

QUESTION ÉCRITE

au Gouvernement de la Polynésie

Taraho'i, le 4 mars 2016.

à
M. Édouard FRITCH

Président de la Polynésie française, en charge de l'égalité des territoires, du partenariat avec les collectivités, des postes et télécommunications, des affaires internationales et intérieures ainsi que du développement de l'agriculture et de l'artisanat

Objet : Qualité et sécurité sanitaire des produits alimentaires et agro-alimentaires importés.

Monsieur le Président de la Polynésie française, Ministre de l'agriculture, 'Ia ora na,

Notre Pays importe 82 % de produits issus des industries agro-alimentaires, pour pourvoir aux besoins alimentaires des Polynésiens mais également aux besoins liés à l'agriculture et à l'élevage. En 2014, 183 000 tonnes de ces produits ont été importées pour une valeur hors taxes de 42 583 000 000 F CFP. *A contrario* la vente des produits agricoles locaux sur le marché intérieur est retombée à 7 100 000 000 F CFP et le montant des exportations a augmenté à 2 300 000 000 F CFP¹. On peut donc raisonnablement estimer que les 4/5^e des produits agro-alimentaires consommés en Polynésie, proviennent de l'extérieur, à défaut d'une agriculture locale soutenue par les politiques publiques.

Nos concitoyens soucieux de la qualité de leur alimentation s'interrogent de plus en plus, à juste titre, sur la dangerosité des produits importés qu'ils consomment directement dans leurs assiettes et indirectement par le truchement des animaux élevés localement. Les scandales alimentaires, ayant défrayé la chronique, ne sont pas étrangers à cette défiance grandissante. Pour n'en citer que quelques uns dans l'Union Européenne :

- la crise de la vache folle à partir de bovins nourris aux farines animales porteuses du terrible prion qui transmettait la maladie de CREUTZFELDT-JAKOB aux personnes se nourrissant de leur viande ;
- la présence de viande chevaline dans la viande hachée censée contenir du bœuf ;
- la contamination de steaks hachés par la bactérie *E. coli* ;
- le fromage infesté de *listeria* ;
- des produits alimentaires (œufs, viandes, poulets et produits de la mer) contaminés à la dioxine ;
- du miel frelaté, etc.

¹ Nous vendons sur le marché local 32 695 tonnes de produits alimentaires et agro-alimentaires - hors auto-consommation - et en exportons pour 13 171 tonnes.

Ces scandales ont mis en exergue un manque criant de transparence et des carences en matière de la traçabilité des produits transformés en Europe.

Les produits agro-alimentaires importés d'Australie et de Nouvelle-Zélande, des États-Unis d'Amérique et de Chine n'échappent pas aux questionnements des consommateurs polynésiens, notamment pour ce qui concerne les Produits de Première Nécessité (PPN) qui ont vocation à être consommés par des populations disposant d'un faible pouvoir d'achat. C'est le cas par exemple, des poulets et viandes bovines congelés (parfois même chlorés), des laits maternisés et des fromages, des légumes secs en vrac et en conserves, de la farine et des pâtes, du riz, du *corned-beef*, des préparations à base de viande, de poisson, de légumes, de fruits et de légumes secs, des huiles végétales de cuisine, du sel destiné à l'alimentation humaine, du sucre blanc raffiné.

Certains de ces PPN importés de Chine font l'objet de publications alarmantes provenant de sources sérieuses comme *The Korean Times*, *Blue Ocean Network (BON) TV*, *The National Food Authority (NFA) of the Republic of the Philippine*, *Chinese news site*, *CBS News*, *National Institute for Food and Drug Control Wei Feng*. Ces différentes sources d'information parlent :

- de production de masse par des entreprises chinoises de « riz plastique » fabriqué à partir d'un mélange improbable de pommes de terre, de patates douces et de plastique, façonnée comme des grains de riz. Manger trois bols de ce faux riz équivaut à consommer un sac plastique avec des conséquences sanitaires graves liées à la présence de bisphénol A et de phtalates, des perturbateurs endocriniens lésant les fonctions reproductrices, mises en évidence par des études sur des animaux. Ces mêmes phtalates ont été bannis de l'Union Européenne depuis 2005 ;
- de faux oeufs reconstitués à partir de produits chimiques : acide alginique, potassium d'alun, gélatine, chlorure de calcium et colorant artificiel, causant des pertes de mémoire et de la démence ;
- de fausse viande de porc reconstituée à partir de boeuf mariné avec un produit nettoyant qui à long terme provoque un empoisonnement lent, des difformités et le cancer ;
- de faux pois verts fabriqués à partir de pois jaunes et de soja auxquels ont été ajoutés un colorant vert et du metabisulfite, un décolorant et un conservateur. Ces produits sont interdits dans l'alimentation car cancérigènes ;
- de faux lait maternisé contenant de la craie ou de la mélamine responsable de la mort de dizaines d'enfants en Chine ;
- de sel industriel impropre à la consommation humaine vendu comme du sel de table, causant des hypothyroïdies et des altérations du système reproductif ;
- de fausses nouilles composées de maïs colorés, d'encre industrielle et de cire à la paraffine ;
- de racines de Ginseng bouillies avec du sucre pour les alourdir et donc les rendre plus profitables. Elles contiennent jusqu'à 70 % de sucre au lieu de 20 % naturellement ;
- du miel trafiqué à l'eau sucrée ou synthétique, etc.

D'autres PPN comme le riz, la farine de blé, le soja et le maïs suscitent également les inquiétudes des consommateurs polynésiens du fait du recours au génie génétique pour les produire. Ainsi le riz OGM à la provitamine A, censé mettre un terme à la carence en vitamine A provoquant cécité et mort dans de nombreux pays d'Afrique et d'Asie du Sud-Est, n'a pas fait la preuve de son efficacité sanitaire² selon « l'International Rice Research Institute (IRRI) » et ses effets à long terme sur la santé humaine sont inconnus.

Le 19 septembre 2012, la très sérieuse revue américaine "*Food and Chemical Toxicology*" - une référence en matière de toxicologie alimentaire - a publié les résultats de l'expérimentation menée par l'équipe du Professeur Gilles-Eric SERALINI, professeur de biologie moléculaire à l'Université de Caen » qui mettent radicalement en cause l'innocuité prétendue du maïs génétiquement modifié :

« Même à faible dose, l'OGM étudié se révèle lourdement toxique et souvent mortel pour des rats. A tel point que, s'il s'agissait d'un médicament, il devrait être suspendu séance tenante dans l'attente de

² Il faudrait manger plusieurs kilogrammes de ce riz par jour pour que cela soit efficace contre la carence en vitamine A.

nouvelles investigations. Car c'est ce même OGM que l'on retrouve dans nos assiettes, à travers la viande, les œufs ou le lait »³.

Ces quelques exemples que je viens de développer, font douter de la sécurité sanitaire des produits agro-alimentaires importés et consommés en Polynésie.

Aussi mes questions sont les suivantes :

1. Quelles sont les dispositions prises par le ministère de l'agriculture pour contrôler la sécurité sanitaire des produits agro-alimentaires importés en provenance de Chine ou d'autres pays ? Des systèmes de traçabilité ont-ils été mis en place ?
2. Quelles sont parmi les produits agro-alimentaires importés, ceux qui contiennent des OGM ? Quelles garanties offrez-vous aux consommateurs polynésiens quant'à l'innocuité de ces produits transgéniques ? De quelle latitude dispose le pays pour interdire l'importation d'aliments contenant des OGM ? D'où provient le riz que nous mangeons, notamment le riz classé en PPN, est-il transgénique ?
3. Existe-t-il une traçabilité des aliments importés et destinés aux animaux d'élevage produits et consommés localement (bovins, porcins, poules, crevettes, etc.) ?
4. Les semences importées de pastèques, de melons, de tomates et autres légumes cultivés localement ont-elles une traçabilité et sont-elles transgéniques ou hybrides ?
5. Qu'envisage votre gouvernement pour réduire notre dépendance alimentaire vis-à-vis de l'extérieur ?

Je vous remercie du soin que vous apporterez à me répondre.

Māuruuru maita'i e te Peretiteni. Te aroha ia rahi.

M^{me} Éliane TEVAHITUA



³ Selon le journal Le Nouvel Observateur du 20 septembre 2012.