

De la ferme à la table

Pour une alimentation saine en Europe



Vous trouverez cette brochure ainsi que d'autres explications claires et concises à propos de l'Union européenne en ligne sur europa.eu.int/comm/publications

Commission européenne
DG Presse et communication
Publications
B-1049 Bruxelles

Manuscrit terminé en juillet 2004

Couverture: LWA-Stephen Welstead/Van Parys Media

Une fiche bibliographique figure à la fin de l'ouvrage.

Luxembourg: Office des publications officielles des Communautés européennes, 2005

ISBN 92-894-7773-3

© Communautés européennes, 2005
Reproduction autorisée

Printed in Belgium

IMPRIMÉ SUR PAPIER BLANCHI SANS CHLORE

De la ferme à la table

Pour une alimentation saine en Europe



Table des matières

La stratégie: de la ferme à la table	3
Assurer la sécurité de l'alimentation: un dispositif normatif global	5
Évaluer le risque: des fondements scientifiques solides pour des politiques modernes	9
Préserver la sécurité des consommateurs: respect des règles et contrôle	13
Tenir les consommateurs informés: l'étiquetage au service de la sécurité	14
La sécurité alimentaire commence dans nos fermes	17
Des aliments sûrs venus du monde entier	19
Au-delà de la sécurité: la qualité et la diversité	20
Des fondements sûrs pour la diversité et l'excellence	21
Pour de plus amples informations	22

La stratégie: de la ferme à la table

Les consommateurs européens veulent des aliments sûrs et sains. L'Union européenne, quant à elle, tient à ce que tous ses citoyens puissent manger des aliments présentant un même niveau élevé de qualité, que ces aliments soient produits sur place ou dans un autre pays, à l'intérieur ou à l'extérieur de l'Union.

Si l'amélioration de la sécurité alimentaire est un travail permanent, les deux ou trois dernières années ont été marquées par des changements majeurs dans ce domaine, déclenchés à l'origine par les alertes alimentaires qui ont défrayé la chronique dans les années 90, comme la maladie de la vache folle, les aliments pour animaux contaminés à la dioxine, ou encore l'huile d'olive édulcorée. Il s'agissait

non seulement de faire en sorte que la législation de l'Union en matière de sécurité alimentaire demeure aussi actuelle que possible, mais également d'informer au mieux les consommateurs sur les risques potentiels et sur les mesures prises pour les atténuer.

Le risque zéro n'existe pas. Toutefois, l'Union met tout en œuvre, dans le cadre d'une stratégie de sécurité alimentaire globale, pour réduire les risques autant que possible, en s'appuyant sur des normes d'hygiène alimentaire modernes tenant compte des connaissances scientifiques les plus avancées. La sécurité alimentaire commence à la ferme. Les règles s'appliquent de la ferme à la table, que nos aliments soient produits dans l'Union ou importés d'une autre partie du monde.

Le marquage des animaux aide à suivre nos aliments de la ferme à la table.



La stratégie de sécurité alimentaire de l'Union européenne comporte quatre éléments importants:

- des règles relatives à la sécurité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux;
- des avis scientifiques indépendants et accessibles au public;
- des mesures visant à faire respecter les règles et à contrôler les processus;
- la reconnaissance du droit du consommateur de choisir ses aliments en toute connaissance de leur origine et de leur contenu.

De la place pour la diversité

Sécurité alimentaire ne signifie pas uniformité alimentaire. Le dispositif visant à assurer la sécurité alimentaire est commun à tous les pays de l'Union, mais il permet la diversité. Les aliments traditionnels et les spécialités locales y ont leur place. En fait, l'Union favorise activement la diversité et la qualité. Elle protège les aliments typiques ou traditionnels associés à certaines régions, ou encore certaines méthodes de production, pour éviter que d'autres les copient de manière illégitime; elle favorise également l'agriculture biologique.

Nouvelles adhésions

Lorsqu'un pays se prépare à adhérer à l'Union, il doit souvent fournir un effort important et coûteux pour se conformer aux règles et pour adapter ses installations de transformation et de traitement. Dans bien des cas, il bénéficiera d'une aide financière de l'Union pour réaliser les changements nécessaires en temps utile. À titre exceptionnel, l'Union peut accorder à un pays une période de transition pour achever son adaptation après l'adhésion. C'est la raison pour laquelle des exceptions sont actuellement en vigueur, essentiellement pour des établissements de transformation de viande et de poisson, en République tchèque, en Lettonie, en Lituanie, en Hongrie, en Pologne et en Slovaquie.

La mise en conformité doit être réalisée pour décembre 2007 au plus tard. Entre-temps, les aliments provenant d'établissements qui doivent encore achever leur adaptation ne peuvent être vendus que dans le pays où ils sont produits. Les consommateurs de ce pays peuvent reconnaître aisément les produits en question, car ceux-ci doivent porter un cachet indiquant qu'ils proviennent d'installations qui ne sont pas encore conformes aux règles de l'Union européenne.

Assurer la sécurité de l'alimentation: un dispositif normatif global

Les premières règles en matière de sécurité alimentaire datent des toutes premières années d'existence de l'Union européenne. Les crises de sécurité alimentaire des années 90 ont montré qu'il était temps de remplacer ce qui était devenu une mosaïque de règles disparates par une approche plus simple et plus globale. Cette nouvelle approche accordait également une attention accrue aux risques liés à la contamination des aliments pour animaux.

Il en a résulté un nouveau texte législatif «cadre», appelé «législation alimentaire générale», dont l'entrée en vigueur s'échelonne entre 2002 et 2005. Cette législation n'a pas seulement énoncé les principes régissant la sécurité alimentaire. Elle a également:

- instauré la notion de «traçabilité». En d'autres termes, les entreprises des secteurs de l'alimentation humaine et de l'alimentation animale, qu'il s'agisse de producteurs, de transformateurs ou d'importateurs, doivent veiller à ce que l'ensemble des denrées alimentaires, des aliments pour animaux et des ingrédients qui les composent puissent être retrouvés tout au long de la chaîne alimentaire, de la ferme à la table. Chaque entreprise doit pouvoir identifier son fournisseur et les entreprises qu'elle a elle-même approvisionnées. Cette approche est appelée «une étape en amont, une étape en aval»;

- créé l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), afin de réunir sous un seul toit les travaux effectués auparavant par divers comités scientifiques, et également de rendre le processus d'évaluation scientifique du risque plus accessible au public;
- renforcé le système d'alerte rapide que la Commission européenne et les services officiels des pays de l'Union utilisent pour agir rapidement en cas d'alerte sanitaire concernant une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux.

Nous voulons que nos enfants aient une alimentation saine.



Les producteurs et les transformateurs doivent également se conformer à de nombreuses règles portant sur des questions particulières. Toutes ces règles visent à faire en sorte que l'alimentation soit aussi sûre que la technique le permet, à tenir les consommateurs informés et à leur donner le plus vaste choix possible.

Selon la question traitée, cela peut impliquer que l'Union adopte un dispositif normatif unique ou que les États membres conviennent de reconnaître mutuellement leurs normes respectives. Les différences de détail n'ont pas nécessairement d'importance si le résultat final est le même.

Normes en matière d'alimentation humaine et animale

Les éléments qui peuvent entrer dans la composition de nos aliments lorsqu'ils sont cultivés ou produits, puis transformés, font l'objet d'une surveillance attentive. Cette surveillance débute au stade de l'alimentation des animaux, avec les aliments donnés aux animaux d'élevage qui produisent (ou deviennent) notre nourriture.

Les alertes alimentaires de la dernière décennie ont mis en lumière les risques de contamination liés à certains types d'aliments pour animaux, et surtout à ceux qui sont utilisés dans l'élevage intensif. En conséquence, la politique élaborée à l'échelon de l'Union européenne accorde à présent une importance déterminante à la protection de la santé humaine et animale. Il est interdit de vendre des matières premières destinées à des aliments pour animaux si elles sont susceptibles de présenter un danger quelconque pour la santé humaine ou animale, ou pour

l'environnement. L'étiquetage doit indiquer clairement à l'éleveur ce qu'il achète.

De même, tous les additifs chimiques sont interdits, sauf s'ils ont été agréés pour être utilisés dans l'alimentation. Pour obtenir cet agrément, ils doivent d'abord subir un examen approfondi de l'Autorité européenne de sécurité des aliments. Toutefois, le fait que celle-ci juge un additif sûr ne suffit pas nécessairement pour lui garantir le feu vert. L'Union n'accorde son agrément que si elle est convaincue que l'additif est utile et que son utilisation ne nuira pas aux consommateurs.

Des règles spécifiques s'appliquent aux additifs alimentaires, comme les agents colorants, édulcorants, émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants. D'autres règles régissent les teneurs en minéraux et en vitamines des compléments alimentaires, les limites de concentration des minéraux dans les eaux en bouteille, ou encore la composition des denrées alimentaires spéciales. Parmi celles-ci figurent les aliments destinés aux bébés, aux personnes souhaitant perdre du poids, aux personnes ayant des besoins médicaux spéciaux et aux sportifs. Ces règles portent non seulement sur la composition des aliments, mais aussi sur les indications relatives aux ingrédients qui doivent figurer sur l'étiquetage.

Dans le but d'éviter tout risque pour la santé publique, l'Union est tout aussi stricte sur les quantités de pesticides ou de résidus de médicaments vétérinaires qui subsistent dans les aliments au moment de leur vente au consommateur. L'utilisation d'hormones pour stimuler la croissance des animaux est interdite.

Enfin, les matières qui entrent en contact avec des denrées alimentaires, en particulier les plastiques, sont également soumises à des normes visant à garantir qu'elles ne contaminent pas les aliments. Les règles de l'Union permettent de traiter les herbes et les épices par ionisation afin d'assurer leur sécurité microbiologique. Certains États membres autorisent l'ionisation de certaines autres denrées dans le but de prolonger leur durée de conservation ou de réduire les risques pour la santé. Toutefois, l'utilisation de cette technique fait l'objet d'une réglementation rigoureuse et, en tout état de cause, elle est peu répandue.

Santé et bien-être des animaux

Pour que les denrées alimentaires soient sûres, les animaux desquels elles proviennent doivent être sains. L'Union européenne prend très au sérieux la

nécessité de préserver la santé des animaux par de bonnes pratiques vétérinaires et de prévenir l'apparition de maladies animales contagieuses, comme la fièvre aphteuse, la peste porcine ou la grippe aviaire. Si une telle maladie apparaît néanmoins, elle est suivie avec attention et des mesures sont prises pour l'empêcher de se propager.

Pour prévenir l'entrée d'animaux malades dans la chaîne alimentaire, il faut que tous les animaux et produits animaux répondent à des exigences sanitaires rigoureuses avant d'être importés ou de faire l'objet d'échanges commerciaux dans l'Union. Les règles européennes exigent également que les animaux d'élevage soient identifiés de manière à pouvoir être retrouvés à tout moment. Ainsi, selon le type d'animal concerné, ils devront par exemple être enregistrés, marqués ou accompagnés d'un passeport.



Les autorités vétérinaires de l'ensemble de l'Union disposent d'un système informatique qui leur permet d'échanger des informations sur les mouvements d'animaux vivants, de spermes, d'embryons, de produits animaux et de déchets animaux au sein de l'Union.

L'un des principes fondamentaux de la politique de l'Union veut que les animaux ne soient pas soumis à une douleur ou souffrance évitable. La recherche montre que les animaux d'élevage sont en meilleure santé et produisent une nourriture meilleure s'ils sont bien traités et s'ils peuvent se comporter de manière naturelle. Le stress physique (lié par exemple à de mauvaises conditions de détention, de transport ou d'abattage) peut nuire non seulement à la santé de l'animal, mais aussi à la qualité de la viande.

Les consommateurs européens sont de plus en plus nombreux à se préoccuper du bien-être des animaux qui leur fournissent leur viande, leurs œufs et leurs produits laitiers. C'est pourquoi des règles claires ont été fixées en ce qui concerne les conditions d'élevage des poules, des porcs et des veaux, ainsi que les conditions de transport et d'abattage des animaux d'élevage. Ces règles sont actualisées régulièrement compte tenu des nouvelles données scientifiques disponibles.

Hygiène des aliments pour animaux et des denrées alimentaires

Il ne sert à rien de respecter les normes en matière d'alimentation humaine et animale si les aliments sont produits ou manipulés dans des conditions peu

hygiéniques. Une mauvaise hygiène des denrées alimentaires favorise la propagation d'agents pathogènes comme la salmonelle ou la listéria, qui provoquent des intoxications alimentaires. On parle beaucoup moins de la salmonelle que de l'ESB, mais elle constitue en réalité une menace plus importante: présente dans un large éventail de denrées alimentaires, comme les œufs crus, la volaille, le porc et le bœuf, elle tue plusieurs centaines de personnes chaque année et en infecte des dizaines de milliers d'autres.

L'Union a mis en place des règles spécifiques pour faire face à certaines de ces menaces, ainsi que des règles d'hygiène générales applicables à tous les aliments pour animaux et denrées alimentaires, actualisées ces dernières années dans le cadre de la révision des règles de sécurité alimentaire. Les exploitants du secteur alimentaire sont tenus de relever toutes les étapes du processus de production qui revêtent une importance critique pour la sécurité alimentaire. Une fois ce relevé effectué, ils doivent mettre en place, tenir à jour et revoir en permanence leurs procédures de sécurité.

Certaines exemptions sont accordées aux petits producteurs, ainsi qu'à ceux qui sont établis dans des régions isolées et approvisionnent des marchés locaux, car le coût de ces mesures pourrait compromettre la survie de leur entreprise. Les producteurs exemptés des règles d'hygiène ne peuvent vendre leurs produits que sur le plan local, et à condition que l'étiquetage indique que ces produits ne sont pas soumis aux règles normales.

Évaluer le risque: des fondements scientifiques solides pour des politiques modernes

Au moment d'élaborer sa politique de sécurité alimentaire et de définir le niveau de risque acceptable, l'Union européenne prend ses décisions en fonction d'avis scientifiques solides et des derniers progrès technologiques. La Commission européenne consulte le comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale, au sein duquel tous les pays de l'Union sont représentés.

Étant donné que de nouvelles denrées alimentaires et de nouvelles méthodes de production font sans cesse leur apparition, l'Union évalue et réévalue en permanence les risques liés aux nouveaux aliments. L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), créée en 2002, joue un rôle central dans ce processus.

Le rôle de l'EFSA

L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) est chargée de conseiller les institutions de l'Union européenne, et en particulier la Commission européenne, sur tous les aspects scientifiques de la production, de la transformation et de la commercialisation des denrées alimentaires et des aliments pour animaux. Son vaste champ d'activité recouvre l'alimentation, les organismes génétiquement modifiés (OGM), la santé des animaux, le bien-être des animaux et la santé des végétaux. Avec l'EFSA, les avis scientifiques sont présentés aux décideurs de l'Union avec plus d'efficacité et de transparence que dans le passé.



Les tests sont un élément essentiel de la production de denrées alimentaires sûres.

Lorsque l'EFSA a rendu son avis scientifique, c'est principalement à la Commission européenne qu'il appartient de décider des suites à donner. Les gouvernements de l'Union et le Parlement européen ont habilité la Commission à agir directement en cas de risque immédiat. En pareilles circonstances, la Commission peut, par exemple, imposer des conditions pour la commercialisation d'une denrée alimentaire ou d'un aliment pour animaux. Elle peut restreindre, voire interdire la vente du produit concerné. Ces décisions, ainsi que d'autres décisions opérationnelles, sont débattues avec les États membres au sein du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale.

Traiter les produits génétiquement modifiés avec prudence

La prudence dont l'Union fait preuve dans l'évaluation des risques transparaît dans sa manière d'aborder la biotechnologie. Très peu d'OGM ou de produits dérivés d'OGM ont été autorisés dans l'Union et chacun d'entre eux a fait l'objet d'une évaluation attentive par des scientifiques indépendants, parmi lesquels figurent à présent ceux qui travaillent avec l'EFSA. Ces scientifiques ont abouti à la conclusion que les OGM et produits dérivés en question ne produisent aucun effet négatif connu sur la santé humaine.

Le principe de précaution

Avant de décider si une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux peut être consommé en toute sécurité ou s'il convient d'autoriser un ingrédient ou additif particulier, l'Union consulte les milieux scientifiques. Dans sa **gestion** des risques, elle applique le «principe de précaution»: s'il existe des motifs raisonnables de soupçonner un problème, la Commission agit de manière à limiter le risque. Elle ne doit pas nécessairement attendre que l'existence réelle d'un risque soit prouvée.

Bien entendu, ce principe ne doit pas servir de prétexte fallacieux pour faire du protectionnisme. Si les scientifiques n'ont pas établi de manière concluante la nature du risque, ils doivent au moins avoir identifié d'éventuels effets dangereux avant que la Commission puisse légitimement invoquer le principe de précaution pour prendre des mesures concernant une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux.

Toute action de la Commission doit viser exclusivement le risque potentiel. Elle ne peut entraîner aucune discrimination, ce qui signifie qu'elle doit toucher tous les producteurs de la même manière. Elle doit s'appuyer sur une analyse des coûts et avantages d'une action ou de l'absence d'action; elle doit en outre être provisoire, en attendant que les travaux des scientifiques aboutissent à des résultats plus sûrs.

Toute recherche consacrée à une denrée alimentaire ou à un aliment pour animaux génétiquement modifié doit faire l'objet d'une autorisation préalable, de même que la diffusion d'un OGM dans l'environnement ou son incorporation dans un produit destiné à la commercialisation. Les règles sont les mêmes pour l'alimentation animale que pour l'alimentation humaine et les autorisations ont une durée limitée à 10 années. Les procédures rigoureuses prévoient une vaste consultation publique.

L'étiquetage des denrées alimentaires, des ingrédients alimentaires et des aliments pour animaux doit indiquer si le produit provient de matériel génétiquement modifié ou en contient, même lorsque l'utilisation de cette technologie ne peut être détectée dans le produit final, comme c'est le cas pour certaines huiles de table.

Les seules exceptions à cette obligation d'étiquetage concernent les cas où un produit ne contient, en fait de matériel génétiquement modifié, qu'une trace inférieure à un seuil minimal très bas. Les seuils fixés tiennent compte d'une réalité avec laquelle la politique doit composer: il est virtuellement impossible pour un produit d'être exempt à 100 % de matériel génétiquement modifié. Des traces infimes d'organismes ou de produits génétiquement modifiés peuvent s'introduire dans les denrées alimentaires et aliments pour animaux conventionnels pendant la culture, la récolte, le transport ou la transformation.



La sécurité alimentaire commence à la ferme.

*Les aliments pour
bébés doivent être
particulièrement sûrs.*



Financer la recherche consacrée à la sécurité alimentaire

Soucieuse de s'assurer une base scientifique solide, l'Union européenne dépense chaque année des dizaines de millions d'euros pour trouver de nouveaux moyens de prévenir ou de détecter plus rapidement l'apparition de maladies animales, ainsi que pour soutenir les travaux visant à obtenir des cultures nouvelles et meilleures. La recherche consacrée à la qualité et à la sécurité de l'alimentation bénéficie à elle seule d'un budget de 685 millions d'euros pour la période 2002-2006.

Cette enveloppe sert principalement à étudier les aspects suivants:

- les moments et endroits où les maladies et allergies d'origine alimentaire sont les plus fréquentes;
- les relations entre l'alimentation et la santé;
- la traçabilité tout au long de la chaîne alimentaire;
- les méthodes d'analyse;
- la détection des menaces pour la sécurité alimentaire et la lutte contre ces menaces;
- des méthodes et techniques de production plus sûres et plus écologiques;
- des aliments plus sains;
- les effets que les aliments pour animaux peuvent produire en fin de compte sur la santé humaine;
- le rôle des facteurs environnementaux dans le domaine de la santé.

Préserver la sécurité des consommateurs: respect des règles et contrôle

Depuis les années 90, l'Union européenne remanie également le troisième élément de sa stratégie de sécurité alimentaire, c'est-à-dire son dispositif visant à assurer le respect de la législation en matière de sécurité alimentaire. Les modifications mises en œuvre ont pour but de clarifier les missions respectives des différents intervenants et d'assurer aux consommateurs le même niveau de protection, où qu'ils vivent.

L'échantillonnage régulier, mais aléatoire, est progressivement délaissé pour accorder une attention accrue aux sources de risque les plus importantes. Le risque peut être élevé parce qu'un produit particulier est échangé en grandes quantités, ou parce qu'un produit ou la région d'où il provient est connu pour être sujet à une maladie végétale ou animale particulière.

L'Union examine également la sécurité alimentaire sous un angle plus large. Au lieu de se concentrer uniquement sur la contamination, les autorités

européennes élargissent à présent le champ de leurs contrôles pour vérifier plus systématiquement la conformité des produits aux exigences d'information des consommateurs et aux règles relatives à la composition des aliments.

L'Office alimentaire et vétérinaire (OAV), antenne de la Commission européenne dont le siège se trouve à Grange, en Irlande, joue un rôle important dans la vérification du respect des règles. Forte d'une centaine d'inspecteurs, l'équipe de l'OAV se déplace aux quatre coins de l'Union, mais aussi du monde, afin de vérifier si des mécanismes adéquats sont en place pour contrôler et assurer l'application des règles. Dans le cadre de ces vérifications sur place, les inspecteurs peuvent se rendre chez des producteurs ou dans des établissements de transformation afin de vérifier l'efficacité de ces mécanismes dans la pratique. Au besoin, l'OAV peut envoyer des inspecteurs en réaction à l'apparition d'une maladie, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de l'Union.

Système d'alerte rapide

Le système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF) permet de diffuser rapidement des informations sur l'apparition de nouveaux risques pour le consommateur. Lorsque les services officiels d'un État membre de l'Union repèrent une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux qui, selon eux, pourrait présenter un risque pour les consommateurs, ils passent par ce réseau pour diffuser des informations sur ce risque et sur les mesures qu'ils ont prises pour empêcher l'entrée du produit en question dans la chaîne alimentaire. De cette manière, le risque est connu très rapidement dans toute l'Union et les autorités des autres pays peuvent agir rapidement si elles estiment que leurs propres citoyens sont également exposés.

L'alerte est donnée pour des raisons diverses, qu'il s'agisse de la découverte de salmonelle dans de la viande ou de l'utilisation de colorants dangereux dans des épices, de la présence de mercure dans du poisson ou de l'importation de poisson en provenance d'établissements de transformation non agréés. La Commission européenne se trouve au cœur d'un réseau dont font également partie les autorités nationales et l'EFSA. Elle publie les alertes sur l'internet.

Tenir les consommateurs informés: l'étiquetage au service de la sécurité

Les gens veulent savoir ce qu'ils mangent; ils ont également le droit de le savoir, ce que reconnaissent les règles d'étiquetage des denrées alimentaires. Les règles de l'Union en la matière reposent sur un principe fondamental: il faut donner aux consommateurs toutes les informations essentielles sur la composition du produit, le fabricant, les méthodes d'entreposage et de préparation. Les producteurs et les fabricants sont libres de fournir des informations supplémentaires s'ils le souhaitent, mais ces informations doivent être exactes et ne peuvent ni induire le consommateur en erreur, ni prêter à un aliment des vertus préventives ou curatives.

Les exigences d'étiquetage sont actualisées régulièrement en fonction des progrès de la science et de l'évolution des attentes des consommateurs. Les changements récents tiennent compte, par exemple, des inquiétudes de la population par rapport à l'ESB (la maladie de la «vache folle»): les consommateurs veulent une information aussi complète que possible sur le bœuf qu'ils achètent. L'étiquetage du bœuf doit désormais indiquer où l'animal est né et où il a été élevé, engraisé, abattu et découpé.



*Il est essentiel d'informer
clairement
le consommateur.*

Les consommateurs veulent également savoir si une denrée alimentaire contient un produit génétiquement modifié, et voir sur l'étiquette si un ingrédient possède des propriétés allergènes; ces souhaits sont également à l'origine de modifications récentes. Si une denrée alimentaire contient un produit génétiquement modifié ou si un produit dérivé de matériel génétiquement modifié est intervenu dans sa production, l'étiquette doit le préciser.

Certaines denrées alimentaires sont soumises à des règles spéciales. Par exemple, la présence de quinine et de caféine doit être indiquée clairement.

La conception de règles modernes en matière d'étiquetage alimentaire se heurte à un défi, qui est de trouver un équilibre entre deux contraintes: informer le consommateur de manière aussi complète que possible et éviter de surcharger l'étiquette d'informations qui la rendront difficile à lire et à comprendre.

Comprendre les allégations de santé

L'Union européenne est consciente du fait que les consommateurs ne veulent pas uniquement des aliments sûrs, mais qu'ils veulent aussi des aliments nutritifs. De plus, une bonne alimentation revêt une importance croissante pour la politique de santé publique de l'Union. L'obésité se répand. Si l'on veut inverser cette tendance, une alimentation saine est importante. L'Union n'a nullement l'intention de se mêler de ce que les gens mangent ni leur dicter leur mode de vie; en revanche, elle a un rôle à jouer en aidant la population européenne à prendre des décisions en connaissance de cause et en veillant à ce que les allégations figurant sur les produits soient exactes et scientifiquement fondées.

Le travail mené dans ce domaine par la Commission européenne consiste notamment à définir les allégations nutritionnelles admissibles (des mentions comme «faible teneur en matières grasses» ou «riche en fibres») et à mettre sur pied un système d'autorisation des allégations de santé.

Protection contre les allergies et intolérances alimentaires

La proportion de la population qui souffre d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire (aux arachides ou au lactose, par exemple) est en augmentation: ce problème touche à présent quelque 8 % des enfants et 3 % des adultes. Un meilleur étiquetage aide ces personnes à éviter les denrées alimentaires ou ingrédients qui provoquent une réaction chez elles. Dans le passé, il n'était pas obligatoire d'indiquer sur l'étiquette les différents éléments d'un ingrédient composé représentant moins de 25 % du produit final. À partir de 2005, tous les ingrédients devront être cités. Un nombre très limité d'exceptions à cette règle sera possible, mais il sera toujours obligatoire de mentionner un ingrédient connu pour être une source possible d'allergie ou d'intolérance.

Réformer l'approche de l'Union européenne dans le domaine de l'agriculture

La politique agricole commune (PAC) a toujours eu pour but de garantir la sécurité de notre alimentation. Dans les premiers temps, toutefois, l'objectif était davantage de faire en sorte que l'Union ait assez à manger, dans les mauvaises années comme dans les bonnes.

La PAC visait également à assurer un revenu constant aux agriculteurs en leur garantissant toujours un marché pour leurs produits, quitte à leur acheter et à entreposer les éventuels surplus. Au fil des ans, le coût de cette approche est devenu prohibitif en raison de la production excédentaire de «mers» de lait et de vin et de «montagnes» de bœuf et de beurre, que l'Union achetait et entreposait, et dont elle se débarrassait en partie, à ses propres frais.

L'un des moyens par lesquels l'Union se débarrassait de ces surplus consistait à les exporter à des prix subventionnés afin de les vendre aux cours (moins élevés) du marché mondial. Nombre de grands pays exportateurs ont estimé que cette concurrence était déloyale et perturbait les échanges mondiaux.

Dans le but de tenir compte de ces pressions et de l'élargissement de l'Union, plusieurs réformes ont été mises en place. Les principes, ainsi que les plafonds de dépenses à long terme, ont été définis dans un document politique appelé «Agenda 2000». Un important train de réformes a également été adopté en 2003. Les subventions à l'exportation sont en voie de réduction.

La conséquence générale en est que les agriculteurs de l'Union dépendent plus du marché et sont davantage incités à mener leurs activités dans le respect de l'environnement. En outre, ils bénéficient désormais d'une plus grande liberté pour produire ce qu'ils veulent, car l'aide financière qu'ils reçoivent n'est plus liée à leur production mais au respect des normes en matière d'environnement et de santé et de bien-être animal, ainsi qu'à leurs besoins financiers propres.

L'Agenda 2000 a également marqué un tournant en intégrant le développement rural dans la politique agricole. À l'avenir, le budget de la PAC sera de plus en plus utilisé pour contribuer à pérenniser la vie rurale, par exemple en créant d'autres emplois en milieu rural et en préservant l'attrait de la vie à la campagne.

La sécurité alimentaire commence dans nos fermes

L'Union européenne compte plus de 10 millions d'agriculteurs, ce qui représente 5,4 % de l'emploi total. L'agriculture génère aussi beaucoup d'emplois dans les collectivités environnantes et dans le secteur de la transformation des denrées alimentaires et des aliments pour animaux. Une partie importante de notre nourriture provient d'exploitations situées dans l'Union.

En réaction aux pénuries alimentaires que l'Europe a connues pendant et après la Seconde Guerre mondiale, la politique agricole commune (PAC) de l'Union a, dans un premier temps, encouragé surtout la production d'une nourriture abondante, afin de parvenir à l'autosuffisance. En gros, plus les

agriculteurs produisaient, plus l'aide financière qu'ils recevaient était importante. Au fil du temps, cette politique a entraîné une offre excédentaire qui coûtait cher au contribuable; en outre, elle avait parfois pour effet de diriger l'aide financière vers des agriculteurs qui n'en avaient pas vraiment besoin.

La prise de conscience de ce problème a coïncidé avec la crainte de plus en plus forte que la PAC n'encourage des méthodes d'agriculture intensive ayant des répercussions sur l'environnement et la sécurité alimentaire. Ces préoccupations ont conduit à une réforme de la PAC consistant à abandonner le paiement lié à la production au profit d'une aide directe au revenu des agriculteurs. Un autre avantage de cette

Il est important que nos collectivités rurales se portent bien.





Les temps changent pour les agriculteurs européens.

approche tient au fait que l'aide financière peut être utilisée pour inciter les agriculteurs à :

- produire des aliments sûrs dans de bonnes conditions d'hygiène;
- assurer le bien-être des animaux;
- mettre en œuvre des méthodes de production écologiques;
- favoriser une économie rurale durable.

Cette nouvelle approche est considérée comme le meilleur moyen d'associer différents objectifs:

- un revenu raisonnable pour les agriculteurs;
- des prix justes et des aliments sûrs et de qualité pour les consommateurs;

- un coût acceptable pour le contribuable;
- un accès équitable aux marchés de l'Union pour les produits et aliments des pays tiers;
- une industrie alimentaire compétitive.

L'Union accorde moins d'importance à la quantité que dans le passé et met davantage l'accent sur le maintien de la qualité, ainsi que sur le rôle et le revenu des agriculteurs individuels. Par exemple elle apporte une aide aux agriculteurs qui participent à des programmes destinés à améliorer et à assurer la qualité des produits et des méthodes de production agricoles.

Des aliments sûrs venus du monde entier

L'Union européenne est le plus grand importateur mondial de denrées alimentaires et le plus grand marché d'importation d'aliments en provenance des pays en développement. Elle importe des aliments pour animaux, des denrées alimentaires, des plantes et des animaux de plus de 200 pays. Les exploitations agricoles et les producteurs alimentaires de pays tiers qui exportent vers l'Union doivent respecter les principes de sécurité en vigueur sur le territoire de celle-ci. Des contrôles sont effectués aux frontières de l'Union afin d'empêcher l'entrée d'aliments dangereux.

L'Union est parfois accusée de se servir de ses normes alimentaires toujours plus strictes à des fins protectionnistes. Il n'en est rien: l'Union a fait le choix politique de ne pas transiger sur les règles de sécurité alimentaire. Cette rigueur s'applique autant aux États membres de l'Union qu'aux pays tiers qui souhaitent y exporter leurs produits. La sécurité alimentaire commence à la ferme, quelle que soit l'origine des aliments.

En outre, l'Union européenne collabore avec d'autres pays au sein d'organisations internationales afin d'élaborer des règles internationales adéquates en matière de sécurité alimentaire, la solution la plus équitable étant que les normes soient du même niveau élevé partout dans le monde. De cette manière, il sera plus facile aux pays tiers d'exporter vers l'Union, mais aussi au secteur alimentaire européen d'exporter vers le reste du monde. Dans ces travaux, l'Union insiste toujours pour que les normes soient les plus strictes possibles, non seulement en matière de sécurité alimentaire, mais aussi sur les plans de la protection de l'environnement, du développement rural, de la production durable et du bien-être des animaux.

Consciente que le respect de ces normes peut être difficile et coûteux pour les pays en développement, l'Union apporte à ceux-ci une assistance technique pour les aider à se conformer à ses propres normes. Cette assistance peut profiter indirectement aux pays concernés en améliorant leurs propres normes alimentaires et leur santé, avec à la clé une diminution du nombre de décès dus à la contamination des aliments et de l'eau. Chaque année, cette contamination tue près de deux millions d'enfants dans les pays en développement.

L'Union contribue également à des campagnes de sensibilisation incitant les consommateurs européens à acheter des produits issus du «commerce équitable», c'est-à-dire des denrées alimentaires qui ne sont pas seulement sûres, mais qui viennent en outre de producteurs auxquels un prix équitable a été payé, et qui ont été manipulées et transformées par des travailleurs bénéficiant d'un traitement équitable.

Lors de leur exportation vers l'Union, ces crustacés subiront un examen attentif.



© Tom Stuer/Vision Pays Media

Au-delà de la sécurité: la qualité et la diversité

Les consommateurs de l'Union européenne veulent des aliments sûrs; ils veulent aussi des aliments de qualité. De plus, ils souhaitent que l'Union respecte la diversité des cultures et des traditions culinaires à l'intérieur de ses frontières. Consciente de ce souhait, l'Union a mis au point quatre «labels de qualité».

Les labels **appellation d'origine protégée** et **indication géographique protégée** (AOP et IGP) s'appliquent tous deux aux produits agricoles ou denrées alimentaires présentant un lien étroit avec une région ou un endroit particulier.



Lorsqu'un produit porte le label **IGP**, il possède une caractéristique ou réputation particulière qui l'associe à une région donnée, dans laquelle a lieu au moins une étape du processus de production, de transformation et de préparation. Citons par exemple les indications «Clare Island Salmon», «Arancia Rossa di Sicilia» et «Dortmunder Bier». Les seules denrées alimentaires qui peuvent porter ces appellations sont le saumon de Clare Island (Irlande), les oranges sanguines de Sicile et la bière de la région de Dortmund (Allemagne) répondant à certains critères de qualité spécifiques.



Un produit portant le label **AOP** possède des caractéristiques attestées qui résultent nécessairement de l'environnement naturel et des compétences des

producteurs de la région de production à laquelle le produit est associé. Citons par exemple les appellations «Huile d'olive de Nyons», «Queijo Serra da Estrela» et «Shetland lamb», réservées exclusivement à l'huile d'olive provenant d'une région reconnue dans les environs de Nyons (France), au fromage issu de la région désignée de Serra da Estrela (Portugal) et à l'agneau des îles Shetland (Écosse), qui répondent à des exigences rigoureuses.



Le label **spécialité traditionnelle garantie** (STG) est utilisé pour des produits possédant des caractéristiques spécifiques et se composant d'ingrédients traditionnels ou produits par des méthodes traditionnelles. Parmi les produits de cette catégorie figurent le pain «Kalakukko», le jambon «Jamón Serrano» et la bière «Kriek», dont les noms ont été déposés respectivement par la Finlande, l'Espagne et la Belgique.



Le label **production biologique** signifie que l'aliment a été produit par des méthodes biologiques agréées, respectant l'environnement et conformes aux bonnes pratiques en matière d'élevage. En particulier, les agriculteurs évitent d'utiliser des pesticides de synthèse et des engrais chimiques.

Des fondements sûrs pour la diversité et l'excellence

La sécurité alimentaire consiste à réduire les risques autant que faire se peut. L'Union européenne prend très au sérieux sa responsabilité de gestion et de contrôle des risques sur un marché alimentaire mondial en évolution constante. Elle s'appuie sur des données scientifiques solides pour prendre des décisions qui sont transparentes pour tous – scientifiques, agriculteurs, producteurs de denrées alimentaires ou consommateurs.

En même temps, l'Union estime que les normes de sécurité alimentaire doivent favoriser et non limiter le choix et la qualité. Le but n'est pas d'étouffer l'in-

novation ou d'homogénéiser la large gamme de denrées alimentaires disponibles sur le marché européen, mais d'établir les normes de sécurité fondamentales sur la base desquelles la qualité et l'excellence pourront se développer et se renforcer.

Le risque ne pourra jamais être éliminé complètement. Cependant, en fixant des normes strictes, en évaluant le risque en permanence et en s'appuyant sur les meilleurs avis scientifiques indépendants disponibles, l'Union peut se targuer d'avoir mis en place la politique de sécurité alimentaire la plus moderne qui soit.



L'Union élargie: une plus grande diversité, la même qualité.

Pour de plus amples informations



Livre blanc sur la sécurité alimentaire:

europa.eu.int/comm/dgs/health_consumer/library/pub/pub06_fr.pdf

Consumer Voice (magazine consacré à la politique des consommateurs de l'UE):

europa.eu.int/comm/dgs/health_consumer/library/pub/index_en.html

Le site web de la Commission européenne consacré à la sécurité alimentaire:

europa.eu.int/comm/food/index_fr.htm

Le site web de la Commission européenne consacré à l'agriculture et à l'alimentation:

europa.eu.int/comm/agriculture/foodqual/index_fr.htm

Le site web de l'Autorité européenne de sécurité des aliments:

efsa.eu.int

Le site web consacré au système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux: europa.eu.int/comm/food/food/rapidalert/index_en.htm

Commission européenne

De la ferme à la table
Pour une alimentation saine en Europe

Série: *L'Europe en mouvement*

Luxembourg: Office des publications officielles des Communautés européennes

2005 — 22 p. — 16,2 x 22,9 cm

ISBN 92-894-7773-3

La sécurité alimentaire est une priorité essentielle en Europe. Les règles rigoureuses de l'Union européenne ont encore été durcies en 2000 pour faire en sorte que l'alimentation des Européens soit la plus sûre possible. Le nouveau dispositif mis en place est plus intégré: les aliments pour animaux et les denrées alimentaires sont soumis à un suivi étroit de la ferme à la table. Les autorités européennes évaluent le risque avec attention et cherchent toujours à obtenir les meilleurs avis scientifiques possibles avant d'interdire ou d'autoriser un quelconque produit, ingrédient, additif ou OGM. Cette règle s'applique à tous les aliments pour animaux et denrées alimentaires, qu'ils viennent de l'intérieur ou de l'extérieur de l'Union.

Sécurité ne signifie pas uniformité. L'Union favorise la diversité fondée sur la qualité. Le droit européen protège les aliments et produits régionaux traditionnels en faisant en sorte que les consommateurs puissent les distinguer des copies. L'Union incite de plus en plus ses agriculteurs à privilégier la qualité, non seulement de l'alimentation, mais aussi de la vie en milieu rural.

L'Union respecte également le droit du consommateur de choisir en connaissance de cause. Elle encourage le débat public, impose l'étiquetage informatif et rend public les avis scientifiques qu'elle reçoit, de manière telle que les consommateurs puissent avoir confiance dans ce qu'ils mangent.

Pour en savoir plus sur l'Union européenne



Des informations dans toutes les langues de l'Union européenne peuvent être obtenues sur l'internet via le serveur Europa (europa.eu.int).



Des centaines de centres d'information locaux sont répartis dans toute l'Europe. Vous pouvez trouver l'adresse du centre le plus proche de chez vous en consultant le site web: europa.eu.int/comm/relays/index_fr.htm



EUROPE *DIRECT* est un service qui répond à vos questions sur l'Union européenne que vous pouvez joindre par le numéro gratuit: **00 800 6 7 8 9 10 11** [à partir de pays non-UE par le numéro payant (32-2) 299 96 96] ou par courriel (europa.eu.int/europedirect).

Pour obtenir des informations et des publications concernant l'Union européenne en langue française, vous pouvez vous adresser à:

REPRÉSENTATIONS DE LA COMMISSION EUROPÉENNE

Représentation en France

288, boulevard Saint-Germain
F-75007 Paris

Internet: <http://europa.eu.int/france>

Internet: www.info-europe.fr

Représentation à Marseille

CMCI

2, rue Henri-Barbusse

F-13241 Marseille Cedex 01

Tél. (33) 491 91 46 00

Fax (33) 491 90 98 07

Représentation en Belgique

Rue Archimède 73

B-1000 Bruxelles

Tél. (32-2) 295 38 44

Fax (32-2) 295 01 66

Internet: <http://europa.eu.int/comm/represent/be/>

Courriel: represent-bel@cec.eu.int

Représentation au Luxembourg

Bâtiment Jean Monnet

Rue Alcide De Gasperi

L-2920 Luxembourg

Tél. (352) 43 01-34925

Fax (352) 43 01-34433

Internet: <http://europa.eu.int/luxembourg>

Courriel: burlux@cec.eu.int

BUREAUX DU PARLEMENT EUROPÉEN

Bureau pour la France

288, boulevard Saint-Germain

F-75007 Paris

Tél. (33) 140 63 40 00

Fax (33) 145 51 52 53

Minitel: 3615-3616 Europe

Internet: <http://www.europarl.eu.int/paris>

Courriel: EPParis@europarl.eu.int

Antenne de Strasbourg

1, avenue du Président-Robert-Schuman

BP 1024 F

F-67070 Strasbourg Cedex

Tél. (33) 388 17 40 01

Fax (33) 388 17 51 84

Internet: <http://www.europarl.eu.int/>

Courriel: epstrasbourg@europarl.eu.int

Antenne de Marseille

2, rue Henri-Barbusse

F-13241 Marseille

Tél. (33) 491 91 46 00

Fax. (33) 491 90 95 03

Internet: <http://www.europarl.eu.int/marseille>

Courriel: epmarseille@europarl.eu.int

Bureau pour la Belgique

Rue Wiertz

B-1047 Bruxelles

Tél. (32-2) 284 20 05

Fax (32-2) 230 75 55

Internet: <http://www.europarl.eu.int/brussels>

Courriel: epbrussels@europarl.eu.int

Bureau pour le Luxembourg

Bâtiment Robert Schuman

Place de l'Europe

L-2929 Luxembourg

Tél. (352) 43 00-22597

Fax (352) 43 00-22457



Internet: <http://www.europarl.eu.int>

Courriel: EPLuxembourg@europarl.eu.int

Des représentations ou des bureaux de la Commission européenne et du Parlement européen existent dans tous les États membres de l'Union européenne. Des délégations de la Commission européenne existent dans d'autres pays du monde.

L'Union européenne



-  États membres de l'Union européenne
-  Pays candidats

FR



La sécurité alimentaire est une priorité essentielle en Europe. Les règles rigoureuses de l'Union européenne ont encore été durcies en 2000 pour faire en sorte que l'alimentation des Européens soit la plus sûre possible. Le nouveau dispositif mis en place est plus intégré: les aliments pour animaux et les denrées alimentaires sont soumis à un suivi étroit de la ferme à la table. Les autorités européennes évaluent le risque avec attention et cherchent

toujours à obtenir les meilleurs avis scientifiques possibles avant d'interdire ou d'autoriser un quelconque produit, ingrédient, additif ou OGM. Cette règle s'applique à tous les aliments pour animaux et denrées alimentaires, qu'ils viennent de l'intérieur ou de l'extérieur de l'Union.

Sécurité ne signifie pas uniformité. L'Union favorise la diversité fondée sur la qualité. Le droit européen protège les aliments et produits régionaux traditionnels en faisant en sorte que les consommateurs puissent les distinguer des copies. L'Union incite de plus en plus ses agriculteurs à privilégier la qualité, non seulement de l'alimentation, mais aussi de la vie en milieu rural.

L'Union respecte également le droit du consommateur de choisir en connaissance de cause. Elle encourage le débat public, impose l'étiquetage informatif et rend public les avis scientifiques qu'elle reçoit, de manière telle que les consommateurs puissent avoir confiance dans ce qu'ils mangent.



Office des publications

Publications.eu.int

ISBN 92-894-7773-3



9 789289 477710 >