

Rencontre d'information

le 23 octobre 2012

au Cercle des Armées
8 place Saint Augustin
75008 Paris

Qualité sanitaire des fruits et légumes : entre perception et réalité

Co-présidents :

Bernard Chevassus-au-Louis
Ministère de l'Agriculture

Alain Périquet
Université de Toulouse

Dossier du participant



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC LE CONCOURS
DE L'UNION EUROPÉENNE
ET DE LA FRANCE



LE MINISTRE
DE L'AGRICULTURE,
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA PÊCHE


FranceAgriMer
ÉTABLISSEMENT NATIONAL
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

 les fruits et
légumes frais

Cette rencontre d'information est organisée dans le cadre du programme européen financé par l'Union européenne, la France et les professionnels du secteur des fruits et légumes frais, intitulé
« Relance de la consommation des fruits et légumes frais en France ».

L'Union européenne n'est pas responsable des informations fournies pendant la journée et contenues dans ce support et de leur utilisation qui n'engagent que leur auteur.

Autorisation droit à l'image

La journée de conférence est filmée et enregistrée dans son intégralité. Si vous ne souhaitez pas donner autorisation à être filmé et à utiliser votre image, nous vous remercions de le signaler à l'accueil.

QUALITE SANITAIRE DES FRUITS ET LEGUMES : ENTRE PERCEPTION ET REALITE

Les peurs alimentaires ont de réels impacts sur le comportement du consommateur, sur l'économie d'un pays et sur ses acteurs politiques. La dernière crise *E.coli* illustre parfaitement comment une peur alimentaire a jeté un discrédit total sur un produit non concerné (le concombre) et a conduit plus généralement à une baisse de la consommation des fruits et légumes. La chute des ventes a engendré une crise économique au sein de la filière déclenchant des prises de positions politiques aussi bien au niveau national qu'europpéen : outre les mesures d'urgence déployées, l'Europe s'est trouvée contrainte d'allouer un budget conséquent (2012-2014), dédié à rétablir une information de nature à redonner des repères au consommateur européen.

D'une manière générale, si le consommateur s'inquiète de certains risques alimentaires, il ne semble pas suffisamment informé pour être à même d'analyser les différents risques microbiologiques, chimiques (résidus de produits phytosanitaires, polluants, contaminants, additifs et auxiliaires de technologie) et nutritionnels. Sa principale préoccupation est la menace que représente toute contamination pour sa santé. Le risque lié à la sécurité des aliments ne doit pas occulter les conséquences pour la santé d'une alimentation inappropriée telles que l'obésité, les maladies cardio-vasculaires ou encore le diabète et certains cancers.

D'une manière générale, le consommateur attribue la responsabilité des risques alimentaires aux acteurs de la filière ou à des éléments extérieurs. Par contre, concernant les risques ou les conséquences d'une alimentation inappropriée, le consommateur semble les attribuer à ses propres choix.

Par conséquent, fournir une information claire et transparente sur tous les types de risques alimentaires est une nécessité évidente pour consolider la confiance du consommateur à l'égard des aliments et de son alimentation. Cette information sera d'autant plus percutante qu'elle intégrera la perception du risque, facteur déterminant dans le choix du consommateur.

Ainsi, et dans le cadre des journées d'informations prévues par le projet européen, Aprifel propose de consacrer la première journée à la qualité sanitaire des fruits et légumes, tout en prenant en considération les aspects nutritionnels. Cette journée réunit consommateurs, professionnels de la filière, de la santé, institutionnels, scientifiques et médias afin d'échanger autour des risques avérés et perçus.

Le Comité Scientifique Sécurité des Aliments de l'Aprifel

PROGRAMME

8h00	Accueil	
8h45 - 9h00	Ouverture <i>A. Delahaye, S. Barnat, E. Poudelet</i>	
9h00 - 9h40	SESSION INTRODUCTIVE	
<i>Modérateurs : B. Chevassus-au-Louis, A. Périquet</i>	Animal vs végétal : peurs et risques alimentaires <i>C. Fischler - IIAC- Centre Edgar Morin M. Merdji - Audencia Nantes</i>	p.6
9h50 - 12h10	SESSION 1 - La réalité des risques sanitaires et de santé	
	Hierarchisation des risques chimiques dans l'alimentation <i>A. Périquet - Université de Toulouse</i>	p.7
<i>Modérateur : B. Chevassus-au-Louis</i>	Risques microbiologiques dans les fruits et légumes Toxiinfections liées à leur consommation <i>M. Catteau - Institut Pasteur Lille</i>	p.8
	Facteurs contribuant au risque microbiologique et éléments de prévention <i>C. Nguyen The - INRA - Avignon</i>	p.9
11h00 - 11h20	Pause fruits et café	
<i>Modérateur : F. Casse</i>	Risques liés aux déséquilibres alimentaires Les fruits et légumes et la santé : qualité nutritionnelle ou quantité ? <i>J-M. Lecerf - Institut Pasteur Lille</i>	p.10
	Les fruits et légumes facteur de santé : perception ou réalité ? <i>C. Bollars - OMS</i>	p.11
12h10 - 13h00	SESSION 2 - La quantification du risque alimentaire	
<i>Modérateur : J-M. Lecerf</i>	De l'analyse des risques aux analyses bénéfiques/risques : une fausse bonne idée ? <i>B. Chevassus-au-Louis - Ministère de l'Agriculture</i>	p.12
	Peut-on définir une échelle des risques ? <i>A. Martin - Université Lyon</i>	p.13
13h - 14h20	Déjeuner	
RENCONTRE D'INFORMATION 23 OCTOBRE 2012 - LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS		p. 4

14h30 - 15h20	SESSION 3 - La perception des risques	
<i>Modérateur :</i> <i>A. Martin</i>	Alimentation et perception des risques : une perspective européenne <i>A-L. Gassin - EFSA</i>	p.14
	Evolution de la perception des risques sanitaires en France <i>P. Hebel - CREDOC</i>	p.15
15h20 - 16h10	SESSION 4 - Exemples de démarches de la filière fruits et légumes	
<i>Modérateur :</i> <i>M. Catteau</i>	Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène Fruits et Légumes frais non transformés <i>A. Vernède - CTIFL</i>	p.16
	Fel Partenariat® : la démarche qualité des professionnels <i>C. Joannes - POMONA</i> <i>P. Prud'homme - SAS Robert</i>	p.17
16h10 - 17h10	TABLE RONDE	
	La qualité sanitaire des fruits et légumes : entre expertise scientifique et politique publique Animateur : <i>R. Mer</i> Avec <i>P. Dehaumont - DGAL</i> <i>N. Homobono - DGCCRF</i> <i>M. Mortureux - ANSES</i> <i>C. Pernin - CLCV</i> <i>E. Poudelet - CE - DG SANCO</i>	p.18
17h10 - 17h30	Conclusions - <i>B. Chevassus-au-Louis, A. Périquet</i>	
17h30 - 18h00	Signature Convention Fel Partenariat - DGCCRF 2013 / 2015 Cocktail de clôture	

Un échange avec la salle sera prévu à la fin de chaque session.



Claude FISCHLER
Directeur de Recherches
CNRS Paris
(Centre National de la Recherche Scientifique)

- Directeur du Centre Edgar Morin.
- Directeur et co-fondateur de l'Institut Interdisciplinaire d'Anthropologie du Contemporain (unité de recherche de l'École des Hautes Études en Sciences Sociales et du CNRS).
- Membre du comité de rédaction de la revue scientifique *Communications*.
- Auteur de nombreux ouvrages dont notamment *L'Homnivore*, *La nourriture*, *Manger magique*, *Du vin et Manger : Français, Européens et Américains face à l'alimentation*.



Mohamed MERDJI
Directeur
LESMA
(Laboratoire d'Études et de la recherche en
Stratégie et Marchés des Produits Agro-alimentaires)

- Enseignant-chercheur à Audencia Nantes.

Ses travaux portent sur l'analyse des mécanismes de formation et d'évolution des préférences alimentaires et sur les politiques d'innovation dans les entreprises agro-alimentaires.

Animal vs végétal : peurs et risques alimentaires

Les produits d'origine animale ont toujours eu un statut particulier dans l'imaginaire et le répertoire alimentaire de toutes les cultures. Dans les années quarante, le psychologue Angyal avait noté que les aliments qui faisaient l'objet de prohibitions, de tabous et de violents dégoûts étaient précisément, et le plus souvent, d'origine animale et non végétale. Nous avons repris cette question, notamment à partir des résultats d'une enquête portant sur la perception des risques liés à la conservation et à la consommation des aliments. Les résultats de cette enquête, réalisée auprès d'un échantillon de consommateurs français et américains, confirment l'existence d'un différentiel de péril perçu entre le végétal et l'animal. Les aliments issus du règne végétal sont perçus comme étant naturellement moins dangereux que ceux qui sont issus du règne animal. Les similitudes qui apparaissent entre les réponses des deux échantillons - américain et français - suggèrent qu'il pourrait exister au-delà des variations culturelles, certains invariants heuristiques dans les représentations profanes du monde animal et végétal. Ces représentations semblent varier également en fonction du degré et du type de transformation subie par les aliments et renvoient en outre à la notion de naturel.



Alain PÉRIQUET
Professeur des Universités - Toxicologue
Université Paul Sabatier - Toulouse

- Professeur des Universités en Physiologie animale, Nutrition, Alimentation ainsi qu'en Qualité et sécurité des Aliments.
- Directeur de l'Institut Universitaire Professionnalisé : Bioingénierie - Physiologie Nutrition - Alimentation - Toxicologie - Sécurité des aliments.
- Membre de la direction de l'Évaluation des Risques au sein de l'Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation, de l'Environnement et du Travail (ANSE).
- Président du Comité Scientifique de l'APRIFEL.
- Membre du Comité d'Experts Spécialisés de l'ANSES (Risques des Contaminants Chimiques et Physiques).

Hierarchisation des risques chimiques dans l'alimentation

Pour clarifier la réalité du risque chimique et faire un état des lieux de l'alimentation totale des Français, l'ANSES a réalisé une enquête destinée à évaluer la contamination des aliments et l'exposition des consommateurs. Réalisée selon une méthodologie recommandée par l'OMS, cette enquête a recherché 485 substances d'intérêt dans 20 000 produits alimentaires. Les substances chimiques ont été retenues d'après des critères de dangerosité, d'évolution des expositions, des avancées scientifiques, des possibilités analytiques et des recommandations des agences sanitaires nationales, européennes et internationales. Les aliments étudiés l'ont été soit parce qu'ils sont très consommés, soit parce qu'ils sont susceptibles d'être contaminés même si peu consommés. Les substances chimiques recherchées sont : les éléments traces, les minéraux, les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAPs), les polluants organiques persistants (dioxines, PCBs, furanes), les polybromés (PFOS, PFOA), les mycotoxines, les additifs, les produits néoformés (acrylamide), les phytoestrogènes et les produits phytosanitaires.

Les résultats ont permis de différencier les substances qui présentent un risque de santé publique de celles qui n'en présentent pas et de celles pour lesquelles il est impossible de conclure par manque de données analytiques, toxicologiques et d'exposition. Cette enquête a également permis de mettre en évidence les aliments tels que consommés qui sont les plus contaminés et/ou qui contribuent le plus à l'exposition du consommateur.

Dans ce contexte, le positionnement des fruits et légumes sera détaillé en termes de contamination, d'exposition et d'apports vis-à-vis des substances d'intérêt.

Le bilan de l'enquête EAT2 permet d'éclairer les pouvoirs publics et les autorités de santé, de guider la communauté scientifique sur le champ des recherches à conduire, d'informer le consommateur et d'aider les acteurs des filières à mettre en place des actions préventives et des mesures correctives pour protéger au mieux les opérateurs, les consommateurs et l'environnement.



Michel CATTEAU
Professeur associé à
l'Institut Pasteur de Lille
Microbiologiste

- Membre du Comité Scientifique de l'Aprifel.
- Actuellement retraité, Michel Catteau a été :
- Professeur associé à l'Institut Pasteur de Lille.
 - Maître de conférences des Universités.
 - Directeur du service d'hygiène et microbiologie des aliments ainsi que Directeur du cours international de microbiologie des aliments de l'Institut Pasteur de Lille.
 - Président du groupe de microbiologie V08, du groupe de validation des méthodes rapides à l'AFNOR, du groupe microbiologie SC9 TC34 de l'ISO.
 - Président du groupe microbiologie au Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France (CSHPPF).
 - Membre du Groupe d'Etudes en Hygiène Alimentaire du Réseau International des Instituts Pasteur.
 - Consultant en Hygiène des aliments (industries et laboratoires).
 - Expert auprès des tribunaux, de l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (AFSSA) et du COFRAC (Comité Français d'Accréditation des Laboratoires).

Risques microbiologiques dans les fruits et légumes Toxiinfections liées à leur consommation

La très grave infection due à la consommation de graines germées en Allemagne, en mai 2011 (plus de 4 000 malades, 850 SHU, plus de 50 morts) a provoqué un véritable traumatisme chez les producteurs de fruits et légumes.

Depuis une quinzaine d'années, le nombre d'infections d'origine microbienne dues à la consommation de produits végétaux a sensiblement augmenté. Parmi les raisons principales pouvant expliquer cette situation, on notera l'augmentation de la consommation de produits crus, les circuits de distribution allongés, les importations accrues provenant de pays où l'hygiène doit être améliorée, mais aussi les gains de performance des systèmes de surveillance des toxiinfections et les progrès analytiques considérables qui permettent aujourd'hui d'identifier des microorganismes « inconnus » jusqu'alors.

Les végétaux mis en cause sont le plus souvent, les légumes-feuilles, les jeunes pousses, les graines germées et les fruits peu acides. De nombreux microorganismes pathogènes peuvent contaminer les fruits et légumes. Parmi les bactéries les plus couramment rencontrées : les *Salmonella*, les *E. coli* pathogènes (STEC, O 157 : H7, O 104 : H4...), les *Listeria monocytogenes*, et pour les virus : les Norovirus et les virus de l'hépatite A.

Les *Salmonella* et les STEC sont essentiellement issus du milieu intestinal, les contaminations sont d'origine fécale (matières fécales animales, fumures, eaux contaminées). Les doses infectieuses sont extrêmement faibles pour les STEC, une faible contamination suffit donc à rendre l'aliment dangereux.

Les *Listeria monocytogenes* sont couramment rencontrées dans le sol et peuvent coloniser facilement les ateliers et les matériels, et contaminent les produits au cours d'opérations de transformations (râpage, tranchage...).

Les sources de contaminations sont doubles : sources pré-récoltes (fumures et irrigations), sources post-récoltes (blessures mécaniques, contaminations croisées : produits, équipements, personnel).

Les contaminations microbiennes de fruits et légumes et les infections de consommateurs existent, mais il suffit pour les prévenir, de mettre en œuvre des bonnes pratiques rigoureuses et éventuellement des moyens de décontaminations efficaces.



Christophe NGUYEN THE
Directeur de Recherches
INRA Avignon
(Institut National de la Recherche Agronomique)

- Directeur de Recherches à l'INRA Unité Mixte de Recherche – 408 « Sécurité et Qualité des Produits d'Origine Végétale ».
- Chercheur à l'INRA sur la microbiologie et la sécurité des légumes transformés.

Travaux sur les *Listeria monocytogenes*, les *Clostridium botulinum* et les *Bacillus cereus*.

- Membre du bureau éditorial du « Journal of Food Protection ».

Christophe Nguyen-The a également été expert auprès de diverses organisations publiques notamment de Biohazard de l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments, de l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (AFSSA), de la FAO et de l'OMS.

Risques microbiologiques dans les fruits et légumes

Facteurs contribuant au risque microbiologique et éléments de prévention

Les agents pathogènes les plus fréquemment responsables d'épidémies liées à la consommation de fruits et légumes, Norovirus, *Salmonella* ou *Escherichia coli* pathogènes, ne sont pas des hôtes normaux des végétaux. Le risque résulte de leur transfert vers les fruits et légumes et de leur capacité à y survivre jusqu'à la consommation du produit.

L'évaluation du risque varie selon :

- Le caractère infectieux des agents pathogènes :
 - Certains agents pathogènes très infectieux (par exemple *Salmonella*) ont une forte probabilité de causer une infection, même lorsqu'ils sont ingérés en faible nombre. Par conséquent leur présence en faible nombre sur les fruits et légumes consommés crus entraîne donc un risque inacceptable pour le consommateur.
 - D'autres agents pathogènes tels que *Listeria monocytogenes* sont moins infectieux et par conséquent doivent être ingérés en nombre plus important pour provoquer une maladie, et nécessitent une multiplication sur les fruits et légumes.
- La présence des agents pathogènes dans les intrants des cultures des fruits et légumes : amendements, eau d'irrigation en particulier.
- La capacité des agents pathogènes à survivre dans les cultures de fruits et légumes jusqu'à la récolte. Une population de bactéries pathogènes décroît lorsqu'elle se retrouve sur les fruits et légumes en culture ou dans le sol. Une contamination plus proche de la récolte entraîne donc un risque plus important.
- La capacité de certaines bactéries pathogènes de l'homme à pénétrer à l'intérieur des tissus végétaux : le rôle de ce phénomène dans les conditions réelles de production est néanmoins très discuté.
- Certains facteurs non liés aux opérations agricoles, tels que la proximité d'animaux sauvages susceptibles d'excréter des agents pathogènes de l'homme.
- Après récolte, et pour des agents pathogènes peu infectieux, des conditions permettant leur multiplication sur les produits.

Malgré toutes ces incertitudes, certains facteurs peuvent considérablement réduire le risque pour le consommateur :

- Eviter les sources de contamination lors de la récolte ou après récolte lors du conditionnement des produits.
- Réduire les sources de contamination en cours de culture : qualité de l'eau d'irrigation, qualité des amendements organiques.
- Respecter un délai suffisant entre les opérations représentant un risque d'introduction d'agents pathogènes et la récolte.
- Limiter les transferts entre les différents « compartiments » pouvant transmettre ou héberger des agents pathogènes.



Jean-Michel LECERF
Chef du Service de nutrition
Institut Pasteur de Lille

- Professeur associé à l'Institut Pasteur de Lille et de Consultant au Centre Hospitalier Universitaire de Lille.
- Expert auprès de l'ANSES.
- Membre du Comité Scientifique de l'Aprifel.
- Membre du conseil d'administration de la Société Française de Nutrition.
- Membre du comité de rédaction de plusieurs revues : *Pratiques en Nutrition, Métabolisme Hormones Diabète Nutrition et Phytothérapie*.
- Auteur de plus de 550 articles scientifiques et médicaux et d'une quinzaine de livres dans le domaine de la nutrition, du diabète, du cholestérol et de l'obésité.

Jean-Michel Lecerf a également été professeur associé à la faculté des Sciences et Technologies de l'Université de Lille II et consultant à l'Institut Médico Pédagogique à Bonsecours (Belgique) auprès d'enfants handicapés et polyhandicapés.

Risques liés aux déséquilibres alimentaires

Les fruits et légumes et la santé : qualité nutritionnelle ou quantité ?

Non seulement les fruits et légumes sont les incontournables d'une alimentation équilibrée, mais ils ont des effets propres qui leur confèrent des bénéfices spécifiques liés à leur composition nutritionnelle. Le rééquilibrage de l'alimentation qu'opère la consommation de fruits et légumes est primordial mais n'est pas spécifique : en manger permet de limiter la place des autres aliments, et par là, des nutriments énergétiques. La faible densité énergétique, associée à une forte densité nutritionnelle des fruits et légumes contribue à ce rééquilibrage et à la couverture des apports nutritionnels conseillés en micronutriments.

Cet aspect comporte donc intrinsèquement un aspect quantitatif et un aspect qualitatif ! Est-ce ce dernier point que l'on appelle qualité nutritionnelle ? Il correspond à notre avis à ce que peut être au mieux « de sa forme » un aliment, compte-tenu de ses caractéristiques botaniques qui déterminent sa composition, en fonction de considérations culturelles et génétiques. On tiendra également compte de la préservation de ces qualités tout au long de la chaîne alimentaire. C'est dire la responsabilité de tous les acteurs de la filière du champ à l'assiette...

Aucun fruit et légume ne peut prétendre résumer l'ensemble des propriétés nutritionnelles de la famille, c'est dire l'importance de la diversité de consommation des fruits et légumes. C'est pourquoi, au-delà de la quantité consommée reflétée (imparfaitement) par le nombre de portions de fruits

et de légumes, et au-delà de la qualité nutritionnelle, la diversité est un des critères de la qualité alimentaire. De plus en plus d'indicateurs sont donc des scores témoignant de cette qualité côtoyant d'autres comportements «sains». Il en est ainsi des scores d'adhésion à une alimentation méditerranéenne. En effet il serait illusoire d'attribuer à une catégorie d'aliments plus de bienfaits qu'elle ne le peut, à elle toute seule.

Les épidémiologistes se sont donc efforcés depuis quelques années d'appréhender les bénéfices santé à travers l'analyse des styles alimentaires qui englobent de très nombreux facteurs intriqués du mode de vie. Clairement, les modes alimentaires incluant une quantité élevée de fruits et légumes, au moins 400 g/jour sont associés à une moindre prévalence d'obésité, de diabète, de maladies cardio-vasculaires, de certains cancers, voire d'ostéoporose ou d'autres maladies chroniques. Les études écologiques nous avaient mis sur la piste, les études cas-témoins puis les études prospectives semblent le confirmer. Mais la preuve ne peut venir que de la conjonction de ces données avec la plausibilité mécanistique et avec des études d'intervention sur des marqueurs précis. Les données dont nous disposons indiquent clairement que les micronutriments présents, mais aussi les phytomicronutriments, polyphénols en tête, peuvent être responsables d'effets physiologiques sur des processus importants.



Caroline BOLLARS
*Responsable technique,
Politique de Nutrition
OMS
(Organisation Mondiale de la Santé)*

Caroline Bollars a également été :

- Responsable des politiques européennes pour l'Alliance Européenne de la Santé Publique (EPHA).
- Chargée de la prévention du tabagisme à l'institut flamand pour la promotion de la santé et la prévention des maladies.
- Chercheur pour le projet de cartographie des interventions de HIV/SIDA.

Risques liés aux déséquilibres alimentaires

Les fruits et légumes facteur de santé : perception ou réalité ?

Les fruits et légumes sont bons pour la santé : perception ou réalité ?

Les fruits et légumes (F&L) sont les composants majeurs d'une alimentation saine. Consommés au quotidien en quantités suffisantes, ils peuvent aider à la prévention de maladies non transmissibles (MNTs) comme les maladies cardiovasculaires (MCVs) et certains cancers. On estime que 80% des maladies cardiaques, attaques cérébrales et diabète de type II, ainsi que 40% des cancers pourraient être évités si l'on élimine les principaux facteurs de risques, dont fait partie la faible consommation de F&L.

En effet, l'OMS a identifié 7 facteurs de risques à savoir : tabac, alcool, faible consommation de F&L, inactivité physique, hypertension artérielle, hypercholestérolémie, surpoids et obésité. D'après l'OMS, sans mesures de prévention, le nombre de décès dus à des MNTs augmenterait dans le monde de 17% dans les dix prochaines années.

En 2002, le rapport de l'OMS estime qu'une faible consommation de F&L est à l'origine de 31% des maladies cardiaques ischémiques, de 11% des attaques cérébrales et que chaque année 2,7 millions de vies pourraient être sauvées si la consommation de F&L augmentait suffisamment dans le monde.

Une collaboration plus étroite entre le secteur de l'agriculture et celui de la santé doit être établie de manière à stimuler le débat concernant l'impact de la politique agricole sur la prévention des MNTs liées à l'alimentation.

Les politiques alimentaires et agricoles qui appellent à une forte consommation de viande et de produits laitiers (riches en matières grasses), combinées aux politiques qui dévalorisent la consommation élevée de F&L sont contraires aux recommandations de l'OMS.

Les objectifs nutritionnels exposés dans le Plan d'Action Européen pour une Politique Alimentaire et Nutritionnelle

2007-2012 de l'OMS soulignent l'importance d'une consommation élevée de F&L associée à une faible consommation de sucre, d'huile végétale et de produits d'origine animale.

Un rapport de l'OMS sur l'analyse des politiques encourageant la consommation des F&L en Europe fournit des recommandations pour le développement de politiques agricoles nationales durables. Ce rapport met en évidence l'importance de développer une approche multisectorielle ainsi que l'engagement des experts de santé publique de manière à ce que la santé publique soit prise en considération dans la politique agricole.

Les facteurs influençant la consommation de F&L, incluant l'accessibilité et l'attitude des consommateurs, ont été peu étudiés, notamment au sein des populations défavorisées en Europe.

De nouvelles politiques européennes appropriées ont été mises en place, notamment le plan de l'Union Européenne adopté par la DG Agri en Novembre 2008. Ce plan a permis de libérer des fonds européens pour approvisionner les écoles en F&L et pour les encourager ainsi que les collectivités locales à s'impliquer dans la promotion d'une alimentation saine.

Les Etats Membres ont intégré l'importance de l'agriculture dans l'augmentation de la consommation de F&L et le besoin de lier la santé à l'agriculture.

De nombreux rapports et études traitent de l'importance d'augmenter l'accessibilité aux F&L mais l'approche pour y arriver est rarement décrite. De plus, il est difficile de trouver des initiatives qui visent à augmenter l'approvisionnement et l'accessibilité. Celles existantes présentent des mesures et des moyens qui nécessitent d'être clairement définis. Des recherches supplémentaires sont nécessaires pour étudier l'efficacité des programmes et des initiatives.



Bernard CHEVASSUS-AU-LOUIS
Inspecteur Général de l'Agriculture
Ministère de l'Agriculture

- Président de l'OQUALI (Observatoire de la qualité de l'alimentation) et du Conseil d'orientation stratégique d'Agreenium (Consortium de recherche et formation agronomique).

Bernard Chevassus-au-Louis a également été directeur de l'INRA dans le domaine de l'aquaculture, président du Musée national d'Histoire naturelle et président du Conseil d'administration de l'AFSSA (Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments). Il a également été vice-président de la CGB (Commission du Génie Biomoléculaire), président du conseil scientifique du CIRAD et a récemment présidé le groupe de travail du Centre d'analyse stratégique sur la valeur économique de la biodiversité.

De l'analyse des risques aux analyses bénéfiques/risques : une fausse bonne idée ?

Confrontés aux difficultés de l'analyse des risques, parfois sommés par les consommateurs de « prouver l'absence de risque », les différents acteurs de la sécurité sanitaire des aliments envisagent parfois de se tourner vers des analyses risques/bénéfiques. Celles-ci, classiques dans le domaine pharmaceutique, permettent en effet de mettre en balance des risques éventuels avec les bénéfices attendus d'un produit.

Nous évoquerons dans cette intervention quelques points qui à notre avis, rendent problématique une telle évolution et, en particulier :

- Le contenu politique implicite de ce changement, qui revient à reconnaître que les produits alimentaires mis en marché ne seraient pas sûrs ;
- Une ambiguïté, voire un malentendu sur l'objectif poursuivi : ces analyses risques/bénéfiques seront-elles plus restrictives ou plus laxistes que les analyses de risque ?
- Les difficultés et le coût éventuel de l'évaluation des bénéfiques, si l'on s'inspire des procédures en usage dans le domaine pharmaceutique ;
- La dissociation éventuelle entre les populations soumises aux risques et celles bénéficiaires, surtout si les risques et bénéfiques sont de natures différentes, en particulier si l'on introduit des notions de bénéfices économiques au regard de risques sanitaires.



Ambroise MARTIN
Professeur de nutrition
Faculté de médecine Lyon

- Praticien Hospitalier au Centre de Biologie du Groupement Hospitalier Est de Lyon.
- Coordonnateur des Apports Nutritionnels Conseillés pour la population française (ANC).
- Ancien membre de l'unité de recherche INSERM U189.
- Membre du Conseil national de l'alimentation, expert en nutrition auprès de l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (AFSSA) et de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (président du groupe de travail sur les références nutritionnelles).
- Membre du Comité de pilotage du Programme National Nutrition Santé (PNNS).

Ambroise Martin a également été directeur de l'évaluation des risques nutritionnels et sanitaires à l'AFSSA, de l'unité de recherche INSERM U189 (Physiopathologie subcellulaire et régulations métaboliques), membre du comité d'évaluation du programme alimentation de l'Agence Nationale de la Recherche.

Peut-on définir une échelle des risques ?

L'avis n° 42 du Conseil National de l'Alimentation (CNA) sur « la pertinence d'un inventaire des dangers et d'une échelle objective des risques dans le domaine de l'alimentation » aura bientôt 10 ans et pourtant il reste d'une pertinente actualité. Les questions soulevées dans cet avis sont loin d'être résolues et se sont même complexifiées avec l'apparition d'autres composantes, telles que la composante environnementale ; avec des questions nouvelles (faibles doses, mélanges, période d'exposition, composés néoformés) conduisant à se pencher sur les notions de bénéfices/risques encore très mal maîtrisées sur le plan scientifique.

Une échelle des risques, comme à l'époque de cet avis, ne pourra être valable que pour un objectif défini, dans un domaine défini et ne devra encore que nourrir le débat et non s'y substituer. D'autres avis ultérieurs du CNA sur la précaution, les facteurs légitimes dans le commerce international (dans un contexte de concurrence mondiale exacerbée), le rôle des inégalités sociales (dans un contexte de crise économique majeure), viennent encore mettre en perspective cette notion difficile d'échelle des risques. Enfin, pour les experts impliqués, l'accélération actuelle de l'entreprise systématique de disqualification de l'expertise scientifique institutionnelle par une frange politico-médiatique hyperactive, serait maintenant peut-être à mettre au sommet de cette utopique échelle...



Anne-Laure GASSIN
Directrice Communication
EFSA
(Agence Européenne de Sécurité des Aliments)

- Responsable du développement et de la mise en œuvre de la stratégie de l'EFSA en matière de communication sur les risques, dont l'objectif global est de fournir des informations pertinentes, cohérentes, précises et opportunes à toutes les parties intéressées, et à un public plus large, sur la base des avis scientifiques de l'Autorité.
- Présidente du groupe de travail «Communication» du forum consultatif qui a été mis en place en 2003 avec l'objectif de promouvoir la cohérence de la communication sur les risques liés aux aliments à travers l'UE.

Anne-Laure Gassin a également travaillé à la Direction Générale de la santé et de la protection des consommateurs à la Commission européenne, où elle a contribué à la préparation de la révision de la législation communautaire sur l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires. Précédemment elle a été directrice en charge de la communication sur la nutrition et les affaires scientifiques et réglementaires pour l'Europe chez Kellogg Company.

Alimentation et perception des risques : une perspective européenne

La majorité des Européens associent les aliments et le fait de manger au plaisir. Selon une enquête Eurobaromètre¹ réalisée en 2010 sur la perception des risques liés à l'alimentation, les consommateurs préoccupés par d'éventuels risques associés aux aliments ont davantage tendance à s'inquiéter de la contamination chimique des aliments que de la contamination bactérienne ou de questions liées à la santé ou à la nutrition. Le sondage a également montré que la plupart des Européens font confiance aux agences nationales et européennes de sécurité des aliments en tant que sources d'information sur les risques possibles associés aux denrées alimentaires.

Interrogées sur leurs perceptions concernant les aliments, la majorité des personnes interrogées ont associé très largement les aliments et le fait de manger au plaisir, par exemple celui de choisir des produits frais et savoureux (58%) ou de prendre des repas en famille ou avec des amis (54%). Une proportion plus faible des personnes interrogées s'inquiètent de la sécurité des aliments (37%) ou de questions nutritionnelles, comme la vérification des calories et des nutriments (23%).

Préoccupations du public concernant les risques associés aux aliments

Aucune inquiétude majeure concernant les risques associés aux aliments n'a été mentionnée spontanément par une majorité des interrogés - 19% ont cité les produits chimiques, les pesticides et d'autres substances comme sources de préoccupations majeures, tandis qu'une personne sur dix a répondu qu'il n'existait aucun problème associé aux denrées alimentaires. Lorsque l'on a ensuite présenté une liste suggérant des problèmes possibles associés aux

aliments, près d'un tiers (31%) ont mentionné qu'ils étaient « très préoccupés » par les risques représentés par les résidus chimiques de pesticides dans les fruits, les légumes et les céréales ; les antibiotiques et les hormones dans les viandes (30%) ; les aliments issus du clonage animal (30%) et les polluants tels que le mercure dans le poisson et les dioxines dans le porc (29%). Un nombre plus faible de personnes étaient « très préoccupées » par la contamination bactérienne des aliments (23%) et un nombre encore plus réduit par d'éventuels risques nutritionnels tels que la prise de poids (15%) ou le fait de ne pas avoir une alimentation saine ou équilibrée (15%).

Confiance du public à l'égard des sources d'information sur les risques associés aux aliments

L'enquête a révélé que les citoyens de l'UE exprimaient le niveau de confiance le plus élevé dans les informations fournies par les médecins et d'autres professionnels de la santé (84%), suivis par la famille et les amis (82%), les organisations de consommateurs (76%), les scientifiques (73%) et les groupes de protection de l'environnement (71%). Les agences de sécurité des aliments nationales et européennes (EFSA) et les institutions de l'UE ont été créditées d'un niveau de confiance relativement élevé respectivement de 64% et 57%, les gouvernements nationaux se situant à 47%.

Les résultats de l'enquête Eurobaromètre constituent une ressource importante pour des organismes de santé publique tels que l'EFSA permettant de mieux comprendre la perception des risques par les consommateurs et ainsi de répondre de façon plus pertinente aux attentes du public en matière d'information sur la sécurité des aliments.

¹Enquête menée en juin 2010 sur un échantillon représentatif de 26 691 personnes, âgées de 15 ou plus, dans l'ensemble des 27 Etats membres.



Pascale HEBEL
*Directrice Département Consommation
CREDOC
(Centre de Recherches pour l'Etude et
l'Observation des Conditions de vie)*

- Elle intervient en conseil Marketing auprès de grands comptes des secteurs de la consommation et de la distribution.

- Coordinatrice de l'ouvrage « Comportements et Consommations Alimentaires en France », Tec & Doc, mai 2007 et chevalier de l'ordre national du mérite.

Pascale Hébel a commencé sa carrière à l'INRA dans le domaine de la consommation, puis elle a participé à la création de l'Observatoire des Consommations Alimentaires du CREDOC au département « Prospective de la Consommation ». Elle a également été consultante senior « Modèles et analyses » chez AC Nielsen et directrice du pôle « Marketing et consommation » au BIPE.

Evolution de la perception des risques sanitaires en France

Les crises sanitaires de 1996 et 2000 liées à l'ESB et l'augmentation spectaculaire de l'obésité et des maladies dégénératives (cancers, maladies cardio-vasculaires, etc.) ont entraîné une véritable prise de conscience collective de l'importance de l'alimentation sur la santé. Les deux dernières décennies ont vu l'augmentation régulière de la sensibilité des consommateurs à l'importance du bien-manger pour leur santé. La diffusion massive de messages nutritionnels dans les médias, par les médecins puis plus récemment dans le cadre du Programme National Nutrition Santé, a largement contribué à cet état de fait. Face à cette diffusion massive de messages nutritionnels, il semble qu'un sentiment de culpabilité se soit installé dans le paysage français ; les Français sont de moins en moins nombreux à considérer qu'ils ont une bonne alimentation. A partir d'une question lexicale « Si, je vous dis bien manger, à quoi pensez-vous ? », posée en question ouverte depuis 1998 dans le système d'enquêtes « Comportements Alimentaires en France » (CAF) du CREDOC, nous verrons comment les représentations de l'alimentation ont évolué au cours du temps et en qui les consommateurs français font le plus confiance en cas de crise sanitaire.



Alain VERNÈDE

Directeur
CTIFL

(Centre Technique Interprofessionnel
des Fruits et Légumes)

- Ingénieur général des ponts, des eaux et des forêts.

Alain Vernède a également été directeur régional de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt du Nord-Pas-de-Calais, directeur départemental de l'Agriculture et de la Forêt du Vaucluse et sous-directeur de la protection des végétaux à la Direction Générale de l'Alimentation.

Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène Fruits et Légumes frais non transformés

La réglementation sur l'hygiène des denrées alimentaires a évolué avec l'entrée en vigueur de nouveaux règlements européens regroupés sous l'appellation de « Paquet Hygiène » :

- Le règlement (CE) n° 178/2002 du 28/01/02, entré en application le 1^{er} janvier 2005, fixe un certain nombre de grands principes : principe de précaution, de transparence, d'innocuité ; et définit des obligations spécifiques aux professionnels : obligation de traçabilité, de rappel et de retrait de produits susceptibles de présenter un risque pour la santé publique et obligation d'information des services de contrôle. Il introduit également la notion d'autocontrôle.
- Le règlement (CE) n° 853/2004 du 29/12/04, entré en application le 1^{er} janvier 2006, établit les règles générales d'hygiène applicables à toutes les denrées alimentaires à destination des entreprises du secteur alimentaire.

Ces règlements consacrent donc la nouvelle approche réglementaire européenne avec le passage d'obligations de moyens à une obligation de résultats : le professionnel doit élaborer et mettre en œuvre sur le marché un produit sain et sûr, il est responsable des produits qu'il commercialise.

Pour atteindre ces objectifs, le professionnel doit respecter des règles générales et des règles spécifiques d'hygiène imposées réglementairement et doit élaborer des procédures fondées sur les principes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). A la production primaire, l'application générale des principes de l'analyse des dangers et de la maîtrise des points critiques n'est pas exigée aujourd'hui

par la réglementation, par contre, il est nécessaire que le producteur mette en œuvre des pratiques d'hygiène appropriées à son exploitation.

L'objectif du guide des bonnes pratiques d'hygiène est bien d'aider tous les professionnels de la filière, quel que soit leur métier (produire, conditionner, expédier, commercialiser les fruits et légumes frais dans de bonnes conditions), à mettre en place toutes les garanties d'une bonne maîtrise des risques sanitaires, de prendre des mesures pour satisfaire aux exigences en matière d'hygiène et de savoir les expliquer vis-à-vis de leurs clients.

C'est en concertation avec l'ensemble des familles professionnelles de la filière fruits et légumes frais qu'il est apparu indispensable de réaliser un outil synthétique, pour mieux comprendre les nouvelles implications de la réglementation communautaire sur l'hygiène, et contribuer ainsi au renforcement de la qualité des produits français. Ces familles professionnelles, réunies au sein de la Commission Qualité-Environnement Ctifl-Interfel-FranceAgriMer, ont donc souhaité l'extension à la production primaire du guide des bonnes pratiques d'hygiène fruits et légumes frais non transformés, et sa réactualisation pour l'application des règlements du « Paquet Hygiène ». Les travaux se sont déroulés en plusieurs étapes à compter de décembre 2005 pour arriver en août 2011 à un avis de validation du guide au Journal Officiel et à sa parution en mars 2012 (édité par la Documentation Française).



Clémence JOANNES
Ingénieur Qualité Filière F&L
GROUPE POMONA

Ingénieur Qualité Filière au Siège du Groupe Pomona. Au sein de la centrale de référencement Refaly, Clémence Joannes est en charge notamment des audits et du suivi des fournisseurs nationaux de fruits et légumes frais et transformés de Terre Azur. Elle est chargée de la mise en place et du suivi des plans de contrôle déployés sur les succursales Terre Azur, et elle est le correspondant national de Pomona sur le dossier FeL Partenariat.



Patrice PRUD'HOMME
Dirigeant
SAS Robert
(Production, conditionnement, expédition et exportation de Fruits et Légumes Nantais)

Patrice Prud'homme dirige actuellement la société Robert, spécialisée dans le conditionnement-expédition-exportation de primeurs nantais (mâche 70%) et dont la principale activité est la contractualisation de salades pour les usines de 4ème gamme. Il a également été directeur des sociétés SAS Copçonnières (exploitation maraîchère) et SARL Tunex Agro en Tunisie (conditionnement-exportations de fruits, légumes et fleurs de Tunisie)

FeL Partenariat® : la démarche qualité des professionnels

En 2009, 3 fédérations du commerce interentreprises de fruits et légumes regroupant les importateurs, expéditeurs-exportateurs et grossistes initient une démarche d'autocontrôles pour leurs adhérents dans les domaines de la qualité et de la sécurité des aliments.

Démarche innovante de bonnes pratiques professionnelles inter-métiers, la convention FeL Partenariat® a été approuvée et reconnue par la DGCCRF en octobre 2009. La convention est une démarche de progrès pour l'entreprise et ses salariés : obligation de formation des contrôleurs, évaluation de risques selon la méthode HACCP, plan d'autocontrôles, analyse en laboratoires accrédités, audits par un tiers. Par son niveau d'exigence et son impact sur la sélection des fournisseurs, elle concourt à améliorer les bonnes pratiques agricoles.

La crise *E. coli* de 2011 a renforcé l'attente des consommateurs et des opérateurs de la filière fruits et légumes en matière de garanties de qualité des produits. La convention FeL Partenariat® poursuit ces objectifs et la nouvelle convention sera signée avec la DGCCRF à l'issue de cette journée professionnelle.

Au travers de la double expérience d'un chef d'entreprise et d'une responsable qualité, les motivations, l'impact de la mise en place de la démarche et les perspectives d'évolution seront présentés.

La qualité sanitaire des F&L : entre expertise scientifique et politique publique

Avec la participation de :



Patrick DEHAUMONT
Directeur
DGAL
(Direction Générale de l'Alimentation)



Nathalie HOMOBOÑO
Directrice
DGCCRF
(Direction Générale de la
Concurrence, de la Consommation
et de la Répression des Fraudes)



Marc MORTUREUX
Directeur
ANSES
(Agence nationale de sécurité sanitaire de
l'alimentation, de l'environnement et du travail)



Charles PERNIN
Chargé de mission
CLCV
(Consommation Logement Cadre de vie)



Éric POUDELET
Directeur Sécurité de la chaîne alimentaire
CE- DG SANCO
(Commission Européenne – Direction Générale de la Santé et
des Consommateurs)

Animée par :



Rémi MER
Journaliste
Presse professionnelle

Questions :

1. En période de crises, les repères classiques sont perdus. Quel bilan faites-vous de la crise E. coli passée ? Cela vous a-t-il amené à changer le dispositif d'évaluation et/ou de gestion des risques attendant aux fruits et légumes ?
2. Dans votre secteur, quelle place occupe l'expertise scientifique dans l'établissement d'une politique publique ? Cette expertise répond-elle à vos attentes ? Quel pourrait être le rôle de l'expert partenaire de la filière et les limites de sa participation ?
3. La consommation des fruits et légumes est un enjeu majeur qui concerne plusieurs autorités publiques. Comment les autorités sont-elles coordonnées à l'échelle nationale et européenne ? Comment améliorer cette coordination ?
4. La communication sur les risques : quels émetteurs ; quelle crédibilité ?

LISTE DES INSCRITS AU 10 OCTOBRE 2012

Nom, Prénom	Société	Fonction
ALEXIN Naraline	Monoprix	Responsable Qualité
ALLOUACHE Naciba	Syrec	Directrice Qualité
AMIOT-CARLIN Marie-Josèphe	Inra	Directrice de recherche
ANDRE Hervé	Godeau & Fils	PDG
ANDRIEU Francis	Légumes de France	Secrétaire Général Adjoint
ANTHONIOZ Denys	UNCGFL/CRENO	Directeur Marketing et Département Commercial
ARIES Rosanne	AgraPresse	Journaliste
ASCHEHOUG Anne-Solveig	FLD	Journaliste
AVRIL Valérie	Aneefel	Directrice
AVY Pierre	La Courtoise	DG
BALESDENT Alain	DDI	Chargé de mission
BALLANDRAS Catherine	Dgccrf	Inspectrice
BALLANGER Amélie	Interfel	Diététicienne
BARAT Julie	FranceAgriMer	Chargée d'études
BARNAT Saida	Interfel-Aprifel	Directrice Scientifique
BAROS Catherine	Ctifl	Chargée d'études
BATY-JULIEN Céline	Vegenov	Responsable Qualité Sensorielle et Nutritionnelle
BEDOUET Aurélie	Interfel	Diététicienne
BELLETT Jean-Pierre	UNFD	Vice Président
BELLETT Geneviève	MOF Primeur	Chef de Magasin
BENNETAU-PELISSERO Catherine	U862 Inserm / Bordeaux Sciences Agro	Enseignant-Chercheur
BERENGIER Jean	Fabital	Dirigeant
BERGERE Denis	Afidem	Directeur
BERTHE Christian	Uncgfl	Président
BIALOBRODA Myriam	Sopexa	Chef de Projet
BILLOUET Alice	Ministère Agriculture	Gestion du site alimentation.gouv.fr
BINARD Philippe	Freshfel Europe	Délégué Général
BLANCHET Patrice	Maaf, Cgaaer	Ingénieur Général
BLANLOEIL Nicolas	Océane	Responsable Qualité
BLOGOWSKI Alain	Ministère des Outre mer	Chargé de Mission
BLOT Caroline	FranceAgriMer	Cheffe d'unité
BOFFO Phuong	Citaa	Consultant
BOGERS-MAITREHUT Sandrine	Sarl Vendelice	Gérante
BOLOH Yanne	Philéas Info	Journaliste
BORDAS Philippe	GMX	Responsable Risques Sanitaires
BORNE Delphine	Familles de France	Chargée de Mission
BORREDON Bernard	AIM	Président
BOSVERT Eric	AZ Rungis	Directeur
BOUCHER Jeanne	Conseil général du Val de Marne	Chef de service
BOUHSINA Zouhair	Inra	Ingénieur
BOURGOUIN Chloé	Institut Technique Tropical	Responsable Santé Végétale
BOURLES Pierre	Phytocontrol	Directeur Rungis
BOUZON Paul	Compagnie Fruitière	Directeur Marketing
BOYER Valérie	Draaf -SRAL Bourgogne	Inspectrice et Personne Ressource
BOYER Joël	Aneefel	Président
BREARD Anne	Cora	Responsable qualité
BRIARD Mathilde	Agrocampus ouest	Directrice de département STPH
BROUSSES Philippe	Fytolab	Responsable Développement France
BRU Michel	Réussir Fruits & Légumes	Rédacteur en chef
BRUGIERE Françoise	FranceAgriMer	Mission Prospective

Nom, Prénom	Société	Fonction
BRUSORIO Philippe	Capexo	Consultant
CANDELON Michel	Rougeline	Directeur Qualité
CARDINAUD Bernard	Felcoop	Directeur
CASSE Francine	Ex Université Montpellier 2	Professeur
CATTEAU Michel	Ex Institut Pasteur Lille	Professeur
CHARDON Hélène	CIV	Chef de Projets Sécurité Sanitaire & Santé Animale
CHAZELAS Bernard	BioPassion	Dirigeant
CHERON Karl-Eric	Interfel	Chargé de Mission Accords Interprofessionnels, Normes et Développement Durable
CHEVASSUS-AU-LOUIS Bernard	Ministère de l'Agriculture	Inspecteur Général de l'Agriculture
CHOMERAC Monique	Cids	Gérante
CHOUX Sandrine	Unfd	Délégué Générale
CLERC Solange	FranceAgriMer	Cper et Filière F&L Responsable service aides nationales
CODRON Jean-Marie	Inra	Directeur de Recherches
COLIN Bruno	Vegafruit	Directeur
COLLET Raphaëlle	Libéral	Diététicienne
CORBEL Daniel	Aneefel	Président
CORNU Vanessa	Interfel	Diététicienne
COURRET Nathalie	Santé Magazine	Journaliste
COURT Marielle	Figaro	Journaliste
CRISTIA LEROY Cecilie	Driaaf	Pôle Offre Alimentaire
CUREAU Ludivine	Cnipt	Responsable Information et Etudes Economiques
CUZZUCOLI Diane	Anses	Chargée de projet scientifique
DAFE Noémie	Aprifel	Assistante
DAL SOGLIO Isabelle	ETS Perez Lemeunier	Directeur
DALIES Jean-Paul	Fnlon	Président
DANAN Corinne	Dgal	Adjointe Chef de Bureau des Zoonoses et de la Microbiologie Alimentaires
DANIEL Georges	FCD	
DARNAUD Bruno	AOP Pêches et Nectarines	Président
DASSIE Christophe	FranceAgriMer	Chef du Service Innovation et Qualité
DE CLARENS Olivier	FG Consultants	Consultant
DE JESSEY Armand	Cnafc	Chargé de Mission
DECHAMPS Pierre	Unfd	Trésorier
DECLERCK Véronique	Csif	Déléguée générale
DECLERCQ Bernard	Consultant	Consultant
DEHAUMONT Patrick	Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt	Directeur Général de l'Alimentation
DELAHAYE Angélique	Aprifel	Présidente Aprifel
DEMANGE Emmanuel	FNPFRuits	Directeur
DENIBOIRE Pierre	Lut poitiers	Etudiant
DERRETT Christopher	SCEA Vergers Gaillard	Gérant
D'HEROUEL Augustin	Système U	Responsable Développement Produits U F&L
DION Sylvie	Pharest	Gérante
DOMECYN Sandra	Monoprix	Acheteur
DOSBA Françoise	Montpellier SupAgro	Professeur Emérite
DOUSSAINT Valérie	Boyer SAS	Responsable HQSE
DUCHENE Christelle	Centre d'Information des Viandes	Chef de Projets Nutrition
DULAS Didier	Florette SAS	Responsable Développement Durable
DUPONT Bruno	Interfel	Président
DUTOIT Freddy	VLAM	Directeur

Nom, Prénom	Société	Fonction
EON Stéphane	OP Légumes Agrial	Responsable Qualité
ESTERNI Véronique	CR PACA	Chargée de Mission
FABRE Eric	Unfd	Secrétaire Général
FACHINETTI Alexandre	Sopexa	Directeur de Clientèle
FAUGIER Vincent	AOP Abricot / Gefel	Président
FAURE Edith	Charles et Alice	Responsable Qualité
FERRUCCI Vincenza	Interfel	Responsable Europe
FEVRE Pauline	Casino	Ingénieure Qualité
FINELLE Catherine	Pharmacie Finelle	Pharmacien Nutritionniste
FISCHLER Claude	Cnrs	Directeur de recherches
FLECHE Christine	Saisof	Directeur Général Adjoint
FOULON Claude	Agri Agro Environnement - Applications Végétales	Inventeur Eco-Concepteur
FOURES Franck	Anses	Directeur Adjoint de l'Évaluation des Risques
FOURETS Stéphanie	Interfel	Diététicienne
FUGAZZA Cécile	FranceAgriMer	Déléguée filière fruits et légumes
GALVEZ Catherine	Cabinet d'avocat	Avocat
GARCIA-BARDIDIA Georges	Adeic	Chargé de Mission
GARDAN Elodie	Carrefour	Sourceur
GARNOT Adrien	Laboratoire Phytocontrol	Responsable Commercial Paris
GASSIN Anne-Laure	Efsa	Directrice Communication
GAUDIN Marie	3 Moulins-Vitaprim	Responsable Qualité
GAUDOT Claire	Cgaaer	Membre permanent
GERARD Jean-Louis	Dgccrf	Sous-Directeur
GHENASIA Nicole	UbiFrance	Chef de Projet
GIRARD Sylvie	S'FL Rungis	Secrétaire Générale
GLEMOT Catherine	Ctifl	Ingénieur Formateur Responsable secteur ouest
GOUMAIN François	Sofiprim/Vinas	Président
GOYARD Jérémy	Univeg Katope France	Responsable Qualité
GRAINDORGE Marc	Cervia	Responsable du Département Technologie et Qualité
GRANGE Isabelle	Aprifel	Assistante Scientifique
GRENET Claude	UNO	Directeur
GRILLARD Vélérie	Solego	Responsable Qualité Fournisseurs
GROISY Annick	Uncgfl	Directeur
GUERIN Marie-Noëlle	MNG Conseil	Consultante
GUSELLA-GUILPIN Gilles	Cohesion	Directeur
HAGER Maryvonne	Csif	Assistante
HALLARD Jean-Daniel	Uncgfl	Directeur
HANESSE Sophie	PrestaDiet	Diététicienne
HAUG Dominique	MIN de Rouen	Directeur
HAUTION Patrick	DFP (Franprix-Leader Price)	Directeur Qualité
HEBEL Pascale	Credoc	Directrice Consommation
HERLUC Péguy	Mandar	Directrice Qualité
HEYMAN Séverine	Elior	Responsable Qualité Produits
HOCHEDÉZ Marie-Hélène	Ctifl	Ingénieur Formateur
HUSSON Philippe	Ctifl	Chef Département Formation Nutrition
HUTIN Stéphane	Adexec	Directeur
JACQUESY Rose-Agnès	Société Chimique de France	Collaboratrice
JALLABERT Myriam	Pomona	Responsable Qualité Filières
JEAN Amandine	AZ France	Ingénieur Qualité

Nom, Prénom	Société	Fonction
JOANNES Clémence	Pomona	Ingénieur Qualité
JOLY Christophe	Dole France	Responsable Qualité
JORDAN Georges	Snifl	Directeur Général
JOUANIN Lise	Cnrs	Directeur de Recherche Emérite
KALUZNY-PINON Linda	Revue l'Arboriculture Fruitière et Culture Légumière	Journaliste
KEREBEL Vicente	SA Ferme des Arches	Responsable Qualité
KIRSANOFF Hélène	Interfel	Responsable Innovation Accessibilité
KRESSMANN Gil	Syntonie Communication	Directeur
KUAKUVI Aurélie	Dgccrf	Rédacteur en charge de l'Hygiène et de la Microbiologie des Denrées Alimentaires
LACH Albert	Axa	Responsable Technique
LACH Pierre	Allianz	Chargé d'études
LAMPAERT-BOUDEVIN Caroline	Ministère de l'Agriculture	Inspecteur Paquet Hygiène
LE CORRE Hervé	Interfel	Rédacteur Documentaliste
LE FLOCH Lorraine	Casino	Chargée d'Etude
LE GUERN Julien	Marais Nantes SAS	Manager Service Qualité
LE MENN Anne-Sophie	Fargo RDN	Consultante RP
LEBAS Marie-Cécile	Syngenta	Directeur des Affaires Publiques
LEBRUN Perrine	Orangina Schweppes France	Responsable des Affaires Publiques
LECERF Jean-Michel	Institut Pasteur Lille	Service de Nutrition
LEFEVRE Francis	Semmaris	Secrétaire Général
LEGENTIL Anne	Familles Rurales	Conseillère Technique
LEGER Bruno	Ville de Carquefou	Directeur de Restauration
LEHOUCK Marie	Maaf	Chargée d'Etudes
LETAC Arnaud	Solarenn	Responsable Qualité
LEVESQUE Catherine	CRITT Agroalimentaire PACA	Conseiller en Développement Technologique
LLAPASSET Christian	Aneefel	Secrétaire
LUCCIONI Marie	Ministère de l'agriculture	Chargée d'études - Plan Ecophyto 2018
MADERY Hervé	AQS France	Gérant
MAITREHUT Christophe	Sarl Vendelice	Responsable Commercial
MALPEL Georges-Pierre	Ministère de l'agriculture	Inspecteur Général
MARCHAL Lionel	Sarl Marchal	Associé
MARCHAL Patrick	Sarl Marchal	Gérant
MARCONI Umberto	Assomela	Responsable Relations Internationales
MARIANI Stéphanie	Interfel	Diététicienne
MARTIN Ambroise	Faculté de Médecine de Lyon	Professeur de nutrition
MARTIN Pascal	BIP Pruneau	Directeur
MASSIMO Brusaporci	Alimos	Directeur
MATHONIERE Christèle	Draaf Auvergne	Inspecteur Production Primaire Végétale
MAURIN Michel	ETS Maurin	Dirigeant
MAVEL Philippe	OCAB Côte d'Ivoire	Délégué en Europe
MENENTEAU Aurélie	Système U Centrale Nationale	Responsable Qualité Frais
MER Rémi		Journaliste, Consultant
MERDJI Mohammed	Lesma	Directeur
MERLO Mathilde	Anses	Observatoire des résidus de pesticides
MILLET Karine	Csif	Secrétaire
MISCHLICH Danièle	Dgal	Chargée de Mission
MONTANGE Baptiste	FranceAgriMer	Chargé d'Informations Economiques
MORAN Micaella	Que choisir	Journaliste

Nom, Prénom	Société	Fonction
MORIN Claire	Vipp	Responsable Communication
MORIN Jean-Pascal	Charles et Alice	Qualité
MORTUREUX Marc	Anses	Directeur Général
MUCKENSTURM Claudine	Dgccrf	Bureau Produits Végétaux
NAUDIN Sabine	Anses	Diététicienne
NGUYEN THE Christophe	Inra Avignon	Directeur de Recherches
ORENGA Louis	Aprifel	Directeur
ORTET Annie	Dgccrf	Adjointe au Chef du Bureau
PAGEAU Olivier	Distribution	Achat
PAJOT Alain	Crises-Experts	Gérant
PARIS Ludovic	FranceAgriMer	Chef de l'Unité Evaluation
PASSERAT DE LA CHAPELLE Baptiste	Ville de Lyon	Conseiller à la restauration scolaire
PECHAMAT Olivier	Fnlon	Directeur
PEDANO Laurine	Hexagro	Coordinatrice Qualité Nationale
PELOSI Claude	Organic	Gérant
PELOUX Béatrice	Frutas Sanchez	Directrice
PERIQUET Alain	Université Toulouse	Professeur
PERIQUET Brigitte	CHU	MCUPH
PERNIN Charles	CLCV	Chargé de Mission Alimentation et Santé
PERRET Sylvie	CRITT Agroalimentaire PACA	Conseiller Technologique Sécurité des Aliments
PIERRE Hélène	Les Fruits Rouges de l'Aisne	Responsable Technique
POCHAT Benjamin	Système U Centrale Nationale	Ingénieur Qualité
PONS Philippe	CSIF	Président
POUDELET Eric	Comission Européenne	Directeur Sécurité Alimentaire
POUYET Brigitte	Dgccrf	Chargée de secteur
PROT Armand	Les Vergers de Sennevières	Gérant
PROUST Jean-françois	ForumPhyto	Animateur
PRUDHOMME Patrice	SAS Robert	Dirigeant
QUENTEL Claudine	EMC Casino	Directrice Qualité
QUINTELAS Luis-Georges	Squali	Président, Directeur Commercial
RAFAEL Losilla	F&H	Journaliste
REHLINGER Claude	Blue Whale	Président Blue Whale
RENAUDIE Christelle	Carrefour	Responsable Qualité
RICART Agnès	Cnipt	Responsable Actions Régionales
ROBERT Marie-Christine	Interfel	Diététicienne Réseau Bis
ROBIN Tomin-Gwenn	Anses	Evaluatrice Scientifique et Technique
ROGER Frédérique	Union Bananière Africaine	Responsable Qualité Europe
ROHMER Philippe	Groupe Cecab	Directeur Qualité Sécurité Environnement Groupe CECAB
ROUCHAUSSE Jacques	Légumes de France	Secrétaire général
ROYER Guy	Materne	Directeur Qualité & Sécurité Alimentaire
RUAMPS Fabienne	Valorhéra	Responsable Qualité
RULLAUD Pascale	Siplarc	Directrice qualité
SAGLIETTO Erick	Unfd	Président Délégué Adjoint
SALES Jean	Interfel	Président Commission Innovation
SAVARY Emmanuel	Sncm	Président
SCHERRER Bruno	Légumes de France	Directeur
SCHLESSER Alain	Aeop	Chef de Projet
SCHNEIDER Anne	Sca ValNantais	Responsable Qualité

Nom, Prénom	Société	Fonction
SENE Valérie	Interfel	Directrice Marketing
SERERO Julie	Interfel	Responsable RP
SEVERE Jobic	Capespan	Responsable Qualité
SIMON Jérôme	Jeunes Agriculteurs	Conseiller Productions Végétales
SLIM Nicolas	Syndicat de l'Épicerie Française et de l'Alimentation Générale	Responsable Administratif
SOMOGYI Norbert	Ambassade de Hongrie	Conseiller agricole
SOULIAC Laure	Dgal	Chef Bureau Pilotage Politique Alimentation
SOURDEAU Cédric	Draaf SRAL Pays de la Loire	Responsable de Domaine Environnement Santé Publique
SOYEUX Anne	Sedifrais	Ingénieur Qualité
STEFANI Frédéric	Aneefel	Animateur réseau
STREANGA Mihaela	Unfd	Juriste
SUREAU Geneviève	Retraitée CNRS	Ingénieur retraitée
SURREL Anne	Système U Centrale Nationale	Ingénieur Qualité
TAMBOISE Juliette	Interfel	Animatrice de Réseaux Diététiciens
TANGUY Michel	France Bleu 107.1	Journaliste
TEMPLE Ludovic	Cirad	Chercheur
TERRASSON Laurent	Cuisine Collective	Rédacteur en chef
TEYSSÈDRE Christelle	Unfd	Présidente
THIAULT Jean-François	JFT Conseils	Consultant
TOULLIER Linda	Uncgfl	Chargée Qualité
TOUZE Brigitte	Anses	Chef de projet Observatoire volet sanitaire
TOZZI Joël	Dgccrf	Chef du Bureau
TURPIN Stéphane	CNIPT	Responsable Qualité
VAN DER ELST Francis	Le Fruitier	Président
VASSELIN Richard	Commerce de Gros Interentreprise	Président de la commission sociale CCN3044
VENY Muriel	Interfel	Relations institutionnelles
VERNEDE Alain	Ctifl	Directeur

NOTES

NOTES

NOTES

NOTES

NOTES

NOTES

LES ORGANISATEURS

APRIFEL

Aprifel, l'Agence pour la Recherche et l'Information en Fruits et Légumes œuvre pour la vulgarisation des données scientifiques relatives aux fruits et légumes auprès des professionnels de la santé, de la filière et des associations de consommateurs.

Son rôle d'interface est reconnu à l'échelle internationale dans le domaine de l'information scientifique grâce à la base de données Nutrifel (compilation des études scientifiques sur les fruits et légumes), aux revues mensuelles (IFAVA Scientific Newsletter et Equation Nutrition), aux comités d'experts (Comité scientifique et Comité Consommateurs) et aux conférences (Egea, Rencontres de l'Aprifel).

Comité Scientifique de l'APRIFEL	Comité Consommateurs de l'APRIFEL
Président du Comité A. Périquet - Univ. Paul Sabatier-Toulouse	Président du Comité B. Chevassus-au-Louis - Ministère de l'Agriculture
Membres externes à la filière Fruits & Légumes M. Boisset - Inserm-Paris F. Casse - Université Montpellier 2 M. Catteau - Institut Pasteur-Lille J-M. Lecerf - Institut Pasteur-Lille	Associations de consommateurs agréées représentées dans le CCA¹ : ADEIC - AFOC - ALLDC - C.G.T - CLCV CNAFC - CSF-FO Consommateur Familles Rurales - FGA - Familles de France ORGEKO - NDECOSA - UNAF
Membres internes à la filière S. Barnat - Aprifel B. Gleizer - Ctifl	

¹ADEIC : Association d'Education et d'Information du Consommateur; AFOC : Association Force Ouvrière Consommateur; ALLDC : Association Léo-Lagrange pour la Défense des Consommateurs; CLCV : Confédération de la Consommation du Logement et du Cadre de Vie; CNAFC : Confédération Nationale des Associations Familiales Catholiques; CSF : Confédération Syndicale des Familles; FGA : Fédération Générale Agro-alimentaire; NDECOSA : Association pour l'Information et la Défense des Consommateurs; UNAF : Union Nationale des Associations Familiales, ORGEKO : Organisation Générale des Consommateurs

INTERFEL

Créée en 1976, Interfel rassemble et représente paritairement les organisations professionnelles de la production jusqu'à la distribution des fruits et légumes frais. Elle est reconnue comme seule Interprofession nationale pour les fruits et légumes frais par les Pouvoirs publics.

Interfel a, entre autres, pour mission de signer des accords interprofessionnels qui engagent l'ensemble de la filière notamment dans le domaine de la qualité. Interfel développe également des actions internationales, nationales et régionales de valorisation de la consommation des fruits et légumes frais et d'information sur les produits et les métiers.

Les Membres d'INTERFEL :

Collège Production (50%)² : FNPF, LEGUMES DE FRANCE, FELCOOP, GEFeL

Collège Distribution (50%)³ : ANEEFEL, UNCGFL, UNFD, FCD

²FNPF : Fédération Nationale des Producteurs de Fruits ; LEGUMES DE FRANCE : Producteurs de Légumes de France ; FELCOOP : Fédération Française de la Coopérative fruitière, légumière et horticole ; GEFeL : Gouvernance Economique des fruits et légumes

³ANEEFEL : Association Nationale des Expéditeurs et Exportateurs de Fruits et Légumes ; UNCGFL : Union Nationale du Commerce de Gros en Fruits et Légumes ; UNFD : Union nationale des syndicats de détaillants en fruits, légumes et primeurs ; FCD : Fédération des entreprises du Commerce et de la Distribution

APRIFEL – INTERFEL
19 rue de la Pépinière 75008 PARIS
01 49 49 15 15

rencontreprifel@interfel.com | www.lesfruitsetlegumesfrais.com

