

Favoriser l'accès pour tous à une alimentation de qualité, saine et équilibrée

Déclaration du groupe de la CFTC

La gastronomie française est un des éléments-clé du rayonnement de notre pays à l'international au point qu'elle figure depuis 2010 au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO. Cet art de vivre, notre pays le doit à la diversité de ses territoires et de ses productions ainsi qu'aux savoir-faire de ses agriculteurs et des transformateurs. Mais le modèle économique de distribution des denrées alimentaires a hélas, au fil du temps, donné les pleins pouvoirs aux centrales d'achat et à la grande distribution, au détriment des producteurs et des TPE, multipliant les intermédiaires, diluant les responsabilités et réservant une grande partie de la valeur ajoutée aux géants du commerce.

L'avis invite à un rééquilibrage de ces circuits, vantant l'intérêt pour le consommateur des marchés forains et des commerces de proximité qui créent du lien social entre clients et producteurs, clients et transformateurs. L'alimentation n'est pas, en effet, un simple produit marchand !

Le groupe de la CFTC partage les préconisations de l'avis, notamment, en ce qui concerne l'efficacité des politiques publiques. Si se nourrir doit rester un plaisir, un acte convivial, c'est aussi une nécessité vitale qui implique de mettre à la disposition de nos concitoyens des produits sains, de qualité, ne présentant aucun risque pour la santé.

À ce sujet, il convient d'améliorer la traçabilité sociale et environnementale de tous les produits alimentaires.

Les pouvoirs publics doivent, par conséquent, veiller à doter les organismes tels la DGAL et la DGCCRF de moyens humains pour assumer des contrôles et garantir la sécurité sanitaire. Ces contrôles doivent impérativement s'étendre aux produits importés. Ne pas agir en ce sens consisterait à se tirer des balles dans le pied en fragilisant nos entreprises et donc nos emplois.

L'avis insiste aussi sur la nécessité de clarifier l'étiquetage des denrées alimentaires et des dates limites de consommation. La CFTC appuie cette préconisation pour lutter contre le gaspillage alimentaire au moment même où six millions de Français peinent à se nourrir correctement.

Il met aussi l'accent sur l'éducation à l'alimentation constatant que l'attrait pour la restauration rapide grandit. Bien manger, c'est consacrer du temps au repas, manger de tout en quantité raisonnable, en privilégiant des produits de qualité ne rimant pas, d'ailleurs, forcément avec cherté.

C'est, par exemple, apprendre à cuisiner du poisson pêché sur les côtes françaises, bon au goût, bon pour la santé et bon pour le soutien à la filière.

La CFTC a voté cet excellent avis.