

La nourriture locale ne compte pas pour des prunes !

Dans de nombreuses régions, le cadre réglementaire européen sur l'hygiène et la sécurité alimentaires crée des obstacles importants aux petits producteurs alors que ceux-ci jouent un rôle essentiel pour le développement durable et la conservation de la nature dans les zones rurales.

La Commission européenne reconnaît que la flexibilité prévue par la législation européenne en matière d'hygiène alimentaire n'est pas souvent appliquée par les pays membres et candidats. Les autorités nationales et régionales responsables des contrôles officiels sur le terrain semblent réticentes à l'idée d'assumer la responsabilité (exclusive) inhérente à l'application de solutions plus flexibles.

La législation de l'UE en termes d'hygiène et de sécurité alimentaires fera prochainement l'objet d'une révision. Slow Food invite la Commission européenne à inclure dans ses propositions de lois des dispositions sur la flexibilité qui soient claires et obligatoires et garantissent des règles simplifiées et adaptées aux petits producteurs et aux filières locales. Ces règles simplifiées devront prendre en compte la production alimentaire traditionnelle et le patrimoine local, l'échelle de production et la distance de commercialisation des produits concernés (ainsi qu'évaluer le risque réel). En ce qui concerne la vente directe, des dispositions spéciales devront être prévues. Bien sûr, des standards minimaux devront être respectés par tous les producteurs (ceux-ci devront suivre les indications réalisables de Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène).

Slow Food invite la Commission européenne à promouvoir et soutenir l'échange de bonnes pratiques entre les autorités compétentes des pays membres et candidats (au travers de programmes de coopération, de formations etc.). En outre, un help desk / organe de médiation dédié à la sécurité alimentaire devra être mis en place au niveau européen et national, qui proposera support et conseil aux administrations nationales, régionales ou locales et ciblera des solutions faisables, en particulier pour les filières locales. Ces organes intermédiaires auront pour tâche de faciliter la communication entre les autorités compétentes et les producteurs et devront être ouvertes au dialogue avec les organisations de la société civile concernées.

Les producteurs locaux sont souvent confrontés à des contraintes rigides qui demandent des investissements disproportionnés dans leurs installations. Slow Food invite les autorités compétentes au niveau national, régional ou local à utiliser la marge de flexibilité déjà prévue dans la législation existante. En particulier dans les pays candidats comme ceux des Balkans de l'ouest, la législation nationale en matière de sécurité et hygiène alimentaires ne devrait pas être plus sévère que les règles de l'UE afin que les productions alimentaires locales de qualité demeurent viables même à petite échelle, sans être forcées à des investissements financiers disproportionnés. Pour promouvoir les bonnes pratiques, les autorités doivent en outre offrir coopération et formations aux producteurs, paysans, transformateurs et autorités locales. La formation des petits producteurs pourrait déboucher sur la délivrance de certificats de bonnes pratiques. Quant à la coopération entre les acteurs des filières alimentaires locales, elle devra être soutenue au travers de programmes de développement rural et impliquer les organisations de la société civile qui défendent la nourriture locale.

Dans les territoires où les autorités compétentes ne sont pas disposées à assumer la responsabilité d'introduire des normes adaptées en matière d'hygiène alimentaire, un dégagement de responsabilité pourra être publié : Nourriture locale. Sécurité garantie par le producteur, pas par l'Etat.

Les organisations de la société civile doivent avancer dans le sens qui reflète la volonté du public d'avoir accès à des aliments traditionnels et de garantir leur protection.

Les producteurs locaux doivent se concerter pour définir des guides sectoriels de bonnes pratiques communes. Ils doivent par ailleurs coopérer avec la société civile afin d'acquérir la confiance des consommateurs, au travers également d'activités éducatives dans les écoles, et partager le savoir et les histoires dont regorgent leurs produits.

NOUS VOULONS UNE NOURRITURE LOCALE : LA DIFFÉRENCE SE SAVOURE !

