

Risques et peurs alimentaires [Marian Apfelbaum]

Autor(en): **Bosset, J.O.**

Objekttyp: **BookReview**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **91 (2000)**

Heft 2

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Risques et peurs alimentaires

Marian Apfelbaum, Directeur d'édition

Editions Odile Jacob, F-75005 Paris, 1998. 284 pages, broché, 150 FF
(ISBN 2-7381-0648-X)

Ce qui rend un aliment anxiogène, c'est d'abord l'idée que l'on s'en fait. Le risque alimentaire peut être perçu différemment par les consommateurs et par les scientifiques. Mains facteurs sociologiques, ethnologiques et culturels peuvent intervenir. Evaluer un risque, le risque zéro n'existant pas, c'est donc non seulement apprécier la gravité, voire la nocivité d'une conduite alimentaire, mais c'est aussi et surtout estimer la probabilité de la survenue d'un danger potentiel. Tel pourrait être résumé l'excellent ouvrage publié sous la direction du Pr Marian Apfelbaum par un collectif de vingt-sept auteurs issus d'horizons professionnels fort différents, donc complémentaires.

Cet ouvrage comporte cinq grandes parties subdivisées en chapitres indépendants, soit vingt-cinq au total, introduction et postface incluses. La première illustre le sujet par quelques «histoires exemplaires» telles les nitrates dans l'eau de boisson – dont l'innocuité est parfaitement démontrée! –, la crise de la salmonelle des œufs en Grande-Bretagne, le fromage et la listériose humaine entre 1986 et 1987, la maladie de la «vache folle» ainsi que deux contributions sur le génie génétique appliqué à l'agro-alimentaire et sur les méthodes de détection y relatives. La deuxième partie essaie de chiffrer les risques alimentaires, toxicologiques et infectieux notamment, sur la base de données statistiques et épidémiologiques en France en comparant le niveau de la mortalité générale avec celui attribué à la consommation d'aliments toxiques ou contaminés. La troisième partie reprend le titre et le propos même du livre en proposant des approches historiques (notamment les famines avant le XIXe siècle), culturelle, psychologique et politique (l'information et la désinformation dans ce domaine). La quatrième partie traite de la gestion économique et industrielle de tels risques et de leur prévention par le biais de HACCP par exemple et des «marques» en relation avec la confiance témoignée par les acheteurs/consommateurs. La cinquième et dernière partie, est plus hétérogène et générale, un peu en guise de conclusion(s), avec la gestion globale et politique des risques et des peurs, notamment dans le domaine des fromages au lait cru. On y trouve les thèmes et les mots-clés d'assurance qualité, de traçabilité, d'alerte et de politique de la vigilance. Elle s'achève avec un ultime chapitre empreint d'humour intitulé: «L'utopie de la santé parfaite»...

Ce livre se lit comme un roman, avec plaisir et un intérêt renouvelé en raison notamment de nombreux faits et anecdotes plaisamment relatés. Il ne prétend nulle-

ment à l'exhaustivité du thème. Trois regrets néanmoins peuvent être formulés: le scandale des denrées alimentaires contaminées à la dioxine n'y figure pas, l'ouvrage ayant paru juste quelques mois trop tôt! On ne trouve en outre que peu de références bibliographiques et que dans quelques rares chapitres, et aucun index des matières établi sur la base d'un certain nombre de mots-clés. Le caractère «grand public» de cet ouvrage explique probablement ces quelques carences, ce dernier n'étant pas destiné premièrement aux «spécialistes» du sujet tels que scientifiques et technologues, mais aussi et surtout à tous ceux qui sont concernés par la production, la vente et la gestion en général des denrées alimentaires: agriculteurs, producteurs, transformateurs, transporteurs, commerçants, cuisiniers, acheteurs et consommateurs, donc à tout un chacun en définitive. Mais ce livre intéressera aussi tous les scientifiques, économistes et politiciens en charge de la santé publique en général. Il tombe à point nommé au moment où éclatent maints scandales, «affaires» et tromperies susceptibles de mettre en danger des populations considérables. Pour mémoire, d'autres ouvrages plus spécialisés tels que le monumental ouvrage de référence «International food safety handbook – Science, international regulation, and control» (K. van der Heijden et al. (es), Marcel Dekker, Inc. New York, Basel 1999 (ISBN 0-8247-9354-4) ou le livre intitulé «Sécurité alimentaire du consommateur» édité par M. Moll et N. Moll, Collection «Sciences et techniques agro-alimentaires», Technique & Documentation (TEC & DOC) Lavoisier 1995 (ISBN 2-85206-994-6) voire le très récent Supplément au no 41 du «Concours médical» du 18 décembre 1999 «Sécurité des aliments: vrais risques et faux dangers» constituent de précieux compléments d'information pour les spécialistes de ces questions.

J.O. Bosset