

DES MATIÈRES PREMIÈRES AGRICOLES AUX ALIMENTS : QUEL IMPACT DES PROCÉDÉS DE TRANSFORMATION SUR LA QUALITÉ DE L'ALIMENTATION

INTRODUCTION

par Gérard **PASCAL**¹

La notion de qualité des aliments s'est considérablement enrichie au cours des 50 dernières années. Intégrant initialement essentiellement les paramètres de sécurité sanitaire (de la responsabilité des pouvoirs publics) et de valeur nutritionnelle (Rapport A. François, 1971), la qualité était plus tard présentée comme reposant sur 4 piliers, les 4S du rapport de P. Mainguy (1989) qui associait de plus l'aspect sensoriel et celui de service, directement appréciables par le consommateur. Aujourd'hui des préoccupations nouvelles des citoyens ont été intégrées (critères environnementaux, économiques, sociétaux...) de telle sorte que l'on peut parler comme le propose Didier Majou, évoquant les critères de qualité, de concept des 8S.

L'actualité récente a cependant placé sur le devant de la scène les critères nutritionnels et sanitaires, ceux qui permettent plus facilement de créer un « buzz » médiatique en faisant appel à la peur ; mais ceci n'est pas nouveau ! Ce qui est nouveau c'est, après que de nombreux efforts au plan international ont été réalisés pour proposer un étiquetage informant le consommateur sur la qualité nutritionnelle des produits (NutriScore, Sain-Lim, SENS, Traffic Light, Keyhole...), l'émergence de la proposition d'un critère qualitatif (nutrition, sécurité) discriminant fondé sur leur degré de transformation technologique (la classification NOVA).

Mon expérience m'a enseigné qu'une approche réductionniste de la nutrition (nutriment par nutriment, mais aussi aliment par aliment) était bien insuffisante pour juger de la valeur santé d'une alimentation. Les résultats des études épidémiologiques sont fragiles en dehors des études d'intervention. Même ces études ne permettent pas toujours de parvenir à un accord sur une allégation de santé (réduction de risque de maladie), les aliments dits « fonctionnels » ayant pourtant connus quelques succès.

Les progrès récents des connaissances des interactions des différents composants au sein d'une diète, du rôle des matrices alimentaires, des effets des transformations technologiques et culinaires sur l'ensemble des critères de qualité, imposent de s'interroger sur la solidité des bases scientifiques sur lesquelles s'appuyer pour différencier des produits, différenciation dont les conséquences sanitaires et économiques peuvent être déterminantes.

Pour en revenir à la qualité, la maîtrise de ses différents critères suppose une approche intégrée, d'ingénierie, impliquant tous les acteurs de la chaîne alimentaire.

C'est pour analyser scientifiquement ces différents aspects que le programme de cette séance a été imaginée abordant successivement :

¹ Membre de l'Académie d'agriculture de France, Directeur scientifique honoraire de l'INRA.

- Une description des impacts des opérations et procédés sur les attributs des aliments, par **Gilles TRYSTRAM** ;
- La présentation d'une cartographie multicritères du marché français des pizzas, dans le cadre d'une meilleure connaissance de la transformation industrielle et de la diversité de nos aliments, par **Isabelle SOUCHON** ;
- La démonstration de la modulation de la cinétique de digestion et de la disponibilité des nutriments par la structure des aliments, par **Didier DUPONT** ;
- **Véronique BRAESCO** conclura.