

## **Regards croisés sur la notion de Novel Food : quel droit pour quelle nouveauté ?**

Gervaise Debucquet et Marine Friant-Perrot

---



**Édition électronique**

URL : <http://cdst.revues.org/489>  
ISSN : 2431-8663

**Éditeur**

Presses universitaires d'Aix-Marseille -  
PUAM

**Édition imprimée**

Date de publication : 1 décembre 2016  
Pagination : 81-102  
ISBN : 978-2-7314-1035-8  
ISSN : 1967-0311

**Référence électronique**

Gervaise Debucquet et Marine Friant-Perrot, « Regards croisés sur la notion de Novel Food : quel droit pour quelle nouveauté ? », *Cahiers Droit, Sciences & Technologies* [En ligne], 6 | 2016, mis en ligne le 20 février 2017, consulté le 24 février 2017. URL : <http://cdst.revues.org/489>

---

Ce document a été généré automatiquement le 24 février 2017.

Tous droits réservés

---

# Regards croisés sur la notion de Novel Food : quel droit pour quelle nouveauté ?

Gervaise Debucquet et Marine Friant-Perrot

---

## Considérants méthodologiques

- 1 Nous avons porté sur le règlement européen dit *Novel Food* un regard croisant le droit et la socio-anthropologie de l'alimentation afin d'apprécier les reconfigurations législatives en cours, leur pertinence, leur incomplétude. Cette approche a permis une lecture critique du concept cadre de « nouveauté alimentaire » tel que défini dans ce règlement, mais aussi des catégories d'aliments « nouveaux » sur lesquelles se fonde l'éligibilité des innovations alimentaires aux procédures complètes ou allégées d'autorisation. La visée heuristique de ce double regard disciplinaire a surtout consisté à mettre en regard les principes au fondement des catégories définies par le droit – principalement guidés par les approches technoscientifiques – et les définitions socio-anthropologiques de la nouveauté alimentaire. Si les premières intègrent les évolutions et potentialités successives des technologies de manière diachronique et incrémentale, les secondes se construisent de manière beaucoup plus complexe sur la base d'une lecture ontologique de la nouveauté et des déliaisons culturelle, sociale, cosmique (mue ici par l'idée d'un certain ordre naturel) qu'elle suscite. Notre démarche a ainsi permis de mettre en regard les différentes temporalités de la nouveauté alimentaire, plutôt courte et continue lorsqu'elle est saisie par le droit, plutôt longue et discontinue lorsqu'elle est interprétée par la socio-anthropologie. Enfin, cette recherche interdisciplinaire nous a conduit à interroger, de manière inédite, les convergences ou réconciliations possibles des deux approches dans l'intérêt du mangeur.

## Introduction

- 2 Le Règlement n° 258/97 du 25 janvier 1997 relatif aux nouveaux aliments ou *Novel Foods*<sup>1</sup> a été adopté depuis maintenant quinze ans et devait être révisé. Le règlement (UE) 2015/2283 du 25 novembre 2015 relatif aux nouveaux aliments a notamment tenu compte du Règlement n° 178/2002 sur la législation alimentaire<sup>2</sup> qui a érigé le principe de précaution comme principe matriciel ; il devait aussi intégrer les nouvelles avancées technologiques comme le clonage animal, et permettre de retrouver une cohérence alors que la législation *Novel Food* avait été en partie « dépecée » en 2003 après l'exclusion des organismes génétiquement modifiés (OGM) de son champ d'application<sup>3</sup>. Dans ce contexte, à la suite de l'échec en 2011 du projet de révision du règlement *Novel Food* après 3 ans de négociations, trois nouveaux textes ont été proposés pour réviser le règlement de 1997 : la proposition de directive du 18 décembre 2013 relative à la mise sur le marché des denrées alimentaires obtenues à partir d'animaux clonés<sup>4</sup>, la proposition de directive sur le clonage<sup>5</sup> et la proposition de règlement relatif aux nouveaux aliments<sup>6</sup> qui a donné lieu à l'adoption du règlement (UE) 2015/2283 du 25 novembre 2015 relatif aux nouveaux aliments applicable à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2018. Ce morcellement des textes montre les difficultés pour le droit de prendre en compte de manière globale les enjeux économiques, culturels, éthiques et sanitaires posés par les nouveaux aliments.
- 3 Ce constat appelle donc à un questionnement du concept de « nouvel aliment » mettant en perspective ses différentes acceptions, telles que données à voir par le législateur, le technologue et le mangeur. En effet, revisiter la « nouveauté » alimentaire revient à soumettre le concept à l'analyse critique de ses référentiels<sup>7</sup>.
- 4 En première lecture des différents textes fondateurs et connexes de la législation relative aux innovations alimentaires, il est frappant de constater que le législateur convoque, mêle, juxtapose, oppose parfois un certain nombre de ces définitions, pour tenter de concilier la protection de la santé et l'information du consommateur, l'harmonisation des procédures d'autorisation en matière d'innovation technologique alimentaire et la préservation de la libre circulation des marchandises. Par ailleurs, les controverses suscitées par les applications alimentaires du génie génétique, et plus récemment le clonage, ont contribué à une plus grande exigence de transparence qui se manifeste principalement par la revendication de l'étiquetage. C'est donc ce dernier qui opère la médiation entre la législation *Novel Food* et le consommateur, portant à sa connaissance la liste des aliments et ingrédients autorisés ou non, la spécification jugée obligatoire ou non de la technologie utilisée et, parfois uniquement au-delà d'un certain seuil (OGM, hautes pressions<sup>8</sup>). Cependant, ces informations factuelles n'éclairent pas nécessairement les choix des consommateurs<sup>9</sup>, et « étouffent toute la charge éthique de la transparence »<sup>10</sup>, laquelle se pose ici avec acuité tant la frontière entre l'aliment nouveau et l'aliment traditionnel se révèle complexe et soumise à de multiples interprétations.
- 5 Pour enrichir ce débat, nous tenterons dans cette contribution de croiser les regards portés à la fois par le droit, la sociologie et l'anthropologie sur la nouveauté alimentaire elle-même, puis dans un second temps, sur les conceptions des risques et des « bénéfiques » qui lui sont associés et tels qu'ils sont sous-tendus par la législation *Novel Food*.

## I. La nouveauté alimentaire : comment définir le concept ?

- 6 Les différentes acceptions de la nouveauté identifiées en sociologie doivent être saisies par le droit qui peine à embrasser l'ensemble des facettes de la nouveauté alimentaire.

### A. De l'innovation à la nouveauté alimentaire

- 7 Les travaux conduits en sociologie sur la diffusion de l'innovation, suggèrent que la notion de nouveau produit recouvre « toute marchandise, toute prestation de service ou toute idée perçue comme nouvelle par un individu et ayant un effet sur les modes de consommation établis »<sup>11</sup>. Le délai et le taux d'adoption d'une innovation par les systèmes sociaux dépend de ses caractéristiques perçues, notamment l'avantage relatif, la compatibilité, la complexité, la facilité d'essai et l'observabilité mais aussi de la manière dont elle bouscule les connaissances, les croyances ou les normes sociales<sup>12</sup>.
- 8 Cette phrase prend tout son sens, dans le domaine alimentaire, où la nouveauté/l'innovation est invariablement soumise au principe d'incorporation en vertu duquel le corps du mangeur se construit tout autant des constituants de l'aliment que des symboles qu'il véhicule<sup>13</sup>. Ce sont les savoirs populaires, les représentations, les croyances alimentaires, les normes sociales qui préfigurent l'acceptation ou non des innovations, et par certaines couches de la société seulement, comme l'ont montré à la fin du XIX<sup>e</sup> les résistances à l'appertisation ou à la congélation des denrées alimentaires<sup>14</sup>, ou plus récemment le rejet des aliments génétiquement modifiés<sup>15</sup>. L'histoire du fait alimentaire montre que les répertoires alimentaires et les manières de manger n'ont cessé d'évoluer en Europe au cours des siècles, et que la nouveauté alimentaire résulte de la double détermination de facteurs internes (évolution des goûts et phénomène de distinction sociale<sup>16</sup>; pénétration des innovations techniques en matière de conservation et préparation des aliments<sup>17</sup>) et de facteurs externes (ouverture aux ingrédients et cuisines exotiques propice au métissage culinaire<sup>18</sup>). Plus récemment, la pénétration de la Nouvelle Cuisine s'est posée dans les mêmes termes, la cuisine traditionnelle ne pouvant assimiler les changements que très lentement car elle doit les « incorporer dans son héritage »<sup>19</sup>. Autrement dit, c'est la culture alimentaire qui permet d'accueillir l'aliment nouveau et de le naturaliser avec le temps : la nouveauté d'hier est devenue l'aliment traditionnel d'aujourd'hui. Ainsi, la nouveauté est un concept relatif et la frontière entre ce qui est nouveau et ce qui ne l'est pas ou plus est ténue.
- 9 Peut-on alors essayer de définir l'aliment nouveau par son contraire, l'aliment traditionnel ? Dans le cadre d'une comparaison européenne (Belgique, France, Italie, Norvège, Pologne et Espagne), une définition presque unanimement partagée de la notion d'aliment traditionnel a été proposée, au-delà de petites divergences nationales :
- “A traditional food product is a product frequently consumed or associated to specific celebrations and/or seasons, transmitted from one generation to another, made in a specific way according to gastronomic heritage, naturally processed, and distinguished and known because of its sensory properties and associated to a certain local area, region or country.”<sup>20</sup>*
- 10 On voit à travers cette définition que ce qui permet de caractériser l'aliment traditionnel, outre une fréquence de consommation significative, ce sont les idées de rites de consommation associés (consommations festives et saisonnières), de transmission

intergénérationnelle, de typicité sensorielle que confère le lien au terroir et un ancrage local et enfin, de naturalité (méthodes de production, procédés naturels). Derrière ce consensus, se cachent certaines spécificités culturelles, nationales : par exemple, les Français et les Espagnols, insistent sur l'antériorité de la consommation et le caractère quotidien de la consommation, les Italiens insistent sur l'authenticité des produits. Pour les Polonais, l'aliment traditionnel renvoie à l'idée d'un aliment consommé quotidiennement par le passé et plus rarement aujourd'hui, pour des occasions festives notamment. Ainsi, le terme d'aliment traditionnel peut revêtir quelques nuances dans une perspective internationale.

- 11 Ce faisant, il peut être intéressant de considérer les éléments de savoirs, croyances et représentations associés à l'aliment traditionnel pour faire une relecture du texte du règlement *Novel Food* et des différentes conceptions de la nouveauté alimentaire.

## B. La nouveauté dans le règlement Novel food : un concept éclaté

- 12 Cinq étapes ont marqué l'évolution du règlement *Novel Food* :
- (1) le projet initial d'intégrer les techniques issues de la biotechnologie moderne ;
  - (2) la prise en compte par le règlement (CE) n° 258/1997 de la nouveauté de manière globale, permettant d'englober les aliments exotiques provenant de l'extérieur de l'UE (« Approche produit ») et les aliments issus de l'innovation (« approche produit-procédé »), c'est-à-dire l'ensemble des aliments non traditionnels ;
  - (3) la sortie des OGM du champ d'application du texte à la suite de l'adoption des règlements (CE) n° 1829 et 1830/2003 ;
  - (4) la proposition de trois nouveaux textes : les deux propositions de directives relatives au clonage et aux denrées alimentaires issues du clonage<sup>21</sup> et le projet de règlement relatif aux nouveaux aliments<sup>22</sup>.
  - (5) L'adoption du règlement (UE) 2015/2283 du 25 novembre 2015 relatif aux nouveaux aliments qui reprend les catégories issues du règlement (CE) n° 258/1997 en les précisant et en les actualisant par l'intégration de nouvelles catégories d'aliments.
- 13 En l'état actuel du droit positif, en l'absence de consommation significative avant le 15 mai 1997, un aliment ou un ingrédient est qualifié de « nouveau » s'il relève d'une des catégories énumérées à l'article 3 § 2 du règlement *Novel Food*. Avant la réforme de 2015, la mise sur le marché européen des *novel food* reposait sur un système d'autorisation préalable, avec un examen national par les autorités sanitaires des États membres et un arbitrage éventuel au niveau communautaire, après avis de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA). Si l'aliment était considéré comme substantiellement équivalent à un produit traditionnel, il pouvait bénéficier d'une procédure allégée de notification. Parmi les aliments non conventionnels, sont donc considérés comme nouveaux ceux relevant des dix catégories énumérées à l'article 3 du Règlement. Les anciennes modalités définissant la nouveauté sont reprises : l'existence d'une nouvelle structure moléculaire ou délibérément modifiée (i), le recours à des micro-organismes, champignons ou d'algues pour la composition ou l'extraction de l'aliment (ii) l'utilisation de procédés de production impactant significativement le devenir métabolique de l'aliment dans l'organisme ou leur teneur en substances indésirables (vii) et l'utilisation de techniques de multiplication (productions végétales) (iv) ou de reproduction (productions animales) non traditionnelles (v). Cette dernière catégorie inclut les denrées alimentaires obtenues à partir d'animaux clonés qui sont visés expressément par le

considérant (14) du règlement. S'y ajoutent de nouvelles catégories : les hypothèses de recours à des matériaux d'origine minérale (iii) ou à des cultures cellulaires ou tissulaires (vi) ou le recours à des vitamines ou minéraux issus de nouveaux procédés ou contenant des nanomatériaux (iv) ; puis, les denrées alimentaires utilisées exclusivement dans des compléments alimentaires au sein de l'Union avant le 15 mai 1997, lorsqu'elles sont destinées à être utilisées dans des denrées alimentaires autres que des compléments alimentaires (x). Enfin, sont nouvellement inclus de manière expresse les nanomatériaux manufacturés de plus en plus fréquemment utilisés par l'industrie agro-alimentaire (viii). La catégorie relative aux « minéraux, vitamines et autres substances » (ix) est redondante car elle inclut des procédés ou des nanomatériaux qui sont en tant que tel visés par d'autres catégories<sup>23</sup>.

- 14 On peut noter tout d'abord que la catégorie des produits traditionnellement consommés en Europe avant 1997 est conçue de manière très restrictive par le juge communautaire. Ainsi, interprétant la notion de « consommation significative » dans un arrêt *M-K Europa* du 15 janvier 2009, la Cour de justice de l'Union a considéré à propos du *Man Koso*, produit alimentaire japonais fabriqué selon un procédé de fermentation à partir de plus de cinquante ingrédients végétaux que « le seul fait que l'ensemble des ingrédients entrant dans la composition d'un produit alimentaire a pu faire l'objet d'une consommation humaine non négligeable dans la Communauté n'est pas suffisant pour considérer que l'aliment final n'est pas un aliment nouveau au sens du règlement n° 258/97 »<sup>24</sup>. Peuvent être inclus dans cette liste des aliments ayant fait l'objet avant le 15 mai 1997 d'une consommation significative mais dont un procédé de transformation conduit à le consommer sous une forme nouvelle (huile nouvellement extraite d'une graine connue et déjà consommée ; produit nouvellement fermenté issu de végétaux connus et déjà consommés).
- 15 Dès lors que l'aliment n'est pas considéré comme traditionnellement consommé en Europe avant 1997, la nouveauté est appréciée sous différentes modalités, essentiellement (1) soit par l'existence d'une nouvelle structure moléculaire ou délibérément modifiée, (2) soit par le recours à des microorganismes, champignons ou d'algues pour la composition ou l'extraction de l'aliment, (3) soit par l'utilisation de techniques de multiplication (productions végétales) ou de reproduction (productions animales) non traditionnelles ou enfin (4) soit par l'utilisation de procédés de production impactant significativement le devenir métabolique de l'aliment dans l'organisme ou leur teneur en substances indésirables.
- 16 Ces catégories sont le reflet d'une vision technoscientifique de l'alimentation, définissant l'aliment comme la résultante de procédés ou méthodes aux trois stades : sélection/ reproduction – production – transformation. Dans ce couplage « produit-process », la modification d'un seul de ces procédés, à partir du moment où il impacte les caractéristiques de l'aliment, suffit à modifier le statut de l'aliment, à le faire rentrer dans la catégorie des « nouveaux » aliments, à le rendre éligible au titre du règlement Novel Food. Cette décomposition analytique de l'aliment et inhérente au projet scientifique lui-même s'opposerait à une conception *holiste* de l'aliment, en tant que ce dernier ne peut être saisi qu'à travers le système complexe des significations et des normes sociales qui lui sont associées, c'est-à-dire des notions fondamentalement irréductibles<sup>25</sup>.
- 17 En effet, manger est un acte tout à la fois biologique et culturel permettant de relier le mangeur, son corps physique mais aussi son corps symbolique<sup>26</sup> à ses aliments et à leurs

origines. Les aliments traditionnels, ont sur ce plan un statut bien particulier, puisqu'ils sont bien souvent associés à l'imaginaire du naturel, et de la nature plus largement. Ce sont les techniques ou modes opératoires culinaires qui assurent, contrairement aux aliments industriels ou « artificiels », une continuité symbolique entre la nature et l'aliment<sup>27</sup>. Le système culinaire (les procédés de préparation et de transformation qu'il mobilise) assure la médiation des rapports entre l'homme et le cosmos, articule la nature et la culture et est par ailleurs au fondement d'un système d'oppositions langagières<sup>28</sup>. Les procédés traditionnels permettent donc de préserver la continuité symbolique depuis la source jusque la forme finale de l'aliment. Les aliments emblématiques de la culture française (foie gras, vin, fromage, etc.) et plus largement ceux qui bénéficient d'un signe de qualité lié à la provenance et à l'origine s'avèrent être le résultat de l'expression, sous toutes ses formes, des potentialités et spécificités d'un terroir et des savoir-faire artisanaux à l'œuvre.

- 18 La question qui se pose alors est celle de savoir, parmi les différentes techniques utilisées, par le passé ou issues de l'innovation technologique récente, celles qui affaiblissent, voire rompent cette continuité symbolique. Il est intéressant de s'interroger sur les critères qui fondent la distinction entre les aliments nouveaux et traditionnels dans le règlement *Novel Food*, et ainsi, de pointer les différences entre la vision de la nouveauté par le législateur et le mangeur.

### 1. Une origine nouvelle

- 19 (Le cas des aliments « exotiques », critère général lié à l'absence de consommation significative avant 1997)
- 20 Le terme exotique tel qu'employé dans la législation *Novel Food* renvoie à un ailleurs alimentaire qui se situe hors des frontières européennes, définition que nous proposons de discuter ici. L'histoire des recettes alimentaires sur une période allant de 1930 à 2004 nous apprend en effet qu'à la fin des années 1960, sont considérées comme exotiques les cuisines espagnoles, italiennes voire autrichiennes<sup>29</sup>. La frontière entre ce qui est exotique et ce qui ne l'est pas est floue et fait l'objet de discussions – les cuisines de l'Europe du Sud sont-elles moins exotiques que les cuisines venues de pays lointains, de régions tropicales notamment ? Une acception élargie du terme exotique en référence à son étymologie grecque permet de considérer comme « exotiques » l'ensemble des cuisines étrangères ou ce qui ne provient pas du pays de référence, par opposition aux cuisines indigènes<sup>30</sup>. L'idée d'exotisme s'oppose aussi au local, aux *produits locaux*, lesquels connotent avec l'idée d'un espace de proximité géographique mais aussi pleinement culturel<sup>31</sup>. Au final, l'aliment exotique renvoie à un ailleurs culinaire, permet au mangeur de voyager, de réduire la distance géographique plus ou moins grande qui le sépare de l'Autre. Néanmoins, toutes les cultures n'ont pas le même degré de perméabilité à l'exotisme culinaire. En France, l'intérêt pour les cuisines étrangères est ancien et remonte au XVII<sup>e</sup> siècle, même si le terme exotique n'est apparu qu'au début du XX<sup>e</sup> ; et ceci, contrairement à l'Allemagne dont les recettes étrangères ne pénètrent les habitudes alimentaires qu'à partir de 1945<sup>32</sup>.
- 21 L'évolution des répertoires alimentaires des sociétés occidentales a donc été, par le passé, étroitement liée à l'ouverture aux denrées exotiques et à leur naturalisation dans les cultures alimentaires d'accueil, certaines comme la banane verte ayant par exemple peiné à trouver un usage dans la cuisine française<sup>33</sup>. L'adoption de la nouveauté exotique

nécessite donc du temps et demeure parfois partielle, les considérations sanitaires étant par ailleurs omniprésentes. Le cas de l'ananas, largement consommé à ses débuts en boîte en fer-blanc, inspirait à la fois une certaine méfiance face au rôle de l'industrie suspectée de dénaturer les denrées et une certaine réassurance face aux possibles problèmes sanitaires et gênes associées (peur de la dysenterie et diarrhée). Autrement dit, l'industrie « avec ses autoclaves, pouvait opérer l'échange de deux cultures, les produits respectifs étant [...] protégés par le fer blanc »<sup>34</sup>. L'incorporation de la nouveauté exotique passerait donc, invariablement, par une aseptisation réelle ou symbolique des produits tropicaux. La recrudescence récente des allergies alimentaires et l'imputation de certaines d'entre elles aux denrées non indigènes (arachide, noix de cajou, noix de pécan, etc.) a relancé le débat autour des risques induits par une consommation importante chez le jeune enfant voire la femme enceinte<sup>35</sup>. Nombre de croyances et représentations populaires autour de la dangerosité de certains allergènes « étrangers » rejoignent d'une certaine manière ces débats scientifiques mais surtout confirment que les denrées exotiques ont un statut particulier dans les imaginaires collectifs<sup>36</sup>. En effet, le cas de l'allergie alimentaire entérine d'une certaine manière la frontière entre le familier et le nouveau, entre le monde de l'entre-soi et l'étranger, et sous-tend l'acception élargie de l'aliment exotique proposée plus haut.

- 22 Le législateur à travers le règlement *Novel Food* prend ici, en quelque sorte, le pas sur les cultures alimentaires et prend en charge la question du risque sanitaire (par l'instauration d'une « présomption de nocivité » en l'absence d'historique de consommation) qu'elles apprivoisaient par le passé ; le rêve et l'imaginaire lié à l'exotisme alimentaire étant parfois plus forts que la considération des risques). Toutefois, la question de l'inscription durable de l'aliment exotique dans les codes alimentaires préexistants reste totalement dévolue aux mangeurs. Ainsi, si toutes les denrées exotiques sont comestibles (comme les jus de noni<sup>37</sup>, ou la pulpe de fruit de baobab<sup>38</sup>, extrait d'écorce de magnolia<sup>39</sup>), elles ne deviennent « mangeables » par les cultures d'accueil qu'au prix d'une assimilation et naturalisation lentes, permettant d'apprivoiser la frontière de l'inconnu et du familier. La question de la nouveauté des aliments exotiques est donc toute relative.

## 2. Un nouvel état de transformation

- 23 (Le cas de la valorisation inhabituelle de certaines parties d'un végétal [article 3 § 2 iv/ du règlement *Novel Food*])
- 24 Si une huile nouvellement extraite ou un produit nouvellement fermenté obtenus à partir de végétaux déjà connus et utilisés par ailleurs – ou de plantes dont d'autres parties de leur appareil végétatif sont déjà consommées – appartiennent à la catégorie des produits éligibles pour la procédure d'autorisation mise en place par le règlement *Novel Food*<sup>40</sup>, ils ne constituent, dans l'esprit du mangeur, qu'une autre *déclinaison* de l'aliment source qui ne perd rien de ses caractéristiques originelles réelles ou imaginées. Quand bien même l'huile proviendrait de graines connues mais sans historique de valorisation sous cette forme, elle s'inscrit naturellement dans les catégories cognitives (ici, « ingrédients » ou « compléments de table ») et les niveaux de raisonnement culinaire usuels (ici, « niveau culinaire » ou « niveau des manières de table »)<sup>41</sup>, sans modifier les règles et la combinatoire culinaires. En revanche, et nous y reviendrons plus loin, si cette huile donnait lieu à des usages inhabituels, elle pourrait revêtir le statut d'aliment nouveau aux yeux des mangeurs.

### 3. Une nouvelle structure moléculaire

- 25 (Le cas d'aliments et ingrédients alimentaires présentant une structure moléculaire primaire nouvelle ou délibérément modifiée [article 3 § 2 i/ du règlement *Novel Food*])
- 26 La nouveauté dont il est question ici se situerait à l'échelle moléculaire. Accessible aux scientifiques, elle échapperait au contraire à la perception des profanes, si elle n'induit pas de modification des propriétés physiques de l'aliment, voire au plan métabolique et nutritionnel. La nouveauté moléculaire échappe, dans tous les cas, à la connaissance intuitive et à l'expérience sensible ; elle est en ce sens *nouménale* puisqu'il est impossible pour le mangeur de se représenter et de saisir la différence entre ce qui résulterait de la technologie et ce qui procéderait de la nature<sup>42</sup>.

### 4. Une nouvelle fonctionnalité nutritionnelle ou métabolique

- 27 (Le cas d'aliments et ingrédients alimentaires auxquels a été appliqué un procédé de production qui n'est pas couramment utilisé, lorsque ce procédé entraîne dans la composition ou dans la structure des aliments ou des ingrédients alimentaires des modifications significatives de leur valeur nutritive, de leur métabolisme ou de leur teneur en substances indésirables [article 3 § 2 vii/ du règlement])
- 28 Cette définition de la nouveauté nous renvoie à une conception *conséquentialiste* des technologies alimentaires, en ce qu'elle met en relation une structure moléculaire et sa fonction métabolique. Elle fait plus largement écho à l'approche *fonctionnaliste* de l'alimentation, mise en lumière par la prolifération des allégations nutritionnelles et de santé<sup>43</sup> sur les packagings, observée ces dix dernières années en France mais présente de longue date dans les pays anglo-saxons ; l'éthique protestante, selon laquelle le mangeur doit privilégier les aliments jugés les plus utiles au corps, constituant un cadre normatif plus propice à la réception des aliments fonctionnels<sup>44</sup>. Toutefois, des recherches internationales ont montré que les consommateurs ne font guère la différence entre les diverses allégations, allégations de santé et allégations nutritionnelles<sup>45</sup> et qu'ils « bricolent », plus qu'ils ne les comprennent, avec les catégories nutritionnelles<sup>46</sup>. Le niveau de raisonnement à l'échelle nutritionnelle voire moléculaire (passer de la catégorie générique des lipides, par exemple, au degré d'acides gras saturés) déconstruit la combinatoire culinaire des cultures alimentaires, puisqu'elle brouille les taxinomies profanes<sup>47</sup>. Manger varié et équilibré devient en effet beaucoup plus complexe si l'on doit tenir compte du profil en acides gras saturés et insaturés de chacun des légumes, poissons ou viandes. Le règlement (CE) n° 1924/2006<sup>48</sup> visant à réguler la présence d'allégations nutritionnelles et de santé sur les emballages permet une meilleure lisibilité de l'offre alimentaire mais il est peu probable qu'il permette dans l'avenir une meilleure assimilation de la *nutritionnalisation* de l'alimentation chez les mangeurs. Au final, la nouveauté *fonctionnelle* telle qu'elle transparait dans cette catégorie, ne peut être perçue comme telle que si elle change les usages, modalités d'utilisation et contextes de consommation de ces nouveaux aliments. Certains produits avec allégations sont en effet parfois exclus du repas commensal, car vus comme destinés aux seules personnes ayant des contraintes particulières (problèmes de santé, suivi d'un régime, etc.)<sup>49</sup>.

## 5. Un nouveau procédé de multiplication ou de reproduction non traditionnel

- 29 (Le cas d'aliments et ingrédients alimentaires composés de végétaux ou isolés à partir de ceux-ci et les ingrédients alimentaires isolés à partir d'animaux, à l'exception des aliments et ingrédients alimentaires obtenus par des pratiques de multiplication ou de reproduction traditionnelles et dont les antécédents sont sûrs en ce qui concerne l'utilisation en tant que denrées alimentaires [article 3 § 2 iv et v/ du règlement])
- 30 L'opposition sous-tendue dans cette définition entre techniques traditionnelles et non traditionnelles nous ramène aux nouveaux procédés de multiplication de végétaux ou de reproduction des animaux, à leurs principes techniques mais également à une dimension plus subjective, c'est-à-dire la manière dont ils sont perçus par les profanes. Sont-ils en effet inscrits dans la continuité de l'histoire des techniques de domestication des végétaux et des animaux ou au contraire synonyme de ruptures ?
- 31 L'exclusion du génie génétique par l'adoption en 2003 de textes spécifiquement dédiés aux OGM et aux aliments issus d'OGM<sup>50</sup>, et la volonté affichée d'adopter de nouveaux textes spécifiques pour le clonage dans les projets de réforme de la législation *Novel Food* de 2013<sup>51</sup>, ont entériné l'idée d'une opposition entre des innovations technologiques de rupture et des innovations incrémentales, ces dernières demeurant les seules à être incluses dans le projet de règlement sur les nouveaux aliments de 2013<sup>52</sup>. De ce fait, la nouveauté perd de sa consistance et le législateur contribue à un brouillage des catégories. En effet, pour le mangeur, ce sont les techniques issues du génie génétique ou assimilées et le clonage qui engendrent une nouveauté radicale.
- 32 L'évocation des aliments génétiquement modifiés produit chez les consommateurs français un discours où divers schèmes de perception se trouvent intriqués, renvoyant à des considérations sanitaires pour la santé et l'environnement mais surtout à une certaine idée de l'identité alimentaire française et au bouleversement induit par la technologie des repères identitaires fondamentaux, comme ceux de la parenté et de la filiation<sup>53</sup>. Alors que les procédés traditionnels de multiplication, reproduction et transformation assurent, comme nous l'avons vu précédemment, une continuité effective mais aussi symbolique entre la nature, le terroir et ses sociabilités, permettant de préserver les spécificités intrinsèques de l'aliment, l'image du génie génétique est en tout point une image inversée. Les représentations sociales associées à cette technologie renvoient en effet à l'idée de la dé-liaison, de la dénaturation ou encore de la standardisation alimentaire. La possibilité de franchir les barrières naturelles entre genres et règnes nourrit par ailleurs tout un imaginaire, celui de la transgression morale, et plus largement de l'*hubris*. La nouveauté dont on parle ici, est une nouveauté d'ordre *ontologique*, en ce qu'elle affecte objectivement et subjectivement les principes fondamentaux du vivant, sa reproduction, y compris dans sa part de hasard à l'origine même de la singularité des aliments<sup>54</sup>.
- 33 Les techniques assimilées au génie génétique comme la polyploïdisation<sup>55</sup>, utilisées depuis longtemps en arboriculture mais plus récemment en ostréiculture, suscitent des craintes du même ordre. Néanmoins, l'absence de transfert et de modification des gènes eux-mêmes tend à faciliter l'acceptation des produits issus de cette technologie<sup>56</sup>, même si dans les faits les consommateurs ne sont guère informés de cette technique puisque l'étiquetage des produits n'est pas obligatoire. En effet, les produits (huîtres, agrumes, etc.) issus de cette technologie ne sont pas considérés comme génétiquement modifiés

dès 1993 et n'ont pas été soumis à une procédure d'autorisation<sup>57</sup>. En novembre 2001, l'AFSSA (Agence française de sécurité sanitaire des aliments) a publié un avis précisant que les huîtres triploïdes ne présentent *a priori* aucun risque sanitaire pour les consommateurs<sup>58</sup>. Cette technologie, contrairement aux OGM, reste très largement méconnue et n'a guère été relayée sur la scène publique ce qui peut expliquer la moindre pression sur le législateur. Pour autant, aux yeux des mangeurs, cette technologie constitue bien, comme les OGM, une ingérence au cœur même de la reproduction du vivant et par là même une nouveauté radicale<sup>59</sup>.

- 34 Enfin, dans l'histoire des technologies de maîtrise de la reproduction, le clonage animal constitue une sorte de cas limite qui pose inévitablement la question du statut des produits dérivés (non des clones eux-mêmes mais des descendants des clones voués à être commercialisés) dès lors qu'on les introduit dans la chaîne alimentaire. C'est sur ce point que le projet de révision de la législation *Novel Food* initié en 2007<sup>60</sup> a échoué en 2011 après trois ans de négociations<sup>61</sup> ce qui a conduit la Commission à proposer l'adoption d'une législation spécifique relative au clonage<sup>62</sup> et aux denrées alimentaires obtenues à partir d'animaux clonés<sup>63</sup>. Cet échec montre le défi pour le droit de prendre en compte de manière globale les enjeux économiques, éthiques et sanitaires posés par le développement de technologies de plus en plus controversées<sup>64</sup>. Le sort réservé aux règles spécifiques relatives au clonage et à ses produits dérivés risque d'être identique, le Parlement européen s'étant prononcé le 8 septembre 2015 pour une interdiction du clonage et de la commercialisation des aliments (viande, lait) issus de ce mode de reproduction non conventionnel<sup>65</sup>. Tenant compte de cette position, les Parlementaires ont entendu se prononcer sur le statut provisoire des aliments issus du clonage d'ici l'adoption définitive de la législation spécifique. Dans le Règlement *Novel Food*, le considérant (14) s'assure ainsi « qu'aucune ambiguïté juridique apparaisse<sup>66</sup> » en prévoyant un étiquetage provisoire des denrées alimentaires obtenues à partir d'animaux clonés pendant la période de transition suivant la fin de l'application du règlement (CE) n° 258/97 jusqu'à l'entrée en vigueur d'une législation spécifique<sup>67</sup>.
- 35 La controverse au sein des institutions européennes illustre la complexité d'un débat dépassant la seule définition scientifique du clonage<sup>68</sup> et questionnant les principes du vivant et de la procréation. Pour l'opinion publique, cette technique de reproduction constitue une ingérence dans les processus de reproduction encore plus grande que pour les OGM ou les aliments polyplœïdes puisqu'elle conduit à un affranchissement total de la reproduction sexuée, mêlant le génome d'un mâle et celui d'une femelle. Bien que depuis longtemps utilisée en production végétale, la reproduction asexuée conduisant « à une pleine identité entre les descendants et l'être qui leur a donné naissance » se teinte de nouvelles significations dès lors qu'il s'agit de clonage animal ou humain<sup>69</sup>. L'idée de « duplicatas biologiques »<sup>70</sup> difficilement acceptée lorsque l'on évoque le clonage humain ou animal ne passe guère mieux quand il s'agit de notre alimentation ; l'engouement des Français pour les produits du terroir est une expression de leur attachement à la singularité des aliments.
- 36 En l'absence de risque sanitaire ou environnemental scientifiquement identifié, il est difficile cependant de tenir compte du rejet éthique des consommateurs. Si l'on peut envisager une interdiction de la technique même du clonage au nom du bien-être animal pour certaines espèces animales, il est en revanche plus malaisé d'interdire de manière générale le clonage de tous les animaux ainsi que le commerce des produits dérivés. La Commission a eu l'occasion de rappeler qu'une telle mesure pourrait être qualifiée de

disproportionnée et a souligné le risque de litige commercial avec les États exportateurs de produits clonés qui pourrait naître d'une restriction de la commercialisation des aliments issus du clonage au-delà de la première génération de clones<sup>71</sup>.

- 37 Dans ce qui suit, nous confronterons le principe d'un argumentaire scientifique comme préalable à l'adoption ou non d'une démarche de précaution aux conceptions profanes des risques et des bénéfices associés à ces nouvelles technologies de reproduction, et plus largement à la nouveauté alimentaire. Notre réflexion portera plus précisément sur les limites des critères fondant ou ayant fondé l'éligibilité – ou non – d'un aliment à la législation *Novel Food*, notamment la « présomption de nocivité/d'innocuité » et l'« équivalence substantielle » qui a été supprimée par le règlement *Novel Food* de 2015, grâce à un éclairage par les recherches consacrées aux mécanismes psychosociaux de la perception des risques.

## II. Conceptions des risques et des bénéfices associés à la nouveauté : regards croisés

- 38 Les crises et scandales sanitaires qui ont touché le secteur alimentaire dans les années 1990 ont conduit les institutions européennes à harmoniser les procédures d'autorisation de mise en marché des nouveaux aliments sur la base d'une évaluation d'innocuité unique visant à une gouvernance plus en amont des risques pour les « réduire à un niveau acceptable pour le consommateur »<sup>72</sup>. La démarche de précaution adoptée en 1997 trouve un prolongement dans la consécration du principe de précaution lors de l'adoption du règlement dit « *Food law* » en 2002<sup>73</sup>.
- 39 L'idée sous-jacente de cette démarche relève d'une vision *utilitariste* de l'innovation alimentaire, selon laquelle cette dernière serait jugée plus utile que nuisible dès lors que la somme des plaisirs (les bénéfices apportés) serait supérieure à la somme des peines (ici, les risques sanitaires objectifs), même si les textes n'abordent pas directement la question des bénéfices apportés pour le consommateur. Sur ce plan, le débat sur les OGM de seconde génération – par exemple, les fruits et légumes génétiquement modifiés apportant un avantage nutritionnel au consommateur – a montré que les allégations des industriels sur ces « bénéfices » ne permettaient pas de compenser les risques réels et perçus par les consommateurs de différents pays<sup>74</sup>. La radicalisation du débat a conduit au rejet de principe des aliments génétiquement modifiés. Le débat sur le clonage semble engagé dans la même impasse, les consommateurs ne voyant dans le clonage à des fins alimentaires aucun bénéfice pour le contenu de leur assiette mais plutôt une somme de risques irréductibles<sup>76</sup>. L'éclatement de la législation *Novel Food* par l'exclusion des OGM puis par le traitement spécifique des aliments issus du clonage, révèle la difficulté à intégrer au plan juridique les risques d'une autre nature que ceux relatifs à la santé et à l'environnement.

### A. La présomption de nocivité : une interprétation élargie par la psychosociologie et anthropologie du risque

- 40 L'acceptation de la nouveauté alimentaire, prise sous toutes ses formes, résulte presque invariablement d'un processus d'apprentissage complexe qui met en jeu divers facteurs, d'ordre sensoriel, émotionnel et psychologique<sup>77</sup>. Mais l'incorporation d'un aliment

participant à la construction de l'identité sociale et culturelle du mangeur, il faut également tenir compte du rôle de la culture alimentaire, laquelle recouvre « un système complexe de normes et de règles implicites structurant les représentations et les comportements »<sup>79</sup>, y compris ceux relatifs aux risques alimentaires<sup>80</sup>. Ces normes et ces règles constituent alors l'arrière-fond représentatif dans lequel vient s'inscrire la nouveauté alimentaire. Contrairement à d'autres techniques pourtant très controversées comme l'ionisation<sup>81</sup>, le rejet emblématique du clonage et des OGM ne se nourrit donc pas seulement de l'incertitude qui pèse sur les risques pour la santé ou l'environnement justifiant l'adoption de mesures de précaution, mais aussi de la crainte de perdre une certaine identité alimentaire comme nous l'avons évoqué précédemment. Cette peur naît au cœur des représentations que le mangeur se fait des effets de la technologie sur la relation qu'il entretient avec son alimentation. Elle est ainsi plus globale que la simple crainte de la dangerosité de l'aliment.

- 41 La présomption de nocivité qui fonde le mécanisme d'autorisation de mise sur le marché dans le règlement *Novel Food* repose quant à elle sur une évaluation scientifique des risques opérée par l'EFSA, elle-même fondée sur un calcul probabiliste mettant en jeu la gravité du risque et sa probabilité d'occurrence. Les limites de cette approche pour le profane ont été pointées ces dernières années dans le contexte de la crise de la vache folle<sup>82</sup> à la faveur de la notion de risque subjectif<sup>83</sup> qui intègre d'autres facteurs comme le caractère volontaire ou involontaire de l'exposition aux risques, le caractère connu ou inconnu du risque et enfin le nombre de personnes exposées, indicateur du potentiel catastrophique. C'est ainsi qu'il a pu être montré que le caractère inconnu, non volontaire et potentiellement vaste du risque lié au génie génétique, au clonage et à l'ionisation contribue très fortement à accroître l'anxiété du public<sup>84</sup>. Pour autant, les aliments ionisés qui font l'objet d'un régime juridique spécifique et d'un étiquetage obligatoire depuis 1999<sup>85</sup> ne suscitent pas le même rejet de la part des consommateurs que les aliments clonés ou génétiquement modifiés. La nouveauté n'est donc pas du même ordre et les derniers représentent un cas prototypique de ruptures symboliques, nourries par une lecture moralisée du risque, comme nous le suggèrent les travaux conduits en socio-anthropologie du risque.
- 42 En effet, les travaux des anthropologues sur le pur et l'impur, initialement conduits dans les sociétés primitives<sup>86</sup>, ont permis de comprendre comment l'idée de manipulation du vivant associée au franchissement des barrières entre espèces, pour le génie génétique, ou à l'affranchissement de la reproduction sexuée, pour le clonage, conduit à faire de ces innovations technologiques des nouveautés radicales, c'est-à-dire ne trouvant pas leur place dans l'ordre naturel et *a fortiori* l'ordre alimentaire. En vertu du principe d'incorporation évoqué précédemment, ce désordre est symboliquement ingéré par le mangeur. Ingérer des aliments clonés ou génétiquement modifiés équivaut pour le mangeur à bafouer les repères fondamentaux de la parenté et la filiation. La thématique du désordre est, en effet, très présente dans les discours des réfractaires aux OGM<sup>87</sup> : « À force de tout mélanger on ne saura plus qui est le père ou la mère » et, en vertu du célèbre principe d'incorporation « Je suis ce que je mange »<sup>88</sup>, ni même « d'où on vient ». La souffrance animale invoquée par les institutions européennes pour s'opposer aux techniques de clonage, pourrait trouver chez le profane un écho tout aussi puissant du fait de la violation du principe sacré de la procréation. Les ruptures symboliques et irréductibles que laisse entrevoir la réactivation des schèmes d'opposition entre l'ordre et le désordre, ou encore le pur et l'impur limitent de facto la portée d'une vision utilitariste et

pragmatique selon laquelle une technologie alimentaire peut être autorisée dès lors qu'elle n'est pas jugée nocive.

- 43 Si l'on considère la démarche de précaution consacrée par le règlement Novel Food, nos réflexions suggèrent que « la présomption de nocivité » ne relève pas, chez le mangeur, des seules considérations sanitaires mais tout autant du *danger* dès lors que la nouveauté menace symboliquement les représentations alimentaires, et à travers elle celles de la nature et du vivant. Comment le consommateur peut-il alors comprendre, interpréter le principe d'équivalence substantielle au nom duquel une nouveauté alimentaire peut bénéficier d'une procédure allégée de simple notification dans la réglementation *Novel Food* ?

## B. Le principe d'équivalence substantielle : raisons de l'échec et de la suppression de cette procédure allégée

- 44 Le règlement *Novel Food* de 1997 prévoyait une procédure allégée de simple notification pour les aliments et ingrédients dont il pouvait être démontré qu'ils étaient substantiellement équivalents à des produits existants<sup>89</sup> en ce qui concerne leur composition, leur valeur nutritive, leur métabolisme, l'usage auquel ils sont destinés et leur teneur en substances indésirables<sup>90</sup>. Si l'équivalence substantielle était établie par les autorités compétentes d'un État membre, le nouvel aliment était autorisé. Le statut controversé de l'application de cette procédure d'équivalence substantielle explique en grande partie l'extraction des OGM de la législation sur les nouveaux aliments<sup>91</sup>. Cette procédure a finalement été supprimée dans le nouveau règlement *Novel Food* de 2015 qui sera applicable à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2018.
- 45 Dans cette définition de l'équivalence, plusieurs dimensions sont prises en considération mais l'image de l'aliment telle qu'elle est restituée ici est celle d'un objet technologique principalement individualisé par sa structure-fonction<sup>92</sup>. La notion d'usage, ou encore de devenir culturel de l'aliment est mentionnée mais la formulation présuppose qu'à composition, valeur nutritive et voie métabolique égales corresponde un usage équivalent. Son utilité est en quelque sorte appréciée à l'aune de sa substituabilité *fonctionnelle* avec l'aliment traditionnel. Par ailleurs, cette définition répond au souci de ne pas stigmatiser la technologie en soi dès lors qu'elle peut produire des aliments équivalents aux aliments traditionnels<sup>93</sup>.
- 46 Nos réflexions précédentes ont montré que l'appréciation de certaines technologies (génie génétique, techniques assimilées et clonage, notamment) par les profanes s'étendait bien au-delà des modifications objectives qu'elles induisent sur l'aliment (ses caractéristiques nutritionnelles, organoleptiques, texturales, etc.) car soumise au filtre des normes sociales, culturelles et d'une certaine éthique relative à l'essence des aliments ; cette dernière servant de base à une comparaison spontanée entre l'aliment nouveau et son référent traditionnel. Dans le cas de ces technologies auxquelles on pourrait ajouter les nanotechnologies amenées à se développer en alimentation, c'est en effet l'essence même de l'aliment qui est affectée, dans ses significations sociales et culturelles les plus profondes. L'équivalence substantielle telle que définie dans le règlement *Novel Food* de 1997 ne peut faire sens auprès des mangeurs : même si le sucre extrait d'une betterave sucrière génétiquement modifiée demeure du saccharose à part entière, il n'est intrinsèquement plus le même sucre. C'est au nom d'une éthique *principaliste* que les mangeurs rejettent ce type d'aliment. Il est intéressant de constater

que selon l'interprétation faite par la jurisprudence de la notion d'équivalence substantielle<sup>94</sup>, une farine issue de maïs génétiquement modifié est considérée comme substantiellement équivalente à celle d'un maïs conventionnel, y compris si elle contient des résidus de protéines transgéniques, alors qu'elle est, au nom de la pensée magique évoquée plus haut, symboliquement « contaminée » pour le mangeur. Nous pourrions faire la même analyse avec le cas des animaux d'élevage dont les rations actuelles comprennent fréquemment des tourteaux de soja génétiquement modifié et donc les produits destinés à l'alimentation humaine échappent aux obligations d'étiquetage édictées en 2003<sup>95</sup> ou encore avec le cas de la progéniture des animaux clonés qui en l'état actuel de la législation européenne n'est pas concernée par les autorisations de mise sur le marché devant être obtenues pour les clones de première génération et leurs produits dérivés. Dans le cas de toutes les technologies qui viennent d'être évoquées, toute possibilité de voir une équivalence substantielle semble compromise pour le mangeur.

- 47 Il faut opposer à ces technologies de rupture des technologies moins intrusives, comme celles utilisées dans une période récente à des fins de conservation (l'ionisation, les hautes pressions notamment). Même si elles rencontrent une certaine résistance de la part des consommateurs, avérée pour l'ionisation, probablement moindre pour les hautes pressions<sup>96</sup>, elles ne modifient pas l'aliment dans ce qui constitue son identité, tout comme d'autres technologies en leur temps révolutionnaires. En effet, par le passé l'appertisation des fruits exotiques était vue par le mangeur occidental comme une médiation opérée par l'industrie pour le préserver de tout risque sanitaire, mais ne dénaturait pas substantiellement les produits<sup>97</sup>. La congélation à ses débuts a également suscité des questions chez le consommateur, ces derniers la soupçonnant d'« arrêter le temps » et donc les processus de décomposition naturelle, mais cette technologie a été au final très rapidement adoptée par l'immense partie des consommateurs.
- 48 Au-delà de cette réflexion sur le principe même de l'équivalence substantielle, nous pouvons nous interroger sur la portée des seuils scientifiques utilisés comme critère de détermination. Dans le cas des applications alimentaires du génie génétique, le seuil de présence accidentelle des OGM dans les aliments a été fixé par l'Union européenne dans le cadre de la loi sur l'étiquetage à 0,9 %<sup>98</sup>. Nous trouvons un autre exemple avec le cas du traitement de conservation par hautes pressions hydrostatiques. De l'avis de l'ANSES, ce traitement n'aurait pas d'impact significatif sur l'aliment au plan de sa valeur nutritive, de son métabolisme ou de sa teneur en substances indésirables pour des barèmes de pression compris entre 500 et 600 MPa et une durée de pressurisation de 3 à 5 minutes<sup>99</sup>. À l'opposé de cette vision scientifique et gradualiste, le mangeur a recours plutôt à une heuristique simplificatrice<sup>100</sup> qui s'inscrit dans la tendance du « tout » ou « rien »<sup>101</sup> : une quantité minimale de gènes modifiés dans un aliment suffit à le transformer en aliment totalement modifié.
- 49 Transposée à la problématique de la nouveauté alimentaire, cette appréciation binaire du risque ou du statut d'un aliment est d'une certaine manière, le corollaire de l'approche principaliste ou essentialiste évoquée plus haut. Elle est tout particulièrement réactivée dans le cas des technologies de rupture, comme le génie génétique et le clonage. Par conséquent, la fixation de seuils de présence ne peut s'avérer satisfaisante pour rassurer les réfractaires ni même asseoir une définition de la nouveauté alimentaire communément partagée et acceptée.

## Conclusion : Une approche unifiée de la nouveauté est-elle possible ?

50 Les récentes discussions relatives au paquet législatif sur les *Novel foods* montrent combien il semble vain de chercher à concevoir une approche unifiée de la notion de nouveauté. L'absence de définition consensuelle s'explique aisément à l'aune des définitions socio-anthropologiques de la nouveauté alimentaire. Certains aliments peuvent être comestibles et exempts de risques sanitaires sans pour autant être jugés acceptables par le consommateur. Faut-il pour autant multiplier les législations spécifiques et adopter des textes nouveaux pour chaque technologie dite de rupture (OGM, clonage, nanotechnologies...)<sup>102</sup> ? Cette segmentation législative permet d'éviter de porter atteinte de manière disproportionnée au système libre échangiste dont les accords de l'OMC sont garants, en prévoyant des mesures justifiées de restriction de commercialisation et/ou d'étiquetage et d'information du consommateur (OGM...). Mais cette approche fragmentée affecte la cohérence des règles encadrant l'innovation alimentaire et demeure fondée sur une acception atrophiée de la nouveauté qui n'intègre pas les enseignements de la sociologie et de l'anthropologie. Le Parlement européen suggérait dans son rapport sur le projet de règlement relatif aux *Novel food* de mobiliser un nouveau critère lié « aux bénéfices apportés aux consommateurs »<sup>103</sup>. Ce critère lié à l'utilité démontrée des innovations pour le mangeur pourrait permettre de traduire dans la législation alimentaire l'aspiration des consommateurs à une meilleure gouvernance des risques.

---

## NOTES

1. Règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil du 27 janvier 1997 relatif aux nouveaux aliments et aux nouveaux ingrédients alimentaires (« Règlement *Novel Food* »), *JOUE L 43* du 14.2.1997, p. 1-6.
2. Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (« *Règlement Food Law* »), *JOUE L 31* du 1.2.2002, p. 1-24.
3. Règlement 1829/2003/CE concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés et Règlement 1830/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des OGM et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'OGM ; V. M. FRIANT-PERROT, « The European Union regulatory regime for genetically modified organisms and its integration into Community food law and policy », in *The Regulation of Genetically Modified Organisms. Comparative Approaches*, L. BODIGUEL et M. CARDWELL, (dir.), Oxford University Press, 2010, 430 p., 79-100.
4. COM (2013) 893 final.

5. COM (2013) 892 final.
6. COM (2013) 894 final.
7. La définition de la « nouveauté » selon le dictionnaire Larousse invoque le temps (Qui existe, qui est connu depuis peu), l'habitude (Qui est inhabituel, qui n'était pas connu jusqu'alors), l'état antérieur (Qui marque une transformation, une rénovation par rapport à un état antérieur) ou les propriétés originelles (Qui possède des qualités originales, qui est inédit).
8. Au-delà des seuils suivants pour les hautes pressions selon l'ANSES : barèmes de pression appliquée (500 à 600 MPa), durée de pressurisation (3 à 5 min) (Avis de l'ANSES concernant les traitements par hautes pressions hydrostatiques sur des aliments emballés, 30 août 2010).
9. S. DUBUISSON-QUELLIER, « De la souveraineté à la gouvernance des consommateurs : l'espace du choix dans la consommation », *L'Économie politique* 2008/3 (n° 39), p. 21-31. DOI 10.3917/leco.039.0021.
10. B. BENSUAUDE-VINCENT, « De la transparence dans l'innovation », *Annales des Mines – Réalités industrielles*, 2010/1 février 2010, p. 68-73.
11. E. M. ROGERS, *Diffusion of Innovation*, 5th Edition, New York, The free Press, 2003 (1962).
12. E.M. ROGERS, 1962, *op. cit.*
13. C. FISCHLER, *L'omnivore*, Odile Jacob, 1990, 440 p.
14. J.L FLANDRIN, M. MONTANARI, *Histoire de l'alimentation*, Fayard, 1996, 915 p.
15. G. DEBUCQUET, « Considérer les normes sociales et culturelles pour une meilleure acceptation des innovations technologiques en alimentation : les leçons du rejet des aliments génétiquement modifiés (OGM) », *Management International*, 2011, Volume 15 (4), p. 49-68.
16. . P. BOURDIEU, *La distinction*, Éditions de Minuit, 1979, 670 p.
17. J. P. ARON, *Le mangeur du XIX<sup>e</sup> siècle*, Laffont, 1973,
18. A. CAPATTI, *Le goût du nouveau*, Albin Michel, 1989.
19. B. BEAUGÉ, « On the idea of novelty in cuisine. A brief historical insight », *International Journal of gastronomy and food science*, 2012, Volume 1, p. 5-14.
20. F. VANHONACKER *et al.*, « How European Consumers Define the Concept of Traditional Food : Evidence From a Survey in Six Countries », *Agribusiness*, 2010, Volume 26 (4), p. 453-476.
21. COM (2013) 892 et 893 final.
22. COM (2013) 894 final.
23. P.E. BOUILLOT, L'encadrement européen de la mise sur le marché d'aliments nouveaux par le règlement (CE) n° 2015/2283 dit *novel food*. Présentation et perspectives d'une révision sans bouleversements, REDC, à paraître en 2016
24. CJCE, 15 janvier 2009, aff. C-383/07, n° 26.
25. B. MATALON, *La construction de la science. De l'épistémologie à la sociologie de la connaissance scientifique*, Delachaux et Niestlé, 1966, 230 p.
26. M. DOUGLAS, *De la souillure. Études sur la notion de pollution et de tabou*, La Découverte, 1992 (1967), 193 p.
27. Y. VERDIER, « Pour une ethnologie culinaire », *L'Homme*, 1969, tome 9, n° 1, p. 49-57.
28. C. LEVI-STRAUSS, « Le triangle culinaire », *Revue L'Arc*, 1965, n° 26, p 19-29.
29. F. RÉGNIER, *L'exotisme culinaire. Essai sur les saveurs de l'Autre*, PUF, 2004.
30. F. RÉGNIER, 2004, *op. cit.*

31. V. AMILIEN, « Préface : à propos de produits locaux », *Anthropology of food*, 2005, Volume 4.
32. F. RÉGNIER, 2004, *op. cit.*
33. A. CAPATTI, *Le goût du nouveau*, Albin Michel, 1989.
34. A. CAPATTI, 1989, *op.cit.*
35. D.A. MONERET-VAUTRIN, « Régimes alimentaires et allergies : réalités, erreurs, ignorances et mythes. Les alimentations particulières », in C. FISCHLER, *Les alimentations particulières*, Odile Jacob, 2013, p. 33-44.
36. M. MERDJI, G. DEBUCQUET, « Intolérances et allergies alimentaires : un mal singulier ? », in C. FISCHLER, *Les alimentations particulières*, Odile Jacob, 2013, p. 55-65.
37. 2003/426/CE : Décision de la Commission du 5 juin 2003 relative à l'autorisation de mise sur le marché de « jus de noni » (jus du fruit de *Morinda citrifolia* L.) en tant que nouvel ingrédient alimentaire, en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil [notifiée sous le numéro C(2003) 1789], *JOUE L* 144, 12.6.2003, p. 12.
38. 2008/575/CE : Décision de la Commission du 27 juin 2008 autorisant la mise sur le marché de pulpe déshydratée de fruit de baobab en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil [notifiée sous le numéro C(2008) 3046], *JOUE L* 183, 11.7.2008, p. 38-39.
39. Procédure d'équivalence substantielle en 2009.
40. Note d'information de la DGCCRF n° 2012-72 du 21 juin 2012, réf. NI2012-72.doc. Statut de certaines huiles végétales au regard de la réglementation relative aux nouveaux aliments ; V. A. SOROSTE, « Huiles végétales : nouveaux aliments ou non », *Option Qualité* 2012, 318.
41. J. P. POULAIN, *Sociologies de l'alimentation*, PUF, 2002, 286 p.
42. A. NORDMANN, "Noumenal technology : reflections on the incredible tininess of nano", *Techne'*, 2005, Volume 8(3), p. 3-23.
43. M. FRIANT-PERROT, « Du bon usage des allégations de santé : commentaire de la décision 2013/63/UE du 24 janvier 2013 », *Revue de droit rural*, juin-juillet 2013, p. 19.
44. C. FISCHLER, E. MASSON, *Manger. Français, Européens et Américains face à leur alimentation*, Odile Jacob, 2008, 336 p.
45. H. VAN TRIJP, I. A. VAN DER LANS, "Consumer perceptions of nutrition and health claims », *Appetite*, 2007, 48(3) : p. 305-324.
46. C. DURIF-BRUCKERT, *Une fabuleuse machine. Anthropologie des savoirs ordinaires sur les fonctions physiologiques*, Métailié, 1994.
47. E. MASSON, G. DEBUCQUET. G., « La nouvelle frontière aliment – médicament ou la difficile incorporation des alicaments dans les taxonomies profanes du mangeable », 6<sup>e</sup> Congrès de l'Association Francophone de Psychologie de la Santé, Chambéry, 2011, 12-14 janvier 2011.
48. Règlement (CE) n° 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires, *JOUE L* 404, 30.12.2006, p. 9-25.
49. M. MERDJI, G. DEBUCQUET, C. FISCHLER, E. MASSON, « Perceptions et usages associés aux aliments comportant des allégations nutritionnelles et de santé par les consommateurs français », Séminaire « alimentation » – Centre Edgar Morin, EHESS, Paris 13 mars 2009.
50. Règlement 1829/2003/CE concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés et Règlement 1830/2003 concernant la traçabilité et

l'étiquetage des OGM et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'OGM.

51. Le paquet législatif comporte deux propositions de directives relatives au clonage et aux denrées alimentaires issues du clonage COM (2013) 892 et 893 final et un projet de règlement relatif aux nouveaux aliments, COM (2013) 894 final.

52. *Op. cit.*

53. G. DEBUCQUET, 2011, *op. cit.*

54. G. DEBUCQUET, 2011, *op. cit.*

55. La polyploïdie consiste à augmenter le nombre de chromosomes appariés. Les organismes naturels comprennent le plus souvent plusieurs paires de chromosomes, ils sont dits diploïdes. La polyplôidisation permet d'obtenir des individus ayant un nombre supérieur, pair ou impair, de chromosomes appariés (triploïdes, tétraploïdes, pentaploïdes, etc.). Dans le cas de nombres impairs, les individus sont stériles comme c'est le cas avec les huîtres triploïdes qui ne produisent aucune laitance tout au long de l'année. Outre le fait qu'elles présentent un intérêt pour les ostréiculteurs du fait d'une croissance plus rapide, elles sont aussi supposées répondre aux attentes des consommateurs réfractaires à la consommation d'huîtres laiteuses.

56. G. DEBUCQUET, M. MERDJI, "Huîtres triploïdes", *Slow Food*, 2004, Volume 46, p. 68-75.

57. Décret n° 93-774 du 27 mars 1993 fixant la liste des techniques de modification génétique et les critères de classement des organismes génétiquement modifiés (OGM), *JORF* n° 75 du 29 mars 1993 page 5714 abrogé et codifié aux articles D531-1 et suivants du Code de l'environnement.

58. AFSSA, avis du 23 novembre 2001 relatif à la présentation d'éléments scientifiques d'appréciation de l'équivalence des huîtres *Crassostrea gigas* triploïdes, par rapport à des organismes diploïdes ou « sauvages », en vue de répondre à certaines inquiétudes des consommateurs.

59. C'est l'intentionnalité humaine qui pose problème aux yeux des consommateurs dans ce cas. Lorsque l'on évoque avec eux, l'existence dans la nature d'environ 2 à 3 % d'animaux naturellement polyploïdes, ils perçoivent ces derniers comme le simple fruit du hasard ou d'une « erreur » naturelle.

60. Proposition de règlement du Parlement européen et du Conseil concernant les nouveaux aliments, COM (2007) 872 final.

61. COD/2008/0002 : échec de la conciliation entre le Conseil et le Parlement européen le 29/03/2011.

62. COM (2013) 892 final.

63. COM (2013) 89. final.

64. C. DEL CONT et M. FRIANT-PERROT, « Quel cadre normatif pour la viande clonée : enjeux sociaux, éthiques et juridiques », in *Droit, sciences et techniques : quelles responsabilités*, Lexisnexis, collection « Colloques et débats », 2011, p. 345-366.

65. Résolution législative du Parlement européen du 8 septembre 2015 sur la proposition de directive du Parlement européen et du Conseil relative au clonage des animaux des espèces bovine, porcine, ovine, caprine et équine élevés et reproduits à des fins agricoles (COM(2013)0892 – C8-0002/2014 – 2013/0433(COD)).

66. Sur cette ambiguïté juridique, V. DESMOULIN-CANSELIER S., L'utilisation d'animaux clonés à des fins d'élevage, *Gaz.Pal*, 12 mars 2009, n° 71, p 65.

67. M. FRIANT-PERROT, L'adoption du règlement (UE) n° 2015/2283 sur les « Novel Foods » : davantage d'innovations dans nos assiettes, *Revue de droit rural*, mars 2016, p 23-26.

68. Selon le rapport de la Commission au Parlement européen et au Conseil relatif au clonage d'animaux en vue de la production de denrées alimentaires (Doc. COM (2010), 585 final), le clonage « désigne la réplique par Transfert Nucléaire de Cellules Somatiques (TNCS) visant à créer des répliques génétiques (des clones) d'animaux adultes dont l'ensemble des gènes nucléaires est identique à celui d'un autre organisme ».
69. B. PULMAN, « Les enjeux du clonage. Sociologie et bioéthique », *Revue française de sociologie*, 2005, Volume 46(3), p. 413-442.
70. B. PULMAN, 2005, *op. cit.*
71. <http://www.euractiv.fr/sections/commerce-industrie/le-parlement-fait-front-la-commission-sur-le-clonage-317449>.
72. Règlement *Novel Food*, *op. cit.*
73. Règlement *Food Law*, *op. cit.*
74. M.K. MAGNUSSON, U. KOIVISTO HURSTI, « Consumer attitudes toward genetically modified food », *Appetite*, 2002, Volume 39, p. 9-24.
75. M. MERDJI, G. DEBUCQUET, « L'attachement des Français à la cuisine comme obstacle à la réception d'une innovation. Le cas des aliments génétiquement modifiés », *Les cahiers de l'OCHA*, 2006, Volume 11, p. 46-55.
76. Selon la dernière enquête Eurobaromètre de 2010 sur les biotechnologies, la majorité des Européens ne considèrent pas que le clonage animal dans la production alimentaire soit une technique sûre pour leur santé et celle de leur famille. En outre, en ce qui concerne le clonage d'animaux, il y a davantage de pays en Europe qui préfèrent clairement que les décisions soient prises en premier lieu du point de vue des considérations morales ou éthiques plutôt que sur la base des données scientifiques. Voir [http://ec.europa.eu/public\\_opinion/archives/ebs/ebs\\_341\\_fr.pdf](http://ec.europa.eu/public_opinion/archives/ebs/ebs_341_fr.pdf).
77. M. CHIVA, « Le mangeur et le mangé : la subtile complexité d'une relation fondamentale », in I. GIACHETTI, *Identités des mangeurs. Images des aliments*, Polytechnica, 1996, p. 11-30.
78. Pour une approche juridique, V. Chr. NOIVILLE, *Du bon gouvernement des risques*, Puf, 2003.
79. C. FISCHLER, 1990, *op. cit.*
80. G. DEBUCQUET, 2011, *op. cit.*
81. F. HAUSSER *et al.*, *Ionisation et consommation, Programme aliment 2002 - Convention R93/12, Rapport de recherche*, 1996, 109 p.
82. J. RAUDE, « La perception du risque : théories et données empiriques », *Revue des sciences sociales*, 2007, n° 38.
83. P. SLOVIC, « Perception of risk », *Science*, 1987, n° 236, p. 280-285.
84. C. FIFE-SCHAW, G. ROWE, « Extending the application of the psychometric approach for assessing public perceptions of food risk : some methodological considerations » *Journal of Risk Research*, 2000, Volume 3(2), p. 167-179.
85. Directive 1999/2/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 février 1999 relative au rapprochement des législations des États membres sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation, *JOUE L 66*, 13.3.1999, p. 16-23 ; Directive 1999/3/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 février 1999 établissant une liste communautaire de denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation, *JOUE L 66*, 13.3.1999, p. 24-25
86. M. DOUGLAS, *De la souillure. Études sur la notion de pollution et de tabou*, La Découverte, 1992 (1967), 193 p.
87. G. DEBUCQUET (2011), *op. cit.*

88. P. ROZIN, L. MILLMAN, C. NEMEROFF, « Opération of the laws of sympathetic Magic in disgust and other domains », *Journal of personality and social psychology*, 1986, volume 50(4), p. 703-712.
89. C'est-à-dire des produits qui ne sont ni des nouveaux aliments ni des nouveaux aliments déjà autorisés.
90. Article 3§4 du règlement.
91. P.-E. BOUILLOT, *op. cit.* ; Chr. NOIVILLE, M.-A. HERMITTE, E. BROSSET, « Fascicule 4100 : Organismes génétiquement modifiés (OGM) », *JCl. Environnement et développement durable*, mise à jour le 13 mars 2015, § 97-98.
92. Pour un approfondissement de la notion d'individuation des objets techniques (parmi lesquels on peut ranger les aliments issus de nouvelles technologies), voir S. Loeve, « Autour d'une définition des nanos », in B. BENSUADE-VINCENT, R. LARRÈRE & V. NUROCK, *Bionano-éthique. Perspectives critiques sur les bio-nanotechnologies*, Vuibert, 2008, p. 3-18.
93. M. FRIANT-PERROT, « Les nouveaux aliments », in *Sécurité alimentaire – Nouveaux enjeux et perspectives* (sous la coordination de S. MAHIEU et Katia MERTEN-LENTZ), Bruylant, 2013, 89-114, spéc. 91.
94. CJCE, 9 septembre 2003, affaire C-236/01, Monsanto Agricoltura Italia.
95. Règlement (CE) n° 1830/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des OGM et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'OGM.
96. Pour l'ionisation nous nous appuyons sur les travaux déjà anciens de Hausser *et al.* (1996) ayant montré que l'ionisation pouvait être perçue comme une atteinte au « principe vital » de l'aliment mais aussi sur la position prise par la filière de l'Agriculture Biologique, refusant de facto ce type de traitement, dont est souvent faite l'analogie avec le nucléaire. Pour les hautes pressions, quelques rares études soulignent des réticences du même ordre (H. B. Nielsen *et al.*, « Consumer perception of the use of high-pressure processing and pulsed electric field technologies in food production », *Appetite* n° 52, 2009, p. 115-126).
97. A. CAPATTI, 1989, *op. cit.*
98. Les traces d'OGM dans les produits seront, en effet, exemptes de l'obligation d'étiquetage si elles ne dépassent pas le seuil de présence de 0,9 % (Règlement (CE) n° 1830/2003 du Parlement et du Conseil européen du 22 septembre 2003) même pour les produits issus de l'agriculture biologique (Règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement (CEE) n° 2092/91, *JOUE* L 189 du 20.7.2007, p. 1-23).
99. Avis de l'ANSES concernant les traitements par hautes pressions hydrostatiques sur des aliments emballés, 30 août 2010.
100. A. TVERSKY, D. KAHNEMAN, « Judgment under uncertainty : heuristics and biases », *Science*, 1974, n° 185, p. 1124-1131.
101. P. ROZIN, « Réflexion sur l'alimentation et ses risques. Perspectives psychologiques et culturelles », in M. Apfelbaum, *Risques et peurs*, Odile Jacob, 1998, p. 135-147.
102. P. COPPENS, « The revision of the Novel Foods Régulation : Forget about Cloning and Nanotechnology, Let's Focus on the Scope », *EFFL*, 4/2013, pp 238-246.
103. Rapport de la Commission de l'environnement, de la santé publique et de la sécurité alimentaire (PE) en vue de la 1<sup>re</sup> lecture de la proposition de Règlement *Novel Food* (2 déc 2014), Amendement, Considérant 18-a.

---

## RÉSUMÉS

L'adoption à la suite du règlement *Novel Food* de 1997 de textes spécifiques relatifs aux OGM, puis de projets législatifs traitant spécifiquement du clonage animal et de leurs produits dérivés ont conduit à une fragmentation des textes encadrant les technologies alimentaires. La révision de la législation *Novel Food* à la suite de l'adoption du règlement (UE) 2015/2283 du 25 novembre 2015 relatif aux nouveaux aliments se heurte à la difficulté d'intégrer toutes les facettes de la nouveauté alimentaire. L'accélération de la science et des technologies alimentaires nécessite pourtant plus que jamais un encadrement juridique de par leur pénétration croissante dans l'univers domestique. Dans cet article, nous proposons de questionner le concept de nouveauté alimentaire, les critères permettant son appréciation à travers une double approche, juridique et socio-anthropologique. Par ces regards croisés, nous en soulignons les divergences et discutons des possibilités et limites d'une approche unifiée de la nouveauté alimentaire.

Following the Novel Food regulation of the year 1997, the passing of specific laws relative to the GMO's, then of legislative projects dealing specifically with animal cloning and by-products have led to a fragmentation of the laws framing food technologies. The review of the Novel Food regulation comes up the difficulty in integrating the multifaceted food newness and is still unfinished up to now. Nevertheless, the speeding up of science and food technologies requires more than ever a juridical supervision because of their increasing penetration in the food market. In this paper, we are proposing to question the concept of « food newness » and the criteria to assess it, through a double approach, juridical and socio-anthropological. By means of this hybrid view, we are underlining the discrepancy and discussing the possibilities and limits of a unified approach of “food newness”.

## AUTEURS

GERVAISE DEBUCQUET

MARINE FRIANT-PERROT