



Peur alimentaire et sécurité alimentaire, un couple qui ne parle pas la même langue

.....

Jusque dans les années 90, la notion de sécurité alimentaire concernait la faim dans le monde. Depuis la flambée de crises célèbres, elle renvoie aussi à la sécurité « sanitaire » des aliments. Les menaces alimentaires surgissent tout au long de la chaîne alimentaire. Certaines suintent de la terre pour se faufiler jusqu'à notre assiette, d'autres sont l'œuvre de l'homme. Comment les repérer et les déjouer ? Comment gérer l'anxiété qu'elles génèrent ? Qui décide de ce que nous mangeons et à quel espace de responsabilité peuvent prétendre les usagers ?

.....

normale dans les végétaux et sans danger. Par contre, les nitrates peuvent s'accumuler dans le végétal si l'ensoleillement, indispensable à la photosynthèse, est insuffisant (les légumes à feuille verte sont plus riches en nitrates en hiver), ou dans la terre si l'apport en nitrates est excessif, via le lisier ou l'usage exagéré d'engrais (dans ce cas, ils contaminent aussi les sources d'eau). Les nitrates en excès peuvent subir une transformation en nitrites sous l'action des bactéries et provoquer une méthémoglobinémie surtout chez les enfants. Ils peuvent aussi, en milieu acide, former des nitrosamines cancérigènes. Le contrôle de la concentration en nitrates est avant tout question de gestion agronomique.

Axel Hoffman,
médecin
généraliste à la
maison médicale
Norman Bethune.

Les mycotoxines sont des toxines produites par des moisissures contaminant les végétaux. Elles peuvent provoquer certains cancers. On peut les éviter par l'usage de fongicides mais surtout par l'élimination des produits moisissés de la chaîne alimentaire.

Les métaux lourds, plomb, cadmium et mercure se trouvent dans les terres, dans les végétaux qui y poussent et chez les animaux qui y broutent. Très toxiques, ils s'accumulent à certains endroits souillés par les industries ou par les dépôts de déchets non sélectionnés. Leur élimination est essentiellement affaire de mesures environnementales (tri sélectif des déchets, assainissement des friches industrielles, essence sans plomb, etc.).

De quelques menaces

Notre assiette peut contenir des hôtes indésirables. Qui sont-ils, d'où viennent-ils, comment s'en prémunir ? Quelques exemples, la liste est loin d'être exhaustive. Tout d'abord les substances que l'on retrouve dès l'origine de la chaîne alimentaire, au stade de production.

Les nitrates : ils représentent la source naturelle d'azote pour les organismes vivants qui, par la photosynthèse, les utilisent pour fabriquer leurs protéines et en restituent l'azote à la terre après leur mort. La présence de nitrates est donc

Les dioxines sont une famille de près de deux cent dix substances produites lors de toute combustion et dont quelques dizaines sont susceptibles de provoquer des cancers. Elles se retrouvent dans l'air, le sol, l'eau et atteignent ainsi le bétail. Les mesures environnementales sont indispensables pour s'en prévenir. Après la crise de la dioxine de 1999 (voir *Santé conjugulée* numéro 9), plusieurs alertes ont encore retenti, la dernière datant de janvier 2006. Deux filtres défectueux dans le circuit de purification de l'esprit-de-sel chez Tessen-derloo Chimie provoquent une contamination par la dioxine des graisses alimentaires déli-

Mots clés : alimentation,
participation, politique de santé.

Peur alimentaire et sécurité alimentaire, un couple qui ne parle pas la même langue

vrées à ses clients par la société PB Gelatins (Vilvorde) qui emploie ce produit pour extraire la graisse des os des porcs lors de la production de gélatine. Aussitôt la pollution constatée, six cents exploitations agricoles sont bloquées en Belgique, aux Pays-bas et en Allemagne par mesure de précaution. L'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) envisage de poursuivre Tessengerloo Chimie en justice pour défaut de surveillance.

Les PCB, diphényles polychlorés, sont des substances utilisées dans les transformateurs, les condensateurs, les fluides de refroidissement ou les matières synthétiques. Responsables de cancers et de surmortalité pré- ou périnatale,

elles sont interdites en Europe depuis 1991, bien que certaines industries jouissent d'une exception jusqu'en 2010.

D'autres hôtes indésirables peuvent s'inviter plus tard dans la chaîne alimentaire, aux stades de transformation des produits. Ainsi on trouve des acrylamides, substances potentiellement cancérigènes, dans les frites, chips et céréales. Les crevettes grises et roses sont gorgées d'additifs allongeant leur durée de consommation.

Les antibiotiques sont utilisés dans l'élevage à titre thérapeutique, préventif ou, de manière plus douteuse, comme promoteurs de croissance. Ils peuvent entraîner des allergies chez le consommateur et être à l'origine de résistances aux antibiotiques employés en médecine humaine. Leur usage est strictement réglementé... mais le règlement n'est pas toujours respecté, comme le montrent les exemples suivants.

En février 2003, la firme Belovo avertit l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire de la détection de résidus de nitrofuranes dans la poudre d'œufs qu'elle importe d'Inde et de différents pays d'Europe. Les nitrofuranes sont des antibiotiques employés illégalement dans la nourriture de volaille. Les quantités retrouvées sont minimes et probablement inoffensives mais la substance est interdite car cancérigène. La poudre d'œufs sert à la préparation de biscuits, de pâtes et de nombreux plats préparés. Sur deux cent vingt tonnes de poudre contaminée, une centaine de tonnes avaient déjà quitté l'entreprise vers les marchés et ont été rappelées. Plus d'un mois s'est écoulé entre la première analyse des lots contaminés et l'alerte coordonnée par l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire, délai qui lui sera reproché.

Autre exemple, celui des antibiotiques dans le miel : en 2002, deux-tiers des miels, principalement en provenance de Chine, du Mexique et d'Argentine en contenaient. En 2005, seuls quatre miels sur vingt-trois en contenaient encore de faibles traces.

Les pesticides sont toxiques pour l'homme (cancers, malformations congénitales, etc.). La réglementation prévoit une liste de produits « sûrs » et admet des seuils de résidus inférieurs aux concentrations toxiques (voir articles consa-

De l'acétate de médroxyprogestérone (MPA) et de l'oestradiol dans la limonade

L'affaire commence en Hollande où on remarque que des truies souffrent de troubles de la reproduction. Dans leur alimentation, on retrouve du MPA, hormone utilisée notamment en médecine humaine comme contraceptif et comme traitement du cancer du sein. L'enquête conduit à Bioland, une entreprise d'élimination de déchets qui, sans avoir l'autorisation de produire des composants alimentaires, fabrique du sirop de glucose à partir de résidus de friandises. Parmi les clients de Bioland, les éleveurs hollandais de porcs, et deux limonadiers. L'affaire ne prêtera pas à conséquences : les lots contaminés ne sont plus en circulation et la toxicité des produits est faible. Elle met néanmoins en lumière la fragilité des mécanismes de protection des consommateurs : si la loi oblige les fabricants d'aliments pour animaux à disposer d'un agrément, elle n'impose pas aux acheteurs de faire appel à une entreprise agréée...

Angleterre : du bœuf dans le poulet

La chair de poulet absorbe de l'eau lorsqu'on y injecte des poudres à base de protéines bovines. Cette pratique qui permet de gonfler artificiellement le poids du poulet serait connue des autorités britanniques depuis 1997, mais les tests permettant de la déceler ne sont disponibles que depuis peu. Elle présente un risque potentiel, considéré comme minime par la Commission européenne, de transmettre encéphalite spongiforme bovine - ESB : ces produits resteront en vente, mais devront être étiquetés « préparation à base de poulet » et non « poulet »...

(d'après Le Soir du 10 juillet 2002)



crés aux pesticides dans *Santé conjugulée* numéro 9).

Les hormones sont employées notamment pour augmenter le poids des animaux d'élevage et améliorer ainsi leur rentabilité. Outre les questions d'éthique commerciale que cela pose, leur innocuité n'a pas été prouvée à 100%. Contrairement aux Etats-Unis qui autorisent l'usage d'hormones dans un cadre réglementaire, les Etats européens l'interdisent. Un interdit que certains éleveurs transgressent en s'approvisionnant auprès de « maffias des hormones » prêtes à tout : on se rappellera le meurtre du vétérinaire Karel Van Noppen qui avait mis à jour un trafic d'hormones en Flandres.

Enfin, certaines manipulations rendent nos aliments dangereux sans pour autant introduire de substance étrangère. Il en est ainsi du sel, dont l'abus est déconseillé chez certains malades et que l'on retrouve sous forme cachée : la tolérance légale est dépassée dans de nombreux aliments, notamment le pain sous toutes ses formes. La fraîcheur des aliments peut également être en cause : selon une enquête de *Test Achat* de février 2006, la viande d'agneau est plus fraîche en boucherie, notamment chez les bouchers allochtones, qu'en grande surface, où on déplore une surestimation fréquente des dates limites de consommation.

La peur s'installe

Ces dernières années, plusieurs « crises alimentaires » ont défrayé la chronique et fait l'objet d'une gestion publique critiquée en raison d'une attention perçue comme plus soucieuse des conséquences économiques que de la santé des consommateurs. La crise de la vache folle (ou de l'encéphalite spongiforme bovine, ESB) est exemplaire de cet ordre de priorités. Pour rappel, la maladie de la vache folle est provoquée par un prion. Dans les années 90, cette maladie a « franchi la barrière d'espèce », contaminant l'homme par l'ingestion des abats bovins (surtout ceux d'origine nerveuse) et provoquant chez lui une nouvelle forme de la maladie de Creutzfeld-Jacob, qui se manifeste à distance de l'ingestion (de l'ordre de dizaines d'années)

et est mortelle. L'emploi de farines animales contaminées dans l'alimentation des bovins est sans doute à l'origine de la dissémination de la maladie. Les premiers cas d'encéphalite spongiforme bovine sont détectés en novembre 1986 en Grande-Bretagne. Les farines suspectées d'être à l'origine de la contamination du cheptel sont interdites en 1988, les premières mesures d'abattage sont prises en 1990, l'exportation de bœuf anglais né avant le 18 juillet 1988 est interdite. On pense alors l'épidémie jugulée (mais à cette époque, les contrôles sanitaires seront privatisés en Grande-Bretagne) et les intérêts économiques sont préservés. La Commission européenne ne sera consultée que vers 92-93 lorsque se posera la question de l'incorporation de certains abats bovins dans les aliments pour bébés ; l'adjonction de cervelle bovine n'a été interdit qu'en 1994. Le premier cas humain est diagnostiqué en 1996 : les préoccupations sanitaires sortent de l'ombre. Cette même année, les conservateurs britanniques au pouvoir proposent que leurs viandes douteuses soient vendues dans les pays pauvres (proposition que l'Europe, scandalisée, refusera de débattre). Le programme d'abattage en Grande-Bretagne de tous les bovins de plus de trente mois sera mis en place en juin 1996, livrant des images apocalyptiques retransmises par toutes les télévisions. Dix ans se sont écoulés entre la première alarme et la prise en charge réelle du risque de contamination. On ignore encore aujourd'hui combien de personnes ayant consommé des viandes malades seront affectées par l'encéphalite spongiforme bovine, le délai entre la contamination et la déclaration de la maladie pouvant s'étendre à plusieurs dizaines d'années.

La crise de la vache folle, suivie de celle de la dioxine, installent la peur au ventre des consommateurs¹. En été 1999, alors que la Belgique fuit les poulets à la dioxine, une étrange épidémie prend naissance en Flandres. Le 8 juin 1999, vingt-six enfants d'une école de Bornem présentent des maux de tête et de ventre, des vertiges et des palpitations. Les deux tiers d'entre eux seront gardés en observation à l'hôpital. Dans les jours qui suivent, d'autres enfants de la même école sont touchés, puis ceux d'autres écoles, ainsi que des adultes. Des cannettes de Coca-Cola sont incriminées et le 14 juin tous les produits de cette marque sont retirés de la

(1) Au plus fort de la crise de la vache folle, les autorités françaises ont décidé de rassurer les consommateurs en authentifiant les viandes bovines autochtones, exemptes de contamination. Pour ce faire, elles ont appliqué sur les produits le label VF, pour « viande française »... un label qui fut rapidement éliminé quand on s'aperçut que ces initiales pouvaient être lues « vache folle ».

Peur alimentaire et sécurité alimentaire, un couple qui ne parle pas la même langue

vente. Le 15 juin, Coca-Cola annonce avoir identifié deux anomalies qui pourraient expliquer les symptômes (contamination des parois externes des cannettes par des fongicides, emploi d'un mauvais gaz carbonique). La France est touchée à son tour. Pourtant, elle n'est pas approvisionnée par les mêmes fabricants. Aucune anomalie n'est décelée lors des examens médicaux subis par les patients et les analyses toxicologiques des cannettes de coca sont rassurantes. Les « malades » guérissent rapidement. Le syndrome sera baptisé « maladie de masse socialement déterminé » et attribué à un phénomène psychosomatique complexe, où se mêlent des ingrédients scientifiques (une intoxication collective), économiques (un produit de très grande diffusion), culturels (un symbole du consumérisme à l'américaine), politique (dans les suites de l'affaire Dutroux, des enfants sont à nouveau des victimes) et circonstanciels (simultanéité de la crise de la dioxine).

La peur est partout. Un sondage réalisé en 1997 par l'*European Science and Environment Forum* pose la question : que pensez-vous du produit chimique H_2O , utilisé en grande quantité par l'industrie, que l'on retrouve régulièrement dans la nourriture animale et humaine, qui est un composant majeur des pluies acides, contribue à l'effet de serre à l'état gazeux, peut être mortel s'il est inhalé accidentellement et que l'on retrouve en quantité significative dans les tumeurs cancéreuses. A ce sondage, trois anglais sur quatre n'ont pas identifié H_2O (la formule chimique de l'eau) et ont considéré qu'il s'agissait d'un produit dangereux dont l'utilisation devrait être réglementée, voire interdite.

Désormais, ce que nous mangeons sera suspect et les media seront toujours là pour relancer la crainte. Notre assiette ne contient plus des aliments, mais ce que Claude Fischler nomme des OCNI, de redoutables « objets comestibles non identifiés ».



Une réponse institutionnelle

Jusqu'à la création de l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire, AFSCA, les services d'inspection et de contrôle en la matière étaient éparpillés au sein de différentes structures (ministère de l'Agriculture, Institut d'expertise vétérinaire, Inspection des denrées alimentaires, etc.). Dans les suites de la crise de la dioxine, le Gouvernement belge institue l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire pour regrouper ces différents services (loi du 4 février 2000, publiée au Moniteur le 16 février 2000). L'Agence a pour missions le contrôle, l'analyse et l'expertise des denrées alimentaires et de leurs matières premières à tous les stades de la chaîne : production, transformation, stockage, transport, commerce, importation et exportation. Elle se charge de la délivrance des agréments, autorisations et licences permettant d'exercer ces activités, ainsi que de la mise au point de systèmes de traçage et d'identification des denrées à tous les stades de la chaîne (système d'identification et d'enregistrement CONSUM). Elle donne des avis sur les dangers liés aux aliments et sur les mesures de prévention, tant à l'intention des



décideurs que des professionnels et du public². Elle veillera au respect des réglementations et des normes, en application de la politique décidée au service public fédéral de Santé publique.

Dans la même dynamique, une Autorité européenne de sécurité des aliments, (AESa ou EFSA - *European Food Safety Authority*) est créée en 2002. Son rôle est de fournir une expertise scientifique et une plate-forme de coopération afin d'harmoniser les mesures prises par les Etats membres en matière de sécurité alimentaire.

Ce type de réponse institutionnelle pose plusieurs questions. Tout d'abord, celle de son efficacité pour assurer une réelle sécurité alimentaire, que ce soit au niveau de sa capacité à faire face aux problèmes mais aussi à celui de son indépendance par rapport aux puissants intérêts en jeu dans le domaine de l'agroalimentaire. La seconde question est celle de la réponse à l'anxiété des consommateurs et la troisième celle de la gestion démocratique des crises : quel rôle peuvent tenir les consommateurs face à des questions qui concernent directement leur quotidien et leur santé ?

Des risques alimentaires à la gestion de l'anxiété

La sociologie du risque pose le risque comme une caractéristique de la modernité. Pour Ulrich Beck, le concept de risque émerge quand les sociétés modernes cessent d'expliquer les événements par le destin, les caprices des dieux ou la nature et que la responsabilité humaine prend le pas sur la fatalité. S'installe alors un processus de judiciarisation et de boucs émissaires. L'angoisse provoquée par les crises alimentaires est dès lors un aspect de l'insécurité dont nous payons notre « liberté d'esprit ».

Dans une autre optique, certains courants de la sociologie de l'alimentation considèrent l'anxiété comme un invariant de notre rapport aux aliments, seules les formes d'expression de cette anxiété changent (Fischler). La théorie exposée ici ne nie pas la réalité des risques, son intérêt est de démontrer les mécanismes à l'œuvre dans l'anxiété alimentaire, anxiété que les

crises ne font qu'aviver.

Pour Fischler, le risque alimentaire est lié au processus d'incorporation et participe à la construction des identités sociales. Les mangeurs mettent en oeuvre un mode de fonctionnement intellectuel de type pensée magique qui peut les amener à redouter une « contamination symbolique » et à développer les moyens de la conjurer. Cette théorie se fonde sur les ambivalences de l'alimentation humaine.

Il existe une contradiction entre l'obligation biologique de consommer une alimentation variée et la contrainte culturelle de ne pouvoir manger que des aliments connus, socialement identifiés et valorisés (Fischler appelle cela le paradoxe de l'« omnivore »). Cette contradiction génère une anxiété qui est structurelle et doit être régulée sans cesse : c'est le rôle du système culinaire qui balise notre alimentation et en fait un univers connu et sécurisant. La culture culinaire gère ainsi les ambivalences entre le plaisir et le déplaisir que nous donnent les aliments. De même, la diététique profane, fonctionnant sur une science des catégories qui structurent l'ordre du mangeable (diététique scientifique, yin yang, chaud-froid, humide et sec) nous guide dans les ambivalences santé-maladie.

L'alimentation nous ramène aussi à l'ambivalence des rapports entre la vie et la mort. Ainsi en est-il du meurtre alimentaire que constitue l'abattage des animaux que nous consommons : les différentes cultures ont mis en place des rituels de protection, des prières, des dispositifs sociaux (abattage halal...) pour absoudre ce meurtre. Dans le monde chrétien, le sacrifice du Fils de Dieu rend inutile les autres formes de sacrifice et renvoie la gestion du meurtre alimentaire dans l'univers profane (scientifiques, vétérinaires). Mais la modernité alimentaire se caractérise par une crise de la fonction régulatrice des systèmes culinaires et exacerbe notre sensibilité au risque alimentaire. D'où peut-être l'ampleur, parfois disproportionnée, entre le risque « scientifique » et le risque perçu.

L'exacerbation des peurs alimentaires peut se lire comme une érosion de ces modes de gestion des ambivalences de l'alimentation humaine. Répondre à ces peurs en les réduisant à leurs dimensions sanitaires objectives ne pourra suffire à les apaiser. C'est pourtant cette solution qui est favorisée par nos responsables.

(2) L'AFSCA possède un site accessible au grand public. Vous y trouverez notamment une synthèse des problématiques de sécurité alimentaire sous le titre : 48 questions pour une bonne fourchette, <<http://www.favv.afsca.fgov.be/p/portal>>. Mentionnons aussi une intéressante brochure actualisée en 2005, fruit d'une collaboration entre les organisations de consommateurs et tous les maillons de la chaîne alimentaire, de la fourche à la fourchette, et les autorités fédérales concernées. Auteurs principaux : le Centre de recherche et d'information des organisations de consommateurs - CRIOC, l'AFSCA et la Fédération de l'industrie alimentaire - FEVIA. Info : <www.securitealimentaire.org>.

A qui se fier ?

Plus il y a d'irrationnel, plus il faut de pédagogie, d'écoute. Le consommateur craint moins l'ampleur du risque que l'incertitude sur l'existence d'un risque ou le sentiment d'être à la merci de dangers qu'il ne peut conjurer. Suite en France aux affaires de l'hormone de croissance contaminée (soixante-cinq enfants morts de la maladie de Creutzfeld-Jacob) et du sang contaminé, on sait que les peurs sanitaires prennent aussi source dans l'insuffisance du débat public. Or ces « affaires » ont ébranlé la confiance en l'Etat. Dès lors, les discours « rituel » sur le risque zéro, la sécurité sanitaire, le principe de précaution portent à faux : dans les peurs alimentaires, ce n'est pas tant l'aliment qui est en cause que la façon dont l'Etat se comporte avec lui et avec le consommateur. L'un des rôles fondamentaux de l'Etat est d'assurer la sécurité. Le consommateur demeure dubitatif face au spectacle de la privatisation de pans entiers du secteur public, de l'impuissance à maîtriser les crises, de la dérive hystérique de l'information (imprécation et surenchère sont plus médiatiques que clarté et pertinence), de la dégradation de la qualité de l'enseignement susceptible d'apporter au public les bases d'une lecture critique des événements.

Le recours aux experts constitue l'outil principal pour s'attaquer aux dangers et aux craintes qu'ils suscitent.

S'ils sont certainement qualifiés pour la gestion des dangers, on peut douter de leur qualification pour conjurer les craintes des consommateurs. Leurs outils sont de nature statistique et probabiliste, ils procèdent par analyse quantitative, à l'exclusion des dimensions sociales qui reviennent au centre des controverses. Leur perception des risques est à mille lieues de celle des profanes qui est subjective, déterminée par des facteurs sociaux, et procède par analyse qualitative

Quel crédit leur accorder ? On connaît le problème du sous-financement de la recherche qui la pousse dans les bras des industriels (par exemple, l'industrie laitière a longtemps financé des nutritionnistes qui mettaient en doute les dangers du cholestérol). Et même si on peut s'assurer d'une indépendance réelle du scientifique, ne pas céder au mythe du scientifique

omniscient suppose de disposer des capacités d'évaluer la qualité de ses déclarations. En outre, il ne faut pas faire jouer à l'expert un rôle dans lequel il n'est pas compétent : en tant que chercheur, le scientifique est dans le champ de la connaissance, mais dans un rôle d'expert, il est invité à sortir de son domaine et à entrer dans celui de la décision politique.

Le mythe d'une science parfaite dépoussière les individus de leur droit de regard sur les activités scientifiques. « La fiabilité et l'intérêt des savoirs qu'une société est susceptible de produire traduisent la qualité de son fonctionnement démocratique » (Isabelle Stengers). La question n'est pas de nier l'apport des experts ni de savoir si les citoyens possèdent les connaissances requises pour participer au débat scientifique mais de savoir si le nécessaire a été fait pour qu'ils puissent participer à ce débat. Il ne s'agit pas du fantasme d'une société experte mais de la règle du jeu démocratique.

La meilleure garantie de qualité de l'expertise est son caractère public et contradictoire. Pour être contradictoire, elle doit traduire les différentes approches disciplinaires, permettre de mesurer dans leur globalité les conséquences des différentes options débattues. Par sa dimension collective, l'expertise peut surmonter les limites de la compétence isolée qui placent l'expert en situation de conseiller du prince. L'enjeu est le droit des malades et la participation des usagers ; la santé publique ne peut plus se décréter. La sécurité sanitaire ne se résume pas à un dispositif sanitaire, si perfectionné soit-il.

Mondialisation, malbouffe et crises alimentaires, même combat

Les consommateurs ne s'y sont pas trompés. Déjà en mai 68, ils critiquaient la « bouffe industrielle » et l'organisation sociale dont elle est le produit. La contestation politique du domaine de la nourriture ira en s'amplifiant à partir des dernières années 90 : arrachage de plantations d'organismes génétiquement modifiés, contre-sommet de Seattle face à l'Organisation mondiale du commerce, démontage du McDonald de Millau sont emblématiques de ce



mouvement. Il y a eu prise de conscience que la gestion économique prime souvent sur la santé et que les questions alimentaires sont avant tout des questions économiques. Ainsi, au niveau européen, l'agroalimentaire prend une place beaucoup plus importante que la santé³ (voir encadré). Mais les consommateurs ne sont plus passifs.

En 1998, une mobilisation internationale hétéroclite fait capoter l'Accord multilatéral sur l'investissement (AMI), un projet de l'Organisation de coopération et de développements économiques destiné à lever les obstacles aux investissements. Rétro-histoire. Quelques années plus tôt, lors de l'Uruguay round, dernier cycle du GATT - Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce, les grandes puissances économiques avaient imposé des mesures favorables à leurs économies (riches et libérales) : abaissement important des protections douanières et réduction des exportations subventionnées. Seule dérogation à l'obligation de laisser pénétrer sur son territoire des produits agricoles et alimentaires : la protection de la santé des personnes, sur base de preuves scientifiques reconnues par les instances de régulation du commerce mondial. Les normes sanitaires reconnues seront celles élaborées par le « Codex alimentarius », un organisme créé en 1962 par l'Organisation des Nations-Unies pour l'agriculture et l'alimentation (FAO) et par l'Organisation mondiale de la santé et où siègent 60% de délégués originaires d'Europe et des Etats-Unis (ne représentant que 15% de la population mondiale), potentiellement sensibles aux pressions de l'industrie agroalimentaire.

En 1994, le traité de Marrakech crée l'Organisation mondiale du commerce qui succède au GATT. En 1999, l'Organisation mondiale du commerce organise la conférence Seattle ouvrant le « cycle du millénaire » et destinée à déréguler plus avant le commerce des aliments, services, biens culturels et à renforcer les droits de propriété intellectuelle. La conférence sera un échec en raison d'affrontements internes (les Etats-Unis et l'Europe campent sur leurs positions en matière d'agriculture, les pays du tiers-monde rejettent les normes sociales pour le travail et l'environnement), mais aussi, en partie, à cause de la contestation alter-mondialiste qui est imposante et bien relayée dans les media.

Conseil central de l'économie

Commission consultative spéciale de l'alimentation Avis concernant la promotion active de la sécurité alimentaire en Europe en vue de la présidence belge de l'Union européenne au second semestre 2001

Ces dernières années, l'Europe a été confrontée à plusieurs crises alimentaires. La maladie de la vache folle, les dioxines, les hormones, les organismes génétiquement modifiés, etc. n'ont guère contribué à affermir la confiance du consommateur vis-à-vis de son alimentation. Au contraire, il est apparu clairement que le consommateur est plus que jamais très sensible à tout ce qui est lié à son alimentation. L'illustration en est l'intérêt soutenu que manifeste la presse pour cette thématique.

Tout ceci a également fait de la sécurité alimentaire un sujet politiquement très sensible.

Du fait de la crise de la dioxine, la Belgique a acquis une expérience assez large en ce qui concerne la gestion d'une crise. La présidence de l'Union européenne lui offre la possibilité d'avoir un impact plus grand sur la politique (sécurité) alimentaire. Cette opportunité doit être utilisée pleinement. En s'intéressant durant sa présidence à la sécurité alimentaire, la Belgique pourrait réaliser les objectifs suivants :

- Une protection optimale du consommateur européen ;
- Le renforcement de la confiance du consommateur ;
- La sauvegarde de la position compétitive de l'agriculture et du secteur de l'alimentation ;
- Le renforcement de l'image de marque de la Belgique.

La Commission consultative spéciale de l'alimentation – en tant que représentante des partenaires sociaux de l'agriculture, de l'industrie alimentaire et du commerce (alimentaire) – demande dès lors au Gouvernement qu'il se fixe des priorités claires et qu'il finalise de toute urgence le programme (concernant la politique alimentaire) de la présidence belge.

Commentaire :

La lecture de cette note montre combien les considérations économiques sont premières par rapport aux considérations de de santé dans la gestion politique des crises alimentaires.

Le rejet de la malbouffe est aussi celui du libéralisme impitoyable. Les associations peuvent-elles s'emparer du débat et du pouvoir en matière de sécurité alimentaire ?

La crise de confiance dans la représentation politique institutionnelle et envers les formes traditionnelles d'organisation politique est pa-

(4) En outre, la santé ne relève pas des compétences communautaires, y compris après Bolkenstein.

tente. La problématique des dangers alimentaires constitue une occasion de poser la question de l'éducation des citoyens aux enjeux des questions scientifiques replacées dans le champ du politique et de rendre place au débat démocratique. ●

Sources principales

Dioxins, Coca-Cola and Mass Sociogenic Illness in Belgium, Benoît Nemery et collaborateurs, The Lancet, 1999 ; 254 :77, Londres.

La peur aux ventres, Paul Benkimoun, collection la Discorde, éditions Textuel, Paris 2000.

Santé conjugquée, numéro 9, consacré au thème Environnement et santé.

Science et pouvoir, la démocratie face à la technostructure, Isabelle Stengers, La Découverte, Paris 1997.

Site de l'AFSCA : <<http://www.favv.afsca.fgov.be/p/portal/>>.

Test-Achat 495, février 2006.