

SCIENCES SOCIALES ET ALIMENTATION

*

Résumé de séance – 10 décembre 2021

La troisième séance du séminaire Sciences Sociales et Alimentation s'est déroulée autour des problématiques qui entourent la question de l'ajout de substances chimiques dans l'alimentation quotidienne. Afin de réfléchir à ces questions, les deux intervenants – Maxime Gesnon et Flore Guiot – nous ont présenté leurs recherches en soulevant des problématiques historiques liées au contexte de la France et de la Belgique de la fin du XIX^e siècle et du début du XX^e siècle. Les présentations se sont focalisées sur trois études de cas : celle du pain en France, et celles du beurre et de la bière en Belgique.

Première présentation :

« *Histoire des traitements chimiques du pain et ses régulations en France. Le cas du « pain chimique » : entre usage, controverse, interdiction (1900 – 1931) »*

Maxime Gesnon

Dans la première présentation, Maxime Gesnon nous a fait part des recherches qu'il est actuellement en train de mener dans le cadre de sa thèse. Son étude porte sur l'histoire de la fabrication du pain chimique en France entre 1900 et 1931. Ces dates n'ont pas été choisies au hasard puisqu'elles représentent les bornes chronologiques de l'affaire de santé publique qui concerna ce produit alimentaire si cher au peuple français. L'approche mobilisée relève à la fois de l'histoire des techniques, mais également des problématiques soulevées par les sciences environnementales telles que l'histoire des pollutions ou la question de la gouvernamentalité des « risques », comme nous allons le voir.

Dès 1900, on procède en France au blanchiment du pain. C'est à dire que l'on se met à utiliser des produits chimiques afin d'augmenter la qualité des « farines basses » à la fois en termes de stockage, mais aussi pour des effets antiseptiques et tout simplement esthétiques puisqu'on cherche à obtenir une couleur blanche propre à l'imaginaire renvoyé par le pain français. Toutefois, il y a là une tension. Le pain – et la farine – portent une symbolique particulière ; celle d'un produit pur, qui ne doit pas être souillé, et qui en vient même à représenter en partie l'identité française. L'utilisation de produits potentiellement toxiques dans un aliment aussi important lance donc un réel débat dans la sphère publique : peut-on souiller l'image de l'identité alimentaire française en contrepartie d'un meilleur rendement économique ?

Alors que les meuniers utilisent les produits chimiques à leur disposition pour augmenter leur production, les chimistes vont de leur côté se pencher sur les effets de ces substances sur la santé de la population. Un premier rejet est prononcé contre les produits chimiques, mais non pas pour des raisons de santé : c'est la couleur grisâtre que ces produits donnent au pain qui est à l'origine des premières critiques. Il faut attendre 1927 pour que le célèbre hygiéniste Frédéric Bordas (1860-1936) s'intéresse aux effets de ces produits chimiques sur la santé des consommateurs.

Dans les années 1920, on se met à utiliser de plus en plus les sels chimiques qui permettent notamment d'améliorer la fermentation et de faire gonfler le pain. Le produit est si populaire qu'on le retrouve dans près d'un tiers des pains produits en France en 1930. Cependant, il finit par être

interdit d'utilisation par la commission d'hygiène qui mobilise les travaux du docteur Bordas dans le cadre de l'application de la loi de 1905¹.

Cela mène à un conflit entre différents acteurs en 1930. D'un côté, les meuniers se retrouvent contraints par une série de lois protectionnistes à utiliser des farines de moins bonne qualité que celles qui sont importées de l'étranger, ce qui rend essentielle l'utilisation de sels chimiques afin de rehausser la qualité du pain. Se joignent à eux les boulangers et les coopératives. Leurs principaux arguments en faveur de l'utilisation de ces sels chimiques se résument au fait que la situation est grave et qu'il leur faut s'adapter au libéralisme social. Ils engagent donc des scientifiques pour déterminer la dose maximale qu'il est possible d'administrer dans le pain sans que cela atteigne la santé des consommateurs. Dans un même temps, on se met à utiliser un vocabulaire mélioratif pour convaincre l'opinion publique.

D'un autre côté, les députés, la presse, les agriculteurs ainsi que les médecins et les hygiénistes veulent faire interdire ces produits pour des raisons évidentes de santé publique. Ces derniers rétorquent que l'utilisation de sels chimiques dans le pain vont contre la morale et critiquent les engrenages techniques. Si l'on reconnaît l'efficacité de ces produits, on se méfie cependant des doses maximales dictées par les commissions scientifiques mobilisées par les adversaires.

Finalement, le verdict sera rendu en 1931 et se conclura par une interdiction de l'utilisation des sels chimiques ainsi que par une condamnation en justice des meuniers. Il est intéressant de remarquer que l'interdiction fut donnée non pas parce que l'on connaissait les effets des sels chimiques sur la santé, mais bien par principe de précaution. Il faut cependant noter que si l'interdiction est officielle, en pratique, certains continuèrent d'utiliser ces sels chimiques. Une étude menée aux États-Unis et en Angleterre dans les années 1940 montre des cas d'épilepsies provoquées justement par l'ingestion de ces sels chimiques.

Plusieurs questionnements ressortent de cette présentation. D'une part, on pourrait se demander si les mesures prises pour interdire l'utilisation des sels chimiques ne seraient pas en quelque sorte les prémisses du « principe de précaution ». De même, il serait intéressant de revenir sur plusieurs problématiques économiques qui impliquent la qualité du blé français. Le paradigme médical mis en avant dans cette affaire est-il réellement un rempart contre le capitalisme comme le suggérait Maxime Gesnon à la fin de son intervention ? N'est-ce pas en fin de compte plus compliqué puisque cela implique un jeu sur la concurrence ? Il est intéressant également de questionner la symbolique de la blancheur du pain : les critères pour la déterminer évoluent-ils d'un point de vue historique ? Est-ce une question de symbolique ou d'esthétique ? Peut-on y voir la question de la « race » ?

On pourrait également ajouter plusieurs remarques. Le point de vue des consommateurs manque à l'enquête, et il serait intéressant de regarder les différents engrenages mis en place pour remettre la responsabilité sur le consommateur et ses choix. Enfin, on pourrait également se demander si l'armée n'a pas joué un rôle dans toute cette histoire. Sachant que le pain était un élément fondamental du rationnement militaire et que le contexte historique de cette période d'entre-deux-guerres est marqué par des tensions diplomatiques, il serait intéressant de voir si l'armée a éventuellement pu prendre position dans ce débat important.

Seconde Présentation

¹ Selon cette loi de 1905, un procédé chimique ne peut être appliqué dans un produit alimentaire qu'après autorisation de la commission d'hygiène et la commission de médecine.

« Définir la qualité attendue. Analyse du processus de réglementation des produits alimentaires en Belgique entre 1890 et 1900 à travers deux cas : le beurre et la bière »

Flore Guiot

La seconde présentation, assurée par Flore Guiot, portait sur l'analyse des processus de réglementations des produits alimentaires en Belgique entre 1890 et 1900 à travers deux cas que sont le beurre et la bière. L'enquête menée a pour but de comprendre les différents mécanismes de contrôle sur des produits alimentaires très fréquemment consommés notamment d'un point de vue juridique en s'appuyant entre autres sur les textes juridiques qui découlent de la loi du 4 août 1890 visant à réglementer la fabrication des produits alimentaires en Belgique.

À la fin du XIX^e siècle, le beurre belge a mauvaise réputation et a tendance à être mélangé voire confondu avec la margarine. En effet, le produit est souvent falsifié à cette époque et contribue à une baisse de popularité du beurre belge sur le marché. Ainsi, il n'est pas étonnant de savoir que le beurre figure sur la première liste des produits alimentaires nécessitant une réglementation. Afin de remédier au problème soulevé par cette liste, le gouvernement décide de mener une bataille progressive contre la falsification du beurre en appliquant la loi du 4 août 1890.

En 1895, on commence par interdire la présence de beurre et de margarine au même endroit qu'il s'agisse du lieu de production ou du lieu de vente. On augmente également le prix de la margarine afin que le profit lié à son utilisation soit moins intéressant.

La même année, on propose un procédé chimique qui permet de détecter la présence de margarine dans du beurre. Ce procédé chimique consiste à incorporer de la phénolphtaléine dans le produit concerné. Si ce dernier se teinte de rose, on sait qu'il contient de la margarine. Cependant, le gouvernement s'y oppose l'année suivante. C'est finalement en 1900 que le conseil d'hygiène tranche la question en interdisant l'utilisation de la phénolphtaléine et recommande d'utiliser à la place de l'huile de sésame et de la fécule de pomme-de-terre.

En fin de compte, les mesures prises par le gouvernement servent principalement à soutenir l'agriculture belge plutôt que de protéger la population contre l'utilisation de produits chimiques. Ces mesures révèlent également une stigmatisation du produit ainsi que de ses consommateurs.

Contrairement au beurre, la bière belge est toujours populaire sur le marché de la seconde moitié du XIX^e siècle. Cependant, il est commun d'ajouter à la bière de la saccharine qui permet aux fabricants de sucrer le produit sans avoir recours au sucre, qui est plus cher. Dans cette bataille commerciale, les partisans du sucre cherchent à faire interdire la saccharine en allant chercher des alliés dans le camp de l'hygiène.

En 1888, le gouvernement décide de faire appel à l'Académie Royale de Médecine afin de juger de la dangerosité du produit. Les médecins concluent que le produit n'est pas dangereux à court terme et qu'il n'est pas nécessaire de l'interdire puisque l'on ne connaît pas les effets sur la santé à long terme, même pour les personnes potentiellement à risque.

En 1892, le gouvernement fait appel au CSHP (Conseil Supérieur d'Hygiène Publique) pour lui demander son avis sur la réglementation de la bière. Le Conseil suggère une interdiction de l'utilisation de la saccharine, mais le gouvernement décide de ne pas suivre le conseil donné.

Il faut attendre 1896 pour que le gouvernement se décide finalement à interdire l'usage de la saccharine dans la bière, reconnaissant que le produit permet de dissimuler le goût de bières altérées. Ce revirement de décision s'inscrit dans le contexte particulier de la lutte contre l'alcoolisme ainsi que dans la volonté de garantir la qualité de la bière belge sur le marché international, plutôt que pour prévenir d'effets potentiellement nocifs pour la santé de la population.

Malgré l'interdiction, les fraudes continuent dans les années 1890, jusqu'à ce que le gouvernement décide d'interdire toute utilisation de saccharine, quel que soit le produit alimentaire. Ce que cette affaire révèle, c'est que lorsqu'il y a convergence des intérêts économiques et hygiéniques, c'est en général la protection économique qui prend le dessus sur la question de la santé publique.

Dans le cadre de la discussion qui a suivi l'intervention, plusieurs questions ont été posées à l'intervenante. Tout d'abord, nous nous étions demandé si la saccharine jouait un rôle particulier dans la fermentation et si cela avait pu jouer dans son interdiction progressive ? Il semblerait que cet argument ne soit pas dans l'argumentation avancée par les différents acteurs. C'est par contre le cas des antiseptiques qu'on utilise quand la bière est « mal produite », mais qui furent interdits en 1894.

La question du rôle de la saccharine dans le goût a également été soulevée, mais d'après Flore Guiot, son rôle principal était d'augmenter la production dans un contexte d'industrialisation. Une autre remarque intéressante fut de soulever que la saccharine est un produit dérivé du charbon, et qu'il serait par conséquent intéressant de porter un regard plus attentif aux charbonniers et leur implication – ou non – dans cette histoire. De même nous nous étions demandé si la Belgique était un pays privilégié dans le cadre de la production de produits saccharinés, mais nous n'avions pas la réponse pour le moment.

Enfin, autre question fut posée dans le but de savoir si les Belges sont intervenus dans le projet de la Croix Blanche, l'ancêtre du Codex Alimentarius, ce projet international équivalent à la Croix Rouge mais dont les objectifs sont centrés sur l'alimentation et l'agriculture. Il semblerait qu'un projet d'internationalisation de l'affaire belge ait effleuré l'esprit des hygiénistes impliqués, mais que le projet ne se soit finalement pas concrétisé.

En guise de conclusion, nous pourrions évoquer deux questions générales posées aux intervenants. La première concerne l'encadrement législatif du milieu scolaire pour contrôler ces produits et leur circulation à l'école. Dans le cas du pain chimique, on voit en effet que le produit fait l'objet d'un certain contrôle dans le milieu scolaire également et qu'il est recommandé aux enfants d'éviter d'en manger. On en vient même à fabriquer du pain pour enfant. Dans le cas du beurre et de la bière, on ne remarque aucun encadrement législatif durant la période étudiée. On pourrait donc se demander d'où vient cette absence de contrôle réglementaire. Est-ce parce qu'on ne connaissait pas suffisamment les effets des produits utilisés et qu'il n'y avait pas d'autre ressource de substitution à disposition ? Est-ce parce que les intérêts économiques étaient bien trop importants ? La question de la santé des enfants fut au cœur des discours hygiénistes de l'époque comme nous l'avons vu durant la séance précédente. Il paraît donc étonnant que rien n'ait été prescrit de la part des médecins ou des savants entre la fin du XIX^e siècle et le début du XX^e siècle. Il serait donc en effet intéressant de creuser cette piste.

La seconde question concernait la relation du consommateur avec ces produits. Que ce soit dans le cas du pain français ou de la bière et du beurre belge, c'est en fin de compte sur le consommateur que repose la responsabilité puisque c'est à lui de faire « le bon choix » avec les informations qui lui sont mises à disposition. Il est vrai que les deux présentations ont peu parlé de ce point de vue et du rôle des consommateurs comme acteurs de la vie de ces produits.

Enfin, et c'est une remarque personnelle qui a déjà été évoquée plus haut, on pourrait également se demander quel fut le rôle de l'armée dans cette histoire. Je travaille personnellement sur l'histoire de la cuisine au Japon durant la fin du XIX^e siècle et le début du XX^e siècle. Or, comme l'a souligné Katarzyna J. Cwiertka dans l'un de ses livres intitulé *Modern Japanese Cuisine – Food, Power and National Identity*², le rôle de l'armée fut essentiel dans le développement de l'alimentation du pays, notamment en ce qui concerne la lutte contre la maladie du béribéri³. Sachant que des aliments comme le pain et le beurre – peut-être aussi la bière – étaient inclus dans l'alimentation quotidienne des soldats, il serait intéressant de regarder la prise de position de l'armée par rapport à l'ingestion de produits chimiques et le rôle qu'elle a éventuellement pu jouer dans l'interdiction de ces derniers.

² CWIERTKA Katarzyna J., *Modern Japanese Cuisine – Food, Power and National Identity*, Reaktion Books, Londres, 2006.

³ Le béribéri est une maladie provoquée par un manque de vitamine B1, vitamine présente notamment dans la pellicule du riz que l'on enlève pour obtenir le riz blanc – qui comme le pain possède l'image d'un produit pur et qui joue un rôle social important à cette époque. C'est un médecin de la marine militaire japonaise qui trouva les origines de cette maladie.

