

Introduction

MARIAN APFELBAUM*

« Un aliment doit être non seulement bon à manger mais aussi bon à penser. »

Claude Lévi-Strauss.

« Risque : péril dans lequel entre l'idée de hasard », nous apprend le Littré.

« Risque : le fait de s'exposer à un danger (dans l'espoir d'obtenir un avantage) », dit le Robert.

Le risque alimentaire n'est jamais nul, et il n'est pas aisément quantifiable. Expliquons-nous. Comment apprécie-t-on le risque d'un aliment nouveau ? La réponse n'est simple que dans des situations extrêmes. Lorsqu'on absorbe un poison violent à forte dose, il est certain qu'on en mourra, ce qui n'est pas un risque. Lorsqu'on l'absorbe à dose moindre, on a à la fois un risque d'en mourir et une chance d'en réchapper ; la somme du risque et de la chance est égale à l'unité.

Mais un médicament nouveau n'est pas un poison. Pour apprécier à la fois sa vertu thérapeutique et le risque qu'il provoque des effets indésirables, on le soumet à des essais randomisés - la population est divisée en deux groupes par tirage au sort : contre placebo - l'un des deux groupes reçoit une substance neutre ; en double aveugle ; car ni le patient ni l'expérimentateur ne savent à quel groupe appartient le patient. Puis on ouvre le code : si le nouveau médicament a plus d'effets thérapeutiques et moins d'effets indésirables que les médicaments existants, ou si sa balance de deux types d'effets est plus favorable, il est accepté.

Mais un aliment n'est pas un médicament. Celui-ci est une molécule parfaitement définie, alors qu'un aliment est en règle un mélange

* Professeur de nutrition à la faculté de médecine Xavier-Bichat (Paris).

de plusieurs centaines de substances. Surtout, leurs finalités sont différentes ; un aliment doit assurer, en équilibre avec plusieurs centaines d'autres, une nutrition efficace et aussi faire plaisir. Le risque acceptable socialement est un risque nul. Les aliments nouveaux ne contiennent pas, sauf accident involontaire par définition, de substance neuve. Ils sont nouveaux par un mélange de nutriments connus, par un procédé de fabrication original, par une présentation inédite. Il sera soumis au système HACCP (analyse des risques par points critiques), dans lequel « il faut identifier tous les dangers potentiels dont la nature est telle que leur élimination ou leur réduction à un niveau acceptable est essentielle à la production d'un aliment sans danger. L'évaluation des dangers conduira à établir une liste des dangers significatifs qui devront être pris en compte dans le plan HACCP¹ ».

Ce risque, qui ne pourra être nul que statistiquement, ne peut être quantifié que sur un très grand nombre de sujets, observés pendant une longue période, du fait des effets retardés ou des phénomènes d'accumulation. Donc, en matière d'aliments, le « vrai » scientifique et cartésien cède la place au vraisemblable. Un aliment traditionnel, consommé par des millions de gens depuis plusieurs générations, est supposé sans risque. D'ailleurs, aucun grand nutriment, ni l'eau, ni le sucre, ni le sel, ne serait autorisé s'il devait être soumis aux procédures obligatoires pour les substances nouvelles.

En effet, un aliment « nouveau » est supposé ressembler suffisamment aux aliments traditionnels pour partager leur innocuité, sous réserve d'HACCP. Quand il contient une substance nouvelle, tel un additif, ou une substance présente dans les aliments traditionnels mais qu'on soupçonne être nocive, on en viendra à l'expérimentation. Non sur l'homme mais sur les animaux. On cherchera la dose sans effet, toxique ou non, et on la divisera par un coefficient de sécurité, 100 le plus souvent, mais parfois davantage.

Ainsi, la spécificité objective du risque alimentaire est triple: nous y sommes tous exposés car nous mangeons tous; les preuves expérimentales sont indirectes et ne concernent qu'un tout petit nombre d'ingrédients ; ce risque n'est que difficilement quantifiable, du fait même que nous exigeons qu'il soit nul.

Nous verrons dans ce livre que, tous facteurs de risque confondus (le risque est un calcul global, incluant un grand nombre de facteurs, tels l'âge, l'état de santé, les cofacteurs nutritionnels positifs ou négatifs), le risque alimentaire d'aujourd'hui est pour le moins plusieurs centaines de fois moindre que celui d'antan.

1. Application de l'analyse des risques dans le domaine des normes alimentaires. Rapport de la Consultation mixte d'experts FAO/OMS, Genève, 1995.

Mais sa perception a été bouleversée. D'abord, l'offre alimentaire est diversifiée au point que nous est offert un nombre illimité d'aliments, ou tout au moins un nombre illimité de présentations et de noms. De la sorte l'apprentissage, aliment par aliment, de ce qui est mangeable, quand, par qui, avec quoi, et dont nous verrons qu'il est indispensable à notre espèce, cet apprentissage est devenu impossible, ou tout au moins il ne peut être que très partiel. Le choix s'exerce non selon des pratiques stables, mais sur des arguments aléatoires, parmi lesquels le terme « nouveau », à la fois attirant et inquiétant, revient avec insistance. Aussi, le circuit entre production et consommation s'est allongé. Les produits agricoles sont devenus surtout une matière première. C'est l'industrie alimentaire qui prend en charge cette matière première, à la production et au contrôle de laquelle elle a une part dominante, pour la conserver, la préparer, l'emballer.

En termes de risque objectif, les résultats sont globalement positifs car dans l'industrie alimentaire le souci de la sécurité est obsessionnel - la survie de la marque est en jeu - et l'industrialisation est sans doute la principale raison de la diminution dramatique du risque alimentaire. Mais c'est la perception de ce risque qui s'est modifiée. Le traditionnel circuit court comportait des éléments de confiance interpersonnelle qui ont disparu dans le système industrie alimentaire-grande distribution, et n'ont été que partiellement remplacés par la confiance dans la marque.

Il en résulte que la majorité des Européens pense que la nourriture d'aujourd'hui est moins sûre que celle d'hier, ce qui est, comme nous le verrons, grossièrement inexact, et aussi ne fait pas dans le domaine confiance à la science, ce en quoi elle n'a pas tout à fait tort. Car il est vrai que la science, à laquelle nous devons notre extrême prospérité alimentaire, est particulièrement désarmée devant le risque de la nouveauté. Le raisonnement scientifique est cartésien dans son essence même : ce qui n'est pas démontré n'est pas vrai et donc n'existe pas. Seul un « process » entièrement stable, dont aucun ingrédient, aucun procédé n'auront été modifiés pendant une longue période pourra être affirmé scientifiquement sans risque, ou comportant un risque stable, donc quantifiable. Or, tous les stades de la production alimentaire sont en voie d'amélioration, donc de modification. Il en résulte que ni les fabricants ni les instances de contrôle ne peuvent expérimenter scientifiquement toutes les conséquences de toutes les nouveautés. Éclairons notre propos par deux exemples. Le procédé qui a été à l'origine de la maladie de la « vache folle » n'a été ni un accident ni une négligence, mais un progrès nutritionnel : en chauffant moins les farines destinées à l'alimentation animale, à la fois on diminuait le coût du traitement et, résultat bien plus important, on améliorait la qualité des protéines. Cela avait été une décision raisonnable en apparence, mineure et sans danger. En effet, nul ne savait alors, et nul ne pouvait prévoir scientifiquement que la « tremblante » du mouton était

liée à une protéine thermostable ; qu'une fois avalée par une vache, non seulement cette protéine allait se reproduire (une protéine se reproduire ! encore aujourd'hui cela est à peine croyable...), mais encore se transformer pour devenir agent d'une nouvelle maladie, qui retransmise au mouton le tue plus vite que la « tremblante » initiale ; que, avalée par l'homme, elle pouvait provoquer chez lui une maladie immanquablement mortelle. Après des années de recherches fébriles, on commence à comprendre très partiellement chacune des étapes. Mais, répétons-le, nul ne pouvait prévoir aucune d'elles *a priori*, et nul n'en pouvait imaginer la séquence entière.

Un tel événement était-il possible avant l'industrialisation ? Oui et non. Oui, car un paysan pouvait vider le fond de sa soupe au mouton dans l'abreuvoir de sa vache, manger celle-ci quelques années plus tard, puis mourir d'une maladie mystérieuse, comme toutes les maladies de son temps. Non, car il n'allait pas en donner à un million de vaches. Et non, surtout, car la mort du mouton, la mort de la vache et la mort du paysan ne seraient pas sorties de la ferme et auraient été un non-événement.

Le deuxième exemple met aux prises le génie génétique et la réalité sociale. Pour améliorer la qualité nutritionnelle d'une céréale, on lui a greffé un gène d'une noix du Brésil. Celui-ci induit la synthèse d'une protéine spécifique. Ni les noix du Brésil ni ladite protéine ne sont toxiques. Mais il y a des gens, très peu, qui sont allergiques aux noix du Brésil. Et avant de manger une friandise ils sont censés lire l'étiquette de composition. Que mettre sur l'étiquette de la nouvelle céréale ? « Ne contient pas de noix mais un allergène, qui... » Long, non conforme à la législation, incompréhensible. Le produit a été abandonné avant commercialisation.

Trahis par Descartes, souverain pour établir le certain mais si malhabile dans l'inconnu, tournons-nous vers Pascal. Blaise Pascal était un merveilleux savant, mathématicien, concepteur de la théorie des probabilités, constructeur de la première machine à calculer, bref un homme qui savait ce qu'est une preuve scientifique. Et voici son pari : « Pesons le gain et la perte en prenant croix que Dieu est. Estimons ces deux cas : si vous gagnez, vous gagnez tout et si vous perdez, vous ne perdez rien : gagez donc qu'il est sans hésiter². » Ainsi, Pascal parie sur l'existence de Dieu car l'enjeu - vivre heureux éternellement - étant infiniment grand, et le contre-enjeu - abandonner quelques plaisirs vulgaires pendant la brève durée d'une vie fort modeste, il est raisonnable de parier pour l'éternité. Car le pari doit prendre en compte non seulement la probabilité d'un événement mais aussi son importance pour le parieur.

2. Pascal, *Pensées*.

Or les écologistes sont convaincus que l'avenir de l'humanité est en jeu du fait du progrès et, comme l'écrit leur grand philosophe Hans Jonas³ : « L'existence de l'humanité est le premier commandement. » Et il découle de ce commandement l'impératif moral absolu de tout faire pour supprimer le danger : « La prophétie du malheur est faite pour éviter qu'elle ne se réalise. Science et technique sont la cause même du danger, et il ne faut pas compter sur elles pour combler les chausse-trappes qu'elles-mêmes creusent. » Le savoir réclaté « de l'innocuité » est nécessairement toujours un savoir qui n'existe pas encore⁴.

Donc, il faut par principe, et ceci aux dépens même de la vérité, ne privilégier et n'annoncer que les conséquences néfastes : « Il en résulte le commandement de donner un poids plus important dans les affaires relevant de ces éventualités capitales à la menace plutôt qu'à la promesse, et d'éviter des perspectives apocalyptiques, même au prix de rater ainsi le cas échéant des accomplissements eschatologiques [...]. Il nous faut prévoir et décider [...] puisque nos modèles peuvent soutenir les deux thèses opposées. Si nous jugeons nos actions innocentes et nous gagnons, nous ne gagnons rien, l'histoire va comme avant ; mais si nous perdons, nous perdons tout, sans préparation pour quelque catastrophe possible⁵. » La parfaite similitude de structure du discours jonasien avec le pari pascalien recouvre un glissement de l'impossibilité prouvée de prouver l'existence de Dieu à celle, fantasmatique, de prouver à temps, c'est-à-dire avant la catastrophe, l'innocuité d'un progrès scientifique ou technique, glissement qui n'est pas légitime.

Quoi qu'il en soit, Jonas ordonne, en plus de la méfiance systématique et du pessimisme de principe, l'usage du mensonge : « [...] dans des conditions particulières l'opinion utile est de préférence une opinion fautive, ce qui veut dire : si la vérité est difficile à supporter, le pieux mensonge doit intervenir. Un nouveau Machiavel pourrait devenir nécessaire, mais qui devrait exposer sa doctrine de manière rigoureusement ésotérique. »

Ainsi, en matière de risque, en particulier alimentaire, la théorie écologique (et aussi la pratique quotidienne) est le doute systématique appuyé au besoin d'un mensonge, de préférence ésotérique. Mais l'objectif en est essentiellement moral : « Si nous perdons... »

Cette position est très répandue, même chez les gens qui ne connaissent pas Hans Jonas mais en subissent l'influence. Elle n'est pas réfutable par l'impossible démonstration cartésienne de l'innocuité parfaite de tous les aliments, car le risque nul n'est pas pensable, mais

3. Hans Jonas, *Le Principe responsabilité*, Paris, Cerf, 1997.

4. *Ibid.*

5. *Ibid.*

bien par les statistiques issues, comme elle, de Pascal : nous verrons dans ce livre que pendant l'année en cours quelques dizaines de Français, parmi soixante millions de mangeants, mourront directement d'avoir mangé, ce qui est infiniment peu.

Nous verrons, chemin faisant, à travers cinq histoires exemplaires, ce qu'il en est objectivement des principales crises de confiance récentes, puis de quoi meurent, de moins en moins, les Français et quelle place prennent dans leur mort les risques alimentaires, puis ces risques et les peurs qui les entourent en d'autres temps et en d'autres lieux, les stratégies des industriels, les réflexions des savants, les démarches des politiciens.

Notre fil conducteur sera la comparaison entre la réalité du risque et la réalité tout aussi importante de sa perception.