



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA PÊCHE

# Tous responsables de notre alimentation !

*À chacun des maillons de la chaîne, du producteur au consommateur, en passant par les services de contrôle, nous avons tous un rôle à jouer pour garantir la qualité de notre alimentation.*

## 1. Les professionnels



- ➔ 930 000 agriculteurs,  
367 200 exploitations
- ➔ 23 500 marins-pêcheurs,  
7 500 navires
- ➔ 13 000 entreprises agroalimentaires,  
420 000 salariés dans les industries  
agroalimentaires
- ➔ 300 000 commerces de détail  
(grandes surfaces, restaurants, artisans...)

**interviennent tout au long  
de la chaîne alimentaire...**

**Chaque professionnel est responsable** des produits qu'il met sur le marché et il doit en garantir la sécurité sanitaire.

**Il doit respecter la réglementation en vigueur.** Cette réglementation, européenne et française, permet d'assurer un niveau élevé de protection du consommateur tout en intégrant notre patrimoine gastronomique. Elle prend en compte la sécurité sanitaire de l'alimentation humaine et animale, la santé et le bien-être des animaux, la santé des plantes et la protection de l'environnement.

**Il dispose d'outils** comme la traçabilité, les auto-contrôles et les démarches qualité pour sécuriser ses activités et produire sain et sûr.

## 2. Les services de contrôle



**5 000 agents** au Ministère de l'Agriculture et de la Pêche répartis dans :  
– **100 directions départementales des services vétérinaires (DDSV)** ;  
– **22 services régionaux de la protection des végétaux (SRPV)**.

Sur le terrain, le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche s'appuie sur **deux réseaux** pour contrôler l'application de la réglementation :

- les **DDSV**, chargées de la santé et de la protection animale, de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments ;
- les **SRPV**, chargés de la santé, de la qualité et de la sécurité sanitaire des végétaux. Ils veillent à l'application de pratiques agricoles respectueuses de l'environnement.

Ces actions sont menées en coordination avec d'autres services comme les directions départementales de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DDCCRF) et les directions départementales des affaires sanitaires et sociales (DDASS).

Les contrôles sont réalisés dans les fermes, les abattoirs, chez les industriels, dans les cantines, les restaurants et les supermarchés avant la mise en vente des produits mais aussi à l'importation.



### Santé des végétaux

**8 000** contrôles et inspections (intrants, résidus, mycotoxines...)



### Santé et protection animales

**194 600** inspections relatives à la santé animale  
**20 733** contrôles de protection animale  
**2,3 millions** de bovins testés à l'abattoir (ESB)  
**2,8 millions** de bovins contrôlés et **9 000** contrôles pour l'identification et la traçabilité  
**8 000** animaux contrôlés à l'importation



### Hygiène et sécurité sanitaire des aliments

**180 000** inspections en hygiène alimentaire (restauration, commerce, transformation)  
**262 600** certificats sanitaires pour l'exportation des denrées animales  
**64 600** lots de produits d'origine animale contrôlés à l'importation  
**41 000** contrôles réalisés pendant les vacances et les fêtes de fin d'année

### 3. Les consommateurs



Les 62 millions de consommateurs français (marché national) ont un rôle à jouer. Pour « manger sûr », les consommateurs doivent respecter des règles simples mais essentielles.

**Le consommateur, dernier maillon de la chaîne agroalimentaire, joue un rôle essentiel.**

Il poursuit jusqu'à l'assiette les efforts menés par les professionnels car :

- un aliment, c'est parfois encore vivant, il peut contenir de « bons microbes » utiles à votre santé comme dans les yaourts, il faut donc en prendre soin ;
- un aliment, c'est fragile, il risque, si vous n'y prenez pas garde, de s'altérer à cause de « mauvais microbes », il peut même vous intoxiquer si vous permettez à ces mauvais microbes de se développer.

#### Bien faire ses courses !

##### ➔ Bien lire l'étiquette des produits préemballés sur lesquels on peut lire :

- la date jusqu'à laquelle le produit est bon\* ;
- la température de conservation ;
- la liste des ingrédients ;
- de précieux conseils d'utilisation.

\***La date limite de consommation (DLC)** affichée sur les produits réfrigérés par la mention « à consommer jusqu'au ». Au delà, le produit peut devenir impropre à la consommation et ne doit donc plus être consommé.

**La date limite d'utilisation optimale (DLUO)** exprimée par la mention « à consommer de préférence avant le », pour les produits d'épicerie (biscuits, pâtes, conserves...), les surgelés et les boissons par exemple. Après, le produit peut encore être consommé sans risque pendant un certain temps mais il a perdu une partie de ses qualités nutritionnelles et organoleptiques.

##### ➔ Faire ses achats dans le bon ordre :

- d'abord les produits non alimentaires puis les produits d'épicerie, conserves, boissons ;
- ensuite les surgelés et glaces à ranger immédiatement dans un sac isotherme (à défaut, les regrouper tous dans un sac ou un carton) ;
- enfin les produits frais réfrigérés (viandes, volailles, certaines charcuteries, produits laitiers, produits traiteurs frais...), à placer si possible dans un sac isotherme.

➔ Respecter la chaîne du froid **en rentrant rapidement** chez soi après avoir fait ses courses.



## Bien utiliser le réfrigérateur

C'est un maillon important de la chaîne du froid. Il faut l'équiper d'un thermomètre qui permet de repérer la zone froide.

Elle doit être à **+4°C maximum**.

Si ce n'est pas le cas, régler le thermostat. C'est dans la zone la plus froide que doivent être placés les produits très périssables.

### ➔ Ranger les produits à la bonne place :

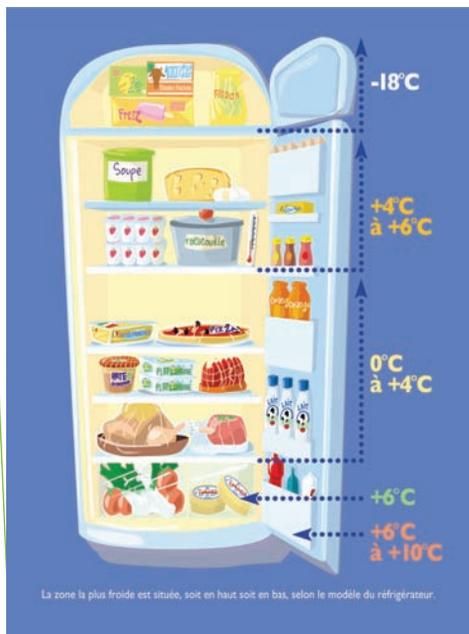
- à **-18°C**, les surgelés et les glaces;
- entre **0°C** et **+4°C**, la viande, les volailles, poissons, charcuterie, fromages frais et au lait cru, crèmes, yaourts, desserts, jus de fruits, produits entamés et en cours de décongélation;
- entre **+4°C** et **+6°C**, les aliments cuits, produits faits maison, yaourts et fromages faits à cœur;
- dans le bac à légumes, les légumes et fruits frais lavés, fromages à affiner (emballés);
- dans la porte, les œufs, lait, beurre, jus de fruits entamés.

### ➔ Le nettoyer une à deux fois par mois

avec un produit dégraissant comme l'eau savonneuse, le désinfecter et le rincer avec de l'eau potable.

## Respecter les règles d'hygiène lors de la préparation des aliments

- ➔ Se laver les mains avant de toucher les aliments et de passer à table.
- ➔ Lire les précautions et conditions d'emploi (cuire suffisamment les denrées à risque, ne pas laisser trop longtemps à l'air libre ce que vous venez de préparer).
- ➔ Bien nettoyer les ustensiles.
- ➔ Emballer les restes correctement et les consommer rapidement (panier-repas ou pique-nique par exemple).



## Par ailleurs, bien manger c'est :

- opter pour une alimentation **équilibrée** et **diversifiée**, privilégiant les produits de saison;
- faire des repas réguliers;
- mais aussi, bouger et être actif entre les repas.

**Pour en savoir plus,**  
consultez le site du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche  
[www.agriculture.gouv.fr](http://www.agriculture.gouv.fr)  
ou le site du Ministère de la Santé  
[www.sante.gouv.fr](http://www.sante.gouv.fr)