



## Artefact

Techniques, histoire et sciences humaines

12 | 2020

Les Grottes artificielles en Europe à la Renaissance

---

### Florence Hachez-Leroy, *Menaces sur l'alimentation. Emballages, colorants et autres contaminants alimentaires, XIX<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècles*

Tours, Presses universitaires François-Rabelais, 2019

Ludovic Laloux

---



#### Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/artefact/6157>

DOI : 10.4000/artefact.6157

ISSN : 2606-9245

#### Éditeur :

Association Artefact. Techniques histoire et sciences humaines, Presses universitaires du Midi

#### Édition imprimée

Date de publication : 15 juillet 2020

Pagination : 374-377

ISBN : 978-2-8107-0691-4

ISSN : 2273-0753

#### Référence électronique

Ludovic Laloux, « Florence Hachez-Leroy, *Menaces sur l'alimentation. Emballages, colorants et autres contaminants alimentaires, XIX<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècles* », *Artefact* [En ligne], 12 | 2020, mis en ligne le 21 décembre 2020, consulté le 23 décembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/artefact/6157> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/artefact.6157>

---

Ce document a été généré automatiquement le 23 décembre 2020.



*Artefact, Techniques, histoire et sciences humaines* est mise à disposition selon les termes de la Licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International.

---

# Florence Hachez-Leroy, *Menaces sur l'alimentation. Emballages, colorants et autres contaminants alimentaires, XIX<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècles*

Tours, Presses universitaires François-Rabelais, 2019

Ludovic Laloux

---

## RÉFÉRENCE

Florence Hachez-Leroy, *Menaces sur l'alimentation. Emballages, colorants et autres contaminants alimentaires, XIX<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècles*, Tours, Presses universitaires François-Rabelais, 2019, 288 pages.

- 1 Avec une singulière illustration de couverture mettant en scène la personnification de la mort qui assure le service de la table (« How Death Came, Unbidden, to Mrs Sales Dinner Party », *The Philadelphia Inquirer*, 30 novembre 1919), allusion aux tragiques décès accidentels de convives liés à la consommation d'olives contaminées par le botulisme, Florence Hachez-Leroy offre aux lecteurs un ouvrage ciselé sur les risques, voire les dangers, de certains procédés de conservation des aliments. Fruit de son mémoire inédit d'habilitation à diriger les recherches, ce livre comporte un riche appareil critique, une bibliographie thématique et un index. Il se compose d'un ensemble cohérent de trois parties : « Les métaux et l'innocuité alimentaire, du siècle des Lumières à la première guerre mondiale » ; « Les batailles pour la régulation alimentaire en Occident de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle aux années 1930 » ; « La régulation des apprentis sorciers : emballages, additifs et contaminants alimentaires, de la fin des années 1930 à la fin des années 1990 ».
- 2 En Occident, hormis les périodes de guerre et d'immédiat après-guerre, les habitants mangent le plus généralement à leur faim depuis la grande famine qui s'est abattue sur

maintes contrées en Europe de 1845 à 1847. En effet, les progrès dans le domaine alimentaire s'avèrent incontestables depuis ces années tragiques. Ceci s'explique non seulement par une diversification de la nourriture et une augmentation de son volume à disposition mais aussi par l'élaboration de nouveaux moyens de conservation des aliments. La mise au point de récipients aptes à les garder sains, tout en préservant leurs qualités nutritionnelles dans la longue durée, a permis de mettre les pâtes, soupes préparées et autres mets dans des bocaux en verre ou des boîtes de conserve en métal. Désormais, le spectre de la faim s'éloigne.

- 3 Le remarquable ouvrage, clair, précis et argumenté, de F. Hachez-Leroy s'attelle précisément à présenter, analyser et décrypter les emballages, colorants et contaminants relatifs aux denrées consommées par les êtres humains et en service depuis le XIX<sup>e</sup> siècle. Les enjeux mis en évidence se révèlent de taille car il s'agit d'autant d'éléments auxquels les êtres humains se trouvent journallement confrontés et qui peuvent s'accompagner de conséquences dramatiques en cas de non-respect des normes d'hygiène et de salubrité. Eu égard aux publications déjà connues de l'auteur, la place accordée à l'aluminium, mis au point en 1854, s'avère d'autant plus légitime que ce métal devient alors rapidement la base incontournable d'un grand nombre d'ustensiles de cuisine. Il n'en demeure pas moins vrai que le livre accorde également une large place à d'autres découvertes et à de multiples usages qui ne se révèlent toutefois pas sans risque pour les consommateurs.
- 4 Le texte s'attache aux « matériaux utilisés dans la fabrication des objets d'usage courant à des fins culinaires ou de conservation (emballage) » (p. 18). Dans la première partie, intitulée « Les métaux et l'innocuité alimentaire, du siècle des Lumières à la première guerre mondiale », l'auteure étudie notamment la toxicité potentielle des produits utilisés, grâce à l'éclairage de la recherche médicale, afin de réfléchir aux conséquences ou liens éventuels avec l'environnement, le corps et, en particulier, les maladies professionnelles. Bien que nocives et malgré la législation qui réitère des mesures de limitation ou d'interdiction, certaines pratiques perdurent dans le temps, par exemple au cours de la deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle (p. 44-45) : l'usage d'ustensiles en cuivre ; l'ajout de sulfate de cuivre pour la fabrication de pains et de biscuits pour favoriser la fermentation ; la coloration par le sulfate de cuivre aussi bien pour le thé, l'absinthe, des bonbons, des cornichons, des huîtres et des légumes verts en conserve ; ou, encore, l'emploi d'épingles en cuivre pour colorer artificiellement des aliments comme le roquefort. Experts, industriels et législateurs s'affrontent à une époque où le consommateur n'intervient guère en tant que tel, tandis que l'application de la loi peine parfois à devenir effective. Ainsi, en France, l'arrivée des premières mesures législatives pour réguler l'usage des métaux en contact avec les aliments, interdire certaines substances à propos de la coloration des papiers d'emballage alimentaires ou, encore, réglementer l'usage des colorants de synthèse ne date-t-elle que de 1839 (p. 72). Entre un arsenal législatif qui s'esquisse au cours du XIX<sup>e</sup> siècle et les pressions industrielles conduisant au maintien de certaines pratiques comme le recours à des papiers d'étain pour emballer des fromages, des chocolats ou encore des saucissons à l'achèvement de ce siècle (p. 77), le principe de précaution paraît peu pris en considération.
- 5 Dans le cadre de la deuxième partie, « Les batailles pour la régulation alimentaire en Occident de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle aux années 1930 », F. Hachez-Leroy met en exergue la constitution d'une communauté scientifique internationale à propos de l'étude de

l'alimentation, en particulier avec l'adjonction d'une nouvelle catégorie de professionnels : les chimistes organiciens (p. 94). En 1886, aux États-Unis, la mise au point d'un procédé industriel novateur pour produire de l'aluminium révolutionne en profondeur l'agroalimentaire, notamment au cours de la Grande Guerre pour son emploi destiné aux ustensiles culinaires, aux boîtes de conserve et aux emballages (p. 112). En effet, désormais, il devient possible de recourir sans guère de limites à ce métal en raison de l'abaissement considérable de son coût de production et de ses excellentes qualités intrinsèques (chimiques et mécaniques) qui surclassent les caractéristiques des autres matériaux qui, jusque-là, composent les réceptacles alimentaires. En même temps, l'adjonction de composés d'aluminium (chlorure d'aluminium et sulfate d'aluminium en particulier) dans les aliments se démultiplie, ce qui ouvre la voie à une augmentation des risques de contamination et de toxicité. À la charnière des XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles s'élaborent les grandes dispositions législatives en Occident pour, précisément, prendre en compte les additifs alimentaires. Après la Grande Guerre, les voies divergent entre les pays occidentaux pour la suite à donner à ce sujet. Dans ce contexte, se succèdent trois crises majeures relatives à l'aluminium : militaires et scientifiques s'opposent en Europe à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle à propos de l'aluminium métallique ; au cours de la même période, aux États-Unis, surgit un problème alimentaire majeur car l'industrie agroalimentaire incorpore des composés d'aluminium dans la levure chimique, ce qui nécessite le traitement de cette affaire « au plus haut niveau de l'État » (p. 133) ; et, enfin, entre les deux guerres mondiales, éclate une vive polémique, circonscrite au Royaume-Uni et lancée par la publication à Londres en 1931 de l'ouvrage *The Danger of Contamination by Aluminium* (p. 152), à propos de l'usage de l'aluminium dans les ustensiles de cuisine. Il n'en ressort pas moins que, à la fin des années 1930 domine, tant aux États-Unis que dans une large partie de l'Europe, la volonté de réguler le secteur alimentaire, particulièrement à propos des ustensiles de cuisine et des additifs incorporés dans la nourriture (p. 182).

- 6 Le titre de la troisième et dernière partie du livre, « La régulation des apprentis sorciers : emballages, additifs et contaminants alimentaires, de la fin des années 1930 à la fin des années 1990 », tend à introduire une relative sérénité dans les débats en cours durant cette période. L'apaisement ne se révèle qu'apparent car la réalité se trouve parsemée de vives difficultés. Au cours des années 1930 s'enclenche un bouleversement dans le secteur des emballages qui, sans une mise à l'écart totale de l'aluminium, affirme l'arrivée d'un nouveau venu, en l'occurrence le plastique. Avec un décalage de quatre-vingts ans d'écart, entre le jaillissement sur le devant de la scène de l'aluminium puis la venue du plastique, paraît se jouer une même pièce entre les protagonistes qui louent l'innocuité du produit afin de contribuer à sa diffusion commerciale et ceux qui le décrivent en soulignant les problèmes générés par le nouveau produit. Le surgissement du plastique, amplifié par la chute de son prix, favorise « l'expansion des emballages et des additifs alimentaires » (p. 184). Au consommateur, le plastique offre à la fois une hygiène du produit grâce à l'emballage individuel, une conservation accrue et l'intérêt d'une visibilité par transparence lors de l'achat. Ceci bouleverse les habitudes commerciales des populations mais rassure aussi ces dernières. Ce phénomène s'accompagne, entre les deux guerres mondiales, de la création de laboratoires au sein des grandes entreprises chimiques américaines afin d'étudier et d'anticiper les éventuels problèmes de toxicologie, tant pour le personnel des industries que pour les consommateurs (p. 196). En 1961, la mise en place à l'échelle européenne du *Codex Alimentarius* désigne à la fois un recueil de normes à respecter sur

le plan alimentaire et l'organisme qui s'en occupe (p. 220). Toutefois, ces décisions n'éliminent pas complètement, loin de là, les risques et menaces sanitaires qui pèsent sur la chaîne de préparation et de conditionnement de la nourriture, ce que montre F. Hachez-Leroy tant pour diverses pollutions que pour les maladies professionnelles liées à la toxicité de certains emballages et additifs. La gestion des déchets peut se révéler également problématique avec des émanations toxiques qui se produisent lors de l'incinération de certains emballages.

- 7 Par son étude où elle multiplie avec finesse les exemples, les analyses et les mises en perspective, Florence Hachez-Leroy démontre que les problèmes relatifs au domaine alimentaire perdurent à travers le temps. Autrefois concernant davantage les ustensiles de cuisine, les risques et menaces portent souvent plus particulièrement aujourd'hui sur les additifs et les emballages, y compris jusqu'à leur élimination. La réflexion menée à travers l'ensemble de l'ouvrage conduit inévitablement à prendre en compte les problématiques environnementales. Ceci demeure un vaste sujet d'actualité.

---

## AUTEURS

### LUDOVIC LALOUX

Centre de recherche interdisciplinaire en sciences de la société (CRISS/Université polytechnique Hauts-de-France à Valenciennes)