

Communiqué de presse

*L'Académie nationale de médecine publie son rapport sur
les déterminants et impacts de la qualité de l'alimentation sur
la nutrition et la santé humaines*

L'Académie nationale de médecine publie son rapport intitulé « **Déterminants et impacts sur la qualité de l'alimentation sur la nutrition et la santé humaines** », soulignant les enjeux majeurs liés à la sécurité alimentaire, la toxicologie et la mondialisation.

Des substances toxiques sous les projecteurs : Le rapport met en lumière les risques associés aux composés potentiellement toxiques présents dans l'alimentation, notamment :

- Les **xénobiotiques** provenant de la pollution et des traitements agricoles (pesticides, retardateurs de flamme, HAPs, POPs, métaux lourds).
- Les **mycotoxines** et les **additifs alimentaires** utilisés dans les produits transformés et ultra-transformés.

Ces substances peuvent engendrer des pathologies graves telles que :

- **Chez l'enfant** : des troubles du développement neuropsychologique et moteur, des cancers pédiatriques.
- **Chez l'adulte** : des troubles cognitifs, anxiodépressifs, cancers, endométriose, maladies neurodégénératives, et désordres endocriniens.

Malgré les efforts notables des agriculteurs français et une réglementation européenne stricte, l'ouverture croissante à la mondialisation expose les consommateurs à des disparités normatives significatives.

Face à ces enjeux, un groupe de travail de l'Académie de médecine coordonné par les professeurs Jean-Louis Guéant et Charles-Henri Malbert a approfondi trois questions clés :

1. Quels sont les enseignements et limites de la toxicologie alimentaire ?
2. La traçabilité des sources et modes de production peut-elle répondre aux défis de la mondialisation ?
3. Les labels alimentaires garantissent-ils une information suffisante pour prévenir les risques ?

**Les réponses ont conduit à 6 recommandations stratégiques
pour renforcer la sécurité alimentaire et protéger la santé publique :**

1. Inscrire le droit à l'alimentation dans le Droit français et européen

L'Académie recommande la reconnaissance du **droit à une alimentation saine, sûre, digne et durable**, incluant la création d'une **Autorité indépendante**.

Cette autorité aurait pour missions principales de contrôler les opérateurs actuels à toutes les étapes de la chaîne alimentaire pour mieux prévenir les risques alimentaires pour la santé et l'environnement et d'offrir un point d'entrée unique pour en informer le public avec transparence.

2. Reconnaître une exception agro-alimentaire dans les échanges commerciaux

Pour éviter la spéculation sur les matières premières agricoles et protéger la qualité de l'alimentation, l'Académie propose :

- D'inclure dans tous les accords de libre-échange un **statut spécifique pour les produits agricoles et alimentaires**.
- À court terme, d'expérimenter cette exception dans le cadre des **projets alimentaires territoriaux**, encourageant les circuits courts et soutenant les territoires agricoles.

3. Renforcer les contrôles par l'État

L'Académie appelle à une augmentation significative de la fréquence et de l'étendue des contrôles réalisés par l'État, sans délégation de compétence, en ciblant :

- Les gros producteurs n'utilisant pas les circuits courts, compte-tenu notamment des risques liés au stockage.
- Les produits importés, particulièrement ceux issus de pays avec des réglementations agrochimiques moins restrictives.
- Les produits biologiques importés, dont le cahier des charges n'est pas équivalent à celui du Label AB en vigueur pour les producteurs nationaux.

4. Favoriser l'accès aux produits biologiques (label AB)

Pour garantir une production respectueuse de l'environnement et accessible :

- Réglementer pour aligner les marges des transformateurs et distributeurs entre produits biologiques et conventionnels.
- Augmenter le prix payé aux producteurs bio pour couvrir leurs surcoûts.
- Taxer en compensation l'impact environnemental des productions conventionnelles.

Ces mesures visent à soutenir l'agriculture biologique et son impact sur l'environnement, tout en rendant ces produits accessibles au plus grand nombre.

5. Soumettre les produits transformés à des contrôles rigoureux

Une obligation réglementaire de contrôle en fin de chaîne doit être instaurée pour les produits transformés et ultra-transformés, visant :

- Les pathogènes.
- Les résidus chimiques soumis à des limites maximales de résidus (LMR).

Les résultats de ces contrôles doivent être transmis aux autorités compétentes et, en cas de non-conformité, relayés au RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed).

6. Appliquer le principe de précaution sur les composés non évalués

L'utilisation de composés chimiques non évalués ou sans LMR définie doit être interdite. Il est impératif de :

- Renforcer le financement des programmes de recherche pour évaluer ces substances.
- Mettre en place des mesures adaptées aux enjeux sanitaires et environnementaux.

Vers une alimentation plus sûre et plus transparente

Les défis auxquels est confrontée la toxicologie alimentaire nécessitent une mobilisation collective des agriculteurs, des pouvoirs publics, des industriels, des distributeurs et des consommateurs.

Le rapport de l'Académie propose des solutions concrètes pour garantir une alimentation de qualité, tout en répondant aux impératifs de santé publique et de durabilité.

Téléchargez le rapport complet ici : <https://www.academie-medecine.fr/determinants-et-impacts-de-la-qualite-sanitaire-de-l'alimentation-sur-la-nutrition-et-la-sante-humaines/>

Contact presse Virginie Gustin virginie.gustin@academie-medecine.fr 06 62 52 43 42