

A S S E M B L É E      N A T I O N A L E

X V <sup>e</sup>      L É G I S L A T U R E

# Compte rendu

**Commission d'enquête  
sur l'alimentation industrielle :  
qualité nutritionnelle, rôle dans l'émergence de  
pathologies chroniques, impact social et  
environnemental de sa provenance**

– Audition, ouverte à la presse, de Mme Catherine Chapalain, directrice générale, de Mme Esinam Esther Kalonji, directrice alimentation/santé, et de M. Alexis Degouy, directeur des affaires publiques de l'Association nationale des industries alimentaires (ANIA), ainsi que de Mme Florence Pradier, directrice générale de la Fédération professionnelle l'Alliance 7. .... 2

Jeudi

7 juin 2018

Séance de 10 heures 15

Compte rendu n° 11

SESSION ORDINAIRE DE 2017-2018

**Présidence**

**de**

**M. Loïc Prud'homme,**  
*Président*



*La séance est ouverte à dix heures vingt.*

**M. le président Loïc Prud'homme.** Mes chers collègues, nous recevons à présent une délégation de l'Association nationale des industries alimentaires (ANIA) composée de Mme Catherine Chapalain, directrice générale, de Mme Esinam Esther Kalonji, directrice « alimentation-santé » et de M. Alexis Degouy, directeur des affaires publiques. À la demande de Mme Crouzet, notre rapporteure, nous avons également souhaité la présence d'une de vos fédérations adhérentes, l'Alliance 7, qui regroupe les fabricants des produits de l'épicerie et de la nutrition spécialisée et est représentée par sa directrice générale, Mme Florence Pradier.

Vos syndicats professionnels représentent un ensemble d'activités réparties sur tout le territoire, avec de grands groupes dont les filiales françaises de multinationales mais aussi beaucoup de petites et moyennes entreprises (PME) indépendantes. Au total et en incluant les boissons non alcoolisées, vous représentez le premier secteur d'emplois industriels en France, avec plus de 400 000 salariés.

Notre but est de mieux comprendre l'évolution des modes de consommation mais aussi l'évolution des processus techniques de transformation et de conservation d'aliments qui constituent, aujourd'hui, plus de la moitié de l'offre alimentaire dans les rayons.

Nous avons reçu des chercheurs qui nous ont présenté des études sur les potentiels effets indésirables sur la santé des aliments « ultra-transformés », à savoir les aliments qui subissent les processus industriels les plus intenses. Ils nous ont également alertés sur ce qu'on appelle l'« effet cocktail » résultant de l'agglomération d'additifs ou d'ingrédients divers dans certains produits de grande consommation.

Nous auditionnerons prochainement les syndicats professionnels les plus directement impliqués dans cet « effet cocktail », qui sont d'ailleurs membres associés de l'ANIA : le Syndicat national des ingrédients aromatiques alimentaires (SNIAA), le Syndicat national des producteurs d'additifs (SYNPA), et le Syndicat national des fabricants de produits intermédiaires pour la boulangerie, la pâtisserie et la biscuiterie (SYFAB).

Vous n'ignorez pas que certains produits sont plus particulièrement pointés du doigt pour une teneur excessive en gras ou en sucre et pour une défaillance dans l'information des consommateurs sur leur exacte composition.

Les bonbons et confiseries, les céréales du petit-déjeuner ou encore les produits de grignotage sont les plus fréquemment cités. Étant donné que l'Alliance 7 regroupe les fabricants de ces produits, vous pourrez, madame Pradier, nous apporter des précisions.

De même, l'Alliance 7 regroupe différentes activités du secteur de la « nutrition spécialisée » qui revendique un apport particulier à la santé : il s'agit de préparations spécifiques destinées aux nourrissons, d'aliments à destination des sportifs ou encore concernant des personnes suivant un régime particulier — catégorie qui semble connaître une croissance soutenue, si l'on pense par exemple aux régimes sans gluten. La nutrition spécialisée inclut-elle les compléments alimentaires ? Quels liens entretenez-vous avec la recherche pour leur mise au point et le suivi de leurs effets ?

Enfin, quelle est la position de l'ANIA sur le Nutri-Score, dès lors que de grands adhérents, comme Danone, déclarent y être favorables alors que d'autres, comme Nestlé, le refusent ? Ce sujet a fait déjà l'objet de nombreuses discussions lors du débat sur le projet de

loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable.

Mesdames, monsieur, nous allons vous écouter, dans un premier temps, pour un exposé liminaire de vingt minutes environ, que vous pouvez répartir entre vous. Je vous poserai ensuite des questions, avant de donner la parole à Mme la rapporteure.

Conformément aux dispositions de l'article 6 de l'ordonnance du 17 novembre 1958 relative au fonctionnement des assemblées parlementaires, les personnes entendues par une commission d'enquête sont tenues de prêter serment.

*(Mme Catherine Chapalain, Mme Florence Pradier, Mme Esinam Esther Kalonji et M. Alexis Degouy prêtent successivement serment.)*

**Mme Catherine Chapalain, directrice générale de l'Association nationale des industries alimentaires (ANIA).** L'Association nationale des industries agroalimentaires (ANIA) regroupe 17 000 entreprises, dont 98 % de PME présentes sur tout le territoire. L'industrie agro-alimentaire constitue la première industrie du pays : elle réalise un chiffre d'affaires de 180 milliards d'euros et un solde commercial positif de 7,2 milliards d'euros ; elle implique 430 000 emplois directs et 2,5 millions d'emplois induits. Elle entretient un lien très fort avec l'agriculture, car nous transformons aujourd'hui 70 % des ressources agricoles françaises, ce qui explique sans doute que les deux sujets aient été liés dans le projet de loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable. Elle est incarnée par des chefs d'entreprise, des hommes et des femmes engagés au quotidien, qui sont fiers de leurs produits et des procédés qu'ils emploient. Le consommateur est au cœur de leurs préoccupations.

L'ANIA a pour mission, bien sûr, de représenter les entreprises, mais aussi de les accompagner, en particulier les PME et les très petites entreprises (TPE) dans leur adaptation aux évolutions d'une réglementation très complexe et des attentes changeantes des consommateurs. Cette mission d'accompagnement des entreprises est très importante car les Français sont de plus en plus exigeants en ce qui concerne la qualité de leur alimentation. Les entreprises de l'industrie agro-alimentaire s'efforcent de continuer de répondre à leurs attentes et s'engagent dans un plan d'action intitulé « *1 000 jours pour manger mieux* ».

Je voudrais commencer par restituer le contexte dans lequel nous nous trouvons. En premier lieu, l'industrie alimentaire s'est toujours transformée en lien avec les évolutions de la société. Elle est vieille comme le monde, ou plutôt elle date de 10 000 ans avant Jésus-Christ, au moment de l'avènement de l'agriculture. En effet, nous avons toujours transformé les aliments pour pouvoir les consommer.

La bière, par exemple, a été créée 7 000 ans avant Jésus-Christ ; le salage et le fumage des aliments existent depuis 5 000 ans avant Jésus-Christ ; la conserve a été inventée en France à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. L'industrie agroalimentaire a accompagné toutes les évolutions de la société, telles que le travail des femmes, l'urbanisation ou les nouveaux modes de consommation.

Au cours des cinquante dernières années, une distanciation est probablement advenue. Avec l'ensemble de la filière, avec les agriculteurs, les industriels et la grande distribution, nous avons accompagné ces nouvelles attentes des consommateurs. En somme, les consommateurs nous ont réellement fait confiance en nous déléguant leur alimentation.

Deuxièmement, notre modèle est dans une phase de transition. Du reste, cette situation n'est pas spécifique à l'agroalimentaire ; nous entrons dans une société de défiance généralisée, qui vise aussi les médias traditionnels, la science ou les pouvoirs publics. Ainsi, le lien de confiance qui nous unissait aux consommateurs s'est finalement distendu. Toutes les enquêtes expriment en effet un besoin de confiance et une inquiétude des consommateurs pour leur santé, qui prend son origine dans des scandales alimentaires largement médiatisés, dans des fraudes inexcusables qui portent le discrédit sur l'ensemble de la filière. Enfin, les consommateurs sont perdus, en raison d'une cacophonie nutritionnelle produite par des amalgames et des injonctions contradictoires : un jour on leur dit de manger plus de viande, le lendemain moins de sucre, pas de gluten, plus de gras... Comment rassurer les consommateurs dans ces conditions ? Cette inquiétude est paradoxale, car l'alimentation des Français n'a jamais été aussi sûre. Ainsi, dans la classification de l'OMS, la France est le troisième pays au monde en ce qui concerne la sécurité alimentaire et pourtant 30 % des Français n'ont pas confiance dans leur alimentation ! Par un second paradoxe, le monde entier nous envie notre modèle alimentaire, achète nos fromages, nos charcuteries et nos chocolats, et pourtant c'est en France que le niveau de *food bashing* est le plus élevé.

Il est vrai que nous avons une part de responsabilité dans ces évolutions. Nous l'assumons : l'industrie agroalimentaire n'a sans doute pas été suffisamment transparente et a mis du temps à prendre en compte ces nouvelles attentes. Nous n'avons sans doute pas fait assez de pédagogie, nous n'avons sans doute pas suffisamment expliqué et ouvert nos usines. Aujourd'hui, les industriels du secteur agroalimentaire, que je représente, ont pris la mesure de ces responsabilités et se sont engagés. Nos engagements sont fondés sur plusieurs convictions.

Tout d'abord, l'alimentation est essentielle pour notre santé. En outre, elle porte des affects, une culture, une histoire, qui en font l'importance pour les Français. Contrairement aux pays anglo-saxons, nous ne raisonnons pas en termes comptables, en quantifiant les glucides, les protéines ou les lipides, mais en termes de plats, de couscous, de kouign-amann...

Ensuite, nous sommes convaincus que l'alimentation a une valeur. Cette valeur est au cœur des débats sur le projet de loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable. L'alimentation a donc une valeur nutritionnelle, sociétale, environnementale, mais aussi une valeur économique importante. C'est pourquoi tous les acteurs de la filière se sont battus contre la guerre des prix, qui détruit de la valeur et empêche une montée en gamme qui est pourtant espérée par tous. Comme on dit, « *Quand c'est plus vert, c'est plus cher* ».

Ces convictions nous ont amenés à établir des objectifs. Notre première mission est de fournir aux consommateurs une alimentation plus saine, plus sûre et plus durable. Notre deuxième objectif est de créer de la valeur pour mieux la répartir entre les acteurs de la filière, c'est-à-dire les agriculteurs, les industriels de l'agroalimentaire et la distribution. C'est dans ce cadre que nous avons défini avec l'ensemble de nos entreprises et de nos professions un plan d'action sur lequel nous nous engageons. Nous vous remettons un document afin de vous le présenter. Ce plan d'action fait suite à une concertation lors des États généraux de l'alimentation (EGA) : nous avons eu un dialogue exigeant et constructif avec les organisations non gouvernementales (ONG) et avec les associations de consommateurs. Nous n'étions pas toujours d'accord, mais nous sommes parvenus à un consensus autour d'un certain nombre d'attentes. Peu avant, nous avons effectué une consultation citoyenne et plus de 9 000 consommateurs nous avaient fait part de leurs attentes. Nous avons ensuite réalisé un manifeste intitulé « *1 000 jours pour mieux manger* », dans lequel nous prenons des

engagements extrêmement précis. Plutôt que de tous les détailler, je mettrai en lumière trois actions qui me semblent illustrer nos engagements actuels.

Notre premier engagement, extrêmement important, consiste évidemment à optimiser la qualité nutritionnelle de l'alimentation et donc à adapter la taille des portions. Cela fait partie du modèle alimentaire français qu'il faut préserver. Nous aurons l'occasion de vous présenter les démarches en cours, qu'il faut poursuivre, valoriser et approfondir.

Nous nous engageons également à passer à la vitesse supérieure en termes de transparence. C'est la première attente des consommateurs : ils veulent savoir pour pouvoir faire leurs choix. Les consommateurs attendent de plus en plus d'informations sur la qualité nutritionnelle, les modes de production, l'origine des produits et l'empreinte environnementale. Le consommateur souhaite donc une information augmentée, or il est impossible de l'inscrire sur l'étiquette des produits. Nous travaillons donc au lancement en septembre 2018 d'un portail qui regroupera l'ensemble des données numériques disponibles. Nous menons cette démarche avec les agriculteurs, les distributeurs et l'ensemble des industriels de l'alimentaire, pour fournir une base de données fiable qui contiendra des informations communiquées par les entreprises. Ce seront des données ouvertes, accessibles directement aux consommateurs, aux scientifiques ou à n'importe quelle *start-up* qui voudrait y accéder. Nous nous engageons donc vraiment à une transparence maximale pour répondre à cette nouvelle attente du consommateur. Demain, sur votre *smartphone*, avec une application, vous pourrez savoir dans quelle parcelle ont été cultivés les petits pois de la boîte que vous avez entre les mains. Nous avons décidé de porter ce projet ambitieux avec l'ensemble des acteurs.

En outre, nous sommes convaincus de l'importance de l'éducation et de la prévention. Peut-être nous sommes-nous trop reposés sur nos lauriers. Regardons ce que font les autres pays européens en matière d'éducation à l'alimentation à l'école. En effet, le rapport à l'alimentation se construit dès le plus jeune âge ; aussi faut-il former les enfants et les jeunes à l'alimentation et non pas seulement à la nutrition. En outre, nous nous engageons dans des démarches de terrain qui ont fait leurs preuves afin de prévenir la fracture nutritionnelle et alimentaire. Nous reconnaissons en effet que l'on n'a pas réussi à réduire l'écart entre les populations les plus favorisées et les populations les plus défavorisées qui sont encore victimes de cette fracture.

Nous avons toujours été favorables à une meilleure information du consommateur et à une information plus simple sur l'étiquetage nutritionnel. Au moment des débats sur la loi de santé publique, nous l'avons indiqué de façon tout à fait transparente. Nous avons souhaité qu'une expérimentation en grandeur réelle soit menée pour que ce soit le consommateur qui choisisse, parmi les quatre systèmes d'information qui existaient, celui qui serait le plus efficace pour orienter ses choix. Il se trouve que le Nutri-Score l'a emporté dans cette expérimentation. Dès lors, nous accompagnons les entreprises qui le souhaitent dans sa mise en place, puisque ce système repose sur le principe du volontariat.

Nous avons ainsi organisé il y a une quinzaine de jours un atelier avec la direction générale de la santé (DGS) et plus de 60 entreprises, en majorité des PME, pour appréhender le système Nutri-Score et le déployer. Un certain nombre de grands acteurs ont pris position.

Enfin, je voudrais dire que, lorsque nous avons découvert l'intitulé de cette commission d'enquête, nous avons été très étonnés et perplexes. Je ne vous cache pas que nos entreprises adhérentes se sont demandé si cette commission d'enquête avait pour objectif de

faire le procès de l'industrie alimentaire. Nous serions donc évidemment intéressés par vos réponses sur ce point.

**Mme Florence Pradier, directrice générale de l'Alliance 7.** L'Alliance 7, membre de l'ANIA, est une fédération qui regroupe dix professions du secteur de l'épicerie. Ces professions se rassemblent parce qu'elles ont quatre caractéristiques communes. Premièrement, elles font partie d'un même univers, l'épicerie, qui est composé majoritairement de produits transformés. Deuxièmement, elles constituent un très grand nombre d'entreprises réparties sur le territoire : 90 % des biscuits, des chocolats, des confiseries sont produits par des PME. On compte ainsi quelque 400 sites de production, qui utilisent des matières premières agricoles majoritairement françaises, quand cela est possible. En effet, certains syndicats qui font partie de l'Alliance 7, comme celui du chocolat ou celui du café, font appel à des matières premières qui viennent de pays lointains. Troisièmement, ces professions reposent sur des savoir-faire historiques, utilisant des recettes qui existent parfois depuis 800 ans, comme le calisson, le nougat ou la pâte de fruits, qui sont des produits emblématiques de notre territoire. Ce patrimoine culturel et gastronomique fait ce qu'est notre industrie aujourd'hui. Quatrièmement, ces entreprises agissent et s'engagent pour accompagner l'évolution du comportement des consommateurs.

Quelles évolutions remarquons-nous donc ? Depuis une trentaine d'années, les consommateurs passent de moins en moins de temps à cuisiner et de plus en plus de temps assis. Nos entreprises prennent en compte ces évolutions importantes. Du reste, l'attachement au goût et à la qualité du produit, sa dimension émotionnelle demeurent très importants. Par ailleurs, les consommateurs demandent un allongement de la durée de vie des produits, c'est-à-dire qu'ils veulent pouvoir les garder plus longtemps dans leur placard, ce qui a également une incidence sur les conditions de production. On constate enfin une augmentation de la pression des prix liée à la concentration de la distribution. En France, les marchés de l'épicerie sont extrêmement matures ; le volume de la consommation n'augmente plus, et décroît même pour quelques catégories, comme on peut le constater à partir des données que rassemble notre fédération. La consommation de ces produits en France se situe dans la moyenne européenne : nous sommes le cinquième pays consommateur de chocolat, le onzième consommateur de confiseries. Du reste, notre consommation correspond souvent à la moitié de celle du premier consommateur européen. Nous ne sommes donc pas des consommateurs excessifs dans le domaine de l'épicerie.

Au cours des dernières années, la part des importations a significativement augmenté dans nos catégories. Ainsi, 50 % des biscuits consommés par les Français viennent de l'étranger. La part des exportations a significativement augmenté en raison de la réputation des qualités gustatives et du savoir-faire français qu'évoquait Mme Chapalain.

Les professions qui sont aujourd'hui membres de l'Alliance 7 sont à l'écoute des consommateurs et des attentes de la société civile. Elles sont soucieuses de préserver l'environnement. Elles agissent collectivement et s'inscrivent toutes dans une démarche durable pour la qualité et la sécurité des produits. Nos professions se tiennent au fait des avancées scientifiques, les partagent et invitent les entreprises à prendre des engagements. Ces engagements collectifs ont beaucoup de valeur et d'importance dans l'univers de l'épicerie. Nous proposons des outils pour que l'ensemble des entreprises se mettent à niveau, par exemple, en ce qui concerne la sécurité alimentaire. Ainsi, depuis que le problème des composés néoformés a été récemment découvert, nous mettons à disposition des entreprises des boîtes à outils qui leur permettent d'en limiter l'apparition. L'ensemble du secteur

alimentaire, et plus particulièrement les professions de l'épicerie, se mobilise sur de tels sujets.

Aujourd'hui, suite aux conclusions des États généraux de l'alimentation et dans le contexte du projet de loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable, je peux vous assurer que nos professions ont pleinement conscience du rôle qu'elles ont à jouer pour garantir une alimentation sûre, responsable et durable. Elles s'engagent à poursuivre leurs progrès. Nous encourageons des approches partenariales volontaristes qui ont déjà fait la preuve de leur succès, et qui rassemblent autour d'une problématique des acteurs de tous bords. Le petit secteur que je représente aujourd'hui s'engage à faire partie de ces acteurs de façon à répondre aux attentes des consommateurs et des pouvoirs publics.

**M. le président Loïc Prud'homme.** Pour répondre à Mme Chapalain, nous ne faisons pas ici le procès de l'industrie agroalimentaire. Pour autant, l'intitulé de cette commission d'enquête est assez clair : un faisceau de présomptions, nourri par des scandales alimentaires récurrents et surtout appuyé par de nombreuses études scientifiques, nous donne à penser qu'il est possible qu'existe un lien entre la qualité des aliments que nous consommons et l'apparition de maladies chroniques.

Vous avez beaucoup parlé des attentes des consommateurs, mais il ne s'agit pas seulement de cela : je vous parle d'un enjeu de santé publique, et c'est sur cet enjeu que notre discussion va porter. Les pratiques actuelles ont-elles effectivement un impact sur la santé de nos concitoyens ? Comment le percevez-vous ? Êtes-vous prêts à modifier certaines pratiques pour que les problèmes de santé publique deviennent moins graves que ce qui nous a été jusqu'à présent décrit ?

Tout d'abord, de quelle manière l'industrie agroalimentaire s'assure-t-elle aujourd'hui de l'innocuité des additifs qu'elle utilise ? Quelle est la nature des recherches qu'elle effectue avant de les utiliser ? Comment cette recherche est-elle financée ? Vous évoquiez les composants néoformés, mais cette même question de l'innocuité se pose à propos des intrants, c'est-à-dire de la composition même des produits, et des acides gras *trans* que l'OMS recommande de supprimer de l'alimentation industrielle. Voici quelles sont les premières questions, les premiers enjeux sur lesquels j'aimerais entendre vos réponses. Nous pourrions ensuite approfondir sur d'autres points.

**Mme Catherine Chapalain.** Je voudrais simplement dire quelques mots avant de laisser la parole à Esther Kalonji. Nous sommes nous aussi victimes des scandales alimentaires et des fraudes, par exemple à du scandale qui a éclaté l'été dernier au sujet de l'utilisation de fipronil. Ces fraudes sont inexcusables et nous demandons à ce qu'elles soient sévèrement sanctionnées, parce qu'elles peuvent avoir un impact sur le consommateur et parce qu'elles jettent le discrédit sur l'ensemble d'une profession. Notre position sur ce point est donc très claire.

Nous, industriels de l'alimentaire, avons besoin de la science et de décisions des pouvoirs publics. Nous nous appuyons sur les avis des autorités de la santé, c'est-à-dire de l'Agence nationale de sécurité sanitaire, de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) au niveau national et de l'*European Food Safety Authority* (EFSA) au niveau européen. Nous avons donc besoin de compétences scientifiques et d'avis très clairs qui permettent aux professionnels ainsi qu'aux politiques, qu'ils soient français ou européens, de

prendre des mesures de gestion éclairées. Pour nous, la sécurité et la santé du consommateur sont une priorité absolue.

**Mme Esinam Esther Kalonji, directrice « alimentation-santé » de l'ANIA.** Permettez-moi d'insister tout d'abord sur le fait que la sécurité des aliments est au cœur des préoccupations de l'industrie alimentaire. Nous avons en effet une obligation de résultat : nous devons mettre sur le marché des produits sains, sûrs, qui ne portent pas de préjudice à la santé des consommateurs. Nous ne transigeons pas sur ce point. Nous sommes très attentifs à l'ensemble des informations scientifiques et à l'expertise collective. Au niveau européen, le cadre est fixé par la *Food Law* et complété au niveau des entreprises par un certain nombre d'outils qui nous permettent d'assurer la sécurité alimentaire.

Nos entreprises mettent en œuvre des plans de maîtrise pour répondre à cette obligation de résultat, et certaines effectuent des démarches complémentaires en se conformant à des certifications selon des normes privées qui leur permettent d'affiner leur niveau de sécurité. Nous tenons compte de tous les éléments « *depuis la fourche jusqu'à la fourchette* », pour reprendre l'expression consacrée, des premières étapes de la production jusqu'à la distribution. Nous travaillons également à fournir, au-delà de l'achat du produit, des éléments au consommateur pour son utilisation. Ainsi, de nombreux guides de bonnes pratiques ont été mis en place dans les différents secteurs, qui sont validés par les pouvoirs publics, c'est-à-dire par l'ANSES, afin de prendre en charge l'ensemble des dangers qui existent pour les différentes catégories de produits que nous fabriquons.

J'en viens aux additifs alimentaires, que vous évoquerez, comme vous l'avez annoncé, avec le SYNPA lors d'une prochaine audition. Les additifs alimentaires sont utilisés de longue date, comme l'a dit Mme Chapalain. D'une utilisation empirique, nous sommes allés vers une utilisation optimisée. Ainsi, les additifs sont utilisés pour des fonctions bien définies, technologiques, sanitaires, organoleptiques et nutritionnelles. Nos démarches de fabrication tiennent donc compte de l'utilité de l'additif alimentaire et des questions sanitaires. L'EFSA évalue les dossiers qui sont déposés par les fournisseurs d'additifs, de sorte nous disposons d'une base de données européenne qui établit les utilisations possibles, les doses et les restrictions pour plus de 350 additifs.

Le principe général actuel est le suivant : pas de données, pas de marché. Il est indispensable d'être en mesure d'assurer la sécurité de chaque ingrédient, sans quoi le produit ne peut pas être mis sur le marché. C'est dans ce cadre-là que nous nous situons. De surcroît, les États membres ont aujourd'hui l'obligation de surveiller l'exposition de la population à différentes substances, dont les additifs, de manière à corriger, quand c'est nécessaire, les autorisations qui ont été données.

En outre, ces activités sont réévaluées régulièrement pour tenir compte de tous les éléments scientifiques nouveaux qui peuvent conforter l'utilisation d'un additif ou au contraire remettre en question certaines conditions d'utilisation. Ces éléments sont intégrés à la base de données des additifs. Les dossiers initiaux sont donc présentés par les fournisseurs d'ingrédients, mais un dialogue s'instaure ensuite avec l'évaluateur des risques, de manière à établir toutes les données nécessaires pour finaliser l'expertise. Du reste, il arrive régulièrement que des avis soient rendus par l'EFSA, mais qu'ils soient assujettis à des compléments d'information afin d'établir plus précisément les risques pour que le consommateur soit protégé au mieux.

**M. le président Loïc Prud'homme.** Je ne peux pas vous laisser dire que tous les additifs sont fonctionnels. J'ai étudié le dossier. Ce ne sont pas tous des antioxydants ou des conservateurs ; nombre d'entre eux sont simplement des agents de saveur.

Nous devons justement discuter du principe « *pas de données, pas de marché* ». Les données sont fournies par les « metteurs sur le marché » et l'innocuité des additifs est contrôlée *a posteriori*. Vous dites que vous regrettez les scandales sanitaires, mais on se met pratiquement en condition de les provoquer ! Ne pensez-vous pas qu'il faudrait conduire cette évaluation *a priori* ? J'essaie de comprendre comment les scandales adviennent.

**Mme Esinam Esther Kalonji.** Permettez-moi d'apporter une précision : l'évaluation se fait vraiment *a priori*, c'est-à-dire que tant que l'évaluation n'a pas abouti, tant que l'avis indiquant qu'il y a une sécurité suffisante de l'ingrédient n'est pas assuré, le produit n'est pas autorisé. En outre, les dossiers déposés par les fournisseurs de l'ingrédient sont établis d'après des lignes directrices fixées par les scientifiques, au niveau européen mais aussi au niveau international, notamment par l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE). Ils suivent donc un canevas spécifique. Mes collègues du SYNPA vous exposeront de manière plus précise encore toutes ces étapes. Comme je l'ai dit précédemment, il arrive également que des substances soient retirées du marché sur la base d'avis de l'EFSA. Voici donc les leviers et les verrous qui permettent d'assurer la sécurité des aliments.

Par ailleurs, j'ai dit que ces additifs ont tous une fonction. J'ai toutefois bien précisé que celle-ci pouvait être technologique, mais aussi organoleptique, protectrice ou conservatrice. Il faut donc distinguer différents types d'additifs, qui ont des fonctions diverses et clairement identifiées. Certains servent ainsi à la coloration des aliments, d'autres à leur conservation, comme le sel. Nos adhérents ont justement conduit des travaux pour optimiser l'utilisation d'un certain nombre d'additifs afin de prendre en compte ces aspects sanitaires.

**Mme Catherine Chapalain.** Le consommateur demande que nous proposons des listes d'ingrédients plus simples – c'est là une tendance de fond.

Il est vrai que les consommateurs, il y a quelques années, demandaient des produits à très longue conservation, ce que les additifs pouvaient aider à obtenir. Aujourd'hui, on constate une tendance claire à choisir des produits qui auraient une date limite de consommation plus rapprochée. Nous répondons donc à ces nouvelles attentes des consommateurs avec des listes d'ingrédients plus simples. Il est vrai que la lecture des étiquetages peut s'avérer aujourd'hui un peu complexe, ce qui est partiellement dû au fait que nous devons prendre en compte la réglementation européenne qui nous impose de présenter ces cellules d'informations.

Esther Kalonji complètera mon propos en ce qui concerne les acides gras *trans*, mais je ne pense pas qu'en France et en Europe aujourd'hui cela constitue encore un sujet de préoccupation.

**Mme Esinam Esther Kalonji.** Nous avons bien évidemment suivi avec nos adhérents les plus concernés la proposition de l'OMS pour réduire l'exposition des consommateurs aux acides gras *trans*, notamment ceux qui sont faciles à éviter. En effet, il existe trois catégories d'acides gras *trans* : ceux qui sont naturels, ceux qui sont produits la transformation d'une huile liquide en une huile solide et ceux qui résultent de processus de chauffage. Il faut encore

distinguer le chauffage industriel, qui est assumé et surveillé de manière spécifique, et le chauffage par le consommateur. Nous avons donc différents leviers d'action.

En Europe, des progrès notables ont été obtenus, du fait du travail effectué par les industriels avec les pouvoirs publics, notamment l'ANSES, de sorte que les teneurs en acides gras *trans* dans les produits sont aujourd'hui extrêmement réduites. Ainsi, la margarine, un produit qui est dans le périmètre de nos actions, ne contient plus d'acides gras *trans*. Du reste, il est important de se souvenir que certains acides gras jouent un rôle important pour la santé : la margarine contient notamment des acides gras polyinsaturés et mono-insaturés. Le travail se poursuit pour que la teneur en acides gras *trans* soit maintenue au niveau le plus bas possible dans l'ensemble des aliments proposés aux consommateurs. Nous accomplissons ce travail au niveau européen et même international, comme en atteste l'intervention de l'OMS.

**Mme Florence Pradier.** Peut-être puis-je illustrer ce qu'a dit Mme Kalonji avec une profession qui a été concernée par les acides gras *trans*, à savoir la biscuiterie et la fabrication de gâteaux. En 1998, les producteurs ont décidé de travailler sur ce sujet, alors que ce problème était à peine identifié. Les premières mesures datent des années 2000 et aujourd'hui, 99 % des biscuits et des gâteaux qui sont produits en France contiennent moins de 1 % d'acides gras *trans*. Une prise de conscience a donc eu lieu, et le problème a donc été presque entièrement résolu dans cette profession en particulier.

Au sujet des additifs, le besoin exprimé par le consommateur de davantage de naturalité a une incidence forte sur la façon dont les entreprises produisent. Nos professions sont à l'écoute du consommateur ; elles ne négocient pas avec sa santé. Prenons l'exemple de la confiserie, qui fait partie du périmètre de l'Alliance 7. Le métier de confiseur est l'art de travailler le sucre : ces produits sont composés à 95 % de sucre, comme la pastille Vichy ou d'autres spécialités traditionnelles qui font partie de nos territoires. On y associe fréquemment des colorants — certes pas dans le cas de la pastille Vichy —, des additifs qui apportent un arôme particulier et éventuellement d'autres ingrédients. Vous avez pu constater que les couleurs des bonbons ont évolué : il y a une quinzaine d'années, les couleurs étaient très vives et aujourd'hui elles sont redevenues un peu plus fades, parce que les entreprises de confiserie se sont orientées vers des colorants naturels, qui résistent moins bien à la forte température de la cuisson du sucre, autour de 160 degrés. Les colorants naturels s'altèrent au moment de la fabrication du bonbon. On a effectué des recherches et aujourd'hui on voit des dragées, par exemple, fabriquées avec des colorants à base de betterave, d'artichaut, ou d'autres composants naturels. C'est une tendance générale sur le marché de la confiserie : elle ne concerne pas seulement la confiserie traditionnelle mais aussi la grande consommation.

**M. le président Loïc Prud'homme.** Permettez-moi d'exprimer une réserve : le caractère naturel n'est pas une garantie d'innocuité. La cochenille, par exemple, est un colorant naturel, et pourtant elle peut être nuisible à la santé.

Je vous ai également demandé quelle est la nature des recherches effectuées avant l'autorisation des additifs. Revenons donc sur les dossiers déposés par les industriels. Je ne fais pas le procès de l'industrie alimentaire : je pense que vos adhérents sont en mesure de faire autrement qu'avec des additifs. Pour eux, quelle est donc la plus-value de cette utilisation ? Pourquoi utilise-t-on aujourd'hui tant d'additifs, au lieu de chercher à les diminuer drastiquement ? Les crises qui surgissent de manière récurrente amènent à se poser des questions sur cette présence massive des additifs dans l'alimentation.

**Mme Catherine Chapalain.** Les crises, les scandales, ou en tout cas les fraudes, ne sont pas liés à la présence d'additifs.

Ensuite, nous utilisons des ingrédients qui ont été autorisés par les autorités scientifiques au niveau européen. Nous n'utilisons aucune substance qui n'aurait pas été évaluée et autorisée. Ce ne sont pas les industriels de l'alimentaire qui déposent les dossiers, mais des fabricants d'additifs.

Comme on l'a dit, dans les années 1970-1980, le consommateur demandait des produits très colorés qui se gardaient longtemps, tandis qu'aujourd'hui il demande davantage de naturalité. On constate ainsi une demande de *clean labels*, mouvement venu des États-Unis.

Les industries agroalimentaires réduisent donc, quand elles le peuvent, la présence des additifs dans leurs produits. Elles tendent très clairement à diminuer le nombre des ingrédients et élaborer des produits plus naturels. Cela ne signifie pas que les additifs en question soient dangereux pour la santé ou qu'ils soient mauvais, puisque, je le rappelle, ce sont des substances qui sont évaluées et autorisées. Nous ne sommes pas là pour défendre les additifs en tant que tels, mais pour éclairer nos adhérents sur l'évolution de la science et des attentes des consommateurs. Nous nous adaptons à chaque fois qu'une autorité scientifique publie un avis ou que les attentes du consommateur changent.

Prenons l'exemple du bisphénol A, qui n'est pas un additif mais qui a fait l'objet de débats. Cette substance était autorisée en Europe et en France, mais dès lors qu'une agence scientifique, l'ANSES en l'occurrence, a publié un avis négatif sur cette substance, les industriels ont pris leurs propres mesures de gestion, qui ont ensuite été confirmées par la loi, afin de retirer le bisphénol A de leurs emballages.

Nous demandons des avis très clairs de la part des autorités scientifiques donc des réglementations claires au niveau français et européen. C'est dans l'intérêt des industriels, des consommateurs et des pouvoirs publics, pour rassurer les Français à l'égard de leur alimentation.

**Mme Esinam Esther Kalonji.** Pour avoir participé à l'expertise scientifique pendant de nombreuses années, je puis vous assurer que l'issue de l'évaluation d'une substance, quelle qu'elle soit, ne dépend pas uniquement du dossier qui est fourni, mais également du travail même d'expertise. Il est très important d'être rassuré en ce qui concerne le travail réalisé par les experts, que ce soit au niveau national ou au niveau européen, quant à la prise en compte et à la pondération de toutes les données contenues dans le dossier d'autorisation, qui sont évaluées par rapport à d'autres données fournies par les organismes scientifiques que nous connaissons, comme l'INRA ou le CNRS. Toute une mécanique permet donc d'analyser les données d'entrées fournies par l'entreprise qui demande la mise en marché, de les peser par rapport à la toxicologie et à la littérature globale sur le sujet.

Ensuite, les 350 additifs que vous avez évoqués forment le champ des possibles. Tous les additifs qui sont répertoriés dans la liste élaborée au niveau européen ne sont pas systématiquement utilisés dans nos produits.

Enfin, aujourd'hui, nous nous efforçons de répondre aux demandes des consommateurs. Nous n'agissons pas uniquement sur la base d'éléments de risque, mais aussi sur celle d'attentes spécifiques de naturalité et d'autres qualités. Nous effectuons aujourd'hui

un travail complexe d'optimisation, qui ne se présente pas de la même manière pour les confiseries, qu'a évoquées Mme Pradier, ou pour d'autres catégories comme les plats préparés ou les biscuits. Un travail spécifique d'innovation, d'adaptation des recettes, est donc mis en œuvre pour que, dans chaque catégorie d'aliments, on puisse avancer, évoluer vers une optimisation de l'utilisation des additifs ou des ingrédients de manière plus générale. Je crois en effet qu'il ne faut pas se focaliser exclusivement sur la question des additifs.

**M. le président Loïc Prud'homme.** De nombreuses autorités scientifiques, à travers des études maintes fois corroborées, ont identifié les produits ultra-transformés comme un problème pour la santé publique. En outre, des additifs sont souvent utilisés pour stabiliser cette transformation. Il existe donc aujourd'hui un corpus scientifique clair sur ce point. Comment l'appréhendez-vous ? Conduisez-vous vos propres études sur ce sujet, ou vous en remettez-vous uniquement aux avis de l'EFSA, de l'ANSES ou d'autres institutions scientifiques ?

**Mme Esinam Esther Kalonji.** Toutes les contributions sont utiles : les évaluations des autorités sur la base du corpus scientifique, mais aussi les travaux que nos adhérents mènent sur des sujets spécifiques, comme la qualité nutritionnelle, les contaminants, les additifs ou tous les autres ingrédients. Toutes ces données permettent d'assurer cette obligation de résultat : nous nous engageons à fournir des aliments sûrs et sains au consommateur.

Il est vrai qu'existe aujourd'hui une littérature abondante sur les aliments ultra-transformés. Une étude française récemment publiée énumère un certain nombre de pistes pour comprendre les mécanismes qui expliqueraient les effets observés : les techniques de transformation, la composition nutritionnelle et énergétique du produit, la présence des additifs, les contaminants, les emballages ou les comportements alimentaires. Les pathologies ont une dimension multifactorielle qui requiert des mesures hygiéniques globales.

Cette étude invite à revenir sur la manière dont a été construite la classification NOVA, développée par les Brésiliens, qui n'est pas validée par la communauté scientifique aujourd'hui. Nous nous approprions ces réflexions pour les intégrer dans notre démarche d'amélioration continue.

Tout d'abord, la classification NOVA part du principe qu'un aliment transformé ou ultra-transformé, c'est-à-dire fabriqué par les industriels, exclut tout ce qui est cuisiné à la maison mais également tout ce qui est artisanal. Elle sépare donc *a priori* les produits industriels des produits fabriqués artisanalement et à domicile. Ensuite, l'article dans lequel elle est proposée ne permet pas d'établir une classification systématique des aliments, car les critères sont subjectifs. Enfin, elle va à l'encontre des classifications nutritionnelles telles que la pyramide alimentaire qui classe les éléments d'après des critères botaniques, en fonction de la proximité de leur composition nutritionnelle et énergétique.

Appliquer la classification NOVA à des aliments qui sont considérés *a priori* comme ultra-transformés ne changera pas les engagements que les industriels ont déjà pris envers les pouvoirs publics, notamment en ce qui concerne la réduction de la teneur en sel, en sucre et en gras des aliments, dans la lignée des États généraux de l'alimentation, et ne valorisera pas leur démarche. La catégorie des aliments ultra-transformés regroupe des produits sucrés, des produits laitiers, des matières grasses, qui font l'objet de recommandations différentes qui sont en cours d'élaboration par Santé publique France. Il y a donc une dichotomie entre la classification NOVA et tout le travail qui a été fait jusqu'à présent en termes d'éducation

alimentaire au regard des repères de consommation classique. Ces études nous interpellent. Il serait intéressant que l'ANSES en propose une expertise globale pour aider les consommateurs à faire des choix éclairés, car il n'existe pas d'avis de l'EFSA ou d'une autre autorité nationale ou internationale sur cette catégorie des aliments ultra-transformés. Nous avons été extrêmement étonnés de constater que, dans un avis récent du Haut Conseil de la santé publique (HCSP), il a été proposé d'emblée, alors que tous ces attendus n'étaient pas remplis et alors que la définition de cette catégorie n'est même pas établie, que les pouvoirs publics décident de réduire la consommation des aliments ultra-transformés.

**Mme Catherine Chapalain.** Les repères de consommation définis par l'ANSES il y a quelques années et que nous connaissons tous ont été revus profondément, après des expertises approfondies. L'ANSES devrait donc prochainement établir de nouveaux repères qui s'appuieront sur une approche plus globale de l'alimentation, tenant compte notamment des contaminants. Comme le consommateur, nous avons besoin de repères clairs, qui reposent sur une expertise scientifique et sur lesquels s'appuient les décisions des pouvoirs publics.

**M. le président Loïc Prud'homme.** Madame Kalonji, je suis un peu surpris par votre entrée en matière à propos de la classification NOVA. En effet, celle-ci n'a pas été établie pour servir de base à des recommandations comme celles du Programme national nutrition santé (PNNS). On constate une corrélation entre des études basées sur la classification NOVA ou sur l'indice Siga, que vous connaissez sans doute, et celles de l'Institut de recherche et documentation en économie de la santé (IRDES) sur l'apparition de maladies chroniques et l'espérance de vie.

Vous dites que vous vous appuyez sur la littérature scientifique existante, or il me semble que la classification NOVA est tout de même assez robuste, même si elle n'est pas parfaite. Il est certain qu'on ne peut pas exposer des cohortes entières de population à des aliments ultra-transformés et les comparer à des cohortes non exposées. Vous disiez que vous vous appuyiez sur la littérature scientifique pour faire évoluer les pratiques, or cette évolution est une urgence pour la santé publique. Je serai sciemment direct, provocateur même, car la façon dont vous abordez cette question me paraît problématique : cette manière de discuter de la validité scientifique de cette classification me rappelle les pratiques anciennes de l'industrie du tabac ! Ce n'est pas la première fois qu'une industrie ne veut pas reconnaître l'impact de certaines de ses productions sur la santé publique.

**M. Alexis Degouy, directeur des affaires publiques de l'ANIA.** Permettez-moi d'intervenir. Il est difficile pour nous d'accepter de tels propos !

Nous suivons de très près les travaux de votre commission d'enquête et les débats sur le projet de loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable. Or certaines positions, si elles sont logiques et présentent une relative légitimité, sont également anachroniques. Permettez-moi de vous rapporter un propos que j'aime bien. Il y a quelques années, lors d'une audition, un industriel affirmait : *« Voici quel est mon métier : je prépare une assiette pour mes enfants, mais au lieu de la leur servir immédiatement, je la mets sur une étagère et elle doit être consommable dans six mois, tout en gardant la même qualité. »*.

Notre métier repose en effet sur la conservation. Par différence avec ce qui est fait à la maison, nous sommes obligés de conserver les aliments. Les techniques changent, la science progresse et nous prenons en compte ces évolutions. Parmi les entreprises très diverses par leur taille que nous représentons, certaines sont plus en avance que d'autres. Comme l'a dit

Mme Pradier à propos des engagements collectifs, nos associations permettent de rassembler tout le monde autour de la table. Il arrive que les grandes entreprises établissent des guides au bénéfice des PME qui ne disposent pas des mêmes centres de recherche. Nous évoluons donc en fonction des changements du contexte et du consommateur. Ne dites pas que nous ne prenons pas conscience de ce que veut le consommateur !

**M. le président Loïc Prud'homme.** Il ne s'agit pas de ce que veut le consommateur, mais des enjeux de santé publique !

**M. Alexis Degouy.** Je vais vous donner un exemple qui infirme votre propos, et que vous ne retrouverez pas souvent dans les associations professionnelles. Personne ne nous a obligés à faire la consultation citoyenne dont parlait Catherine Chapalain. Nous avons cependant décidé de la lancer, en posant des questions assez précises. Plus de 9 000 personnes ont répondu à cette consultation, qui avait été relayée par UFC Que choisir ?, aussi bien que par des associations *vegan*. Nous avons ensuite publié un document, dans lequel figurent les propos des personnes qui nous avaient répondu, dans une case bleue sur chaque page. En voici quelques exemples. « *Sortez les additifs quitte à perdre en couleur et en appétence !* », « *Arrêtez de nous mettre des listes qu'on ne comprend pas et du blabla !* », « *Évitez les produits trop salés, trop sucrés ou avec trop de matières grasses !* » Notre profession a choisi de regarder cette réalité en face. Nous ne sommes ni sourds ni aveugles. Nous savons ce que les gens nous demandent.

Certaines entreprises sont en avance depuis longtemps, mais l'enjeu d'une association comme la nôtre consiste à ce que tout le monde avance et non pas seulement quelques-uns. Nous prenons des engagements pour permettre cette avancée collective. Il est donc faux de dire, comme on l'entend souvent, que nous sommes sourds aux remarques des uns et des autres ou aux enjeux de santé publique. Au contraire, nous sommes très attentifs à ces questions-là. Sans doute certains consommateurs considèrent-ils que nous ne changeons pas assez vite ou que nous n'allons pas assez loin sur certains sujets. Néanmoins toutes les entreprises sont bien conscientes des enjeux et elles évoluent toutes.

**Mme Esinam Esther Kalonji.** Je ne cherche pas à remettre en question la classification des aliments, qui est constitutive des repères de consommation. Cependant il est nécessaire que la manière dont les aliments sont regroupés permette de faire des choix et d'adopter une alimentation diversifiée et équilibrée.

Appuyer sur un seul levier, à savoir la technologie alimentaire, est une démarche réductrice. Si l'on doit procéder à une classification, celle-ci doit tenir compte de tous les attributs de l'aliment, tels que la technologie, la composition, l'énergie, le comportement alimentaire et les portions que cet aliment suppose. Mon propos consiste donc à affirmer qu'il est nécessaire que la classification soit construite et validée par les autorités d'expertise.

**M. le président Loïc Prud'homme.** Je l'avais donc bien compris. Vous ne m'avez pas répondu en ce qui concerne les recherches conduites par l'ANIA. Par qui sont-elles faites ? Pourriez-vous me dire quel est le budget consacré à la recherche par votre association et le mettre en regard du budget consacré à la communication ? Ce serait un point d'entrée pour comprendre quelles recherches sont effectuées par l'ANIA.

**Mme Catherine Chapalain.** Le budget total que nous consacrons à la communication, qui comprend aussi bien notre présence au Salon international de

l'alimentation (SIAL) que nos publications, s'élève à 300 000 euros par an. Nous sommes transparents sur ce point.

Par ailleurs, nous n'avons pas de budget dédié à la recherche, puisque celle-ci est effectuée par les entreprises, les pôles de compétitivité et les centres techniques. Néanmoins, nous contribuons, dans le cadre de consortiums européens, à des projets de recherche sur la conservation des aliments ou sur le développement durable, par exemple. Nous agissons en partenariat avec d'autres structures européennes pour encourager la recherche sur certains leviers qui ont été identifiés par la Commission européenne. Nous travaillons à ce que l'on appelle la dissémination auprès des entreprises, afin de présenter les résultats de ces recherches aux PME et aux TPE, ce qui est très important. Ainsi, nous mettons des outils à leur disposition et nous organisons des colloques, par exemple sur le bisphénol A ou sur les composants néoformés, à partir de projets de recherche européens et dans l'intérêt des entreprises.

**Mme Esinam Esther Kalonji.** Effectivement, ce sont nos adhérents qui effectuent des recherches, au niveau des entreprises et parfois au niveau des secteurs. L'ANIA n'a pas vocation à faire de la recherche mais à accompagner les adhérents dans ces démarches.

**Mme Catherine Chapalain.** Au sujet du bisphénol A, j'ai cru comprendre que vous entendrez l'Association des entreprises de produits alimentaires élaborés (ADEPALE). L'ADEPALE dispose d'un centre technique de la conserve qui s'est mobilisé très intensément sur la recherche sur le bisphénol A et y a consacré des budgets importants en lien avec l'ANSES pour trouver des substituts qui pourraient être utilisés pour chacun des produits. C'est une recherche très compliquée, parce qu'il a fallu établir quels substituts pourraient convenir aux conserves de tomates ou de poissons, par exemple. Nous faisons donc de la recherche appliquée au niveau des entreprises et au niveau collectif.

**M. le président Loïc Prud'homme.** Il existe des problèmes récurrents dans la filière de l'agroalimentaire, et notamment de l'alimentation industrielle. Vous avez beaucoup parlé de l'ANSES. Les mécanismes de contrôle administratif et les mécanismes de contrôle internes à l'industrie agroalimentaire sont-ils suffisants pour prévenir ces scandales alimentaires ? S'ils ne le sont pas, que préconisez-vous ? La confiance des consommateurs est largement entamée, car, pour le dire de manière un peu triviale, il y a manifestement « des trous dans la raquette » ! Comment assurer de manière plus stricte la sécurité alimentaire de nos concitoyens ?

**Mme Catherine Chapalain.** La sécurité des consommateurs est une priorité absolue. Il est important de rappeler que la France est le troisième pays au monde pour la sécurité alimentaire. Et pour se maintenir à ce niveau, il ne faut pas relâcher notre attention. Nous avons donc besoin de l'expertise scientifique de l'ANSES et de l'EFSA. En outre, nous militons pour que les pouvoirs publics, les services de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) et les services vétérinaires continuent à faire leur travail de contrôle. En effet, nous en avons besoin pour éviter les fraudes dont nous sommes victimes. En outre, toutes nos entreprises, quelle que soit leur taille, effectuent elles-mêmes des contrôles car elles sont en obligation de mettre sur le marché des produits sûrs. Ainsi, nous travaillons aujourd'hui avec les consommateurs et avec les services de l'État, en particulier ceux de la DGCCRF, pour revoir le guide de gestion des alertes, qui existe depuis 2009, afin de tracer les produits de manière plus dynamique et réactive. La base de données que j'évoquais devrait servir à améliorer cette traçabilité. Nous avons donc besoin les uns des autres. Nous avons encore une marge de progression dans

l'autocontrôle ; c'est pourquoi nous nous engageons à participer à ce nouveau guide de gestion des alertes auquel nous associons les consommateurs.

**Mme Esinam Esther Kalonji.** Nous travaillons également au suivi de tous les risques liés aux nouveaux circuits de commercialisation, notamment au *e-commerce*, qui constituent une problématique extrêmement importante, et aux nouveaux modes de consommation, par exemple les denrées crues. Nous nous efforçons de conseiller les consommateurs de manière à améliorer la sécurité sanitaire au-delà de l'achat. Ainsi, nous développons des guides de bonnes pratiques. Par exemple, nous avons développé une boîte à outils pour prévenir les risques liés à l'acrylamide, qui est un composant néo-formé, laquelle a été reprise par nos homologues au niveau européen et a servi de base à toute la réglementation qui tend à diminuer la production d'acrylamide. Nous sommes donc à l'initiative du travail en commun, en amont de la mise en œuvre de la réglementation, en mettant en œuvre de bonnes pratiques au sein de nos usines.

Nous mettons en œuvre une démarche similaire au sujet des huiles minérales : nous sensibilisons nos entreprises à travers un questionnaire nourri par la littérature scientifique et par nos échanges avec les pouvoirs publics. Nous avons conduit une enquête l'an dernier afin d'identifier les sources de contamination possible et les difficultés que rencontrent les industriels. Nous établissons à présent une boîte à outils pour aider les entreprises à mettre en œuvre les recommandations. Comme l'a dit Mme Chapalain, ces dispositifs s'avèrent très utiles, en particulier pour les entreprises de petite taille.

**M. le président Loïc Prud'homme.** Permettez-moi de résumer, afin de nous assurer que nous avons bien compris votre propos. Il y a une part d'engagement volontaire des entreprises pour améliorer les pratiques. Cependant, elles demandent aussi une réglementation stricte, parce que cet engagement volontaire crée une distorsion entre les entreprises du secteur. Ainsi, l'un ne va pas sans l'autre.

**M. Alexis Degouy.** Nous comprenons parfaitement que notre secteur est très particulier, notamment parce que les consommateurs sont extrêmement sensibles en ce qui concerne leur alimentation. Par exemple, si vous conduisez une voiture de type A et que vous entendez à la radio que l'on rappelle les voitures de type B pour un problème de frein, vous continuez de conduire. En revanche, si un produit alimentaire B est rappelé, le service consommateur du produit A va exploser, car les parents qui en donnent à leurs enfants s'inquiètent, même si ce n'est pas celui qui est rappelé.

Je ne sais pas si votre commission d'enquête va sur le terrain. Il est vrai que nous avons eu tort de ne pas ouvrir assez nos usines. Il faut voir le degré de sécurité dans l'écrasante majorité des usines, les contrôles qui sont menés d'un bout à l'autre de la chaîne. Les responsables d'une usine, d'un bout à l'autre de la chaîne, ne pensent qu'à la sécurité, comme on le voit bien quand on visite une usine.

Par ailleurs, la confiance des consommateurs est tellement importante que nous acceptons l'augmentation systématique du degré d'exigence. Ainsi, vous pouvez constater lorsque vous l'auditionnez que l'ANIA ne conteste jamais les amendements proposés au projet de loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable qui tendent à augmenter les contrôles.

**M. le président Loïc Prud'homme.** Certains produits sont sûrs en termes organoleptiques, cependant un produit sûr n'est pas nécessairement bon pour la santé. La sûreté ne résout donc pas tous les problèmes de santé publique.

**Mme Michèle Crouzet, rapporteure.** Une corrélation est faite entre la consommation de produits ultra-transformés et le risque de développer certaines maladies, en particulier un cancer.

Par ailleurs, vous avez parlé des conditions de mise sur le marché des additifs, mais vous n'avez pas évoqué le problème des « effets cocktail ». Or ces « cocktails » introduisent un doute quant à l'effet de chaque additif, qui se trouve modifié par sa combinaison avec d'autres. On a pris l'exemple de pizzas qui peuvent contenir plus de 20 additifs différents ; on ne sait pas évaluer l'effet d'une telle combinaison pour la santé. Ne devons-nous pas établir un principe de précaution ? Où placer le curseur ? Les « effets cocktails » sont pour nous la source d'une grande inquiétude.

Nous avons auditionné hier M. Anthony Fardet, chercheur au département nutrition humaine de l'INRA à Clermont-Ferrand, qui est venu nous exposer son approche holistique de la nutrition, qui repose sur l'étude des matrices et qui utilise la classification NOVA. Nous constatons que la consommation de produits ultra-transformés a explosé. Or, dans le même temps, nous avons perdu deux ans d'espérance de vie en bonne santé.

Madame Chapalain, vous êtes membre du comité des directeurs généraux de *Food Drink Europe*, qui encourage des régimes équilibrés et plus généralement une vie saine, en engageant les industriels à diminuer les quantités de sel ou de sucre, ou à ajouter des vitamines. De telles modifications du produit et de tels ajouts constituent-ils un bénéfice pour la santé ?

**Mme Catherine Chapalain.** Je ne pense pas que *Food Drink Europe*, qui fédère toutes les associations nationales de l'alimentaire et coordonne leurs actions, ait vocation à formuler des recommandations nutritionnelles. En effet, les régimes alimentaires varient beaucoup selon les pays, de sorte que les recommandations et les repères de consommation doivent être établis au niveau national.

**Mme Esinam Esther Kalonji.** L'industrie alimentaire prend réellement en compte les données scientifiques nouvelles qui paraissent et font l'objet de discussions. Nous travaillons en effet à assurer une alimentation qui soit non seulement sûre, mais aussi saine. C'est pourquoi nous nous engageons à optimiser la composition des aliments, c'est-à-dire que nous nous limitons aux ingrédients, et parmi eux aux additifs, qui sont strictement nécessaires. Depuis les États généraux de l'alimentation, nous sentons un mouvement de nos adhérents, dans tous les secteurs, pour mettre en œuvre cette optimisation. Le document que nous avons produit fait le point sur les premiers leviers sur lesquels nous souhaitons avancer. Nous avons demandé à nos adhérents d'affiner leurs objectifs et de les chiffrer, afin que nous mettions en place des indicateurs qui nous permettraient d'apprécier l'évolution de l'offre alimentaire. Nous agissons donc dans le sens d'une optimisation de la composition des aliments — c'est le sens de l'histoire. Nous sommes tout à fait conscients des liens avec les maladies chroniques. Nous travaillons donc actuellement sur l'offre alimentaire des produits, mais aussi sur la façon de les consommer, c'est-à-dire par exemple sur la taille des portions. Ainsi, nous proposons de moins en moins de formats *king size*, par exemple pour les *chips*.

Enfin, je conclurai par une affirmation simple, mais qui résume ce que les consommateurs que nous sommes tous doivent avoir en tête. Il faut encourager le plus possible les bons comportements, c'est-à-dire une alimentation diversifiée et équilibrée. L'excès ne doit jamais être encouragé. Même des produits qui semblent ne pas présenter de dangers particuliers, comme les fruits et les légumes, peuvent devenir préjudiciables pour la santé.

**Mme Catherine Chapalain.** Le curseur, c'est la science !

**Mme Michèle Crouzet, rapporteure.** Je suis d'accord avec vous, mais il faut cependant mettre en place un principe de précaution, car actuellement la science ne résout pas tous les problèmes. Comme je l'expliquais tout à l'heure, elle ne parvient pas à établir quels sont les « effets cocktail », car une infinité de combinaisons sont possibles.

Néanmoins, nous constatons que l'importance de certaines maladies augmente et que cette augmentation est corrélée avec l'évolution de notre alimentation. Il faut donc prendre un certain nombre de précautions. Je ne dis pas qu'il ne faut plus consommer de produits transformés, pas plus que ne l'affirme d'ailleurs M. Fardet. Cependant, la consommation des produits ultratransformés a explosé, et il faut prendre en compte la corrélation que j'ai mentionnée. Nous comptons sur vous pour alerter. Les contrôles internes sont-ils suffisants ? Comment expliquer que l'on n'ait pas vu les manquements qui ont donné lieu à des scandales ? Le cas de Lactalis est en cours et nous attendons les résultats de l'enquête pour nous prononcer sur cette affaire. Comment garantir davantage de sûreté ?

**M. le président Loïc Prud'homme.** Madame Chapalain, je crois que vous devez partir, aussi vous remercions-nous de votre contribution. Nous continuerons la discussion pendant une vingtaine de minutes avec vos collègues.

**Mme Florence Pradier.** Dans l'univers de l'épicerie, qui est constitué de produits transformés, il n'y a jamais eu autant de contrôles et en particulier d'autocontrôle, au niveau des entreprises comme à celui des professions. Dans le syndicat des conditionneurs de miel, qui fait partie de l'Alliance 7, l'ensemble des fabricants a pris la décision de contrôler 100 % des produits mis sur le marché, eu égard notamment aux pesticides et à l'adultération, c'est-à-dire au coupage éventuel du miel avec du sucre, car il était nécessaire de vérifier que les cahiers des charges étaient bien respectés. En outre, la distribution effectue elle-même de nombreux contrôles. Il existe toute une série de cahiers des charges, établis d'après les normes de l'*International Featured Standard* (IFS) ou le *British Retail Consortium* (BRC), qui déterminent notamment quels les éléments qui doivent être vérifiés et s'assurent que les dispositifs d'autocontrôle que l'entreprise revendique sont effectivement mis en place. Les autorités de contrôle que constituent les pouvoirs publics et les administrations sont compétentes et actives sur le terrain. Elles réalisent des prélèvements aléatoires pour s'assurer que les autocontrôles sont effectivement réalisés. Le système français actuel pour assurer la sécurité alimentaire est particulièrement exigeant.

Certes, le risque zéro n'existe pas ; c'est regrettable et je ne cherche pas à le justifier, mais il faut le constater. On ne peut pas contrôler chaque produit séparément; le contrôle se fait donc sur la base d'un échantillonnage pour assurer que les dispositifs de maîtrise sont bien mis en place. Nous tendons vers le risque zéro, car la France atteint des niveaux de sécurité très rarement égalés.

**M. le président Loïc Prud'homme.** Votre optimisme est remarquable ! Il faudrait parler des moyens alloués à la DGCCRF, qui sont peut-être insuffisants.

Je suis un peu monomaniacque : je m'intéresse aux problèmes de santé publique. Revenons aux procédures par lesquelles l'ANSES valide les mises sur le marché. Madame Kalonji, vous connaissez bien l'ANSES pour y avoir travaillé longtemps. Ne pensez-vous pas que l'ANSES est toujours en train de courir derrière l'innovation, les nouveaux additifs, les nouveaux processus industriels ? Ne devrions-nous pas nous orienter vers ce qui se pratique dans l'industrie pharmaceutique, où de longues études préalables établissent l'innocuité d'un médicament et son bénéfice avant d'autoriser à le mettre sur le marché ? Cela reviendrait à inverser le processus de validation.

**Mme Esinam Esther Kalonji.** Vous auditionnerez l'ANSES qui vous répondra sur ce point.

Quant à moi, il me semble extrêmement important de travailler à harmoniser les réglementations européennes, en ce qui concerne aussi bien l'information du consommateur que les autorisations de mise sur le marché. Des interactions et des collaborations entre les agences nationales et l'EFSA sont nécessaires pour élaborer une démarche concertée et des décisions collégiales, comme pour l'industrie pharmaceutique. Des collaborations fructueuses existent déjà pour certains sujets. Leur systématisation est nécessaire pour construire une Europe protectrice et non une Europe à plusieurs vitesses.

Toutes les structures ont besoin de moyens. Il faut donc identifier les moyens nécessaires pour que le travail d'expertise puisse se faire à tous les niveaux, comme nous l'ont rappelé les États généraux de l'alimentation. Une telle évaluation est en cours pour l'EFSA.

Il est extrêmement important pour nos adhérents que les règles soient identiques partout en Europe. La science et la réglementation sont nos juges de paix. Il serait vraiment préjudiciable pour tous, et d'abord pour le consommateur, que l'Europe soit à plusieurs vitesses.

**M. le président Loïc Prud'homme.** Vous faites référence à la proposition de modifier le règlement 178/2002 sur la législation alimentaire générale (LAG) afin de renforcer les coopérations. L'EFSA vient de lancer un nouvel outil pour mesurer l'exposition à des additifs alimentaires, le modèle d'absorption des additifs alimentaires (FAIM). En avez-vous connaissance ? Quel est votre avis sur ce nouvel outil ?

**Mme Esinam Esther Kalonji.** Je n'en ai pas pris connaissance. Je pourrai vous donner mon avis ultérieurement, mais de toute façon nos collègues du SYNPA pourront vous apporter tous les éclaircissements nécessaires.

**Mme Michèle Crouzet, rapporteure.** Madame Pradier, vous avez dit que certaines recettes existaient depuis 800 ans, mais je doute que de nombreuses personnes appliquent encore la recette traditionnelle. De même, on s'est rendu compte que des industriels avaient mis la main sur les petites entreprises qui fabriquaient les fromages labellisés par une appellation d'origine protégée (AOP) et qu'ils avaient transformé ou altéré les produits, là encore dans un souci de longue conservation.

Par ailleurs, vous avez dit tout à l'heure que les exportations et les importations augmentent beaucoup. Dans le cas des exportations, tant mieux ! Cependant vous nous avez

dit que près de 50 % des biscuits dans nos rayons viennent de l'étranger. C'est très bien de fabriquer de bons biscuits, mais ce n'est pas nous qui les consommons ! Nous devrions consommer davantage de produits locaux et fabriqués selon les recettes traditionnelles.

**Mme Florence Pradier.** On constate une augmentation des importations dans le domaine de la confiserie et du chocolat, mais aussi dans beaucoup d'autres marchés du secteur de l'épicerie et plus généralement de l'industrie alimentaire. Avec l'Europe, le marché est devenu beaucoup plus ouvert. Ainsi, l'existence d'appels d'offres pour avoir des produits moins chers dans les rayons conduit à importer des produits des pays limitrophes de la France, comme l'Espagne, l'Italie, la Belgique ou l'Allemagne.

Si j'ai attiré votre attention sur ce point, c'est pour rappeler qu'il est important d'établir une réglementation européenne. Les frontières sont poreuses ; il n'y a pas de contrôle des produits aux frontières. Ainsi, on peut établir des obligations et des contrôles pour les fabricants français, mais cela n'affectera que partiellement les consommateurs français car ils consomment des produits européens. La France peut être une locomotive pour l'Europe. Elle a pris des positions de précaution et de prévention et réagit assez rapidement face aux cas douteux. Il faut laisser une large place aux autorités d'évaluation car ce n'est pas le rôle de l'industrie d'évaluer l'innocuité de tel ou tel additif. En revanche, elle doit fournir du matériel et des données pour que ces évaluations puissent être faites. Voilà un objectif de transparence que l'ensemble de l'industrie est prête à promouvoir.

On dénombre en France près de 80 spécialités de biscuits différentes. Le syndicat des biscuits et des gâteaux a décidé de mettre en place des codes d'usage afin de protéger des spécialités dont les recettes sont extrêmement anciennes, comme le pain d'épices, la madeleine ou le biscuit rose de Reims, ou le calisson, afin d'éviter que l'on produise par exemple des « calissons de Chine », comme on l'a vu récemment. Certains produits sont copiés et font l'objet de contrefaçons, de sorte qu'ils ne correspondent ni aux attentes des consommateurs ni aux recettes. Ces codes d'usage ont valeur de loi. Ces professions décident de protéger certaines recettes au moyen d'une AOP, d'une indication géographique protégée (IGP) ou d'autres signes officiels de la qualité mis à la disposition de l'industrie par les pouvoirs publics. En outre, certaines professions décident de protéger certaines fabrications en imposant, pour pouvoir utiliser une dénomination de vente, des quantités minimales de différents ingrédients afin que l'on retrouve la saveur de ce que doit être un calisson ou un pain d'épices. Ainsi, un pain d'épices ne doit pas contenir de matières grasses, contrairement à ce que l'on trouve parfois aujourd'hui. La fonction première de ces syndicats est de s'assurer que les produits que l'on appelle « pains d'épices » respectent bien ces codes d'usage, lesquels s'ajoutent donc à la réglementation que contrôle la DGCCRF. Nous procédons régulièrement à des constats d'huissier pour démontrer que certains produits ne respectent pas ces codes d'usage. Ceux-ci sont donc validés par les pouvoirs publics et inscrits dans la loi. Ils sont les garants du respect de la tradition dans un univers à fort patrimoine culturel, comme celui de la pâte de fruits par exemple.

**M. le président Loïc Prud'homme.** Nous arrivons presque au terme de cette audition. Je voudrais vous poser une question qui me taraude depuis un moment, à laquelle répondra peut-être M. Degouy. Nous avons tous en mémoire cette émission de télévision où un sénateur était interrogé sur l'industrie agroalimentaire et envisageait d'appeler l'ANIA. Il est nécessaire d'être transparent sur ces questions. De telles relations avec les décideurs sont-elles dans vos habitudes ? Jusqu'où vont ces relations ? Vont-elles jusqu'au conseil en matière de politique publique ? Vous dites que vous avez besoin, dans vos relations avec vos adhérents,

d'un cadre législatif clair. Pour ma part, j'ai besoin de savoir comment vous envisagez les relations entre votre association et les pouvoirs et les décideurs publics.

**M. Alexis Degouy.** Je vais vous répondre. Je vous remercie pour cette question, car elle me permet de tirer les choses au clair. Malheureusement, notre parole est moins entendue ou moins acceptée que celle d'autres personnes. Notre position sur ce sujet est pourtant parfaitement claire.

À l'époque, nous avons envoyé un document public exposant notre position, que vous a exposée Mme Chapalain, à l'ensemble des groupes politiques de l'Assemblée nationale et du Sénat. Je ne suis pas sûr que ce soit très fréquent. Or l'émission en question présente ce document, qui était publié sur notre site internet et qui était parfaitement public, comme un document confidentiel.

Nous sommes auditionnés deux ou trois fois par semaine au Parlement. Ainsi, la semaine prochaine, nous serons auditionnés au Sénat au sujet de l'EFSA. Or, depuis quatre ans que je suis directeur des affaires publiques de l'ANIA, je peux vous certifier qu'il n'y a pas une audition au Parlement que nous ayons réclamée. Parfois, les sujets sont si vastes que nous devons décaler une audition pour pouvoir la préparer correctement. Du reste, cette fréquence me paraît parfaitement normale, car je pense qu'il est nécessaire que le Parlement entende ce qu'a à dire l'industrie alimentaire, comme il entend les associations de consommateurs ou les ONG. À dire vrai, le premier rapport de la Haute Autorité pour la transparence de la vie publique (HATVP) nous a embêtés car, pour les six derniers mois de l'année 2017, et si l'on respecte la lettre de la loi, la très grande majorité des auditions que nous avons eues au Parlement s'étant déroulées dans le cadre des États généraux de l'alimentation et donc à l'initiative des pouvoirs publics, nous n'étions pas censés les déclarer. Nous avons toutefois considéré que ce n'était pas logique, de sorte que nous avons déclaré trop d'auditions dans le premier rapport pour indiquer que nous avons défendu certaines positions dans le cadre des États généraux de l'alimentation.

Le sénateur dont vous parlez connaissait bien l'ANIA, car il avait d'abord été député et spécialiste reconnu des relations commerciales. En revanche, il connaissait moins bien l'ANIA pour les questions de nutrition.

À l'époque, nous avons présenté à la représentation nationale cinq propositions de modification du texte ; aucune ne portait sur la suppression de l'article 5 sur le Nutri-Score – souvenez-vous que je parle sous serment. Nous n'avons jamais demandé sa suppression.

En revanche, nous avons proposé une expérimentation en conditions réelles, parce qu'il nous semblait que les consommateurs devaient valider ce dispositif. L'amendement que nous propositions n'a pas été retenu, mais finalement les pouvoirs publics ont choisi de procéder à une telle expérimentation, qui accroît la solidité du dispositif qu'ils ont proposé.

Nous avons proposé que la représentation nationale s'intéresse davantage à des actions de terrain parce que nous pensons que c'est cela qui est efficace. Il me semble qu'il faut travailler sur l'« effet cocktail » des « mauvais » comportements au sens large, concernant non seulement l'alimentation mais aussi les problèmes de sédentarité, par exemple. Certains programmes locaux marchent très bien parce qu'ils prennent en charge tous ces problèmes. Nous avons suggéré que les Agences régionales de santé (ARS) se saisissent de ces questions – je ne pense pas qu'une telle suggestion mette en danger la République.

Enfin, nous avons suggéré de mettre au cœur du dispositif le Conseil national de l'alimentation (CNA). Cela n'avait pas été retenu sur le moment, mais là encore, nous constatons qu'il prend davantage de force dans le débat. Sans que nous soyons à l'origine de cette démarche, au cours des débats sur projet de loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable, certains de vos collègues ont proposé de le renforcer encore. Voilà quelle était notre action à l'époque sur ce projet de loi sur le Nutri-Score.

Nous pouvons en tirer deux enseignements. Tout d'abord, l'industrie agroalimentaire n'est pas un bloc ; elle est riche de sa diversité. Sur ce dossier, je peux témoigner qu'il y a eu des séances animées au conseil d'administration de l'ANIA, entre les partisans du Nutri-Score 5-C proposé par le professeur Herberg, ceux qui proposaient un dispositif qui tienne compte de la fréquence, ou d'autres qui s'intéressaient aux *traffic lights* britanniques. Cette animation existait aussi au sein de l'industrie alimentaire.

Ensuite, on voudrait nous figer dans nos positions, mais nous évoluons, nous aussi, car nos adhérents et les consommateurs évoluent. Par exemple, il est vrai que l'ANIA refusait au départ un code couleur, en expliquant qu'il stigmatiserait certains aliments. Toutefois, des expérimentations ont permis de constater que le consommateur voulait un code couleur. Aujourd'hui, l'ensemble des adhérents de l'ANIA accepte ce principe, sur lequel reposaient toutes les propositions concurrentes au Nutri-Score.

Votre question m'a permis de rappeler quelles sont les interactions normales entre l'ANIA et le Parlement. Nous faisons partie du comité de pilotage du PNNS et nous sommes membres du Conseil national de l'alimentation. Pendant les États généraux de l'alimentation, on a pu constater que toutes nos positions respectaient la ligne que nous nous sommes fixée. Votre collègue, M. Olivier Véran, a souhaité nous rencontrer au sujet du Nutri-Score ; nous avons soutenu devant les caméras de télévision un certain nombre d'affirmations que nous aurions défendues également si les caméras n'avaient pas été là. Chacun prend ensuite ses décisions. Manifestement, nous n'avons pas convaincu M. Véran, qui a choisi de défendre un amendement qui ne nous paraît pas pertinent, mais de telles décisions sont normales. Voilà quelle est la réalité des interactions entre la représentation nationale qui décide d'un certain nombre de réglementations et l'ANIA. Nous défendons nos propres opinions qui peuvent évoluer avec le temps. Enfin, les positions de nos adhérents sont diverses. Toute la complexité de nos associations professionnelles réside dans le fait que nous devons faire avancer tout le monde dans le même sens. Ce n'est pas toujours possible, mais c'est notre quotidien.

**M. le président Loïc Prud'homme.** Nous arrivons au terme de cette audition. Si vous voulez dire quelques mots de conclusion, vous pouvez le faire très brièvement.

**M. Alexis Degouy.** Nous allons vous laisser les documents issus des États généraux de l'alimentation. Notre intention est de les diffuser largement à vos collègues pour faire connaître nos engagements. Nous ferons le bilan dans trois ans, en nous référant aux indicateurs que nous avons d'ores et déjà mis en place pour suivre ces engagements.

**Mme Florence Pradier.** Les entreprises agissent depuis longtemps et elles vont continuer. Elles ont besoin des pouvoirs publics, de la science et des consommateurs pour le faire. Des engagements réels ont été pris, tant en matière d'amélioration nutritionnelle qu'en matière de sécurité ou de composition des produits. Ainsi, il existe une tendance pour diminuer le nombre d'additifs, lorsque cela est possible. Cette industrie est capable d'avancer afin de fournir une alimentation saine, sûre et durable.

**M. le président Loïc Prud'homme.** Mesdames, monsieur, nous vous remercions.

*La séance est levée à midi vingt.*

— φπφπ —

**Membres présents ou excusés**

**Commission d'enquête sur l'alimentation industrielle : qualité nutritionnelle, rôle dans l'émergence de pathologies chroniques, impact social et environnemental de sa provenance**

Réunion du jeudi 7 juin 2018 à 10 h 15

*Présents.* - Mme Fannette Charvier, Mme Michèle Crouzet, Mme Zivka Park, M. Loïc Prud'homme

*Excusés.* - M. Julien Aubert, M. Christophe Bouillon