

## Le droit et les aliments ultra-transformés

Par Florence ARNAUD

Maître de Conférences en droit privé au sein de l'Université Paris-Sud, Paris-Saclay

Chercheure en droit de l'alimentation rattachée au [CERDI](#)

Conférencière, consultante et Coach certifiée en Nutrition Intégrative

Site : [www.FlorenceArnaud-Coaching.com](http://www.FlorenceArnaud-Coaching.com)

Blog : [www.Makanaibio.com](http://www.Makanaibio.com)

La notion d'aliment ultra-transformé (AUT) n'existe pas en droit de l'alimentation. Le seul « ultra » actuellement pris en compte est l'ultra haute température. Cela peut apparaître comme regrettable à maints égards, mais c'est en fait peut-être une chance.

### La notion d'aliment ultra-transformé n'existe pas en droit

Juridiquement, l'aliment est défini comme « toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain. »<sup>1</sup>

S'il a subi une « action **entraînant une modification importante du produit initial**, y compris par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion, ou une combinaison de ces procédés »<sup>2</sup>, il est appelé aliment transformé. Le fait que l'aliment soit bio<sup>3</sup> ou pas est ici indifférent, sauf sous l'angle des substances autorisées « pour leur fabrication ou pour leur conférer des caractéristiques spécifiques »<sup>4</sup>, qui sont beaucoup moins nombreuses en bio, nous y reviendrons plus loin.

Selon cette définition, sont catégorisés juridiquement comme « produits transformés », par exemple, sans distinction, des denrées aussi différentes que :

- du sirop d'érable, qui n'est que de l'eau d'érable chauffée, pour en provoquer la concentration des sucres ;
- le pain des fleurs® au sarrasin, fabriqué par extrusion de graines de sarrasin, avec un peu de sel et de sucre ;
- des tranches de « jambon » de volaille ayant nécessité de multiples opérations de transformation et dont la formulation serait « Filets de dinde, sel, bouillon de volaille et légumes (eau, morceaux de poulet, sel, sucre, carottes, oignons, épices et aromates (ail, thym, laurier, livèche, curcuma, paprika, poivre noir, muscade, clou de girofle), graisse de poulet, antioxydant : extrait de romarin), sucre, arôme naturel, antioxydant : acide ascorbique ».

---

<sup>1</sup> Art. 2 Règlement (CE) n° 178/2002 du 28/01/2002. Le droit considère comme synonymes aliment et denrée alimentaire et leur donne la même définition qu'ils soient conventionnels ou bio (art. 3, point 45 R. (UE) 2018/848.

<sup>2</sup> R. (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées, Art. 2, par. 1, point m. C'est moi qui souligne. La réglementation des produits biologiques reprend les mêmes définitions mais en exclut expressément les opérations d'emballage et d'étiquetage : v. art. 3, points 71 à 73 R. 2018/848 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.

<sup>3</sup> V. alors le règlement (UE) n° 848/2018 du 30/05/2018 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.

<sup>4</sup> Idem.

Le nombre d'ingrédients ou d'étapes de transformation, le fait que des ingrédients soient fractionnés ou dénaturés, l'impact de la transformation sur l'effet matrice de la denrée finale<sup>5</sup>, tout ceci est, notamment, ignoré par le droit.

**Pourtant, les AUT ne sont pas des aliments (transformés) comme les autres.**

Il existe une très grande variété d'AUT, comme le signifient les propositions de classification telles que NOVA ou, plus finement, SIGA. On se propose ici de considérer avec le Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé (FFAS)<sup>6</sup> que « deux critères majeurs distincts et non superposables (et à ne pas confondre), caractérisent la catégorie des ultra-transformés : **la transformation des aliments bruts et les procédés qu'elle utilise** d'une part, **la formulation du produit final après ajout de diverses substances** d'autre part, dont les effets interagissent sur les caractéristiques du produit final. »<sup>7</sup> Il faut ajouter à cela que le conditionnement des AUT, par exemple, est également une affaire complexe, que ce soit sous l'angle de la santé du consommateur que sous celui de ses conséquences environnementales (que nous ne développerons pas ici tant le sujet est vaste).

Du côté de la transformation, force est de reconnaître que toutes ne sont pas à mettre sur le même plan. Or, dans la production de masse de beaucoup de produits industriels, des technologiques complexes, « mal connues du public et peu transparentes »<sup>8</sup> sont utilisées, telles que cuisson extrusion, techniques séparatives, ultra haute température, hydrogénation ou hydrolyse, et les conséquences de ces technologies récentes « sur la valeur nutritionnelle globale des aliments n'ont pas été suffisamment étudiées. »<sup>9</sup>

Le droit ne se préoccupe que peu de la transformation des AUT non bio<sup>10</sup>, si ce n'est sous l'angle des auxiliaires technologiques<sup>11</sup> et de l'hygiène car, appelant des manipulations, elle fait courir un risque d'insécurité sanitaire, de toxicité. Il s'est saisi depuis plusieurs décennies, en revanche, de leur formulation. Heureusement, car celle-ci est encore moins transparente que les technologies employées, notamment pour des raisons de secret industriel.

Prenons le cas des additifs<sup>12</sup>. Le droit en régleme plus de 300, répartis selon 27 fonctions ou rôle technologique, et les règles diffèrent selon 174 catégories d'aliments. En bio, seuls 50

---

<sup>5</sup> V. à ce sujet les travaux d'Anthony Fardet, dont « Halte aux aliments ultra transformés ! Mangeons vrai. 3 règles d'or pour manger sain, éthique et durable », éd. Thierry Souccar, 2017.

<sup>6</sup> « Réflexions sur la classification des aliments selon leur degré de transformation », Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé (FFAS), travail coordonné par le Pr B. Guy-Grand, déc. 2018.

<sup>7</sup> Id. C'est moi qui souligne.

<sup>8</sup> Id.

<sup>9</sup> Id.

<sup>10</sup> Pour le bio, v. plus loin.

<sup>11</sup> V. Art. 2 R. (CE) n°1333/2008 sur les additifs alimentaires. Un auxiliaire technologique est défini comme « toute substance non consommée comme ingrédient alimentaire en soi ; volontairement utilisée dans la transformation de matières premières, de denrées alimentaires ou de leurs ingrédients pour répondre à un certain objectif technologique pendant le traitement ou la transformation, et pouvant avoir pour résultat la présence non intentionnelle mais techniquement inévitable de résidus de cette substance ou de ses dérivés dans le produit fini, à condition que ces résidus ne présentent pas de risque sanitaire et n'aient pas d'effets technologiques sur le produit fini. » (art. 2, b)) Les enzymes alimentaires relèvent de R (CE) n° 1332/2008.

<sup>12</sup> R. (CE) n°1333/2008 du 16 déc. 2008 sur les additifs alimentaires. L'additif est défini en droit comme toute substance habituellement non consommée comme aliment en soi et non utilisée comme ingrédient caractéristique dans l'alimentation, possédant ou non une valeur nutritive, et dont l'adjonction intentionnelle aux denrées alimentaires, dans un but technologique, au stade de leur fabrication, transformation, préparation, traitement, conditionnement, transport ou entreposage a pour effet, ou peut raisonnablement être estimée avoir pour effet, qu'elle devient elle-même ou que ses dérivés deviennent, directement ou indirectement, un composant de ces

additifs environ sont utilisés. Des doses journalières admissibles (DJA) sont imposées quand la science établit que cela est nécessaire et le consommateur peut les identifier sur l'étiquette, dans la liste des ingrédients, sous leur code E suivi de 3 à 4 chiffres et/ou par leur nom.

Pour être autorisés en alimentation humaine, les additifs doivent nécessairement et cumulativement remplir trois critères au moins<sup>13</sup> :

1. l'additif ne doit poser, selon les preuves scientifiques disponibles, aucun problème de sécurité pour la santé du consommateur aux doses proposées ;
2. il doit exister un besoin technologique suffisant qui ne peut être satisfait par d'autres méthodes économiquement et technologiquement utilisables ;
3. son utilisation n'induit pas le consommateur en erreur.

La loi prévoit que « le cas échéant, d'autres critères pertinents, y compris des critères environnementaux »<sup>14</sup> peuvent être retenus pour autoriser ou non un additif. De plus, « un additif alimentaire doit présenter des avantages ou un intérêt pour le consommateur »<sup>15</sup>. Par ailleurs, lorsqu'un additif est reconnu comme allergène (ce qui est le cas des sulfites), ou qu'il est obtenu à partir d'aliments reconnus comme allergènes (les céréales contenant du gluten, les crustacés, le soja etc.), alors il doit, sauf exception, apparaître également sur l'étiquette.

Un des principaux soucis pour le consommateur aujourd'hui est que la toxicité, seuls ou en effet cocktail (avec interactions entre eux), des plus de 300 additifs autorisés en conventionnel est encore mal connue. Des réévaluations des additifs autorisés sont en cours actuellement au niveau de l'Autorité de Santé Alimentaire Européenne (EFSA)<sup>16</sup>, qui devraient être finalisées en 2020<sup>17</sup>, mais certains s'élèvent contre les conclusions officielles. Les interactions de chaque additif avec d'autres ingrédients des denrées auxquelles il peut être intégré (effet cocktail) n'en seront pas mieux prises en compte, pas plus que le fait qu'un consommateur pourrait avoir envie de manger 6 produits contenant chacun la teneur maximale d'un même additif dans une même journée.

### **Les AUT labellisés bio ne sont pas des AUT comme les autres.**

Sous l'angle de leur transformation comme de leur formulation, les AUT bio diffèrent des AUT non bio.

La loi pose en effet parmi les principes spécifiques à la transformation des denrées alimentaires biologiques, principes qui ne valent par définition pas en conventionnel :

- restreindre l'utilisation des additifs alimentaires, des ingrédients non biologiques ayant des fonctions principalement technologiques ou organoleptiques, ainsi que des micronutriments et des auxiliaires technologiques, afin qu'il y soit recouru le moins possible et seulement lorsqu'il existe un besoin technologique essentiel ou à des fins nutritionnelles particulières ;
- d'exclure les substances et méthodes de transformation susceptibles d'induire en erreur quant à la véritable nature du produit ;

---

denrées alimentaires. » En bio, la même définition est retenue (art. 3, 61) R. (UE) n°848/2018 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques).

<sup>13</sup> Art. 6, 1., points a, b et c R. (CE) n°1333/2008 sur les additifs alimentaires.

<sup>14</sup> Art. 6, 1. R. (CE) n°1333/2008.

<sup>15</sup> Art. 6, 2. R. (CE) n°1833/2008.

<sup>16</sup> V. <https://www.efsa.europa.eu/fr/topics/topic/food-additive-re-evaluations>

<sup>17</sup> V. Règlement (UE) n° 257/2010 de la Commission du 25 mars 2010 établissant un programme pour la réévaluation des additifs alimentaires autorisés.

- de transformer avec soin les denrées alimentaires biologiques, et recourir de préférence à des méthodes biologiques, mécaniques et physiques ;
- d'exclure les denrées alimentaires contenant des nanomatériaux manufacturés ou consistant en de tels nanomatériaux<sup>18</sup>.

Des règles propres à la production de denrées alimentaires transformées sont édictées avec précision<sup>19</sup>. L'utilisation de substances aromatisantes ou de préparations aromatisantes qui ne sont ni naturelles ni biologiques est interdite et la Commission européenne peut se prononcer sur les techniques autorisées dans la transformation de denrées alimentaires<sup>20</sup>.

Seuls certains produits et substances sont autorisés dans les aliments transformés qui peuvent être labellisés bio<sup>21</sup>, et leur usage est conditionné à plusieurs conditions :

- il ne doit pas exister de produits ou substances alternatifs ni de techniques pouvant s'y substituer ;
- il serait impossible de produire ou de conserver les denrées alimentaires ou de respecter des exigences diététiques spécifiques sans recourir à ces produits ou substances ;
- ces derniers existent à l'état naturel et n'ont subi que des processus mécaniques, physiques, biologiques, enzymatiques ou microbiens, à moins que de tels produits ou substances ne soient pas disponibles en quantité ou en qualité suffisante ;
- l'ingrédient biologique n'est pas disponible en quantité suffisante<sup>22</sup>.

L'usage des produits et substances chimiques est interdit en principe<sup>23</sup> de même que l'utilisation d'OGM<sup>24</sup>.

Enfin, le recours aux produits, substances et techniques qui permettent de rétablir les propriétés perdues au cours de la transformation et de l'entreposage des denrées alimentaires biologiques ou de corriger les effets des fautes commises dans la transformation de ces denrées, ou encore qui sont susceptibles d'induire en erreur sur la véritable nature des produits destinés à être commercialisés comme denrées alimentaires biologiques, est interdit<sup>25</sup>.

### La notion d'aliment ultra-transformé n'est pas ignorée des pouvoirs publics

Les pouvoirs publics ont déjà pris de nombreuses initiatives en lien avec l'évolution de notre alimentation moderne, ses impacts sur nos santé, sur l'environnement ou encore sur l'emploi et les territoires. Je vous invite d'ailleurs à lire les articles L1, L2 et L3 du code rural et de la pêche maritime, qui listent les objectifs de la politique en faveur de l'agriculture, de

---

<sup>18</sup> Art. 7, R. (UE) n°848/2018 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques. Les aliments biologiques pour animaux répondent à des principes semblables, quoiqu'atténués : art. 8 du même règlement.

<sup>19</sup> Art. 16 et annexe II, partie IV R. (UE) n°848/2018. Il est important, ceci dit, de lire ce règlement dans sa totalité car de nombreuses exceptions et atténuations sont prévues aux règles de principe.

<sup>20</sup> Id.

<sup>21</sup> Annexe II, partie IV, 2.2.2, R. (UE) n°848/2018.

<sup>22</sup> Art. 24, 4. R. (UE) n°848/2018.

<sup>23</sup> Art. 24, 5. R. (UE) n°848/2018.

<sup>24</sup> Art. 11 R. (UE) n°848/2018.

<sup>25</sup> Annexe II, partie IV, 1.6, R. (UE) n°848/2018.

l'alimentation et de la pêche maritime, pour vous faire une idée des engagements pris, en théorie<sup>26</sup>.

Le parlement français s'est saisi de la question de l'alimentation industrielle. Il a créé en 2018 une commission d'enquête sur l'alimentation industrielle ayant pour objectif d'évaluer les aliments industriels sous plusieurs angles : qualité nutritionnelle, rôle dans l'explosion des pathologies chroniques, impact social et environnemental. Le président de cette commission, le député Loïc Prud'homme, s'est même récemment mobilisé à titre personnel, dénonçant l'inaction des politiques par rapport à la malbouffe.

Toutefois, c'est surtout sous l'angle de leur composition nutritionnelle que les aliments transformés et ultra-transformés sont aujourd'hui distingués des autres, car il est considéré par les autorités publiques que « la composition nutritionnelle de l'alimentation moyenne globale d'un individu ou d'une population est l'un des marqueurs les mieux documentés de ses effets potentiels sur la santé (même s'il existe encore des incertitudes) »<sup>27</sup>.

L'apposition d'une déclaration nutritionnelle sur les denrées alimentaires emballées, selon des formes particulières, est obligatoire<sup>28</sup>. Cette déclaration doit indiquer a minima la valeur énergétique, la quantité de matières grasses, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel<sup>29</sup>. Peuvent être mentionnés également, mais sans obligation, les quantités d'acides gras mono-insaturés, d'acides gras polyinsaturés, de polyols, d'amidon, de fibres alimentaires ainsi que tous vitamines et sels minéraux énumérés par la loi<sup>30</sup>.

Par ailleurs, le logo Nutri-Score est aujourd'hui proposé, à titre gratuit, à toutes les entreprises qui le désirent, « afin de faciliter le choix du consommateur au regard de l'apport en énergie et en nutriments à son régime alimentaire »<sup>31</sup>. Les pouvoirs publics encouragent son adoption.

### La limite des informations nutritionnelles

Le problème est que cette approche dite « nutritionniste » de l'aliment, et non « holistique » n'est pas satisfaisante, et les pouvoirs publics ou assimilés reconnaissent que « la description et la quantification plus ou moins détaillées des nutriments que contient un aliment ne suffit pas, à l'évidence, à rendre compte des multiples dimensions qui en font la valeur et le feront considérer comme « bon à penser » donc « bon à manger » dans sa globalité : au plaisir qu'il procure, à ses fonctions socialisantes (partage), culturelles et symboliques, analysées depuis longtemps mais difficiles à quantifier, s'ajoutent au gré des évolutions sociétales, des interrogations sur son origine, ses modes de production, les transformations industrielles qu'il a subies auxquelles il faudrait adjoindre son coût, sa disponibilité, son impact environnemental... problématiques modernes, non dénuées de sens qui méritent d'être approfondies en termes scientifiques. »<sup>32</sup>.

---

<sup>26</sup> Ces articles sont faciles à lire en ligne sur le site [legifrance.gouv.fr](http://legifrance.gouv.fr).

<sup>27</sup> FFAS, « Réflexions sur la classification des aliments selon leur degré de transformation », préc. p. 5

<sup>28</sup> V. art. 30 et suiv. R. (UE) n° 1169/2011.

<sup>29</sup> Art. 30, 1. R. (UE) n° 1169/2011. Il existe des dérogations.

<sup>30</sup> Art. 30, 2. R. (UE) n° 1169/2011.

<sup>31</sup> Art. L3232-8 C. santé publique.

<sup>32</sup> « Réflexions sur la classification des aliments selon leur degré de transformation », préc., p. 6.

Le chercheur Anthony Fardet<sup>33</sup> l'a bien établi depuis plusieurs années : un aliment sain est celui qui présente un potentiel santé, c'est-à-dire une combinaison bénéfique pour l'organisme à la fois dans sa dimension nutritionnelle et structurelle. La composition de l'aliment ne suffit pas et, du reste, nous ne mangeons pas des nutriments mais des aliments !

En raison de cette focalisation sur le profil nutritionnel, les propositions de loi actuellement en discussion devant le Sénat ne me semblent pas bien cibler la problématique spécifique des AUT.

Elles prônent certes « la réduction de la teneur en sel, sucre et acides gras saturés des aliments industriels, la limitation des additifs autorisés à ceux autorisés dans les aliments bio, l'encadrement de la publicité ciblant le jeune public et l'éducation alimentaire à l'école », mais ne sont pas envisagés l'impact des transformations et formulations des aliments, industriels ou non d'ailleurs, les synergies entre additifs, l'équilibre cru/cuit du contenu de nos assiettes, la saisonnalité, la correspondance des besoins corps et terroir, et bien d'autres considérations.

Le sujet des AUT est complexe, les intérêts économiques en jeu sont colossaux, les divergences de vue sur la notion même d'alimentation saine sont profondes. Or, le droit est fondamentalement un outil de gestion reflet des positions politiques du pouvoir en place. De plus, le droit de l'alimentation est principalement d'origine européenne et économique. Il n'est donc pas dans sa nature, si l'on peut dire, de brider l'industrie.

### L'AUT, un aliment dangereux ?

Aucun AUT n'est, pris isolément et consommé dans des conditions « normales », un aliment toxique, sauf fraude ou faute à un moment ou un autre de la chaîne alimentaire, consommateur compris éventuellement. Il peut être consommé sans réaction adverse immédiate, sauf si l'on est allergique à l'un de ses composants, ce qui est indépendant de son statut d'AUT.

A défaut, l'AUT serait retiré du marché, car le droit interdit la commercialisation d'une denrée alimentaire dangereuse<sup>34</sup>, c'est-à-dire de l'aliment qui, dans « des conditions d'utilisation normales de la denrée alimentaire par le consommateur à chaque étape de la production, du traitement et de la distribution » et compte-tenu de l'information fournie au consommateur, entre autres via l'étiquetage du produit<sup>35</sup>, est soit préjudiciable à la santé soit impropre à la consommation humaine<sup>36</sup>.

Pour déterminer si une denrée est dangereuse, il faut tenir compte des conditions d'utilisation normales de celle-ci et « de l'information fournie au consommateur, y compris les informations figurant sur l'étiquette, ou d'autres informations généralement à la disposition

---

<sup>33</sup> Préc.

<sup>34</sup> Art. 14, 1. du règlement (CE) n°178/2002, qui vaut loi pour la France.

<sup>35</sup> Art. 14, 3. R (CE) n°178/2002.

<sup>36</sup> Art. 14, 2. R (CE) 2002/178. Il n'est pas indiqué par le texte que les conditions soient cumulatives et le Conseil national de l'alimentation estime que « la forme alternative s'impose pour une raison de bon sens, même si elle n'apparaît pas formellement dans le texte » (Avis n° 48 du Conseil National de l'alimentation sur la préparation de l'entrée en vigueur au 1<sup>er</sup> janvier 2005 de certaines dispositions du règlement CE n°178/2002, 9 nov. 2004).



du consommateur, concernant la prévention d'effets préjudiciables à la santé propres à une denrée alimentaire particulière ou à une catégorie particulière de denrées alimentaires. »<sup>37</sup>

En cas de manquement aux règles en matière de sécurité des aliments, la responsabilité sera d'abord sur l'opérateur économique. Toutefois, une responsabilité secondaire est mise à la charge de l'Etat et de ses services, qui doivent assurer l'application de la législation alimentaire, contrôler et vérifier la bonne application de la loi à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution. Dans ce cadre, ils doivent communiquer publiquement sur la sécurité et les risques des denrées alimentaires<sup>38</sup>.

L'agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES)<sup>39</sup> mène ainsi un travail de vigilance alimentaire, ou nutrivi-gilance, depuis 2010<sup>40</sup>.

Ce travail a pour but d'améliorer la sécurité du consommateur par l'identification rapide des effets indésirables liés à la consommation de nouveaux aliments et nouveaux ingrédients au sens du droit européen<sup>41</sup>, d'aliments ou de boissons enrichis en substances à but nutritionnel ou physiologiques (lesquelles sont des AUT), de produits destinés à l'alimentation de populations particulières (nourrissons, enfants en bas âge, besoins médicaux spécifiques, substituts pour contrôle du poids) ou de compléments alimentaires<sup>42</sup>. Est un effet indésirable selon la loi, dans ce contexte de nutrivi-gilance, « une réaction nocive se produisant dans des conditions normales d'emploi d'une denrée alimentaire chez l'homme »<sup>43</sup>. Un portail de signalement des événements sanitaires indésirables<sup>44</sup> a été mis en place par le Ministère des Affaires sociales et de la santé pour la déclaration des effets indésirables constatés. Les professionnels de santé (médecin, pharmacien, diététicien...), les producteurs et les distributeurs<sup>45</sup> sont les principaux acteurs<sup>46</sup> de ces signalements qui peuvent être faits en ligne<sup>47</sup>.

Il est utile de noter également que, de façon plus abstraite, la législation en matière alimentaire doit obéir aux principes de précaution, de transparence (consultation des citoyens sur la législation alimentaire et information des consommateurs sur les risques), d'analyse des risques et de protection des intérêts des consommateurs, ainsi que les principes implicites de prévention et d'innocuité des aliments et de protection de la santé et les principes sous-jacents de proportionnalité, de motivation et de cohérence des règles et des pratiques<sup>48</sup>.

---

<sup>37</sup> Art. 14, 3. R. (CE) n°178/2002.

<sup>38</sup> Art. 17, al. 2 R. (CE) n°178/2002.

<sup>39</sup> <https://www.anses.fr/fr/content/inca-3-evolution-des-habitudes-et-modes-de-consommation-de-nouveaux-enjeux-en-mati%C3%A8re-de>

<sup>40</sup> V. art. R1323-1 et suiv. C. santé publique.

<sup>41</sup> Sont considérés comme tels les aliments et ingrédients non traditionnellement consommés au sein de l'Union avant 1997, tels que par exemple les graines de chia, l'extrait de champignon shiitake ou la gomme de guar. V.R. (UE) n° 2015/2283 relatif aux nouveaux aliments ou *novel food*.

<sup>42</sup> Art. R1323-1 C. santé pub.

<sup>43</sup> Art. R1323-3, 1°, C. santé pub.

<sup>44</sup> Signalement-sante.gouv.fr : <https://solidarites-sante.gouv.fr/soins-et-maladies/signalement-sante-gouv-fr/>

<sup>45</sup> Dans le cadre de l'obligation de sécurité qui leur incombe en vertu de l'art. L423-3 C. consom.

<sup>46</sup> Art. R1323-2 et R1323-4 C. santé pub.

<sup>47</sup> <https://pro.anses.fr/nutrivi-gilance/>

<sup>48</sup> Avis n° 48 du Conseil National de l'alimentation sur la préparation de l'entrée en vigueur au 1<sup>er</sup> janvier 2005 de certaines dispositions du règlement CE n°178/2002, 9 nov. 2004.

Par ailleurs, une obligation de sécurité pèse sur tous les producteurs et distributeurs, notamment alimentaires, selon le code de la consommation<sup>49</sup> : « les produits et les services doivent présenter, dans des conditions normales d'utilisation ou dans d'autres conditions raisonnablement prévisibles par le professionnel, la sécurité à laquelle on peut légitimement s'attendre et ne pas porter atteinte à la santé des personnes. » Cette obligation de sécurité impose aux producteurs et aux distributeurs de prendre « toutes mesures utiles pour contribuer au respect de l'ensemble des obligations de sécurité prévues »<sup>50</sup> par la loi.

La limite de cette obligation est que sera qualifié juridiquement de produit sûr celui qui est « conforme à la réglementation spécifique qui lui est applicable ayant pour objet la protection de la santé ou de la sécurité des consommateurs »<sup>51</sup>. De plus, en cas d'innovation, si les données scientifiques ne permettent pas une évaluation complète du risque, l'innovation devra être « supposée innocente »<sup>52</sup> et jouir du bénéfice du doute.

C'est le serpent qui se mord la queue ! Seuls les critères de sécurité retenus par la loi valent, donc s'ils sont, comme c'est le cas en matière d'AUT, incomplets ou insatisfaisants, ni le producteur ni le distributeur du produit n'aura à en assumer la responsabilité... Doit-on considérer que ces efforts fournis par les pouvoirs publics ainsi que le fait que le consommateur a à sa disposition la liste des ingrédients, donc l'indication des allergènes et des additifs notamment, une déclaration nutritionnelle et, le cas échéant, un logo de type Nutri-Score, exonère tous les acteurs économiques en amont, ainsi que les pouvoirs publics, de leur responsabilité si ce consommateur a fait un ou plusieurs choix préjudiciables à sa santé individuelle ? Est-ce au fond sur chacun d'entre nous que le droit, individuellement, fait peser la responsabilité juridique de l'impact de ses choix alimentaires sur sa santé ?

A vrai dire, s'il en va ainsi, c'est à saisir comme une chance !

### Une formidable occasion de reprendre les rênes de son alimentation !

De plus en plus, les aides à la décision en matière alimentaire sont de nature prescriptive et non plus descriptive, tandis que nos comportements alimentaires sont suivis à la trace et exploités dès lors que nous achetons des produits transformés.

Aujourd'hui, le consommateur non allergique ou intolérant n'a plus vraiment besoin de lire les étiquettes des aliments transformés qu'il achète et peut même ne plus réfléchir à la qualité de ses choix eu égard à ses besoins individuels : il peut se fier aux avis de tiers qui prétendent avoir fait ce travail pour lui. Des logos comme le Nutri-Score, des applications comme Yuka ou WW, toutes sortes de labels et affirmations marketing auxquels le droit laisse le champ libre, choisissent à sa place ce qu'il est bon ou mauvais de manger et dans quelle quantité.

De façon insidieuse, « l'Etat étend son pouvoir à nos assiettes »<sup>53</sup> : c'est un changement de paradigme concernant le rôle de l'Etat en matière d'alimentation mais également la nature des personnes qui consomment<sup>54</sup>.

---

<sup>49</sup> Art. L421-3 et suiv. C. consom.

<sup>50</sup> Art. L421-4 C. consom.

<sup>51</sup> Art. L421-5 C. consom. L'article L421-7 du même code complète cette règle.

<sup>52</sup> Bernard Chevassus, interrogé sur la thématique « Faut-il appliquer le principe de précaution à l'alimentation », en août 2015 <https://alimentation-generale.fr/video/faut-il-appliquer-le-principe-de-precaution-a-l'alimentation/>

<sup>53</sup> L. Muller, « En imposant le Nutri-Score, l'Etat étend son pouvoir à nos assiettes », Slate, 27 août 2019, <http://www.slate.fr/story/181128/alimentation-sante-nutrition-nutri-score-yuka-prescriptions>.

<sup>54</sup> L. Muller, préc.



D'ici à l'été 2021, pouvoirs publics et industries alimentaires vont nous proposer Num-Alim, une base digitale dédiée aux produits alimentaires, qui nous est présentée comme « fiable et exhaustive », aux données « ouvertes à tous ceux qui voudront les analyser, les interpréter et les publier (scientifiques, startups, citoyens...) »<sup>55</sup>.

Directement renseignée par les entreprises agro-alimentaires françaises mais également par les consommateurs via des « étiquettes augmentées dématérialisées », ce Num-Ali stockera la reproduction digitale de toutes les étiquettes alimentaires que les industriels communiqueront, ainsi que toutes informations utiles sur les aliments et sur nos consommations individuelles et collectives.

Il permettra de créer une carte d'identité numérique pour chaque aliment<sup>56</sup> : les éléments qui les constituent, les modes de culture ou d'élevage des matières premières, leurs origines, les labellisations, la notation Nutri-Score, l'empreinte environnementale etc., à partir de laquelle des distributeurs pourront choisir les denrées qu'ils souhaitent proposer à la vente.

Y seront également consignés des informations sur les achats et les comportements alimentaires, via les tickets de caisse ou les cartes fidélité de certaines enseignes ainsi que des éléments sur les statuts nutritionnels de la population.

Toutes ces données seront croisées et analysées, non seulement pour leur donner de la valeur mais également pour créer de l'intelligence artificielle, tandis que la plateforme servira de base pour créer de nouvelles applications mobiles et pourrait devenir européenne.

Côté consommateur, les finalités de Num-Alim selon l'Ania<sup>57</sup> « sont nombreuses avec notamment la mise à disposition d'une multitude de services numériques personnalisés d'aide à la décision qui pourront les guider dans leurs pratiques d'achat ou de consommation (aide aux achats alimentaires, aux associations d'aliments et à la préparation de repas équilibrés, aux pratiques culinaires favorables à la santé, etc.).

Demain vous pourrez savoir d'où viennent les petits pois de votre boîte de conserve, comment ils ont été cultivés et transformés... Les consommateurs pourront savoir à quels autres aliments les associer pour constituer un plat équilibré... »<sup>58</sup>.

Sous un autre angle, nous pourrions lire « fichage, perte de liberté, perte de responsabilité, abandon de souveraineté sur notre alimentation. Et c'est nous qui, avec nos impôts, finançons cela en partie »...

Sans céder à une anxiété alimentaire pénible, que je nomme alimenxiété<sup>59</sup>, il me semble important que chacun de nous mesure à quel point il lui appartient de choisir d'être complice de cette mutation<sup>60</sup> ou de ne pas l'être<sup>61</sup>.

---

<sup>55</sup> Selon le communiqué de presse de l'ANIA sur Num-Alim, 23/11/2018. Num-Alim serait un des piliers d'InAlim, l'Institut de l'Alimentation, avec Edu-Alim pour les connaissances sur l'alimentation, Particip-Alim et Sciences-Alim, une plateforme d'informations scientifiques sur la chaîne alimentaire. InAlim sera piloté par une société d'intérêt collective qui regroupera tous les acteurs et maillons du monde agricole : v Camille Harel, « Création de Num-Alim, la plateforme identitaire des produits alimentaires », LSA et Consommation, publié en ligne le 23/11/2018

<sup>56</sup> V. communiqué de presse de l'ANIA sur Num-Alim, 23/11/2018.

<sup>57</sup> Id.

<sup>58</sup> Id.

<sup>59</sup>V. F. Arnaud, L'alimenxiété, <http://bit.ly/2nQV6em>

## Conclusion

On ne peut pas faire l'économie d'une réflexion approfondie sur la réglementation applicable aux AUT en particulier, cette catégorie d'aliments transformés particulière, ou du moins à ceux d'entre eux qui sont les plus éloignés d'une alimentation simple et garante de notre vitalité. Les développements qui précèdent ne sont pas du tout exhaustifs. J'ai laissé par exemple de côté la question de l'impact des AUT sur l'environnement, tant le sujet est vaste.

On ne peut pas attendre de l'industrie agro-alimentaire qu'elle consacre autant d'argent aux recherches sur l'impact des AUT sur la santé et l'environnement qu'elle ne le fait pour le développement de nouvelles aides technologiques ou de nouveaux marchés. On ne peut pas non plus attendre de l'Etat qu'il ne soutienne pas cette industrie au chiffre d'affaires de près de 180 Milliards d'Euros, et qui emploie plus de 427 000 salariés.

Il est donc important, à mon sens, que chacun de nous ait conscience que manger bien est d'abord et avant tout une responsabilité personnelle et qu'il est dangereux de laisser d'autres que soi, que ce soit des applis, des logos ou tout autre support, déterminer ce qui est bon à manger pour soi, individuellement, jour après jour voire repas par repas.

Pour finir, je voudrais préciser qu'il est important aussi de réfléchir aux produits non transformés que l'on consomme.

L'aliment non transformé, sous l'angle du droit, est celui qui n'a subi « **aucun traitement entraînant une modification sensible de l'état initial de l'aliment** »<sup>62</sup>. Vu sous cet angle, l'aliment non transformé peut avoir été l'objet de plusieurs opérations telles que « division, séparation, tranchage, désossement, hachage, écorchement, épluchage, pelage, mouture, découpage, lavage, parage, surgélation, congélation, réfrigération, broyage, décorticage, conditionnement ou déconditionnement »<sup>63</sup>. En bio, on parlera plutôt de préparation, à entendre comme « toute autre opération effectuée sur un produit non transformé sans modifier le produit initial, telles que l'abattage, la découpe, le nettoyage ou la mouture, ainsi que l'emballage, l'étiquetage ou les modifications apportées à l'étiquetage concernant la production biologique. »<sup>64</sup> Ces actions ne sont en effet pas considérées comme entraînant une modification sensible de l'aliment.

L'aliment non transformé n'est donc pas uniquement l'aliment cru tout juste extrait du sol ou encore vivant. Un kilo de carottes, un steak haché sous vide est non transformé, les haricots verts surgelés, ou encore une salade lavée, découpée et conditionnée sous atmosphère modifiée sont autant de types d'aliments non transformés. Il est aisé de comprendre que la vitalité de chacun de ces aliments et leurs impacts sur la santé et sur l'environnement, notamment, ne sont pas du tout identiques.

---

<sup>60</sup> L. Muller, préc.

<sup>61</sup> V. aussi mon article sur le thème des risques invisibles en matière alimentaire, <https://fr.calameo.com/read/005049066fa9bf1a01289>, p. 138 et s.

<sup>62</sup> Art. 3, 2., d., R. (CE) n° 1333/2008 sur les additifs alimentaires. C'est moi qui souligne.

<sup>63</sup> Art. 3, 2., d., R. (CE) n° 1333/2008 sur les additifs alimentaires..

<sup>64</sup> Art. 3, 44) R. (UE) n°848/2018 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.