

A S S E M B L É E N A T I O N A L E

X V ^e 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

Mardi

3 juillet 2018

Séance de 11 heures

Compte rendu n° 24

SESSION ORDINAIRE DE 2017-2018

Présidence

de

M. Loïc Prud'homme,
Président

– Table ronde, ouverte à la presse, sur le thème des additifs alimentaires, avec la participation de Mme Isabelle Girod-Quilain, déléguée générale, et Mme Cécile Pinel, responsable communication et affaires publiques du Syndicat national des ingrédients aromatiques alimentaires (SNIAA), de M. Hubert Bocquelet, délégué général du Syndicat national des fabricants de produits intermédiaires pour boulangerie, pâtisserie et biscuiterie (SYFAB) et de Mme Mélanie Le Plaine-Mileur, secrétaire générale de l'association professionnelle des ingrédients alimentaires de spécialité (SYNPA)..... 2



La séance est ouverte à onze heures cinq.

M. le président Loïc Prud'homme. Nous accueillons ce matin Mmes Isabelle Girod-Quilain et Cécile Pinel qui représentent le Syndicat national des ingrédients aromatiques alimentaires (SNIAA), M. Hubert Bocquelet, du Syndicat national des fabricants de produits intermédiaires pour la boulangerie, la pâtisserie et la biscuiterie (SYFAB), et Mme Mélanie Le Plaine-Mileur, de l'Association professionnelle des ingrédients alimentaires de spécialité (SYNPA).

Il aurait été incompréhensible que notre commission, dont le thème est l'alimentation industrielle et ses conséquences, ne rencontre pas les organisations qui fédèrent les producteurs et distributeurs d'arômes naturels et de synthèse, d'additifs et d'autres substances comme les levures, enzymes, colorants, conservateurs, antioxydants, édulcorants et autres.

Vos activités demeurent mal connues, en tout cas du grand public. En France, elles représentent pourtant une branche importante de l'agroalimentaire. De grands groupes internationaux et de nombreuses petites et moyennes entreprises (PME) ont des sites industriels dans notre pays. L'un des *leaders* mondiaux, le groupe suisse Givaudan, vient de lancer une offre publique d'achat (OPA) d'un montant de 1,4 milliard d'euros sur l'entreprise Naturex, un producteur français d'arômes. Ce montant révèle le poids économique et financier de vos activités.

Vous nous direz ce que représente l'ensemble de vos activités en termes d'emplois et de chiffres d'affaires. Vous nous préciserez aussi ce que pèse l'alimentaire dans un secteur dont certaines entreprises destinent aussi une partie de leur activité à la pharmacie et, plus souvent encore, à la parfumerie et aux cosmétiques.

L'une des difficultés pour bien comprendre le système en place est que certains ingrédients ou substances ajoutés dans l'alimentation industrielle relèvent de la compétence de l'Agence européenne des produits chimiques – *European Chemicals Agency* (ECHA) – alors que d'autres relèvent de l'Autorité européenne de sécurité des aliments – *European Food Safety Authority* (EFSA). Les possibles interactions entre certains ingrédients ou additifs et des matériaux d'emballage représentent une question encore peu connue, sans doute insuffisamment étudiée, qui relève de la chimio-toxicologie.

Un additif ou un ingrédient peut être qualifié d'inoffensif en tant que tel mais l'on connaît mal les « effets cocktail » de nombreux mélanges incorporés à des préparations culinaires industrielles. Ainsi, il nous a été rapporté que certaines pizzas industrielles pouvaient incorporer jusqu'à trente additifs alors que pour d'autres on n'en relevait que quatre ! Nos travaux nous ont conduits non pas à relativiser la notion d'alimentation industrielle mais à percevoir toute son étendue. En effet, tous les produits relevant de l'alimentation transformée, voire ultra-transformée, ne sortent pas exclusivement d'usines. La boulangerie-pâtisserie, qui compte plus de 30 000 sites indépendants dont nombre d'artisans, est une grande utilisatrice d'ingrédients divers, de colorants et d'additifs.

Mesdames, monsieur, nous allons, dans un premier temps, vous donner la parole pour un exposé liminaire d'une vingtaine de minutes que je vous laisse répartir à votre guise. Nous

aurons ensuite un échange sur la base de questions qui vous seront posées par notre rapporteure Michèle Crouzet, les membres de la commission d'enquête présents et moi-même.

Mais, au préalable, conformément aux dispositions de l'article 6 de l'ordonnance du 17 novembre 1958, je dois vous demander de prêter serment.

(Mme Isabelle Girod-Quilain, Mme Cécile Pinel, Mme Mélanie Le Plaine-Mileur et M. Hubert Bocquelet prêtent successivement serment.)

Mme Isabelle Girod-Quilain, déléguée générale du Syndicat national des ingrédients aromatiques alimentaires (SNIAA). Monsieur le président, madame la rapporteure, mesdames et messieurs les députés, permettez-moi, tout d'abord, de vous remercier de nous recevoir aujourd'hui dans le cadre de la commission d'enquête.

Commençons par un portrait de l'aromatique. Le SNIAA représente les producteurs d'ingrédients aromatiques alimentaires : des extraits tels que les huiles essentielles, des infusions, des mélanges, des arômes naturels.

Nos matières premières sont principalement végétales, comme la menthe ou la noisette. Nous valorisons aussi des végétaux ou parties de végétaux non couramment comestibles comme la bergamote ou le zeste des agrumes qui contient les huiles essentielles.

FranceAgriMer, qui dépend du ministère de l'agriculture, a créé un comité « Plantes aromatiques » pour valoriser cette filière et nous en sommes des membres actifs. Contrairement à une idée répandue, ce secteur est de taille modeste : il ne représente que 0,2 % du chiffre d'affaires de l'industrie alimentaire ; il compte une soixantaine d'adhérents, à 90 % des PME, employant 2 000 personnes.

À bien des égards, notre secteur possède une identité propre. Il fait appel à des techniques ancestrales, venues des métiers du parfum, comme vous l'avez souligné dans votre présentation, et qui sont toujours utilisées. Il en est ainsi de la distillation. Certaines entreprises, implantées notamment dans les environs de Grasse, existent depuis le XVIII^e siècle.

Ce métier fait appel à un savoir-faire de pointe, hérité de traditions, dans le domaine de la fabrication des arômes naturels dont nous sommes effectivement les *leaders* en Europe. Il est centré sur le goût, et même le bon goût. Nos aromaticiens et professionnels de métiers de bouche variés peuvent en attester.

L'aromaticien est à l'alimentaire ce que le nez est à la parfumerie. Ce secteur se caractérise aussi par son ancrage territorial : 70 % des entreprises se situent dans le Sud de la France.

Nos arômes sont destinés à des clients variés, allant des entreprises de l'alimentaire aux ménages, en passant par l'artisanat de bouche. Très variées elles aussi, leurs applications sont très bien encadrées, spécialement en France. Il en va de même pour l'étiquetage des denrées aromatisées, qui fait l'objet de recommandations spécifiques de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

La fabrication d'un arôme repose sur un savoir-faire tout à fait particulier. Le café en grains, par exemple, compte quelque 900 composants dont une faible part possède un pouvoir olfactif. À partir de cette matière première, on obtient un extrait de café qui ne compte plus

que 200 composants. Utilisé seul, l'extrait de café donne toujours une saveur identique, ce qui ne suffit pas à répondre à l'attente du consommateur. Tout le monde se souvient du film *Bienvenue chez les Ch'tis* et de Line Renaud, dans sa cuisine, parlant du café à la chicorée. Quand il fait des arômes naturels de café pour l'Allemagne du Nord, l'aromaticien va certainement ajouter une petite quantité d'extrait de chicorée, dans le respect des règles en vigueur, pour mieux caractériser l'arôme et le rendre conforme aux attentes et à la culture culinaire du consommateur. Pour l'Europe du Sud, il ajoutera de l'extrait de noisette grillée ou du cacao. En somme, l'arôme joue un rôle essentiel dans la diversité gustative des aliments offerts au consommateur dans le respect de ses préférences alimentaires.

Quel est l'intérêt de l'emploi des arômes dans l'alimentation ? Ils vont tout simplement contribuer au bon goût des aliments. Ils contribuent à la saveur de l'alimentation et au plaisir du consommateur, donc à sa satiété. Cette recherche du bon goût n'est pas nouvelle. L'ajout de plantes, d'épices, d'ingrédients parfois originaux – venin de serpent dans les liqueurs ou herbe de bison dans la vodka – est une constante dans toutes les cuisines du monde. En France, on trouve de l'eau de fleur d'oranger dans les brioches, dans la Gâche vendéenne. On trouve de l'extrait de vanille dans les madeleines – Proust n'est pas mort ! – et dans les merveilleux cannelés bordelais. Quand il fait très chaud comme aujourd'hui, on apprécie de boire une eau minérale aromatisée pour s'hydrater suffisamment. Ces eaux sont aromatisées avec des huiles essentielles – principalement d'agrumes ou de menthe.

Les arômes sont – et ils resteront sans doute – partenaires d'une évolution maîtrisée du régime alimentaire, quel qu'il soit. On ne peut imaginer une évolution du régime alimentaire du consommateur sans prendre en compte la dimension de plaisir gustatif. Si l'on oublie ce principe et si le consommateur n'est pas satisfait, il entrera dans un processus de type yo-yo et recourra à d'autres aromates, ajoutera du sel, que sais-je ?

Autre intérêt des arômes dans l'alimentation : l'emploi classique de matières premières durables. L'utilisation de parties de plantes et de végétaux non comestibles permet de préserver les matières premières dont les ressources ne sont pas infinies sur la planète et de contribuer ainsi au développement durable. Quand on fabrique du jus d'orange, le zeste sert à fabriquer de l'huile essentielle. Ce procédé permet ensuite de valoriser plus facilement les pulpes restantes en alimentation du bétail ou en épandage agricole. Nous nous inscrivons donc déjà, et depuis très longtemps, dans l'économie circulaire.

Dernier point, et non des moindres : la sécurité des arômes. Notre profession est responsable. Elle applique scrupuleusement les exigences de sécurité requises. Qui plus est, nous avons pris l'initiative d'unir nos efforts depuis près de vingt ans pour mener de façon collective nos programmes actuels de recherche en matière de sécurité.

Pour conclure, je dirais qu'il est difficile, en l'espace de quelques minutes, de présenter les arômes, les aromaticiens, leur professionnalisme, leur rigueur et aussi leur passion. C'est pourquoi nous sommes prêts à répondre à vos questions.

Mme Mélanie Le Plaine-Mileur, secrétaire générale de l'association professionnelle des ingrédients alimentaires de spécialité (SYNPA). Monsieur le président, madame la rapporteure, mesdames et messieurs les députés, je vous remercie de donner l'opportunité au SYNPA de présenter le secteur des ingrédients alimentaires de spécialité. Je suis ravie d'être ici.

Pour parler des ingrédients alimentaires de spécialité, replongeons-nous dans l'histoire de notre alimentation. De l'Antiquité au XVIII^e siècle, nos ancêtres ont utilisé des ingrédients de façon empirique – comme les épices pour colorer au Moyen Âge – ou sans le savoir car ils ignoraient leur présence.

Prenons le fromage. Dans l'Antiquité et chez les Égyptiens, comment expliquait-on la transformation du lait, denrée rapidement périssable à vous rendre malade, en un aliment qui se conservait beaucoup mieux, le fromage ? À l'époque, on ne connaissait ni le rôle de la présure pour cailler le lait, ni celui des ferments pour affiner, c'est-à-dire apporter goût, arômes et textures. Le fromage et les yaourts étaient un moyen de conserver le lait, comme le saucisson l'a été pour la viande.

Il a fallu attendre les connaissances scientifiques des XVIII^e, XIX^e et XX^e siècles pour comprendre ces phénomènes. En 1784, l'acide citrique a été isolé à partir du jus de citron. Au XIX^e siècle, Louis Pasteur a effectué ses travaux sur la fermentation. En 1825, la pectine a été isolée à partir de végétaux. Nous l'utilisons pour faire nos confitures lorsque les fruits n'en contiennent pas suffisamment pour que la gélification se produise. En 1937, le prix Nobel de médecine a couronné des travaux sur les vitamines A et B2.

Ces connaissances ont permis de passer de l'empirisme à la maîtrise du savoir-faire, d'isoler et de produire des ingrédients alimentaires. En 1870, la présure est commercialisée pour la première fois. En 1876, le colorant rocou est extrait des graines de l'arbuste rocuyer. Début XX^e siècle, sont commercialisés les premiers ferments et la gomme d'acacia.

Ces connaissances ont contribué à améliorer la conservation des aliments. Napoléon III a fait appel à Pasteur pour sauver l'industrie du vin en France, en remédiant au problème de la maladie du vin qui empêchait sa conservation. Elles ont aussi été essentielles pour améliorer la qualité de l'alimentation : notre alimentation est plus variée ; les bébés non allaités ont une meilleure alimentation grâce aux préparations infantiles qui contiennent des vitamines.

Globalement, de telles connaissances ont permis d'améliorer la santé. Nous l'avons parfois oublié, mais notre alimentation a pu tuer par le passé. À la fin du XIX^e siècle, on dénombrait 40 000 décès de nourrissons dus au lait frelaté. En 1956, c'est-à-dire il n'y a pas si longtemps, 16 000 personnes mouraient chaque année d'intoxication alimentaire, contre 300 de nos jours, selon les données de Santé Publique France.

À la fin du XIX^e, face à la fraude, les autorités ont décidé de fixer des règles très strictes pour protéger la santé des Français et assurer des règles équitables entre les opérateurs. Ces règles sont immuables depuis plus de cent ans. En 1905, le Parlement les a établies selon trois principes : une denrée saine, une information loyale, un marché où les mêmes règles s'imposent à tous. Les contrôles des autorités se basent sur des méthodes officielles. En 1912, les autorités ont établi le principe de liste positive : « *Tout ce qui n'est pas autorisé est interdit.* ». On ne peut pas ajouter un nouvel ingrédient qui n'aurait pas été évalué et autorisé au préalable. Ce processus d'autorisation se fait en deux temps : d'abord une évaluation scientifique, puis une décision et une gestion.

L'évaluation des risques repose sur des principes partagés au niveau mondial. L'expertise collégiale, multidisciplinaire et indépendante compte quatre étapes : identification et caractérisation du danger, évaluation de l'exposition et caractérisation du risque. En France, c'est l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du

travail (ANSES) qui en a la responsabilité. Au début XX^e siècle, de 1906 à 1999, c'était le Conseil supérieur d'hygiène publique de France et l'Académie de médecine. En Europe, c'est l'EFSA. Au niveau international, cette expertise se fait sous l'égide de l'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et de l'Organisation mondiale de la santé (OMS).

En matière de gestion des risques, les autorisations sont données par les autorités sur la base de l'évaluation des risques et de tout autre facteur légitime. En France, quatre ministères prennent part à la décision. Au niveau européen, les décisions sont prises par les vingt-huit États membres et le Parlement donne son avis.

Comment la décision d'autorisation se concrétise-t-elle ? Elle peut porter sur un ingrédient ou une allégation de santé et donne les conditions d'utilisation. Il sera précisé que tel ingrédient est autorisé dans telle denrée alimentaire, en telle quantité pour y jouer tel rôle. Les autorités fixent des spécifications, autrement dit les papiers d'identité de l'ingrédient. Seul l'ingrédient qui possède « les bons papiers » peut être commercialisé et utilisé dans l'Union européenne. Ces règles, fixées en 1905, sont toujours d'actualité. Elles figurent dans la réglementation européenne et s'imposent aux opérateurs.

Les producteurs doivent déposer un dossier de demande d'autorisation sur la base des lignes directrices décidées par l'EFSA. Quand ils commercialisent les ingrédients, ils doivent respecter les spécifications, avoir les bons papiers d'identité.

Quant aux utilisateurs, ils doivent respecter les conditions d'emploi : ingrédient autorisé dans la denrée, avec les teneurs autorisées. Ils doivent aussi être en mesure de justifier le besoin de l'ingrédient dans leur recette et informer le consommateur de façon loyale et transparente.

C'est donc à la fin du XIX^e siècle et au début XX^e siècle que le secteur des ingrédients alimentaires de spécialité s'est développé. En 1968, il se fédère au sein du SYNPA qui compte actuellement vingt entreprises – *start-up*, PME, grandes entreprises françaises ou filiales d'entreprises internationales – réparties sur tout le territoire métropolitain. Une *start-up* qui se développe dans le domaine des micro-algues vient de nous rejoindre. Nous comptons aussi une PME qui est reconnue comme une entreprise du patrimoine vivant, label attribué par le ministère de l'économie et des finances. Notre secteur représente 0,6 % du chiffre d'affaires de l'industrie alimentaire française. Le SYNPA dispose d'un budget de 200 000 euros. Son rôle principal est d'informer les adhérents de la réglementation et de les accompagner dans son application.

Les ingrédients alimentaires de spécialité sont variés : des extraits d'origine animale et végétale, des extraits d'algues tels que les micro-algues, des enzymes alimentaires comme la présure, des ferments que sont les bactéries, moisissures et levures, des fibres, des vitamines, des minéraux. Ces ingrédients peuvent faire l'objet de réglementations spécifiques : additifs alimentaires, nouveaux ingrédients dits *novel food*, enzymes alimentaires. Les adhérents du SYNPA ne produisent pas tous les additifs alimentaires. Ils produisent principalement des colorants, des agents de texture et des émulsifiants.

Ces ingrédients alimentaires de spécialité ont aussi des utilisations variées. Leur usage dans l'industrie alimentaire fait qu'on les retrouve dans les aliments traditionnels comme le fromage, la nutrition spécialisée ou les compléments alimentaires. Ils sont utilisés sur certains fruits et légumes bruts, en bio, par les artisans fromagers, charcutiers, et pâtisseries, dans la restauration collective et par les chefs. Les amateurs de l'émission de télévision *Top Chef*

savent que le « *truc en plus* » peut être un agent de texture dans une recette. Ils sont aussi utilisés par les ménages qui peuvent acheter des ferments pour fabriquer eux-mêmes leurs yaourts ou des *kits* de cuisine moléculaire.

Les ingrédients alimentaires de spécialité sont au service d'une alimentation de qualité et de plaisir. Ils accompagnent l'industrie alimentaire pour relever les défis auxquels elle est confrontée.

Ils contribuent à améliorer la qualité nutritionnelle. Ils peuvent permettre d'adapter les recettes, de pallier les carences – en France, nous ne consommons pas assez de vitamine D, de fibres, et d'oméga-3 –, de nourrir les 2 millions de Français dénutris. N'oublions pas qu'en 2050, un Français sur cinq aura plus de soixante-quinze ans. Il faut que leur alimentation soit belle pour leur donner envie de se nourrir et bonne pour couvrir leurs besoins spécifiques.

Les ingrédients alimentaires de spécialité sont au cœur des nouveaux défis : faire de la France le *leader* mondial des ferments ; développer des ingrédients d'origine marine en valorisant notre littoral ; réduire le gaspillage alimentaire.

Dans un monde fait d'anxiété, notre secteur doit aussi relever le défi de l'information. Le SYNPA va au-delà de sa mission tournée vers les adhérents. Nous informons les utilisateurs sur la réglementation par le biais de notre site internet et, prochainement, dans le cadre d'ateliers. Nous avons depuis longtemps pris conscience de cette attente d'informations de la part des consommateurs. Nous nous y attelons, avec les moyens qui sont les nôtres, par le biais de brochures pédagogiques et de notre site internet. Notre démarche s'inscrit dans les recommandations du Conseil national de l'alimentation (CNA) pour rétablir la confiance dans notre alimentation.

M. Hubert Bocquet, délégué général du Syndicat national des fabricants de produits intermédiaires pour la boulangerie, la pâtisserie et la biscuiterie (SYFAB). Monsieur le président, madame la rapporteure, mesdames et messieurs les députés, je vais vous présenter les activités du SYFAB, le syndicat national des fabricants d'avant-produits pour la boulangerie, la pâtisserie et la biscuiterie. En réalité, nos produits sont quasiment exclusivement destinés à la boulangerie, la viennoiserie et la pâtisserie, qu'il m'arrivera de désigner dans la suite de mon exposé par le sigle BVP.

Les vingt-deux entreprises adhérentes de notre syndicat ont en commun d'avoir pour clients d'autres professionnels : les artisans et entreprises du secteur de la boulangerie, viennoiserie, pâtisserie.

Que faut-il entendre par avant-produits ou produits intermédiaires ? Les ingrédients de base de la panification et de la pâtisserie, pour toutes les fabrications, sont les farines de céréales de types différents et de qualité variable. Il est nécessaire d'accorder ces farines avec d'autres matières premières – beurre, œufs, sucre et autres – en vue de la fabrication d'aliments extrêmement variés. La gamme de ces aliments s'est considérablement élargie au cours des dernières décennies. Nos entreprises proposent donc une très large gamme de produits en accompagnant toujours la vente d'un conseil technique. Elles apportent des solutions qui réunissent conseils et produits à des professionnels.

La demande des clients des adhérents du SYFAB tient en quatre points.

Premier point : répondre à l'enjeu de la diversité des préparations alimentaires issues de la filière blé-farine-pain-pâtisserie proposées aux consommateurs. C'est l'une des conditions de survie de nombreuses entreprises, notamment artisanales. Nous œuvrons vraiment au maintien d'une offre artisanale qui est d'ailleurs une spécificité française. La part de l'artisanat dans la BVP est plus élevée que chez nos voisins.

Deuxième point : respecter les contraintes de gestion de personnel et des horaires. Toutes les entreprises du secteur ont des difficultés à recruter du personnel qualifié. Elles doivent assurer la gestion des temps de travaux : horaires décalés et travail de nuit. Cela amène les entreprises à rechercher des solutions techniquement fiables pour accorder la fabrication à la disponibilité du personnel. Au cours des dernières décennies, les temps de pétrissage et de repos de la pâte à pain ont beaucoup évolué. Le développement de la technique dite de « pousse lente » permet au boulanger de se lever à cinq heures et non plus à trois heures du matin. C'est très important pour la qualité de vie des artisans boulangers.

Troisième point : produire sans perte donc éviter le gaspillage de matière pour toutes les fabrications et pendant la durée de vente. Un boulanger peut proposer une gamme de cinq à sept pains différents. Sinon une norme, c'est devenu une habitude. Les clients attendent une variété de produits dans les points de vente. Pour l'artisan, cela veut dire sept fabrications différentes, parfois en petite quantité. Cela modifie sa façon d'appréhender son propre métier avec son savoir-faire. Ces produits peuvent sembler simples mais, en réalité, ils ne le sont pas tant que cela, et le boulanger ne peut pas se permettre de « louper » une fournée.

Prenons l'exemple de l'éclair, la pâtisserie préférée des Français. En voici deux que j'ai achetés à la gare Montparnasse, l'un au chocolat et l'autre aux fruits rouges avec une décoration particulière sur le dessus. Ce simple éclair nécessite l'assemblage de trois éléments : la coque en pâte à choux doit rester moelleuse, ni trop sèche ni trop humide ; le garnissage en crème pâtissière ; et un glaçage qui doit rester brillant et ne pas couler. Celui-ci est resté correct depuis le moment où je l'ai acheté, il y a trois heures.

Quatrième point : respecter la règle du zéro risque sanitaire. Nous devons respecter des conditions particulières en ce qui concerne cette règle qui s'applique à tout l'alimentaire. Je vous ai apporté des produits assez exemplaires en la matière. Vous avez là un petit sandwich, une moricette carotte-concombre dans laquelle on trouve une préparation au fromage et à la moutarde. Parmi les autres produits nomades qui peuvent être vendus dans tous les points de vente, dans les trains et autres lieux, vous avez ce cake au citron et aux graines de pavot. Pour respecter cette exigence de sécurité, on doit prendre en compte le décalage entre les phases d'achat et de dégustation. Quand j'ouvre le paquet, je veux que le produit n'ait rien perdu de son aspect ni de ses qualités sanitaires et gustatives.

La BVP est attentive à des risques particuliers : mycotoxines dans les farines, corps étrangers, substances indésirables, agents pathogènes tels que des salmonelles sur les grains de sésame. Le sésame, qui est totalement importé, fait l'objet de contrôles. Notre secteur se montre d'une extrême vigilance face à ces risques. Pour les produits nomades, il faut intégrer d'emblée les techniques de conservation. J'ai acheté les éclairs chez un artisan, la moricette et le cake dans une supérette près de la gare. Les deux secteurs sont profondément imbriqués. Nous nous situons en milieu de chaîne, entre la production agricole et la première transformation, d'une part, et les artisans et les industriels, d'autre part.

Depuis sa création en 1965, le SYFAB consacre un pan important de son activité à la transmission d'informations techniques et réglementaires à ses adhérents et à ses autres

partenaires de la filière BVP. Nous informons nos clients sur nos produits, la manière de les utiliser et l'étiquetage. Sur notre site internet, nous mettons des fiches pédagogiques gratuites à la disposition de tous les professionnels de la BVP.

Nos entreprises commercialisent des solutions techniques dont l'intégralité des constituants respecte les réglementations européennes et françaises. Ces constituants sont autorisés selon deux principes : l'innocuité pour le consommateur sur des bases scientifiques ; la justification de l'utilisation de ces éléments dans les préparations.

Nos entreprises s'engagent à la réalisation d'enjeux publics de nutrition. C'est ainsi que la teneur en sel du pain se rapproche progressivement de celle qui a été recommandée par l'ANSES. En 2002, elle a été fixée à 18 grammes par kilo de farine. Nous nous situons encore au-dessus de ce seuil mais la tendance à la baisse est réelle comme devraient le montrer les derniers chiffres qui paraîtront dans quelques mois. Nous pouvons aussi nous mobiliser sur d'autres enjeux nutritionnels.

Nos entreprises participent à une filière d'excellence française, reconnue à l'étranger. Il n'est que de voir le nombre de jeunes qui participent au concours de meilleur boulanger, en concurrence avec les professionnels français. L'offre, extrêmement diversifiée, est très caractéristique de l'alimentation dans notre pays.

M. le président Loïc Prud'homme. Je vous remercie. Le ton volontairement positif de votre discours, mesdames, m'étonne. Madame Girod-Quilain, vous dites travailler pour le bon goût des aliments, et, à vous écouter, on a l'impression que tous les arômes que vous utilisez sont naturels. Madame Le Plaine-Mileur, vous nous expliquez aussi que le SYNPA œuvre pour une alimentation belle et bonne, sans faire à aucun moment référence aux additifs de synthèse. Vous utiliseriez de simples ferments, entrés dans les *process* de fabrication au fil de l'histoire, faisant fructifier les progrès de la science, notamment dans le domaine de la santé.

Ce qui m'interpelle, c'est le décalage entre votre discours et ce que nous avons pu entendre jusqu'à présent sur l'alimentation industrielle, ces produits ultra-transformés mis sur la sellette, notamment pour les effets délétères que les additifs qu'ils contiennent auraient sur notre santé. À vous entendre, nous sommes dans un monde sans interactions négatives. Que pensez-vous des études comme NutriNet-Santé, qui a mis en lumière des risques cancérigènes ? Pensez-vous que ces scientifiques soient dans l'erreur ?

Les membres de vos syndicats mènent-ils des recherches spécifiques sur ces substances identifiées comme les plus problématiques, et que vous avez occultées dans votre présentation ?

L'« effet cocktail » fait-il l'objet d'études ? Ces substances, prises séparément, ont une certaine innocuité, mais elles deviennent nocives lorsqu'elles sont associées. Par ailleurs, un produit naturel n'est pas forcément inoffensif. Je pense à la cochenille, un colorant naturel, dont la nocivité a été prouvée.

Mme Isabelle Girod-Quilain. Si, demain, je voulais empoisonner ma belle-mère, je m'y prendrais avec des produits naturels. Voilà ma réponse. Ce que je professe depuis très longtemps, c'est que c'est dans la nature que l'on trouve les poisons les plus violents. Vous avez eu raison de souligner qu'il faut sérieusement considérer la sécurité du colorant issu de la cochenille, au même titre que celle des autres ingrédients. Les arômes naturels et les arômes

de synthèse, pour autant qu'il s'agisse de substances chimiquement définies, sont évalués selon les mêmes règles, indépendamment de leur origine. Il n'est d'ailleurs pas fait mention de leur statut dans l'annexe I du règlement européen relatif aux arômes.

Si j'ai longuement parlé des arômes naturels, c'est tout simplement parce que les consommateurs les préfèrent. Nous sommes fiers, au SNIAA, d'être les *leaders* de ce marché. C'est notre spécialité, notre métier et il était normal que je le souligne.

Mme Mélanie Le Plaine-Mileur. Votre question sur les additifs de synthèse me permet de revenir sur une idée reçue, selon laquelle les produits de synthèse seraient moins bons pour la santé que les produits naturels. L'autorisation des additifs alimentaires, et des ingrédients soumis à autorisation en général, comporte plusieurs étapes. Pour les scientifiques, la qualité « naturelle » ne détermine pas *a priori* que l'ingrédient est sûr, comme celle « de synthèse » que l'ingrédient est mauvais. Ce qui compte, c'est le résultat de l'évaluation. Et si l'évaluation conclut à l'absence de risque, c'est que l'ingrédient est sûr.

M. Hubert Bocquelet. Effectivement, « naturel » ne signifie pas forcément « sain et sûr », ce sont des notions différentes !

Nos fabricants sont des formulateurs, ils proposent un produit complet pour une « application », telle le croissant ou le flan pâtissier ; ils s'assurent d'abord de l'innocuité des différentes matières premières qu'ils font entrer dans leurs formules.

Pour ce qui est de l'utilisation des ingrédients, il faut revenir à l'essentiel de la réglementation européenne. Le règlement du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires souligne, dans son considérant n°7, que « *L'utilisation d'additifs alimentaires doit être sûre, doit répondre à un besoin technologique* ».

La liste des additifs autorisés dans l'Union européenne peut sembler importante mais, dans le pain – qui représente un volume et une fréquence de consommation plus importants que la pâtisserie – la pratique se limite à l'utilisation de trois additifs : l'acide ascorbique – la même chose que la vitamine C –, le monoglycéride et un émulsifiant, en général la lécithine de soja. L'ensemble des additifs autorisés ne sont pas forcément présents dans les produits. Il faut bien faire la distinction et se reporter à l'étiquetage.

M. le président Loïc Prud'homme. J'ai bien entendu que les additifs naturels et les additifs de synthèse étaient évalués de la même façon et que vous aviez juste mis en avant vos spécialités. Mais cela confirme que vos professions produisent des additifs de synthèse.

Vous n'avez pas indiqué votre position sur l'étude NutriNet-Santé, qui a mis en avant les effets délétères des additifs, pourtant autorisés. Je vous ai demandé également si des recherches étaient menées en interne pour leur substituer des ingrédients plus sains.

Mme Mélanie Le Plaine-Mileur. Comme vous, j'ai lu le communiqué de presse de l'Inserm au moment de la publication de l'étude NutriNet-Santé présentée par le professeur Serge Hercberg : il y est souligné que le lien de cause à effet reste à démontrer. C'est un point essentiel à mes yeux, car si l'on peut observer deux faits, existe-t-il pour autant un lien entre eux ? Les Suisses sont grands ; les Suisses mangent du chocolat : peut-on en déduire que le chocolat fait grandir ?

L'étude porte sur le risque de cancer. Nous devons regarder en face les chiffres disponibles sur le cancer. Le bulletin épidémiologique hebdomadaire du 25 juin a présenté les

travaux du Centre international de recherche sur le cancer (CIRC), de l'Institut Gustave-Roussy, de Santé publique France, de l'ANSES et de l'INSERM. Cette étude de 2015 souligne que le cancer est une maladie multifactorielle et que 4 cancers sur 10 en France sont attribuables aux risques liés aux modes de vie et à l'environnement.

Le tabac est, de loin, la première cause de cancer – 20 % –, devant l'alcool – 8 %. L'alimentation vient en troisième place, mais seulement chez les hommes, qui ne consomment pas suffisamment de fruits et de légumes, de fibres et de laitages et consomment en excès viande et charcuteries. Pour les femmes, le surpoids et l'obésité constituent la troisième cause de cancer.

L'étude souligne la part des fausses croyances sur les causes de cancer. Ainsi, 76 % des personnes interrogées se représentent que boire des sodas ou consommer des hamburgers serait aussi mauvais pour la santé que boire de l'alcool. Nous pensons pour notre part que l'éducation alimentaire – manger équilibré, un peu de tout et sans excès – est essentielle. L'ANSES a d'ailleurs recommandé de varier les sources d'approvisionnement.

M. le président Loïc Prud'homme. Je ne partage pas votre constat. Vous avez évoqué les facteurs de cancer que sont le surpoids et l'obésité. Or des liens ont été établis entre l'alimentation industrielle – rendue attractive par l'utilisation massive d'additifs – et la hausse de l'obésité et du diabète.

Plusieurs additifs pourraient sortir des listes au motif d'une insuffisance de documentation. Pour le coup, la pierre est dans votre jardin. Quels éléments communiquez-vous aux agences pour évaluer l'innocuité de ces additifs ? Quel regard portez-vous sur la réévaluation de ces additifs ?

Mme Mélanie Le Plaine-Mileur. Le travail de réévaluation est important, c'est le contrôle technique. Il s'impose à tous les additifs alimentaires qui étaient commercialisés avant 2009. L'EFSA, à ce jour, a réévalué 173 additifs alimentaires. Il est important de noter qu'il n'y a eu aucune mesure d'urgence pour défaut de sécurité sanitaire. Cela signifie que, par le passé, les évaluations ont été plutôt bien faites.

Lors de la procédure de réévaluation, des appels à données complémentaires ont été faits pour une dizaine d'additifs alimentaires, l'EFSA se tournant aussi bien vers les producteurs que vers les utilisateurs. Il apparaît qu'un certain nombre d'additifs alimentaires ne présentent plus d'intérêt, ce qui explique qu'il n'y ait pas de données. La règle voulant que sans données, il n'y a pas d'autorisation, nous nous attendons à ce que quelques additifs alimentaires soient retirés du marché.

La révision de la réglementation européenne, en 2011, a permis de faire un point et de constater que certains additifs alimentaires n'étaient plus utilisés, comme la canthaxanthine dans les saucisses de Strasbourg. Ils ont donc été retirés de la liste des additifs alimentaires.

M. le président Loïc Prud'homme. Certes, sans données, il n'y a pas d'autorisation, mais dire cela ne me semble pas tout à fait complet puisque la nocivité de certains additifs a été soulignée. Dans la mesure où leur innocuité a été mise en doute après leur autorisation, les procédures d'évaluation vous paraissent-elles fiables ? La question est importante ! Est-ce, pour vos entreprises, le signe d'une transparence suffisante et totale ?

Mme Mélanie Le Plaine-Mileur. Je vais tenter de répondre à votre question, mais ce n'est pas le métier du SYNPA de faire de la toxicologie ; vous pourrez interroger sur ce point l'EFSA.

L'EFSA a fixé les lignes directrices de la procédure. Elle commande des études à court, moyen et long termes, qui doivent être réalisées sur au moins deux espèces animales, afin de rechercher la dose pour laquelle il y a pas d'effet nocif. C'est à cette dose qu'est appliqué un facteur de sécurité de 100 pour définir la dose journalière admissible (DJA) pour l'homme. Il faut ensuite fixer les conditions d'utilisation de façon à ce que la consommation soit toujours en dessous de la DJA.

M. le président Loïc Prud'homme. J'imagine que vous exercez aussi une veille sur les recommandations de l'ANSES. Comment sont-elles prises en compte, intégrées dans les *process* de fabrication, transmises aux utilisateurs d'additifs ?

Prenons l'exemple de l'étude sur l'alimentation totale (EAT) infantile de 2016, qui soulignait la présence de composants problématiques, notamment dans les aliments pour bébés. L'ANSES, jugeant la situation préoccupante, a recommandé de faire des efforts pour limiter les niveaux de contamination et réduire l'exposition des enfants. Pourtant, on s'aperçoit que cette recommandation avait déjà été faite en 2011 et qu'elle n'a pas été suivie d'effets.

Mme Mélanie Le Plaine-Mileur. L'EAT infantile portait effectivement sur les enfants de moins de 3 ans. Les chercheurs se sont intéressés à ce qu'il pouvait y avoir dans leur alimentation, aussi bien des substances que l'on ne souhaite pas retrouver que des ingrédients utilisés, pour vérifier notamment que la DJA n'était pas dépassée.

Neuf substances ont été jugées préoccupantes. Il ne s'agit pas d'ingrédients alimentaires, mais de contaminants : l'arsenic inorganique, le nickel, le plomb, les dioxines et les furanes, les polychlorobiphényles, l'acrylamide, les mycotoxines et les dérivés. Vous pouvez, si vous le souhaitez, poser vos questions aux secteurs concernés.

Sur les minéraux – des ingrédients d'intérêt dans l'alimentation des nourrissons –, l'ANSES a souligné l'adéquation entre l'apport et le besoin nutritionnel, ce qui constitue une nouvelle positive et rassurante. L'ANSES a regardé aussi la consommation d'un anti-oxydant, le palmitate d'ascorbyl, et fait le constat que l'ingestion comme additif alimentaire représente 3 % de l'exposition totale du régime alimentaire courant. Cela est rassurant aussi, puisque la DJA n'est pas dépassée. Il a été recommandé aussi de limiter la consommation de produits à base de soja pour les enfants de moins de 3 ans.

M. le président Loïc Prud'homme. Ma question ne portait pas tant sur les composants de l'alimentation infantile que sur l'intégration des recommandations de l'ANSES. Les recommandations précédentes, qui portaient sur l'utilisation du dioxyde de titane ou des nanoparticules, n'ont pas été prises en compte. Il ne semble pas exister de volonté de suivre ces recommandations et de remplacer ces éléments, qui ne sont pas, pour le coup, des contaminants !

Mme Mélanie Le Plaine-Mileur. Les nanoparticules peuvent être naturellement présentes dans notre alimentation. C'est le cas lorsque nous réalisons une mayonnaise : l'émulsion crée des micelles, des structures à échelle nanométrique. Il a fallu attendre l'invention du microscope électronique à balayage pour constater qu'il pouvait y avoir une

présence non intentionnelle de particules de taille nanométrique, liée aux procédés de fabrication traditionnelle.

La réévaluation prendra en compte ces informations nouvelles. À ce jour, l'EFSA et l'ANSES considèrent que cette présence a toujours existé et que cela ne remet pas en cause l'évaluation de la sécurité passée de ces ingrédients.

Y a-t-il aujourd'hui une volonté de créer des ingrédients à l'échelle nano pour des propriétés spécifiques ? La réponse est non : les adhérents du Synpa ne fabriquent pas de nanomatériaux.

Si de tels ingrédients devaient voir le jour, les procédures d'autorisation, basées sur l'évaluation, seraient suivies. L'EFSA a publié des lignes directrices dans ce sens. Bien sûr, nous restons attentifs en tant qu'association professionnelle aux travaux des agences.

M. le président Loïc Prud'homme. Permettez-moi de réfuter votre parallèle avec la mayonnaise, qui me semble une petite escroquerie intellectuelle. Parmi les nanomatériaux, le dioxyde de titane serait cancérigène. Quelle est votre position ? Tout le monde doit-il cesser de l'utiliser ? Il existe effectivement un cadre réglementaire, avec des délais qui courent, mais pourquoi ne pas anticiper ? L'oxyde de silicium, E551, est aussi sujet à caution : des nanomatériaux figurent dans la liste des additifs autorisés : sont-ils aujourd'hui bannis des recettes ?

Mme Mélanie Le Plaine-Mileur. Aucun des adhérents du SYNPA ne produit de dioxyde de titane. Je ne peux pas vous en dire plus, mais répéter les propos du directeur général de l'ANSES, lors de son audition devant l'Office parlementaire des choix scientifiques et technologiques (OPECST) le 22 février : *« nous avons (...) réévalué cette publication scientifique en nous questionnant sur ce qu'elle apportait de nouveau par rapport à notre évaluation sur le dioxyde de titane. La question était de savoir si les données apportées étaient suffisamment nouvelles pour que nous recommandions au gouvernement de demander à l'EFSA une réévaluation en urgence, sachant que la substance concernée est un additif alimentaire entrant par conséquent dans le champ de compétence de cette agence. Notre conclusion a été négative. »*

Mme Michèle Crouzet, rapporteure. Il faut savoir que des pays comme l'Allemagne ont déjà retiré le dioxyde de titane de leurs cartons d'emballage, afin d'éviter la contamination des aliments.

Madame Girod-Quilin, vous avez souligné que les poisons se trouvaient surtout dans la nature, mais il est vrai aussi que l'homme s'y est habitué, et que si vous ne surviviez pas dans la forêt amazonienne, d'autres y vivent, et savent quels produits il ne faut pas ingérer. Si nous sommes là aujourd'hui, c'est que nous sommes des survivants et que nous avons appris au fil des siècles.

J'aimerais mieux comprendre le fonctionnement de l'industrie des additifs. C'est un sujet sur lequel nous revenons toujours car il constitue la principale préoccupation de notre commission d'enquête. Je souhaite savoir comment la recherche dans ce domaine est financée, et de quels budgets elle dispose.

Il existe aujourd'hui plus de 400 additifs. Cela semble suffisant, et pourtant les recherches se poursuivent encore et encore. Mais en parallèle, des industriels commencent à nous dire qu'ils souhaiterait en utiliser moins, une tendance qui va peut-être se généraliser.

J'aimerais que nous évoquions plus longuement les « effets cocktail ». Si chaque additif, en soi, est conforme, les effets de son association à d'autres peuvent être terribles. Les médecins savent qu'au-delà de quatre médicaments, les effets sur le corps sont inconnus, certains principes pouvant en inhiber d'autres. Pour les additifs, il est très difficile matériellement d'évaluer l'« effet cocktail », sur du long terme.

C'est la raison pour laquelle nous aimerions voir émerger le principe de précaution. Le lien entre les additifs et le cancer ou le diabète de type 2 a été fait, mais non prouvé. Or on ne peut se réfugier derrière le fait que ce n'est pas prouvé, mais, dans l'incertitude, appliquer le principe de précaution. Ce n'est pas une expression que j'ai entendue aujourd'hui. Pouvez-vous nous éclairer sur ce point ?

On a retrouvé 30 additifs différents dans une pizza ! Quel est leur bénéfice ? Peuvent-ils renforcer la qualité nutritionnelle de nos aliments ? Là aussi, j'aimerais que vous alliez plus loin et que vous nous disiez en quoi un produit naturel, avec toutes ses propriétés, ne serait pas suffisant. On peut éventuellement comprendre qu'il faille l'améliorer, mais pourquoi y intégrer autant d'additifs ? L'arôme vanille est naturellement présent dans le lait maternel, et c'est quelque chose de très rassurant que l'on ajoute dans les aliments pour provoquer une sensation de bien-être.

Chez les industriels que nous avons auditionnés, on sent quand même une tendance à diminuer les additifs. Mais, en parallèle, nous constatons cette course à la création de nouveaux additifs, dont les effets éventuellement nocifs ne pourront être prouvés qu'après un certain temps par la science.

Mme Isabelle Girod-Quilain. Permettez-moi un arrêt sur image concernant les arômes naturels. Vous avez raison, madame la rapporteure : l'être humain est assez bien fait pour avoir su, cela depuis la nuit des temps, détecter les molécules toxiques qu'il ne peut ingérer. Même les nouveau-nés recrachent les substances amères en grimaçant. Le problème tient au fait que toutes les substances nocives ne sont pas forcément dotées de caractéristiques organoleptiques. Les amandes amères, par exemple, peuvent contenir de faibles quantités de cyanure que l'humain ne ressent pas, et qui sont pourtant problématiques. Il en va de même de la thuyone, le principe actif de l'absinthe, au point que le législateur a été contraint de limiter la teneur résiduelle en thuyone dans cette boisson. Dans ces conditions, les entreprises du secteur aromatique sont naturellement tenues d'assurer une gestion interne du risque à la fois très pointue et très spécifique – qui figure dans notre guide de bonnes pratiques d'hygiène.

Mme Mélanie Le Plaine-Mileur. Ce sont les entreprises qui mènent les recherches ; avec un budget ne dépassant pas 200 000 euros, le SYNPA n'en conduit pas. Le budget de recherche des entreprises de ce secteur, en revanche, peut représenter 3 % à 10 % de leur chiffre d'affaires. Ces recherches sont menées en interne ou en collaboration avec des entreprises clientes, ou encore en co-construction dans des pôles de compétitivité, ou encore en réponse à des appels à projets – par exemple un appel à projets de l'Agence nationale de la recherche (ANR) débouchant sur des bourses de thèse au titre des conventions industrielles de formation par la recherche (CIFRE).

J'en viens à l'utilisation des additifs alimentaires. Voici plus d'un siècle que les consommateurs n'achètent plus leurs aliments pour les cuisiner et les manger dans la foulée. Les entreprises de l'alimentaire doivent relever le défi de la conservation d'aliments qui sont consommés quelques heures, quelques jours, quelques semaines voire quelques années après leur date de production et d'achat. Outre la conservation des aliments eux-mêmes, il a fallu parvenir à conserver leurs propriétés organoleptiques. J'entends parfois dire qu'il existe une pléthore d'additifs alimentaires ; il en existe 335 dans la réglementation et ce chiffre est stable depuis trente ans. En 1912, trente-six colorants alimentaires étaient autorisés ; ils sont une quarantaine aujourd'hui. Autrement dit, ces chiffres sont stables depuis un siècle.

Ajoutons que les additifs alimentaires se répartissent en vingt-sept catégories fonctionnelles concernant la conservation – c'est le cas des conservateurs qui évitent le développement d'organismes pathogènes, des antioxydants qui préviennent l'oxydation des aliments et le rancissement, ou encore des gaz d'emballage, qui améliorent eux aussi la durée de conservation. La réglementation précise quels additifs alimentaires sont autorisés pour chaque famille d'aliments, étant entendu qu'il n'existe aucune famille dans laquelle tous les additifs sont autorisés, faute de besoin technologique. Par exemple, neuf additifs alimentaires sont autorisés dans la famille des compotes – il s'agit d'antioxydants. Les fabricants incorporent donc dans leurs recettes celui qui répond à leurs besoins. Dans la famille des fromages non affinés, les conditions d'utilisation sont souvent très précises : l'acide acétique et l'acide lactique, par exemple, ne sont autorisés que pour la mozzarella. Au fond, la réglementation applicable aux additifs alimentaires reflète la diversité culinaire européenne.

Vous avez évoqué la tendance consistant à raccourcir les listes d'ingrédients et à utiliser moins d'additifs alimentaires. C'est un choix qui relève de chaque entreprise mais les défis de la conservation des aliments et de la préservation de leurs qualités organoleptiques demeurent.

De ce fait, les entreprises peuvent chercher à obtenir les effets des additifs alimentaires par d'autres moyens comme la haute pression, par exemple, une nouvelle technologie qui relève de la réglementation applicable aux *novel foods*, et qui requiert le dépôt d'un dossier démontrant la sécurité du procédé pour l'aliment concerné. De même, certains de nos adhérents produisent des ferments – du bouillon de légumes fermentés servant à conserver la charcuterie, par exemple. Pour le SYNPA, l'essentiel est qu'une information loyale soit donnée au consommateur sur le rôle des ingrédients dans les recettes.

Mme Fannette Charvier. Permettez-moi de commencer par revenir sur un sophisme : le fait que des poisons naturels existent ne peut servir à justifier la production de poisons industriels. Aujourd'hui, de nombreux industriels se retranchent derrière la stricte lettre de la loi, laquelle ne peut interdire une substance tant que sa toxicité n'a pas été prouvée. Il n'appartient pas aux industriels de démontrer l'innocuité des substances qu'ils utilisent – ce qui pose des problèmes et arrange certaines affaires. À titre personnel, ce système ne me convient pas. Certains industriels sont de bonne volonté mais d'autres nous apportent des réponses désespérantes qui me persuadent qu'il faut remanier profondément le système.

L'ANSES a émis en 2002 des recommandations sur la quantité de sel dans le pain ; seize ans plus tard, vous nous dites qu'elles ne sont pas encore appliquées, mais en bonne voie de l'être. Vous vous en réjouissez peut-être ; pas moi. La consommation de sel est un problème de santé publique, qui ne concerne pas que la boulangerie et le pain mais aussi les aliments transformés et ultra-transformés, dont je conseille à mes proches d'éviter la consommation. Faut-il que je les dissuade aussi de consommer du pain ? Les

recommandations existent depuis 2002 et seize ans n'ont pas suffi à les faire appliquer ; il n'y a donc aucune raison de s'en satisfaire. Certes, ces recommandations ne sont qu'incitatives et elles n'ont pas de caractère contraignant. Faudra-t-il donc en passer par une obligation, puisque l'incitation ne suffit pas ? En seize ans, en effet, nous sommes encore loin du compte. Je ne me satisfais pas que l'on nous annonce comme vous l'avez fait que nous sommes « *sur la bonne voie* » ; seize années d'incitation suffisent amplement pour appliquer les recommandations de l'ANSES.

M. Hubert Bocquelet. Le pain est en effet le premier contributeur en sel dans notre alimentation. Il existe plusieurs sources d'information sur cette question : les enquêtes réalisées par l'Observatoire de la qualité de l'alimentation (OQALI), commun à la DGCCRF, à l'ANSES et à la direction générale de l'alimentation (DGA), ainsi que les études individuelles nationales des consommations alimentaires (INCA) réalisées à intervalles longs car elles reposent sur d'importants échantillons et qu'il faut du temps pour déceler les évolutions. De nombreux secteurs alimentaires – étant précisé que je ne suis pas leur porte-parole – ont accompli des progrès en diminuant la quantité de sel dans les produits. Le pain, en revanche, possède des caractéristiques qui expliquent que cette réduction ne puisse pas se produire du jour au lendemain. Monsieur le président faisait référence aux 30 000 boulangeries. Il n'existe pas de statistiques officielles en la matière, mais il semble en effet que le nombre de points de vente de pain artisanal s'élève à quelque 30 000, selon les professions du secteur, à quoi s'ajoutent les points de vente en grandes et moyennes surfaces. Les différents systèmes de commercialisation s'interpénètrent puisque les boulangeries vendent un nombre croissant de produits de *snacking* et proposent de la restauration de type sandwich, tandis que le pain vendu en grande surface peut comporter un étiquetage complet. La différence tient au fait que le pain pré-emballé doit être étiqueté et indiquer la quantité de sel, ce qui n'est pas le cas des produits vendus sans être pré-emballés.

Les boulangers s'emploient à modifier leurs recettes et sont de plus en plus nombreux à proposer des produits dans lesquels la teneur en sel a été diminuée au point qu'ils s'approchent de la recommandation de l'ANSES : là où le pain contenait 22 à 23 grammes de sel, il n'en contient plus que 19 environ, sachant que l'ANSES recommande 18 grammes – nous n'en sommes pas si loin. En clair, la quantité de sel ingérée par les consommateurs n'augmente pas. En outre, la quantité de sel diminue également dans de nombreux autres produits que le pain.

Cela étant, il faut aussi faire évoluer les modes de consommation. Le pain se mange-t-il seul ? Que met-on dessus ? Il faut penser l'alimentation dans sa globalité. Les indications nutritionnelles figurent sur les aliments, mais encore faut-il éviter de les considérer isolément ; c'est l'alimentation dans son ensemble dont il faut tenir compte – et une alimentation équilibrée selon les recommandations nutritionnelles.

M. le président Loïc Prud'homme. Soit, mais la première source de sel demeure le pain. Or, seize ans n'ont pas suffi à faire appliquer les recommandations de l'ANSES ! Certaines personnes nous ont expliqué que cinq à huit ans suffisaient pour diminuer la quantité de sel d'un pourcentage significatif, jusqu'à la réduire de moitié sans que la perception gustative ait évolué.

Au fond, c'est la notion d'engagement volontaire qui est en question. Suffit-il à ce que notre alimentation soit meilleure pour la santé ? Nous parlons beaucoup de sécurité : au niveau organoleptique, nous dites-vous, les aliments sont plus sûrs et le nombre de décès par intoxication diminue. Les morts violentes dues à l'ingestion d'un aliment sont rares, en effet,

mais des études démontrent semaine après semaine que l'alimentation actuelle n'est pas saine. Plusieurs épidémies progressent rapidement : l'obésité touche 15 % de la population et l'épidémie de diabète s'annonce massive. Ce ne sont pas des vues de l'esprit !

Mme Fannette Charvier. La question qui se pose au législateur est la suivante : peut-on compter sur les industriels pour favoriser une alimentation plus saine, ou faut-il nécessairement passer par la contrainte, faire évoluer le système qui consiste actuellement à prouver la toxicité d'un produit *a posteriori*, voire modifier les tests de toxicité eux-mêmes ? Des représentants du Centre national de la recherche scientifique (CNRS) nous ont en effet expliqué que ces tests n'étaient peut-être plus à la page et qu'ils méritaient sans doute d'être modernisés pour tenir compte de nouveaux paramètres apparus après leur création. En clair, le législateur peut-il compter sur la bonne volonté des industriels ou faut-il recourir à la loi ?

Mme Cécile Pinel. Nous représentons trois secteurs qui vendent des produits à l'industrie agro-alimentaire – en *B to B*, en somme. Nos produits – en particulier les arômes – ne se retrouvent pas directement en rayon. C'est donc plutôt à l'Association nationale des industries alimentaires (ANIA) et aux différents secteurs concernés qu'il faudrait adresser votre question. Sans répondre à leur place, je dirai que des engagements volontaires ont été pris dans de nombreux secteurs. Pour ce qui nous concerne, il est difficile de vous répondre.

M. le président Loïc Prud'homme. Rassurez-vous, nous avons interrogé l'ANIA, mais la question de l'engagement volontaire est récurrente. J'entends que vous n'êtes que des fournisseurs, mais cela pose la question des autorisations et des tests de toxicité, ainsi que de la transparence des informations transmises en amont aux autorités de contrôle. Je vous ai demandé si ces modalités vous semblaient suffisantes. Les producteurs d'additifs alimentaires ont aussi une part de responsabilité, même si je comprends bien que vous ne tenez pas la main des industriels pour ajouter trente additifs dans leurs pizzas. Il n'en reste pas moins que les procédures d'évaluation posent problème. Le législateur se penchera avec la plus grande attention sur l'adoption d'un cadre pour que le taux de sel ne relève pas seulement d'un engagement volontaire, puisque celui-ci a fait la preuve de son échec, et pour que les consommateurs puissent avoir toute confiance dans l'innocuité des additifs que vous commercialisez ; aujourd'hui, il n'existe aucune garantie sur ce point.

Autre question : 335 additifs sont autorisés, mais combien d'autres se trouvent en préparation dans vos cartons pour remplacer ceux qui seront bientôt interdits ?

Mme Mélanie Le Plaine-Mileur. Les autorisations qui pourraient être retirées pour défaut d'utilisation et d'intérêt technologique portent sur des additifs qui ne concernent pas les adhérents du SYNPA, dont les additifs alimentaires ont déjà été réévalués – ils ont passé le contrôle technique, en quelque sorte, et leur innocuité est réaffirmée.

M. le président Loïc Prud'homme. D'autres additifs sont-ils en attente ou en phase de pré-évaluation pour élargir votre catalogue ?

Mme Mélanie Le Plaine-Mileur. Permettez-moi de répondre à votre question ainsi qu'à celle de Madame Charvier en citant l'exemple de l'obésité. L'enjeu est que l'alimentation soit meilleure, c'est-à-dire moins grasse, moins salée et moins sucrée, à quoi s'ajoute le deuxième pilier qu'est l'activité physique, dont les femmes se détournent depuis dix ans. Face à ce défi, nos entreprises peuvent proposer des solutions pour accompagner le secteur alimentaire. Proposer un aliment moins salé posera la question de son goût : peut-être sera-t-il alors pertinent d'utiliser un arôme ou une épice. Pour travailler sur des textures moins

salées ou moins sucrées, il faut analyser à quoi sert le sucre ou la matière grasse utilisés dans la recette. Certains ingrédients comme les fibres pourront apporter la texture recherchée. Ajoutons la question de la qualité nutritionnelle de l'alimentation et des solutions à apporter aux carences. Nous ne consommons pas assez de vitamine D, par exemple. De même, l'étude INCA 3 a montré que les adultes consomment en moyenne vingt grammes de fibres par jour alors que la consommation recommandée est de trente grammes. Il faut du temps pour changer les habitudes alimentaires. La consommation de céréales complètes peut aider, mais l'ajout de fibres dans l'alimentation le peut également.

Autre exemple : la consommation insuffisante d'oméga-3. Il existe en France des *start-up* qui cherchent à extraire ces éléments des micro-algues. Ces ingrédients nouveaux pour le consommateur européen nécessitent le dépôt d'une demande d'autorisation au titre du tiroir réglementaire dit *novel food*.

En clair, les entreprises du secteur des ingrédients alimentaires de spécialité peuvent en effet conduire des projets de recherche pour apporter des solutions aux entreprises alimentaires qui souhaitent améliorer la qualité nutritionnelle de leurs produits.

Mme Cécile Pinel. Nos trois syndicats, qui sont adhérents à l'ANIA, sont partenaires de l'industrie alimentaire pour une alimentation de meilleure qualité, plus saine et plus durable – dans des domaines différents selon les ingrédients que nous couvrons. Nous avons tous un rôle à jouer pour améliorer la qualité de l'alimentation, et nous y travaillons tous à notre niveau, avec des moyens peu élevés – nous sommes de petits syndicats dotés de budgets modestes, qui rassemblent des adhérents peu nombreux.

M. le président Loïc Prud'homme. Mais non des moindres !

Mme Cécile Pinel. Certes, mais le secteur aromatique se compose à 90 % de PME, dont la plupart n'emploient qu'une dizaine ou une vingtaine de salariés. Ce sont donc des petites voire très petites entreprises. Il est vrai que quelques très grandes entreprises figurent aussi parmi nos adhérents – nous ne nous en cachons pas : leur liste est sur notre site internet. Cela étant, nous sommes à l'image du secteur agro-alimentaire, qui repose sur des petites entreprises œuvrant au quotidien pour fournir une alimentation de qualité au consommateur français, selon le moment de consommation qu'il recherche et aussi selon le plaisir recherché, car la diversité alimentaire a son importance. On ne saurait reprocher de vouloir consommer une eau aromatisée pour se désaltérer ce matin et, ce soir, quelques *chips* aromatisées pour se faire plaisir ; l'essentiel, c'est l'équilibre, et la pédagogie alimentaire auprès des consommateurs.

M. le président Loïc Prud'homme. Il n'est pas question d'interdire les *chips* aromatisées ! Mais il faut s'assurer qu'elles ne contiennent pas de substances nocives. En nous disant que vos clients vous demandent des agents texturants et que vous les leur fournissez, vous répondez à ma question : les agents texturants sont également utilisés dans l'alimentation transformée et ultra-transformée, dont on constate les limites. Certes, le SYFAB concerne des problématiques différentes liées à la nature des additifs qu'il fournit, mais il reste que l'enjeu du modèle alimentaire promu est commun. Or, vous répondez à la demande de l'industrie agro-alimentaire en la matière. C'est pourquoi nous voulions entendre votre point de vue sur votre rôle.

Il me semble trop facile de dire que vous répondez à une demande, alors qu'il faudrait davantage répondre de manière proactive et volontaire à la demande sociétale en faveur de la

sortie des additifs problématiques. Nous n'avons pas de producteurs de dioxyde de titane, nous avez-vous dit ; soit, mais sans doute vos adhérents produisent-ils d'autres additifs en question. La volonté d'appliquer le principe de précaution de manière proactive n'est pas manifeste, pour privilégier le caractère sain des aliments avant leurs propriétés organoleptiques – une notion que j'ai tendance à récuser.

Mme Mélanie Le Plaine-Mileur. Vous faites référence à la classification Nova, qui est une classification parmi d'autres. Sans doute serait-il intéressant que la commission recueille le point de vue d'enseignants reconnus dans les procédés alimentaires sur cette classification. Le SYNPA l'a examinée et il a fait le constat suivant : les ingrédients alimentaires de spécialité sont présents dans tous les groupes. Dans le groupe 1 – les fruits frais – par exemple, la cire d'abeille est autorisée pour protéger les mangues, les grenades et les avocats durant leur transport, ce qui permet de réduire le gaspillage alimentaire. On y trouve également les laits fermentés. Le groupe 3 englobe les fromages, pour lesquels sont autorisés des ingrédients tels que la présure, les ferments ou encore le lysozyme, un extrait de blanc d'œuf qui permet de conserver certains fromages affinés ; on y trouve aussi le jambon artisanal, ainsi que les frites.

La production de frites est soumise à un indicateur de sécurité très important qui vise à réduire au maximum la teneur en acrylamide – l'ANIA vous a présenté la démarche de l'industrie alimentaire en ce sens. Or, il existe un ingrédient, l'asparaginase, qui permet de réduire l'acrylamide et donc d'améliorer la sécurité de la production des frites. Le groupe 4, quant à lui, couvre des spécialités du patrimoine culinaire comme les biscuits, les bonbons et les chocolats. On y trouve aussi les laits infantiles, dans lesquels il est par exemple possible d'utiliser de la farine de graines de caroube pour les bébés qui souffrent de reflux – ces laits sont vendus en pharmacie.

Autrement dit, ces catégories invitent à consommer une alimentation variée, équilibrée et reposant sur de multiples sources d'approvisionnement. Se sustenter exclusivement d'aliments appartenant au groupe 1 ne serait pas une bonne chose. Je me souviens avoir lu un article sur une jeune femme inquiète qui fait partie de ces deux millions de Français devenus orthorexiques par peur de leur alimentation, d'où une rupture du lien social : végétarienne, elle était devenue végane, puis crudivore et enfin frugivore. Une consultation chez le médecin a révélé qu'elle était en train de perdre la vue car elle manquait de vitamine B12, une vitamine essentielle qui ne se trouve que dans les produits d'origine animale. L'éducation alimentaire est donc nécessaire. Il faut rassurer les Français : la France possède les meilleures normes d'excellence sanitaire, que l'OMS reconnaît régulièrement. Cette excellence sanitaire s'est construite depuis plus de cent ans et repose notamment sur des procédures d'autorisation.

M. le président Loïc Prud'homme. Je vous remercie et je vous propose de conclure sur cette référence à l'excellence alimentaire, même si nous ne partageons pas forcément le même constat. Voulez-vous ajouter un dernier mot ?

Mme Isabelle Girod-Quilain. Je ne peux que vous souhaiter bon appétit, car je crois en l'alimentation.

Mme Mélanie Le Plaine-Mileur. Je vous remercie d'avoir donné au SYNPA la possibilité de vous expliquer les ingrédients alimentaires de spécialité. L'EFSA, que vous rencontrerez prochainement, pourra vous confirmer le sérieux des avis scientifiques. J'espère que vous retiendrez de nos échanges que nos ingrédients permettent à la population de se nourrir tout au long de la vie et qu'ils contribuent à une alimentation saine et diversifiée. Leur

encadrement très strict en fait l'un des secteurs les plus sûrs de notre alimentation. Nos adhérents continueront d'innover et j'espère que nous serons rejoints par des *start-up* du domaine des micro-algues pour non seulement proposer des aliments moins gras, moins salés et moins sucrés, mais aussi pour préserver nos spécialités culinaires traditionnelles.

Il existe une partie des consommateurs dont nous n'avons pas parlé ce matin : les populations défavorisées. Je pense notamment aux familles monoparentales dont les chefs de famille sont souvent des femmes. J'ai récemment entendu une diététicienne qui travaille dans une association caritative expliquer pourquoi préparer un plat mijoté ou cuire longtemps des légumes peut être un obstacle pour ces familles, à cause du coût de l'énergie. Or, ces femmes ont envie, elles aussi, de se sentir dignes face à leurs enfants et de pouvoir, à l'occasion, leur offrir des aliments qui procurent du plaisir, car l'alimentation est aussi du lien social. Là est le véritable enjeu : celui d'une alimentation plus variée pour les populations défavorisées, et de l'accès à une activité physique.

M. le président Loïc Prud'homme. Nous vous remercions.

La séance est levée à douze heures quarante.

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 mardi 3 juillet 2018 à 11 heures

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

Excusés. - M. Julien Aubert, M. Christophe Bouillon, Mme Bérengère Poletti