



La sécurité alimentaire dans l'Union européenne



Manger en toute confiance : c'est un droit fondamental pour chaque citoyen. Depuis plus de vingt ans, l'Union européenne place la sécurité alimentaire au cœur de ses priorités. Elle veille à ce que les aliments consommés en Europe soient sûrs, sains et de qualité.

Cette priorité se traduit par un cadre commun à tous les États membres, fondé sur des règles strictes, des contrôles rigoureux et des principes de transparence. Des institutions spécialisées surveillent chaque étape de la chaîne alimentaire : de la production à la transformation, du transport jusqu'à la mise en vente. L'objectif est clair : prévenir les risques, protéger la santé publique et renforcer la confiance des consommateurs.

À travers cette exposition, partez à la découverte des grands principes de la sécurité alimentaire européenne, des institutions qui veillent au quotidien, et des initiatives qui protègent nos assiettes tout en valorisant la richesse des productions européennes.

Bonjour, moi c'est Europa.
Je vous invite à un voyage au cœur de l'Union européenne, là où se joue un enjeu essentiel : notre sécurité alimentaire.
Prêt.e pour l'aventure ? Alors en route !



**MAISON DE L'EUROPE
EUROPE DIRECT LIMOUSIN**

51 AVENUE GEORGES DUMAS, 87100 LIMOGES

05 55 32 47 63

contact.mde@europe-limousin.eu

www.europe-limousin.eu



@EuropeLimousin



@Europe_limousin

L'UNION EUROPÉENNE PROTÈGE CE QUE NOUS MANGEONS



La sécurité alimentaire est l'un des piliers de l'action de l'Union européenne.

— “
| **Une priorité européenne depuis plus de 20 ans !** ” —

À la suite de plusieurs scandales sanitaires dans les années 1990 (crise de la «vache folle», contamination à la dioxine...), l'UE a adopté une approche rigoureuse, dite « de la ferme à la table », qui couvre l'ensemble de la chaîne alimentaire : production, transformation, transport, vente et consommation.

Cette stratégie garantit que tous les aliments circulant dans l'UE sont sûrs, qu'ils soient produits localement ou importés. Depuis 2020, elle s'inscrit dans le Pacte vert pour l'Europe, en combinant sécurité, durabilité et protection de l'environnement.

Qu'est ce que le RASFF ?



Depuis 1979, le système d'alerte rapide (RASFF) permet aux États membres de signaler tout incident alimentaire (contamination, erreur d'étiquetage, allergène non déclaré, etc.).

En cas de risque, les produits sont immédiatement retirés des rayons dans toute l'Union européenne.

Une législation commune à toute l'Europe

Les États membres appliquent des règles harmonisées, basées sur des principes de précaution, de responsabilité, de traçabilité et de transparence. Pour résumer :

- ◆ seuls les aliments sûrs peuvent être commercialisés ;
- ◆ chaque acteur est responsable de la sécurité des produits qu'il met sur le marché ;
- ◆ tous les produits doivent pouvoir être tracés à chaque étape ;
- ◆ les consommateurs sont informés en toute transparence.

L'Union vérifie aussi l'application effective des normes et forme les autorités nationales à leur mise en œuvre.

Pour plus d'informations :



LES 4 PILIERS DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE EN EUROPE

1. Hygiène alimentaire

Tous les maillons de la chaîne, des agriculteurs aux restaurateurs, doivent respecter des règles strictes en matière d'hygiène : conservation, température, équipements, emballages, etc.

2. Santé animale

L'UE assure la surveillance sanitaire des animaux d'élevage, le suivi des maladies, le bien-être animal, et la traçabilité des animaux depuis leur naissance.

3. Santé des végétaux

Des règles encadrent la prévention et l'éradication des organismes nuisibles, ainsi que la qualité des semences, pour garantir des cultures saines.

4. Contaminants et résidus

L'Union fixe des limites maximales pour les résidus de pesticides, antibiotiques ou contaminants environnementaux. Des contrôles sont effectués en continu.



18 milliards d'euros

investis par l'UE en faveur de la sécurité alimentaire mondiale (2020-2024).

La PAC, au cœur de la sécurité alimentaire

Créée en 1962, la **Politique agricole commune (PAC)** est l'un des piliers fondateurs de l'Union européenne. Elle vise à garantir des aliments sûrs, abordables et produits durablement, tout en soutenant les agriculteurs européens.

La PAC 2023-2027 s'inscrit dans le cadre du Pacte vert pour l'Europe, avec des objectifs alignés sur les stratégies «De la ferme à la table» et «Biodiversité 2030». Elle favorise une agriculture plus **durable**, plus **saine** et plus **équitable**, en soutenant les pratiques respectueuses de l'environnement et du bien-être animal.

Son action repose sur 10 objectifs communs, couvrant les trois dimensions de la durabilité :

- Environnementale : préserver les ressources naturelles
- Économique : garantir un revenu aux agriculteurs
- Sociale : répondre aux attentes des citoyens

En conditionnant les aides à des critères environnementaux et sanitaires stricts, la PAC joue un rôle central dans la sécurité alimentaire européenne.

Le saviez-vous ?

Basée à Parme, en Italie, l'**Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA)** a été créée en 2002. Elle fournit des évaluations scientifiques fiables et indépendantes sur tous les risques liés à la chaîne alimentaire. Ses travaux permettent à la Commission européenne de fonder ses décisions sur des bases solides, dans l'intérêt des citoyens.



LES LABELS EUROPÉENS DE L'ALIMENTATION

Label AOP

Appellation d'origine protégée

Désigne la dénomination d'un produit dont la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu.



Pomme du Limousin

Label STG

Spécialité traditionnelle garantie

Met en valeur le caractère traditionnel au niveau de la composition ou du mode de production d'un produit.



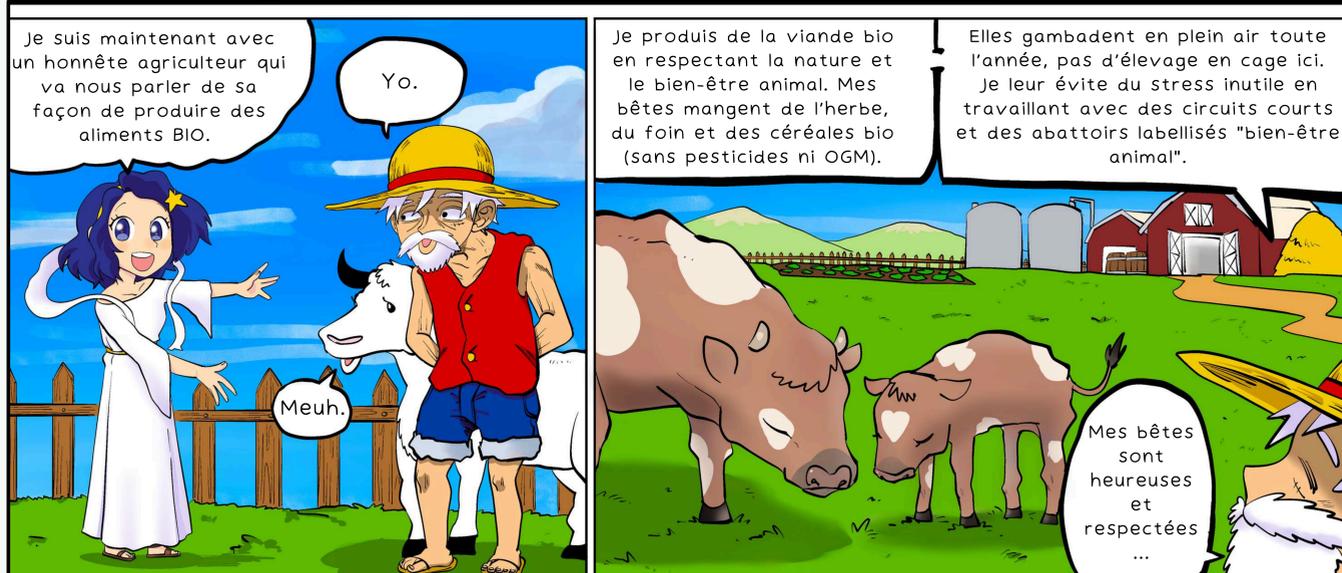
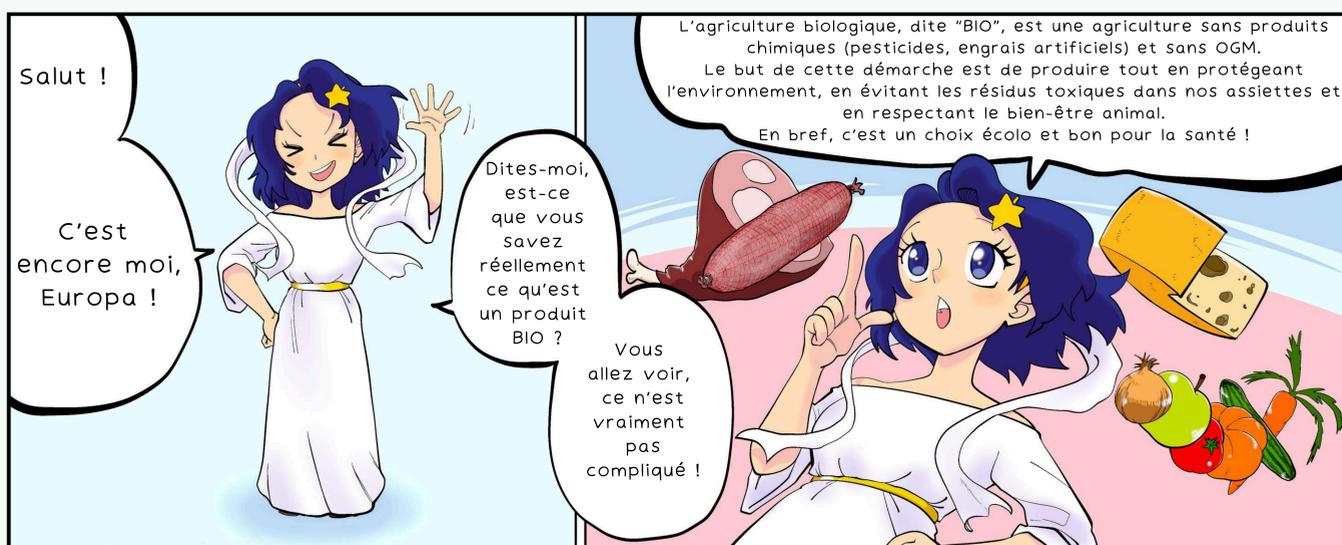
Label IGP

Indication géographique protégée

Désigne des produits agricoles et des denrées alimentaires étroitement liés à une zone géographique dans laquelle se déroule au moins une étape de leur production, de leur transformation ou de leur élaboration.



LABEL BIOLOGIQUE



Le label Eurofeuille



Le logo bio européen garantit qu'un produit respecte les règles strictes de l'agriculture biologique. Il est obligatoire pour les aliments contenant au moins **95 % d'ingrédients bio**, certifiés par un organisme indépendant.

Ce logo permet aux consommateurs de reconnaître facilement les produits bio dans toute l'Union européenne. Celui-ci est toujours accompagné du nom de l'organisme certificateur et de l'origine des ingrédients.



EUROTASTE

GAME

Reliez les spécialités culinaires à leurs pays d'origines :

Pays

- 1 Allemagne
- 2 Autriche
- 3 Belgique
- 4 Bulgarie
- 5 Chypre
- 6 Croatie
- 7 Danemark
- 8 Espagne
- 9 Estonie
- 10 Finlande
- 11 France
- 12 Grèce
- 13 Hongrie
- 14 Irlande
- 15 Italie
- 16 Lettonie
- 17 Lituanie
- 18 Luxembourg
- 19 Malte
- 20 Pays-Bas
- 21 Pologne
- 22 Portugal
- 23 République tchèque
- 24 Roumanie
- 25 Slovaquie
- 26 Slovénie
- 27 Suède

Plats

- a Pastizzi
- b Pastel de nata
- c Salade liégeoise
- d Potica
- e Bretzel
- f Les sarmas
- g Lángos
- h Speķa pīrāgi
- i Silgusoust
- j Lohikeitto
- k Stampot
- l Wiener Schnitzel
- m Žurek
- n Stegt flæsk
- o Boeuf bourguignon
- p Paëlla
- q Vepřo Knedlo Zelo
- r Tzatziki
- s Bryndzové halušky
- t Tiramisu
- u Kavarma
- v Gravlax
- w Fromage Halloumi
- x Bortsch
- y Sarmale
- z Kéistaart
- @ Irish stew



Découvrez les plats ici :

