

Focus sur nos assiettes

Dr Brigitte Duquesne



*Forum politique des usagers : du pain sur la planche « L'Europe dans nos assiettes »
Saint-Servais, le 13 décembre 2013*

*« Nos systèmes alimentaires
rendent les gens malades.*

*Un septième de la population mondiale est sous-
alimentée et bien plus encore souffrent de la ‘faim
cachée’ provoquée par une carence en
micronutriments, tandis que 1,3 milliards de
personnes sont en surpoids ou obèses »*



Déclaration d'O .De Schutter, Rapporteur
spécial de l'ONU sur le droit à l'alimentation,
Genève, le 6 mars 2012



Pays « développés » Essor économique

- Bouleversement quantitatif et qualitatif de l'offre alimentaire
- Importantes évolutions des pratiques alimentaires.

L'offre



- Inclusion de l'agriculture dans le Marché commun
 - Traité de Rome (1957) : dispositions sur l'agriculture (Art 38-47)



- Art 39:: **Objectifs de la PAC:**
 - - accroître la productivité de l'agriculture
 - - assurer ainsi un niveau de vie équitable à la population agricole
 - - stabiliser les marchés
 - - garantir la sécurité des approvisionnements
 - - assurer des prix raisonnables aux consommateurs.

Chère la nourriture ?





Aliment?



Coût - équivalent minutes de travail

1955  2013

16 min



222 min



3,1 min

28 min



18 min



127 min



50min

7,1 min

Salaires horaires bruts - Travailleurs dans l'industrie (de 1955 à 2005) - Prix moyens à la consommation (de 1955 à 2013)

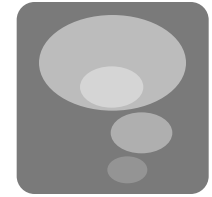
Les quatre stades d'évolution des systèmes alimentaires

Stade	Lieux de consommation (%)		Répartition du prix final du produit alimentaire entre les différents acteurs (%)			« Food miles » (kilomètres alimentaires)
	Domicile	Restauration hors foyer	Agriculteurs	Industriels	Services	Distances parcourues par les produits alimentaires
Agricole	100	—	100	0	0	—
Artisanal	90	10	70	20	10	↗
Agro-industriel	70	30	30	40*	30	↗↗
Agro-tertiaire	50	50	10	35	55**	↗↗↗

* Première, seconde, troisième... transformations.

** Publicité, transport, grande distribution, restauration rapide etc.

Source : La Documentation française, Documentation photographique n° 8059, sept.-oct. 2007.



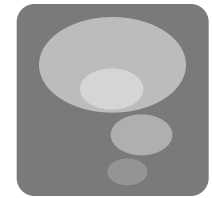
Aliment = marchandise
Mangeur-Consommateur

JP Poulain



Standardisation de la sphère alimentaire

« Cuisinier sans histoire », « Mangeur sans mémoire »

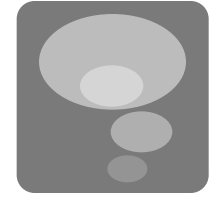


Modernité alimentaire

- Question obsédante : Que choisir?

C.Fischler

Le « mangeur » du XXI^{ème} siècle:



Paradoxe de l'abondance!

Que choisir ?

Eloignement de la production

Succession de crises

Cacophonie

Emergence de nouvelles craintes....

Utopie?

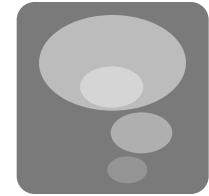
Nouvelles attentes de consom-acteurs conscients
de l'impact de leurs choix alimentaires

La demande

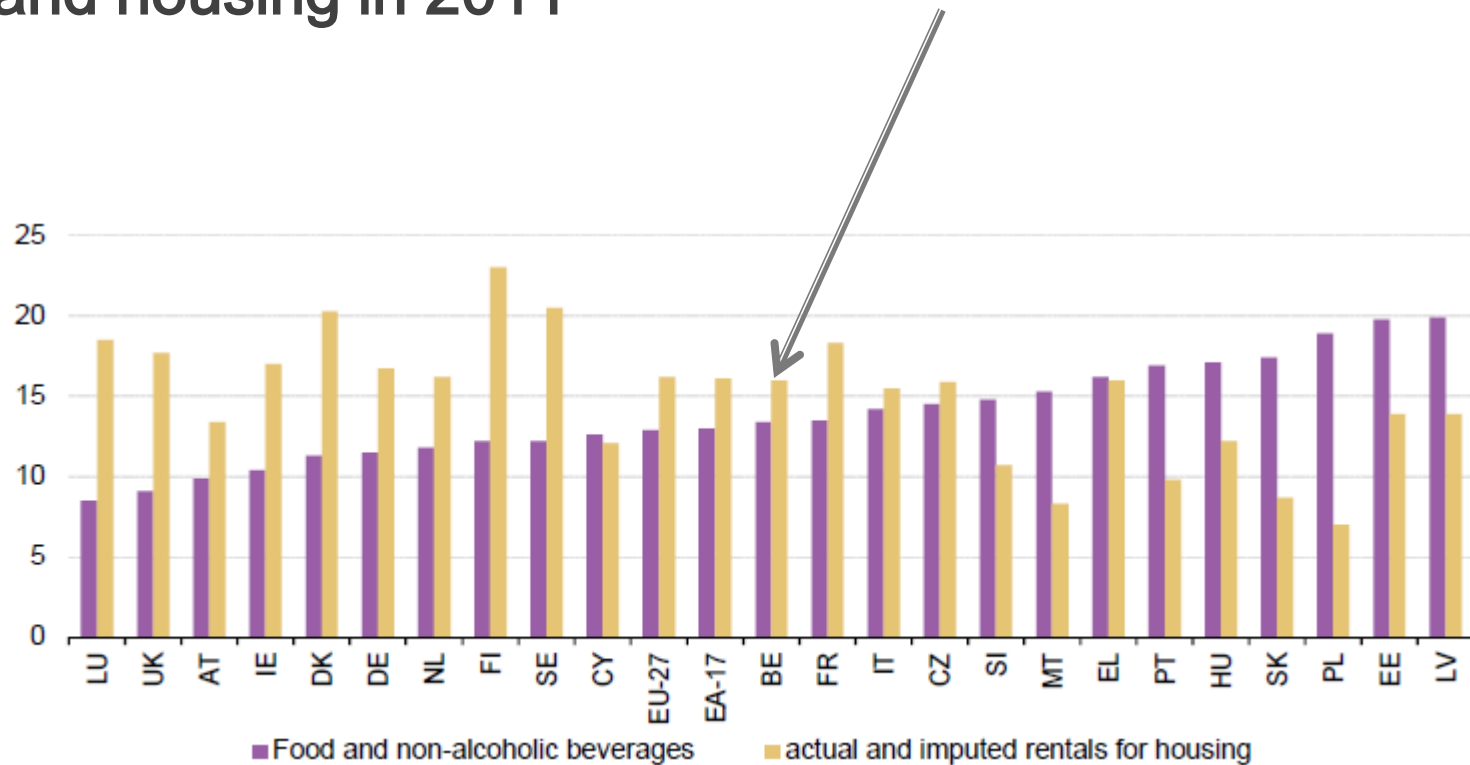


Achats d'un ménage belge

Part de l'alimentation: 12%



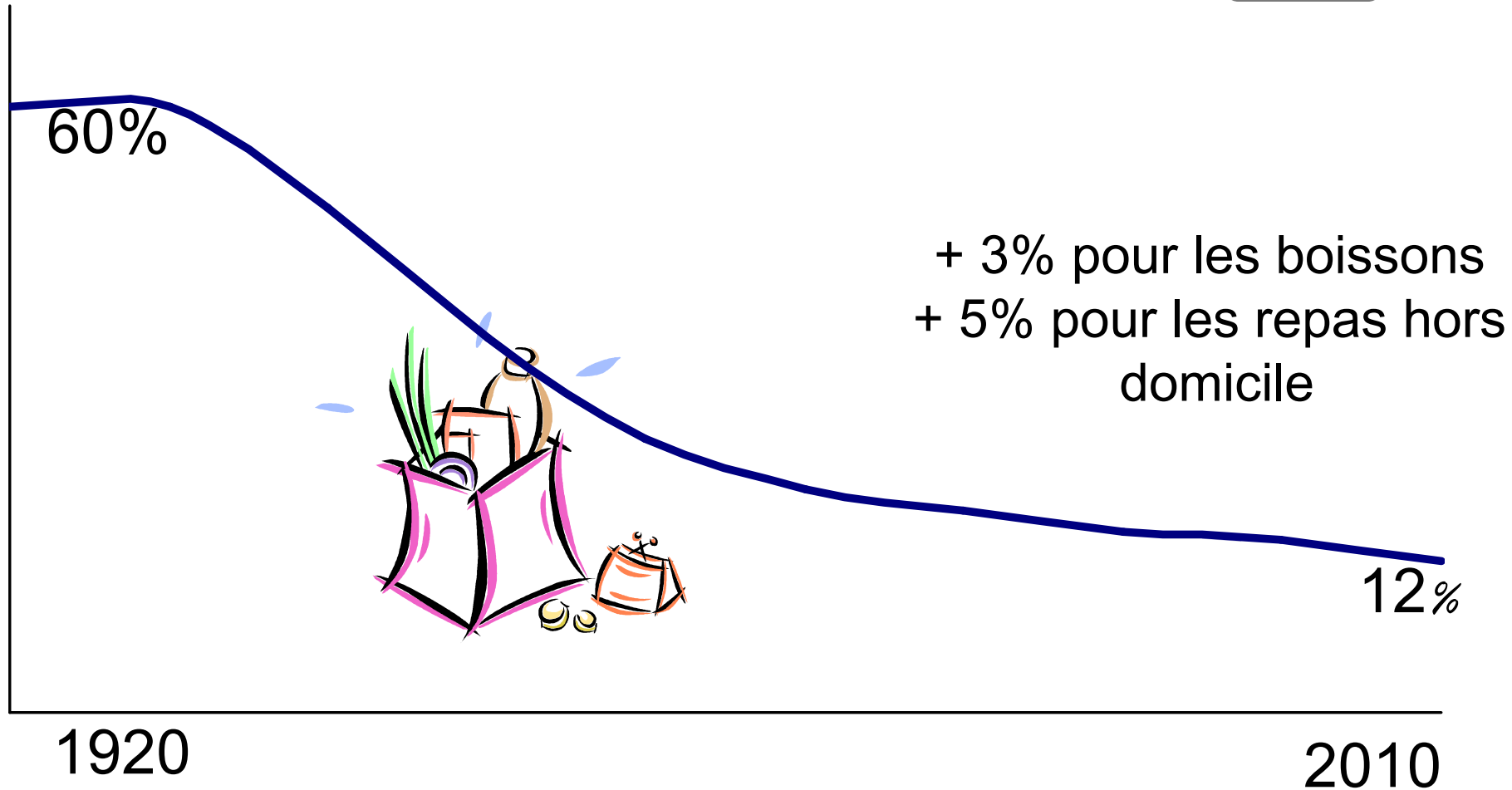
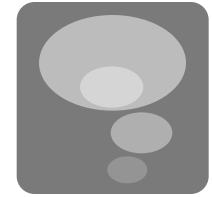
■ Cross-country comparison of final consumption expenditures on food and housing in 2011

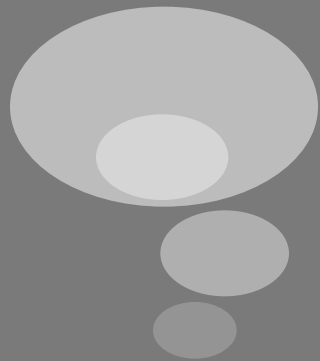


Source of data: Eurostat

Evolution du poids de l'alimentation

dans les dépenses des ménages belges





Les achats alimentaires des ménages

Evolution des coefficients budgétaires des dépenses alimentaires de 1978 à 2010

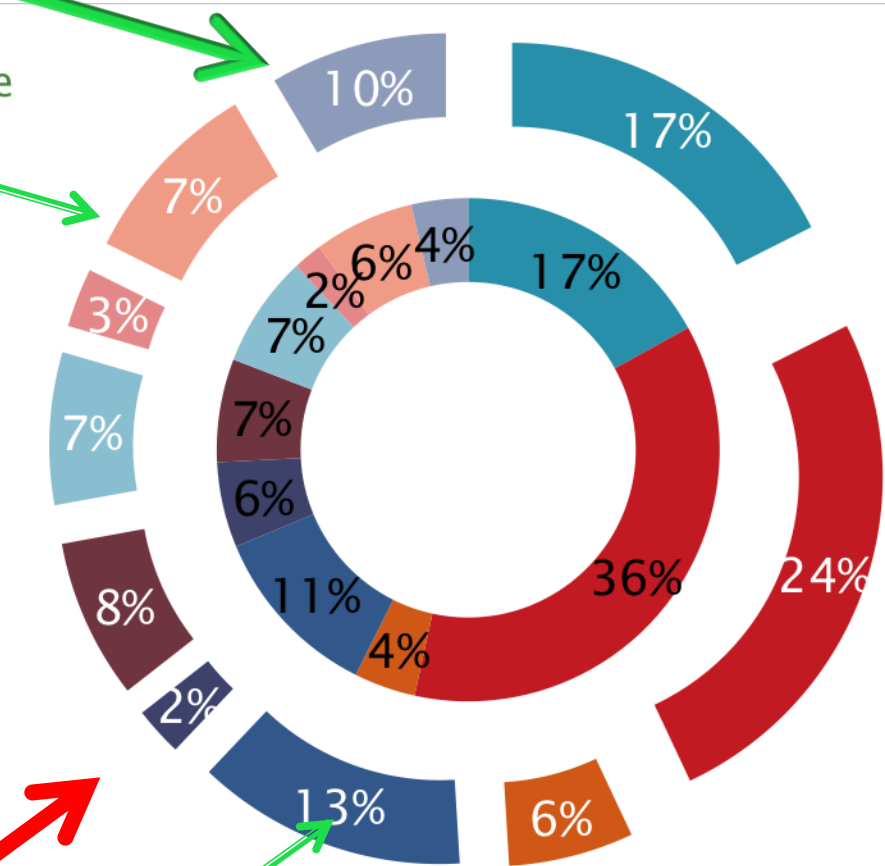
Plats préparés

Sucrés- Confiserie

Viande

Graisses

Produits laitiers

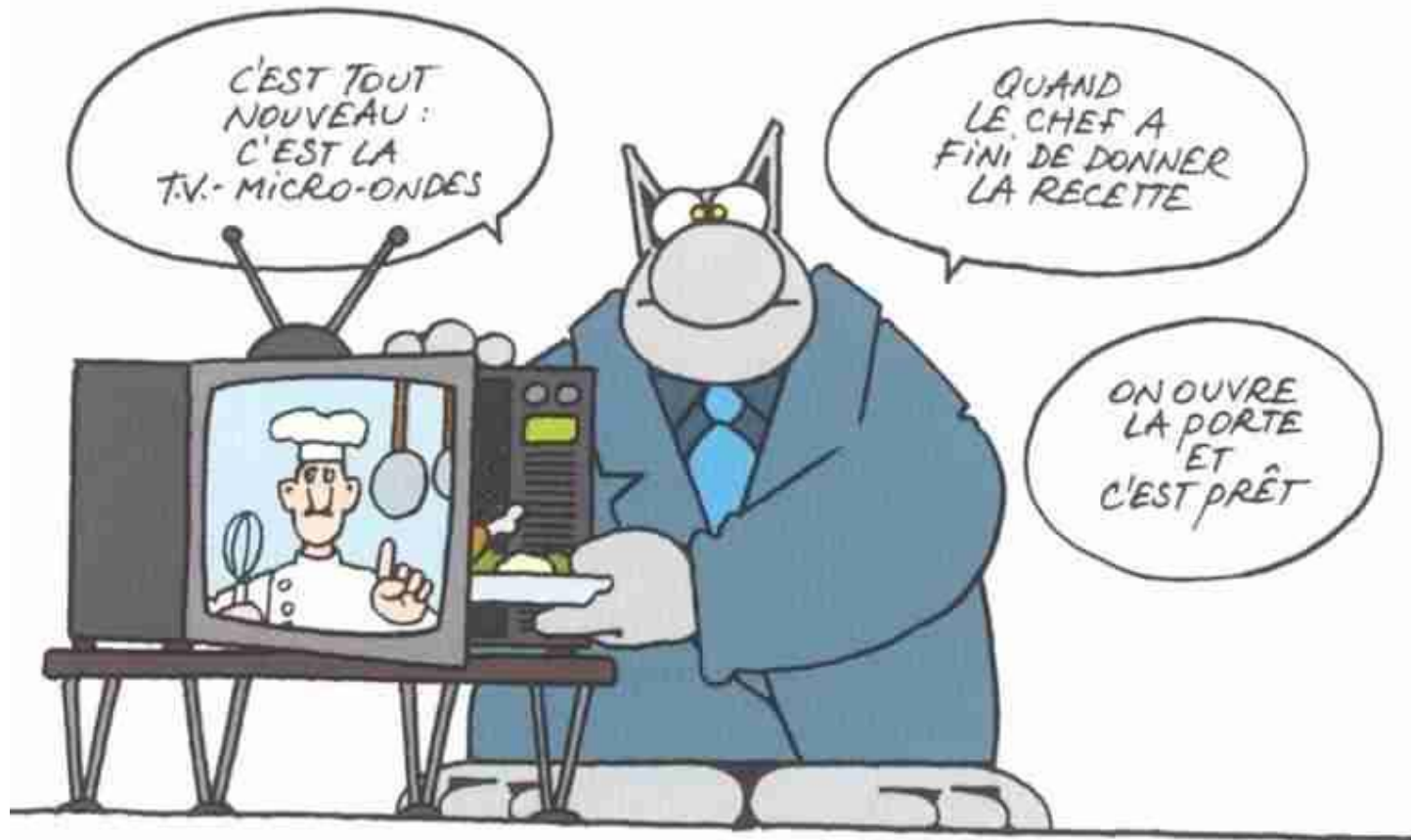


Ce que les chiffres nous révèlent...

Le mangeur moderne
« sous perfusion
publicitaire »*

veut ...

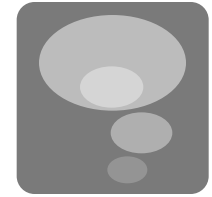
du « Prêt à manger »,



de la restauration livrée ou à emporter



de l'exotisme ...



Ou ?



Manger hors domicile



Un budget alimentaire de plus
en plus rétréci.....

■ Dépenses moyennes/mois/ménage
(2010)



de 180 €
à 569 € *



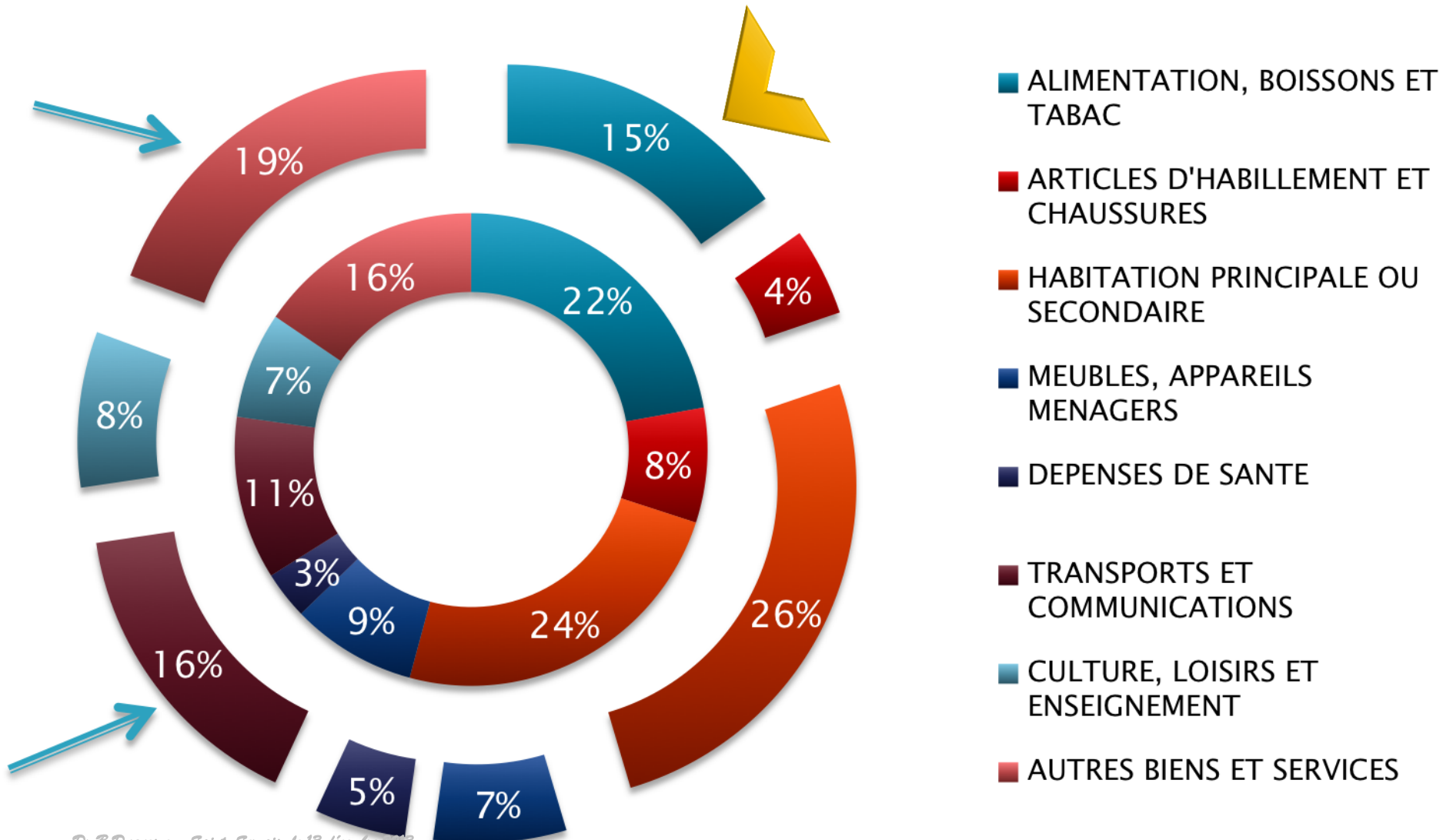
D'autres priorités ?

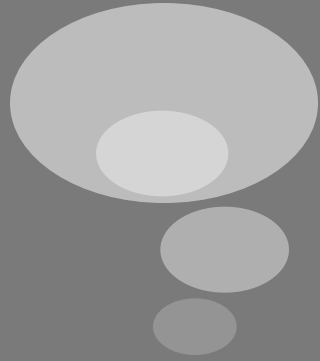
* Revenus:
de 1400 à 4900 €



© 2005 UrbisMedia

Evolution de la part des dépenses dans le budget des ménages de 1978 à 2010





Alimentation
danger ?



Evolution de la consommation moyenne de calories au sein des pays de l'OCDE

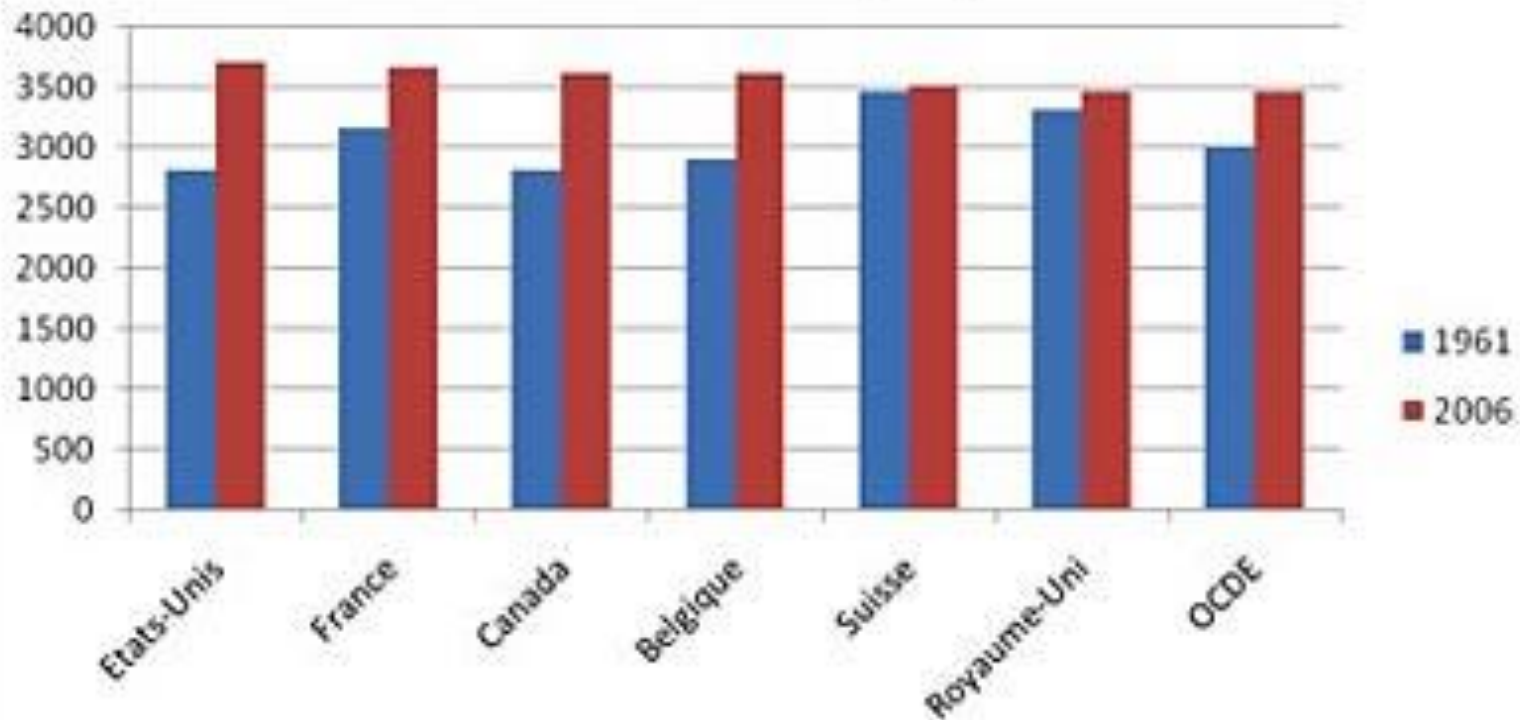
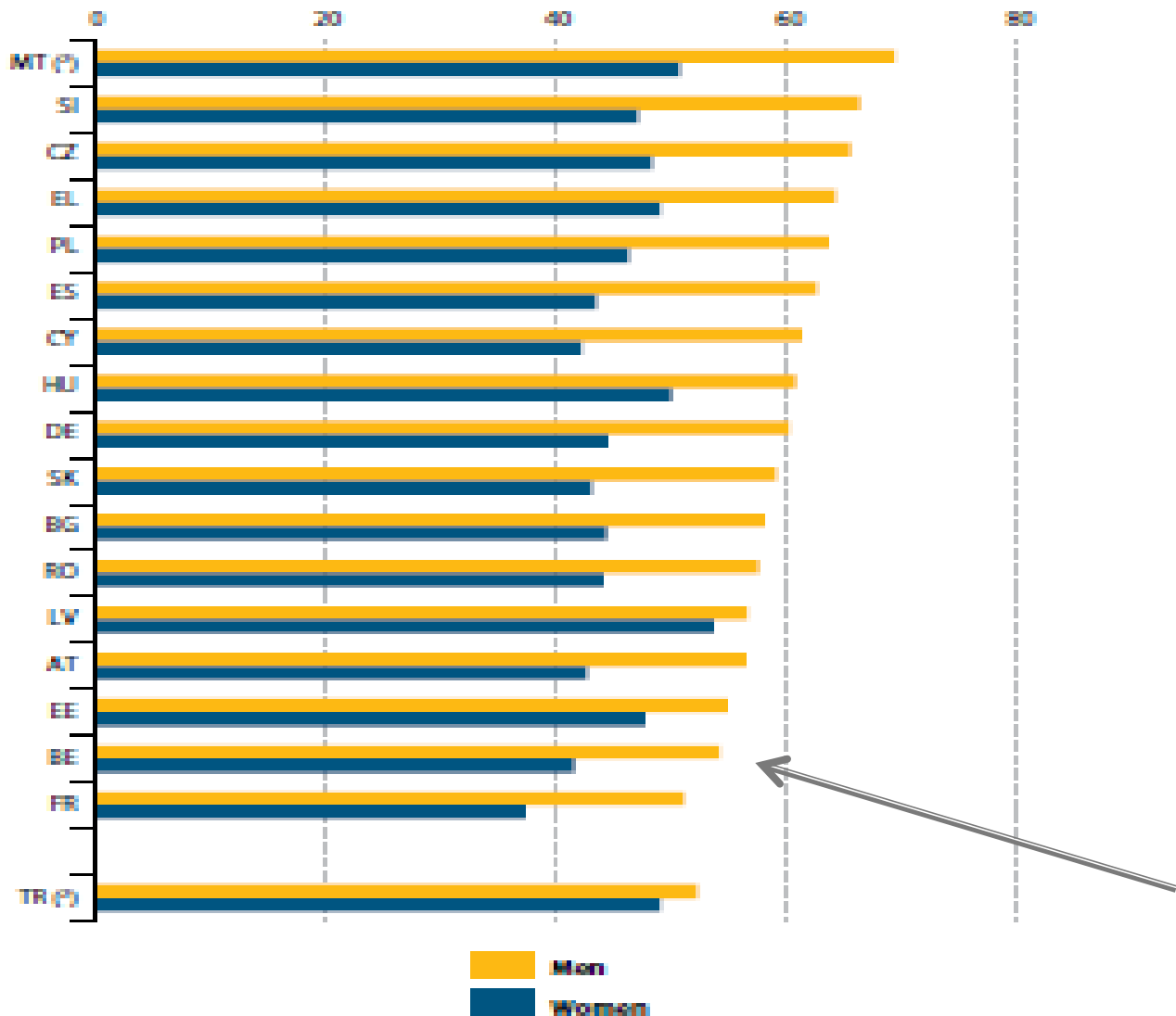




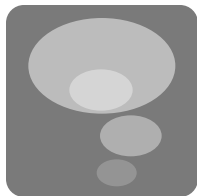
Figure 2.6: Reported overweight and obese persons by sex, 2008 collection round ⁽¹⁾
 (% of the total population aged 15 years old and over)



⁽¹⁾ Member States not shown: data not available. Data collection round refers to years 2006-2009 depending on the country (see note no. 1, page 26).

⁽²⁾ Data with lower reliability for women.

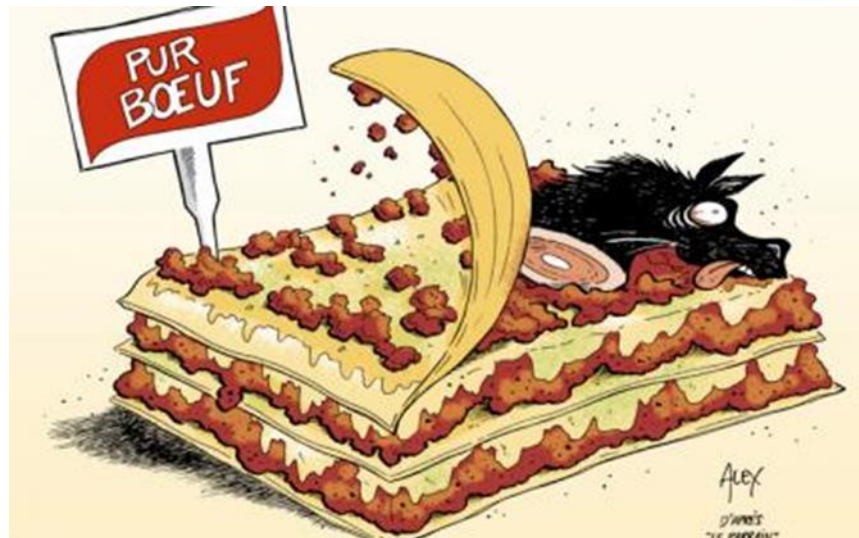
Source: Eurostat (online data code: h1h_chia_at1)



LA MALADIE DE LA VACHE FOLLE
EST POUR AINSI DIRE ÉRADICUÉE



MAIS HIC... ON M'AVAIT DIT QU'ON AVAIT RETIRÉ
LES POULETS BELGES DE LA HIC... CIRCULATION !?..





Mondialisation...
libéralisation des échanges...



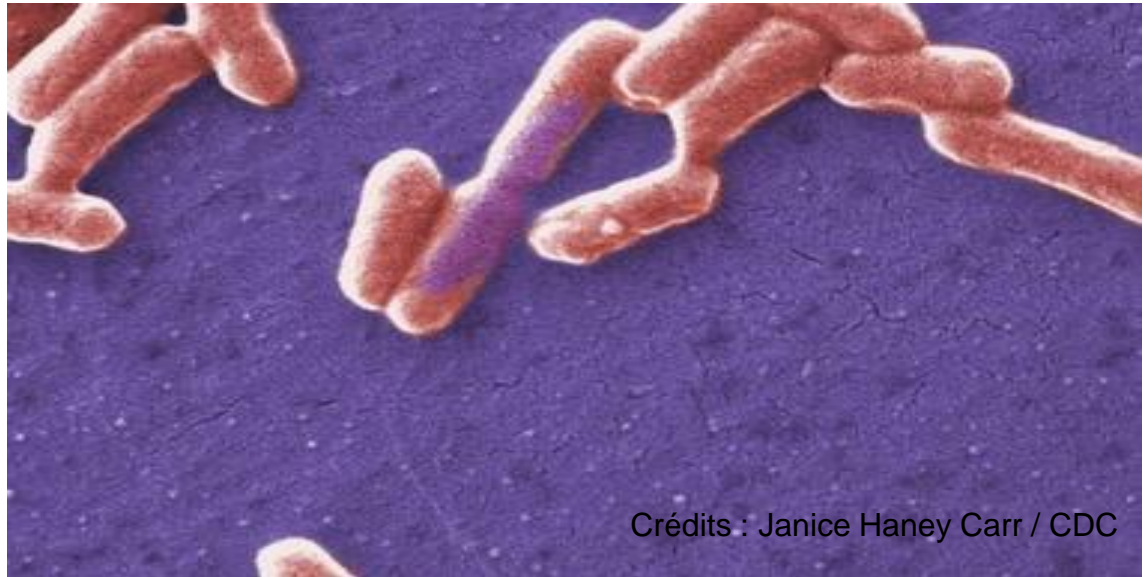
NOTRE POISON QUOTIDIEN



Sécurité alimentaire ?



TOXI INFECTIONS ALIMENTAIRES?



Crédits : Janice Haney Carr / CDC

Centre européen de prévention et de
contrôle des maladies (ECDC)

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

Contrôle des travaux des scientifiques ? Evaluation du bien-fondé d'une publication?



Vitol38

**En quête de
qualité :
le processus
scientifique
d'évaluation
par les pairs**

- Un processus perfectible...
- European Science Foundation (2011). European peer review guide integrating policies and practices into coherent procedures. Strasbourg: European Science Foundation. <http://www.vr.se/download/18.2ab49299132224ae10680001647/European+Peer+Review+Guide.pdf>



Aperçu de la législation alimentaire internationale et européenne

Règlementation internationale

International Organisations

- SPS/WTO World Trade Organisation/Agreement on Sanitary and Phytosanitary Measures;
- OIE The World Organisation for Animal Health;
- IPPC International Plant Protection Convention;
- CODEX Codex Alimentarius Commission



- La Commission du Codex Alimentarius, créée en 1963 par la FAO et l'OMS, met au point des normes alimentaires, des lignes directrices et des codes d'usages internationaux et harmonisés visant à protéger la santé des consommateurs et à assurer des pratiques loyales dans le commerce des aliments. Elle encourage aussi la coordination de tous les travaux relatifs aux normes alimentaires entrepris par des organisations gouvernementales et non gouvernementales.

Législation alimentaire européenne

- Livre Blanc (2000)
- General Food Law [Reg. (CE) N° 178/2002]
 - Premier responsable= exploitant
 - Etablissement de l'Autorité européenne de sécurité des aliments(EFSA)
- Depuis le 1er janvier 2006 : " Paquet Hygiène "

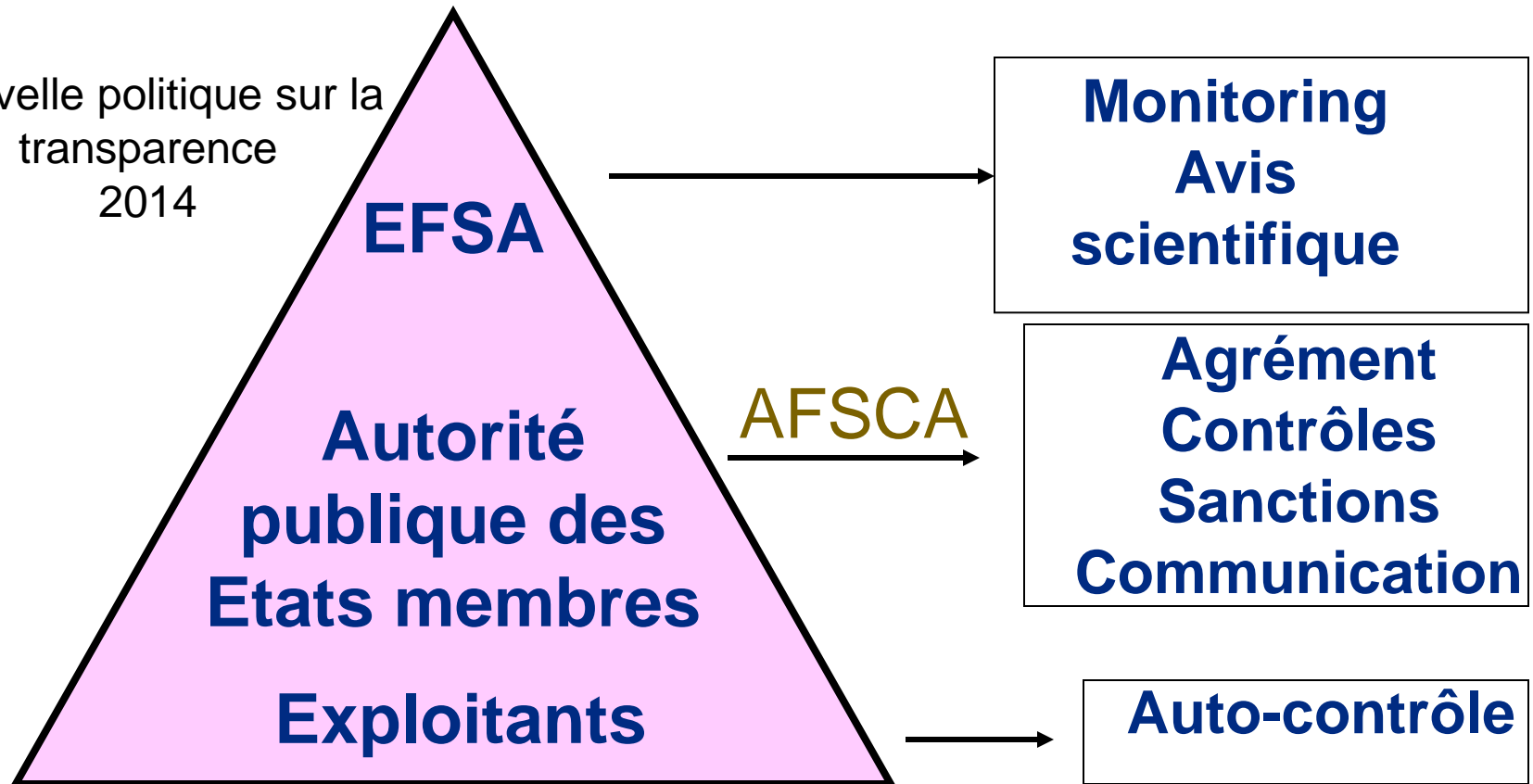


Règlement (CE) N° 178/2002

ART. 17 : RESPONSABILITES

ART. 22 : AUTORITE EUROPEENNE

Nouvelle politique sur la
transparence
2014



Paquet Hygiène

- liste de règlements traitant de l'hygiène alimentaire et s'adressant à tous les professionnels de la filière agroalimentaire

- en application dans tous les pays de l'Union Européenne.

3 règlements concernant
alimentation animale (183/2005)
denrées alimentaires en général
(852/2004), d'origine animale
(853/2004).

- "de la fourche à la fourchette« : de la production à la distribution en passant par la cueillette, la chasse, l'ensemble des traitements industriels, le transport ou encore la restauration.

2 règlements (882/2004 et 854/2004)
concernent les services officiels de contrôle
+, par la suite : règ.les spéc. : ex: Trichinellose(2075/2005).

Food Safety Law in the European Union :

Institutional aspects

European Food
Safety Authority

EFSA

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

Risk assessment

- Human food safety
- Animal feed safety
- Animal health and welfare
- Plant health

Risk communication

Independent scientific
advice

Constant
review of
scientific
data and
studies

European Commission

Directorate-General for
Health and Consumer
Protection

DG SANCO

[http://ec.europa.eu/dgs/
health_consumer/index_en.htm](http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/index_en.htm)

Risk management

- Development of legislative actions
- Ensure effective control systems
- Manage international relations

Decision

Regulations /Directives

Science

Policy

Food Safety Law in the European Union :

The General Food law :

General principles : Regulation System

- Washing
- Disinfecting
- Peeling
- Cooking

Food Operator

Adoption of measures that guarantee food safety

Good food handling practice

- Compliance with microbiological criteria
- Compliance with temperature controls



Maintenance of the cold chain

Self-Control regulation (HACCP system) situations

National food Safety Authority

Official audits and inspections of the food operators

Sampling & analysis

Cold Chain verification

Effectiveness of the procedures

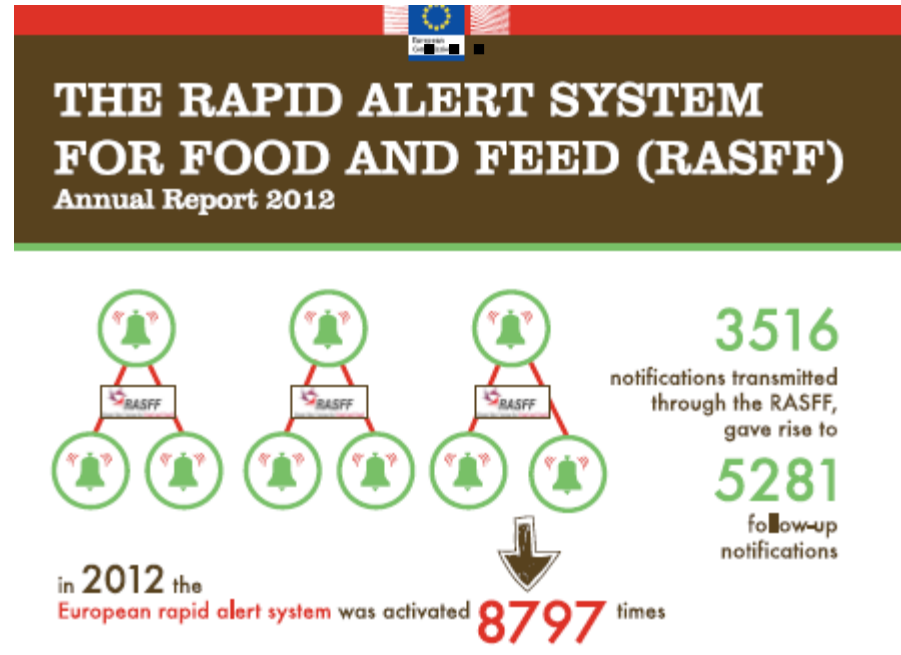
European Commission Food Authority : DG SANCO

Verification of the effectiveness and the control capacity of the State Members' Food Authority

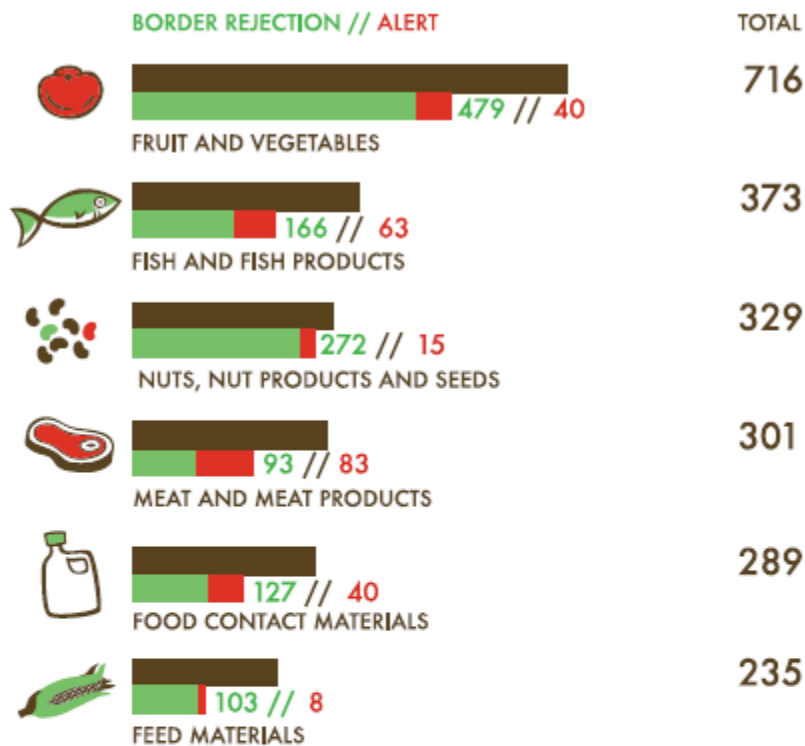
Food Safety Law in the European Union :

General principles :

- Traceability
- Regulation
- Precautionary principle
- Rapid Alert System



PRODUCTS WITH MOST NOTIFICATIONS



PRODUCTS CONTAINED:

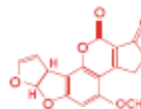
PESTICIDES



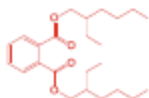
HEAVY METALS



AFLATOXINS



PLASTICIZERS



DIOXINS



MICROBIOLOGICAL CONTAMINANTS



SOURCES: all data are taken from the RASFF 2012 Annual Report

MORE INFO: http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/docs/rasff_annual_report_2012_en.pdf

Projets de recherches européens...

FOOD RISC

Centre de ressources en ligne:

Communication des avantages et des risques

<http://www.foodrisc.org>

FoodRisC project developing the Vizzata tool



FLABEL

Étiquetage des aliments pour améliorer
au mieux l'éducation pour la vie

www.flabel.org.

ETIQUETAGE



DIRECTIVE 2000/13/CE DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU
CONSEIL

du 20 mars 2000

relative au rapprochement des législations des États membres
concernant l'étiquetage et la
présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur
égard

En vigueur : 2 étapes:

- Déc 2014 : ingrédients, origine, taille
- Déc 2016 : infos nutritionnelles: VNR

Môzust
au marché.



SUITE À UNE ÉTUDE
RÉELLEMENT INDÉPENDANTE
SUR LES PRODUITS CHIMIQUES
PRÉSENTS DANS NOTRE
ALIMENTATION,

TOUS LES PRODUITS AUTRES
QUE BIO SONT MAINTENANT
DISPONIBLES UNIQUEMENT...

EN PHARMACIE...

© F. Cliche
2011
francoiscliche@gmail.com

Le monde selon Môzust

www.mozust.com

©François Cliche 2011





*« La nourriture doit être non
seulement bonne à manger, mais
bonne à penser »*

Claude Lévi-Strauss

Agriculture Alimentation

Sustainable Food Sécurité
Cuisine Gastronomie Etiquetable
Saveurs Primaire Terroir Bio Saison
security safety raisonnée Prix Choix
Goût alimentaire Durable Local
Santé Agroindustrie Alternative
Equitable Standardisée
Agroécologie

sens Bon
paysan

Consommateurs –mangeurs



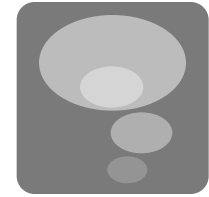
ou

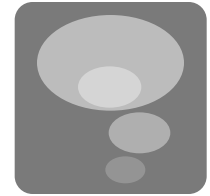
Mangeurs – penseurs ?

Des paroles
ou des
actes?



Un nouvel appétit pour le terroir ?

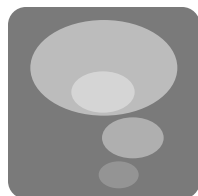




le « terroir- caisse » ?



Foisonnement de livres, émissions télévisées... Un nouvel attrait pour la cuisine ?



Des pratiques de production- consommation alternatives ?

☺NNN





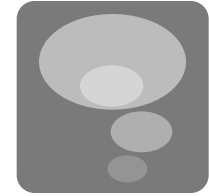
Des pistes?



Transversale - Conseil de l'alimentation - Co-construction

ACTION sur

L'offre ET La demande



- **Permettre à tous l'accès à une alimentation de qualité** : Observatoire des prix –de la qualité nutritionnelle
- Promouvoir le développement d'une **agriculture durable** (formation, aides à l'installation, subsides) : Agroécologie
- Promouvoir les produits locaux, le patrimoine gastronomique, les métiers de l'artisanat - Actions en faveur d'un rapprochement entre les consommateurs et les producteurs ou fabricants.... La valorisation des circuits de proximité participe à cette approche.
- Fournir une alimentation saine et de qualité dans les collectivités
- Inciter l'amélioration dans l'Industrie agro-alimentaire : le « Contrat de la Filière alimentaire » - Chartes d'engagements

Afin de favoriser des habitudes et des repères raisonnés de comportements alimentaires souhaitables

- Inclure l'éducation alimentaire dans les programmes scolaires, depuis la maternelle : Education au goût, nutritionnelle, à la consommation (budget), à l'hygiène, à l'écologie, à l'économie des filières et à la production, culturelle, cuisine.
- Idem en Education permanente : parents, identification de groupes cibles marginalisés ou vulnérables.
- Améliorer l'information : réduction de la cacophonie - régulation de la publicité- espaces télévisés dédiés- réseaux sociaux
- Transparence - Communication PP

Et... Ré-enchanter l'alimentation

