

ÉTATS GÉNÉRAUX DE L'ALIMENTATION : LA FILIÈRE LAITIÈRE FRANÇAISE MOBILISÉE

ATELIER 8 : Assurer la sécurité sanitaire de l'alimentation française dans une économie agroalimentaire mondialisée et dans un contexte de changement climatique tout en prévenant les contaminations chimiques

Contexte :

La filière laitière a su relever un défi majeur : l'exigence de qualité du lait. La maîtrise sanitaire du cheptel et de son alimentation, les 120 millions d'analyses annuelles sur le lait produit, la responsabilisation de chaque acteur, la chaîne qualité particulièrement exigeante sont des atouts pour que la filière laitière française réponde aux attentes du marché, qu'il soit mondial ou national.

Depuis sa création, l'interprofession laitière accompagne les producteurs de lait et les transformateurs dans cette démarche. Elle vise à maintenir à haut niveau l'expertise en sécurité sanitaire dans les domaines des contaminants microbiologiques, chimiques et maladies animales (zoonoses). Elle apporte son appui pour identifier les risques émergents, définir les besoins d'études et de recherche et les mettre en œuvre avec l'aide des experts scientifiques. Elle réalise également une appréciation des risques sanitaires et propose des moyens de maîtrise.

Nos propositions concrètes pour les Etats Généraux de l'Alimentation

1. Faire connaître l'excellence française en sécurité sanitaire au niveau national pour rassurer les consommateurs et à l'international pour promouvoir l'exportation :

Le haut niveau de maîtrise de la qualité sanitaire des produits laitiers fabriqués en France mérite d'être connu par tous les acteurs de la chaîne alimentaire jusqu'au consommateur. La qualité sanitaire des produits laitiers français est l'un des facteurs clés de son succès à l'export.

- ➔ Il appartient aux filières mais aussi à l'État de faire connaître les bonnes pratiques et les efforts mis en œuvre par les opérateurs de la filière.

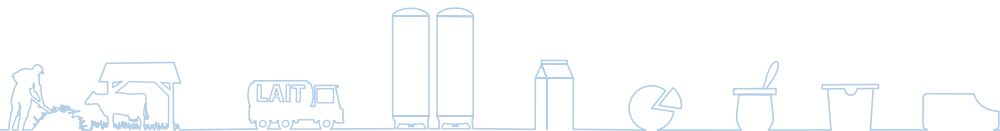
2. Soutenir les travaux de recherche pour une meilleure connaissance et maîtrise des risques chimiques :

grâce aux nombreux efforts fournis par la filière, les autorités et les scientifiques, il existe un haut niveau d'expertise sur la majorité des risques microbiologiques.

- ➔ Il est temps de concentrer les efforts plus particulièrement sur les risques chimiques et leurs effets cocktail pour lesquels les connaissances scientifiques nécessitent d'être encore développées.

3. Consacrer plus de moyens en recherche pour lutter et maîtriser les risques chimiques ou microbiologiques (ex : bio préservation, traitements technologiques innovants, produits alternatifs...). L'objectif étant de prévenir les risques plutôt que de gérer des crises.

- ➔ Pour aider les opérateurs, il est important de privilégier et promouvoir les approches de modélisation moins coûteuses type « Appréciation quantitative des risques (AQR) ».



4. La surveillance et les contrôles ne peuvent être optimaux que par la mise en place d'une approche globale et intégrée de la sécurité sanitaire sur l'ensemble de la chaîne alimentaire

Dans un contexte de mondialisation et de changement climatique, un partenariat solide entre les différents acteurs est indispensable. Il est donc important de :

- ➔ **Développer un système de veille renforcée et accessible à tous les acteurs** pour surveiller les risques émergents ou réémergents. La surveillance des fraudes aux niveaux national et international est un autre point de vigilance.
- ➔ **Renforcer et pérenniser les approches type « plateforme de surveillance » en santé animale et denrées alimentaires.** Ce sont des lieux de rencontre et de collaboration très utiles entre les différents acteurs (vétérinaires, agriculteurs, laboratoires, instituts de recherche, entreprises et pouvoirs publics)
- ➔ **Harmoniser les critères et les modalités de contrôle au niveau européen et international ;** des divergences de pratiques entre les pays coûtent cher aux entreprises...

5. Il est vital de poursuivre nos efforts dans la lutte contre l'antibiorésistance.

La filière garantit l'absence de résidus d'antibiotiques dans le lait conformément aux réglementations en vigueur. Elle s'attache à réduire l'utilisation des antibiotiques en développant des actions de prévention et des solutions alternatives

Le Cniel s'inscrit ainsi dans le plan « Ecoantibio ». Concrètement cela signifie :

- ➔ Travailler à une meilleure prévention des maladies en élevage bovin (ex. le plan national Mammites j'anticipe)
- ➔ Travailler à des outils d'autodiagnostic en vue d'une utilisation raisonnée des traitements
- ➔ Pour aller plus loin, développer des alternatives aux antibiotiques quand cela est possible comme les huiles essentielles. Pour cela, il faut évaluer leur impact sur la santé animale et la qualité du lait, et le cas échéant, lever un certain nombre de freins réglementaires.

6. Un consensus scientifique est nécessaire sur les dangers sanitaires pour permettre aux entreprises de gérer les risques

La filière laitière et les industries agro-alimentaires en général pâtissent du manque de consensus scientifique sur certains dangers sanitaires : nanomatériaux, perturbateurs endocriniens, OGM ... Cette situation rejaille sur l'image et la crédibilité des filières alimentaires.

- ➔ **Il est de la responsabilité des évaluateurs des risques de trouver un consensus scientifique pour permettre aux entreprises de gérer ces risques sanitaires.**

7. Consacrer des moyens à l'étude des impacts sanitaires du changement climatique :

La filière laitière anticipe le changement climatique et ses conséquences sur l'élevage : évolution des bâtiments, des cultures, des récoltes, gestion des ressources en eau ... Mais le changement climatique aura également des impacts sanitaires.

- ➔ **La filière demande aux pouvoirs publics de faire un état des lieux de la question, pour analyser et réfléchir ensuite sur les moyens à mettre en œuvre pour adapter les élevages au changement climatique au regard de l'évolution des zoonoses, maladies émergentes, pathogènes, mycotoxines...**

Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière

Association Loi 1901 n°74/489

42 rue de Châteaudun - 75314 PARIS CEDEX 09 - Tél ; 33 (0)1 49 70 71 11 - www.cniel-infos.com

Contact : Marie-Pierre Vernhes

Directrice des Affaires Publiques du Cniel

mvernhes@cniel.com - tel : 06 31 77 39 14

Twitter : @Cniel