

CALCULATRICE INTERDITE

« ... Le terme « biologique » désigne des aliments qui respectent certains principes de production... Ces produits séduisent les consommateurs. En France, la filière représente un chiffre d'affaires de 4 milliards de francs et connaît depuis environ trois ans une croissance annuelle de 25% par an... Avec une part de marché de 0,5% du secteur de l'agroalimentaire domestique, le « bio » reste encore limité à une niche de consommation, mais son potentiel intéresse de plus en plus d'enseignes... ».

Véronique Dupont

La percée du « bio » et des « alicaments »

Le Monde – 20 octobre 1998

- 1) Sans vous limiter aux informations contenues dans les annexes, présentez et analysez le phénomène de la consommation de produits biologiques.
- 2) A l'occasion d'un problème de consommation de produits alimentaires, un journaliste de la presse locale demande à une association de protection du consommateur de la ville de proposer un article.
Afin d'amener les consommateurs à une approche raisonnée de la qualité des produits alimentaires, vous rédigez, en tant que technicien en Economie sociale familiale dans l'association, ce projet d'article. Vous faites notamment apparaître les représentations que les consommateurs peuvent avoir de la qualité de ces produits alimentaires ainsi que les critères objectifs de qualité.
L'association envisage de prolonger cette publication par une action en direction des consommateurs sur ce même thème. Précisez la nature de cette action et montrez son intérêt.

ANNEXES

- Annexe 1 : « Faut-il avoir peur de manger ? »
Jean-Pierre Icikovics – Science et vie
Hors série n°208 – Septembre 1999
- Annexe 2 : « Qu'est-ce qu'un produit « bio » ? »
Eric Labouze – Science et vie
Hors série n°208 – Septembre 1999
- Annexe 3 : « La bonne bouffe : enquête sur l'horreur alimentaire »
Pauline Lena – L'événement n°762 du 10/16 juin 1999
- Annexe 4 : Enquête « Conditions de vie et Aspirations des français »
CREDOC - Juin 1997

Barème sur 20 points

Question 1 : 6 points

Question 2 : 10 points

Expression, orthographe : 2 points

Structuration, introduction, conclusion : 2 points

BTS ECONOMIE SOCIALE FAMILIALE		
Session 2000	Epreuve d'économie sociale familiale	Coefficient 3
Code : ESESF	Durée : 5 heures	Page 1/6

Faut-il avoir peur de manger ?

De la vache folle au poulet à la dioxine, en passant par le bœuf aux hormones, l'actualité décline au fil des jours les avatars successifs d'une crise de notre alimentation. Cette crise semble grave. En effet le doute qu'elle génère, souvent sur la base de faits réels, porte sur des produits – les aliments – qui, par nature, diffèrent de n'importe quel autre produit industriel. Destinés à être incorporés, ils nécessitent la confiance; on en attend, de juste droit, santé et plaisir. Et, se dit-on, si ceux-là sont dangereux, pourquoi pas ceux-ci, et au fond, pourquoi pas tous? Un soupçon que des cassandres ne manqueront jamais d'entretenir.

Qu'elle le veuille ou non, la science se trouve amalgamée de façon négative à cette crise : elle a eu sa part dans le développement de cette alimentation « dénaturée ». Face à la conviction que science et technique ont rendu menaçant le monde de la nourriture, tous les progrès qu'elles ont aussi permis en matière de sécurité alimentaire, de fabrication, de conditionnement et de conservation des aliments, ou encore dans les domaines de la physiologie de la nutrition et de la conception de produits optimisés à nos besoins, tous ces progrès ne semblent plus en mesure de peser très lourd. Mais, pour ne plus les voir, ont-ils donc disparu ?

À mi-chemin de son parcours, SU.VI.MAX., la plus grande enquête jamais conduite dans le monde sur l'état nutritionnel d'une population (près de 13 800 personnes suivies pendant 8 ans tant au niveau de leurs prises alimentaires qu'à celui de leurs paramètres sanguins), donne ainsi un tableau plutôt rassurant de la santé des Français au regard de la façon dont ils se nourrissent. Lancée en 1994, alors que la filière agroalimentaire et ses modes de distribution étaient en place depuis belle lurette, elle montre d'abord la disparition de toute forme de carence à l'échelle de la population. Cela signifie que l'offre de nourriture est suffisante en quantité et en variété, et qu'elle est, de surcroît, financièrement accessible.

Quant à la qualité de la nourriture d'aujourd'hui, s'il revient aux responsables politiques et aux services spécialisés d'en garantir sévèrement le maintien, il faut, pour mieux l'apprécier, la rapporter à celle de la nourriture d'hier. On pourrait prendre l'exemple du lait, un aliment qui, dans l'imaginaire, incarne la pureté. Que reste-t-il aujourd'hui de tout le cortège de maladies graves et fréquentes dont il était vecteur? Quelques cas de listériose, certes, mais isolés, vite identifiés et contrôlés, et surtout soignables.

Rappeler ces faits est nécessaire, mais a aussi ses limites. Car notre « peur » de manger s'est installée sur un terrain qui l'avait préparée. Depuis plus de deux décennies, notre relation aux aliments, par nature intime et essentielle, apparaît en effet déstabilisée. Deux facteurs au moins y ont contribué. D'abord, les évolutions de notre mode de vie urbain qui nous ont coupés de la nature et, le manque de temps aidant, nous ont incités à nous en remettre à l'industrie pour la préparation de nos aliments. De cela est née, non pas forcément une baisse de leur qualité, mais une incertitude permanente sur leur origine et leur identité, une angoisse diffuse que le moindre incident – et il y en aura toujours – suffit à faire flamber. Deuxième facteur : une certaine forme de médicalisation abusive et hypermédiatisée de notre prise alimentaire qui a fini par générer un climat de culpabilité et de doute à l'égard d'aliments même essentiels. Ainsi, au cours de ces dernières années, combien d'entre eux ne se sont-ils pas vus, un jour, voués aux gémonies et réhabilités, le lendemain? ...

Jean-Pierre ICIKOVICS
Sciences et vie – Hors série – n°208
Septembre 1999

ANNEXE 2

Qu'est-ce qu'un produit « bio » ?

« ... Actuellement, on répertorie en France environ 4000 agriculteurs spécialisés bio, qui cultivent 100 000 hectares, pour une surface agricole totale de 28 897 521 hectares, une proportion très marginale, qui demeure, en outre, insuffisante pour satisfaire la demande croissante des consommateurs. Quant aux acteurs situés plus en aval dans la filière bio, ils sont moins de 800 préparateurs ou transformateurs, auxquels il faut ajouter une cinquantaine d'importateurs.

Pour répondre aux attentes nouvelles de consommateurs « bio nouvelle génération » (1 Français sur 6, principalement urbain), qui se distinguent des « bio fermiers », des « bio militants » ou encore des « bio diététiques », la filière bio commence à sortir de cette marginalité (...).

Pour comprendre les avantages réels des produits bio, examinons les effets, à long terme, des techniques de l'agriculture conventionnelle. Ces effets peuvent être rangés en quatre grandes catégories. Les deux premières relèvent de l'écologie et du souci de préserver la qualité de notre environnement, en distinguant les effets sur les milieux (dégradation des ressources naturelles : sol, eau, air) et les effets sur les êtres vivants (risque pour le patrimoine génétique et diminution de la biodiversité). La troisième catégorie concerne les effets directs sur l'homme (micro-pollution chronique et cumulative des denrées ingérées, entraînant des risques nouveaux pour la santé de l'organisme et des descendants). Enfin, la dernière catégorie d'effets à long terme recouvre, à la fois, des enjeux de santé et d'écologie : elle est relative aux effets induits par la chimie ajoutée et la culture intensive (pollution diffuse de l'environnement) (...)

La question des effets de l'agriculture conventionnelle et des produits alimentaires dérivés, sur la santé humaine, est une question difficile. De nombreux agents toxiques sont ingérés par l'intermédiaire des aliments et des boissons. Ces toxiques sont de nature extrêmement hétérogène : mycotoxines, résidus de produits chimiques utilisés en agriculture non biologique (pesticides et engrais), additifs alimentaires, composants végétaux naturels, produits dûs à la préparation, à la cuisson, à la conservation. A l'heure actuelle, on compte quelque 1 500 pesticides différents, qui sont largement employés dans l'agriculture conventionnelle : environ 1,5 à 2 tonnes par hectare de culture et par an, en Europe. Ces produits phytosanitaires ne se retrouvent qu'à l'état de traces résiduelles dans les aliments et l'on peut se demander si leurs effets ne doivent pas être considérés comme négligeables. Mais ce ne sont pas des produits anodins... »

Eric Labouze
Sciences et vie, Hors série n°208, septembre 1999

ANNEXE 3

LA BOUFFE POISON : ENQUÊTE SUR L'HORREUR ALIMENTAIRE

SAUMON AU MERCURE

Le mercure est le principal contaminant des poissons en général, et donc des saumons. L'eau des élevages est mieux surveillée, alors que les saumons sauvages des lacs les plus reculés du Canada peuvent être contaminés. Il est possible également de retrouver des antibiotiques, des mycotoxines et des études récentes envisagent la possibilité de contamination par la dioxine. Les saumons label rouge d'Irlande et d'Ecosse semblent être élevés dans les meilleures conditions. Attention aux saumons fumés de manière artisanale, ils contiennent de nombreux dérivés toxiques (benzopyrènes) issus de la fumée de bois. Les fumages industriels ne présentent pas cet inconvénient.

CHAMPIGNONS AUX MYCOTOXINES

Ce sont de véritables usines de filtration de l'eau et de l'air. Ils peuvent ainsi accumuler un certain nombre de substances toxiques présentes dans notre atmosphère polluée. Les métaux lourds sont en première place, le cadmium caracolant en tête. Il est bon d'éviter de consommer les champignons produits trop près des zones industrielles. Un constat valable pour tous les végétaux. Dernière recommandation, les moisissures qui se développent sur les légumes peuvent produire les dangereuses mycotoxines. N'hésitez pas à les jeter.

Pauline LENA

L'événement, n°762 du 10-16/06/99

ANNEXE 4

DOCUMENT 1

Quels sont, parmi les éléments suivants, les deux auxquels vous donnez personnellement la préférence quand vous recherchez des produits alimentaires de qualité ?

<i>Modalités classées par ordre décroissant de la 1ère réponse</i>	1ère réponse	2ème réponse	Cumul des deux réponses
. La marque du produit.....	28,7	13,8	42,5
. Les labels rouges.....	22,0	15,8	37,8
. Les informations sur l'origine.....	20,0	23,7	43,7
. Les informations sur la composition.....	19,4	26,4	45,8
. Les labels d'agriculture biologique.....	3,8	6,4	10,2
. Le prix plus élevé du produit.....	2,1	5,2	7,3
. Les médailles et distinctions honorifiques.....	1,4	3,4	4,8
. Autre.....	1,2	1,4	2,6
. Ne sait pas.....	1,4	3,9	5,3
Total.....	100,0	100,0	

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

DOCUMENT 2

L'élément principal quand on recherche des produits alimentaires de qualité, selon l'âge des individus
(1ère réponse)

<i>Modalités classées par ordre décroissant de la colonne « Ensemble de la population »</i>	(en %)				Ensemble de la population
	Moins de 25 ans	25-39 ans	40-59 ans	60 ans et plus	
. La marque du produit.....	44,0	31,6	21,5	26,3	28,7
. Les labels rouges.....	17,6	18,7	25,5	24,2	22,0
. Les informations sur l'origine.....	15,9	18,1	21,5	22,7	20,0
. Les informations sur la composition.....	15,3	23,1	21,9	13,6	19,4
. Les labels d'agriculture biologique.....	1,6	3,4	4,8	4,3	3,8
. Le prix plus élevé du produit.....	2,7	1,3	2,0	2,9	2,1
. Les médailles et distinctions honorifiques....	1,9	1,9	1,0	1,0	1,4
. Autre.....	0,5	1,4	1,0	1,5	1,2
Total (nsp inclus).....	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

ANNEXE 4 (suite)

DOCUMENT 3

Le critère le plus important pour juger de la qualité d'un produit alimentaire, selon l'âge des individus (1^{ère} réponse)

(en %)

<i>Modalités classées par ordre décroissant des réponses de l'ensemble de la population</i>	Moins de 25 ans	25-39 ans	40-59 ans	60 ans et plus	Ensemble de la population
. La fraîcheur, l'apparence du produit.....	21,1	28,9	30,6	34,1	29,7
. Le goût du produit.....	26,5	21,6	17,3	20,6	20,6
. La composition du produit.....	19,9	21,1	21,1	14,1	19,2
. Les modes de production du produit (mode d'élevage...)	11,1	11,3	13,1	10,8	11,7
. La présence d'un marquage de contrôle sanitaire.....	10,1	9,5	8,8	10,9	9,7
. L'origine géographique du produit.....	4,5	6,1	7,4	7,7	6,7
. La présentation, l'emballage du produit.....	6,9	1,4	1,8	1,6	2,3
Total (nsp inclus).....	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.

DOCUMENT 4

Le critère le plus important pour juger de la qualité d'un produit alimentaire, selon le sexe des individus (1^{ère} réponse)

(en %)

<i>Modalités classées par ordre décroissant des réponses de l'ensemble de la population</i>	Homme	Femme	Ensemble de la population
. La fraîcheur, l'apparence du produit.....	26,8	32,4	29,7
. Le goût du produit.....	23,6	18,0	20,6
. La composition du produit.....	19,4	19,0	19,2
. Les modes de production du produit (mode d'élevage...)	11,7	11,6	11,7
. La présence d'un marquage de contrôle sanitaire.....	9,2	10,2	9,7
. L'origine géographique du produit.....	7,7	5,8	6,7
. La présentation, l'emballage du produit.....	1,4	3,0	2,3
Total (nsp inclus).....	100,0	100,0	100,0

Source : CREDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations des Français », juin 1997.