



# Pour une meilleure alimentation du consommateur

JEUDI 25 SEPTEMBRE 2008

## DOSSIER DE PRESSE

# SOMMAIRE

- **Les intervenants**
- **Le plan d'action pour une politique de l'offre alimentaire sûre, diversifiée et durable**
- **Le programme de communication sur la politique de l'alimentation**
- **Le partenariat INC/ministère de l'agriculture et de la pêche**
- **Annexes**
  - Bilan de l'Opération Alimentation Vacances (juillet/août 2008)
  - Brochure "Tous responsables de notre alimentation"
  - L'alimentation en images (*extrait du catalogue de la cinémathèque du ministère*)
  - CD "Vinz et Lou"
  - CD "Le bon et le mauvais laitier"



# LES INTERVENANTS

Le ministère de l'agriculture et de la pêche et l'Institut national de la consommation organisent un petit-déjeuner de presse.

## « Pour une meilleure alimentation du consommateur »

- JEAN-MARC BOURNIGAL, directeur général de l'alimentation (DGAL)
- ÉRIC BARDON, délégué à l'information et à la communication du ministère
- ÉRIC BRIAT, directeur général de l'Institut national de la consommation

Le ministère de l'agriculture et de la pêche engage une nouvelle politique de l'alimentation fondée sur la sécurité sanitaire des aliments, l'accessibilité pour tous à une alimentation diversifiée, de bonne qualité gustative et nutritionnelle, et issue de modes de production durables. À cet effet, il s'est doté de moyens de communication spécifiques en partenariat, notamment avec l'Institut national de la consommation.



# LE PLAN D'ACTION POUR UNE POLITIQUE DE L'OFFRE ALIMENTAIRE SÛRE, DIVERSIFIÉE ET DURABLE

## I. Le modèle alimentaire français a fait ses preuves, valorisons-le !

Manger à des horaires réguliers, faire rimer alimentation avec convivialité, plaisir de cuisiner, connaissance des produits et des terroirs font partie de la tradition alimentaire française. Si celle-ci a contribué à fournir des repères aux consommateurs, favorables à leur santé, **un décalage existe aujourd'hui entre la consommation de la population et les recommandations nutritionnelles.**

**Le Programme national nutrition santé, reconduit pour la période 2006-2010 (PNNS2), propose un plan d'action gouvernemental, mettant l'accent à la fois sur l'éducation du consommateur et sur l'offre alimentaire.** Ces objectifs s'inscrivent pleinement dans le cadre de la politique de l'alimentation du ministère de l'agriculture et de la pêche.

## II. Une politique concertée et évaluée

Notre politique de l'alimentation doit permettre à tous d'accéder à une alimentation sûre, diversifiée et durable.

### → Comprendre les consommateurs

Concernant l'éducation alimentaire, notre propos est de comprendre les consommateurs, leurs contraintes et craintes, et de leur apporter ensuite une information non anxiogène afin de les aider à améliorer leur régime alimentaire. Le baromètre des perceptions alimentaires, basé sur des entretiens menés en face à face, sur un échantillon représentatif de plus de 1 000 personnes, mesure la satisfaction et la confiance des consommateurs dans leur alimentation et dans leurs institutions. Le ministère a reconduit ce baromètre pour la 3ème année (résultats en octobre).

### → Faire évoluer les professionnels de l'agroalimentaires

Concernant l'offre alimentaire, notre démarche a également consisté à comprendre les contraintes des entreprises de l'agroalimentaire et de la distribution, de les inciter à améliorer la qualité nutritionnelle des aliments. Des chartes d'engagement de progrès nutritionnel portant sur l'évolution de la composition nutritionnelle des produits (sucres, fibres, matières grasses) et sur les modalités de vente et de consommation (présentation des produits, information) ont été signées durant l'été, nous continuons à solliciter les collectivités et les entreprises pour que leurs efforts soient significatifs. L'année 2008 voit la mise en place de **l'Observatoire de la qualité alimentaire (OQALI)**. Né d'un travail conjoint entre l'AFSSA et l'INRA, c'est un véritable instrument d'évaluation et de suivi des efforts faits par les filières alimentaires.

### III. Cinq chantiers prioritaires pour un accès de tous à une alimentation saine, diversifiée, de bonne qualité nutritionnelle et gustative

1 - Mieux garantir la sécurité des produits importés et leur conformité avec les normes européennes.

2 - Promouvoir la diversité des produits sous signe de qualité ou de l'origine, c'est défendre notre patrimoine collectif et donc notre identité culturelle. Encourager les modes de production durable est un des objectifs du Grenelle de l'environnement. Afin de donner un coup de pouce à l'agriculture biologique, les services de restauration des administrations de l'Etat et des établissements publics serviront 20% de denrées issues de l'agriculture biologique en 2012.

3 - Améliorer l'accessibilité aux fruits et des légumes. Près de 44% des enfants de 3 à 17 ans consomment moins d'une portion de fruit par jour. Deux actions concrètes sont lancées, intitulées « *Un fruit pour la récré* » et « *Un fruit pour les loisirs* » :

« **Un fruit pour la récré** » consiste en une distribution gratuite de fruits dans les écoles afin que les enfants découvrent le plaisir et prennent l'habitude de manger des fruits. Elle est mise en place à l'initiative des mairies. Le ministère de l'agriculture et de la pêche cofinance à 50% cette distribution dans les écoles appartenant aux réseaux « *Ambition réussite* » ou d'éducation prioritaire.

« **Un fruit pour les loisirs** » consiste à introduire dans la formation des animateurs de centres de loisirs des éléments sur la connaissance des fruits et le plaisir de les consommer. Les enfants bénéficieront pour leur part d'animations et de jeux autour du thème des fruits.

4 - Améliorer l'offre alimentaire en restauration collective. Pour la restauration scolaire, une sensibilisation des élus locaux aux recommandations nutritionnelles va être rapidement mise en place. Le programme de formation des personnels de restauration collective sera révisé pour que la nutrition soit mieux comprise et mise en œuvre. Parallèlement des exigences minimales de qualité des repas seront rendues obligatoires par voie réglementaire.

Parce que la qualité de l'alimentation des personnes âgées est une condition essentielle de leur bien-être et de leur bonne santé, des mesures spécifiques adaptées à leurs besoins et à leurs attentes seront être développées à leur attention.

5 - Subvenir à l'alimentation des populations les plus démunies. Le programme européen d'aide aux démunis (PEAD) est en cours de révision. M. Barnier pendant la présidence française du Conseil a à cœur de défendre sa pérennisation pour les années à venir, on peut déjà se réjouir que le budget 2009 ait été augmenté, ainsi la France bénéficiera très certainement d'une augmentation conséquente de son budget.

Il faut ne pas perdre ou gaspiller des fruits et légumes qui peuvent encore être consommés tant la demande est importante. En relation avec le ministère du logement et de la ville, nous travaillons à la construction d'un schéma logistique qui permettra de mettre réellement et gratuitement à disposition des plus démunis les fruits et légumes retirés du marché en cas de crise due à un surplus.

L'aide alimentaire doit être accompagnée d'une communication pédagogique et adaptée aux populations défavorisées. Des partenariats avec les professionnels, les industriels et le secteur associatif sont mis en place pour que les populations défavorisées retrouvent le goût et le plaisir de manger des légumes.

Enfin les personnes défavorisées sont en général fragilisées. Il faut donc être particulièrement vigilant sur la qualité des aliments fournis et veiller à améliorer les recettes pour offrir des produits de bonne qualité nutritionnelle et gustative. Pour cela, nous allons mettre nos établissements d'enseignement supérieurs agricoles et les ateliers technologiques des lycées agricoles à contribution.

### IV. Ce plan national va être décliné localement

La déclinaison en région permettra de travailler avec des réseaux de proximité et donc de cibler les actions en tenant compte du contexte culturel et sociologique. Les services déconcentrés mettront en oeuvre des plans régionaux de l'alimentation, dès le début de l'année 2009.

# LE PROGRAMME DE COMMUNICATION SUR LA POLITIQUE DE L'ALIMENTATION



→ SÉRIE CONSOMAG EN PARTENARIAT AVEC L'INC (cf. fiche jointe)



→ LE MOIS DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ DU 20 SEPTEMBRE AU 2 NOVEMBRE 2008

Pour la première fois une opération commune de valorisation des produits sous signe officiel de qualité et d'origine (AOC, AOP, Label Rouge, AB, IGP, STG) a été lancée à l'initiative de Michel BARNIER et se traduit par un partenariat entre le ministère de l'agriculture et de la pêche, la fédération des entreprises du commerce et de la distribution (FCD), INTERBEV et l'Institut National de l'origine et de la qualité (INAO).

Le mois de l'origine et de la qualité sera marqué par un concours dont l'objectif est de récompenser la meilleure opération de promotion en grande surface de produits bénéficiant d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO), et associant un magasin et un producteur ou un groupement de producteurs. Les premières opérations en magasin débiteront dès le 20 septembre et ce jusque fin octobre. Des lauréats régionaux seront ainsi désignés localement et le couple vainqueur sera désigné parmi les lauréats régionaux par un jury national mi-novembre à Paris.

Dans le cadre du mois de l'origine et de la qualité ce même concours est également décliné à l'attention des artisans bouchers et prend la forme d'un concours de décoration de vitrine et de mise en avant des produits sous SIQO.

→ CUISINES EN FÊTE DU 26 AU 28 SEPTEMBRE 2008



Le ministère de l'agriculture et de la pêche a accordé son parrainage à cette opération qui vise à rassembler le temps d'un week-end le plus grand nombre, quels que soient leurs goûts et leurs talents, autour d'une fête de la cuisine et du « fait maison ». La richesse et la diversité de l'agriculture française sont au service de la créativité et du goût.

Comme le dit Guy Martin, parrain de l'opération, « à l'instar de la fête de la musique il nous manquait une fête de la cuisine, cet oubli est désormais réparé ».

Du 26 au 28 septembre, sur l'ensemble du territoire, des centaines d'initiatives seront organisées pour permettre au plus grand nombre de partager un moment de convivialité autour de repas faits maison.

Le vendredi 26 septembre, Guy Martin passera en cuisine pour permettre aux 1 500 convives de la cantine du ministère de profiter d'un menu spécial.



## → LA SEMAINE DU GOÛT DU 13 AU 19 OCTOBRE 2008

Au cours de la semaine du goût, les différents acteurs des métiers du goût s'associent pour célébrer les plaisirs de l'assiette et contribuer à l'apprentissage du goût auprès de tous et notamment des plus jeunes. Cette opération se caractérise par la tenue de leçons de goût dans des classes de CM1 et CM2 dans toute la France au cours desquelles 3 000 chefs, artisans des métiers de bouche et agriculteurs se mobilisent pour participer à l'animation de ces 6 000 leçons de goût.

Les établissements d'enseignement agricole prennent eux aussi une part active au succès de cette semaine en proposant au sein de leurs établissements des opérations de sensibilisation au goût.



## → LE SIAL DU 19 AU 23 OCTOBRE 2008

Le Salon International de l'Alimentation (SIAL) est le 1<sup>er</sup> salon professionnel de l'agroalimentaire au niveau mondial. Il est une vitrine internationale représentative de toutes les filières du marché de l'agroalimentaire avec 5 256 exposants venant de 99 pays.

Le SIAL est le révélateur des grandes tendances de consommation actuelles et émergentes.

Le ministère dispose d'un stand (Hall 5A - allée F - stand 14) sur lequel des mini-débats thématiques se succèdent pendant 5 jours. Plusieurs thématiques seront développées lors de ces mini-débats : réforme des signes officiels de la qualité et de l'origine, le bio, l'observatoire de la qualité de l'alimentation, point sur la mise en œuvre du paquet hygiène, comment créer de nouveaux produits avec la R&D, comment se former pendant sa carrière dans les IAA, les pôles de compétitivité, la compétitivité des IAA. Par ailleurs une minute d'information sur l'alimentation est prévue quotidiennement sur le plateau de l'info situé sur le FEC ("French export corner").



## → VINZ ET LOU

Le ministère de l'agriculture et de la pêche est désormais partenaire d'un programme de sensibilisation du jeune public (7/11 ans) aux problématiques liées à l'alimentation.

Ce programme intitulé « *Vinz et Lou mettent les pieds dans le plat* » est composé de 14 épisodes de 10 mn chacun qui seront diffusés sur M6 kid à partir de mi octobre. Les 3 premiers de cette saga (« la main à la pâte ...et toque », « et si la salade ne poussait pas dans les sachets ? », « les découvertes du palais »....) sont en ligne dès aujourd'hui sur le corner Vinz et Lou du site du ministère [www.agriculture.gouv.fr](http://www.agriculture.gouv.fr).

# VOTRE ALIMENTATION AU QUOTIDIEN

→ **8 émissions CONSOMAG « spécial alimentation »**

→ **Une campagne de spots radio de 15 modules d'1 minute 30 secondes.**

Le ministère de l'agriculture et de la pêche et l'Institut national de la consommation (INC) ont travaillé ensemble sur une série d'émissions CONSOMAG « Spécial alimentation ». Ce partenariat s'inspire des recommandations et préconisations du Conseil national de l'alimentation (CNA) sur la nécessité de la prévention « des impacts des crises sanitaires en améliorant la communication sur les risques » auprès des médias.

Cette collaboration entamée en 2007 par la production de 14 émissions a particulièrement séduit les consommateurs et a été récompensée dans le cadre du concours européen « connaître ses droits, faire valoir ses droits » réalisé par la Commission européenne.

Devant le succès remporté par ces émissions, l'INC et le ministère renouvellent leur collaboration en 2008.

→ **Pour la rentrée 2008, 8 nouvelles émissions « Spécial alimentation » ont été réalisées.**

Elles poursuivent les mêmes objectifs :

- > restaurer le lien entre aliments consommés et origine agricole des produits
- > informer et sensibiliser les consommateurs sur leur alimentation.

En 2008, les sujets sont centrés plus particulièrement sur la provenance, la production, les contrôles des denrées alimentaires, les modes d'élevage, les innovations, mais aussi sur la préparation de repas équilibrés, et la variété des produits de saison. Les émissions ont été tournées sur les lieux de production, des marchés, chez des producteurs en compagnie de consommateurs et d'experts du secteur de l'alimentation.

Au-delà de l'élaboration et de la diffusion des 8 émissions Consomag « Spécial Alimentation » d'un format de 1'30" ou 2' sur France 2, France 3, France 4 et RFO<sup>(1)</sup>, des émissions plus longues de 4 minutes sont proposées en ligne sur les sites [www.conso.net](http://www.conso.net) et [www.agriculture.gouv.fr](http://www.agriculture.gouv.fr).

Pour dynamiser et élargir la communication autour des 8 émissions, une campagne de spots d'information radio a également été réalisée. 850 radios locales ont été destinataires d'un CD audio « La minute info de votre alimentation » reprenant les mêmes thématiques que les sujets télévisés en format audio sous forme de questions réponses d'experts de 1minutes 30 secondes.

→ **CONSOMAG les émissions d'information des consommateurs :**

Les émissions CONSOMAG sont produites par l'Institut national de la consommation depuis 1966. Elles obtiennent une audience moyenne de 2 millions de téléspectateurs par programme diffusé. Les émissions sont diffusées sur France 2 (du lundi au vendredi à 13h45), sur France 3 (lundi, jeudi et dimanche à 20h20), sur France 4 (mercredi et samedi à 11h50 et mardi et jeudi à 19h50) et enfin sur le canal Tempo de RFO (du lundi au vendredi après le journal télévisé).

(1) Diffusion entre le 8 septembre et le 25 octobre 2008

# OPERATION ALIMENTATION VACANCES 2008

## Des contrôles renforcés et ciblés durant l'été

### → Les objectifs de l'opération alimentation vacances (OAV)

Chaque année, pendant la période estivale du 1er juillet au 31 août, les directions des services vétérinaires (DDSV) renforcent leurs contrôles en matière de surveillance sanitaire des aliments et de protection animale, notamment dans les départements touristiques.

Leurs actions s'inscrivent dans le cadre de l'opération interministérielle vacances (OIV) à laquelle participent d'autres administrations (Concurrence, consommation et répression des fraudes, Douanes, Santé...).

Outre l'action traditionnelle de surveillance de l'hygiène générale exercée tout au long de l'année, les services vétérinaires sont conduits à plus de vigilance en période estivale pour deux raisons essentielles. D'une part, certaines activités ne s'exercent que durant l'été : centres aérés, restauration saisonnière, ventes ambulantes... D'autre part, la période estivale se caractérise généralement par des températures plus élevées. Ainsi, **les anomalies liées au non-respect de la chaîne du froid** sont-elles susceptibles d'être plus fréquentes, notamment lors du transport des denrées alimentaires.

Durant l'été 2008, les services vétérinaires, en coordination avec les autres services, ont donc poursuivi leurs actions de fond dans les secteurs de la distribution des aliments, de la restauration et du transport axées sur **quatre « cibles » prioritaires** :

- **le renforcement des contrôles sur les centres aérés, de vacances et de loisirs, et les camps sous toile ;**
- **le transport de denrées ;**
- le maintien du contrôle sur **les marchés, la restauration commerciale et collective, les établissements spécialisés en produits estivaux ;**
- **une surveillance renforcée de la chaîne du froid et du chaud**, tant au niveau du transport que de la distribution.

**Deux enquêtes spécifiques** ont en outre été programmées cette année, au vu des alertes sanitaires et bilan des opérations de l'année précédente :

- une action renforcée de sensibilisation au risque anisakis : il s'agit d'un parasite présent dans le poisson cru ou les céphalopodes crus (exemple : seiche, calamar...) pouvant entraîner des troubles digestifs et de phénomènes allergiques. Cependant, la congélation ou une cuisson suffisante permet de maîtriser ce danger. Des contrôles accrus ont été réalisés chez les restaurateurs et les traiteurs pour vérifier que des mesures préventives sont en place ;
- des contrôles des établissements de restauration rapide élaborant par assemblage sur place des denrées à emporter.

## → Bilan synthétique de l'OAV 2008

Au total, **19 573 établissements ont été inspectés**, pour 24 634 en 2007. Dans un souci d'efficacité et de coordination, 6 531 établissements ont été inspectés conjointement par les DDSV et les services de contrôle d'autres administrations.

Pour s'assurer de **la bonne application des règles d'hygiène** indispensables à la sécurité sanitaire des produits, chaque inspection comporte **plusieurs points de contrôles** :

- sur l'établissement : propreté des équipements et du personnel, niveau d'hygiène générale... ;
- sur les denrées manipulées : étiquetage, dates de péremption, températures...

## → Les non-conformités rencontrées

→ **Pour 2 253 établissements (soit 11,5% des inspections, contre 10,5% en 2007)**, un certain nombre de non conformités mineures, ont été constatées motivant un rappel à la réglementation dans un courrier **d'avertissement listant les actions correctives à mettre en œuvre**.

→ **677 mises en demeure (soit 3,5% des inspections, contre 3,1% en 2007)** ont été délivrées à l'encontre des professionnels concernés. Dans ces cas, les rappels à la réglementation sont assortis d'échéance à respecter pour mettre en place **les actions correctives**. Il s'agit en général d'un établissement pour lequel un avertissement a déjà été donné.

→ **592 procès verbaux d'infractions** ont été dressés dans 3% des inspections ; **parallèlement, 1 559 opérations de saisie** ont eu lieu, soit **un total de 38,9 tonnes de denrées**. L'année précédente, 583 procès verbaux ont été signés et il y a eu 1 492 opérations de saisie pour 51,5 tonnes de denrées.

→ **67 fermetures d'établissements** ont été ordonnées **par mesure de protection de la santé publique** (contre 97 fermetures en 2007). Parmi ces fermetures, des situations présentant un risque avéré pour la santé des consommateurs ont été constatées et ont entraîné une fermeture de l'établissement en urgence par le Préfet. Il est important de souligner que ces situations restent marginales (**7 fermetures d'urgence ont ainsi été prononcées**).

Il est important de souligner que **les non-conformités les plus fréquentes sont essentiellement d'ordre documentaire** :

- il n'y a pas de plan de nettoyage et désinfection formalisée dans une procédure pour 20,2% des établissements inspectés ;
- de même, il n'existe pas de plan de formation du personnel aux règles d'hygiène dans 16,6% des cas.

Cependant, dans 7% des établissements contrôlés, l'hygiène des manipulations des denrées et les mauvaises pratiques du personnel présentaient des anomalies majeures.

## → Bilan par catégories d'établissements

**Dans les établissements de restauration rapide**, l'anomalie majeure la plus fréquemment constatée est l'absence de procédure formalisée de plan de nettoyage et désinfection (36% des établissements de restauration rapide sédentaires et non sédentaires inspectés). Néanmoins, des défauts majeurs d'hygiène générale ont été mis en évidence dans 10% des établissements et des non-conformités majeures sur l'hygiène des manipulations ont été constatées dans 12 % des restaurants. D'autre part, 268 saisies ont été opérées pour un poids total de 2 794 tonnes.

L'action de sensibilisation au risque Anisakis dans les produits de la pêche, **chez les restaurateurs et les traiteurs**, a été menée dans 412 établissements dont 393 dans le seul secteur de la restauration commerciale traditionnelle. Cette opération ciblée a permis de mettre en évidence que 63 établissements ne maîtrisaient pas le risque Anisakis.

**Les établissements de remise directe au consommateur** hors restauration rapide (hypermarchés et GMS, restaurants commerciaux, petits commerces fixes ou ambulants, magasins de surgelés, producteurs fermiers, fermes-auberges) ont fait l'objet de 10 387 inspections. Une attention particulière a été portée sur **le respect de la chaîne du froid** et les températures de conservation des denrées. Des écarts de températures par rapport à la température réglementaire ont été relevés :

- pour les denrées chaudes : un écart de température de plus de 6°C a été constaté dans 21,5% des cas.
- pour les denrées froides : un écart de température de plus de 6°C a été constaté dans 30,3% des cas.

Enfin, 24,5% ces établissements ne possèdent pas de procédure de nettoyage-désinfection et 19,7% n'ont pas de plan de formation du personnel.

Les contrôles ont été renforcés dans **la restauration sociale** avec 2 345 contrôles dans ces établissements dont 1 739 dans les centres aérés et de vacances. Les mêmes anomalies ont été constatées avec un défaut d'organisation du plan de nettoyage-désinfection dans 22 % des cas et une absence de plan de formation du personnel dans 23 %.

**Les marchés et commerces de détail sur éventaires**, particulièrement fréquentés pendant la période estivale, ont fait l'objet de 3 266 inspections. Le respect de la chaîne du froid est un élément essentiel de gestion du risque sanitaire. Ainsi le contrôle de la température des denrées sur les étals a été renforcé. Il a été constaté un écart de température de plus de 6°C par rapport à la réglementation dans 16,6% pour les denrées froides contrôlées et dans 27,3% pour les denrées chaudes. D'autre part, le marquage des œufs est obligatoire, il permet d'informer le consommateur sur la provenance de l'œuf et sa conservation. Il a été constaté une absence de marquage dans 19,1% des étals. Enfin, il n'y a pas de procédure de nettoyage-désinfection dans 61,4% des établissements.

Enfin, 4 483 contrôles ont été effectués lors **du transport routier des denrées**. Ils ont concerné, notamment, la maîtrise de la chaîne du froid : environ 30% des contrôles ont mis en évidence des non-conformités de mineures à majeures.

## → Tous responsables de notre alimentation

**Chaque professionnel est le premier responsable des produits qu'il met sur le marché** et doit en garantir la sécurité sanitaire. À cet effet, il doit mettre en place des outils pour sécuriser son système de production : respect de règles d'hygiène et de la traçabilité, autocontrôles.

Les services officiels de contrôle sont là pour vérifier que le professionnel exerce une maîtrise de la sécurité sanitaire dans son établissement.

Il est nécessaire que des solutions satisfaisantes et pérennes soient apportées aux anomalies signalées en particulier celles concernant les procédures de nettoyage-désinfection ainsi que le plan de formation à l'hygiène du personnel. Ces plans de nettoyage et de formation sont considérés comme un levier d'amélioration de l'hygiène générale. Des améliorations sont également attendues vis-à-vis des températures de conservation des denrées vendues chaudes et froides, notamment dans le secteur de la restauration commerciale.

**La maîtrise de la chaîne du froid** constitue un élément essentiel de la sécurité des denrées, car elle permet d'empêcher la multiplication des micro-organismes, en particulier les microbes pathogènes qui peuvent parfois être introduits par mégarde dans les aliments. Elle permet aussi de préserver la qualité organoleptique des produits.

Rappelons aussi que **le consommateur** a aussi sa part de responsabilité dans le maintien de la chaîne du froid. Il convient, en effet, de lire attentivement les emballages qui indiquent les températures de conservation des produits et de respecter ces dernières lors du transport du lieu d'achat jusqu'au domicile puis lors du stockage dans le réfrigérateur ou le congélateur. Pour accompagner le consommateur, **un guide de bonnes pratiques d'hygiène** est en cours de rédaction. Il rassemblera de nombreux conseils et permettra aux consommateurs d'adopter les bons « réflexes » en matière de sécurité sanitaire des aliments.