

Mon camarade Lubin Planque et moi-même Romain Vigano avons travaillé sur la sûreté alimentaire en Europe. Nous avons travaillé plusieurs semaines dans le but d'un concours de l'Union Européennes, et comme objectif final, un audio avec l'interview de notre chef cuisinier, Joël. Mais la sûreté alimentaire, c'est quoi ? La politique de sécurité alimentaire de l'UE vise à protéger les consommateurs tout en garantissant le bon fonctionnement du marché unique. Les quatre piliers de la sécurité alimentaire sont la disponibilité, l'accès, l'utilisation et la stabilité. La dimension nutritionnelle fait partie intégrante du concept de sécurité alimentaire et des travaux du CSA (document sur la réforme du CSA, 2009). C'est un sujet qui nous a semblé intéressant, car ça concerne tout le lycéen. L'Union européenne applique les règles comme le règlement (CE) n°178/2002). Le texte clé du Paquet Hygiène : la Food Law, la législation alimentaire les plus strictes en matière d'alimentation, en mettant notamment des contrôles obligatoires et une traçabilité importante. Cependant, cela n'a pas suffi à empêcher quelques scandales dans ce domaine comme l'affaire du lactéales, le scandale de la contamination d'œufs, le scandale de la viande de cheval ou de la viande avariée en Pologne. On espère avoir formé un travail construit et intéressant.