

Titre : *Analyse d'experts compétents à propos des incidents de sécurité alimentaire et des défis à relever dans ce domaine en Chine*

Correspondant : Lü Xueqian

Expert : Chen Junshi (membre de l'Académie chinoise d'ingénierie, chercheur au Centre chinois pour le contrôle et la prévention des maladies, expert reconnu en matière de nutrition et de sécurité alimentaire)

Source : Revue « *Hautes technologies et industrialisation* » 2007- n°3, pp. 42-47

Résumé :

Parallèlement à la tenue en 2007 de l'Assemblée nationale populaire et de la Conférence consultative politique du peuple chinois, Chen Junshi, membre de la Conférence, a communiqué dans une interview son point de vue sur les incidents liés à la sécurité alimentaire et sur les défis de la sécurité alimentaire en Chine. Il insiste sur le fait que la situation actuelle n'est pas aussi critique qu'on se l'imagine.

1. Confusion entre problème principal et questions secondaires

Selon la définition de l'OMS, un problème de sécurité alimentaire est un problème de santé publique qui survient quand des substances toxiques ou nocives présentes dans des produits alimentaires portent atteinte à la santé du consommateur. La question primordiale est alors celle de l'origine alimentaire du problème, tandis que la question de la pollution chimique et celle des additifs restent secondaires. Toutefois, ce dernier aspect a été tellement médiatisé qu'il est finalement perçu comme le problème le plus grave. L'incident du « Rouge du Soudan » illustre bien la sensibilité excessive du consommateur vis-à-vis de l'insécurité alimentaire.

2. De l'inutilité d'avoir une peur panique des additifs alimentaires

Les additifs alimentaires sont des substances naturelles ou des composés chimiques intégrés aux produits alimentaires pour améliorer leur couleur, leur odeur, leur goût ou encore leur qualité, ainsi que pour satisfaire aux exigences de conservation et de conformité aux procédés de transformation. Ils sont le fondement et l'âme de l'industrie alimentaire moderne et sont à ce titre présents dans presque tous les produits alimentaires. La CAC (Codex Alimentarius Commission) a répertorié plus de 1500 additifs : la Chine en compte beaucoup moins en raison du retard de son industrie agroalimentaire. Chaque pays utilise un système rigoureux d'autorisation et de contrôle de l'usage de ces additifs : ceux utilisés conformément aux réglementations sont tous sûrs.

3. Causes et conséquences d'un usage abusif des additifs alimentaires

Il arrive certes que les additifs soient utilisés de façon abusive ou inadéquate, notamment parce que l'industrie agroalimentaire chinoise se compose de nombreuses petites entreprises et que les producteurs sont très peu sensibilisés au respect de la loi. La Chine compte des centaines de millions d'agriculteurs et il est difficile de mesurer l'application correcte des normes et règlements gouvernementaux. La question ne sera réglée que lorsque la production agricole et le secteur agroalimentaire auront subi une restructuration et procédé à des améliorations radicales. Les problèmes liés à l'usage des additifs sont principalement au nombre de quatre : premièrement, l'usage illégal d'additifs non autorisés ; deuxièmement, l'usage d'additifs en dehors du cadre réglementaire ; troisièmement, l'usage excessif d'additifs ; quatrièmement, l'usage d'additifs qui ne sont pas forcément toxiques mais qui ne sont pas encore autorisés.

4. Les erreurs d'appréciation dans le domaine de la sécurité alimentaire

Nombre d'incidents de sécurité alimentaire ne sont en réalité pas de vrais problèmes de sécurité

alimentaire. Pour cela, il faut que deux facteurs coexistent : le premier est la présence de substances toxiques ou nocives, le second le fait que l'atteinte à la santé soit avérée. Actuellement, il existe de nombreuses erreurs d'appréciation dans ce domaine : premièrement, le consommateur exige le risque zéro mais il n'existe aucun produit sûr à 100% ; deuxièmement, la pollution chimique est excessivement mise en avant tandis que les maladies d'origine alimentaire sont négligées ; troisièmement, la contrefaçon de mauvaise qualité est confusément assimilée à de l'insécurité alimentaire, comme l'illustre l'incident de « la fausse poudre de lait » qui a eu lieu à Fuyang dans la province de l'Anhui et qui ne constitue pourtant pas un incident de sécurité alimentaire ; quatrièmement, les produits pollués par des substances cancérigènes sont considérés à tort comme des produits cancérigènes : ainsi, les produits contenant par exemple l'agent « Rouge du Soudan », ne sont pas pour autant cancérigènes ; cinquièmement, les produits non conformes sont considérés comme des produits toxiques : ainsi, alors que la poudre de lait Nestlé contient une quantité d'iode supérieure à la norme établie, cela n'en fait pas pour autant un produit toxique.

5. Résolution des problèmes de sécurité alimentaire dans le cadre de l'analyse du risque

Il ne s'agit pas de nier nos problèmes de sécurité alimentaire mais d'admettre qu'ils sont exagérément amplifiés. Leur résolution doit être encadrée par une analyse du risque en trois volets : estimation du risque, gestion du risque, échanges d'informations sur le risque. Actuellement, la Chine ne dispose pas de canaux de transmission d'informations suffisamment fluides, ni d'organisme faisant autorité dans l'estimation du risque et les avis des différents experts divergent sur la question. L'échange d'informations sur le risque doit être mis en œuvre à tous les niveaux, celui des experts, du gouvernement et des médias, avec une mention particulière pour les médias qui doivent rapporter les faits avec le plus grand professionnalisme. La gestion du risque implique que la sécurité alimentaire ne soit pas basée sur la seule surveillance mais qu'elle résulte d'une gestion de la traçabilité des produits agricoles tout au long du processus qui va les mener jusque dans l'assiette du consommateur. Dans le cadre du 10^e plan quinquennal, la Chine a principalement développé des techniques clés pour le contrôle de la sécurité alimentaire ; dans le cadre du 11^e plan quinquennal, elle s'intéressera notamment au développement de techniques d'estimation du risque.

[fin]



<http://creativecommons.org/licenses/by-nd/2.0/fr/deed.fr>