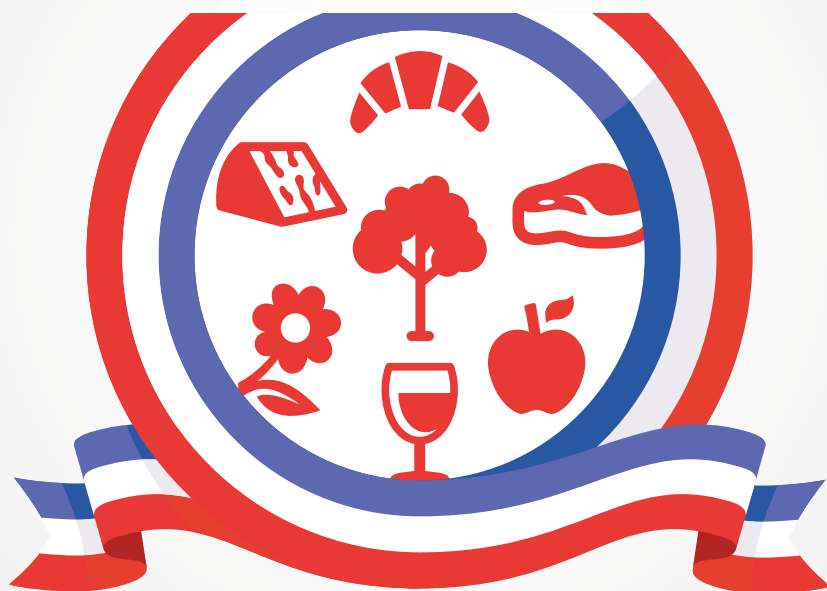


Le ministère de l'Agriculture,
de l'Agroalimentaire et de la Forêt
au Salon international de l'agriculture
2015

DOSSIER DE PRESSE

PRODUIT EN FRANCE



LE "PRODUIT EN FRANCE" EST À L'HONNEUR AU SEIN DU PAVILLON DE LA FRANCE À L'OCCASION DE L'EXPOSITION UNIVERSELLE MILAN 2015.

LE STAND DU MINISTÈRE, AU SALON DE L'AGRICULTURE, VOUS PERMETTRA DE DÉCOUVRIR NOTRE MODÈLE AGRICOLE ET ALIMENTAIRE, UN MODÈLE DE PRODUCTION PERMETTANT DE NOURRIR LES HOMMES TOUT EN PRÉSERVANT NOTRE PLANÈTE.

EN AVANT-PREMIÈRE, NOUS VOUS PRÉSENTONS NOTRE STAND QUE NOUS VOUS PROPOSONS DE DÉCOUVRIR :

- p4. Édito du ministre
- p5. En route pour Milan
- p7. Bienvenue à la ferme agro-écologique
- p8. Lutte contre le changement climatique
- p9. L'atelier anti-gaspi ou comment lutter contre le gaspillage alimentaire
- p10. L'atelier gastronomique : les aliments et la cuisine expliqué aux petits et aux grands
- p12. L'enseignement agricole 100% nature
- p14. Notre étable
- p16. Nos temps forts à l'occasion du salon
- p18. Notre actualité
- p19. L'agenda du ministre
et le calendrier des animations sur le stand



ÉDITO

Le Salon de l'agriculture est tous les ans une fête, une rencontre entre agriculteurs de toute la France et visiteurs chaque année plus nombreux. Il est l'occasion pour nous tous d'être fiers de nos agriculteurs, de leurs produits et de notre patrimoine gastronomique.

C'est pour cette raison que, cette année, j'ai souhaité que le stand du ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt soit placé sous le signe du « Produit en France ». Cette volonté de valoriser nos productions agricoles et agroalimentaires coïncide avec un anniversaire, celui de l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité), qui promeut et protège nos signes de qualité depuis 80 ans.

Le Pavillon de la France à l'exposition universelle Milan 2015, qui ouvrira ses portes le 1^{er} mai 2015, sera mis à l'honneur sur notre stand. Construit autour du thème produire et nourrir autrement, il marque, lui aussi, la préoccupation de la France pour la promotion d'une alimentation de qualité respectueuse de notre planète. Ce superbe pavillon, intégralement construit en bois du Jura est aussi la démonstration du savoir-faire de notre filière bois française.

Comme chaque année le stand du ministère a pris le parti d'une approche pédagogique, avec pour ambition d'expliquer aux petits et aux grands les enjeux auxquels doit faire face notre agriculture. C'est pour cela qu'au cours de votre visite, vous pourrez visiter une étable et y découvrir comment notre alimentation est contrôlée, pour la sécurité de tous, de l'étable à votre assiette.

En nous rendant visite, vous pourrez également parcourir un potager agro-écologique dans lequel vous découvrirez qu'il est possible de nourrir les hommes sur une planète dont la population est en augmentation, tout en préservant l'environnement pour les générations futures.

Pour relever ce défi, le ministère de l'Agriculture dispose d'un fantastique outil. Il s'agit de l'enseignement agricole, un enseignement « 100 % nature », qui forme les agriculteurs de demain aux techniques agronomiques les plus modernes et permet ainsi à ses 470 000 élèves de trouver facilement du travail partout sur le territoire. Ses représentants seront présents sur notre stand, n'hésitez pas à aller à leur rencontre.

Le stand du ministère vous réserve bien des surprises, à l'image du Salon international de l'agriculture. Je vous souhaite donc une bonne visite, aussi gourmande que curieuse, pleine de découvertes et de rencontres !

**Stéphane Le Foll,
Ministre de l'Agriculture,
de l'Agroalimentaire et de la Forêt**

En route pour

MILAN



Du 1^{er} mai au 31 octobre 2015, la France participera à l'exposition universelle de Milan 2015 : *Nourrir la planète, énergie pour la vie.*

Depuis sa création en 1851, c'est la première fois qu'une exposition universelle est consacrée à la sécurité alimentaire et à la diversité de l'alimentation, en réponse à un enjeu crucial : "comment assurer à toute l'humanité une alimentation suffisante, de qualité, saine et durable ?"





RENDEZ-VOUS MARDI 24 FÉVRIER

► Un apéritif franco-italien

Le Pavillon France vous donne rendez-vous sur le stand du ministère pour vous donner un avant-goût de ce qui se passera sur le Pavillon France à Milan et rencontrer l'ensemble des élus mobilisés sur ce projet, des chefs mais aussi les jeunes ambassadeurs qui s'engagent pour relever le défi alimentaire mondial au nom de la France.

L'EXPOSITION UNIVERSELLE
MILAN 2015 C'EST :

- **144** PAYS PARTICIPANTS,
- **25 MILLIONS** DE VISITEURS ATTENDUS,
- PLUS DE **1 600** ANIMATIONS PRÉVUES DANS LES PAVILLONS, SUR LE SITE ET DANS MILAN ,
- UN SITE EXCEPTIONNEL DE **110 HECTARES** AUX PORTES DE MILAN.

Exposition universelle... Qu'est-ce que c'est ?

L'Exposition Universelle a lieu tous les cinq ans. Elle accueille 144 participants en 2015, dont l'Union européenne et l'Organisation des Nations Unies. Elle prévoit 1 million de m² d'espace pour apprendre, goûter, réfléchir, se détendre et s'émerveiller.

Et le rôle des Français dans tout ça ?

La France sera présente à Milan avec un message fort : « Produire et nourrir autrement la planète ». Un thème mobilisateur qui interpelle les professionnels, les chercheurs, les politiques mais surtout chaque citoyen. Un questionnement à tous les niveaux pour réfléchir à l'alimentation et aux ressources.

Le bois à l'honneur

Le Pavillon France a choisi d'endosser le costume d'un « bâtiment territoire » qui représente un paysage inversé. Entièrement démontable et remontable, il est constitué d'une ossature de bois locaux en provenance du Jura, à moins de 50 km de l'usine et de 200 km de Milan. Une architecture insolite de 36 000 m² à venir découvrir sans attendre !

Qu'est ce qu'on y trouvera ?

Sous sa majestueuse ossature en bois, le Pavillon France sera à la fois une halle, une grange, un laboratoire des innovations et un lieu de délectation et d'éducation. Tout est réuni pour réfléchir ensemble à l'avenir de notre planète en matière d'alimentation autour du thème porté par la France « Produire et nourrir autrement ». L'opportunité rêvée de parcourir le monde à travers des milliers de saveurs, d'arômes et de couleurs, sous un angle tour à tour écologique, technologique et humain.

3 bonnes raisons de visiter le Pavillon France

- ✓ Apprendre, au contact des professionnels, experts et scientifiques, pourquoi et comment la France s'engage à produire et nourrir autrement la planète. À travers un programme éducatif riche, les élèves ont la parole.
- ✓ Redécouvrir la culture française autour de l'alimentation. Un lieu propice à l'émerveillement grâce à un décor insolite, des chefs qui dévoilent leurs recettes et une scénographie qui éveille les sens.
- ✓ S'engager aux côtés de grands acteurs pour trouver des solutions ensemble au défi alimentaire qui nous est lancé pour nourrir 9 milliards de personnes.



LE SAVIEZ-VOUS ?

La forêt française est la 3^e forêt de l'Union européenne en surface boisée, derrière la Suède et la Finlande, et la 1^{re} forêt feuillue d'Europe. Contrairement aux idées reçues, la forêt a doublé de surface depuis 1820. Elle couvre plus du quart du territoire métropolitain (28 %, soit 15,5 millions d'hectares) et compte 137 essences de bois alors que les forêts scandinaves ne reposent que sur quelques essences. Les trois départements français les plus boisés sont les Landes (département couvert à 65 % de forêts), le Var (63 %) et les Vosges (53 %).



*
PRODUIT
EN FRANCE

LA FERME AGRO-ÉCOLOGIQUE

UN MODÈLE EN COURS DE GÉNÉRALISATION

Produire en France, c'est d'abord produire autrement, avec une agriculture qui s'oriente progressivement vers l'agro-écologie, permettant ainsi de concilier performance économique, environnementale et sociale des exploitations agricoles.

Un champ agro-écologique, un hôtel à abeilles sauvages et un méthaniseur illustreront des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement et de la biodiversité, et démontreront le rôle essentiel de l'agriculture dans la préservation des sols et de l'eau, mais aussi, à l'échelle mondiale, dans l'évolution du climat.

**Retrouvez-nous
au pavillon 4, allée C, stand 140 !**



LE SAVIEZ-VOUS ?

*Quelques trucs et astuces pour cultiver
ou jardiner en harmonie avec la nature :
associer des œillets d'Inde aux plants
de tomates ou encore introduire
des coccinelles ou des mésanges dans
les vergers, prédateurs efficaces
et 100% nature des parasites !*

*> En savoir plus sur l'agro-écologie :
[http://agriculture.gouv.fr/
Produisons-autrement](http://agriculture.gouv.fr/Produisons-autrement)*

UN CHAMP POUR PRODUIRE AUTREMENT

Un champ constitué de parcelles de cultures différentes (blé, maïs, tournesol, betterave...) pour tout comprendre de l'agro-écologie : quelles sont les alternatives aux pesticides en agriculture et en jardinage ? Qu'est-ce que l'agriculture biologique ou l'agroforesterie ? Quelles sont les associations d'espèces intelligentes ? Comment fait-on du sucre à partir de la betterave ?

LE MÉTHANISEUR RIEN NE SE PERD, TOUT SE TRANSFORME !

La méthanisation, késako ? C'est une sorte de « cocotte minute » qui permet de transformer en énergie le carbone organique de la ferme (du lisier de porc, des graisses végétales...) par un processus biologique naturel. Penchez-vous un moment sur la maquette du méthaniseur à la ferme et devenez un véritable expert des énergies renouvelables.

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'objectif que la France a fixé est d'atteindre 1 000 méthaniseurs à la ferme à l'horizon 2020 (contre un peu moins de 200 aujourd'hui), soit l'équivalent d'environ 300 Mégawatts électriques. La méthanisation à la ferme présente un double intérêt : la production d'énergie renouvelable (le biogaz pouvant être transformé en électricité, chaleur, gaz vert, carburant,...) et le traitement des effluents d'élevage pour transformer l'azote organique qu'ils contiennent en azote minéral, directement utilisable par la plante, et pouvant remplacer les engrais de synthèse en donnant de meilleurs pâturages tout en étant moins agressif pour l'environnement.

> En savoir plus sur le plan Énergie Méthanisation Autonomie Azote : <http://agriculture.gouv.fr/L-essentiel,20841>



UN HÔTEL À ABEILLES DES FRUITS ET DES LÉGUMES DANS NOS ASSIETTES GRÂCE AUX POLLINISATEURS !

Pour tout comprendre de l'importance de la biodiversité, arrêtez-vous devant l'hôtel à abeilles, véritable « maison » conçue pour héberger les abeilles sauvages. Les insectes jouent en effet un rôle indispensable en agriculture : ils broient les plantes, aèrent et fertilisent la terre, pollinisent les fleurs et arbres fruitiers et sont parfois employés, comme c'est le cas des insectes « auxiliaires de culture », comme prédateurs de leurs cousins « ravageurs » pour éviter le recours aux produits chimiques.

> En savoir plus sur le biocontrôle : <http://agriculture.gouv.fr/Biocontrôle>

LE SAVIEZ-VOUS ?

1/3 de ce que nous mangeons n'existerait pas si les abeilles disparaissaient. Les abeilles assurent à elles-seules la pollinisation de 85 % de ces plantes et de 90 % des arbres fruitiers. Sans les abeilles, pas de miel, mais pas non plus de fraises, d'aubergines, de poires ou d'amandes sur les étals des marchés...

> En savoir plus sur le plan de développement durable de l'apiculture : <http://agriculture.gouv.fr/plan-apiculture-l-essentiel>

LES CONTRIBUTIONS POSSIBLES DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORÊT À LA LUTTE CONTRE LE CHANGEMENT CLIMATIQUE

Le bilan des émissions
en France pour
le « secteur des terres »

EN MILLIONS DE TONNES EQ. CO₂ PAR AN

TOTAL DES ÉMISSIONS
DE GAZ À EFFET
DE SERRE EN FRANCE :
496 MILLIONS
DE TONNES / AN

50
ÉMISES

TOTAL « SECTEUR
DES TERRES »

100
ÉMISES

75
ABSORBÉES
ET STOCKÉES

L'AGRICULTURE



LES SOLS

RETOURNEMENT
DES PRAIRIES



15 +

15
ARTIFICIALISATION
DES SOLS



DÉSTOCKÉES

LA FORÊT



SOURCE :
RAPPORT DU GAIAER
FÉV 2016

4 leviers pour réduire les gaz à effet de serre à l'horizon 2030

1

L'ÉVOLUTION
DES PRATIQUES
EN AGRICULTURE
(AGRO-ÉCOLOGIE)

POTENTIEL DE RÉDUCTION
12 À 15
MILLIONS TONNES CO₂

ÉLEVAGE

Couverture des
fosses, torchères,
méthanisation,
alimentation...

FERTILISATION

Précision des
apports, azote
organique...

STOCKAGE
DU CARBONE
DANS LES SOLS

Couverture des
sols, travail du sol
simplifié,
allongement
des rotations...



2

LA PRÉSERVATION
DES TERRES
AGRICOLES
ET DES PRAIRIES

POTENTIEL DE RÉDUCTION
8 À 10
MILLIONS TONNES CO₂

Réduire de moitié :

L'ARTIFICIALISATION
liée à l'urbanisme
et aux
infrastructures

les pertes de
**PRAIRIES
PERMANENTES**



3

UNE GESTION
DYNAMIQUE
DE LA FORÊT
ET L'UTILISATION
CROISSANTE
DES BIOPRODUITS

POTENTIEL DE RÉDUCTION
25 À 30
MILLIONS TONNES CO₂

SUBSTITUTION

d'énergies et de
matériaux non
renouvelables
par des bioproduits
issus de la forêt
et de l'agriculture
(bois énergie,
biocarburants,
matériau bois
et fibres, chimie
verte).

AVEC :

une augmentation
supplémentaire
de la récolte
de bois
de 20 millions
m³/an

Un reboisement
de 50 000 ha/an
d'essences à forte
croissance

4

LA LUTTE CONTRE
LE GASPILLAGE
ET LES PERTES
ALIMENTAIRES

POTENTIEL DE RÉDUCTION
8 À 10
MILLIONS TONNES CO₂

Réduction
des émissions
tout au long de la
chaîne alimentaire,
surtout à l'aval
de la production.
Avec une réduction
du gaspillage
de 20%.



L'ATELIER ANTI-GASPI



gaspillagealimentaire.fr

LE SAVIEZ-VOUS ?

*Un Français jette en moyenne 20 kg de nourriture par an - dont 7 kilos encore parfaitement emballés!
Un gâchis qui représente une perte de 400 € par an et par foyer, et qui pourrait être évité par des réflexes simples comme d'apprendre à accommoder les restes, savoir faire la différence entre DLC (« à consommer avant le... ») et DLUO / DDM (« à consommer de préférence avant le... »), planifier ses repas, mieux ranger son frigo ...*



STOP
AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

EN DIRECT DU SALON

DES ATELIERS « ANTIGASPI »
SUR LE STAND DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
AUX CÔTÉS DES CHEFS DE LA FÉDÉRATION
FRANÇAISE DE CUISINE AMATEURS (FFCA)
À VOS TABLIERS, PRÊTS, PARTEZ !



Opérations « Stop au gaspillage alimentaire! » cette année sur le stand du ministère de l'agriculture, pour les petits comme pour les grands. Venez vous initier aux réflexes « antigaspi » à adopter chez soi comme à la cantine, à travers nos ateliers cuisine "J'apprends à cuisiner les restes" pendant toute la durée du salon sur le stand du ministère.



MANGER
C'EST BIEN

JETER
ÇA CRAINT !

L'ATELIER GASTRONOMIQUE

ALIMENTATION
NOTRE MODÈLE
A DE L'AVENIR

Produire en France, c'est consolider et valoriser un secteur agroalimentaire à la fois traditionnel et innovant, installé au cœur des territoires, qui constitue une mine pour l'emploi et un moteur pour les exportations. Qualité, variété, diversité, le modèle français ce sont aussi des chefs étoilés, des terroirs, des saveurs et des produits sous signe dont l'origine et les procédés de production ou de fabrication sont garantis depuis 80 ans par le ministère de l'agriculture et l'institut national de l'origine et de la qualité (INAO).



UN PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION, RÉNOVÉ AUTOUR DE 4 AXES MAJEURS

- ▶ la justice sociale
- ▶ l'éducation alimentaire de la jeunesse
- ▶ la lutte contre le gaspillage alimentaire
- ▶ l'ancrage territorial et la mise en valeur du patrimoine



Pendant toute la durée du salon, participez au jeu-concours sur le stand du ministère pour gagner des places pour la Grande Tablee des prochaines Journées européennes du patrimoine, en septembre 2015, dédiée aux produits sous signe officiel de la qualité et de l'origine (SIQO).

Notre modèle alimentaire, une force pour l'avenir

« Le modèle alimentaire français est un bien collectif qu'il faut transmettre aux générations futures. Pour les Français, manger est un plaisir et un moment de partage qui répond à des codes culturels : la convivialité, la diversité alimentaire, la structuration des repas autour de trois plats principaux. L'Unesco a d'ailleurs inscrit le repas gastronomique des Français au patrimoine immatériel de l'humanité. »

Stéphane Le Foll

Ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt

80 ans d'engagement de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Brie de Meaux, noix du Périgord, pommes de terre de l'île de Ré, asperges des Landes, veau de l'Aveyron, miels de lavande de Provence... Des produits qui donnent l'eau à la bouche et qui ont en commun d'être sous signes de la qualité et de l'origine, 6 labels officiels (les seuls) garantis et délivrés par l'État. On distingue deux grandes familles de labels : ceux qui attestent d'une origine géographique, d'un terroir, ce sont les AOP, AOC et IGP, et ceux qui comme le Label rouge, la certification Agriculture biologique ou la spécialité traditionnelle garantie, sont davantage liés à un mode de production.



LE SAVIEZ-VOUS ?

- En 2013 en France, les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) concernaient 126 000 exploitations (soit une exploitation sur quatre) et plus de 1 000 produits : 330 AOP/AOC vins, cidres et eaux-de-vie (dont 309 AOP/AOC viticoles), 74 IGP viticoles, 50 AOP laitières, 45 AOP agro-alimentaires, 119 IGP agro-alimentaires, 427 Labels rouges (Source : Inao - Chiffres clés 2013).
- En 2013, l'Agriculture biologique représentait 5,4% des exploitations agricoles et 3,9% des surfaces agricoles, soit plus de 7% de l'emploi agricole (Source : Agence Bio - Chiffres clés 2013).
- > En savoir plus sur les signes officiels de l'origine et de la qualité : <http://alimentation.gouv.fr/label-qualite-origine>



EN DIRECT DU STAND

UNE CARTE DE FRANCE DES PRODUITS POUR TESTER SES CONNAISSANCES SUR LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

Depuis 2010, la gastronomie française est classée au patrimoine mondial de l'Unesco mais connaissez-vous vraiment les produits de nos régions? **Vous aussi, testez vos connaissances et tentez de replacer chaque produit sur la carte de France des terroirs.**

L'ENSEIGNEMENT AGRICOLE



Produire en France, c'est aussi enseigner à produire autrement. L'enseignement agricole sera présenté par des élèves et des enseignants venus de toute la France. Ils proposeront des dégustations des produits de leurs exploitations, pionnières de l'agro-écologie.

L'enseignement agricole, c'est un système éducatif complet qui compte plus de 470 000 élèves, étudiants, apprentis, stagiaires de la formation continue et qui se caractérise par :

- un enseignement à la fois général, technologique et professionnel allant de la 4^e au doctorat avec des diplômes pour tous les parcours et tous les niveaux, une politique volontariste en faveur de la promotion sociale et une ouverture internationale ;
- une pluralité des voies de formation (voie scolaire, par apprentissage, en formation continue) ;
- des secteurs de formation diversifiés : production, transformation, services, aménagement, environnement ;
- une filière de la réussite : de très bons taux d'insertion professionnelle avec un taux net d'emploi de 90 % pour l'enseignement technique et pour l'enseignement supérieur agricole, vétérinaire et paysager.

LES DÉGUSTATIONS DES LYCÉES AGRICOLES

Des animations et dégustations auront lieu tout au long de la semaine.

Samedi 21 février

- ▶ Lycée agricole La Barotte de Châtillon-sur-Seine (21)
Lait de jument et cosmétique au lait de jument
- ▶ Lycée viticole d'Avize (51)
Champagne

Dimanche 22 février

- ▶ Lycée agricole Louis Pasteur de La Canourgue (48)
Truite fumée élevée en eau de source en Lozère

Lundi 23 février

- ▶ Lycée agri-viticole de Carpentras (84)
Dégustation de vins

Mardi 24 février

- ▶ Lycée agricole de Villefranche-de-Rouergue (12)
Charcuteries, terrines et foies gras
- ▶ Lycée agricole de Douai (59)
Bières artisanales

Mercredi 25 février

- ▶ Lycée viticole de Libourne-Montagne (33)
Terrines de canard et porc, confiture, miel, jus de pomme et vin
 - ▶ Lycée agricole de Saint-Chély d'Apcher (48)
Terrine d'agneau à la châtaigne et terrine d'agneau à l'AOP Pélardon
- ### Jeudi 26 février
- ▶ Lycées agricoles publics des Pays de la Loire
Terrines de canard et porc, confiture, miel, jus de pomme et vin
 - ▶ Lycée agricole de Vire (14)
Rillettes, terrines, andouilles de Vire

Vendredi 27 février

- ▶ Lycée agricole de la Guadeloupe
Dégustation de produits locaux à base de tubercule et de cacao

Samedi 28 février

- ▶ Lycée agricole de Saint-Yrieix-la-Perche (87)
Jus de pomme
- ▶ Lycée agricole Granvelle à Dannemarie-sur-Crête (25)
Miel, escargots, vins, bière (polinoise) et fromages (mamirolle, polinois, grimont, cancoillotte)

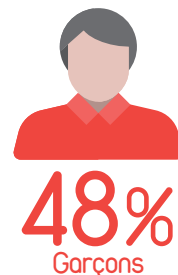
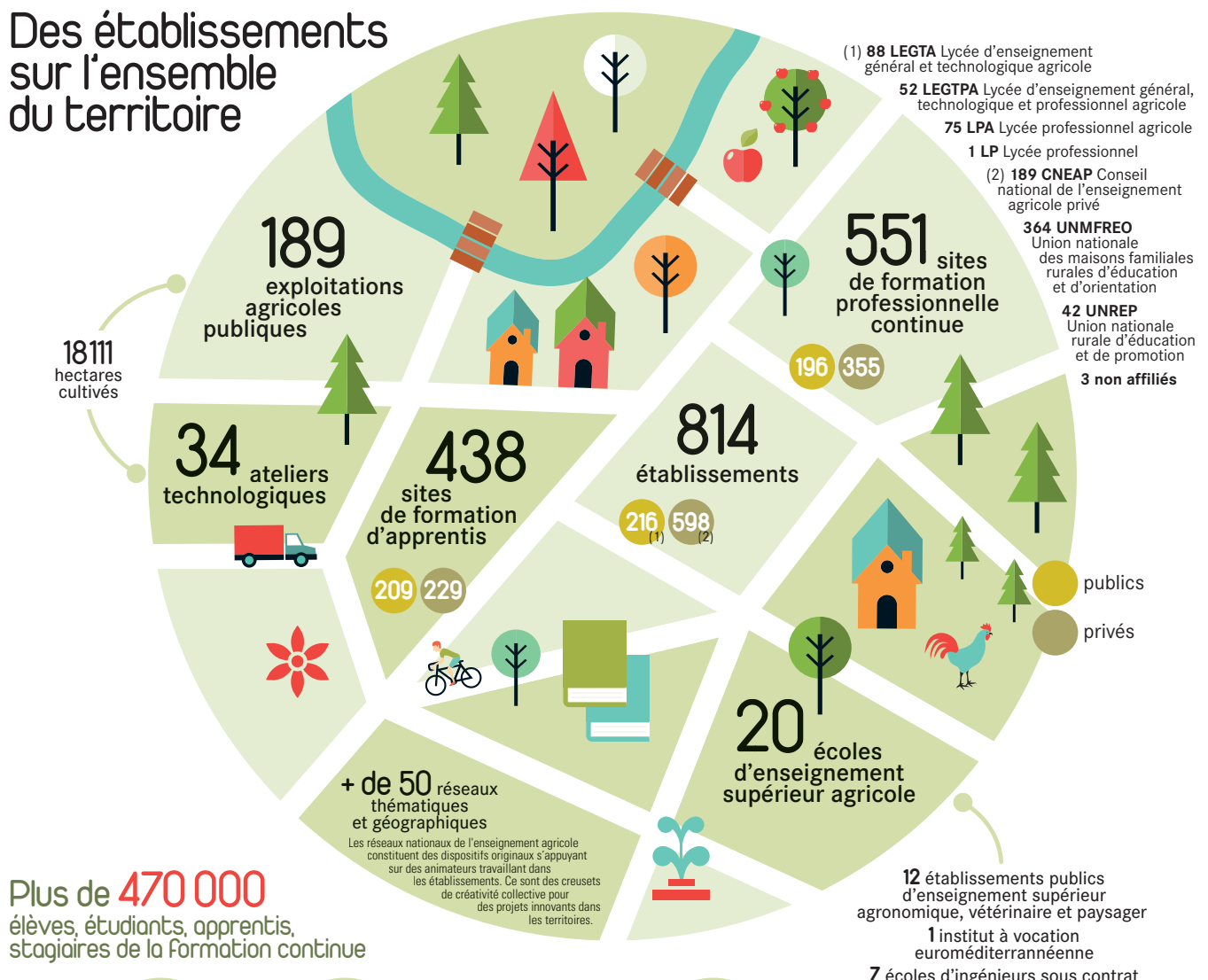


* PRODUIT EN FRANCE

RENDEZ-VOUS MARDI 24 FÉVRIER

► Une journée entière sera proposée aux jeunes par l'enseignement agricole afin de leur faire connaître la vie dans les établissements, les formations, les métiers et les secteurs qui recrutent. Cette année la mobilité internationale des jeunes apprenants sera à l'honneur. Rencontres, films, témoignages illustreront des tables rondes.

Des établissements sur l'ensemble du territoire



L'ÉTABLE

Nos produits agricoles, contrôlés à chaque stade de la production, du champs à l'assiette, garantissent un niveau de sécurité sanitaire parmi les meilleurs au monde. Les contrôles se déploient de la surveillance des végétaux à celle des animaux, en passant par les chaînes d'abattage et la transformation des denrées jusqu'aux réseaux de distribution. Des animateurs et des jeunes vétérinaires expliqueront aux visiteurs la traçabilité, la boucle d'oreille, le passeport des bovins ou encore l'étiquetage des œufs.



EN DIRECT DU STAND

L'ÉTABLE - DES CONTRÔLES SANITAIRES DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE

À quoi sert la boucle d'oreille des animaux de la ferme ? Pourquoi les bovins ont-ils un passeport ? À quoi correspondent les numéros sur les œufs ? Comment soigne-t-on les animaux de compagnie et d'élevage ? Comment traque-t-on les bactéries pour éviter qu'elles ne finissent dans votre assiette ? Enfilez vos charlottes, chaussez vos pédisacs, et après vous être désinfecté les mains, entrez dans notre étable comme un véritable inspecteur vétérinaire.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Une alerte sanitaire est déclenchée lorsqu'un professionnel (agriculteur, industriel, restaurateur...) constate un problème sur ses produits lors d'un autocontrôle : bactéries présentes en trop grandes quantités (*listeria*, salmonelles, *e.coli*), défaut de stérilisation d'une boîte de conserve, corps étranger dans un aliment...

Une alerte peut aussi être déclenchée par des plaintes de consommateurs, le signalement d'infections alimentaires, ou suite à une inspection. Le professionnel est alors tenu de retirer immédiatement le produit et d'informer les consommateurs.

LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

SOURCE : DIRECTION GÉNÉRALE DE L'ALIMENTATION – NOV 2014

Les exploitants du secteur alimentaire sont responsables des produits qu'ils placent sur le marché : ils mettent en œuvre les mesures adaptées pour fabriquer des produits sains et sûrs et ils doivent en rendre compte aux autorités de contrôle du ministère (DGAL), qui effectuent des inspections.



+de **500 000** exploitations agricoles à contrôler



+de **400 000** établissements de transformation, distribution et de restauration à contrôler



+de **4 000** inspecteurs dans les services déconcentrés



14 000 vétérinaires sanitaires habilités par l'État



Coût total de l'inspection sanitaire : **350** millions d'€/an

À LA PRODUCTION

chez les agriculteurs, les pêcheurs, les éleveurs

À LA TRANSFORMATION

coopératives, industries laitières, abattoirs, industries de produits à base de viande ou de la pêche, aliments pour animaux

À LA DISTRIBUTION

transport, entreposage, restauration collective ou commerciale, commerces

AUX FRONTIÈRES

sur les animaux, les végétaux et denrées importés ou exportés



OÙ S'EFFECTUENT LES CONTRÔLES?

TOUT AU LONG DE L'ANNÉE, TOUS LES MAILLONS DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE SONT SURVEILLÉS



75 000 inspections d'établissements pour vérifier la sécurité sanitaire des aliments



30 000 contrôles dans les élevages



6 900 inspections concernant l'usage des produits phytosanitaires dans les exploitations agricoles ou à la distribution

QUE CONTRÔLE-T-ON ?



La mise en place effective des **mesures appropriées** pour assurer la qualité sanitaire des produits



Le bon respect des **conditions d'hygiène** dans les établissements (propreté des animaux, respect de la chaîne du froid...)



La **présence de contaminants*** dans les denrées animales, végétales et aliments pour animaux, en réalisant des prélèvements qui sont analysés par un réseau de laboratoires agréés et **30 laboratoires nationaux de référence**. Plus de **800 000 résultats d'analyses** sont obtenus.

*substances interdites et anabolisantes, médicaments vétérinaires, contaminants environnementaux, agents biologiques néfastes (salmonelles, listeria, etc.).



EN CAS DE NON-RESPECT DES RÈGLES OU EN CAS DE NON-CONFORMITÉS

Les opérateurs peuvent être sanctionnés par des amendes, des procès-verbaux, le retrait du marché ou la destruction de denrées, voire par des suspensions d'agrément ou des fermetures.



* PRODUIT EN FRANCE

LES TEMPS FORTS



Climat Cop21

En préparation à la conférence, le ministère de l'Agriculture, le ministère des Affaires étrangères et le CENECA ont organisé un forum international agriculture et climat en présence du Président de la République et des ministres européens de l'agriculture.

Vendredi 20 février



Signature des premiers GIEE

Inauguration du Salon international de l'agriculture par Monsieur le Président de la République et signature des premiers groupements d'intérêt économique et environnemental (GIEE) en présence de Stéphane Le Foll, ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.

Samedi 21 février

En route pour

MILAN



Pavillon France

19h30 Lancement du Pavillon France à l'exposition universelle de Milan 2015 en présence de Laurent Fabius, ministre des Affaires étrangères et du Développement international, et Emmanuel Macron, ministre de l'Économie, de l'Industrie et du Numérique.

Mardi 24 février



Journée Enseignement agricole

Matin de dialogue citoyen avec les jeunes de l'enseignement agricole en présence de Stéphane Le Foll et Najat Vallaud-Belkacem, ministre de l'Éducation nationale. Stand du ministère.

16h30 Table ronde avec les jeunes européens Programme Erasmus+ avec Stéphane Le Foll

Mardi 24 février



Journée Alimentation

Présentation des lauréats de l'appel à projets pour le programme national de l'alimentation.

Vendredi 27 février



LA GRANDE TABLEE



*
PRODUIT
EN FRANCE

« Prendre le temps de se réunir, d'aller à la rencontre de l'autre, simplement, pour échanger et partager ensemble un bon repas. »

C'est le sens de l'initiative de Stéphane Le Foll intitulée *La Grande Tablee* qui a pour objectif de valoriser la transmission de notre patrimoine culinaire et de rassembler autour d'une grande table et d'un repas partagé, toutes les générations.

Cette nouvelle édition de La Grande Tablee est organisée par le ministère de l'Agriculture sur le thème "les fromages à l'honneur", avec le soutien de ces partenaires.



FranceAgriMer



EN DIRECT DU SALON

L'actualité du ministère

⇒ dans le magazine alim'agri



PRODUIT EN FRANCE Numéro spécial SIA 2015

Alim'agri fait peau neuve !

D'un format plus petit, cette nouvelle formule du magazine du ministère fait la part belle à la photo et aux témoignages de terrain.

À découvrir dans ce numéro : le "Produit en France" qui s'affiche à l'Exposition universelle de Milan, occasion de passer en revue ce que la France a de meilleur à offrir, du champ à l'assiette, du producteur au consommateur, du paysan au gourmet...

Pour s'abonner au magazine : alimagri@agriculture.gouv.fr

⇒ en temps réel

Reportages, interviews, ateliers de cuisine, dégustations de produits des lycées agricoles, interview des médaillés du Concours général agricole, trophées des lycées, mais aussi astuces anti-gaspi, infographies, quiz et jeux-concours...

⇒ sur le mur d'images

Le stand sera équipé d'un écran géant sur lequel les visiteurs pourront suivre en direct les événements ou bien visionner des clips vidéos décrivant les missions du ministère.

Suivez toute notre actualité en direct du salon sur :

agriculture.gouv.fr

alimentation.gouv.fr



twitter.com/Min_Agriculture



facebook.com/alimagri



minagriculture.tumblr.com

agripicture.fr le photoblog

AGENDA DU MINISTRE

(sous réserve de modifications)

Samedi 21 février

7h-13h Inauguration du Salon international de l'agriculture par le **Président de la République**

Dimanche 22 février

14h-17h Inauguration du Salon international du machinisme agricole (SIMA)

Lundi 23 février

8h-12h Visite du Salon international de l'agriculture avec le **Premier ministre**

18h Inauguration de la ferme de l'Odysée végétale

Mardi 24 février

11h30 Dans le cadre de la journée de l'enseignement agricole, conférence en présence de **Najat Vallaud-Belkacem**, ministre de l'Éducation nationale

16h30 Rencontre avec les jeunes européens de l'enseignement agricole, en présence de **Geneviève Fioraso**, secrétaire d'État à l'Enseignement supérieur et à la Recherche

18h Lancement de l'université en ligne AGREENIUM en présence de **Emmanuel Macron**, ministre de l'Économie, de l'Industrie et du Numérique, **Axelle Lemaire**, secrétaire d'État en charge du numérique et **Geneviève Fioraso**

19h30 Apéritif franco-italien "En route pour Milan" (sur invitation)

Mercredi 25 février

7h30-9h30 Traite en présence de **Claude Bartolone**, président de l'Assemblée nationale

16h45 Remise des prix du Concours général agricole et signature du contrat d'objectifs et de performance en présence de **Georges Pau-Langevin**, ministre des Outre-mer, sur le stand de l'Office de développement de l'économie agricole des départements d'Outre-mer (ODEADOM)

Jeudi 26 février

9h Visite du Salon international de l'agriculture en présence de **Matthias Fekl**, secrétaire d'État chargé du Commerce extérieur, de la Promotion du tourisme et des Français de l'étranger

14h30 Visite du hall équin en présence de **Patrick Kanner**, ministre de la Ville, de la Jeunesse et des Sports

21h *La Grande Tablee* sur le thème "Les fromages à l'honneur" (sur invitation)

CALENDRIER DES ANIMATIONS SUR LE STAND

(sous réserve de modifications)

PAVILLON 4 • ALLÉE C • STAND 140

Samedi 21, dimanche 22, vendredi 27, samedi 28 février et dimanche 1^{er} mars

Ateliers cuisine avec la Fédération française de cuisine amateur (FFCA)

Lundi 23 (15h), mercredi 25 (11h) et jeudi 26 février (15h)

Animation INAO autour des signes officiels de la qualité et de l'origine



*
PRODUIT
EN FRANCE



PAVILLON 4 • ALLÉE C • STAND 140



CONTACTS PRESSE

Service de presse du ministère de l'Agriculture
tél. 01 49 55 60 11

Véronique Lopes – tél. 01 49 55 59 82 / 06 83 83 99 20
veronique.lopes@agriculture.gouv.fr

Alise Ozolina – tél. 01 49 55 44 48 / 06 21 08 40 11
alise.ozolina@agriculture.gouv.fr