



ASSOCIATION INTERNATIONALE DE LA DISTRIBUTION

L'alimentation humaine au coeur du débat

message du Professeur Léon F. Wegnez

au Congrès Sanabuna 2012 Europe Centrale et du Sud-Est

Falticeni, Suceava, Romania

Parce que la qualité des produits alimentaires et leur influence sur la santé humaine sont plus que jamais au centre des préoccupations, l'approche de cette double problématique s'inscrit parfaitement dans le cadre des travaux des grands congrès internationaux dédiés à l'amélioration des qualités de vie des hommes et des femmes de notre temps. Le lien entre le niveau qualitatif des produits alimentaires et le niveau qualitatif de la santé n'a jamais été autant analysé qu'aujourd'hui. Et cette analyse est le fait, non seulement des milieux scientifiques et médicaux, mais aussi d'une grande diversité d'instances publiques et privées qui se donnent pour vocation de protéger la santé humaine. Les entreprises de production et de distribution de produits alimentaires en font partie, résolument, et il leur incombe d'opter pour une politique d'une totale rigueur dans ce domaine.

Il est, plus que jamais, impératif de mettre en place des systèmes extrêmement stricts de contrôle et de sauvegarde de la sécurité alimentaire, et cela depuis la production des aliments jusqu'à leur consommation effective. Ceci implique notamment que les entreprises trouvent un juste équilibre entre les impératifs liés à la production de ces aliments, leurs contraintes au niveau de leur gestion commerciale, et la prise en compte de l'indispensable protection des droits fondamentaux des consommateurs, en termes de santé et de qualité de vie. Il leur incombe d'ailleurs d'assortir leur démarche de mise sur le marché de produits alimentaires, de la mise en place d'une communication claire, objective et vraie relative à ces produits ; et dont la crédibilité se trouvera démontrée par des actions concrètes visant à la sauvegarde et à la protection de la santé de leurs clients.

Naturellement, cette meilleure information des consommateurs incombe également au milieu médical, aux institutions scientifiques, aux pouvoirs publics, notamment par l'organisation de programmes d'éducation adéquats, ainsi qu'aux organisations qui font métier de défendre les intérêts de ces consommateurs. Dans toute cette démarche, il importera d'ailleurs d'accorder

une priorité absolue au degré de conformité de chaque produit avec les dispositions légales en matière de qualité des aliments. Il ne peut y avoir aucune tolérance d'écart à ce niveau. En outre, il faut considérer comme une obligation impérative la prise en compte de l'ensemble de la filière alimentaire, car il y a manifestement coresponsabilité de tous les opérateurs appartenant aux divers échelons de cette filière.

Une bonne traçabilité apparaît donc comme une composante essentielle de toute politique relative à la qualité de l'alimentation humaine. Il importe, en effet, que si une atteinte à la qualité est détectée, à quelque niveau que ce soit de la filière, il soit possible d'identifier avec une grande précision et dans le plus court délai, à la fois la nature du problème, l'endroit précis où il est survenu et la démarche à suivre pour le résoudre d'urgence. C'est la rapidité de ces opérations, d'aval en amont, d'une part, et d'amont en aval, d'autre part, qui sera le facteur de résolution de crise et de protection effective de la santé humaine. C'est à cette fin que la traçabilité par lots mérite une attention particulière, dans la mesure où elle permet des interventions beaucoup plus rapides de retrait du marché des produits concernés, tandis qu'une communication simultanée adressée aux consommateurs clarifie la situation et les informe des mesures qui sont prises pour sauvegarder leur santé.

D'autre part, indépendamment de leur composition et de leur production, on ne peut aborder la question de la qualité des produits alimentaires, sans prendre en compte les divers facteurs liés à leur conservation. Il est bien évident que de nombreux micro-contaminants menacent l'alimentation humaine, de sa production à sa consommation, et ont d'ailleurs parfois un caractère cumulatif. On observera cependant que si, du fait de ces contaminations croisées, les aliments sont susceptibles d'avoir des effets pervers pour la santé humaine, il convient de distinguer ces effets pervers des allergies qui sont, en réalité, des réactions inopportunes de l'organisme humain lorsqu'il est mis en présence de certains produits. Ces allergies sont, en réalité, l'expression d'une hypersensibilité, qui est susceptible de s'exprimer à des degrés de gravité très différents selon les individus.

Ce qu'il faut retenir, c'est qu'il est essentiel de faire figurer sur les emballages des produits alimentaires les allergènes dûment identifiés que ces produits contiennent. Sait-on, par exemple, qu'au niveau mondial, 30 % des individus sont allergiques aux arachides, 29 % au froment, 20 % au soja, 10 % au lait et même 8 % aux œufs.

Parlant de la santé humaine, on ne peut ignorer, par ailleurs, les véritables problèmes de société que sont devenues, au niveau de la population mondiale, les maladies métaboliques que sont l'obésité, d'une part, et le diabète, d'autre part. La balance énergétique est au cœur de cette double problématique. C'est elle, en effet, qui doit équilibrer l'apport énergétique à l'organisme humain par les aliments consommés, et la perte énergétique qui résulte du métabolisme de base et des dépenses d'énergie résultant des activités physiques. C'est pourquoi une judicieuse consommation de nutriments, de lipides, de glucides et de protéines s'impose pour apporter à l'organisme l'équilibre énergétique dont il a besoin.

L'obésité est bien une maladie qui est porteuse de plusieurs risques majeurs de pathologies, telles que l'excès de tension sanguine, les taux trop élevés de cholestérol, les maladies de cœur, le diabète, des problèmes respiratoires et même certains cancers. C'est pourquoi le combat contre l'obésité doit être mené à la fois par la médecine et par la discipline alimentaire. L'espérance de vie d'un individu obèse est réduite de 10 à 15 années. On constate aussi que 85

% des diabétiques présentent une situation de surpoids ou sont obèses. Pour éviter ces pathologies, il faut diversifier les aliments que l'on consomme, avoir une activité physique adéquate et une bonne hygiène de vie, mais aussi éviter un apport excessif de nutriments.

Enfin, on ne peut s'interroger sur l'alimentation et ses effets sur la santé humaine, sans prendre en compte le problème des emballages des produits alimentaires et leur indispensable adéquation avec les produits qu'ils ont pour mission de protéger. En effet, certaines contaminations alimentaires peuvent résulter de la migration toxicologique de l'emballage vers le produit qu'il contient, la modification qui en résulte étant susceptible d'altérer la saveur, le goût, l'odeur, la couleur, ou même les qualités intrinsèques et nutritives du produit concerné. La protection de l'intégrité des produits alimentaires doit être la mission première des emballages. Le principe de précaution optimal s'impose à ce niveau. Il s'agit bien, en effet, ici aussi, de contribuer à la protection du capital le plus précieux de l'homme : sa santé.