emploi et l'image internationale :**

Les industriels mettent ici en avant les coûts que pourraient générer des modifications de recettes par exemple (recherche, modification des lignes de productions etc) en soulignant généralement les difficultés que connaît ou qu'a pu

<sup>35</sup> <https://nutritionnisteurbain.ca/actualite/marketing-influence-industrie-agroalimentaire-instagram-youtube/>

<sup>36</sup> « *Groupe de réflexion ou laboratoire d'idées, cercle de réflexion émanant généralement d'institutions privées et apte à soumettre des propositions aux pouvoirs publics* », LAROUSSE.

<sup>37</sup> <https://www.lesechos.fr/2017/06/branle-bas-de-combat-pour-lagroalimentaire-155257>

connaître un secteur industriel ou un groupe. Les principales conséquences mises en avant sont généralement les risques de licenciements, l'impact sur la croissance économique du pays voire à l'international selon la taille de l'entreprise. Sont également évoqués le risque de déstabilisation des marchés boursiers et la réputation des Etats en terme d'attractivité (ex : classement CAC 40).

**Les méthodes susmentionnées ne sont pas réservées qu'aux grands groupes mondiaux : les conseillers ont pu observer des similitudes troublantes en termes de méthodes de communication durant les auditions réalisées à l'occasion de cette étude.**

## **II- Règlementation et contrôle des additifs alimentaires**

L'addition de ces substances est étroitement contrôlée en Europe par la réglementation, mais également, de manière plus générale, par l'organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture. Cette dernière entretient des études permanentes sur le sujet de la sécurité alimentaire et publie régulièrement des perspectives et directives. Récemment encore, l'agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ou ANSES) a publié un avis relatif aux risques liés à l'ingestion de l'additif alimentaire E171<sup>38</sup>, démontrant que l'innocuité des additifs est toujours soumise à étude.

La Nouvelle-Calédonie importe mais aussi produit industriellement de la nourriture. Or cette nourriture transformée contient également des additifs.

Il apparait alors plusieurs questions essentielles :

- Quelles sont les normes ou préconisations internationales ?
- Quelles sont les préconisations sur le sujet dans la zone Pacifique ?
- Quels textes sont applicables en la matière en Nouvelle-Calédonie ?
- Quel véhicule est nécessaire pour adopter des textes ?

### **A- Echelon international : le codex alimentarius**

Au niveau international, l'ONU s'est saisie de la question depuis 1961, via son organisme pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'organisation mondiale de la santé (OMS).

La conférence de la FAO a créé, par une résolution n° 12/61, une commission du codex alimentarius chargée de reprendre les informations recueillies, de mettre en œuvre un programme mixte FAO/OMS, ainsi que de sa mise à jour<sup>39</sup>.

Ce dernier est un « *recueil de normes alimentaires et textes apparentés internationalement et présentés de manière uniforme. [Ils] (...) ont pour objet de protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques loyales dans le*

<sup>38</sup> Disponible sur le site : [www.anses.fr](http://www.anses.fr)

<sup>39</sup> NGAA ou CODEX STAN 192-1995 : [http://www.fao.org/gsfaonline/docs/CXS\\_192f.pdf](http://www.fao.org/gsfaonline/docs/CXS_192f.pdf)

commerce<sup>40</sup> ». Il définit la liste des additifs alimentaires autorisés, leurs catégories fonctionnelles et les conditions d'utilisation / de dosage dans les denrées alimentaires. A chaque additif alimentaire correspond une dose journalière admissible (DJA) dont le respect est supposé garantir une absence de risque pour la santé.

Pour ce faire, deux comités d'experts étudient le risque sanitaire des additifs, définissent et font vivre la norme :

- le comité du codex sur les additifs alimentaires (CCFA),
- le comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA).

En 1985, l'assemblée générale des Nations Unies demandait que, dans la mesure du possible, les gouvernements adoptent les normes du *codex alimentarius*. A titre informatif, L'Australie s'est inscrite dans cette démarche depuis 1963, de même que la France et la Nouvelle-Zélande.

### **B- Echelon Européen et métropolitain :**

En Europe, le règlement européen CE n°1333/2008 définit la liste des additifs autorisés et leurs conditions d'utilisation pour les denrées alimentaires. Les DJA sont, elles, établies par l'autorité européenne de la sécurité alimentaire (l'EFSA), également en charge de l'évaluation de la sécurité des nouveaux additifs alimentaires et du réexamen de certains additifs au regard de l'évolution technologique ou de nouvelles informations scientifiques.

Chaque additif autorisé est désigné par le même chiffre qu'à l'international mais il est précédé de la lettre E (ex : E140 = chlorophylle).

Pour être autorisé au sein de l'UE, un additif alimentaire doit remplir les conditions suivantes :

- sur la base des données scientifiques disponibles, il ne présente pas de risque pour la santé du consommateur aux doses proposées ;
- il répond à une nécessité technologique qui ne peut pas être satisfaite par d'autres moyens ;
- son utilisation n'induit pas en erreur le consommateur et présente un intérêt pour ce dernier.

Les additifs alimentaires doivent de plus être mentionnés sur les denrées alimentaires préemballées au titre de la liste des ingrédients<sup>41</sup>.

Notons cependant que certaines familles de produits bénéficient de dérogations exemptant les fabricants de mentionner tout ou partie des additifs. Figurent parmi ces exceptions : le vin, la bière, les fromages frais ou à pâte fermentée, ou encore les produits dérivés du cacao comme le chocolat.<sup>42 43</sup>

---

<sup>40</sup> Objet du Codex Alimentarius, disponible sur : <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/fr/>

<sup>41</sup> Règlement européen n°1169/2011

<sup>42</sup> <https://www.laurentberta.com/article-nutrition/sante-bien-etre/additifs-alimentaires-lobby-conflits-d-interet> (nutritionniste)

<sup>43</sup> [https://www.francetvinfo.fr/economie/emploi/metiers/agriculture/enquete-franceinfo-additifs-pesticides-le-vin-que-vous-buvez-ne-contient-pas-que-du-raisin-decouvrez-le-resultat-de-nos-analyses\\_2957897.html](https://www.francetvinfo.fr/economie/emploi/metiers/agriculture/enquete-franceinfo-additifs-pesticides-le-vin-que-vous-buvez-ne-contient-pas-que-du-raisin-decouvrez-le-resultat-de-nos-analyses_2957897.html)

Chaque pays membre a ensuite la charge d'organiser le suivi et le contrôle de ces deux réglementations. En métropole, les modalités d'application sont régies par des arrêtés conjoints du ministre chargé de la consommation et des ministres intéressés (articles R412-17 du code de la consommation métropolitain).

### **C- Echelon régional : la situation dans la zone Pacifique Sud**

A défaut d'autosuffisance alimentaire, la Nouvelle-Calédonie doit avoir recours à l'importation. En fonction de cette zone, elle devra vérifier les additifs alimentaires qu'elle entend autoriser sur son territoire.

Si en métropole, on s'appuie sur les règlements européens, dans la région Pacifique, et plus particulièrement l'Australie et la Nouvelle-Zélande, il faut se référer au « *Australia New Zealand Food Standards Code* ». Ce code harmonise sur les deux territoires la composition, l'étiquetage, le transport et la production des produits alimentaires qui y sont vendus.

### **D- Les textes applicables en Nouvelle-Calédonie**

En Nouvelle-Calédonie, où les règlements européens ne s'appliquent pas de facto, les additifs alimentaires devraient être codifiés au sein du code de la consommation, dont la compétence a été en partie reconnue par la loi organique n° 99-209 (article 22-19°) et, pour l'autre partie, devenue compétence<sup>44</sup> de la Nouvelle-Calédonie en 2012 (loi du pays n° 2012-2 du 20 janvier 2012).

Cependant, il s'avère que ce code est vide de tout article sur le sujet (le champ est « réservé »).

En pratique il n'existe que deux textes juridiques concernant spécifiquement les additifs alimentaires adoptés sur la base de la délibération n°155 du 29 décembre 1998 *relative à la salubrité des denrées alimentaires* qui fait écho à une réglementation relative aux additifs qui pour l'heure n'existe pas. Il s'agit de :

- l'arrêté n°2009-801/gouvernement de la Nouvelle-Calédonie du 17 février 2009 relatif à l'interdiction d'utilisation du bromate de potassium comme additif alimentaire ;
- l'arrêté n° 2009-451/gouvernement de la Nouvelle-Calédonie du 3 février 2009 relatif à l'interdiction d'utilisation du borate de soude et de l'acide borique comme additif alimentaire.

Ces derniers font suite à des interpellations, notamment dans les médias concernant certains produits. Dans le passé des exemples ont été dénoncés. Bien que des réunions aient eu lieu afin de travailler sur une réglementation en matière d'additif, aucun des travaux n'a jusqu'ici abouti.

---

<sup>44</sup> Droit de la consommation

L'arrêté n°83-545/CG du 9 novembre 1983<sup>45</sup> rend obligatoire la liste des ingrédients et des additifs alimentaires sur les produits alimentaires préemballés. Tous les acteurs économiques calédoniens mettant sur le marché des produits agroalimentaires transformés ont l'obligation de mentionner sur l'emballage les additifs alimentaires contenus dans le produit.

Ainsi, en dehors de cette obligation en termes d'étiquetage, il y a donc un vide juridique quasiment total sur la question.

### **E- La question des contrôles**

A défaut de réglementation et de pouvoir de sanction, les services de la Nouvelle-Calédonie émettent parfois des préconisations afin d'inciter les industriels à modifier la composition de leurs produits (une société avait par exemple accepté de supprimer un colorant qui présentait de fortes suspicions de toxicité).

La direction des affaires économiques (DAE) est néanmoins limitée dans son périmètre de contrôle par l'arrêté n°83-545 CG du 9 novembre 1983<sup>46</sup> qui restreint le pouvoir de ses agents. Ceux-ci ne peuvent pas intervenir dans les entreprises de production et n'ont la possibilité que de « *procéder à la constatation des infractions dans les magasins, boutiques ou maisons servant au commerce, ainsi que dans les entrepôts, dans les ports d'arrivée et dans les halles, foires et marchés* » (art13).

Conséquemment, elle n'opère des contrôles que dans les enseignes de distribution par le biais de l'étiquetage, les producteurs ayant l'obligation d'énumérer les « produits d'addition » contenus dans la marchandise. Cependant, en l'absence de laboratoire d'analyse, les agents ne peuvent pas comparer l'étiquette à la composition exacte du produit.

De telles analyses ne sont pas réalisées car leur coût est très important. A titre d'exemple, l'envoi d'un échantillon de 100g en métropole coûtait 500 000 F. CFP.

En termes de contrôle sanitaire, le service d'inspection vétérinaire, alimentaire et phytosanitaire (SIVAP) de la direction des affaires vétérinaires alimentaires et rurales (DAVAR) déclare ne pas disposer d'un personnel formé en profondeur sur le sujet des additifs alimentaires.

### **Recommandations :**

#### **1- Etablir une réglementation relative à l'emploi des additifs alimentaires autorisés par l'UE, dans les mêmes conditions d'utilisation, sous réserve de s'assurer :**

- **de la compatibilité de celle-ci avec la réglementation des pays de la région pour ne pas créer un frein à l'export et l'intégration régionale ;**

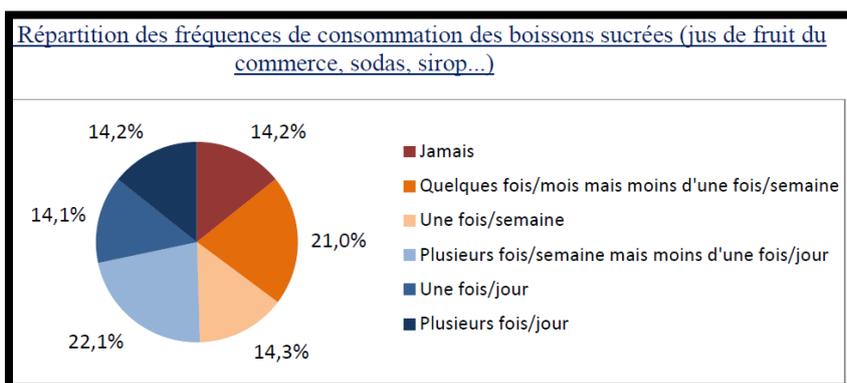
<sup>45</sup> portant application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes, en ce qui concerne les conditions de vente des denrées, produits et boissons destinés à l'alimentation de l'homme et des animaux, ainsi que les règles d'étiquetage de présentation de celles de ces marchandises qui sont préemballées en vue de la vente au détail

<sup>46</sup> <https://dae.gouv.nc/sites/default/files/atoms/files/23340290.pdf>

- de conserver la possibilité d'un renforcement des interdictions en cas de suspicions récurrentes de nocivité.
- 2- Inscrire les dispositions relatives aux additifs dans une loi du pays et s'assurer qu'il n'existe pas de discrimination entre les produits fabriqués localement et ceux importés.
  - 3- Mettre en place les moyens nécessaires pour la mise en œuvre de cette réglementation : contrôle, moyens humains, techniques et financiers et à la formation des agents de la DAE et SIVAP.

### III- Une population impactée par les modes de consommation modernes

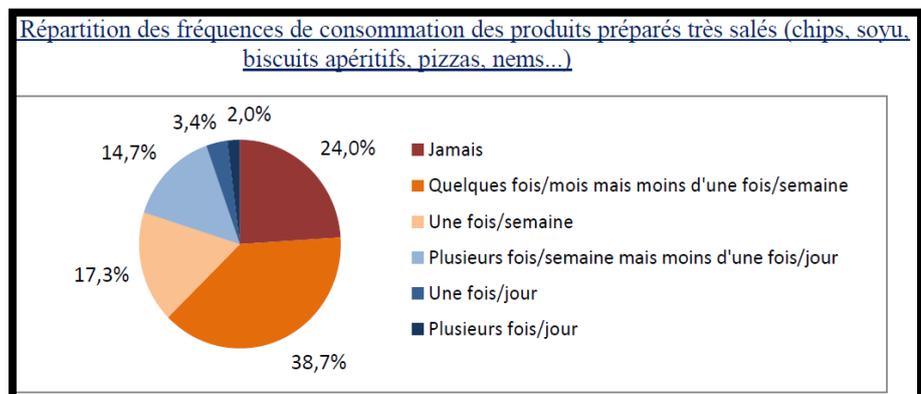
#### A- Une population qui consomme de manière importante des produits transformés et ultra-transformés :



Au vu des enquêtes sur les habitudes de consommation des Calédoniens de l'agence sanitaire et sociale de Nouvelle-Calédonie (ASSNC), il apparaît clairement que la population calédonienne a

adopté des modes de consommation de pays développés et les maux qui peuvent l'accompagner, comme l'illustrent les différents tableaux supra et ci-après issus du « baromètre santé adultes » de 2015.

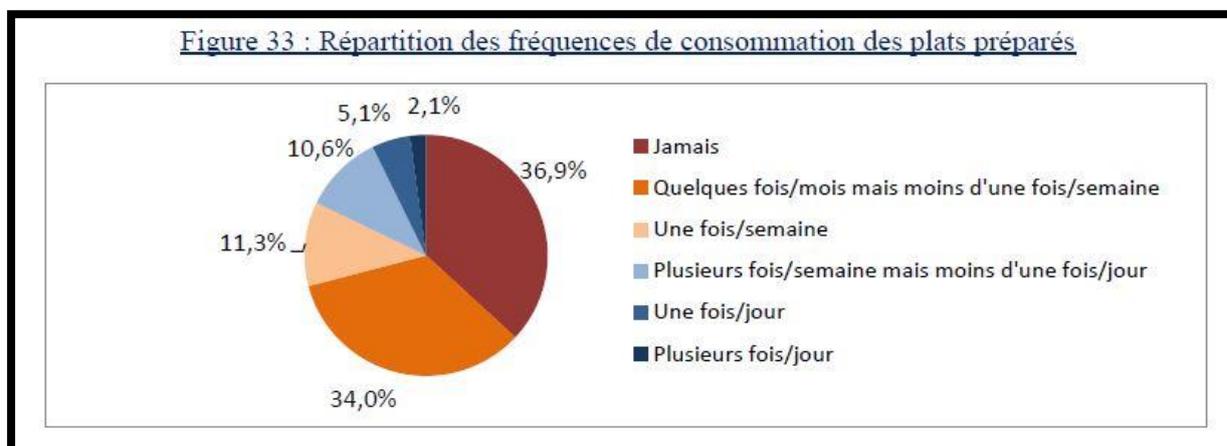
Ledit rapport mentionne notamment que près d'un tiers des Calédoniens (29%) consomme des plats préparés (gamelles, achetés en grand surface...) au moins une fois par



semaine dont 7% tous les jours et 28% des adultes calédoniens consomment des boissons sucrées tous les jours. Parmi les personnes interrogées, 65% ont pour

habitude d'ajouter dans leur plat, au moment de le consommer, de la sauce soja (soyo) ou du Maggi et 50% ont pour habitude d'ajouter de la matière grasse.

Plus d'un Calédonien sur quatre (28%) a l'habitude d'ajouter du sucre ou du ketchup à ses plats.



Pour rappel, certaines familles de produits bénéficient de dérogations à l'échelle européenne exemptant les fabricants de mentionner tout ou partie des additifs, figurent parmi ces exceptions : le vin, la bière, les fromages frais ou à pâte fermentée, ou encore les produits dérivés du cacao comme le chocolat.<sup>47/48</sup>

Observons sur ce point que la consommation de vin et de bière en Nouvelle-Calédonie augmente d'année en année (+7,6% de vin consommé entre 2016 et 2017 par exemple) et que ces deux produits représentaient à eux seuls 76% de la consommation totale d'alcool<sup>49</sup>.

Produit	2014	2015	2016	2017	Variation 17-16
<b>BIERE</b>					
Total bière consommée % conso. totale	839 376 41,6%	835 384 42,8%	848 135 43,7%	860 814 41,6%	1,5%
LAP bière habitant de 15 et plus	4,1	4,1	4,0	3,9	
<b>VIN</b>					
Total vin consommé % total	713 703 35,4%	660 053 33,8%	670 452 34,3%	720 601 34,8%	7,5%
LAP vin par habitant de 15 et plus	3,5	3,2	3,1	3,3	
<b>ALCOOLS FORTS</b>					
Total alcools forts consommés % total	463 090 23%	454 477 23,3%	426 467 22,0%	489 389 23,6%	14,8%
LAP alcools forts par habitant 15 et plus	2,2	2,2	2,0	2,2	
<b>TOTAL</b>					
Consommation totale	2 016 019	1 949 914	1 945 054	2 070 804	6,5%
Total exportations	1 542	9 437	19 399	10 960	-43,7%

Figure 3: répartition des différentes consommations d'alcools entre 2014 et 2017

<sup>47</sup> <https://www.laurentberta.com/article-nutrition/sante-bien-etre/additifs-alimentaires-lobby-conflits-d-interet> (nutritionniste)

<sup>48</sup> [https://www.francetvinfo.fr/economie/emploi/metiers/agriculture/enquete-franceinfo-additifs-pesticides-le-vin-que-vous-buvez-ne-contient-pas-que-du-raisin-decouvrez-le-resultat-de-nos-analyses\\_2957897.html](https://www.francetvinfo.fr/economie/emploi/metiers/agriculture/enquete-franceinfo-additifs-pesticides-le-vin-que-vous-buvez-ne-contient-pas-que-du-raisin-decouvrez-le-resultat-de-nos-analyses_2957897.html)

<sup>49</sup> Source : situation sanitaire en NC – 2017 :

[https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=5&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwju\\_o6M1zoAhXJILcAHX-hDSOQfjAEegQIBBAB&url=https%3A%2F%2Fass.gouv.nc%2Ffile%2F1699%2Fdownload%3Ftoken%3DfjtWa8VI&usq=AOvVaw1aJkiv79GHSq37194V7hgg](https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=5&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwju_o6M1zoAhXJILcAHX-hDSOQfjAEegQIBBAB&url=https%3A%2F%2Fass.gouv.nc%2Ffile%2F1699%2Fdownload%3Ftoken%3DfjtWa8VI&usq=AOvVaw1aJkiv79GHSq37194V7hgg)

## **B- Avec des disparités provinciales et de genres**

Au sein des provinces de la Nouvelle-Calédonie, les données ne sont pas homogènes. Ainsi les enquêtes de la direction des affaires sanitaires et sociales (DASS) ont montré qu'« *en province Nord et province des îles Loyauté, respectivement, 31% et 30% des personnes ne savent pas ce qui définit une alimentation saine*<sup>50</sup>. *Elles ne sont que 14% en province Sud* »<sup>51</sup>. Les habitants des provinces Nord et des îles Loyauté déclarent une consommation de plats préparés environ 25% plus faible qu'en province Sud.

L'offre des distributeurs n'est pas non plus la même entre les différentes provinces, ainsi les produits transformés et ultra transformés sont plus utilisés en province Sud que dans les provinces Nord et des îles Loyauté.

Les hommes sont également moins nombreux à savoir ce qui caractérise une alimentation saine (14%) que les femmes (23 %) et consomment davantage de plats préparés (77% versus 65%).

## **C- Et une vision faussée de son alimentation**

L'ASSNC élabore des baromètres santé mais il ne s'agit cependant que d'études déclaratives. Or, vis-à-vis de l'alimentation, les calédoniens, à plus de 50%, pensent avoir une alimentation de très bonne qualité. Pour autant, 68% ont des problèmes de poids. De plus, lorsqu'ils sont interrogés sur leur statut pondéral ; seul 1 obèse sur 10 se reconnaît en tant que tel, ainsi 90% ne s'en rend pas compte.

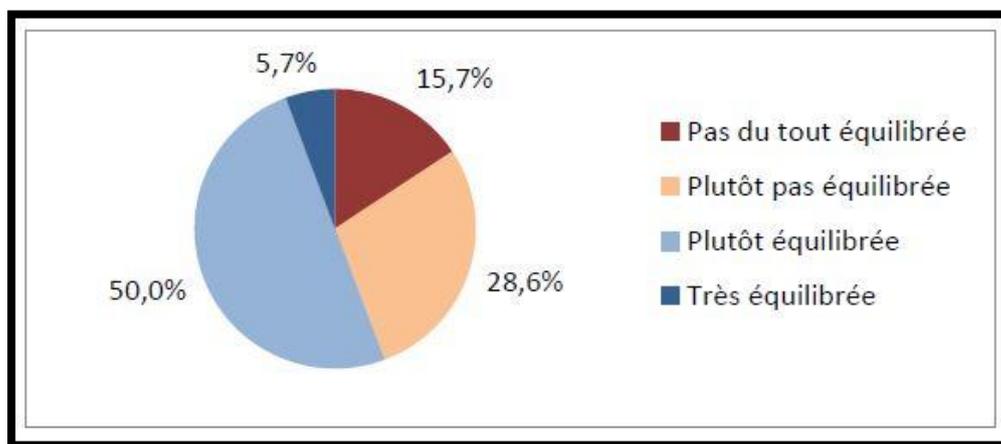


Figure 4: perception de l'alimentation, baromètre santé adultes 2015 - DASS

<sup>50</sup> **Un régime alimentaire équilibré est un régime sain.** Pour fonctionner correctement, notre organisme a besoin de tous les nutriments provenant des aliments, à savoir des protéines, des glucides (sucres) et des lipides, plus des vitamines et des minéraux. L'équilibre est le secret pour conserver un poids raisonnable et avoir les meilleures chances de rester en bonne santé.

L'OMS (organisation mondiale de la santé) a formulé des recommandations, ventilées en 5 points, qui résument la base de l'alimentation :

1. Manger approximativement la même quantité de calories que ce que consomme l'organisme. Poids sain = « apport de calories » - « consommation de calories »
2. Manger beaucoup d'aliments d'origine végétale, légumes, légumineuses, céréales complètes, fruits et noix.
3. Limiter l'apport de graisses, en privilégiant les graisses insaturées, meilleures pour la santé que les graisses saturées et les acides gras trans.
4. Limiter l'apport de sucre en poudre (dans l'idéal, moins de 10 g par jour).
5. Limiter la consommation de sel / sodium, quelle qu'en soit la source.

Source : stratégie mondiale pour l'alimentation, l'activité physique et la santé, OMS Genève, 2004 :

<https://www.who.int/dietphysicalactivity/publications/trs916/summary/fr/>

<sup>51</sup> Source : baromètre santé adultes 2015

Concernant la part de l'alimentation transformée, les calédoniens déclarent à l'occasion des enquêtes de l'ASSNC ne quasiment pas en consommer, ce qui est très loin de la réalité. Ils n'ont donc pas conscience de ce qu'est véritablement un produit transformé. Par conséquent Il est plus que probable qu'ils ne fassent pas non plus la différence entre un ces derniers et de l'ultra-transformé (cf. infra).

NOVA	Exemples	
Aliments frais ou minimalement transformés	Fruits frais, pressés, réfrigérés, congelés, séchés, feuilles et racines des légumes, céréales, légumineuses, tubercules, champignons, légumes, noix et graines Viandes (et poissons) frais, sous forme de steaks, filets, morceaux, réfrigérés, congelés, œufs, lait pasteurisé ou en poudre, yaourt nature, fruits de mer, beurre, café, thé, épices, herbes, poivre, cannelle, ...	
Ingrédients culinaires transformés	Sucre, sels, huiles végétales, beurres et graisses animales, lard, soupes, vinaigre, lait de noix de coco, agent levants, fécule de maïs, beurre, miel, sirop d'érable	
Aliments transformés	Aliments en conserve, aliments fumés, fruits secs salés ou sucrés, fromage, tofu, pain pita, pâte d'amande, Bière, vin, cidre	
Aliments ultra-transformés	Soda, snacks, crème, chocolat, confiserie, pains emballés, margarines et pâtes à tartiner, biscuits, pâtisseries, gâteaux, céréales-petit déjeuner, barres énergétiques, boissons énergisantes, boissons au lait, aux fruits, yaourts aux fruits, desserts lactés, boissons au cacao, viande instantanée, préparation pour nourrissons, laits infantiles, produits minceurs, produits en poudre ou fortifiés, produits alimentaires prêts à l'emploi, plat préparés, soupes instantanées, bâtonnets, saucisses, hamburger, hot-dog, viandes et poissons reconstitués Alcool suivi d'une distillation (vodka, rhum, gin, whisky...)	

www.quoidansmonassiette.fr  
Monteiro CA, Cannon G, Levy RB et al. NOVA. The star shines bright. [Food classification. Public health] World Nutrition January-March 2016, 7, 1-3, 28-38, 28.

Figure 5: classification NOVA des aliments les moins au plus transformés

Une part conséquente des calédoniens a donc une vision faussée de son poids, de la qualité de son alimentation et de sa santé. Elle n'a pas non plus conscience de consommer des additifs alimentaires.

#### D- Double d'un relai quasi inexistant dans les médias

En dehors des communiqués de presse issus par des associations telles qu'UFC que choisir et Ensemble pour la planète (EPLP)<sup>52</sup>, dont certains n'ont même pas été relayés, seuls deux articles de presse locale généraliste<sup>53</sup> (celle accessible au plus grand nombre donc) ont pu être trouvés sur le sujet par le bureau de la documentation. Le désintéressement des médias locaux sur cette problématique concoure, encore une fois, à la méconnaissance du grand public. Or, avant même de parler d'éducation du consommateur, il convient d'éveiller sa vigilance sur la question des additifs, et plus globalement des aliments ultra transformés.

Cette communication auprès des consommateurs est essentielle et ce dès le plus jeune âge. En effet, certains mauvais réflexes ont été implantés au sein des populations. Par exemple, elles ont tendance à considérer qu'une couleur peu

<sup>52</sup> Pour EPLP communiqué de presse du 11 juin 2014 et pour UFC que choisir ceux du 5 janvier 2017 (<https://www.ufcnouvellecaledonie.nc/alimentation-additifs-alimentaires-detail>) et 21 novembre 2019 (<https://www.ufcnouvellecaledonie.nc/additifs-alimentaires-voici-les-produits-ou-il-y-en-a-le-plus>)

<sup>53</sup> Exemple : <https://www.lnc.nc/breve/de-moins-en-moins-d-additifs-dans-nos-assiettes>

intense, ce qui est souvent le cas lorsqu'il s'agit de colorants naturels, est synonyme de mauvaise qualité. De même, elles associent la couleur rosée de la charcuterie à un gage de qualité et de fraîcheur alors que cette dernière provient d'additifs classés par le centre international de recherche sur le cancer comme « cancérogènes probable », à savoir le nitrite de sodium ou ses dérivés (E249 à E252).

### **E- Et d'un étiquetage insuffisant :**

Par ailleurs, le CESE a modestement mené sa propre enquête de terrain, et constaté que certaines étiquettes de produits alimentaires étaient mal renseignées. A titre d'exemple, pour certaines marques de distributeurs, seul le mot « colorant » figure (cf. photos en infra). Ceci paraît tout à fait insuffisant, les soupçons de dangerosité des additifs alimentaires de la famille des colorants n'étant pas équivalents d'une substance à l'autre. Par exemple, le colorant E160c, de l'extrait de paprika, ne présente pas de risques avérés, à l'inverse de l'E112 (l'azorubine/carmoisine), qui pourrait induire ou amplifier l'hyperactivité chez l'enfant et dont les effets cancérogènes sont débattus<sup>54</sup>.



Fait aggravant, 87% des Calédoniens interrogés par la DASS ne lisent jamais les informations présentes sur les emballages alimentaires. De telles données ne sont logiquement pas de nature à inciter les industriels à une adaptation de leurs recettes.

D'après une étude menée par OpinionWay, un français sur six aurait déjà téléchargé l'application Yuka sur son smartphone et 20 % utilisent des applis pour consommateurs au moment de faire leurs courses.

De telles applications ont le double avantage de renseigner rapidement et de manière relativement ludique, les consommateurs sur leur choix de produits, mais

<sup>54</sup> Il est listé comme inclassable quant à sa cancérogénicité pour l'homme au Centre International de Recherche sur le Cancer (CIRC) mais répertorié au nombre des additifs probablement ou certainement cancérogènes à l'Association pour la Recherche Thérapeutique Anti-Cancéreuse -ARTAC, France).

également d'inciter les producteurs et distributeurs à plus de circonspection quant à l'utilisation de ces substances.

Ainsi, le groupe « Intermarché » a entrepris récemment de scanner ses propres produits et a identifié 900 d'entre eux à améliorer. Il va notamment bannir de ses recettes 142 additifs<sup>55</sup>.

Ces modifications des méthodes d'achat dans le choix des produits peuvent également voir le jour en Nouvelle-Calédonie. Cependant, contrairement à la France métropolitaine où 92 % de la population disposait en 2019 d'internet, dont 64,70 millions d'abonnements mobiles recensés (pour une population de 65,36 millions d'habitants)<sup>56</sup>, l'observatoire du numérique de la Nouvelle-Calédonie ne comptabilise pour l'heure que 58 099 abonnements à l'internet mobile <sup>57</sup> (donc accessible hors domicile) pour une population de 271 407 habitants en 2019<sup>58</sup>.

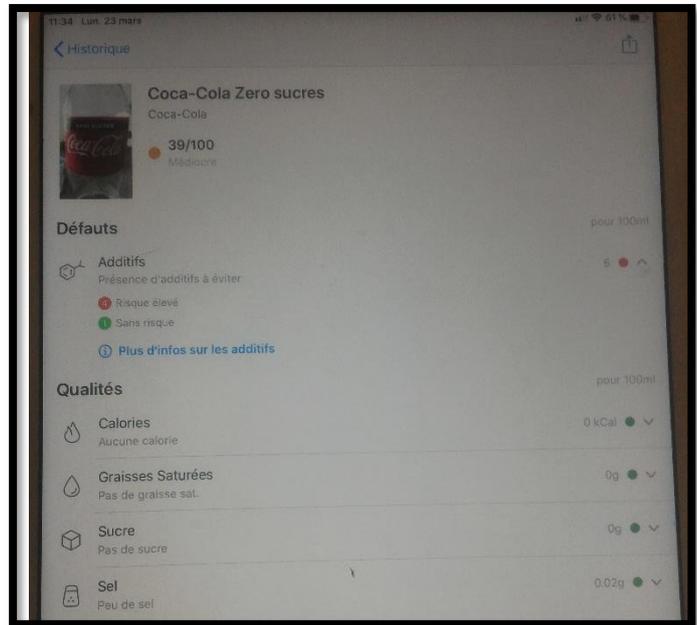


Figure : exemple de fiche info produit sur yuka suite à scan du code barre

## F- Des initiatives encore timides à encourager :

Des initiatives orchestrées par des membres de la société civile ont vu le jour, mais les actions semblent encore marginales au regard de l'ampleur des questions liées à l'alimentation.

Nous avons déjà cité les alertes lancées par l'association UFC-Que choisir mais notons également l'existence de l'association nutrition et alimentation dite « Ana » constituée d'un regroupement de professionnels de santé de différents établissements calédoniens (médipôle, association des diabétiques de Nouvelle-Calédonie, cliniques, l'ACH -association calédonienne des handicapés- ou le CSSR - centre de soins de suite et de réadaptation à Nouméa) qui organise, chaque année, depuis 2015, des « journées calédoniennes de l'alimentation »<sup>59</sup> durant lesquelles des ateliers thématiques sont proposés (par exemple, en 2019, un atelier « exhausteurs de goûts naturels » a été proposé par deux diététiciennes), ainsi qu'une soirée médicale thématique (en 2019 « la nutrition et le cancer »).

<sup>55</sup> <https://www.lefigaro.fr/societes/intermarche-va-modifier-900-de-ses-produits-pour-etre-mieux-note-sur-yuka-20190917>

<sup>56</sup> <http://www.e-works.fr/blog/chiffres-cles-2019-utilisateurs-dinternet-mobile-reseaux-sociaux/>

<sup>57</sup> <https://observatoire-numerique.nc/wp-content/uploads/2019/11/FC-Infographie-2019.07-2019-11-05.pdf>

<sup>58</sup> <https://la1ere.francetvinfo.fr/nouvellecaledonie/hausse-moderee-population-nouvelle-caledonie-786109.html>

<sup>59</sup> <https://la1ere.francetvinfo.fr/nouvellecaledonie/journees-caledoniennes-alimentation-occasion-professionnels-sante-echanger-se-former-724628.html>

La création d'une association nommée « *IJA BWETI, l'avenir de l'Alimentation en Nouvelle-Calédonie* »<sup>60</sup> a été signalée aux conseillers. Cette structure est composée de représentants des différentes parties prenantes : acteurs de la santé, producteurs, fabricants, consommateurs, professionnels de l'éducation alimentaire et des représentants d'institutions. Cette association est à l'initiative d'un forum portant sur une meilleure alimentation en Nouvelle-Calédonie qui s'est tenu les 2 et 3 avril 2019. Seize projets à soutenir en ont émergé, parmi lesquels :

- « *Be fruity be happy* » : l'objectif est que 80% de la population intègre des fruits et des légumes bruts ou transformés dans son alimentation quotidienne,
- « C'est qui le patron calédonien » : le consommateur établirait le cahier des charges et influencerait sur la chaîne de valeur,
- « Prévention et environnement des consommateurs de demain » : former des citoyens avertis dans le domaine notamment de l'environnement de la santé et de la nutrition,
- Adoption collective d'une vision de l'alimentation pour 2029,
- « Investissons l'alimentation » : mise en place d'une politique d'éducation à l'alimentation,
- Création de 1500 fermes de permaculture pour une production locale.

#### **Recommandations :**

- 1. Développer une structure multipartite qui rassemblerait les producteurs, distributeurs, corps médical dont spécialiste de la nutrition, représentant des consommateurs ... en maintenant un ratio équitable entre les producteurs et distributeurs d'alimentation, les consommateurs et les institutions.**
- 2. Favoriser des applications de vulgarisation telles que « yuka » qui permettent, en scannant le code barre d'un produit, d'en connaître sa composition, y compris en termes d'additifs.**

#### **Et afin d'en faciliter l'accès de :**

- **inclure dans les campagnes de prévention de l'ASSNC une information concernant les applications d'aide à la décision,**
  - **favoriser le développement de forfait incluant l'internet mobile à bas prix ou la mise à disposition d'un wifi gratuit, favorisant le référencement des produits spécifiquement calédoniens au sein de ces applications.**
- 3. Instaurer un partenariat avec les commerces de nourriture d'alimentation afin d'installer des messages sanitaires en lien avec l'alimentation.**

---

<sup>60</sup> <https://ijabweti.nc/>

4. Identifier, accompagner et aider au développement des structures associatives œuvrant dans le domaine de la nutrition (exemple : intervention en milieu scolaire et mise à disposition gratuite de locaux durant les périodes de vacances scolaires).

## ***IV- Quelle vigilance et engagement du monde industriel ?***

### **A- Une vague de fond mondiale :**

Mondialement, les industriels sont progressivement contraints d'adapter leurs recettes. En effet, confronté à la montée des soupçons de toxicité de certains additifs et la grogne subséquente des consommateurs, des pouvoirs publics mais également des distributeurs, le secteur de l'agro-alimentaire ajuste ses pratiques, parfois de manière proactive, parfois sous la contrainte réglementaire.

Par exemple, la France a interdit depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2020 l'additif E171. Soupçonné d'être cancérigène, il est contenu, entre autres, dans les *M&Ms* dont la recette a dû être modifiée<sup>61</sup>. Ceci a demandé un investissement en recherches et développement très important, 70 millions d'euros et 40 000 heures de recherche d'après la PDG de *Mars Wrigley France*. Également, le journal *LSA* (libre service actualités) rapporte que « *poussés par l'opinion publique et les médias, les fabricants se sont mobilisés pour réduire ou supprimer le nitrite de sodium[...]. En février 2017, Herta fut la première marque à signer un jambon cuit sans nitrite, suivie par Monique Ranou et Fleury Michon au printemps 2019. Aujourd'hui, l'activité charcuterie de Nestlé [...] aligne une gamme de 30 références dites sans nitrite ....* »<sup>62</sup>. Certains restaurants prônent également une « cuisine sans MSG » (sans glutamate monosodique – E621) et en font même une force promotionnelle<sup>63</sup>.

### **B- La situation en Nouvelle-Calédonie**

#### **1- Une collecte de données laborieuse :**

Afin d'obtenir un maximum d'informations concernant les additifs alimentaires utilisés, la commission a sollicité, en sus des chambres consulaires et syndicats ou fédérations représentatives, pas moins de 23 entreprises différentes au sein de secteurs d'activité variés notamment : ceux de la boulangerie, de la transformation de viande, des produits laitiers, de la restauration, des boissons, des produits de la mer ou encore de confiserie. Tout comme dans le cadre des enquêtes menées par la CMA et la FINC (cf. infra), seule une minorité d'entreprises a répondu présente (que

<sup>61</sup> source ; article magazine 20 minutes

<sup>62</sup> <https://www.lsa-conso.fr/les-recettes-sans-nitrites-gagnent-toute-la-charcuterie,331911>

<sup>63</sup> Exemple : <http://www.aname.fr/qu-est-ce-que-le-glutamate>

ce soit en se présentant aux auditions ou en fournissant des observations écrites), à savoir 7 sur 23.

De plus, signalons qu'aucune étude exhaustive n'a été menée sur le sujet des additifs ni par la FINC, ni par la CCI, ni par la CMA, auprès des entreprises calédoniennes relevant de l'industrie agroalimentaire.

Par suite de la sollicitation du CESE concernant ce dossier, la FINC et la CMA ont proposé de réaliser un sondage auprès de leurs adhérents concernés par la problématique, via internet ou en les réunissant. Malheureusement, seul un nombre très faible d'entreprises a répondu.

Il est donc impératif de garder en tête que ces échantillons sont beaucoup trop restreints pour être considérés comme véritablement représentatifs, la masse critique requise en termes de sondage pour que les données soient fiables n'étant pas atteinte.

Selon la FINC, l'industrie agro-alimentaire (IAA) en Nouvelle-Calédonie représenterait 480 entreprises. Elle est composée principalement de TPE (87%) qui représenteraient 319 entreprises et de quelques PME (13%) soit 61 entreprises. Les activités principales de ces entreprises locales se décomposent comme suit<sup>64</sup> :

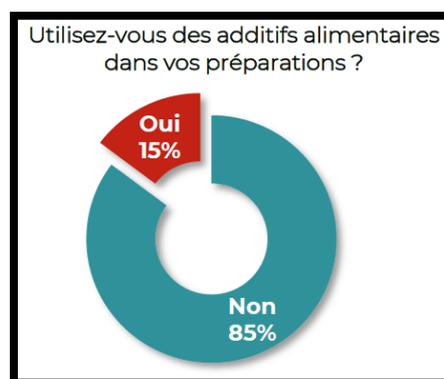
▪ la boulangerie pâtisserie, fabrication de biscuits	(203 entreprises dont 80% de TPE)
▪ la boucherie charcuterie	(50 entreprises dont 86% de TPE)
▪ la fabrication de plats préparés	(39 entreprises dont 90% de TPE)
▪ la transformation de fruits et de légumes	(38 entreprises dont 97% de TPE)
▪ la production de boissons rafraîchissantes	(31 entreprises dont 97% de TPE)
▪ la transformation de produits de la mer	(18 entreprises dont 89% de TPE)

Concernant la FINC, qui compte environ 60 adhérents dans la filière des IAA, seules une quinzaine d'entreprises adhérentes ont répondu au questionnaire en ligne ou participé à la réunion de travail organisée par la fédération dans le cadre de cette saisine. Toutes ont confirmé utiliser des additifs alimentaires ou des ingrédients en contenant et les faire figurer sur l'étiquetage de leurs produits.

La part des produits agroalimentaires fabriqués / transformés localement (hors fruits et légumes) représenterait moins de 15% des ventes en grande surface.

Concernant le secteur des entreprises artisanales, selon la CMA, elles seraient 776 à être potentiellement concernées.

Parmi les 326 établissements sollicités par la CMA, seules 61 ont répondu au questionnaire, soit 8% des établissements identifiés comme potentiellement utilisateurs d'additifs alimentaires, au sein desquelles 15% utiliseraient des additifs.



<sup>64</sup> Source : fédération des industries de Nouvelle-Calédonie (FINC)

	Nombre	Part
Entreprises artisanales concernées	776	100%
Entreprises artisanales ayant reçu l'email	326	42% des entreprises artisanales
Entreprises artisanales ayant répondu	61	8% des entreprises concernées

## 2- Des additifs utilisés, mais en quelles quantités ?

D'après les données partielles recueillies, les entreprises artisanales seraient moins consommatrices d'additifs que les structures plus développées. Néanmoins, d'après les auditions réalisées auprès d'entreprises artisanales en propre, ces dernières utilisent certains produits, eux-mêmes transformés, dans leurs préparations. Par exemple, les farines utilisées par les boulangeries contiennent toutes des améliorants, c'est pourquoi l'on peut s'interroger d'une part :

- sur la quantité réelle d'additifs présents dans les produits alimentaires artisanaux locaux,
- sur l'étiquetage qui peut être trompeur puisque les additifs présents au sein des ingrédients utilisés pour la fabrication locale ne sont pas indiqués.

En général, plus l'activité est structurée et le nombre de salariés élevé, plus les réglementations sont connues et maîtrisées en raison notamment d'une spécialisation accrue dans les entreprises mieux pourvues en personnel. Il sera plus facile de trouver un responsable qualité dans une industrie que dans une activité artisanale, où le savoir et la responsabilité incombe principalement au gérant/patron de l'entreprise.

## 3- Des entreprises sensibilisées mais peu proactives :

Les entreprises sollicitées par un biais ou un autre ont majoritairement répondu être sensibilisées voire vigilantes à la question des additifs alimentaires, une minorité d'entre elles disposent de relais de veille médiatique et réglementaire sur le sujet.

Plusieurs d'entre elles recherchaient des alternatives ou produits de substitution mais rencontrent, à cet égard, des difficultés notamment :

- dans certains cas, l'absence de solution alternative pour maintenir les mêmes conditions physico-chimiques du produit ;
- le coût du produit de substitution : certains colorants naturels étant par exemple 3 à 4 fois plus onéreux que ceux de synthèse ;
- l'absence de moyens techniques pour réaliser des tests de recettes avec les produits de substitution ;
- l'intérêt du consommateur : des difficultés se font sentir en matière d'attractivité du produit considéré, à tort, comme moins « performant » (moins beau, moins coloré, moins frais etc).

Les entreprises de fabrication ou de distribution ayant répondu, ont déclaré appliquer les normes européennes, à défaut de réglementation locale. En effet, elles sont bien conscientes des critiques dont font actuellement l'objet certains additifs, même

autorisés, et que des recherches scientifiques sont nécessaires afin de trancher ces débats, recherches pour lesquelles la Nouvelle-Calédonie ne dispose pas d'expertise. Par défaut, l'industrie agroalimentaire calédonienne a donc choisi de se conformer à la liste des additifs alimentaires autorisés par l'UE.

#### 4- Plusieurs additifs faisant l'objet de vives polémiques mondialement utilisés pour la fabrication de denrées alimentaires en Nouvelle-Calédonie :

Les images suivantes sont issues d'une enquête de terrain (menée par le CESE-NC) durant laquelle 59 étiquettes de produits fabriqués localement ont été photographiées dans un grand magasin de la place. Au sein de ces produits : 49 additifs différents ont été relevés, dont 21 considérés<sup>65</sup> par la littérature scientifique et de vulgarisation comme présentant des risques élevés de toxicité.

Plusieurs produits n'indiquaient pas d'additifs (une douzaine) dans leur composition mais ont recours à des produits de base en contenant, par exemple le maggi dans de la salade de riz au thon ou de la mayonnaise dans la salade tahitienne.



Un nombre non négligeable d'additifs, objets de controverses importantes dans le monde entier figurent tant au sein des produits importés commercialisés par les distributeurs que dans les confectons calédoniennes.

Citons par exemple :

- **le colorant rouge ponceau 4R (E124)** : associé à de l'hyperactivité infantile et listé comme « probablement ou certainement cancérigène » à l'association pour la recherche thérapeutique anti-cancéreuse (ARTAC). Il y a également une possibilité de sensibilisation de la peau, avec apparition d'urticaire, de purpura,



d'angioœdème. Il pourrait également être un neurotoxique potentiel, causer des lésions héréditaires, une activité clastogène (altération de la structure des chromosomes) et constituer un inhibiteur de la respiration mitochondriale<sup>66</sup>.

Ce colorant est interdit aux Etats Unis et en Norvège mais autorisé par l'UE<sup>67</sup>, il est considéré comme « à éviter » par certaines associations de consommateurs<sup>68</sup>.



<sup>65</sup> A savoir : E102, E104, E110, E122, E124, E131, E133, E150c, E150d, E210, E211, E250, E252, E220, E223, E407, E451i, E621, E950, E951,

<sup>66</sup> <https://www.additifs-alimentaires.com>

<sup>67</sup> <https://www.telegraph.co.uk/news/2019/10/04/eu-allowing-food-pumped-full-potentially-dangerous-additives/>

Il est présent dans plusieurs produits fabriqués en Nouvelle-Calédonie comme par exemple certaines glaces ou des bonbons acidulés.

- **Le colorant bleu brillant CFC - E133** : son innocuité cancérologique, génotoxique et mutagène n'est pas établie mais suspectée. Une étude publiée en 2015 évoque cependant un effet cytotoxique et génotoxique possible sur des lymphocytes humains<sup>69</sup>. Des expériences sur des cobayes ont permis d'observer l'apparition de tumeurs. Il est listé « Inclassable quant à sa cancérogénicité pour l'homme » au centre international de recherches sur le cancer (CIRC) mais « possiblement cancérigène » par l'ARTAC. Suspecté, comme pour la majorité des colorants pétrochimiques, de causer de l'hyperactivité chez l'enfant, il présenterait un potentiel allergène sur une fraction de consommateurs (provocation ou amplification d'urticaire, d'asthme, divers symptômes cutanéomuqueux et respiratoires, voire exceptionnellement anaphylaxies).



Il a été interdit dans de nombreux pays européens (dont la France et la Belgique) avant d'être réintroduit par les directives de l'UE.

Présent en Nouvelle-Calédonie, on peut par exemple le trouver dans des sodas ou des glaces.



- **Le glutamate de sodium ou glutamate monosodique - E621** :

En concentration excessive, il déclencherait un processus dit d'excitotoxicité, entraînant la destruction d'une partie des neurones (à l'instar de l'aspartame E951). Il existe des doutes sur les effets à long terme des doses faibles à modérées et des craintes supplémentaires quant

à la vulnérabilité des enfants. On le soupçonne depuis longtemps de jouer un rôle dans le développement de maladies neurodégénératives provoquant la destruction des cellules nerveuses, comme par exemple la maladie d'Alzheimer, de Parkinson, de



<sup>68</sup> <https://www.quechoisir.org/comparatif-additifs-alimentaires-n56877/e124-rouge-ponceau-4r-rouge-cochenille-a-p223117/#tab-description>

<sup>69</sup> <https://www.quechoisir.org/comparatif-additifs-alimentaires-n56877/e133-bleu-brillant-fcf-p223137/#tab-description>

Huntington, de la sclérose en plaques ou de la sclérose latérale amyotrophique. Il est également soupçonné d'avoir une influence sur le cerveau en ce qui concerne la régulation de la faim et de la satiété. A l'origine de ce qui a été nommé « le syndrome du restaurant chinois »<sup>70</sup>, on retrouve cet additif dans de très nombreuses préparations importées et locales.

• **Le nitrite de sodium – E250<sup>71</sup>** :

Les nitrites sont listés probablement cancérigènes pour l'homme au CIRC, et certainement cancérigènes à l'ARTAC. La littérature scientifique compilée par le RTECS américain (*registry of toxic effects of chemical substances*) rapporte de nombreux effets toxiques, reprotoxiques et mutagènes en laboratoire.



La présence de nitrites dans le sang empêche le transport de l'oxygène, avec à dose conséquente un risque de méthémoglobinémie.

Cet additif (conservateur) défavorablement connu donnant, entre autre, la couleur rosé aux charcuteries, est cependant autorisé avec une dose journalière admissible (DJA) qui peut être dépassée aisément en fonction des habitudes de consommation. L'industrie

agro-alimentaire néocalédonienne, notamment dans le domaine de la transformation de viande, use, elle aussi de cet additif.

**5- Les produits sous franchise : mieux encadrés mais disposant de peu de marge d'adaptation**

Les différentes entreprises ou enseignes sous franchise reçues en auditions emploient toutes des additifs dans les aliments qu'elles commercialisent. L'ensemble des intervenants auditionnés ont indiqué connaître le sujet, voire même avoir accès pour

E100ii	Curcuma
E102	Tartrazine
E110	Jaune orangé
E129	Rouge allura AC
E133	Bleu brillant FCF
E150a	Caramel
E160b	Rouge
E170	Carbonate de calcium
E202	Sorbate de potassium
E223	Disulfite de sodium
E262	Diacétate de sodium hydrogène
E270	Acide lactique
E282	Propionate de calcium
E296	Acide malique
E300	Vitamine C
E322	Lécithines de soja
E327	Lactate de calcium
E330	Acide citrique
E331	Citrate de sodium
E450	Sels métalliques de diphosphates
E450i	Diphosphate disodique
E471	Monostéarine
E472e	Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E481	Stéaroyllactylate de sodium
E491	Monostéarate de sorbitane
E500	Carbonates de sodium
E508	Chlorure de potassium
E551	Oxyde de silicium
E554	Silicate d'aluminium et sodium
E621	Glutamate monosodique
E635	Ribonucléotide Na
E920	Lcystéine dérivés

<sup>70</sup> <https://yuka.io/glutamate-de-sodium-ingredient-mysterieux-des-restaurants-chinois/>

<sup>71</sup> <https://www.quechoisir.org/comparatif-additifs-alimentaires-n56877/e250-nitrite-de-sodium-p223337/> ; <https://www.additifs-alimentaires.com/E250.php#toxic> et documentaire cash investigation : industrie agroalimentaire : business contre santé <https://www.youtube.com/watch?v=7RXHDEI79EI&t=90s>

certain à un support national (ex : Yoplait) avec l'organisation de points annuels sur différents sujets, dont celui-ci.

La plupart (mais pas tous) possèdent, et ont communiqué, la liste de ceux auxquels ils ont recours, ou à minima des additifs que leur cahier des charges leur interdit d'utiliser (dans ce cas d'espèce, l'auditionné reconnaissait en revanche ne pas savoir quels additifs étaient effectivement présents).

Figure 6 et 7: exemples respectivement, d'une liste d'additifs utilisés et communiquée par une entreprise de la place et d'une liste d'additifs interdits d'utilisation. Le nom des sociétés n'est pas communiqué par souci de confidentialité

Ils ont également précisé que des directives sont données à ce sujet par les groupes pour des marques internationales comme, par exemple, Yoplait Nestlé et Tampico. Pour le marché français, Yoplait a modifié ses additifs afin d'utiliser uniquement des arômes et des colorants naturels et a donné un délai de 2 ans à ses franchisés pour faire de même.

Name	E
Diacyl/Acétone – DATEM (When used for Flavor)	E472e
Disodium Guanylate, GMP	E627
Disodium Inosinate, IMP	E631
Hydrolyzed Corn Protein	
Hydrolyzed Soy Protein	
Glutamic Acid	E620
Monosodium Glutamate	E621
Monopotassium Glutamate	E622
Calcium Glutamate	E623
Ammonium Glutamate	E624
Magnesium Glutamate	E625
Guanylic Acid	E626
Potassium Guanylate	E628
Calcium Guanylate	E629
Inosinic Acid	E630
Sodium Inosinate & Disodium Inosinate	E631
Potassium Inosinate	E632
Calcium Inosinate	E633
Calcium Ribonucleotides	E634
Sodium Ribonucleotides	E635
Sodium Diacetate	E262
Artificial Liquid Smoke or artificial smoke flavor	

ARÔMES ARTIFICIELS INTERDITS\*

\*This list is not exhaustive. All artificial flavors are banned from use on BK\* products as defined by individual country or local regulation. Products are free artificial flavors. The above list of flavors are banned regardless of their classification by your local regulation.

Certaines franchises (par exemple burger king) disposent d'une liste de fournisseurs capables de répondre au cahier des charges et choisissent parmi celle-ci. Également pour certaines autres, il a été précisé que les fournisseurs étaient audités chaque année, y compris sur le sujet des additifs.

Bien que conscients des doutes importants pesant sur certains additifs, ces professionnels du secteur ont fait part de leur quasi-impuissance quant à la possibilité de modifier les compositions, les freins recensés étant les suivants :

- le franchisé n'a pas la maîtrise de la formulation des recettes. C'est par exemple le cas du produit coca-cola light contenant, entre autres, deux édulcorants tels que l'acésulfame potassium (E950) et de l'aspartame (E951)<sup>72</sup> dont la nocivité est très fortement dénoncée (pour rappel, le brevet de l'aspartame appartient au ministère de la guerre américain...);
- le franchisé n'est pas toujours en mesure de connaître les quantités d'additifs utilisées car leurs fournisseurs d'arômes, de colorants et de conservateurs n'indiquent pas la proportion d'additifs dans leurs produits;
- une modification des recettes a un impact financier en termes d'approvisionnement en matières premières mais également en emballages. Il faudrait environ 2 ans pour adapter un produit. D'une part, afin de modifier la recette mais également compte tenu de la problématique des stocks

<sup>72</sup> <https://www.quechoisir.org/comparatif-additifs-alimentaires-n56877/e951-aspartame-p224209/> et <https://www.additifs-alimentaires.com/E951.php#toxic>

d'emballages à écouler (les stocks pouvant aller jusqu'à 1 année de production, des volumes minimums de commande étant imposés).

- certains franchiseurs laissent plus ou moins de latitude aux franchisés pour adapter les produits aux marchés. Par exemple, Yoplait permet des adaptations de texture, en revanche d'autres marques comme Nestlé concèdent moins de possibilités. Il n'y a donc pas un cahier des charges uniforme pour tous les franchisés.

## **6- Des produits non franchisés moins encadrés mais présentant plus de potentiel d'adaptabilité :**

Concernant les produits locaux non franchisés, plusieurs entreprises ont précisé étudier une reformulation en matière d'additifs des produits dont ils peuvent maîtriser la composition. Par exemple, une entreprise locale de production de chocolat et de bonbons a stoppé toutes ses productions contenant de l'oxyde de titane (E171). Celle-ci a également missionné un collaborateur pour mener des recherches afin de trouver des nouveaux colorants naturels.

D'autres entreprises se sont, pour leur part, engagées dans une réduction de l'utilisation de produits pré-élaborés (par exemple : l'achat de crèmes pâtisseries ou de poudre à génoise déjà préparées).

Le secteur de la boulangerie a également fait part de la problématique suivante, qui illustre bien la difficulté de savoir quels additifs sont réellement présents et en quelle quantité, tant pour le consommateur que le producteur local.

Pour la fabrication du pain, des améliorants (ajoutés à hauteur de 0.2% environ) sont nécessaires en raison de la qualité de la farine disponible. Ils permettent de raccourcir la durée de fermentation car le pain produit avec de la farine transformée localement (le blé n'est pas produit en Nouvelle-Calédonie) met 2 fois plus de temps à lever qu'avec la farine importée directement de métropole. Or, aucun meunier ne serait en mesure de préciser l'origine des farines locales. Ces derniers, (sollicités pour cette étude, en vain) se fournissent en blé auprès de négociants internationaux en acquérant des mélanges de blés pré-mélangés auxquels ils ajoutent également un améliorant. Ainsi pour réaliser un pain, des améliorants sont ajoutés au moins deux fois, lors de la transformation du blé en farine puis lors de la production de pain.

## **7- Concernant les importateurs distributeurs**

Les auditionnés opérant dans ce domaine ont indiqué réaliser au moins 50% de leurs ventes sur des produits transformés et ultra-transformés. Ils rapportent que les additifs sont un sujet peu évoqué en Nouvelle-Calédonie, tant par les pouvoirs publics que les entreprises et les consommateurs. Ce groupe précise acheter des produits d'Asie à des grossistes (ex : sauce, etc.) et révèle que, bien que la responsabilité incombe en théorie à l'importateur, personne n'a idée du niveau de dangerosité de certains produits. Beaucoup d'importateurs calédoniens étant des PME, ils n'ont pas de temps à consacrer à un tel travail. De manière générale, plus le pays d'origine est pauvre, plus il accepterait des produits non normés et de très basse qualité, avec peu de contrôles possibles.

Fait aggravant, aucun mécanisme officiel n'existe à priori pour prévenir les professionnels en cas d'alertes provenant de l'échelon international.

### Recommandations :

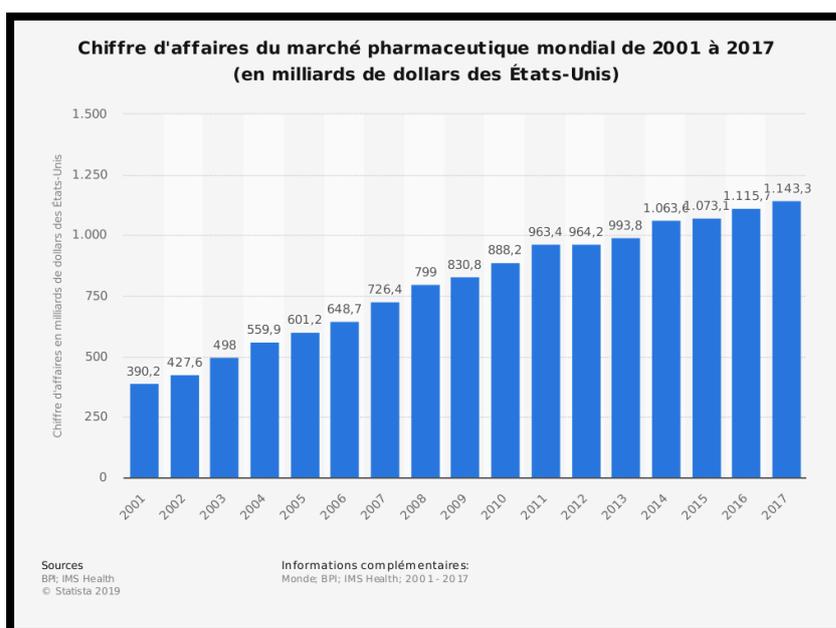
- **Mettre à disposition des équipements d'un « laboratoire pilote » (niveau de test intermédiaire entre la cuisine maison et l'échelle industrielle) ;**
- **Réaliser des campagnes de communication territoriales régulières et continues pour valoriser, conforter et soutenir les modifications opérées par la production locale ;**
- **Mettre en place des formations spécifiques à destination des chefs d'entreprise ou responsables.**

## V- L'action des pouvoirs publics : le dilemme des autorités, croissance économique versus santé

### A- Le dilemme du prisonnier<sup>73</sup>

Sur toute la planète, les décideurs publics sont confrontés à un dilemme permanent entre la réglementation à des fins de protection, notamment des consommateurs, et la poursuite d'un modèle économique basé sur la croissance qu'a adopté la plupart des pays.

Ce mode de raisonnement en matière de gouvernance n'est pas sans générer un certain paradoxe lorsqu'il s'agit notamment de choisir entre la protection à long terme de la santé humaine et la progression constante de l'activité économique. Car, ne l'oublions pas, à l'instar de la guerre, la maladie constitue un



<sup>73</sup> Le dilemme du prisonnier, caractérise en théorie des jeux une situation où deux joueurs auraient intérêt à coopérer, mais où, en l'absence de communication entre les deux joueurs, chacun choisira de trahir l'autre si le jeu n'est joué qu'une fois. La raison est que si l'un coopère et que l'autre trahit, le coopérateur est fortement pénalisé. Pourtant, si les deux joueurs trahissent, le résultat leur est moins favorable que si les deux avaient choisi de coopérer. Le dilemme du prisonnier est souvent évoqué dans des domaines comme l'économie, la biologie, la politique internationale, les politiques commerciales (avantage et risques d'une guerre des prix), la psychologie, le traitement médiatique de la rumeur<sup>1</sup>, et même l'émergence de règles morales dans des communautés. (source : wikipedia)

puissant relais de croissance. Cette statistique, présentée ci-contre, illustre bien les enjeux financiers majeurs, le chiffre d'affaires du marché pharmaceutique mondial était de 390,2 milliards de dollars en 2001 pour s'élever, treize ans plus tard, à 1143 milliards de dollars.<sup>74</sup>

La valeur du commerce agroalimentaire au sein de l'Union Européenne se montait à elle seule à 255 milliards d'euros en 2017.

Les institutions locales, comme internationales, ont donc les plus grandes difficultés à trouver un équilibre entre ces intérêts contradictoires.

## **B- Absence de compilation de données**

Aucune donnée sur la consommation d'additifs en Nouvelle-Calédonie n'était disponible auprès des acteurs publics interrogés durant l'étude. La DASS ne s'occupe que des vigilances ayant trait aux médicaments et produits de santé puisqu'il n'existe pas de circuit de nutri-vigilance en Nouvelle-Calédonie. Elle n'a donc pour l'heure personne de compétent en la matière et aurait notamment besoin des services d'un toxicologue.

Le SIVAP, également interrogé, se concentre pour sa part sur les questions sanitaires mais ignore les effets sur la santé des individus.

La direction des douanes (DRDNC), sollicitée pour connaître les volumes d'additifs importés ainsi que les variations de ces volumes, n'a pas été en mesure de fournir cette information précisant « *qu'il n'est pas possible d'identifier ces additifs dans les produits lors des importations car il y a autant de positions tarifaires que de molécules se répartissant dans plusieurs chapitres du tarif des douanes et ces additifs sont aussi bien utilisés dans l'alimentation humaine qu'animale (seules les réglementations d'autorisation et de mise en œuvre diffèrent, pas la structure chimique). Il n'est donc pas possible de distinguer les additifs destinés à l'alimentation humaine des additifs zootechniques....* ».

## **C- Des lois du commerce international ne favorisent pas la mise en œuvre du principe de précaution**

Il est difficile d'opposer le principe de précaution au monde industriel. En effet, en l'absence de preuves reconnues de la dangerosité d'un additif (et nous avons vu *supra* qu'en la matière l'exercice est des plus complexe), il est très ardu d'interdire leur utilisation car les lois du commerce international l'en empêchent. L'industrie agroalimentaire n'hésite d'ailleurs pas à attaquer en justice les réglementations et obtient généralement gain de cause.

---

<sup>74</sup> <https://fr.statista.com/statistiques/564968/marche-pharmaceutique-chiffre-d-affaires-mondial/>

#### **D- Des programmes de prévention liés à l'alimentation mais n'incluant pas ou peu la thématique des additifs**

Rappelons, dans un premier temps, que la prévention est une démarche sur le long terme nécessitant une continuité de l'action pour afficher des résultats.

La difficulté des programmes de prévention réside en ceci que leurs effets ne seront perceptibles que dans plusieurs années. De plus, il a été constaté que globalement l'approche individuelle consistant à aller à la rencontre des citoyens afin d'expliquer comment avoir un mode de vie plus approprié pour une bonne santé ne fonctionne pas bien. Par exemple, 50% des calédoniens fument, bien qu'ils sachent les risques que cela comporte et en dépit des campagnes organisées sur ce thème.

Des programmes de prévention en matière de nutrition existent en Nouvelle-Calédonie, bien qu'aucun acteur concerné n'ait connaissance de l'un d'entre eux spécifiquement dédié aux additifs.

L'ASSNC (établissement public) travaille avec le milieu de l'industrie locale et des importateurs en leur proposant des formations afin d'éveiller leur « fibre citoyenne » et qu'ils proposent des produits de meilleure qualité. Ces derniers répondent présents à ce type de formation, selon les auditionnés, surtout par souci de ne pas se voir imposer une réglementation contraignante s'ils affichent des réticences trop importantes. Ils seraient également principalement sensibles à tout ce qui est susceptible d'affecter leur image.

Concernant la nutrition dans les écoles publiques, la province Sud par le biais de la DPASS propose des interventions scolaires réalisées par des diététicien.nes. Ces actions consistent notamment en une sensibilisation aux différents groupes d'aliments ainsi que de la prévention en matière de consommation de boissons sucrées. En cycle 2 et 3, la lecture de l'étiquetage est également abordée. Le service idoine collabore avec la direction de l'enseignement de la province Sud (DESS) en proposant un panel d'interventions aux instituteurs, qui ensuite choisissent celles qui les intéressent. Les intervenants se sont inquiétés de la perte de repères en matière d'alimentation d'une proportion de la population qui serait donc elle-même bien en mal d'expliquer dans quelle mesure elle consomme des produits ultra transformés.

#### **E- Une inflexion vers une approche collective de la prévention ?**

L'approche collective serait, d'après le corps médical, plus efficace<sup>75</sup> ou tout du moins un complément nécessaire. Elle relève de la responsabilité du politique et consiste à faire en sorte que l'environnement des citoyens soit le meilleur possible en termes d'offre alimentaire par exemple.

A titre d'exemple, l'OMS recommande de taxer les sucres (premier perturbateur endocrinien) depuis des années, non pas pour les recettes que cela générerait, ni pour la baisse de la consommation que cela induirait, mais pour que le monde agroalimentaire soit obligé, compte tenu de ce poids financier, de revoir ses

---

<sup>75</sup> Source : ASSNC

procédés et recettes en conséquence (diminution des teneurs en sucre) et ainsi offrir des aliments de meilleure qualité aux populations.

Même si ce n'est pas une référence humaine, l'exemple de Cuba représente une approche collective. En effet, compte tenu de l'embargo que cette île a subi durant plusieurs décennies, ses habitants se sont retrouvés en autonomie, ils ont dû se débrouiller par leurs propres moyens afin de produire localement, ils ont également dû réduire leurs apports alimentaires tout en augmentant leur activité physique (déplacement notamment à vélo ou à pied en raison des problèmes de ravitaillement en carburant). Ils ont ainsi bénéficié de produits et d'un environnement plus sains. Grâce à cela, Cuba a vu reculer son nombre de maladies chroniques de manière importante (diabète, obésité infarctus, cancer...) <sup>76</sup>.

### **Recommandations : les membres de la commission préconisent de**

- 1. Définir les grandes priorités visant à renforcer la politique de prévention nutritionnelle sur la base d'un plan calédonien nutrition-santé et d'engager sur cette base une évaluation des actions en cours.**
- 2. Inclure une information concernant les aliments ultra-transformés dans les ateliers « alimentations » réalisés auprès des écoles en abordant le sujet des additifs.**
- 3. Mettre en œuvre de campagnes de communication vers le public pour inciter à l'achat de produits bruts les moins transformés possible.**
- 4. Organiser des ateliers de « cuisine » afin de redonner l'envie aux individus de cuisiner eux-mêmes et donc de limiter les plats et sauces industriels tout préparés.**
- 5. Mener dès l'enfance des campagnes visant à modifier la perception du public par rapport aux produits.**
- 6. Mettre en place un circuit de nutri-vigilance à la DASS avec les spécialistes nécessaires (ex : toxicologue) et un système d'alerte auprès des producteurs et distributeurs de produits alimentaires.**

---

<sup>76</sup> <https://sante.lefigaro.fr/actualite/2013/04/12/20345-cuba-crise-fait-reculer-certaines-maladies>

## CONCLUSION DE LA COMMISSION

Nous avons vu que les connaissances actuelles en matière d'additifs, incitent à la prudence et à la vigilance. A travers l'examen des réglementations applicables, il a été souligné leur absence en Nouvelle-Calédonie et la nécessité d'en adopter une, sachant que la réglementation de l'Union Européenne peut être une référence. La problématique des additifs fait apparaître des questionnements plus généraux sur l'alimentation : sur l'information du consommateur avec l'étiquetage nutritionnel, sur la promotion d'une alimentation saine qui limite le recours aux aliments transformés, ultra transformés tout en favorisant la production locale. Enfin, les initiatives qui existent, aussi bien du point de vue des consommateurs que du point de vue des producteurs, doivent être encouragées.

Toutefois, au moment où le régime d'assurance maladie connaît une crise majeure et que les modes de consommation produisent des effets néfastes pour le bien-être des individus ainsi que l'équilibre des budgets familiaux et publics, la problématique des additifs est un signal parmi d'autres qui appelle, une politique vigoureuse de promotion de la bonne alimentation.

Le mot de la fin à **William SHAKESPEARE** : *“Nos corps sont nos jardins, nos décisions nos jardiniers.”*.

**LE RAPPORTEUR**



**Jean-Louis LAVAL**

**LE PRÉSIDENT**



**Alain GRABIAS**

**La commission adopte le rapport et le projet de vœu à l'unanimité des membres présents et représentés, par 8 voix «POUR» (dont 1 procuration).**

## VI –CONCLUSION DU VŒU N°02/2020

Suite aux observations des commissions et aux débats menés en séance plénière, le CESE-NC a adopté le rapport et projet de vœu à la majorité des membres présents et représentés par **25 voix « favorable »**, et **1 « réservé »**.

**LA SECRETAIRE  
DE SÉANCE**



**Jeannette WALEWENE**

**LE PRESIDENT**



**Daniel CORNAILLE**

## Annexe : RAPPORT N°02/2020

Le conseil économique, social et environnemental de la Nouvelle-Calédonie, conformément à l'article 155 de la loi organique modifiée n° 99-209 du 19 mars 1999 relative à la Nouvelle-Calédonie,

Vu la délibération modifiée n°03/CP du 05 novembre 1999 portant organisation et fonctionnement du conseil économique, social et environnemental de la Nouvelle-Calédonie,

Vu la délibération n°05-2016 du 28 avril 2016, portant règlement intérieur du conseil économique, social et environnemental de la Nouvelle-Calédonie,

<b>DATES</b>	<b>REUNIONS TENUES</b>
<b>10/07/2019</b>	<i>Réunion de cadrage</i>
<b>31/07/2019</b>	<i>Réunion d'adoption du rapport de présentation en commission</i>
<b>05/08/2019</b>	<i>Approbation du rapport de présentation et du calendrier par le Bureau de l'institution</i>

27/08/2019	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Docteur Dominique MEGRAOUA</b>, médecin au centre d'éducation diététique et diabétique de l'agence sanitaire et sociale de la Nouvelle-Calédonie (ASSNC),</li> <li>- <b>Madame Julie BUI</b>, naturopathe diplômée en pharmacie et en sciences de la santé spécialité nutrition à l'université du Queensland.</li> <li>- <b>Madame Lea-Asmara NOMOREDJO</b>, collaboratrice du 3<sup>ème</sup> vice-président de la province Sud, Mila TUKUMULI.</li> <li>- <b>Madame Ingrid ONEN</b>, diététicienne à la direction provinciale des affaires sanitaires et sociales (DPASS) de la province Sud.</li> <li>- <b>Madame Françoise KERJOUAN</b>, vice-présidente de l'association UFC que choisir de Nouvelle-Calédonie.</li> </ul>
29/08/2019	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Monsieur Audric FULUHEA</b>, directeur du McDonald's centre ville de Nouvelle-Calédonie accompagné de <b>madame Céline SARAZIN</b>, directrice marketing.</li> <li>- <b>Monsieur Bruno SIMON</b>, président de Burger King Nouvelle-Calédonie.</li> <li>- <b>Monsieur Jean-Pierre CUENET</b>, président du syndicat des restaurants bars et discothèques de Nouvelle-Calédonie (SRBDNC)</li> </ul>
03/09/2019	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Monsieur Guy LE PAPE</b>, directeur commercial de la Scie Distribution.</li> </ul>
10/09/2019	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Madame Cécile CHAMBOREDON</b>, chargée de mission auprès de la fédération des industries de Nouvelle-Calédonie (FINC).</li> <li>- <b>Monsieur Dominique LEFEIVRE</b>, directeur de l'entreprise Biscochoc.</li> </ul>
17/09/2019	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Monsieur Éric BOURGUIGNON</b>, directeur d'exploitation auprès de l'entreprise Socalait accompagné de <b>madame Céline ALLART</b>, collaboratrice en matière de recherche et développement.</li> </ul>
25/09/2019	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Messieurs Georges et Laurent LAI THAM</b>, gérant et responsable de production de la boulangerie PERFECTA,</li> <li>- <b>Madame Elsa FERNANDEZ</b>, directrice des affaires générales de la GBNC,</li> <li>- <b>Monsieur Frédéric GIMAT</b>, chef du service inspection vétérinaire, alimentaire et phytosanitaire de la DAVAR,</li> <li>- <b>Madame Josiane LE GALL</b>, adjointe à la cheffe du pôle d'actions économiques (PAE) de la direction régionale des douanes (DRDD),</li> <li>- <b>Madame Frédérique DUCROCQ</b>, pharmacienne inspecteur à la DASS,</li> <li>- <b>Docteur Dominique MEGRAOUA</b>, médecin auprès de l'ASSNC,</li> <li>- <b>Monsieur Lionel BORGNE</b>, directeur adjoint pi des affaires économiques.</li> </ul>

**Ont également participé en fournissant des observations par écrit :**

- La chambre de métiers et de l'artisanat (CMA),
- La Fédération des industries de Nouvelle-Calédonie (FINC),
- L'entreprise « Le Froid »,
- L'entreprise « Socalait »,
- L'entreprise « Goodman Fielder »,
- La chambre du commerce et d'industrie (CCI).

**L'ensemble des contributions a apporté un précieux concours aux travaux de la commission dont les conclusions vous sont présentées dans le vœu supra.**

**Ont également été sollicités (sans retour) :**

- Le centre de soins de suite et de réadaptation (CSSR) du Médipôle,
- Le médipôle,
- L'université de la Nouvelle-Calédonie,
- La province des îles Loyauté,
- La province Nord,
- L'entreprise « Viv' »,
- L'entreprise « la Casserolette »,
- Le syndicat des importateurs et distributeurs de Nouvelle-Calédonie,
- L'enseigne « Carrefour »,
- L'enseigne « super U »,
- Le groupe « Ballande »,
- L'enseigne « Thiriet »,
- L'entreprise « La Française »/ « Newrest »,
- L'entreprise « GDELICES »,
- L'entreprise « Le Niaouli »,
- L'entreprise « le grand Large »,
- L'entreprise « la ferme laitière de Sarraméa »,
- L'entreprise « Fred's »,
- L'entreprise « la vie saine »,
- L'entreprise « Saint Christophe »,
- L'entreprise « SCEB »,
- L'entreprise « maison Ridolfi ».

07/02/2020	<b>Synthèse n° 1</b>
10/07/2020	<b>Examen et approbation en commission</b>
15/07/2020	<b>BUREAU</b>
17/07/2020	<b>SÉANCE PLÉNIÈRE</b>
13	21

**Au titre de la commission du CESE :**

**Ont participé aux travaux : mesdames POEDI, VAIADIMOIN et WALEWENE, messieurs BURETTE, CORNAILLE, GRABIAS, KABAR, LAVAL, POIROI, PAOUMOUA et SAUSSAY.**



***A titre participatif, madame KERJOUAN.***

**Étaient présents ou représentés lors du vote : mesdames POEDI et WALEWENE (procuration à M.POIROI), messieurs CORNAILLE, GRABIAS, KABAR, LAVAL, PAOUMUA et POIROI.**

**Étaient absents lors du vote : madame VAIADIMOIN, messieurs BURETTE, FOREST et SAUSSAY.**