



SYNTHESE

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

INTRODUCTION

Depuis les années 90 jusqu'à aujourd'hui, les crises sanitaires se sont multipliées. Leur importance n'est pas à relativiser puisque la dernière en date, le covid-19, virus mortel qui aurait pour origine la consommation de viandes d'animaux sauvages s'est transformée en pandémie.

Parmi ces crises sanitaires figurent des pathologies liées à une mauvaise alimentation. Ainsi, en 2017, *the Lancet* relevait 11 millions de décès dans le monde. Ce chiffre montre que la qualité de l'alimentation doit revenir au cœur des préoccupations des gens. Entre autres sujets abordés, celui des additifs alimentaires fait particulièrement débat du fait du peu de connaissance encore acquise sur le sujet.

Ces derniers se retrouvent à tous les niveaux de l'alimentation notamment dans les aliments transformés et ultra transformés et ce à des fins technologiques (conservateur, exhausteur de goût, réduction du coût...). Ce dernier point est inquiétant sachant que 50% des aliments consommés par les français sont issus d'une fabrication industrielle. C'est pourquoi, au sein de l'Union Européenne (UE), leur utilisation est réglementée (340 additifs autorisés).

I. Un étiau mondial

Or, plusieurs reproches peuvent leur être fait notamment leurs effets néfastes sur la santé. C'est l'exemple du glutamate fortement soupçonné de développer des maladies neurodégénératives (Alzheimer, Parkinson...). Et bien que de fort soupçon pèse sur lui, il n'est pas facile de démontrer la preuve de sa nocivité. Autre complication qui peut se poser : certains additifs sont utilisés en petite quantité et sont cumulés avec d'autres, on parle alors d'effet cocktail, rendant, là encore, difficile la tâche d'identifier l'additif nocif.

En outre, afin de justifier de l'utilisation de ces additifs alimentaires, une politique de défense a été mise en place par l'industrie de l'agroalimentaire. Ainsi, les mêmes méthodes sont employées pour le secteur du tabac et de l'alcool où les entreprises affichent leurs convictions et montrent qu'elles ont une démarche responsable. Elles expliquent encore à quel point leur filière est importante pour l'emploi.

II. Règlementation et contrôle des additifs alimentaires

En 1961, l'organisation des nations unies (ONU) a adopté une résolution n°12/61 relative à l'établissement d'un programme commun FAO/OMS sur les normes alimentaires (visant à simplifier et coordonner les travaux effectués dans ce domaine) et ainsi aboutir à l'acceptation de ces normes par les gouvernements et leur publication dans un *codex alimentarius*, recueil de normes alimentaires

établissant une liste d'additifs ainsi que leur dose journalière admissible (DJA) autorisés.

Au niveau européen, le règlement CE n°1333/2008 harmonise l'utilisation des additifs alimentaires quant aux DJA elles sont fixées par l'autorité de la sécurité alimentaire (EFSA). L'article 6 dudit règlement dispose que « *un additif alimentaire ne peut figurer dans les listes communautaires [...] que s'il remplit les conditions suivantes [...] a) il ne pose, selon les preuves scientifiques disponibles, aucun problème de sécurité pour la santé du consommateur aux doses proposées, b) il existe un besoin technologique suffisant qui ne peut être satisfait par d'autres méthodes économiquement et technologiquement utilisables, c) son utilisation n'induit pas le consommateur en erreur* ».

La Nouvelle-Calédonie, dotée d'une industrie agroalimentaire locale (environ 480 entreprises) et enregistrant une explosion des maladies chroniques (diabète, obésité...), n'échappe pas à cette problématique et pourtant elle n'a toujours pas légiféré en la matière. Ainsi, la question des textes applicables en Nouvelle-Calédonie et du véhicule juridique pour les adopter se pose.

Le règlement européen ne s'applique pas en Nouvelle-Calédonie. Seuls deux arrêtés régissent la matière : l'arrêté n°2009-801/GNC et 2009-451/GNC relatif respectivement à l'interdiction de l'usage du bromate de potassium (utilisé dans la fabrication du pain notamment) ainsi que du borate de soude et de l'acide borique (utilisé dans les insecticides). Quid de la partie réservée du code de la consommation ?

III. Une population impactée par les modes de consommation modernes

En 2015, l'agence sanitaire et sociale de Nouvelle-Calédonie (ASSNC) démontrait les mauvaises habitudes alimentaires des calédoniens. Ainsi, 14,2% de la population du territoire consomme plusieurs fois par jour des boissons sucrées telles que les jus de fruit, les sodas et sirops.

Ces chiffres s'expliquent en partie pour plusieurs raisons :

- tout d'abord une enquête de la direction des affaires sanitaires et sociales (DASS) a mis à jour une disparité de compréhension entre les provinces sur la notion d'une alimentation saine,
- cette disparité se retrouve au sein de la population (50% de la population calédonienne considère avoir une alimentation saine alors que 68% ont des problèmes de poids),
- la population n'est pas consciente du risque que représentent les additifs alimentaires (87% des calédoniens ne lisent même pas les étiquettes des marchandises),
- de plus, elle peut être mal informée en choisissant un produit en se basant sur sa couleur, signe de bonne santé, alors que certains additifs (colorants) faussent le jeu.

Ce désintéressement des consommateurs s'explique par un manque de communication de la presse locale, des médias... sur le sujet.

IV. Quelle vigilance et engagement du monde industriel ?

Face au mécontentement grandissant de la population, des industriels ont décidé de supprimer certains additifs alimentaires de leurs recettes (tel est le cas de l'E171 connu sous le nom de dioxyde de titane et utilisé en tant que colorant pour des bonbons, chewing-gums, pâtisseries industrielles mais aussi certains dentifrices et crèmes solaires...), quant aux restaurants, certains fournissent des efforts et innovent en cuisinant des plats sans glutamate monosodique (E621), exhausteur de goût, surtout utilisé dans les bouillons, les sauces, la charcuterie sous-vide, les barquettes de plats préparés... il est même considéré par les japonais comme la 7^{ème} saveur après le sucré, le salé, l'amer, l'acide, l'astringent ou âpre et le piquant.

Sur le territoire, aucune étude n'a été menée sur le sujet que ce soit par la chambre du commerce et d'industrie (CCI), la chambre des métiers et de l'artisanat (CMA) ou la fédération des industries de Nouvelle-Calédonie (FINC). Toutefois, il est à remarquer que suite à l'intérêt porté par l'institution concernant les additifs alimentaires, la FINC ainsi que la CMA ont proposé de réaliser un sondage auprès de leurs adhérents. Il est à noter que les entreprises artisanales utilisent moins d'additifs que celles plus développées. Néanmoins, peu d'entre elles communiquent sur le sujet. Certaines recherchent même des solutions alternatives mais peinent à en trouver. De plus, suite à une étude de terrain, plusieurs additifs pourtant avérés comme dangereux sont encore en circulation sur le territoire tel que le E621. S'agissant des importations, en théorie la responsabilité de la dangerosité des produits relève de l'importateur, toutefois peu de contrôles ont lieu dans les faits.

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

Pour toutes les raisons évoquées précédemment et détaillées dans la totalité du vœu, aucune étude ne peut être trouvée sur le territoire concernant les additifs alimentaires. De plus, le principe de précaution, selon lequel l'absence de certitudes scientifiques ne doit pas empêcher la prise de mesures effectives, n'est pas applicable en la matière. Il reste alors aux pouvoirs publics la possibilité de mener des campagnes de prévention dont les inconvénients sont les suivantes : les effets ne sont visibles que sur le long terme et elles ne sont pas vraiment efficaces (pour preuve les campagnes anti-tabac). Une réflexion est à menée également concernant une approche dite collective. Il s'agit, par exemple, de taxer le sucre.

Recommandation 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 ;**
- **de conserver la possibilité d'un renforcement des interdictions en cas de suspicions récurrentes de nocivité.**

Recommandation 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.

Recommandation 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.

Recommandation 4 :

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.

Recommandation 5 :

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 :

- **inclure dans les campagnes de prévention de l'ASSNC une information concernant les applications d'aide à la décision,**
- **développer le 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.**

Recommandation 6 :

Instaurer un partenariat avec les commerces d'alimentation afin d'installer des messages sanitaires en lien avec l'alimentation.

Recommandation 7 :

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).

Recommandation 8 :

- **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.**

Recommandation 9 : les membres de la commission préconisent de :

- **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.**
- **Inclure une information concernant les aliments ultra-transformés dans les ateliers « alimentations » réalisés auprès des écoles en abordant le sujet des additifs.**
- **Mettre en œuvre des campagnes de communication vers le public pour inciter à l'achat de produits bruts ou le moins transformés possible.**
- **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.**
- **Mener dès l'enfance des campagnes visant à modifier la perception du public par rapport aux produits.**
- **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.**