

Position de la FINC relative à l'auto-saisine du CESE sur :

**« les additifs alimentaires,
un défi de santé publique »**

Sommaire

Introduction

1. Le champ d'étude
 - a. Définition et rôle des *additifs alimentaires*
 - b. Norme internationale et réglementation européenne
 - c. Réglementation calédonienne et périmètre des activités concernées en Nouvelle-Calédonie

2. La pratique des industries agroalimentaires calédoniennes
 - a. Le tissu des IAA calédoniennes
 - b. L'utilisation des additifs dans les produits manufacturés localement

3. Analyse et recommandations
 - a. S'agissant de l'état des connaissances scientifiques
 - b. S'agissant des modes et niveaux de consommation des additifs par les Calédoniens
 - c. S'agissant de la réglementation
 - d. S'agissant des pratiques en vigueur
 - e. S'agissant des améliorations à apporter afin de préserver la santé des Calédoniens

Annexes

Annexe 1 - Norme générale pour les additifs alimentaires

Annexe 2 - Règlement européen (CE) n°1333/2008 sur les additifs alimentaires

Annexe 3 - Arrêté n°83-545/CG du 9 novembre 1983

Annexe 4 - Présentation d'IJA BWETI

Introduction

La Fédération des industries de Nouvelle-Calédonie (FINC) est consultée par le Conseil économique, social et environnemental de Nouvelle-Calédonie (CESE NC) dans le cadre d'une auto-saisine relative aux additifs alimentaires.

Le CESE NC s'interroge sur l'impact des additifs alimentaires sur la santé des Calédoniens, leur degré d'exposition aux additifs alimentaires, et l'encadrement réglementaire qu'il conviendrait d'établir le cas échéant.

L'étude menée par le CESE NC cherche donc à établir l'état des connaissances scientifiques en matière d'additifs alimentaires, les modes et niveaux de consommation desdits produits ainsi que la réglementation et les pratiques en vigueur en Nouvelle-Calédonie.

L'objectif du CESE NC est de formuler des recommandations sur le sujet afin de préserver la santé des Calédoniens.

Dans sa consultation, le CESE NC précise qu' « afin de circonscrire le périmètre de l'étude, le choix a été fait de n'aborder que la problématique des additifs alimentaires et uniquement ceux destinés à la consommation humaine ».

Pour répondre au mieux à cette consultation, la FINC a administré un questionnaire en ligne auprès de ses adhérents de l'industrie agro-alimentaire et a organisé une réunion d'échange et de concertation sur le sujet.

Les développements suivants ont pour objet de faire le point sur le champ de l'étude avant d'aborder la pratique des industries agro-alimentaires calédoniennes et formuler des recommandations sur le sujet.

1. Le champ d'étude

Pour mieux cerner le sujet, il convient de définir ce que l'on entend par *additif alimentaire*, d'identifier la réglementation applicable en la matière et caractériser le périmètre des produits et activités concernés par le sujet en Nouvelle-Calédonie.

a. Définition et rôle des additifs alimentaires

Un additif alimentaire est une « **substance habituellement non consommée comme aliment en soi et non utilisée comme ingrédient caractéristique dans l'alimentation**, possédant ou non une valeur nutritive, et **dont l'adjonction intentionnelle aux denrées alimentaires, dans un but technologique**, au stade de leur fabrication, transformation, préparation, traitement, conditionnement, transport ou entreposage **a pour effet**, ou peut raisonnablement être estimée avoir pour effet, **qu'elle devient elle-même ou que ses dérivés deviennent, directement ou indirectement, un composant de ces denrées alimentaires** »¹.

Ces additifs peuvent être soit d'origine naturelle², soit de synthèse.

Ils ont généralement pour fonction de préserver ou d'améliorer le goût, la texture, l'aspect, la fraîcheur ou bien encore l'innocuité d'un aliment.

Ci-dessous la catégorisation fonctionnelle³ des additifs alimentaires :

- les acidifiants : augmenter l'acidité d'une denrée alimentaire (DA)
- les affermissants : rendre ou garder les tissus des fruits et des légumes fermes ou croquants OU former ou raffermir un gel
- les agents d'enrobage : conférer un aspect brillant ou constituer une couche protectrice.
- les agents de charge : accroître le volume d'une DA
- les agents de traitement de la farine : améliorer la qualité boulangère de la farine
- les poudres à lever : accroître le volume d'une pâte
- les agents moussants : réaliser la dispersion homogène d'une phase gazeuse dans une DA liquide ou solide
- les anti-agglomérants : limiter l'agglutination des particules dans une DA
- les anti-moussants : empêcher ou limiter la formation de mousse
- les antioxydants : prolonger la durée de conservation des DA en les protégeant des altérations provoquées par l'oxydation
- les colorants : ajouter ou redonner de la couleur à des DA
- les conservateurs : prolonger la durée de conservation des DA en les protégeant des altérations dues aux micro-organismes
- les correcteurs d'acidité : limiter l'acidité d'une DA
- les édulcorants : donner une saveur sucrée aux DA
- les émulsifiants : réaliser ou de maintenir le mélange homogène de deux ou plusieurs phases non miscibles (ex : l'huile et l'eau)
- les épaississants : augmenter la viscosité d'une DA
- les exhausteurs de goût : renforcer le goût et/ou l'odeur d'une DA
- les gaz d'emballage : gaz placés dans un contenant avant, pendant ou après l'introduction d'une DA dans ce contenant
- les gaz propulseurs : gaz ayant pour effet d'expulser une DA d'un contenant
- les gélifiants : rendre consistant par la formation d'un gel

¹ Source : NGAA et règlement européen n°1333/2008

² c'est-à-dire obtenus à partir de microorganismes, d'algues, d'extraits végétaux ou minéraux

³ On entend par catégorie fonctionnelle le nom des types d'utilisation « technologique » exercés par l'additif: ex : colorant, stabilisateur, conservateur, anti-oxydant, moussant...

- les humectants : empêcher le dessèchement des DA
- les sels de fonte : entraîner une répartition homogène des matières grasses et des autres composants
- les séquestrants : limiter la disponibilité des cations.
- les simplificateurs de contraste : donner de la couleur à un fruit ou un légume
- les stabilisants : maintenir l'état physico-chimique d'une DA
- les supports : faciliter le maniement, l'application ou l'utilisation d'une DA

Plus généralement, l'usage d'un additif alimentaire répond a minima à l'un des 4 objectifs énoncés ci-après :

a) conserver la qualité nutritive des denrées alimentaires,

b) fournir les ingrédients ou constituants nécessaires à la fabrication de denrées alimentaires destinées à des groupes de consommateurs ayant des besoins nutritionnels particuliers ;

c) accroître la capacité de conservation ou la stabilité d'une denrée alimentaire ou améliorer ses propriétés organoleptiques, à condition de ne pas altérer la nature, la consistance ou la qualité de cette denrée d'une manière susceptible d'induire le consommateur en erreur ;

d) aider à la fabrication, à la transformation, à la préparation, au traitement, à l'emballage, au transport ou à l'entreposage des denrées alimentaires, y compris des additifs, enzymes et arômes alimentaires, à condition que l'additif alimentaire ne soit pas utilisé pour masquer les effets de l'emploi de matières premières défectueuses ou de méthodes inappropriées, y compris des pratiques ou techniques non hygiéniques, au cours d'une de ces opérations.

b. Norme internationale et réglementation européenne

A l'international, la norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA ou CODEX STAN 192-1995, cf. annexe 1) éditée conjointement par l'organisation mondiale de la Santé (OMS) et l'organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) définit à la fois la liste des additifs alimentaires autorisés, leurs catégories fonctionnelles et les conditions d'utilisation / dosage de ces additifs dans les denrées alimentaires. En effet, à chaque additif alimentaire correspond une dose journalière admissible (DJA) établie par le Comité mixte FAO / OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)⁴. Un additif autorisé est dès lors considéré sans risque pour la santé dans la limite de sa DJA.

Chaque additif est associé à un numéro d'identification à 3 ou 4 chiffres précédé de l'acronyme SIN⁵ ou INS en anglais.

Pour étudier scientifiquement le risque sanitaire des additifs, définir et faire vivre la norme sur ces derniers, 2 comités d'experts scientifiques ont été institués :

- Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA)
- Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)

⁴ Le JECFA est l'organe international responsable l'évaluation de l'innocuité des additifs alimentaires.
<http://www.fao.org/gsfaonline/reference/techfuncs.html>

⁵ Système international de numérotation

En Europe, le règlement européen (CE) n°1333/2008 sur les additifs alimentaires (cf. annexe 2) définit la liste des additifs autorisés en Europe et leurs conditions d'utilisation / dosage pour les denrées alimentaires. Les DJA sont établies par l'Autorité européenne de la sécurité alimentaire (autorité indépendante), l'EFSA, en charge également de l'évaluation de la sécurité des nouveaux additifs alimentaires et du réexamen de certains additifs au regard de l'évolution technologique ou de nouvelles informations scientifiques.

Chaque additif autorisé est désigné par le même chiffre qu'à l'international mais précédé de la lettre E (ex: E140 = chlorophylle (colorant naturel); E 241 = gomme de gaïac (conservateur)).

Un additif alimentaire n'est autorisé en Europe que s'il remplit les conditions suivantes :

- sur la base des données scientifiques disponibles, il ne présente pas de risque pour la santé du consommateur aux doses proposées,
- il répond à une nécessité technologique qui ne peut pas être satisfait par d'autres moyens,
- son utilisation n'induit pas en erreur le consommateur et présente un intérêt pour ce dernier.

Par ailleurs, les additifs alimentaires doivent être mentionnés sur les denrées alimentaires préemballées, conformément au règlement européen n°1169/2011, au titre de la liste des ingrédients.

Les recherches scientifiques, les autorisations d'emploi et les règles d'étiquetage relatives aux additifs alimentaires sont donc gérées au niveau communautaire pour les pays membres de l'Union européenne.

Chaque pays membre a ensuite la charge d'organiser le suivi et le contrôle⁶ de ces deux réglementations. En France, cette mission semble revenir à la DGCCRF.

c. Réglementation calédonienne et périmètre des activités concernées

Il n'existe pas de législation relative aux additifs alimentaires en Nouvelle-Calédonie.

Néanmoins, l'arrêté n°83-545/CG du 9 novembre 1983 portant application de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes, en ce qui concerne les conditions de vente des denrées, produits et boissons destinés à l'alimentation de l'homme et des animaux, ainsi que les règles d'étiquetage de présentation de celles de ces marchandises qui sont préemballées en vue de la vente au détail, rend obligatoire la liste des ingrédients et des additifs alimentaires sur les produits alimentaires préemballés (cf. annexe 3, article 4).

Ainsi, tous les acteurs économiques calédoniens qui mettent sur le marché des produits agroalimentaires transformés ont l'obligation de mentionner sur l'emballage les additifs alimentaires contenus dans le produit.

Le tableau ci-après recense au 23 septembre 2019 le nombre d'entreprises par secteur, concernées la fabrication ou la mise sur le marché de denrées alimentaires :

⁶ L'organisation des nations unies pour l'agriculture et l'alimentation rappelle que la structure de base du contrôle des aliments comporte :

- . une législation/ réglementation alimentaire
- . un service d'inspection
- . des services d'analyses et de contrôle
- . des services de soutien incluant la formation, la communication et le conseil.

Source : ISEE / RIDET		Au 23 septembre 2019 ; Nombre d'entreprises														
	Code Naf rev2	aucun salarié	au moins 1 salarié										Total			
		0	1 à 4	5 à 9	10 à 19	20 à 29	30 à 49	50 à 99	100 à 199	200 à 499	500 et +	Total				
Industries alimentaires	1011Z Transformation et conservation de la viande de boucherie	17	6	4	4	1	1		1				17	34		
	1012Z Transformation et conservation de la viande de volaille	1												1		
	1013A Préparation industrielle de produits à base de viande	2	4	1	3		1							9	11	
	1013B Charcuterie	15	1											1	16	
	1020Z Transformation et conservation de poisson, de crustacés et de mollusques	10	2	4		1		1						8	18	
	1031Z Transformation et conservation de pommes de terre	2	1											1	3	
	1032Z Préparation de jus de fruits et légumes	1													1	
	1039A Autre transformation et conservation de légumes	17													17	
	1039B Transformation et conservation de fruits	17	2	1	1									4	21	
	1041B Fabrication d'huiles et graisses raffinées															
	1051A Fabrication de lait liquide et de produits frais	1	1	1			1							3	4	
	1051C Fabrication de fromage	1													1	
	1051D Fabrication d'autres produits laitiers	1													1	
	1052Z Fabrication de glaces et sorbets	4	1	1	2	1								5	9	
	1061A Meunerie				2										2	2
	1061B Autres activités du travail des grains				1										1	1
	1062Z Fabrication de produits amylacés															
	1071A Fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche	2	1	3		3	2	1						10	12	
	1071B Cuisson de produits de boulangerie				1									1	1	
	1071C Boulangerie et boulangerie-pâtisserie	56	20	24	14	2	1							61	117	
	1071D Pâtisserie	49	4		1									5	54	
	1072Z Fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries de conservation	17		2				1						3	20	
	1073Z Fabrication de pâtes alimentaires	2	2		1			1						4	6	
	1082Z Fabrication de cacao, chocolat et de produits de confiserie	7		2					1					3	10	
	1083Z Transformation du thé et du café	5	1	2										3	8	
	1084Z Fabrication de condiments et assaisonnements	5		1										1	6	
	1085Z Fabrication de plats préparés	21	10	4	2		2							18	39	
	1086Z Fabrication d'aliments homogénéisés et diététiques			1	1									2	2	
	1089Z Fabrication d'autres produits alimentaires n.c.a.	11	4	1										5	16	
	1091Z Fabrication d'aliments pour animaux de ferme	1				1	1							2	3	
1092Z Fabrication d'aliments pour animaux de compagnie	1	1											1	2		
Total	266	61	52	33	9	10	4	1					170	436		
Fabrication de boissons	1101Z Production de boissons alcooliques distillées	5	2	1										3	8	
	1102B Vinification															
	1104Z Production d'autres boissons fermentées non distillées															
	1105Z Fabrication de bière	2					1		1					2	4	
	1107A Industrie des eaux de table					1								1	1	
	1107B Production de boissons rafraichissantes	28	2						1					3	31	
	Total	35	4	1		1	1		2					9	44	
Commerce de gros de produits agroalimentaires (commerce interentreprises)	4611Z Intermédiaires du commerce en matières premières agricoles, animaux vivants, matières premières textiles et produits semi-finis	1												1		
	4617A Centrales d'achat alimentaires	4		1										1	5	
	4617B Autres intermédiaires du commerce en denrées, boissons et tabac	3													3	
	4621Z Commerce de gros de céréales, de tabac non manufacturé, de semences et d'aliments pour le bétail	2	1											1	3	
	4631Z Commerce de gros de fruits et légumes	26	6	3	3	1		1						14	40	
	4632A Commerce de gros de viandes de boucherie	1													1	
	4633Z Commerce de gros de produits laitiers, oeufs, huiles et matières grasses comestibles		1											1	1	
	4634Z Commerce de gros de boissons	13	4	1		1								6	19	
	4635Z Commerce de gros de produits à base de tabac		1	1										2	2	
	4636Z Commerce de gros de sucre, chocolat et confiserie			1										1	1	
	4637Z Commerce de gros de café, thé, cacao et épices	1													1	
	4638A Commerce de gros de poissons, crustacés et mollusques	14													14	
	4638B Commerce de gros alimentaire spécialisé divers	7	2	2		1								5	12	
	4639A Commerce de gros de produits surgelés					1			1					2	2	
4639B Commerce de gros alimentaire non spécialisé	21	8	5	2		4	2						21	42		
Total	93	23	14	5	4	4	4						54	147		
Commerce de détail de produits agroalimentaires	4711A Commerce de détail de produits surgelés				1									1	1	
	4711B Commerce d'alimentation générale	209	84	24	7	1								116	325	
	4711C Supérettes	19	31	25	8	5	1							70	89	
	4711D Supermarchés	2	1	1	10	5	5	1						24	26	
	4711F Hypermarchés						1		2	1				4	4	
	4721Z Commerce de détail de fruits et légumes en magasin spécialisé	11		2										2	13	
	4722Z Commerce de détail de viandes et de produits à base de viande en magasin spécialisé	14	9	4	1	1								15	29	
	4723Z Commerce de détail de poissons, crustacés et mollusques en magasin spécialisé	8	1											1	9	
	4724Z Commerce de détail de pain, pâtisserie et confiserie en magasin spécialisé	2	1											1	3	
	4725Z Commerce de détail de boissons en magasin spécialisé	16	10	2				1						13	29	
	4726Z Commerce de détail de produits à base de tabac en magasin spécialisé	6	9		1									10	16	
	4729Z Autres commerces de détail alimentaires en magasin spécialisé	16	11	1										12	28	
	4730Z Commerce de détail de carburants en magasin spécialisé	22	15	23	30	2	1							71	93	
	4781Z Commerce de détail alimentaire sur éventaires et marchés	111	13		1									14	125	
Total	436	185	82	59	14	8	2	2	2				354	790		
Restauration	5610A Restauration traditionnelle	167	110	54	26	2	3						195	362		
	5610B Cafétérias et autres libres-services	1												1		
	5610C Restauration de type rapide	248	79	19	7		1	2	2				110	358		
	5621Z Services des traiteurs	14	6	2										8	22	
	5629A Restauration collective sous contrat	2	1	1	2				1					5	7	
	5629B Autres services de restauration n.c.a.	10	3	1	1				2		1			8	18	
	5630Z Débits de boissons	96	18	4	3									25	121	
Total	538	217	81	39	2	4	2	5		1			351	889		

TOTAL

2 306

D'après nos échanges avec les distributeurs, la part des produits agroalimentaires transformés / fabriqués localement (hors fruits et légumes) représente moins de 15% des ventes d'une grande surface.

2. La pratique des industries agro-alimentaires calédoniennes (IAA)

a. Le tissu des IAA calédoniennes

L'industrie agroalimentaire calédonienne est composée à :

- 87% de TPE⁷ (entre 0 et 9 salariés), soit 319 entreprises et
- 13% de PME⁸ (entre 10 et 249 salariés), soit 61 entreprises.

Par abus de langage, on parle ici

- d'activités artisanales pour les TPE et
- d'activités industrielles pour les PME.

Les activités les plus nombreuses sont :

- la boulangerie pâtisserie, fabrication de biscuits (203 entreprises dont 80% de TPE)
- la boucherie charcuterie (50 entreprises dont 86% de TPE)
- la fabrication de plats préparés (39 entreprises dont 90% de TPE)
- la transformation de fruits et de légumes (38 entreprises dont 97% de TPE)
- la production de boissons rafraîchissantes (31 entreprises dont 97% de TPE)
- la transformation de produits de la mer (18 entreprises dont 89% de TPE)

Les activités industrielles sont peu développées en nombre d'entreprises (seulement 13%) mais sont présentes dans un peu plus de la moitié (56%) des activités de transformation relevant de l'industrie alimentaire et fabrication de boissons telles que codifiées dans la NAF⁹.

On observe en général, que plus l'activité est structurée et le nombre de salariés élevé, plus les réglementations sont connues et maîtrisées. Cela s'explique notamment par la spécialisation des métiers. Dans le cas présent, on trouvera effectivement plus facilement une responsable qualité dans une industrie que dans une activité artisanale, où ce savoir et cette responsabilité incombe au gérant de l'entreprise.

b. L'utilisation des additifs dans les produits manufacturés localement

De nombreux additifs alimentaires ont été élaborés au cours du temps pour répondre aux besoins de la production alimentaire suite à l'industrialisation des sociétés.

En effet, les conditions de préparation des aliments à l'échelle industrielle diffèrent très largement des conditions relatives à la confection des repas à domicile, qui sont consommés généralement sur place et dans l'instant. Aussi, retrouve-t-on des additifs alimentaires dans la plupart des produits transformés au regard de leur fonction (préservation ou amélioration du goût, de la texture, de l'aspect, de la fraîcheur ou de l'innocuité d'un aliment).

Les produits agroalimentaires fabriqués / transformés localement s'inscrivent donc logiquement dans ce même cadre. Néanmoins, aucune étude exhaustive n'a été menée sur le sujet auprès des 480 entreprises calédoniennes relevant de l'industrie agro-alimentaire sur les produits qu'elles fabriquent. Parmi la quinzaine d'entreprises

⁷ Très petites entreprises

⁸ Petites et moyennes entreprises

⁹ Nomenclature des activités françaises répertoriant notamment l'ensemble des activités de production manufacturière.

adhérentes à la FINC ayant répondu au questionnaire en ligne ou participé à la réunion de travail dans le cadre de cette saisine¹⁰, toutes :

- ont confirmé l'usage d'additifs alimentaires ou d'ingrédients contenant des additifs alimentaires¹¹,
- affichent les additifs utilisés sur l'étiquetage de leurs produits,
- et se sont déclarées sensibilisées et vigilantes sur le sujet :
 - certaines entreprises disposent de relais de veille médiatique et réglementaire sur le sujet ;
 - plusieurs recherchent régulièrement des alternatives ou produits de substitution mais rencontrent au moins l'une des 4 difficultés suivantes :
 - dans certains cas, l'absence de solution alternative pour maintenir les mêmes conditions physico-chimiques du produit
 - le coût du produit de substitution : à titre d'exemple, certains colorants naturels sont 3 à 4 fois plus onéreux que les colorants de synthèse
 - l'absence de moyens techniques pour réaliser des tests de recettes avec les produits de substitution
 - l'intérêt du consommateur : difficulté à séduire le consommateur avec des produits ressentis comme moins « performants » (moins beau, moins attirant, moins coloré, moins 'goûté', durée de conservation moindre, etc).

3. Analyse et recommandations

Au regard des développements précédents, de sa compréhension du sujet et de l'environnement calédonien, la FINC se positionne comme suit sur les interrogations du CESE en matière d'additifs alimentaires :

a. S'agissant de l'état des connaissances scientifiques

La FINC relève que les additifs alimentaires autorisés à l'international et en Europe font tous l'objet d'une procédure d'autorisation et d'analyses scientifiques relatives à l'innocuité des produits par des scientifiques et experts du sujet relevant d'équipes mixtes, provenant pour les uns de diverses organisations internationales, pour les autres, des différents pays membres, et rattachés soit à des Autorités indépendantes, soit à des institutions communautaires ou internationales

La FINC a conscience des principales critiques relatives aux additifs alimentaires énoncées dans le rapport de présentation de la saisine, à savoir, des doutes et remises en cause des effets de long terme sur la santé, des méthodes d'appréciation de la nocivité des additifs ainsi que des méthodes de détermination de la DJA, et les industriels y sont vigilants mais ces critiques font actuellement l'objet de recherches scientifiques pour lesquelles la Nouvelle-Calédonie ne dispose d'expertise sur le sujet. L'industrie agroalimentaire calédonienne ne peut donc que suivre les débats et se conformer à la liste des additifs alimentaires autorisés.

¹⁰ Au total, la FINC compte une soixantaine d'adhérents dans la filière IAA.

¹¹ Sur ce point, il est intéressant de noter que certains aliments contiennent naturellement des substances répertoriés comme additif alimentaire : ex : la pomme qui contient naturellement les substances suivantes : riboflavines (E 101), caroténoïdes (E 160a), anthocyanes (E 163), acide acétique (E 260), acide ascorbique (E 300), acide citrique (E 330), acide tartrique (E 334), acide succinique (E 363), acide glutamique (E 620) et L-cystéine (E 920).

b. S'agissant des modes et niveaux de consommation des additifs par les Calédoniens

D'une manière générale, à l'heure et en l'absence de logiciels performants d'enregistrement, de traitement et de suivi des données, la Nouvelle-Calédonie fait face à un retard conséquent en matière d'informations disponibles et accessibles pour prendre des décisions éclairées sur les sujets de compétence locale.

Ce domaine n'y échappe pas. Il n'existe que peu de données traitées et disponibles utiles à l'analyse du sujet.

La FINC ne peut que recommander que la Nouvelle-Calédonie se dote d'une politique et d'un plan d'investissement conséquent en matière de logiciel de traitement et d'analyse des données, à l'image du modèle estonien.

Il conviendrait par ailleurs de réfléchir à l'intérêt de lancer une étude plus approfondie croisant des données de consommation des produits avec des données d'analyse de la composition des produits agroalimentaires, importés et fabriqués localement, proposés dans les différentes zones d'achat afin d'analyser plus précisément le degré d'exposition des Calédoniens aux additifs alimentaires (ou à certains additifs alimentaires).

c. S'agissant de la réglementation

Il n'existe pas de réglementation relative aux additifs alimentaires en Nouvelle-Calédonie. Aussi, la FINC serait favorable à ce qu'une réglementation autorisant l'emploi des additifs alimentaires autorisés en Europe dans les mêmes conditions d'utilisation soit mise en place, sous réserve de s'assurer de la compatibilité de celle-ci avec la réglementation des pays de la région pour ne pas créer un frein à l'export et l'intégration régionale. Le principe de réciprocité doit être étudié en ce sens.

Le cas échéant, il conviendrait également de s'interroger préalablement sur le contrôle de la réglementation et les moyens humains, techniques et financiers qu'il faudra ou non, y associer.

Une étude comparative des systèmes de contrôle mis en œuvre dans les pays disposant d'une telle réglementation ainsi qu'une recommandation et une évaluation financière des moyens nécessaires au contrôle devrait être réalisée préalablement à la réglementation.

L'Organisation des nations unies pour l'agriculture et l'alimentation (FAO) indique que la structure de base du contrôle des aliments comporte une législation alimentaire et ses compléments réglementaires, un service d'inspection, des services d'analyses et de contrôle, et des services de soutien incluant la formation, la communication et le conseil.

d. S'agissant des pratiques en vigueur

Parmi la quinzaine d'entreprises adhérentes à la FINC ayant répondu au questionnaire en ligne ou participé à la réunion de travail dans le cadre de cette saisine, toutes se sont déclarées sensibilisées et vigilantes sur le sujet et plusieurs recherchent régulièrement des alternatives ou produits de substitution mais rencontrent les difficultés évoquées au point 2.b de la présente note.

Il existe donc chez les industriels une véritable préoccupation du sujet qui devrait être accompagnée par la Nouvelle-Calédonie de façon à être plus efficace dans l'évolution des pratiques et la réduction de (certains) additifs alimentaires.

En ce sens, la FINC recommande de mettre en place et dynamiser les aides suivantes pour accompagner ce mouvement :

- Aide en recherche et développement (R&D) : ex : aide financière, veille, mise à disposition des équipements d'un « laboratoire pilote » (niveau de test intermédiaire entre la cuisine maison et l'échelle industrielle), aide financière dans l'accès à un panel de consommateurs ;
- Aide en communication : réalisation de campagne de communication territoriale régulière et continue pour valoriser, conforter et soutenir les modifications opérées par la production locale, aide à la mise en place de label ou marque de production locale, à l'image de ce qui se fait sur ces deux points dans les pays industrialisés (France, Allemagne, Etats-Unis, Japon, Australie, Nouvelle-Zélande...) ;
- Mise en place de formation spécifique à destination des chefs d'entreprise ou responsable qualité de la filière IAA sur la question des additifs alimentaires ;
- Actions pédagogiques à destination des plus jeunes pour faire évoluer le regard des futurs consommateurs sur des produits « moins performants » (moins beau, moins attirant, moins coloré, moins 'goûté', durée de conservation moindre, etc).

S'agissant du volet recherche et développement, la FINC se réjouit de la création en 2018 du pôle agroalimentaire au sein de l'ADECAL qui a vocation à développer une offre de service en ce sens et demande à ce que ce pôle soit soutenu et doté des moyens humains, techniques et financiers ad hoc.

e. S'agissant des améliorations à apporter afin de préserver la santé des Calédoniens

Sans enlever la portée des recommandations développées précédemment, la FINC se félicite de la création de l'association *IJA BWETI, l'avenir de l'Alimentation en Nouvelle-Calédonie*, une structure transversale qui met au cœur de sa réflexion et de son action l'Alimentation et l'avenir de l'Alimentation en Nouvelle-Calédonie.

Porté par un collectif représentatif de l'ensemble des parties prenantes sur l'Alimentation (des acteurs de la santé aux producteurs et fabricants, en passant par les consommateurs, des professionnels de l'éducation alimentaire et des représentants d'institutions), l'association *IJA BWETI* constitue une vraie opportunité de dialogue et d'action sur l'alimentation et son avenir en Nouvelle-Calédonie. Structure citoyenne créant le lien entre toutes les dimensions de l'Alimentation, elle sera force de propositions et aura la charge de soutenir et suivre le déploiement des 16 projets identifiés pour une meilleure alimentation en Nouvelle-Calédonie lors de l'événement du même nom qui s'est tenu les 2 et 3 avril dernier (cf. annexe 4 – présentation IJA BWETI).

La FINC appelle donc le CESE à soutenir les actions d'IJA BWETI qui œuvre en faveur de l'avenir de l'Alimentation en Nouvelle-Calédonie.

Annexes

Annexe 1 - Norme générale pour les additifs alimentaires

Annexe 2 - Règlement européen (CE) n°1333/2008 sur les additifs alimentaires

Annexe 3 - Arrêté n°83-545/CG du 9 novembre 1983

Annexe 4 - Présentation d'IJA BWETI