

À (RÉ-)ÉCOUTER / L'ACTUALITÉ DU MONDE DE L'AGROALIMENTAIRE

Agroalimentaire : les enjeux de la sécurité sanitaire

Produire de manière innovante pour une alimentation sûre, saine et durable : le secteur de l'agroalimentaire fait face à de nouveaux défis.

Conférence avec **Gilles Salvat**, directeur de la santé animale et du bien-être des animaux (ANSES).

La sécurité sanitaire des aliments n'a probablement jamais été aussi bien assurée qu'aujourd'hui. Pourtant, une grande défiance s'installe parfois entre le consommateur et les producteurs, eu égard aux crises sanitaires qui sont de mieux en mieux identifiées et font l'objet d'une médiatisation parfois anxiogène mais souvent utile pour mettre en œuvre une politique de prévention.

Face à nos changements de comportements alimentaires, l'industrie agro-alimentaire européenne a dû adapter ses méthodes de production et de maîtrise de la sécurité sanitaire des produits. Elle a été accompagnée pour cela par une réglementation européenne originale à l'échelle de la planète puisqu'elle intègre une démarche de prévention et de maîtrise des risques de « la fourche à la fourchette » contrairement au continent américain dont les réglementations promeuvent une décontamination finale des produits.

À travers quelques exemples de risques sanitaires microbiologiques et de crises alimentaires, la pertinence et les limites de cette approche seront discutées.

Le secteur de l'agroalimentaire fait face, aujourd'hui, à 4 principaux défis :

la santé et le bien-être - la sécurité sanitaire et la traçabilité - la productivité et l'efficacité - le développement durable et les énergies vertes.

Il s'agit alors de mettre en œuvre des moyens afin d'assurer la sécurité alimentaire et de développer des aliments sur mesure capables de combler des besoins nutritionnels spécifiques dans un souci de durabilité face à l'augmentation de la population mondiale et au coût environnemental de production de certains aliments.

C'est dans cette « Actualité du monde de l'agroalimentaire » que sont proposées des conférences suivies d'un débat qui permettront de mettre en lumière les actions des différents acteurs de la filière agroalimentaire (l'Anses : les enjeux de la sécurité sanitaire), d'expliquer comment produire différemment (Aquaculture et développement durable), comment arriver progressivement à un certain niveau d'autosuffisance notamment sur le marché des protéines par la valorisation des protéines végétales (2016 : année des légumineuses). Les valorisations alimentaire et non alimentaire de ces ressources seront abordées avec une thématique sur les emballages.



8 mars 2017

18h - 20h