


<b>Argument</b>  <b>A5</b>	<h1>Sécurité alimentaire</h1>
	<b>Social</b>

Date (07/10/2010)

<b>DE QUOI S'AGIT-IL?</b>	<p>La sécurité alimentaire est une discipline scientifique qui définit les conditions de culture, de traitement, de préparation et de stockage des produits alimentaires afin de prévenir les maladies pouvant se révéler dangereuses pour la santé. La contamination alimentaire concerne toutes les catégories de produits alimentaires (cultures, animaux d'élevage, nourriture, etc.) Dans le cas de produits alimentaires issus de cultures végétales, les agents pathogènes et les substances qu'ils produisent ainsi qu'un taux de résidus pesticides au delà des seuils maximums autorisés constituent des sources de contamination qui peuvent nuire à la santé des consommateurs.</p> <p>L'UE est en train d'élargir le concept de sécurité alimentaire. Plutôt que de se focaliser sur la question de la contamination, les autorités européennes procèdent désormais à des contrôles systématiques pour vérifier si les produits sont conformes à leur étiquetage et à la réglementation sur la sécurité alimentaire. La stratégie européenne servant à garantir la sécurité alimentaire repose sur un système de traçabilité du lieu de production jusqu'à l'assiette du consommateur, en d'autres mots 'de la fourche à la fourchette'.</p> <p>En Europe, la plus haute autorité en matière de sécurité alimentaire est l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments (EFSA).</p>
<b>POURQUOI?</b>	<p>Les consommateurs européens veulent pouvoir consommer des aliments de qualité non contaminés, que ce soit à cause de mauvaises conditions de stockage ou de traitements non appropriés. La législation alimentaire européenne (Règlement (CE) No 178/2002) qui impose l'obligation de garantir la sécurité des aliments répond à cette attente.</p> <p>La Production Intégrée (IP) est fondée sur un système agricole qui utilise des technologies plus écologiques et plus sûres pour garantir la production viable de produits alimentaires sains et de bonne qualité. La Production Intégrée vise à produire des aliments sains et de bonne qualité grâce à des techniques plus écologiques et plus sûres. L'UE a développé une politique en faveur de la</p>

	<p>production d'aliments sains et de bonne qualité, notamment, la production intégrée. Cette approche est le meilleur moyen de répondre à plusieurs objectifs :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• des revenus décents pour les agriculteurs,</li> <li>• des prix équitables et des aliments sains et de bonne qualité pour les consommateurs,</li> <li>• un coût acceptable pour le contribuable,</li> <li>• permettre aux autres pays d'exporter leurs produits à des prix équitables sur le marché européen,</li> <li>• accroître la compétitivité de l'industrie agro-alimentaire.</li> </ul> <p>La lutte intégrée s'inscrit dans le cadre de ces objectifs. Étant donné que la composition des produits, les méthodes de fabrication et de préparation doivent figurer sur l'emballage des produits et ingrédients alimentaires, ces derniers doivent répondre à une exigence de traçabilité, du lieu de production jusqu'à l'assiette du consommateur.</p>
<b>COMMENT?</b>	<p>Plusieurs normes ont été fixées pour garantir la sécurité alimentaire dans le cadre de l'UE. Le règlement sur la législation alimentaire générale a été voté en 2002.</p> <p>Vous pouvez utiliser ce texte comme une base de travail (voir fiches de méthodologie) : demandez aux participants de <b>rechercher des informations</b> ou de <b>définir les priorités inscrites</b> dans le texte.</p> <p>Cette loi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Définit les principes à appliquer pour garantir la sécurité alimentaire</li> <li>- Introduit le concept de traçabilité, ce qui implique la possibilité de retracer toutes les étapes de la fabrication et de la provenance de tous les produits alimentaires, aliments pour animaux et les ingrédients qui les composent. Cette traçabilité repose sur une approche 'un pas en avant, un pas en arrière',</li> <li>- Institue une Autorité Européenne de Sécurité des Aliments (EFSA) afin de regrouper au sein d'une même organisation le travail effectué jusque là par un ensemble de comités scientifiques, et pour rendre plus lisible le processus d'évaluation des risques,</li> <li>- Renforce le système d'alerte rapide (RASFF). Le RASFF permet de réagir immédiatement en cas de détection d'aliments dangereux présents sur le marché.</li> </ul>

**SOURCES**

Pour plus d'informations sur la sécurité alimentaire :  
Satin, M., Food Alert: The Ultimate Sourcebok for Food Safety, Facts on File, Inc., Septembre 2008, 2ème édition.

Et les sites européens suivants:

<http://ec.europa.eu/publications/booklets/move/46/en.pdf>

<http://www.efsa.europa.eu/>

<http://www.efma.org/PRODUCT%20STEWARDSHIP%20PROGRAM%202008/images/EXPLAINING%20INTEGRATED%20FARMING-final.doc>

[http://www.who.int/foodsafety/fs\\_management/en/](http://www.who.int/foodsafety/fs_management/en/)

[http://www.iobc-](http://www.iobc-wprs.org/ip_ipm/01_IOBC_Principles_and_Tech_Guidelines_2004.pdf)

[wprs.org/ip\\_ipm/01 IOBC Principles and Tech Guidelines  
\\_2004.pdf](http://www.iobc-wprs.org/ip_ipm/01_IOBC_Principles_and_Tech_Guidelines_2004.pdf)

<http://www.foodallergens.info/Legal/General/General.html>