

Attentes des consommateurs en matière de sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production

L' évolution rapide des modes de production et de transformation des denrées , l'internationalisation du commerce et la mondialisation accrues des provenances ont considérablement modifié les habitudes de consommation des produits alimentaires .

Cette nouvelle donne a crée une distance entre le consommateur et ses aliments source de nouvelles exigences et de nouvelles incertitudes .

Ainsi la perte de lien étroit avec l'aliment engendrée par la transformation croissante des produits et la diversité des provenances a engendré l'inquiétude des consommateurs face au contenu de leur assiette d'où la forte demande en matière de sécurité sanitaire des aliments .

Par ailleurs l'accroissement considérable des possibilités de choix entre un grand nombre de produit implique une forte demande de signalisation vis-à-vis du consommateur et nécessite une application plus soutenue du rôle de chaque intervenant sachant que la sécurité alimentaire implique la responsabilité et l'effort de tous .

Puisque j'interviens au nom de l'ODC commençons par :

Rôle du consommateur

Bien qu'il a des droits , le consommateur est aussi acteur à part entière de sa propre sécurité alimentaire donc assumant une part de la responsabilité :

- Choisir ses aliments suppose l'étude de toutes les données de l'étiquetage
- Il doit ainsi savoir conserver , manipuler les produits et se sentir également responsable de la qualité des mets qu'il prépare et consomme .

Pour cela , il faut que les autres intervenants lui fournissent les éléments nécessaires

Rôles des professionnels (producteurs, transformateurs , distributeurs)

Tout en respectant la réglementation , chacun est appelé à identifier les dangers que représente son activité pour la denrée alimentaire, choisir des moyens pour maîtriser ces dangers et mettre en œuvre les actions adéquates pour en surveiller la bonne application (c'est l'auto-contrôle)

Rôle de l'Etat

Les pouvoirs publics, contrôlent directement les aliments , la maîtrise de leur production et leur commercialisation en se référant aux principes suivants :

- Etablissement et respect sur le territoire national et à l'importation d'une réglementation adaptée , relative à la maîtrise de l'hygiène et la sécurité tout au long des différentes étapes de la production , de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires .

Un projet de loi de l'alimentation générale a été entamé en 2006 puis soumis au CES en octobre 2010 est resté lettre morte laissant le consommateur sur sa faim à ce jour

- Un système d'agrément et de contrôle , assorti de sanctions
- Une capacité d'assurer la veille sanitaire
- Une attitude à gérer le risque dans l'urgence
- Une application intelligente du principe de précaution

Les attentes des consommateurs

Parmi la multitude d'attentes exprimées par les consommateurs citons les plus en vue :

- 1- Des aliments sains et qui servent la santé :

Les consommateurs exigent des autorités et des experts scientifiques chargés d'apprécier les risques, la mise en œuvre des contrôles efficaces concernant la sécurité sanitaire de leur alimentation.

2- Critères de qualité :

Ils insistent pour que les critères utilisés pour juger la qualité des produits soient les garanties de fraîcheur et l'apparence du produit, le goût et les caractéristiques organoleptiques, la connaissance de la composition, les modes de production et l'origine des produits, la présentation et l'emballage.

Cette demande est d'autant plus utile et pressante que la plupart des sociétés de part le monde se sont engagées dans une démarche normative de certification d'entreprise voire même d'identification de la qualité liées : soit à la méthode de production (Label Rouge, agriculture biologique) soit au terroir (AOC) soit aux deux réunis.

3- Eléments éthiques :

Une part croissante de la population prend de plus en compte des éléments éthiques dans le choix des aliments .

Des paramètres nouveaux sont pris en considération tels que le mode d'alimentation d'hébergement et d'abattage des animaux d'élevage, la mise en œuvre de pratiques industrielles respectueuses de l'environnement, le recours à l'agriculture biologique.

4- Exigences à l'égard des produits importés :

Tout en saluant l'efficacité des efforts déployés dans ce domaine, il y a lieu d'attirer l'attention sur l'importation de produits finis exposés dans les circuits parallèles et d'insister sur l'indication du pays d'origine eu regard aux derniers évènements vécus au Japon.(effet du nucléaire)

5- La transparence et la traçabilité :

Les consommateurs demandent des garanties pour exercer leur libre choix en matière d'alimentation :

- ils exigent en particulier des informations simples, lisibles, complètes et compréhensibles pour tous les produits mis sur le marché : c'est la carte d'identité du produit : l'étiquetage.
- Ils souhaitent également connaître au mieux les modes de production des denrées alimentaires.
- Ils réclament la traçabilité généralisée dans l'ensemble des filières alimentaires . La traçabilité fait partie intégrante des systèmes d'assurance de la qualité qui est de plus en plus un enjeu de négociations commerciales et un atout pour exporter.

6- L'information :

Le besoin d'information de l'acheteur est légitime face à une offre qui s'est considérablement diversifiée sans compter qu'en matière d'éveil la circulation de l'information est essentielle

Système de surveillance et d'alerte

Bien que les indicateurs officiels révèlent une amélioration de la qualité sanitaire des produits , le système de surveillance et d'alerte reste méconnu du grand public

Perception nouvelle des risques

Contrairement a ce que pourraient laisser penser les crises alimentaires de ces dernières années, les aliments ne sont pas plus dangereux qu'avant , c'est la perception du risque qui a changé .

L'évolution technologique rend aujourd'hui possible la détection de quantité infimes de substances dont l'utilisation est non interdite , ce qui multiplie les produits non-conformes laissant penser que la qualité des produits diminue d'où l'importance de plus d'information .

Une nouvelle structure consistant l'outil national d'évaluation des risques sanitaires et nutritionnels des aliments (regroupant plusieurs instances d'expertises et d'évaluation) contribuera à assurer la sécurité sanitaire dans le domaine de l'alimentation depuis la production des matières premières jusqu'à la distribution au consommateur final

La gestion des risques sanitaires notamment en cas d'urgence

Traiter les risques sanitaires en cas d'urgence nécessite pour les pouvoirs publics à la fois une veille permanente, une bonne collaboration des services de contrôle et des procédures efficaces de retrait des produits suspects.

Conclusion

En guise de conclusion je voudrais soumettre cette proposition à l'attention de l'OIE qui indique dans son troisième plan stratégique ; « l'OIE joue un rôle dans le domaine de la santé et de la protection du consommateur ».

Il s'agit d'un appel à l'OIE pour coordonner les efforts déjà réalisés par les différents ministères et organismes concernés afin qu'ils travaillent en groupe et rompent avec la course du cavalier seul et pour offrir aux consommateurs Tunisiens les éléments d'appréciation voire d'action fiables leur permettant de faire face à la rumeur et d'adopter la juste attitude .

Chedly BEN SLIMANE