

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE : ▶ POUR LA FNSEA, LES EXIGENCES FRANÇAISES S'IMPOSENT AUSSI AUX IMPORTATIONS



Le niveau de sécurité sanitaire de notre alimentation est-il satisfaisant en France ? Quel rôle jouent les agriculteurs ?

Les mesures de prévention et de contrôle mises en place ces dernières décennies ont permis de réduire sensiblement les risques microbiologiques liés à l'alimentation en France et en Europe. Les réglementations européenne et française garantissent aujourd'hui un haut niveau de sécurité sanitaire des denrées alimentaires, qu'elles soient destinées à la consommation humaine ou animale. La France est d'ailleurs classée au 2ème rang mondial en termes de qualité et de sécurité sanitaire des produits alimentaires selon l'étude Global Food Security Index de The Economist Intelligence Unit. Ceci démontre la fiabilité de notre dispositif sanitaire.

Du côté des agriculteurs, en tant que chefs d'entreprise nous sommes les premiers responsables de la qualité sanitaire des produits que nous mettons sur le marché. Ce principe nous impose une attention de tous les jours à la santé et au bien-être de nos animaux, ainsi qu'à l'état sanitaire de nos cultures. Les contrôles des pouvoirs publics permettent d'assurer le respect de ces exigences.

Des contrôles sont également effectués aux frontières, sur les animaux, les végétaux et denrées importés ou exportés.

Comment s'assurer de la qualité des produits qui rentrent sur le territoire français ?

Beaucoup de produits importés ne répondent pas aux mêmes exigences que les produits français. Si les conséquences économiques sont les premières à se faire ressentir pour le monde agricole, ce décalage peut également avoir des conséquences pour la santé de nos concitoyens.

La FNSEA dénonce ces concurrences déloyales. Grâce à la mobilisation constante des agriculteurs dans le cadre des discussions parlementaires sur le projet de loi issu des Etats Généraux de l'Alimentation, la loi adoptée en octobre dernier comporte un article qui interdit l'importation de denrées alimentaires n'ayant pas été produites selon les normes de l'Union européenne. La FNSEA entend bien faire respecter ce principe, désormais inscrit dans la loi.

Notre combat contre les distorsions passe également par une meilleure

information des consommateurs sur l'origine des produits. Parmi les actions que nous menons, la FNSEA soutient l'initiative européenne citoyenne « Eat Original » pour un étiquetage de l'origine harmonisé à l'échelle européenne, afin de garantir la traçabilité des produits et de lutter contre les fraudes. C'est également une demande du consommateur, qui souhaite une plus grande transparence sur l'origine des denrées alimentaires.

Quels sont les autres enjeux de santé liés à l'alimentation ?

En France, on constate que les problèmes de santé liés à l'alimentation sont davantage d'ordre nutritionnel. Tout l'enjeu est de s'assurer de l'efficacité des recommandations adressées aux consommateurs. Il est primordial d'avoir un discours clair et compréhensible pour garantir l'appropriation des messages clés sur l'équilibre des repas. Les recommandations nutritionnelles doivent par ailleurs toujours être fondées sur la science pour porter un message fiable. L'éducation à l'alimentation doit démarrer au plus jeune âge pour apporter les bases d'une alimentation variée et équilibrée tout au long de la vie. Les ateliers dans les écoles et la formation au goût ont vocation à permettre à chacun d'apprendre à manger de tout, sans excès. En France, l'alimentation a une composante de plaisir et de convivialité, qui fait la renommée de la gastronomie française, inscrite depuis 2010 au patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Christiane LAMBERT,
présidente de la FNSEA