

Circuits de distribution et qualité sanitaire dans l'alimentation

Objectif : Adopter une attitude responsable vis-à-vis de ses achats alimentaires.

1 Alimentation et développement durable.

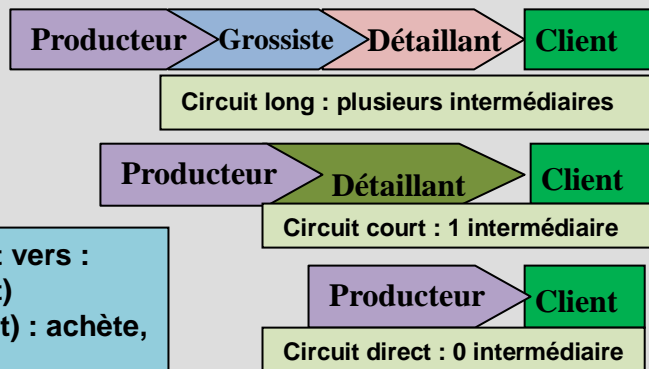
Le **développement durable** répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs. C'est donc un développement économiquement efficace, socialement équitable et écologiquement soutenable.

Acheter des aliments de saison et local
Cela limite pollution et l'énergie du transport.
Supprimer les produits à usage unique
(rasoirs, lingettes : économie de matière)
Acheter des éco-recharges (lessive, savon)
Supprimer sacs et emballages plastiques
Cela limite leur production et donc la pollution
Préférer la viande blanche à la viande rouge

En fait, le développement durable c'est du simple bon sens : protéger les intérêts des Hommes en respectant la nature et en limitant son **empreinte écologique**.

2 Circuits de distribution.

Le trajet d'un produit du producteur au consommateur s'appelle le circuit de distribution.



Le producteur produit et achemine son produit vers :

- Le client : achète directement. (circuit direct)
- Le détaillant (grandes surfaces, commerçant) : achète, stocke et vend le produit pour le client.
- Le grossiste: achète de gros volumes et revend en lots.

En limitant les intermédiaires (donc les marges) entre producteurs et consommateurs le rapport qualité/prix devient meilleur pour le client.

3 Commerce équitable.

Système économique établissant un rapport d'échanges satisfaisants pour tous et qui a pour principe d'aider des coopératives d'artisans dans les pays à se développer de **manière durable**. Il respecte les droits de l'Homme et garanti un produit d'excellente qualité tout en préservant l'environnement.



4 Qualité sanitaire des aliments.

Sécurité sanitaire : La **Direction départementale de la protection de la population (DDPP)** assure le suivi sanitaire et le contrôle des élevages, des productions industrielles des commerces alimentaires des restaurants. L'**ANSES** veille, alerte et assure une expertise scientifique au niveau de la sécurité sanitaire.

Traçabilité : Elle permet de remonter à l'origine des matières premières ayant servi à la fabrication du produit et de procéder à des retraits en cas de risque sanitaire. La traçabilité se fait avec le code-barres, la **puce RFID** les **estampilles sanitaires** et les contrôles sanitaires.

Signe de qualité des produits : Il valorise un produit en mettant en avant ses spécificités. Il est délivré par les pouvoirs publics.



Label rouge: Qualité supérieure.



Agriculture biologique
emploi d'engrais vert, pesticide naturel (-0.9 % d'OGM)



L'appellation origine protégée.
Produit dont la production, la transformation et l'élaboration ont lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu et constaté.