

Vendredi 10 décembre, 09h30-12h, 48 bd Jourdan 75014 Paris

Compte rendu de la troisième séance du séminaire Sciences sociales et alimentation animé par T. Depecker, A. Fouquet et B. Véron.

Rédigé par Mariette Moulin, étudiante en Master 2 Sciences Sociales Pratiques de l'Interdisciplinarité (ENS / EHESS).

Résumé : séance croisée sur les politiques publiques de l'alimentation.

Cette séance s'inscrit dans une réflexion autour de l'industrie alimentaire et de sa régulation. Les deux travaux exposés ont été tirés de thèses en cours. Ceux-ci présentent des réflexions socio-historiques, autour de l'analyse des régulations de trois produits : Maxime Guesnon, actuellement dans sa 3^{ème} année de thèse, nous a présenté son travail sur le pain chimique, dont l'intitulé était « Histoire des traitements chimiques du pain et de ses régulations en France. Le cas du « pain chimique » : entre usage, controverse et interdiction (1900-1931) », et Flore Guiot, sur le beurre et la bière, nous a présenté son travail intitulé : « *Définir la qualité attendue. Analyse des processus de réglementation des produits alimentaires en Belgique entre 1890 et 1900 à travers deux cas : le beurre et la bière* ». Les deux présentations, très riches, se complètent et se répondent, par leurs analyses des processus de réglementation, par la variété des acteurs engagés et par la lutte entre les enjeux économiques et les enjeux sanitaires.

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

Cette réflexion s'inscrit dans une histoire de la fabrication du pain blanc. Elle s'appuie sur une sociologie et une histoire des sciences et techniques, dans la continuité des travaux de Steven Kaplan¹. Cette présentation pose la question des pratiques frauduleuses, faisant écho à une historiographie récente qui renouvelle les questions d'introduction de composé toxique dans les compositions d'aliments. Il s'agit ici du cas du traitement chimique de la farine, par son blanchiment et/ou par l'introduction de sels chimiques.

La controverse publique à propos du pain chimique est historiquement très courte : elle se déroule de novembre 1930 à mars 1931. Dans cette étude de cas, Maxime Guesnon souhaite montrer que l'interdit gagne : les acteurs en faveur du pain dit chimique le font accepter légalement en 1931 en France.

L'appellation « pain chimique » est issue des milieux populaires et de la presse. Le pain en France est l'objet de vive préoccupation et, dans l'imaginaire aussi bien que dans la réglementation, ses composés sont des entités « pures » : elles ne peuvent être « trafiquées ». Il est aussi un aliment essentiel de subsistance. A cela s'ajoute un aspect identitaire : un Français se distingue et se perçoit comme un mangeur de pain. Les premiers procédés chimiques débutent au début du XX^{ème} siècle, en France comme aux Etats-Unis et en Angleterre. Ceux-ci consistent en une amélioration des bénéfices de la farine grâce à son blanchiment. Un rôle antiseptique leur est associé. L'avantage est aussi économique. Dans les années 1920, on observe un renouveau et une multiplication des procédés de blanchiment. Face à ce foisonnement, la science ne reste pas passive : de nombreuses études sont menées. Par exemple, les premières études rejettent les traitements avec pour argument que le blanc obtenu ne correspondrait pas au critère culturel du blanc français, c'est-à-dire un blanc-crème. En 1927, le Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France (CSHP) est mobilisé et rend son verdict sur le blanchiment chimique : il pose un refus de principe, dans la continuité de la doctrine hygiéniste. Cette décision est importante dans la mesure où elle fonde un rejet plus général des produits chimiques.

Les sels chimiques sont eux importés des Etats-Unis dans les années 1920. Ils permettent une amélioration de la valeur boulangères de pâtes, améliorent la capacité des pâtes à résister à la déformation, et permettent d'avoir un pain aéré. Leur usage va se massifier, dans les meuneries, les coopératives et les boulangeries, d'autant qu'avec la crise économique de 1929, ils présentent des avantages clairs. La question dans les années 1920 à propos des sels chimiques fait directement référence à l'absence de clarté concernant leur statut. L'enjeu est de déterminer si leur usage est une fraude ou non. En 1929, une expertise chimique contradictoire est menée à ce propos, avec M. Arpin et F. Bordas et celle-ci est perçue comme un coup de théâtre : les sels ne peuvent être considérés comme une substance destinée à la falsification de la farine ou du pain. Une des tactiques mobilisées par les défenseurs est l'engagement d'expériences scientifiques, dans le but de connaître les améliorants et de déterminer les manières de les utiliser sans risques.

Depuis la guerre, les politiques de production sont très intenses, parfois au détriment de la qualité des produits. En 1929, la crise économique entraîne un effondrement des prix agricoles. Le ministère de l'agriculture prend une série de lois protectionnistes. Quelles sont alors les conséquences sur la qualité du pain ? La première loi limite l'importation des blés américains : les droits de douanes augmentent et la loi impose un pourcentage obligatoire de farine « indigène » (97% en 1930). Les farines améliorantes ne peuvent ainsi pallier la mauvaise qualité des blés indigènes. Dans ce contexte, on

¹ Voir notamment Kaplan, S. (2002) *Le Retour du bon pain*, Éditions Perrin.

comprend l'augmentation importante de l'usage des sels chimiques à ce même moment. La controverse explose à ce moment-là.

Les sciences et les laboratoires sont mobilisés de manière récurrente respectivement pour l'autorité déployée et pour expérimenter concrètement la mise en action des sels chimiques. Trois expériences sont menées en amont de la controverse par la Chimie meunière, la Fédération Nationale des Coopératives de Consommateurs et par l'Association Nationale des Meuneries Française. L'objectif est de trouver le cadrage satisfaisant pour faire entrer les sels chimiques dans l'alimentation. M. Arpin présente la question comme une question de seuil : un produit est refusé par les hygiénistes s'ils trouvent des traces du produit utilisé dans le produit final. De fait, il faut que la dose permette l'absence de traces dans le produit final. Il décrète une limite de 0,003% pour repérer le bromate, et donc une limite de 0,0025% de produit.

Les médecins eux freinent la consommation du pain. La doctrine hygiéniste est maintenue, la santé est promue comme une valeur supérieure qui doit passer avant les intérêts économiques. Les expériences sont toujours perçues comme insuffisantes, une méfiance se maintient quant aux effets à long terme d'une consommation de faibles doses. La controverse finit avec la condamnation en bloc des sels par l'Académie de médecine.

Discussion : les échanges ont d'abord porté sur la notion de « savoir négatif » : est-il possible de parler de « principe de précaution » ? S'il n'était pas formulé de cette manière, il était au fondement de l'autorité médicale. Ce principe de précaution, que l'on retrouve notamment avec le pourcentage autorisé de bromate, pourrait aussi fonctionner comme un indicateur permettant aux individus de « passer sous les radars » et de s'y soustraire. De plus, les agriculteurs et les sélectionneurs luttent contre l'idée que le blé serait mauvais en France et accusent les meuniers de faire planer le doute pour justifier l'importation. Les agriculteurs étant rémunérés à la quantité et non pas à la qualité, ils ne sont pas incités à produire des blés de qualité, qui ne seraient pas achetés par les meuniers. La question du pain chimique permet d'apporter un éclairage sur une littérature qui se développe, et interroge aussi la place du consommateur, ses intérêts et sa responsabilité².

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

La loi du 4 août 1890 confie au gouvernement belge le droit de réglementer et surveiller la fabrication et le commerce des denrées alimentaires. Ce dernier met en place un service de surveillance de la fabrication et du commerce des denrées alimentaires, composé d'agents inspecteurs et d'un réseau de laboratoires. En outre, il adopte une série d'arrêtés royaux pour définir la qualité attendue des produits, et pour lutter contre la fraude.

² On peut penser aujourd'hui à la multiplication des applications téléphoniques pouvant scanner les produits consommés et indiquant leurs composants et leur qualité nutritionnelle générale. L'accès à l'information par les consommateurs est facilité par ces outils.

De plus, la nutrition et la responsabilité individuelle dans les choix des produits consommés sont de plus en plus investis par les coachs sportifs individuels aujourd'hui. Alors que « l'article n°L.4371-1 [du Code de la santé publique] stipule que seuls les diététiciens peuvent donner des conseils nutritionnels, dans la réalité, il n'en est rien. » (Delater, A. 2021. « L'accompagnement nutritionnel, une compétence transversale nécessaire pour les professionnels du sport ». *Fitness Challenges*, n°55, p. 32). La nutrition est pensée comme fonctionnelle, et « les solutions [pour la mettre en place] sont une meilleure éducation alimentaire et de la pédagogie pour sensibiliser à tous les âges de la vie aux bienfaits de l'alimentation sur la santé. » (*Op. cit.*, p. 28) : ainsi, certains professionnels dans le domaine du sport ciblent directement la responsabilité individuelle.

Le premier exemple présenté est celui du beurre. La composition de ce dernier est parfois falsifiée par l'ajout de margarine et certains mettent en cause les problèmes commerciaux que connaît le beurre. Sa consommation diminue avant 1880, et le début de la décennie perçoit cette baisse comme problématique.

La volonté de protéger le commerce du beurre est très forte, et largement partagée. Le gouvernement connaît de fortes pressions des milieux agricoles, notamment par la Société Centrale de l'Agriculture. Le beurre fait partie des premières séries de denrées réglementées par la loi du 4 août. Il est en réalité plus juste de dire que la margarine figure parmi les premières séries, puisque l'arrêté du 10 décembre 1890 porte sur la vente des beurres dits artificiels. En une dizaine d'années, on constate plusieurs arrêtés royaux et lois concernant ce produit. Ces arrêtés et lois représentent-ils une addition de mesures, traduisant un renforcement des dispositifs existant pour garantir la qualité, ou alors plutôt un renouvellement des dispositifs face au constat que ceux-ci sont inopérants ?

Le premier arrêté de décembre 1890 réglemente la vente du beurre artificiel : toute denrée analogue au beurre doit être regroupée sous le dénominateur « margarine ». L'arrêté demande que l'inscription « vente de margarine » figure sur les lieux où ce produit est vendu. Cela rejoint le principe qui sous-tend la législation, c'est-à-dire qu'on ne peut vendre un produit sous le nom d'un autre, et qu'on ne peut vendre deux produits sous la dénomination d'un seul. Malgré tout, la distinction n'est pas faite par tous les consommateurs et les fabricants font preuve d'ingéniosité pour faire passer la margarine pour du beurre. Si le gouvernement se défend de nuire au commerce de la margarine, les précautions prises pour que ce produit soit clairement identifié jette l'opprobre sur celui-ci.

Un autre arrêté royal est pris en mars 1895, et interdit la vente, dans un même endroit, de beurre et de margarine. Il renforce aussi la formalité informative déjà appliquée sur la margarine, la mention « vente de margarine » devant être tracée en caractères distincts. L'arrêté vise la margarine mais aussi le beurre : il impose des normes par rapport à sa composition et à son commerce. La margarine peut être composée d'une part de beurre, pour améliorer sa qualité, mais ne peut dépasser un degré de coloration jaune, pour ne pas être confondue avec le beurre. Cet arrêté donne aussi des précisions quant aux conditions d'hygiène.

En juillet 1895, une loi fiscale est mise en place pour la margarine : les droits de douane sont augmentés et les droits d'entrées sont spécifiés. Par cette loi, le gouvernement souhaite augmenter le coût de la margarine afin de dissuader les falsifications. Il espère aussi favoriser une production nationale de margarine, jusqu'alors presque inexistante. Cette production est envisagée comme un outil de relance de l'agriculture, à travers le secteur laitier. Le produit étant encore stigmatisé, ces mesures sont aussi pensées pour réhabiliter le produit.

A partir de 1887, la question de l'analyse des beurres va prendre une place importante au sein de l'Association Belge des Chimistes. L'investissement du champ scientifique devient alors une clé pour la lutte contre la falsification.

La loi de mai 1900 a pour objet la répression des fraudes commises au moyen de la margarine : une série de mesures est prise pour pallier les défauts de l'analyse chimique. Elle prévoit que la margarine soit mélangée avec une substance pour faciliter la distinction avec le beurre : on ajoute un produit qui agit comme un marqueur. Après de nombreux échanges, le gouvernement demande au Conseil Supérieur d'Hygiène Publique (CSHP) belge de trancher et de définir la substance à ajouter pour différencier le beurre de la margarine. Finalement, il va opter pour de l'huile de sésame et de la fécule de pommes de terre déshydratée.

Enfin, la loi du 4 mai 1900 interdit vente de beurre « anormaux », qui ne sont pas falsifiés mais qui ont un caractère similaire à la margarine.

Concernant la bière : le secteur brassicole est un secteur très prospère, la Belgique est le troisième plus gros producteur de bière en Europe. Le secteur connaît des transformations importantes pendant le XIX^{ème} siècle, la question des réglementations va s'imposer. Une nouvelle substance chimique entre dans la fabrication de la bière (entre autres) : il s'agit de la saccharine (un composé chimique aux propriétés sucrantes, dérivé d'un hydrocarbure de goudron, c'est le premier édulcorant artificiel mis au point en 1879). Dès 1888, le gouvernement demande à l'Académie Royale de Médecine de Belgique de se prononcer sur les dangers sur la santé de ce produit. Elle rend son rapport : l'innocuité du produit ne peut être établie de manière générale puisque l'action de la saccharine varie d'un organisme à l'autre et on ne connaît pas ses effets à long terme. D'un point de vue alimentaire, la saccharine ne présente pas d'intérêt nutritif. Si, parmi les brassiers et les fabricants, certains avancent l'intérêt antiseptique du produit qui empêcherait la bière de s'altérer, son seul véritable intérêt est économique.

Finalement, l'Académie n'interdit pas le produit mais pose la nécessité d'informer les consommateurs de la présence de saccharine. L'arrêté royal du 10 décembre 1890 est le premier qui réglemente l'usage des produits saccharinés. Les fabricants doivent afficher la mention de son usage et l'inscription doit aussi figurer dans les magasins où sont vendus ce genre de produit, ainsi que sur les récipients.

Le CSHP se prononce en 1892 en faveur de l'interdiction de la saccharine, en raison de ce qui sera appelé le « principe de précaution ». Le premier arrêté royal qui porte spécifiquement sur la bière, le 29 janvier 1894, ne tient pas compte de l'avis du CSHP, rappelle simplement l'existence des réglementations autour de la saccharine. C'est fin 1896 qu'un arrêté prohibe l'usage d'édulcorants, dont la saccharine.

Comment expliquer alors ce revirement ? Plusieurs arguments peuvent être mobilisés : d'abord, le CSHP devient un organe consultatif par excellence. Il est avéré que la saccharine permet de masquer le goût de la bière altérée ; l'article de 1890 s'est avéré ne pas être suffisant pour mettre fin aux fraudes ; la saccharine est interdite dans d'autres pays, son usage pourrait pénaliser la consommation de produits belges à l'étranger ; enfin, c'est une réponse à la crise de surproduction que connaît le secteur sucrier : l'industrie est en plein développement et les stocks de sucre dépassent les quantités consommées. Le gouvernement va chercher à augmenter la consommation de sucre.

Ces analyses sur la réglementation du beurre, de la margarine et de la bière nous montrent que les intérêts économiques l'emportent sur les intérêts hygiénistes. Les compromis trouvés sont rarement profitables à la santé publique et aux intérêts économiques des consommateurs. Ce n'est seulement lorsque les enjeux sanitaires sont trop importants que des mesures sont prises pour protéger la santé publique.

Discussion :

La Croix Blanche est une initiative portée par le ministère de l'agriculture français, à l'issue de la mise en place de la loi de 1905, sur la question de la définition d'un produit. La réflexion a été menée à un niveau international, pour contribuer à poser des définitions des produits. Faisant le lien avec la séance précédente sur les cantines, on observe des différences entre le pain et la saccharine : deux types de pains vont être proposés, un pain pour les adultes et un pain pour les enfants et les personnes malades, ce dernier étant sans sels chimiques. Sur la saccharine, il n'y a pas, sur la période étudiée, d'encadrement législatif au niveau de la restauration collective. L'autre point important souligné est la place du consommateur et son action. Le consommateur est informé, via les réglementations mises en

place, de la présence de margarine ou de saccharine mais doit faire le choix de ce qu'il va consommer. Cela sous-entend qu'il n'est pas nécessaire de réguler a priori et que les informations mises à disposition suffisent pour faire le « bon » choix³. Tout cela plaide pour une étude sur le long terme.

³ On peut penser aujourd'hui aux débats engendrés par la mise en place des « logos nutritionnels », qui proposent cinq couleurs et cinq lettres, comme indicateurs de la qualité nutritionnelle des produits. Cette décision menée par le professeur Serge Hercberg, chargé de la politique de nutrition et de santé, promeut la lisibilité de ce fonctionnement mais s'est heurté aux lobbies agroalimentaires, pour lesquels ces informations viendraient donner de « mauvaises » indications aux consommateurs et les désinciteraient à consommer certains produits, « mal notés » du fait de leur composition. Ici, l'argument des lobbies considère que les consommateurs ne seraient pas en mesure de prendre de « bonnes » décisions. Voir à ce propos, « *Cash Investigation. Industrie agroalimentaire : business contre santé* », un film de Sandrine Rigaud avec Guillaume Coudray, diffusé le 13 septembre 2016 à 20h55.