

# La sécurité des aliments vis-à-vis du consommateur

La crise de la vache folle a mis à jour de graves lacunes dans le contrôle de la qualité des matières premières utilisées dans l'alimentation animale. Plus que ces problèmes de traçabilité et de contrôle, cette crise a révélé aux yeux du grand public l'importance de la qualité sanitaire des produits alimentaires. Devenue l'une des principales préoccupations pour les Pouvoirs Publics et les acteurs des filières agroalimentaires, la garantie d'une maîtrise sanitaire est capitale, car d'elle dépendent la protection et la confiance du consommateur.

Les consommateurs sont très sensibles à la qualité sanitaire des produits qu'ils achètent. Le moindre doute sur la qualité d'un produit entraîne une chute significative, voire irréversible, des ventes. De nombreux exemples sont répertoriés : le veau aux hormones à la fin des années 70, l'ESB, et plus récemment la listeria dans les fromages au lait cru ou le poulet suspecté d'être contaminé par la dioxine...

En fait, il apparaît une certaine disproportion entre les risques très faibles encourus par les consommateurs et les conséquences d'un accident sanitaire sur un produit. Les consommateurs n'admettent plus le moindre risque à consommer un produit alimentaire et la psychose créée par les médias amplifie souvent le danger réel.

Si l'on ajoute à cela une méconnaissance totale des modes de production agricole, une recherche croissante de qualité et d'authenticité, on comprend le rejet du risque alimentaire.

L'alimentation est devenue, aux yeux du consommateur un garant de bonne santé au même titre que la pratique régulière d'un sport. De plus, elle doit être à la fois source de plaisir et simple à utiliser. Plus que jamais porteur d'une image, l'aliment doit être aujourd'hui signe d'évasion, de plaisir, de bien-être...

La crise de la vache folle, les épidémies de listériose et l'arrivée des produits transgéniques ont fourni aux consommateurs de nouveaux motifs d'inquiétude, de sorte que la demande de sécurité sanitaire des aliments est plus forte que jamais. On note également un besoin de connaissance et de compréhension particulièrement fort en matière alimentaire. Les consommateurs veulent être informés précisément sur les produits, leur provenance, leur contenu, leur fabrication, leur péremption... Et là aussi, c'est le "toujours plus" qui prévaut.

Notre alimentation provient aujourd'hui de filières de plus en plus industrielles qui suscitent de nombreuses peurs chez le consommateur, justifiées ou non. Le rôle de l'agriculture, sensu stricto, est perçu comme étant de plus en plus faible. Les différentes phases d'élabora-

tion d'un produit se multiplient, les circuits de distribution s'allongent, alors que le consommateur se sent de plus en plus loin de tout cela.

Les pratiques et les tendances évoluent, ce qui implique l'émergence de nouveaux enjeux. Les consommateurs, qu'ils soient acteurs ou spectateurs dans l'évolution du système agroalimentaire, en sont des éléments incontournables. Leurs comportements, leurs réactions et leurs demandes sont intimement liés aux nouvelles tendances de la consommation ainsi qu'à l'évolution des dernières technologies. De plus, il faut garder à l'esprit le fait que les solutions à trouver aux problèmes sanitaires sont régies par la nature intrinsèque de ces derniers mais aussi par les réactions des consommateurs. Or, ces réactions sont accentuées par le fait qu'ils ne peuvent pas agir sur le risque alimentaire qu'ils prennent.

De la vache folle au poulet à la dioxine, en passant par le bœuf aux hormones, l'actualité récente a décliné au fil des jours les mésaventures successives d'une crise de notre alimentation. Cette crise semble grave, car le doute qu'elle génère porte sur des produits, les aliments, qui nécessitent la confiance, d'autant plus que le consommateur en attend, de juste droit, santé et plaisir.

La première réaction des consommateurs face à des pro-



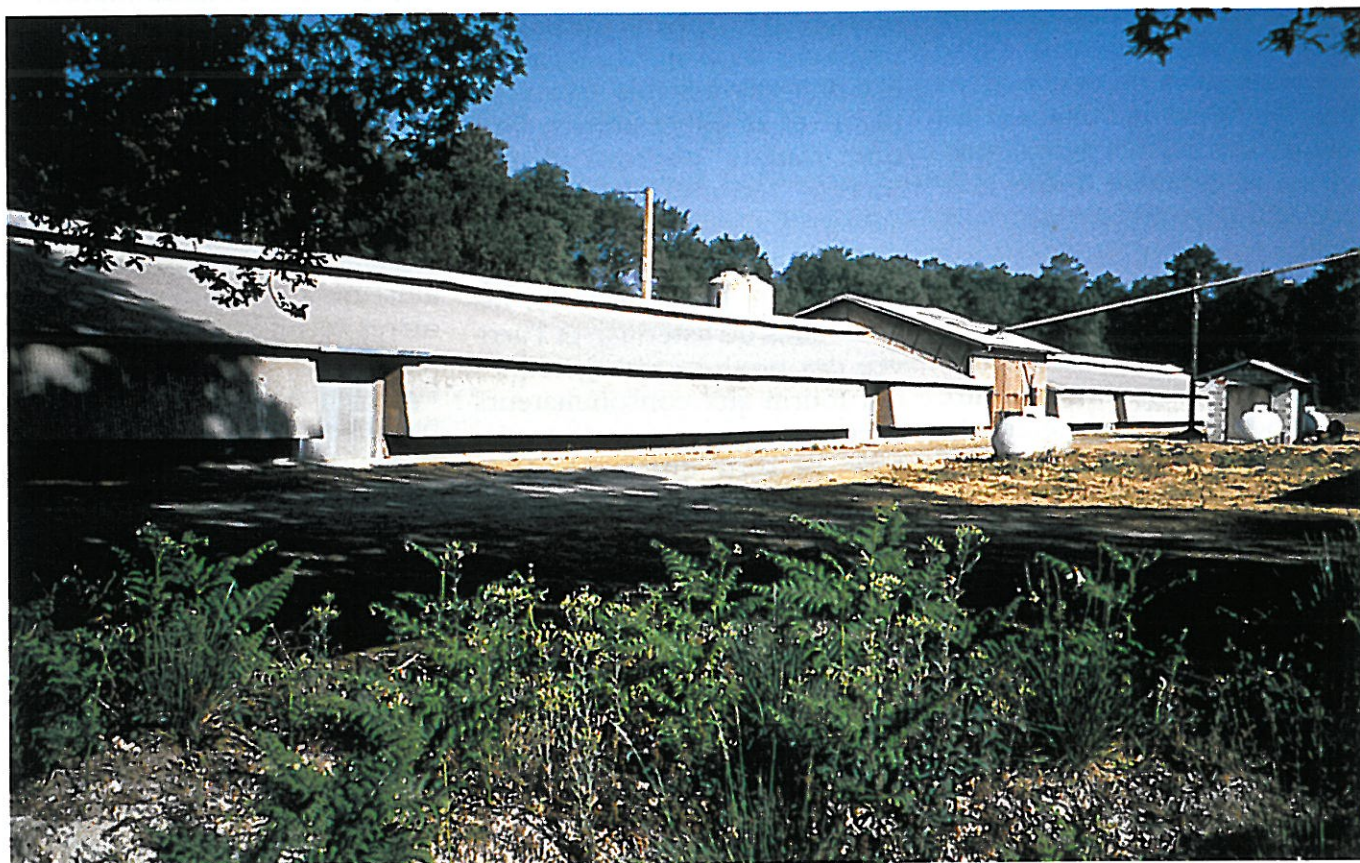
blèmes d'ordre sanitaire se traduit par des chutes importantes de consommation, pas seulement sur les produits incriminés, mais aussi sur d'autres produits qui y sont assimilés d'une manière ou d'une autre. Ainsi, lors de la crise concernant la dioxine dans la volaille, une chute de consommation de 30 à 40 % a pu être observée, mais sans distinction du type de volailles.

De plus en plus évoquées par les consommateurs, les questions de sécurité sanitaire des aliments et de qualité constituent une des multiples compo-

santes de la qualité alimentaire. Le consommateur cherche maintenant à savoir exactement ce qu'il mange ; il réclame des garanties. La qualité hygiénique en est une : c'est la non toxicité de l'aliment. L'aliment ne doit comporter aucun élément pathogène à des doses dangereuses pour le consommateur. C'est une exigence de sécurité absolue.

En France, le risque vis à vis de la sécurité sanitaire des aliments est faible. Il n'a d'ailleurs jamais été aussi faible. Mais, du fait des médias, qui font circuler des informations mal contrô-

lées et qui amplifient des crises qui parfois n'auraient pas lieu d'exister, et des distributeurs qui ont tendance à ouvrir le parapluie et ne veulent surtout pas être mêlés à ce genre de problème, les filières de production se doivent d'apporter encore plus de garanties. Cela commence par davantage de précautions au niveau des élevages. Ce numéro hors-série de SCIENCES ET TECHNIQUES AVICOLES vient apporter des solutions concrètes pour encore plus de garanties sur les produits issus de l'aviculture.



*La sécurité alimentaire commence dès l'élevage*