

Loïc Prud'homme
Député de la Gironde

MALBOUFFE

Un député met
les pieds
dans le plat



Amber

THIERRY SOUCCAR ÉDITIONS

Sommaire

Introduction

La commission d'enquête sur l'alimentation industrielle	10
Toujours plus gros et plus malades	12
La malbouffe, responsable numéro 1 des maladies chroniques	15
Les catégories populaires durement touchées	16
Comment l'alimentation rend malade	18
De l'inaction des pouvoirs publics	21

La malbouffe, qu'est-ce que c'est ?

Trop sucré !	25
Trop salé !	31
Un cocktail d'additifs	35
Trop de résidus de pesticides	40
Une indigestion d'aliments ultra-transformés	42

Le plastique, c'est pas fantastique...	44
Moins de plastique dans les cantines dès 2025	52

Comment en est-on arrivé là ?

Où va notre argent ?	58
Produire plus avec moins de main-d'œuvre	60
De l'industrie agroalimentaire... à la grande distribution	62
De la cuisine familiale aux repas nomades	64
De la crème dessert à la soupe en brique, la réponse de l'agrobusiness	67
La patrie des hypermarchés	69
Nous ne sommes pas égaux face à la malbouffe	71

Quand les lobbyistes font la loi

Un député dans le viseur de l'agroalimentaire	77
Le lobbying se pratique en pyjama !	79
Agence européenne d'insécurité des aliments ?	81
Additifs : l'industrie mène la danse	82
Interdire les additifs controversés	84
Manger sain : la blague des lobbyistes	89

L'alimentation industrielle a-t-elle terrassé les intoxications alimentaires ?	91
Un mode de production adoré par les bactéries	93
Alimentation sûre ou alimentation saine ?	95
Quand les industriels fixent les règles du jeu	99
La bataille du Nutri-Score	101
Les engagements volontaires ne fonctionnent pas	104
Autocontrôle, la genèse des scandales sanitaires	108

Comment reprendre le pouvoir sur notre assiette ?

Ce n'est pas une affaire individuelle	112
Comment faire les bons choix alimentaires	116
Privilégier les circuits courts	118
Quand les collectivités s'engagent	120
Protéger les enfants	122
Interdire la chimie comestible	125
Alors pouvons-nous choisir de manger autrement ?	127
Retrouver une agriculture paysanne, dirigée vers l'autonomie alimentaire	128

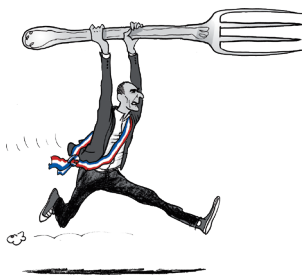
Conclusion

La malbouffe, une intoxication politique	134
Les problèmes nutritionnels abandonnés pour du blé	135
Au régime !	138

Pour aller plus loin

Notes et références

Quand les lobbyistes font la loi



À l'origine de mon travail sur l'alimentation industrielle il y a donc la genèse de cette commission d'enquête parlementaire. Le groupe parlementaire d'opposition auquel j'appartiens (LFI) dispose pour chaque session, c'est-à-dire une fois par an, d'un « droit de tirage » pour une commission d'enquête. En clair, il est possible d'imposer le sujet sur lequel nous souhaitons que les travaux d'une commission parlementaire se penchent particulièrement.

Cette commission dispose, pour remplir sa mission, de pouvoirs extrêmement étendus comme ceux d'auditionner toute personne (enquête sur pièces et sur place) qu'elle juge utile de rencontrer. Les personnes convoquées ne peuvent se soustraire à leur obligation de répondre à cette sollicitation.

Par pur formalisme, la création d'une commission d'enquête sur ce droit de tirage est cependant soumise au vote de la commission permanente dont elle ressort. J'ai le souvenir assez précis de ce passage devant la commission des affaires sociales de l'Assemblée nationale où je m'étais donc employé à expliquer le champ d'investigation que je souhaitais explorer, en tant que président (cette fonction étant par convention tacite réservée à un représentant du groupe usant de son droit de tirage).

« Proposition de résolution tendant à la création d'une commission d'enquête sur l'alimentation industrielle : qualité nutritionnelle, rôle dans l'émergence de pathologies chroniques, impact social et environnemental de sa provenance. » Voilà donc le titre de ce que je défendais ce jour-là.

Je pense que l'effroi avait déjà traversé les yeux de la grande majorité des député.e.s avant cette réunion. Ils avaient déjà monté les digues : « *Nous trouvons le sujet tout à fait pertinent, cependant il ne faudrait pas que cela soit un tribunal à charge de l'agro-industrie disait l'un* » ; « *les industriels sont dans une logique vertueuse, il faut accompagner le progrès* » disait l'autre ; « *de nombreux emplois sont pourvus par ces filières, sur nos territoires* » plaidait un troisième.

Le travail de lobbying est donc très tôt à l'œuvre, tant les lignes rouges sont déjà formalisées dans ces propos de « collègues » élu.e.s, avant même d'avoir auditionné quiconque. Pour autant, la commission d'enquête qui devait démarrer ses travaux quelques jours plus tard, composée de trente député.e.s représentant tous les groupes politiques ne déroulerait son travail qu'avec en moyenne deux à trois parlementaires présent.e.s. Hormis le président (votre serviteur) et la rapporteure (du groupe majoritaire).

UN DÉPUTÉ DANS LE VISEUR DE L'AGROALIMENTAIRE

Dès les premières auditions des industriels et de leurs représentants, l'évidence est là : ce sont des acteurs économiques très rodés à ce travail et très bien formés. Tous disposent de « chargé.e.s de relations institutionnelles » qui scrutent le travail législatif, les projets de loi en préparation, l'évolution des textes et même les sensibilités des élu.e.s. Lors des auditions, ce sont ces personnes qui préparent

les entretiens mais portent aussi la parole des industriels, définissent les stratégies de « communication ».

C'est ainsi que lors de l'audition de l'Association nationale des industries alimentaires (ANIA), avant même d'avoir eu le temps de poser la première question, je me suis trouvé confronté à un renversement de logique, mis en cause sur des objectifs non avoués et ainsi interrogé sur mes intentions réelles par Mme Catherine Chapalain, directrice générale de l'ANIA le 7 juin 2018³⁶. *« Enfin, a déclaré Mme Chapalain devant la commission, je voudrais dire que, lorsque nous avons découvert l'intitulé de cette commission d'enquête, nous avons été très étonnés et perplexes. Je ne vous cache pas que nos entreprises adhérentes se sont demandé si cette commission d'enquête avait pour objectif de faire le procès de l'industrie alimentaire. Nous serions donc évidemment intéressés par vos réponses sur ce point. »*

Le processus de mise en doute des sources voire même de mon propre travail commence donc en audition, de façon policée. Mais il ne s'arrête pas là. Très peu de temps après les premières auditions, j'ai vu apparaître sur Internet des articles destinés à décrédibiliser mon travail : mon nom cité, mon « incompétence » relevée ! La routine.

En parlant de routine, je ne peux pas éluder cette pratique habituelle du « pantouflage » de certains cadres du service public vers les entreprises privées. Là encore, l'ANIA fait figure d'exemple emblématique. En effet, pour son audition par la commission d'enquête, l'ANIA avait dépêché

une délégation nombreuse, au sein de laquelle on remarquait la présence de Mme Eklou-Kalonji, la responsable « nutrition santé ». Une personne d'une grande compétence, connaissant parfaitement ses sujets et notamment celui des procédures d'autorisation de mise sur le marché et des relations avec les agences sanitaires nationale (Anses) et européenne (EFSA). Et pour cause. Elle a été en charge de ces questions pendant plus de quinze ans au sein de l'Anses. Connaître les rouages d'une agence, et les ancien.ne.s collègues qui y travaillent encore, ça peut être utile quand il s'agit de présenter des dossiers à ces organismes d'évaluation.

LE LOBBYING SE PRATIQUE EN PYJAMA !

D'une façon plus générale, les tentatives d'influence auxquelles j'ai été confronté sont classiques.

La première, à laquelle j'ai réagi publiquement, n'est pas directement sur le sujet de la malbouffe mais elle est assez emblématique. Il s'agit classiquement d'une invitation à un colloque de gens très intelligents pour réfléchir à une problématique du moment, et imaginer des progrès ou alternatives, tout cela autour d'un petit déjeuner, parfois un déjeuner ou un dîner. Car bien évidemment tous ces lobbyistes sont des « progressistes », n'ayant aucune volonté de préserver des positions ou un statu quo. Il s'agissait donc en l'espèce d'une invitation pour un dîner du Club de l'Europe, en fait un cabinet d'influence qui était en l'occurrence payé par Syngenta, producteur de pesticides³⁷.

Je l'indique pour celles et ceux qui s'intéressent à ce sujet : le petit déjeuner est de fait le moment préféré des cabinets de lobbying. C'est un des rares moments de la journée du parlementaire où il est possible de se rendre disponible pendant une heure ou 1 h 30 entre le mardi et le jeudi, jours de présence maximale du fait de l'organisation du travail de l'Assemblée nationale. Il suffit de traîner dans les cafés chics et les brasseries qui se trouvent dans un rayon de 10 minutes à pied autour du Palais-Bourbon pour le constater. Même si la discrétion ou le nombre oblige parfois les lobbyistes à se replier dans une salle plus discrète où les croissants seront dégustés en toute sérénité...

Ma réaction à cette première invitation du Club de l'Europe par la publication de leur invitation et ma réponse sous forme de lettre ouverte³⁸, m'a sans aucun doute moins exposé à l'insistance de ces lobbyistes en pyjama. Cependant, ces invitations n'ont pas cessé, car souvent les cabinets « d'influence » les moins précis font dans la diffusion massive de mails auprès des parlementaires. C'est ainsi que j'ai eu le plaisir d'être convié à cette réunion sur l'alimentation infantile par une association aux abords honorables³⁹. Le propos était « d'aider les parents à construire un environnement favorable à la santé de leur enfant ». À la première lecture de cette invitation, j'étais plutôt emballé, d'autant que mon travail avec la commission d'enquête était bien avancé et me donnait non seulement la légitimité pour y assister mais aussi les éléments de compréhension. Hélas, en grattant le vernis, la vérité s'est révélée moins engageante : derrière cette association et son

colloque, pointait le nez des fabricants d'aliments pour bébé, Danone et Blédina. Encore raté pour mon petit déjeuner à l'œil !

J'ai en tout cas rapidement appris à considérer avec méfiance ces invitations de fondations, groupes d'études ou autres clubs de réflexion. Leurs intitulés neutres et leurs colloques alléchants habillés de cautions « scientifiques » sont à l'image des produits qu'ils promeuvent : il y a tromperie sur l'étiquette ! À l'instar du Nutri-Score, il y aurait matière à inventer un Lobby-Score...

AGENCE EUROPÉENNE D'INSÉCURITÉ DES ALIMENTS ?

À la lumière des données scientifiques liant malbouffe et mauvaise santé, il apparaît évident que le cadre réglementaire (national comme européen) n'est, en l'état, ni suffisamment contraignant pour les industriels, ni assez protecteur pour les consommateurs.

Il faut d'abord savoir que ce cadre législatif vient pour la majeure partie, soit environ 80 %, de directives de la Commission européenne. Celle-ci, afin de ne plus apparaître comme perméable aux influences de lobbies, s'est récemment dotée d'agences scientifiques qui sont censées « éclairer » les décisions. Notons au passage que le Parlement européen composé d'élus, lui, ne peut rien éclairer. On lui a coupé la lumière !

C'est l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) qui a depuis 2002 la tâche du « travail scientifique » de validation des substances chimiques qui pourront entrer

dans la composition de nos aliments. Il est indiqué sur son site Internet que l'agence est chargée d'évaluer les risques. Je cite : « *Dans son rôle d'évaluateur des risques, l'EFSA émet des avis et des conseils scientifiques qui étayent les politiques et législations européennes en matière de chaîne alimentaire.* » Mais l'EFSA rend aussi des avis sur les allégations nutritionnelles ou encore sur les OGM et les nombreux pesticides utilisés en agriculture.

ADDITIFS : L'INDUSTRIE MÈNE LA DANSE

Il suffit de se pencher sur le cas des additifs alimentaires pour comprendre rapidement que cette agence chargée de produire les avis scientifiques n'est pas en capacité d'évaluer la dangerosité des quelques 338 additifs autorisés ni les effets de leurs combinaisons, alors que nombre de ces additifs sont fortement suspectés par de nombreux scientifiques et associations d'être des CMR ou des PE (lire page 40).

De fait la simple lecture de la procédure de soumission telle qu'elle est expliquée par l'agence suffit à comprendre que les autorisations de mise sur le marché (AMM) ne sont actuellement délivrées que sur la base d'études produites par les industriels eux-mêmes.

Si L'EFSA peut commander ses propres études scientifiques grâce à la possibilité d'autosaisine, il s'agit d'un cas rare et les procédures actuelles d'évaluation n'imposent pas comme préalable de disposer d'études indépendantes, produites par d'autres acteurs que les industriels qui sollicitent les autorisa-

tions de mise sur le marché... Il en va de même pour les pesticides qui sont massivement utilisés dans la production agricole.

Il faut ici explicitement rappeler que jusqu'à un passé récent, les experts scientifiques de l'EFSA, chargés de vérifier et valider ces études « maison » de l'agrochimie, avaient pour la grande majorité d'entre eux (60 %) des liens d'intérêts avec ces mêmes firmes⁴⁰.

Ces pratiques ont fait scandale et ont obligé l'EFSA à procéder à un ménage sérieux parmi les experts, et exiger que chacun rende public ses liens d'intérêts⁴¹.

Pour autant, des ONG comme Corporate Europe Observatory (CEO), spécialiste des stratégies d'influence qui s'exercent dans les institutions européennes, relèvent que l'indépendance n'est à ce jour pas suffisante encore.

Par ailleurs, la réaction salvatrice de l'EFSA n'a pas modifié les autorisations en cours : la majorité des additifs autorisés l'ont été avant la remise à plat des procédures visant à garantir une plus grande neutralité des avis scientifiques. Ainsi, les multinationales fournissent seules les études qui sont annexées aux dossiers pour obtenir les fameuses autorisations de mises sur le marché. La boucle est bouclée, ou je devrais dire plus justement « verrouillée ».

Aujourd'hui une révision de ces dossiers, additif par additif, est en cours au niveau de l'EFSA. Il n'est toujours pas prévu que les études « maison » des industriels fassent l'objet de contre-expertises indépendantes.

Pour couronner le tout, car un malheur n'arrive jamais seul, il faut savoir que les additifs alimentaires sont très

souvent, pour ne pas dire systématiquement utilisés en « cocktail », c'est-à-dire associés dans le même produit : un conservateur, un agent de texture, un exhausteur de goût, un colorant, un arôme artificiel, etc. L'EFSA, auditionnée par la commission d'enquête parlementaire, avoue qu'il est actuellement impossible d'avoir une évaluation du risque des effets « cocktail » car le nombre d'additifs et celui des combinaisons possibles entre eux sont infinis... Il suffit de considérer le nombre de combinaisons possibles de cinq de ces additifs dans un aliment : 41 321 978 664 ! 41 milliards ! Autant dire que l'industrie de la chimie comestible peut dormir encore quelques siècles sur ses deux oreilles.

Quid de la présence de plusieurs additifs, parfois plus de trente pour une pizza surgelée, dans un aliment transformé ou ultra-transformé ?

Quid d'un effet cocktail avec en plus des résidus de pesticides dont des perturbateurs endocriniens, présents dans 49 % des aliments proposés à la consommation selon une étude de l'association Générations futures ?

INTERDIRE LES ADDITIFS CONTROVERSÉS

Dans le cadre réglementaire actuel, la charge de la preuve de la dangerosité d'un produit doit être apportée par la puissance publique. Nous sommes donc dans une situation où les industriels produisent de nouveaux additifs, réalisent leurs propres études d'innocuité, soumettent des dossiers aux autorités qui n'ont pas les moyens de contre-expertiser

tous les résultats. Il me paraît donc de bon sens d'interdire immédiatement les additifs controversés et l'importation de produits en contenant, en application du principe de précaution.

Par ailleurs, la législation européenne concernant l'alimentation, dite Législation Alimentaire Générale (LAG, règlement n° 178/2002) qui trouve son origine en 2002, est largement insuffisante. Même si la Commission européenne ne manque jamais de se tresser des lauriers de façon parfois outrageusement subjective⁴², il est évident que l'affichage de bonnes intentions est à des années-lumière de leur mise en œuvre pratique.

Ainsi, les dispositions censées protéger les consommateurs sont rarement transposées, quand elles ne sont pas tout bonnement transgressées. Par exemple, l'utilisation des additifs dans l'alimentation est régie par le règlement n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires. Celui-ci précise que « *l'utilisation d'additifs alimentaires doit être sûre, doit répondre à un besoin technologique ; elle ne doit pas induire le consommateur en erreur et doit présenter un intérêt pour ce dernier. (...) Le principe de précaution ainsi que la faisabilité des contrôles, devraient également être pris en compte dans le cadre de l'autorisation d'additifs alimentaires* ».

À ce jour, alors qu'il est évident que nombre d'additifs sont là pour masquer la piètre qualité des matières premières mises en œuvre pour produire des aliments transformés ou ultra-transformés, rien ne se passe...

Pour autant, si les industriels de l'agroalimentaire « freinent » souvent honteusement toute initiative législative contraignante, nombre d'entre eux avouent pouvoir s'y adapter le cas échéant. Côté freins, l'objectif est évidemment pour eux de se garantir le confort d'un cadre législatif existant, connu et peu coercitif. Il permet de continuer à s'assurer des marges financières confortables.

La pire crainte de l'industrie : une législation nationale plus protectrice des consommateurs que les directives européennes car cela l'obligerait à différencier les produits en fonction des marchés, et signerait la fin des économies d'échelle. Mais j'y reviendrai plus loin à propos de la bataille autour du Nutri-Score.

Du côté des agriculteurs, la crainte d'une législation nationale exigeante est souvent expliquée par la distorsion de concurrence que cela pourrait créer avec les voisins européens. En clair, en Europe, c'est la course à celui qui produit le moins cher, donc avec le moins de contraintes sociales et environnementales. On ne peut donc pas échapper à la question lancinante de la réalité de choix démocratiques et protecteurs de l'intérêt général dans le cadre de traités européens qui ne reconnaissent que la concurrence libre et non faussée.

Alors qu'ils sont aujourd'hui autorisés, de nombreux additifs utilisés par l'industrie agroalimentaire ont des effets délétères prouvés sur notre santé. C'est d'ailleurs pour cela qu'ils doivent respecter des doses journalières autorisées ou DJA. Les controverses actuelles sur un certain nombre d'entre eux – les nitrates et les nitrites, le dioxyde de titane,

notamment – ont mis la question de leur utilisation au centre des préoccupations des consommateurs en demande croissante de produits sains. Et pour les défenseurs de l'économie de marché, inutile de s'alarmer : la progression forte et non démentie depuis plusieurs années du secteur bio : + 10 % en 2018, voire même + 15 % à + 20 % certaines années antérieures devrait définitivement les rassurer.

Le cadre législatif est donc européen, mais au niveau national, aucune volonté forte de légiférer n'a été véritablement portée. La première proposition parlementaire ayant pour but de poser un cadre législatif national, a été lancée à mon initiative en février 2019 avec la proposition de loi « visant à protéger la population de la malbouffe »⁴³.

Discutée en première lecture le 21 février 2019, elle a été vidée de sa substance et renommée avant d'être votée par la majorité, pour « l'affichage ». J'y reviendrai dans la conclusion de cet ouvrage.

Une fois ces cadres législatif et réglementaire posés, il faut aussi s'intéresser à la réalité de nos politiques publiques en matière de nutrition. Je dis bien politiques publiques au pluriel car aujourd'hui aucune coordination interministérielle formelle et contraignante n'existe.

Il y a cependant un référentiel national dont le contenu a évolué de façon très positive ces derniers mois. Il s'agit du Programme National Nutrition Santé (PNNS). Nous en sommes à sa quatrième version, établie sous la responsabilité du Haut Conseil de la santé publique (HCSP) et les repères nutritionnels qu'il produit ont significativement évolué.

LES REPÈRES NUTRITIONNELS DANS L'ASSIETTE DES FRANÇAIS

PNNS 3		PNNS 4	
5 par jour	Fruits et légumes 	↑ 5 par jour (ex. : 3 portions de légumes 2 portions de fruits)	
	Légumes secs 	↑ Au moins 2 fois par semaine	
	Fruits à coque (non salés) 	↑ Une petite portion par jour (noix, noisettes, pistaches amandes...)	
À chaque repas selon l'appétit	Céréales et féculents 	→ Minimum 1 par jour (féculents complets)	
	1 à 2 fois par jour Poisson (2 fois par semaine minimum)	<ul style="list-style-type: none"> → Volaille de préférence ↓ Viande rouge (500g/semaine) → Poisson (2 fois/semaine dont 1 poisson gras) ↓ Charcuterie (150g/semaine) 	
3 par jour (4 pour les enfants)	Produits laitiers 	→ 2 par jour	
Limiter la consommation	Matières grasses 	→ Privilégier : l'huile de colza, de noix et d'olive	
Limiter la consommation	Produits sucrés 	↓ Réduire : boissons sucrées, aliments gras, sucrés et ultra-transformés. Réduire la consommation de sel.	
3 verres par jour (pour les hommes) 2 verres par jour (pour les femmes)	Alcool 	↓ Maximum 2 verres par jour (et pas tous les jours)	
L'équivalent de 30 mn de marche rapide par jour (1 h pour les enfants)	Hygiène de vie 	<ul style="list-style-type: none"> → Favoriser le fait maison → Produits de saison, locaux et bio ↓ Produits de Nutri-Score D et E ↑ Faire 30 mn d'activités physiques par jour au moins ↓ Limiter le temps assis 	

MANGER SAIN : LA BLAGUE DES LOBBYISTES

D'emblée, je voudrais mettre en lumière l'existence d'une confusion entre nourriture saine et nourriture sûre, entretenue à dessein par l'agro-industrie. Il est vrai que la sécurité alimentaire de nos concitoyens n'a jamais été aussi grande qu'aujourd'hui. La production agricole et agro-industrielle est suffisante pour éviter les pénuries et famines. Les qualités organoleptiques (saveur, odeur...) et sanitaires des produits sont globalement bonnes grâce aux normes d'hygiène et aux contrôles effectués par les services sanitaires.

Cette affirmation est toutefois à relativiser au regard des scandales sanitaires récurrents.

Pour rappel, voici un concentré des principaux scandales alimentaires de ces vingt dernières années :

- contamination de consommateurs de viande bovine par l'encéphalopathie spongiforme bovine en 1996 ;
- contamination d'œufs, de viandes et de fromages par de la dioxine dans différents pays européens en 1999, 2008 et 2010 ;
- risque de transmission de la grippe aviaire H5N1 à l'être humain entre 2003 et 2006 ;
- fraude massive à la viande de cheval estampillée comme viande bovine dans des plats préparés (notamment lasagnes, raviolis, boulettes, hachis) découverte en 2013 ;
- œufs contaminés au fipronil ;
- lait infantile infecté par la salmonelle en 2017...

Ces exemples de failles dans la sécurité alimentaire revendiquée par les autorités peuvent se compter sur les doigts des deux mains. Mais elles sont très révélatrices de notre système de production. La production d'aliments industriels et la diffusion de production agricole standardisée est aujourd'hui régie par des acteurs qui approvisionnent le marché continental, parfois même mondial. De fait, dès qu'un problème de contamination microbienne apparaît dans une unité de fabrication, cette contamination se répand à grande vitesse d'un bout à l'autre de l'Europe, d'un bout à l'autre de la planète au gré des échanges commerciaux.

On se souvient de la contamination à la bactérie *Listeria* en juillet 2018 de légumes surgelés de l'entreprise GreenYard, conditionnés en Hongrie, lesquels ont fait l'objet de rappel dans l'Europe entière.



Malheureusement, ces rappels ne sont pas systématiques. Les enjeux commerciaux extraordinairement élevés au regard des sommes en jeu n'encouragent ni à la

transparence ni au retrait préventif de produits. L'entreprise Lactalis a-t-elle procédé au rappel de tous les lots de lait infantile contaminé en 2017 dans son usine de Craon par la salmonelle lorsqu'elle a eu connaissance du problème ? Les articles de presse tendent à répondre que non.

L'ALIMENTATION INDUSTRIELLE A-T-ELLE TERRASSÉ LES INTOXICATIONS ALIMENTAIRES ?

Malgré ces scandales, il est tout de même rare de nos jours de décéder dans d'atroces souffrances après avoir consommé un produit avarié, contaminé, mal préparé ou simplement nocif.

Entre 1950 et 2000, le nombre de décès lié à des intoxications alimentaires serait passé de 15 000 à 150 par an, selon un rapport de l'Office parlementaire d'évaluation des choix scientifiques et technologiques daté de 2004, qui rapporte un chiffre de 1950, cité (sans être étayé) dans l'ouvrage de Dominique Bodin-Rodier, livre à charge contre la transition vers une agriculture moins industrielle.

La guerre alimentaire a commencé. Une telle chute spectaculaire du nombre de décès est forcément multifactorielle et l'on ne peut que s'en féliciter. Mais ces chiffres remarquables ne doivent pas donner un blanc-seing aux tenants de l'agro-industrie qui nous expliquent que depuis l'avènement de cette industrie, les Français sont en meilleure santé. Les progrès de la médecine y sont également pour beaucoup et ont évité à bien des personnes intoxiquées

REPRENONS LE POUVOIR SUR NOS ASSIETTES !

La malbouffe industrielle est aujourd'hui la première cause de décès chez les adultes, notamment au sein des classes sociales les moins aisées. Comment en est-on arrivé là, et pourquoi rien (ou presque) n'est fait pour remédier à cette situation inacceptable ?

Dans ce document, le député Loïc Prud'homme, qui a présidé la commission d'enquête parlementaire sur l'alimentation industrielle, **dénonce les méthodes et les dérives de l'agro-industrie et de la grande distribution**, et pointe l'inaction coupable des autorités politiques et sanitaires.

Il explique comment le lien entre le champ et l'assiette s'est rompu au détriment des paysans et des consommateurs, comment la production agricole massifiée et standardisée a poussé dans les rayons des hypermarchés **des aliments ultra-transformés, bourrés de sucre, sel, additifs**, voire pesticides, responsables d'une myriade d'effets indésirables. Il révèle le lobbying indécent des industriels auprès des responsables politiques.

Profondément convaincu que bien manger est devenu une urgence sanitaire, **il propose des mesures individuelles et collectives pour renouer avec une alimentation saine** : lutte contre la désinformation, limitation de la publicité à destination des enfants, engagement réel des collectivités, choix du circuit court, interdiction de la chimie comestible, retour à une agriculture paysanne...

Après avoir lu ce livre, nous n'avons d'autre choix que de mettre à notre tour les pieds dans le plat !



D.R.

Loïc Prud'homme est député La France Insoumise de la 3^e circonscription de la Gironde. Il a dirigé la commission d'enquête parlementaire sur l'alimentation industrielle (dont le rapport a été rendu le 27 septembre 2018).

Tiphaine Maurin, sa collaboratrice parlementaire, docteure en sciences, a participé à la rédaction de cet ouvrage ainsi qu'à son étayage scientifique.

Malbouffe, un député met les pieds dans le plat

160 pages – Format 13 x 19 cm – 12 €

ISBN 978-2-36549-365-9



9 782365 493659

Plus d'infos sur thierrysouccar.com

Prix 12€ TTC France