

L'ALICAMENT, NOUVELLE OPÉRATION MARKETING, SECTEUR D'AVENIR !

Depuis plusieurs années fleurissent de nouveaux slogans sur l'emballage des produits industriels : « aliments enrichis en Oméga 3 », « pauvre en sel », « réduit le cholestérol », « couvre 20% des besoins journaliers en fibres », etc. Toutes les formules existent... Même les briques de lait - dont la composition n'a pourtant pas changé depuis la nuit des temps – clament leur « source de calcium » ! Cette analyse, réalisée au départ d'un atelier des journées d'études ACRF 2011, animé par le CRIOC, tente de faire le point sur ces messages qui détraquent la réflexion sur notre manière de nous nourrir.

Une industrie qui répond aux carences qu'elle produit !

C'est un constat partagé : l'industrie nous vend de la malbouffe, nos caddies sont sous influences ! Du coup, au fil du temps, nous avons rempli notre assiette de quantité de sel, de graisses et de sucres, délaissant peu à peu vitamines, minéraux et oligo-éléments. Résultat : 1,5 milliard de personnes de plus de 20 ans souffrent d'obésité (OMS, 2008) et 43 millions d'enfants de moins de 5 ans sont en surpoids (OMS, 2010)¹. Face à ce fléau et aux campagnes de sensibilisation, le consommateur se soucie de plus en plus de la qualité de son alimentation et de son effet sur sa santé. Son bon sens devrait alors le tourner vers davantage de produits de base tels que les céréales, les fruits et les légumes, peu rentables pour l'agro-industrie. C'est pourquoi les spécialistes-marketing du secteur agro-alimentaire n'ont pas hésité à modifier le contenu de leurs produits (et de leur emballage bien entendu) pour en faire des produits presque « schizophréniques » entre malbouffe et bonne-bouffe ! De quoi rendre le consommateur lui-même ambivalent !

Détour théorique

Dans l'objectif de démontrer la créativité des experts de cette filière florissante, nous définirons le néologisme « alicament » que nous différencierons de deux autres opérations marketing que sont l'allégation de santé et l'allégation nutritionnelle.

¹ Pour en savoir plus, lire l'analyse ACRF 2010/21 « Obésité, un fléau mondial ».

- **Un alicament, c'est quoi ?**

L'alicament est un nouveau concept inventé par les industriels pour désigner un *aliment* de consommation courante qui est, en même temps, un *médicament* dans le sens où il est censé réduire les risques ou prévenir l'apparition de certaines maladies grâce à des substances qu'il contient. Même s'il n'existe aucune définition légale de ce terme, le produit -pour être un alicament et non une allégation de santé- doit être doté d'une preuve scientifique validée par l'Agence Européenne pour la Sécurité des Aliments (EFSA) qui reconnaisse la causalité entre la consommation du produit et l'état de santé du consommateur.

Exemple : aliment qui « réduit activement le cholestérol ».

- **Une allégation de santé, c'est quoi ?**

L'allégation de santé est un message indiqué sur l'emballage d'un produit qui suggère une relation entre un aliment ou une composante d'un aliment et la santé du consommateur. Contrairement à l'alicament, il n'y a pas de lien direct avec une maladie, ce qui explique la diversité de ces messages. Toutefois, les substances sur lesquelles porte l'allégation doivent non seulement avoir des effets nutritionnels ou physiologiques bénéfiques reconnus scientifiquement mais aussi être présentes dans le produit sous une forme et en quantité susceptibles de produire un effet².

Exemples de messages : « aide au maintien du capital osseux », « bon pour la mémoire », « favorise le transit intestinal », « renforce les défenses naturelles », etc.

- **Une allégation nutritionnelle, c'est quoi ?**

L'allégation nutritionnelle est un message indiqué sur l'emballage d'un produit qui informe sur la composition bénéfique d'un produit.

Exemples de message : « light », « riche en calcium », « source naturelle de vitamine C », « pauvre en sel », « riche en minéraux », etc.

Contrairement aux alicaments, les allégations sont, depuis le 1er juillet 2007, régies par un règlement européen (1924/2006) dans le but de protéger le consommateur des allégations trompeuses, non fondées scientifiquement ou exagérées³. « La Commission européenne a imposé de valider scientifiquement les allégations santé affichées sur les produits. Deux registres ont été constitués. Le premier est composé d'allégations génériques qui pourront être utilisées par tous les opérateurs. Le second sera alimenté par des allégations spécifiques protégées pour les industriels qui apporteront de nouvelles preuves scientifiques. L'EFSA, chargée d'examiner les dossiers d'allégations, en a pour l'instant instruit 1 750 sur 4 200 retenus. Résultat : 85 % d'avis négatifs ! Une sacrée douche froide pour l'industrie »⁴. Dès lors, les industries, si elles ne se contentent pas des allégations génériques identiques pour tout le monde (et donc peu rentables !), sont amenées à développer des allégations nouvelles en mettant en place un modèle d'innovation spécifique... C'est ce qu'ont choisi Danone et Nestlé !

² C'est pourquoi le risque de confusion entre les trois notions et plus encore entre l'allégation de santé et l'alicament est grand. Pour qu'un produit soit un alicament, il faut donc des preuves scientifiques à l'appui et un lien direct avec une maladie. Mais les industriels jonglent facilement avec les mots : la formulation « diminuer le risque d'accidents vasculaires » est différente de celle « aide au bon fonctionnement cardio-vasculaire » ! La première peut être associée à un alicament alors que la seconde n'est qu'une allégation de santé pour vendre un produit (que le consommateur dégustera en pensant qu'il diminue ses risques d'accidents cardio-vasculaires alors qu'aucune étude scientifique n'aura reconnu de lien entre la consommation de ce produit et la diminution de ce risque).

³ Propos recueillis dans le document de Sophie Thise, diététicienne au CRIOC, présenté lors des ateliers des Journées d'Etude 2011 de l'ACRF à la Marlagne. Voir aussi : <http://www.crioc.be/FR/doc/x/y/document-3144.html?idsmenuleft=75>

⁴ <http://www.usinenouvelle.com/article/la-bataille-des-alicaments.N147956>

Ne soyons pas dupes !

N'allons pas croire que l'industrie agro-alimentaire se soucie de notre santé ! Si elle se préoccupe de mettre en avant la composition naturelle ou enrichie de son produit en changeant le design de son emballage ou de son étiquette, c'est que cette opération marketing lui est d'une façon ou d'une autre très rentable... Une étude réalisée par la revue française Libre Service Actualité (LSA), spécialisée dans la consommation et la grande distribution, constate en effet cette rentabilité : « Les marges dégagées sur les produits standards de Nestlé sont de 12,9% alors que sur les alicaments de cette même marque, elles sont de 19%! »⁵ et d'ajouter « Alors que la croissance stagne à 1 ou 2% par an pour l'ensemble des produits, il y a une hausse de 8% pour les alicaments ». Les grandes marques ont donc tout intérêt à poursuivre le développement de cette filière ! C'est d'ailleurs ce qu'a compris Nestlé qui affirmait déjà en septembre 2010 investir des millions dans ce domaine qui a un potentiel de développement économique se chiffrant en milliards de francs⁶ : « Dans 10 ans, nous serons le leader incontesté de ce nouveau secteur » a affirmé Luis Cantarell, directeur général désigné de Nestlé Health Science S.A., nouvelle filiale de la multinationale dont les activités se situent entre l'alimentation et la pharmacie. « L'obésité est une maladie mondiale » relève Peter Brabeck PDG de l'entreprise ; « il y a des occasions fantastiques à saisir » continue Luis Cantarell. Avec ses nouveaux produits, Nestlé entend jouer un rôle de prévention ! Des maladies comme l'obésité, le diabète ou Alzheimer sont visées. Prévenir l'obésité et les maladies cardiovasculaires... un comble pour une multinationale qui ne se prive pas d'encaisser des milliers de dollars sur le dos de bébés nourris avec des poudres de lait à l'huile de palme et aux protéines en quantités telles qu'elles ont déformé les courbes de croissance proposées par l'ONE⁷ et augmenté les cas d'obésité⁸ !

Un exemple parmi tant d'autres qui prouve que l'industrie agro-alimentaire ne se soucie pas des répercussions de la consommation de ses produits sur notre santé... tant que c'est un commerce qui marche ! Mieux, elle sera parvenue à nous vendre deux produits plutôt qu'un : un produit riche en huile de palme qui augmente significativement notre taux de cholestérol et un produit miracle qui fait diminuer ce dernier présent dans la petite gâterie qu'on n'a pas pu éviter ! Toutefois, même si ce produit miracle avait des effets positifs sur le taux de votre cholestérol, il en aura probablement moins à d'autres niveaux. Il vous suffit de retourner le produit et de détailler à la loupe l'étiquette⁹ : vous constaterez sans aucun doute que ce produit est truffé de sucres, de colorants, de correcteurs d'acidité, d'édulcorants (aspartame compris !), bref des additifs alimentaires aux noms chimiques incompréhensibles et aux effets sur la santé controversés, voire cachés !

⁵ Estimation LSA 2006. Source : <http://www.tsr.ch/info/economie/2515647-nestle-investit-des-millions-dans-les-aliments.html>

⁶ <http://www.tsr.ch/info/economie/2515647-nestle-investit-des-millions-dans-les-aliments.html>

⁷ Les courbes de croissance proposées dans les carnets de santé ONE jusqu'en 2006 n'étaient effectivement pas adaptées aux enfants nourris au sein. Établies par M. Sempé, il y a plus de trente ans, les données de ces courbes n'étaient basées que sur des bébés alimentés au lait artificiel. Or, l'évolution de ces derniers est différente de celle de bébés allaités. En effet, un bébé allaité a une croissance pondérale plus rapide que l'enfant nourri au lait artificiel pendant les 4 premiers mois mais qui s'affaiblit ensuite pour être inférieure à la fin de la première année (+/- 800g en moins). Il n'était dès lors pas rare qu'une jeune maman entende son pédiatre lui dire que son lait n'était plus assez riche et lui propose des compléments pour son bébé puisqu'il était « en dessous de la courbe » ! Source : <http://www.santeallaitementmaternel.com>

⁸ Les relations entre alimentation du bébé et obésité sont débattues depuis plus de 20 ans. Mais récemment, de nouvelles études portant sur des échantillons importants ont été publiées et ont relancé l'intérêt sur ce sujet, tout particulièrement en raison de l'augmentation constante de l'obésité dans de nombreux pays. Ces résultats montrent que l'alimentation de l'enfant au lait industriel augmente modestement mais significativement le risque d'obésité plus tard dans l'enfance. On peut estimer que l'alimentation au lait industriel augmente de 15 à 20% le risque d'obésité. Augmenter la prévalence et la durée de l'allaitement peut constituer une méthode de prévention très peu coûteuse, qui présente par ailleurs de nombreux autres avantages. Source : <http://www.lilfrance.org/Etudes-sur-l-allaitement/Allaitement-et-obesite.html>

⁹ Par exemple voici la composition complète du produit Danacol promu lors de cet atelier : Lait écrémé et lait écrémé concentré, stérols végétaux (1,6%), fruits rouges 1% (fraise 0,5%, cerise acide 0,3%, framboise 0,2%), polydextrose, oligofructose (fibre alimentaire), épaississants (amidon modifié de maïs, pectine, gomme guar), arôme, colorants (jus concentré de raisin, cochenille), correcteurs d'acidité (acide citrique, citrate de sodium, citrate de calcium), ferments lactiques du yoghourt, édulcorants (aspartame, acésulfame K). Contient une source de phénylalanine. Contient: lait. Source : <http://www.lebienmanger.be>

Des frontières floues entre alimentation et santé

Plus fondamentalement, la profusion de ces créations industrielles exprime en toile de fond la prise de conscience de plus en plus forte des consommateurs du lien qui existe entre alimentation et santé. Plutôt une bonne nouvelle, me direz-vous. Françoise Bertrand, médecin et oratrice des journées d'études 2011 de l'ACRF commençait son exposé par une phrase-clé du Docteur Kousmine : « Ce que je mange aujourd'hui devient mon cerveau de demain... toute mes cellules... ma descendance ». Elle rappelle que « notre corps, le tractus gastro-intestinal et le métabolisme ont évolué pour assimiler, digérer, absorber et métaboliser deux tiers provenant des fruits et légumes et un tiers provenant d'animaux et de poissons » et que « notre alimentation a été assez stable pendant des siècles ». Par contre, elle nous met en garde « Les cinquante dernières années, nous avons assisté à une dégradation dramatique de notre alimentation qui ne contient dès lors plus les éléments dont nous avons besoin car l'industrie agro-alimentaire produit de la nourriture hautement calorique avec un déficit en nutriments essentiels ». Finalement, si l'agro-industrie n'avait jamais existé, nous ne serions pas en train de discourir sur les alicaments et aurions, continué comme d'antan à manger, plus équilibré et varié, meilleure formule pour ne pas développer de maladies causées par une mauvaise hygiène alimentaire. A l'époque et depuis la nuit des temps, nous savions quels aliments, au naturel, avaient des effets bénéfiques sur la santé : ainsi par exemple, le fenouil et le cumin qui atténuent les maux d'estomac et d'intestin, l'ail et le cresson qui guérissent les plaies, la canneberge qui lutte contre les infections urinaires, les fibres qui font baisser la glycémie, l'ail et l'oignon qui stimulent la circulation du sang, le céleri qui a des vertus diurétiques, etc¹⁰. C'est ce qu'ont exprimé les femmes de l'ACRF à la diététicienne du CRIOC qui animait l'atelier et qui, probablement sans le vouloir, faisait la promotion des alicaments industriels qui réduisent le taux de cholestérol. Les plus engagées n'ont pas hésité à rappeler que les stérols végétaux présents dans ces derniers se retrouvent également dans les huiles végétales, les fruits, les légumes et les céréales ! Elles prônaient donc le changement d'hygiène alimentaire plutôt que la consommation de ces nouveaux « produits santé » consommés pour se déculpabiliser de certains excès !

Conclusion

« L'aliment est au croisement de symboliques contradictoires : se nourrir = la vie, se soigner = négatif »¹¹. Bien plus qu'un phénomène de mode, il répond à un intérêt nouveau du consommateur pour sa santé. Notre consommation a effectivement énormément évolué ces dernières décennies compromettant l'harmonie de notre organisme : nous consommons sept fois moins de légumes qu'il y a cinquante ans, deux fois plus de sucre qu'au début du siècle, deux fois plus de viande qu'il y a cinquante ans et également deux fois plus de fromage qu'il y a vingt ans. Nous avons aussi fortement augmenté notre consommation de graisses au détriment des sucres complexes¹². Alors que notre raison (et notre corps !) nous pousse à consommer davantage d'aliments de base comme les fruits, les légumes et les céréales, l'agro-industrie détourne nos bonnes résolutions en nous proposant ses alicaments à savoir des produits chimiques bourrés de sucre, d'additifs et d'arômes et enrichis artificiellement en fibres, stérols végétaux ou autres qui servent soi-disant à prévenir certaines maladies modernes liées à la surconsommation. Si cette machine-à-vendre a créé ces nouveautés, c'est parce que, fonctionnant sur le profit, elle gagne toujours plus sur les produits raffinés, transformés, aseptisés, pestocisés, pré-digérés, etc. ! Elle clame à coup de matraquages de publicités bien pensées et bien placées, les bienfaits nutritionnels de ses « friandises » en gardant bien sous silence leur composition et les impacts sociaux et environnementaux de leur production ! Cette propagande fonctionne

¹⁰ Pour en savoir plus, lire *Ces aliments qui nous protègent, des substances bioactives dans notre assiette*, édition Terre Vivante.

¹¹ http://alicamentblog.blogspot.com/2010_03_01_archive.html

¹² Propos recueillis dans le document du docteur Françoise Bertrand présenté lors des journées d'étude 2011 de l'ACRF à la Marlagne.

puisque, dans nos représentations, nous associons plus facilement la diminution du cholestérol aux Bénécol, Danacol, Becel pro Active ou à l'Alpro Soja plutôt qu'aux stérols végétaux naturels !

De plus, les alicaments n'offrent pas une solution censée : plutôt que de revoir son hygiène alimentaire, celui qui se nourrit mal se déculpabilisera de ses excès en compensant par la consommation d'une boisson lactée miracle. Il aura donc choisi un produit « en plus de » plutôt qu'« à la place de » ! Plus fondamentalement, la consommation de ce genre de denrées ne s'accompagne pas d'un suivi médical pourtant nécessaire à certains traitements (comme par exemple celui de l'hypercholestérolémie). Sans une bonne information sur ces substances, les industriels exposent donc les consommateurs à certains risques sanitaires méconnus. Puisqu'il semble admis que certaines substances présentes dans les alicaments sont efficaces pour lutter contre certaines maladies, pourquoi ne pas les vendre sous forme de médicament en pharmacie ? Cela permettrait notamment de renforcer contrôles et prises en charge qui, aujourd'hui, font défaut.

Il semble en tout cas temps de reconnaître l'existence de ces « bons poisons » et de les cadenciser au sein d'un cadre législatif clair afin que l'industrie agro-alimentaire cesse au plus vite de profiter de ce flou juridique pour ruiner et arnaquer le consommateur ! Mais encore, nous profitons de cette analyse pour rappeler qu'il nous semble important que les politiques continuent à s'appuyer sur le relais des associations qui œuvrent pour changer les choses dans les secteurs de la santé, de l'agriculture (alternative), de l'environnement et de l'éducation. Nous espérons que cela permettra de re-tricoter, au fil du temps, l'harmonie (aujourd'hui historique !) entre nos vies et notre terre.

Marie Debois
Chargée d'études et d'analyses à l'ACRF

**L'ACRF souhaite que les informations qu'elle publie
soient diffusées et reproduites ;
n'oubliez pas dans ce cas de mentionner la source.**

Avec le soutien de la Fédération Wallonie-Bruxelles

