

Avis sur le développement des nouvelles technologies dans la fabrication, le conditionnement et la conservation des denrées alimentaires : conséquences, responsabilité des opérateurs et acceptabilité sociale

RESUME

Les progrès considérables du génie des procédés ont amené de nouvelles technologies comme l'ionisation et les hautes pressions. Parallèlement, le droit communautaire a été réformé et renforcé en ce qui concerne les denrées alimentaires, les ingrédients améliorants alimentaires, les nouveaux aliments. Il offre un cadre juridique clair quand à la responsabilité des opérateurs souhaitant faire usage de ces technologies et aux conditions préalables à leur développement. Pour autant, alors même qu'un consensus existe sur le potentiel de ces nouvelles technologies pour renforcer la qualité et la sécurité des aliments, elles ne connaissent encore qu'un développement limité dans le secteur agroalimentaire en raison de la défiance des consommateurs.

Dans un avis rendu en 2009, le Conseil national de l'alimentation (CNA) propose de développer la concertation à différents stades pour combler le fossé entre les spécialistes et les profanes, dès l'émergence de la technique et en toute fin d'évaluation.

Le CNA recommande aussi de compléter l'évaluation des risques par l'évaluation des bénéfices de toute nouvelle technique. Il propose de diffuser largement aux consommateurs les résultats de ces évaluations et recommande aux pouvoirs publics de soutenir financièrement des campagnes d'information.

Le CNA suggère que les denrées alimentaires issues de ces technologies ne soient consommées qu'à la condition que des méthodes complètes d'évaluation existent. Il encourage les efforts de recherche qui iraient dans ce sens.

Enfin, le CNA recommande l'élaboration d'un guide explicatif pour les entreprises et de lignes directrices européennes pour l'évaluation des produits issus de ces nouvelles technologies.