

L'agroalimentaire : les enjeux de la sécurité sanitaire

Gilles Salvat

Directeur de l'Anses Ploufragan/Plouzané

Directeur de la santé animale et du bien-être des animaux

BP 53 - 22440 Ploufragan

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