

## QUELQUES MOTS-CLÉS

### Traçabilité

Elle vise à identifier les différentes étapes d'élaboration d'un aliment, depuis l'origine de la matière première jusqu'à la commercialisation.

### Appertisation

Ce procédé permet de conserver les aliments par stérilisation à la chaleur, dans des récipients hermétiquement clos (conserves).

### Produits pasteurisés

Les aliments, produits laitiers le plus souvent, ont été réchauffés à 70 °C en quelques secondes puis refroidis brusquement à 6 °C. Ce traitement thermique est sélectif : il permet de détruire tous les germes nocifs mais préserve une partie de la flore naturelle, sans danger pour l'homme.

### Surgélation

Technique industrielle de conservation des denrées alimentaires consistant à abaisser la température jusqu'au cœur des aliments à - 40 °C, voire - 50 °C, en un temps très court. Les aliments doivent être maintenus à une température inférieure à - 18 °C jusqu'au moment de leur vente.

### Congélation

C'est la version domestique de la surgélation ; les aliments ne sont saisis qu'à - 33 °C. Les durées de conservation sont plus courtes que celles des produits surgelés.

### Produits de quatrième gamme

Légumes crus, conditionnés en sachet et prêts à l'emploi.

# »» Contacts utiles

### Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA)

Organisme public sous tutelle des ministères de l'Agriculture, de la Santé et de la Consommation, l'AFSSA a pour mission d'évaluer les risques nutritionnels et sanitaires des aliments, depuis la production des matières premières jusqu'à leur distribution au consommateur final. Sur la base de comités scientifiques, elle produit des avis qui servent ensuite aux prises de décision des pouvoirs publics.

> 23, avenue du Général-de-Gaulle  
BP 19 – 94701 Maisons-Alfort  
[www.afssa.fr](http://www.afssa.fr)

### Associations de consommateurs et associations de parents d'élève

Se renseigner au niveau local et sur  
> [www.conso.net](http://www.conso.net)

### Commission européenne – Direction générale de la santé et protection des consommateurs (SANCO)

La Direction générale SANCO a pour mission de promouvoir une politique de protection des consommateurs et de défendre leurs intérêts.

> [www.europa.eu.int](http://www.europa.eu.int)

### Conseil national de l'alimentation (CNA)

Organe de concertation et de réflexion sur la définition de la politique alimentaire, le CNA publie des avis qui permettent aux pouvoirs publics de prendre



position. Il est composé de représentants d'organisations de consommateurs, de personnalités scientifiques et de représentants de différents secteurs – agriculteurs, industriels, distributeurs, restaurateurs...

- > 251, rue de Vaugirard  
75732 Paris Cedex 15

### **Conseil national de la consommation (CNC)**

Organisme consultatif, le CNC se trouve placé auprès du ministère chargé de la Consommation. Il est composé de représentants des associations de consommateurs et usagers, et de représentants des professionnels réunis en deux collèges. Il exerce une double mission, de concertation entre consommateurs, usagers et professionnels, et de consultation pour les orientations des pouvoirs publics en matière de politique de la consommation.

- > 59, boulevard Vincent-Auriol  
75013 Paris

### **Direction générale de l'alimentation (DGAL)**

Placée sous l'autorité du ministre de l'Agriculture, la DGAL conçoit et met en œuvre la réglementation relative à l'hygiène et intervient sur la santé animale, sur la protection des végétaux et, plus généralement, sur la sécurité de la filière agricole. Elle veille à la sécurité et à la qualité des aliments, à tous les stades de la chaîne alimentaire.

- > 251, rue de Vaugirard  
75732 Paris Cedex 15  
[www.agriculture.gouv.fr](http://www.agriculture.gouv.fr)

### **Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)**

Placée sous l'autorité du ministre de l'Économie, des Finances et de l'Industrie, la DGCCRF s'assure que les acteurs de la chaîne alimentaire respectent et appliquent les règles définies en ce qui concerne la composition, la transformation et la distribution des produits destinés à la consommation.

- > 59, boulevard Vincent-Auriol  
75013 Paris  
[www.finances.gouv.fr/dgccrf](http://www.finances.gouv.fr/dgccrf)

### **Direction des services vétérinaires (DSV)**

Placés au sein de la DGAL, les services vétérinaires inspectent les ateliers agréés pour la préparation de produits animaux ou d'origine animale et effectuent des contrôles dans les cheptels bovins.

- > 251, rue de Vaugirard  
75732 Paris Cedex 15  
[www.agriculture.gouv.fr](http://www.agriculture.gouv.fr)

### **Groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (GPEM/DA)**

Ce groupement, placé sous la responsabilité du ministre de l'Économie, des Finances et de l'Industrie, est force de proposition pour tout ce qui concerne l'amélioration de la qualité nutritionnelle des repas servis dans la restauration collective.

- Ses recommandations ont servi de base à la circulaire du 25 juin 2001.
- > [www.minefi.gouv.fr](http://www.minefi.gouv.fr)

