** Initiative Indecosa CGT 83**

La sécurité alimentaire



**Jeudi 26 Octobre 2023**

Village de vacances   
« la Bayette » Le Pradet (Var)

De 8h30 à 17h

# Une des préoccupations majeures des consommateurs.

## Que veut dire sécurité alimentaire ?

Selon la F.A.O., d’après la définition adoptée lors du Sommet mondial de

l’alimentation en 1996, « *la sécurité alimentaire existe lorsque tous les êtres humains ont, à tout moment, un accès physique et économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive, leur permettant de satisfaire leurs besoins énergétiques et leurs préférences alimentaires pour mener une vie saine et active* ».

La sécurité alimentaire comporte quatre "piliers" :

1. **L’accès,** c'est-à-dire la capacité de produire sa propre alimentation et donc de disposer des moyens de le faire, ou capacité d'acheter sa nourriture et donc de disposer d'un pouvoir d'achat suffisant pour le faire ;
2. **La disponibilité**, à savoir les quantités suffisantes d'aliments, qu'ils proviennent de la production intérieure, de stocks, d'importations ou d'aides ;
3. **La qualité** des aliments et des régimes alimentaires d’un point de vue nutritionnel, sanitaire, mais aussi socioculturel. La sécurité alimentaire intègre dans le "pilier qualité", la sureté alimentaire ou encore la sécurité sanitaire des aliments, qui a trait à l'hygiène et à l'innocuité des aliments, ainsi qu'au maintien de leur salubrité.
4. Et enfin, **la stabilité** qui est la capacité d'accès et donc des prix et du pouvoir d'achat, des disponibilités et de la qualité des aliments.

## Qu’est-ce qui se passe entre la fourche et la fourchette ?

* + Que mange le consommateur ? Mange-t-il des produits naturels ou transformés en quantité et en qualité suffisantes c'est-à-dire sains pour la santé de chacun ?
  + Le consommateur court-il des risques selon les produits consommés ? Pourquoi ? Comment se traite la sécurité des aliments ?
  + Comment le consommateur peut-il choisir des aliments sains en toute sécurité ? Quels moyens a-t-il à sa disposition ?
  + Est-ce que des solutions existent pour pallier l’insécurité alimentaire ?

## C’est de cela dont nous allons débattre aujourd’hui.

L’alimentation est au cœur des préoccupations des consommateurs qui sont de plus en plus soucieux de la qualité tant gustative et nutritive que de la qualité sanitaire des aliments. Ces produits issus de la chaîne alimentaire : production (agriculture, agroalimentaire), transformation (agro-industrie), stockage, transport, distribution, pour arriver dans l’assiette du consommateur, sont soumis à des normes, des contrôles nombreux tout au long de ce processus. La France est le pays le plus efficace en termes de contrôles alimentaires. Or, la multiplication de crises majeures (vache folle, viande de cheval, lait Lactalis, Kinder, pizza Buitoni, etc…) et la multiplication de produits rappelés (6000 en 2 ans) démontrent que l’on est loin du zéro incident et qu’il y beaucoup de progrès à faire.

Mais s’en donne-t-on les moyens ? Va-t-on vers le mieux ou le pire ?

Des organismes officiels informent les consommateurs de dérives possibles sur

certains produits, tel que l’Institut National de la Consommation.

L’INC et sa revue « 60 Millions de consommateurs » publient des avis et des enquêtes sur la problématique de la sécurité alimentaire. Comme sur les allégations

nutritionnelles, les compléments alimentaires, l’étiquetage, les additifs alimentaires,

etc.

Introduction de notre journée par **Gérard Casolari** animateur national d’Indecosa de la thématique alimentation

**Antoine HAENTJENS ,** de l’**INC** nous fera part des études et expériences de

l’Institut et permettra d’ouvrir les débats dans un échange avec la salle.

**La phase des contrôles est primordiale pour la santé des consommateurs**. Il existe tant au plan européen qu’au plan français nombre d’organismes chargés de contrôler les aliments bruts ou/et transformés. Les principaux étant la DGCCRF et la DGAL qui assurent l’essentiel des contrôles en France. Mais, pour l’essentiel les contrôles sont assurés par les entreprises elles- mêmes. Ces autocontrôles sont-ils suffisants ? Sont-ils garants de la qualité des produits ?

Pour évoquer cette question vitale pour la santé des consommateurs, nous aurons deux interlocuteurs :

* + Le responsable du pôle alimentation de la DDPP du Var, Monsieur **Naudy Jean-Paul**, inspecteur de la santé publique, vétérinaire.
  + Le secrétaire du syndicat CGT de la DGCCRF, Monsieur **SIMON Jean Philippe**.

## Quels sont les moyens pour le consommateur de se prémunir de tout danger ?

D’abord **savoir ce qu’il mange**. C’est souvent mission impossible ! En effet, entre la multitude de labels et un étiquetage complexe (informations sur la composition du produit, son origine, sa traçabilité,…) difficile de s’y retrouver.

La création du Nutri-score a permis, à tous les consommateurs, d’évaluer en un coup d’œil la qualité nutritive d’un produit permettant ainsi d’acheter un produit le plus sain possible. Mais cet étiquetage, à la portée de tous, l’industrie agroalimentaire et la grande distribution n’en veulent pas. Sa validation au plan européen est l’objet d’une bataille féroce menée par les lobbys de l’agro-alimentaire.

**Mathilde Touvier**, Directrice de recherche INSERM, Directrice de l'Equipe de Recherche en Epidémiologie Nutritionnelle qui a créé le Nutri-score, détaillera ce qu’est le nutri-score, ses enjeux, les difficultés rencontrées et répondra à nos interrogations.

De bons contrôles, un bon étiquetage ne suffisent pas à faire le bonheur de tous les consommateurs. Le Conseil National de l’Alimentation, dans son dernier avis (oct 2022) estime que la **précarité alimentaire explose en France** et touche près de 8 millions de personnes. Le CNA préconise, entre autres :

* + D’inscrire le droit à l’alimentation dans le droit français et européen et assurer les conditions de mise en œuvre d’une démocratie alimentaire, pour garantir à chacun un accès à une alimentation saine, sûre, digne et durable (…).
  + D’expérimenter la mise en place d’une sécurité sociale de l’alimentation au

sein du régime général de sécurité sociale.

* + Que la restauration collective, en particulier scolaire et universitaire et son accessibilité financière soient aussi des leviers indispensables pour mieux prévenir et lutter contre la précarité alimentaire

Pour faire front à cette précarité, **des initiatives diverses et multiples émergent** pour pallier aux carences de l’Etat et répondre aux besoins alimentaires de la population dont les plus précaires.

Comme la **commune de Mouans-Sartoux** (06) qui a poussé la logique des circuits courts au bout : elle a créé sa régie de production de produits afin que ses cantines soient autosuffisantes en produits bio sans augmentation des tarifs.

* + Pour évoquer cet aspect, monsieur **Gilles Pérole**, Maire adjoint de Mouans Sartoux, responsable du projet alimentation durable de cette ville nous parlera de son expérience.

Pour évoquer le **concept de « Sécurité Sociale Alimentaire »** un animateur du

collectif Sécurité Sociale Alimentaire interviendra sur la mise en place de ce concept et des premières expérimentations mises en œuvre par certaines communes.

De nombreuses associations se battent pour aider les plus démunis dont le Secours Populaire qui intervient entre-autre dans **l’aide alimentaire.**

* + Monsieur **Olivier Masini**, responsable du Secours Populaire du Var nous fera part de son vécu et de ce que cela veut dire en 2023 de pratiquer l’aide alimentaire à grande échelle dans la 4éme puissance mondiale.

L’objectif d’Indecosa CGT est d’informer les citoyens- consommateurs des enjeux liés à l’alimentation visant un libre choix de produits sains pour la santé par une meilleure visibilité des produits, des contrôles plus nombreux et sûrs, des solutions possibles pour sortir du carcan imposé par l’agroalimentaire et la grande distribution.

Nous espérons que cette journée y contribuera.

# Organisation de la journée

## Lieu : Village de vacances de « la Bayette » Le Pradet Mardi 24 octobre 2023

**De 8h30 à 17h**

## -----------------------------

Présentation de la journée par l’animateur : **Michéle BERZOSA**

1. **L’INC évoquera ses domaines d’interventions et ses actions** sur l’alimentation - Echange avec **Gérard Casolari**, animateur du **collectif alimentation** d’Indecosa. - Débat
2. **Les contrôles** : le responsable du pôle alimentation de la **DDPP du var**, monsieur **Jean-Paul Naudy** et le secrétaire du **syndicat CGT de la DGCCRF, Jean Philippe Simon** interviendront sur leurs rôles de contrôleurs - Débat
3. **L’étiquetage et le** **Nutri-score** : **Mathilde Touvier** directrice de

l’équipe de recherche en épidémiologie nutritionnelle au sein de

l’INSERM interviendra sur ce logo à 5 couleurs, son rôle, ses enjeux et

les difficultés à l’imposer en Europe - Débat

1. Pour traiter de **l’insécurité alimentaire** une table ronde avec :

**- Gilles Pérole,** maire-adjoint enfance-éducation-alimentation à **Mouans-Sartoux** nous expliquera comment est née la régie agricole municipale , sa mise en œuvre et son impact sur la restauration scolaire.

* L’un des animateurs du collectif « **Sécurité Sociale Alimentaire** », **Eric Gauthier** nous fera part des réflexions en cours sur ce projet et des difficultés liées à sa mise en œuvre.
* Le responsable varois du **Secours Populaire**, **Olivier Masini**, nous

parlera de son expérience dans l’aide alimentaire.

1. **Conclusion** de notre journée de débats et rôle de l’Indecosa CGT dans cette bataille pour une nourriture saine et contre la précarité alimentaire.