mostra
communication

SCENARIO 5 DEF

De la ferme à l'assiette
Une alimentation sûre pour les consommateurs européens

INTRODUCTION
L'Europe est le plus grand importateur et un des premiers exportateurs de denrées alimentaires du monde. Pour maîtriser la diversité et la qualité des produits dans les Etats membres, la Commission européenne a développé des lois, des réglementations et des structures. La protection de la santé du consommateur est une priorité en Europe.

- **SEQUENCE 1**

L'Office Alimentaire et Vétérinaire est situé à Grange en Irlande. Il est l'une des branches de la
Commission européenne chargée de surveiller l'application des lois concernant la sécurité alimentaire en Europe. Plus d'une centaine d'inspecteurs vétérinaires y ont leur quartier général.

> Graham Wood - FVO Inspector - Ireland
> *One of the key roles would be to check on the compliance with the community legislation - food safety, animal health and plant health, and that would be for the member states for the EU, but also for countries that are exporting products to Europe.*

Tout au long de l'année, les vétérinaires de l'OAV effectuent quelques 200 inspections. Leur tâche ne se limite pas à l'Union européenne : au moins vingt cinq pour cent de ces inspections sont réalisées dans les pays autres que les états membres.

- **SEQUENCE 2**

En 1996 la crise de la vache folle remet gravement en question la sécurité alimentaire en Europe.
La cause la plus probable est l'introduction de farines animales dans la nourriture des bovins. Le doute s'installe chez les consommateurs quant au contrôle des aliments.

> Eric Poudelet - Head of Unit, European Commission, - Belgium

Le problème de cette maladie, c'était un agent nouveau. On avais jamais vu avant un tel agent; on connaissait une maladie voisine, la tremblante du mouton connue depuis deux siècles mais on ne la connaissait pas chez les bovins

- **SEQUENCE 3**

En 2000, la Commission européenne décide de faire le point. La publication du Livre Blanc marque une étape décisive pour la protection de la santé des consommateurs. C'est un ensemble de propositions qui identifie les actions prioritaires pour améliorer la sécurité alimentaire.et développer une législation intégrée. En 2002, la General Food Law renforce , entre autres, le concept fondamental de traçabilité.

Paola Testori Coggi – Director, European Commission - Belgium
Une des plus importantes parties du Livre blanc est la Food law, la Loi alimentaire qui fixe les principes et les exigences concernant la sécurité alimentaire pour tous les produits à tous les niveaux de la chaîne alimentaire. C'est la base. On a aussi une législation spécifique qui concerne la contamination chimique, les critères micro-biologiques et surtout une législation spécifique sur le contrôle , parce que légiférer n'est pas la seule chose importante, mais aussi l'application de cette loi de manière cohérente et harmonisée aux 25 pays.

- **SEQUENCE 4**

La traçabilité est au cœur de la General Food Law, et tout commence à la ferme. Prenons l'exemple de cet élevage de porc en Belgique. Dans la chaîne de production / consommation, la nourriture donnée aux animaux représente le premier maillon. L'alimentation de l'animal, c'est aussi notre alimentation. Dès leur fabrication, ces farines données aux porcs doivent être identifiées pour permettre leur traçabilité.

INT Lucien Royen - Farmer
Par exemple je prend nos silos, ils sont tous numérotés, la farine arrive et il n'y a pas d'erreur au niveau du transport de la farine pour un tel lot... la composition, tout cela correspond à des normes qui sont bien définies,...

Ces normes pour les farines assurent une saine alimentation pour les jeunes porcs. La traçabilité se poursuit avec l'identification des animaux peu après leur naissance: ils portent un badge sur lequel est gravé un numéro de code, sous la responsabilité de l'éleveur. Ces données seront transmises tout au long de la chaîne de production.

- **SEQUENCE 5**

Parme, en Italie, est le siège de l'European Food Safety Authority : cette agence de l'union européenne a été créée en 2002 pour contribuer à répondre aux problèmes de sécurité alimentaire. Elle est chargée d'évaluer constamment les risques posés par les aliments pour l'homme et pour les animaux.

Antoine Cuvillier
En plus de l'évaluation des situations de risque, nous avons des obligations très claires de transparence qui consiste à communiquer le résultat de notre travail aux partenaires, les représentants des consommateurs, les distributeurs de l'industrie, tous les gens qui ont un intérêt direct dans les activités, mais également communiquer avec transparence vis à vis du grand public.

- **SEQUENCE 6**

Commencée à la ferme, la traçabilité de l'animal se poursuit dans les abattoirs et les industries de transformation. Pour vendre ses produits sur le marché européen, cette entreprise belge doit pouvoir répondre à la demande de ses distributeurs

Muriel Detry – General manager, DETRY - Belgium
La demande principale c'est justement que les produits soient sûrs, donc que la sécurité alimentaire soit assurée pour l'ensemble des produits, que ce soient les viandes ou les fabrications….

Prenons l'exemple de la fabrication d'un jambon. A la ferme, un tatouage identifiait l'animal vivant. L'abattoir doit alors procéder à sa propre identification des carcasses. La traçabilité est poursuivie tout au long de la chaîne de production dans les ateliers de l'entreprise .

Les conditions d'hygiène et de sécurité pendant la transformation des aliments doivent répondre au même niveau d'exigence partout en Europe. En fin de chaîne, le risque de contamination bactérienne devient critique.
Les employés et les ateliers doivent respecter des règles d'hygiène très strictes.
.
Selon la législation européenne, les entreprise impliquées sont les premières responsables de la qualité de leurs produits.

L'union européenne importe des produits alimentaires de plus de 200 pays tiers. Les postes d'inspection frontaliers sont des points de passage obligatoire, garants de la qualité de ces produits.

Aujourd'hui, ce poste slovène contrôle un chargement de conserves de thon en provenance de Thaïlande. Le chargement est sous scellé. Les sceaux sont retirés en présence du convoyeur et des inspecteurs puis le contrôle de quelques unes des boites commence.

La Thailande est autorisée à exporter en Europe, mais les inspecteurs doivent vérifier si les informations et les données de traçabilité fournis par les documents de l'entreprise thaïlandaise sont bien conformes aux produits eux-mêmes.
Le deuxième contrôle concerne les qualités organoleptiques: il s'agit de vérifier si la qualité gustative est correcte. Un goût ou des odeurs désagréables pourraient faire suspecter une contamination microbienne.
Pour ces inspecteurs, la qualité du thon semble satisfaisante. Les conserves sont alors replacées dans leurs emballages.

Zarko Rovscek
C'est normal de trouver, à côté des livraisons correctes, d'autres plus problématiques et inappropriées pour l'importation dans l'Union européenne. Dans ce cas, nous gardons ces livraisons et plus tard nous décidons soit de les détruire soit de les renvoyer dans leur pays d'origine.

Une fois la vérification du chargement terminée, le poste d'inspection établit le Document Vétérinaire Commun d'Entrée, un certificat qui autorise l'entrée et la vente des produits dans l'Union européenne

- **SEQUENCE 9**

Le RASFF, Système d'Alerte Rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux, est un outil développé par la Commission européenne pour identifier les risques potentiels tels que les contaminations par les bactéries ou les substances chimiques.

Eric Poudelet
C'est un système très rapide de l'information où un état membre informe la CE d'un accident, d'un problème, d'un risque pour les aliments à destination humaine ou pour les aliments pour le bétail et la CE rediffuse immédiatement cette information dans les 24 autres états membres voir même dans le pays tiers concerné.

- **CONCLUSION**

Depuis 2000, la General Food Law a renforcé les règles visant à protéger la santé des européens. La législation alimentaire est désormais complètement intégrée. La qualité des produits est garantie de la ferme à l'assiette, et cela quelle que soit leur origine. En Europe, on peut manger tranquille !

Thanks to :
DETRY, Aubel - Belgium .
CARREFOUR, Bruxelles - Belgium
Restaurant NAPOLI, Bruxelles - Belgium
+ Mostra et DG Sanco

FVO : Veterinary office food and Veterinary

EFSA : European Food Safety Authority

BIP : Border Inspection Post

RASFF : Rapid Alert System food and feed