



ALERTE DES MEDECINS  
SUR  
LES PESTICIDES  
[www.alerte-medecins-pesticides.fr](http://www.alerte-medecins-pesticides.fr)



*Ce document est le fruit d'un travail collaboratif des associations ci-dessus.*

## Atelier 1 :

« Mieux répondre aux attentes des consommateurs en termes de qualités nutritionnelles et environnementales, d'ancrage territorial, de bien-être animal et d'innovations ».

### I. INFORMER LES POPULATIONS SUR LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE

- Selon l'INCA 2, les apports caloriques élevés semblent stabilisés. Cependant, les statistiques de la FAO continuent de montrer une augmentation de l'offre calorique entre 1980 et 2005 (de 10 % environ).
- L'alimentation est plus riche en lipides, autour de 40 % des apports caloriques. C'est davantage la nature des lipides qui pose problème : certaines graisses sont saturées et le rapport Omega 6 / 3 est déséquilibré.
- L'alimentation est aussi moins riche en glucides complexes et plus riche en glucides simples chez les deux sexes. La diminution de consommation des produits de base (pain, pommes de terre..) se poursuit ainsi que l'augmentation des glucides simples, notamment par le biais des boissons (sodas, jus de fruits).
- L'alimentation est moins riche en micronutriments.
- **Bonnes nouvelles** : selon la comparaison INCA 1 (1999) et INCA 2 (2006-2007), la consommation de viande diminue légèrement chez les deux sexes depuis 2000. Celle de fruits et légumes augmente, la consommation de poissons reste stable (ce qui est positif d'un point de vue environnemental) et celle de sel, encore élevée, vient de diminuer.

Rappelons que ces déséquilibres nutritionnels sont, selon le HCSP, en cause dans les maladies cardiovasculaires, les cancers, l'obésité, l'ostéoporose et le diabète.

On constate qu'il y a une diffusion de produits de plus en plus transformés, moins chers, avec moins de temps de préparation. **80 % de nos dépenses alimentaires correspondent à une alimentation préparée hors du domicile.**

Paradoxalement, s'il existe des exigences réglementaires concernant la qualité microbiologique de notre alimentation, rien ne concerne **la qualité nutritionnelle**. A défaut, aidons le consommateur à faire ses choix.

**Pour que le consommateur puisse apprécier les qualités nutritives de l'aliment, il faut qu'il en soit informé clairement. Le logo Nutri-score mis en place n'est pas assez précis car il mélange le sucré, le salé et le gras avec un score global. Une information plus complète sur la base d'un étiquetage énergétique déjà bien assimilé peut rendre plus lisible ces informations. Le rôle de la distribution est important. Elle doit valoriser les démarches vertueuses des fabricants.**

**PROPOSITION :**

**Étiquetage alimentaire « triple A » (gras, sel et sucre sur les produits transformés).**

**AVANTAGES :**

- Information claire sur le sucre, le sel et le gras.
- Incitation à rendre les produits plus sains par l'agroalimentaire.

**INCONVENIENTS :**

- Étiquetage non obligatoire : il touche seulement un certain nombre de personnes. Mais, cela fait partie de la panoplie à mettre en place. Cet étiquetage aide particulièrement les populations déjà traitées pour le diabète et l'hypertension.

## **II. INCITER ET EDUQUER**

Les slogans « manger moins gras, moins salé, moins sucré » et « manger 5 fruits et légumes par jour » ne sont plus audibles. Seuls 25 % des Français en tiennent compte.

**PROPOSITION :**

**Rénover les slogans nutritionnels nationaux avec une déclinaison locale.**

➤ **ACTION SUR LE CALIBRAGE DES ALIMENTS FRAIS.** Le calibrage des aliments favorise le gaspillage alimentaire et met en avant le beau plutôt que le bon, ne favorise pas la maturité, ni les circuits courts. Il faut favoriser une alimentation basée sur les produits de saison et sur le bon. Le message doit être décliné au plan national et local (affichage) pour avoir un meilleur impact.

**PROPOSITION :**

**Campagne sur le bon et sur la maturité plutôt que le beau, au niveau national et avec déclinaisons locales (rôle important de la distribution). Surfaces dédiées en magasin.**

➤ **LES PUBLICITÉS ALIMENTAIRES** ne mettent pas en avant les qualités nutritionnelles du produit. Le consommateur n'a donc pas toutes les informations nécessaires.

**PROPOSITIONS :**

**Encadrer davantage les publicités sur l'alimentaire.**

**Rendre l'affichage nutritionnel obligatoire sur les publicités avec une dimension d'affichage minimale.**

➤ **EDUCATION DES PATIENTS**

**Exemple : l'Association RESSOURCE pour les patients atteints de cancer.**

Les patients atteints de cancer sont sensibles à l'intérêt d'une alimentation saine pour mieux supporter les traitements et pour prévenir les récives. L'apprentissage se fait en ateliers / conférences avec mise en pratique en cuisine. Des ateliers informatifs et pratiques sont mis en place tous les 14 ou 21 jours maximum. L'apprentissage ne doit pas être espacé de plus de trois semaines pour faciliter la mémorisation. Cet apprentissage s'intègre dans le cadre d'un **programme global « santé »**. Le programme a pour sous-titre : « *Du cancer vers la santé* ». Il comprend notamment la gestion du stress et l'activité physique. C'est donc la globalité de l'approche qui en fait son efficacité.

**Le point fort du programme est que les patients deviennent ambassadeurs et convainquent leur entourage de modifier avec eux leur mode d'alimentation en quantité et en qualité (bio, de saison, anti-cancer, etc).**

Il est donc nécessaire d'informer et de former le public et les professionnels (DU de Physio nutrition à Grenoble) par le biais de conférences, d'ateliers de nutrition ou de programme santé pour les personnes malades qui seront ensuite vectrices de solutions dans leur famille et leur entourage.

Le but de l'alimentation est avant tout de rester en bonne santé. Néanmoins, le plaisir n'est pas incompatible avec cet aspect.

**PROPOSITIONS :**

**Mettre en place un programme santé global incluant l'alimentation (formation des patients et des professionnels).**

**Déployer le dispositif ASALEE (Action de santé libérale en équipe). Ce dispositif permet à un infirmier salarié de travailler en coordination avec des médecins généralistes pour proposer au cabinet un accueil individuel (accompagnement, conseils). Ces infirmiers peuvent réaliser des ateliers cuisine, marche, rencontre.**

➤ **EDUCATION A L'ECOLE**

Les enfants ne savent plus reconnaître les aliments frais de base (hormis la carotte et la banane !). Il serait intéressant de mettre en place des ateliers scolaires sur l'alimentation ainsi qu'un parcours santé alimentation sur le trajet vers l'école.

**PROPOSITIONS :**

**Renforcer l'éducation alimentaire à l'école.**

**Mettre en place un parcours santé alimentation en concertation avec les mairies.**

➤ **EDUCATION EN ENTREPRISE**

Plusieurs pistes sont envisageables :

- Informer et éduquer de manière adaptée, par exemple en développant des ateliers santé en entreprise.
- Inciter au développement de cuisines dans les entreprises (publiques et privées) pour inciter à déjeuner sur place plus sainement et/ou inciter à la fréquentation de restaurants qui proposent des menus équilibrés (mise en place de partenariats).
- Financer des échanges universitaires et culturels entre nos étudiants (agronomie, médecine...) et des entreprises durables, écologiques.

### III. PROTEGER

#### ➤ LES POPULATIONS A RISQUE (ENFANTS, FEMMES ENCEINTES)

##### **Alimentation infantile (de 0 à 3 ans) :**

Concernant la contamination de notre alimentation par les produits chimiques, le rapport de l'Anses fait ressortir les points suivants :

- Neuf substances sont retrouvées à des taux préoccupants parmi lesquels : plomb, nickel, arsenic et mercure. La nécessité d'une éducation sanitaire concernant les métaux comme le plomb ou le mercure, particulièrement au moment de la grossesse, rend indispensable la formation sur l'hygiène chimique des médecins généralistes et des sages-femmes.

- Pour les résidus de pesticides, si les laits 1er et 2ème âge sont épargnés, on détecte en revanche des traces de pesticides dans 100 % des céréales infantiles (dont 12 % quantifiés), des jus de fruits (75 % quantifiés), des potages et purées (9 % quantifiés), des pots de fruits (73 % quantifiés) et de légumes (59 % quantifiés) et également dans 100 % des pots de légumes viande ou poisson (33 % quantifiés).

##### **Alimentation courante :**

Les résultats sont encore plus préoccupants puisque 68 % contiennent des résidus détectables et 60 % sont quantifiables. Avec là aussi des records : 100 % des pâtes, plats composés, pommes de terre, soupes, viennoiseries, pains, légumes, fruits, céréales du petit-déjeuner en contiennent. Et ce ne sont pas que des traces puisque dans la quasi-totalité des cas ces résidus sont quantifiables.

**Au total, 67 % des échantillons d'aliments (infantiles et courants) ont des résidus de pesticides détectables et 37 % sont quantifiables.**

Deux phénomènes doivent être particulièrement pris en compte :

- **L'effet cocktail** : quand des résidus sont détectés, cela correspond à 1 seule SA dans 17 % des cas, à 2 à 5 SA dans 61 % des cas et à plus de 5 SA dans 22 % des cas.

- **Les perturbateurs endocriniens** : l'EATI prend en compte la DJA (dose journalière admissible) pour évaluer le degré de sécurité des substances dépistées. Or, cette DJA n'est pas opérante pour les perturbateurs endocriniens dont la toxicité ne dépend pas de la dose mais du moment d'exposition et d'effets de mélanges. Ceci est d'autant plus flagrant que, sur les 84 pesticides jugés prioritaires, environ la moitié (20 PE 1 et 21 PE 2) ont des propriétés de perturbateurs endocriniens (comme également le mercure). Et parmi les pesticides jugés prioritaires le plus souvent détectés, sur 16 (hors POP et autres retirés), 7 sont des PE 1 ou 2. Enfin, parmi les 11 substances détectées dans plus de 10 % des échantillons totaux, 4 sont des PE reconnus par

l'EFSA (OPP, Carbendazime, Métribuzine et Boscalid) et deux autres (Captane et Tébuconazole) figurent sur la liste de Mac Kinley. Figureront-ils dans la liste des PE présumés de l'EFSA ? **Ce point justifie de privilégier une alimentation « bio » chez les jeunes enfants et les femmes enceintes.**

Le raisonnement est similaire pour les contenants et films alimentaires en plastique des plats tout-prêts pour les jeunes enfants du fait de leurs teneurs en phtalates, en bisphénol A remplacé désormais par des substituts équivalents.

#### PROPOSITIONS :

**Nécessité d'aider à la constitution de filières d'alimentation infantile bio. Les entreprises positionnées sur l'alimentation infantile sont pour certaines proches du niveau leur permettant de fournir la qualité du label « bio ». Des aides ciblées pourraient leur permettre de franchir le pas et d'étoffer l'offre alimentaire indemne de contaminants (pesticides, mais aussi phtalates, BPA) à destination des jeunes enfants.**

**Dans l'attente d'une éviction conséquente des PE (pesticides et non pesticides, certains et suspectés), une action de santé publique doit cibler les périodes de vulnérabilité maximale que constituent la période péri-conceptionnelle, la grossesse, la petite enfance et la puberté. Elle doit permettre de délivrer une information complète sur l'hygiène chimique :**

**\* diffuser une information référencée aux couples désirant un enfant ainsi qu'aux jeunes parents par le biais de médecins généralistes et de divers spécialistes.**

**\* mettre à la disposition des médecins des outils d'information (affiches, flyers, documents à remettre aux parents).**

**\* former les médecins pour qu'ils puissent relayer cette information dans leurs cabinets.**

**\* instaurer une consultation pré-conceptionnelle.**

#### ➤ CONTAMINATION PAR LES PESTICIDES

De l'étude de l'Anses, EAT 2, nous retiendrons :

- Parmi les 1 235 échantillons composites analysés, **37 % présentent au moins un résidu détecté et 30 % au moins un résidu quantifié.** Quand les analyses portent sur les produits bruts, d'origine végétale (fruits, légumes, céréales, épices, etc.) mis sur le marché français, les taux de quantification sont plus élevés. Selon la DGCCRF, **74 % des échantillons de fruits, 59 % des céréales présentent des résidus de pesticides quantifiables.**

- Parmi les échantillons présentant des détections, **50 % contiennent une seule substance, 41 % de 2 à 5 substances.** Les dépassements de LMR sont rares (2,2 % des échantillons) mais sont observés pour 10 substances actives. Si l'on excepte les 4 qui sont interdites en Europe (!), les 6 autres concernent un neurotoxique (le Chlorpyriphos-éthyl), deux CMR 2 (Chlorothalonil et Chlorprophame), le Diméthoate retiré depuis et deux PE

(Carbendazime, métabolite du Thiophanate-méthyl, et Orthophenylphenol OPP). Neurotoxique, cancérigène et PE : la panoplie des effets toxiques observés....

- Pour la qualité de l'eau, en ce qui concerne les pesticides, ce n'est qu'au prix de traitements coûteux que l'eau est rendue potable au robinet du consommateur. Il existe cependant une incertitude manifeste concernant la nature des pesticides réellement retrouvés dans l'eau potable, tous les métabolites n'étant pas recherchés.

#### **PROPOSITIONS :**

**Contractualiser avec les producteurs sur les bassins versants de zones de captage pour une conversion en agriculture biologique. Le soutien apporté par les Agences de l'eau doit être renforcé.**

**Exiger des industriels, comme condition indispensable à l'AMM, qu'ils fournissent les métabolites « étalons » correspondant à la dégradation de la Substance Active dans différents milieux.**

**Ne pas se contenter du respect des LMR, mais tendre vers l'objectif du zéro résidu car les effets des petites doses à long terme sont largement ignorés par la réglementation et l'effet cocktail n'est pas pris en compte.**

**Missionner l'Anses afin d'étudier l'évolution possible de la réglementation permettant de prendre en compte ces 2 problématiques.**

**Imposer aux collectivités territoriales un taux de 20 % minimum de fourniture « bio » pour les cantines et budgéter les crédits nécessaires pour atteindre cet objectif sur une législature.**

**Soutenir financièrement la formation des acteurs relais des collectivités : personnel des cantines, intendants, pour un accompagnement aux changements de pratiques culinaires et à la gestion des achats.**

**La classification d'une substance PE est, faut-il le rappeler, bien destinée à couvrir l'ensemble des espèces vivantes : le classement des substances en PE est donc indépendant.**

Il est indispensable pour l'établissement du poids de la preuve scientifique de ne pas se fier aux seules données issues des modèles expérimentaux basés sur les lignes directrices internationales et fournies par les industriels. Le règlement concernant les pesticides PE (CE 1107/2009) introduit un cadre réglementaire fondé sur le danger et non sur l'évaluation des risques. Nous souhaitons, comme les experts de l'Anses, que ce cadre soit défendu et étendu aux usages d'autres produits (cosmétiques, plastiques...) et réaffirmons notre souhait qu'une évaluation du risque des pesticides PE suspectés puisse être conduite.

### PROPOSITIONS :

Retirer du marché certaines substances actives.

Mettre fin aux aberrations réglementaires :

- Les dossiers d'AMM doivent inclure des tests de toxicité réalisés sur la formulation entière.
- Les CMR 1b sont encore sur le marché au prétexte que leur AMM est antérieure au règlement 1107/2009.

- Le cas des SA dont l'un des métabolites est un CMR ou un PE :

\* le Thiophanate-méthyl. L'un de ses métabolites est la Carbendazime, substance qui n'est plus autorisée en France depuis 2008 et qui fait partie de la liste des PE 2 de l'EFSA. A quand son retrait ?

\* L'Ethylène thiourée, métabolite des Dithiocarbamates, classée PE 1 toujours par l'EFSA.

Cela annonce-t-il le retrait des Dithiocarbamates (Mancozèbe, Manebe, Thiram) ?

- Les SA dont le classement CLP évolue :

\* L'Epoxiconazole classée depuis son AMM CMR 1B.

L'État français doit prononcer le retrait du marché des produits concernés, le règlement 1107/2009 les situant clairement du fait de leur caractère CMR 1a ou 1b en dehors du cadre de l'évaluation des risques.

### ➤ DESEQUILIBRE OMEGA 6 / OMEGA 3

Nos apports en graisses souffrent d'un déséquilibre oméga 6 / oméga 3. La comparaison ANC et données de consommation des Français conduit à viser une diminution des AGS (en particulier à chaîne longue) et à accroître celle des AGPI n-3.

Or selon l'Anses, (cf Impact des pratiques en alimentation animale sur la composition en acides gras des produits animaux destinés à l'homme, 2011), pour le lait de vache, « les rations à base d'herbe, pâturée ou conservée dans de bonnes conditions, modifient le profil des AG du lait dans un sens potentiellement favorable, comparées aux rations riches en concentrés et/ou en ensilage de maïs ». Ce que confirme la méta-analyse de Leifert.

Pour la viande bovine, « le pâturage permet de réduire significativement la proportion AGS, en particulier à chaîne longue ».

### PROPOSITIONS :

**Nécessité de corriger les apports en glucides complexes, fibres et nature des graisses : diminuer dans les viandes et produits laitiers (bio ou non) le rapport oméga 6 / oméga 3.**

**Soutenir des filières permettant de répondre à certains enjeux nutritionnels.**

**Favoriser les filières « herbe » dans l'élevage.**

### ➤ LES NANOPARTICULES

Les nanomatériaux deviennent de plus en plus présents dans les produits manufacturés et représentent un enjeu sanitaire et environnemental majeur. Leur présence dans les produits alimentaires (soit dans l'emballage, soit



directement dans l'alimentation où elles sont présentes sous forme d'additifs) expose à une pénétration digestive. En effet, les nanoparticules peuvent franchir la barrière intestinale, se diffuser dans tout l'organisme et produire des effets potentiellement toxiques. Le dioxyde de titane, par exemple, est classé cancérigène possible par inhalation depuis 2006. Une récente étude a montré qu'administré dans l'alimentation, il provoquait des lésions préneoplasiques du colon chez l'animal alors qu'il n'a aucune utilité en termes de valeur nutritive ou de conservation des aliments.

Actuellement, les nanomatériaux manufacturés sont reconnus comme un groupe de substances à part. Cependant, il n'existe aucune loi en vigueur concernant leur production, leur utilisation ou leur commercialisation. Le programme européen REACH (Registration, Evaluation, Authorization and Restriction of Chemicals) reconnaît les propriétés spécifiques des nanomatériaux, mais ne possède aucune disposition particulière à leur égard. De même, l'agence américaine des produits alimentaires et médicamenteux (FDA) déterminent les règlements selon la nouveauté de l'identité moléculaire des produits. Un nanomatériau n'est généralement pas considéré comme nouveau. Il est donc régi par la réglementation de son équivalent non-nano alors que les propriétés que lui confère sa taille sont différentes.

En France, une obligation légale de déclaration des substances à l'état nanoparticulaire, gérée par l'ANSES, a été mise en place depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2013. La mise en œuvre de cette obligation permet de fournir une vision de la production et de l'importation des nanomatériaux sur le territoire français. Objectif : obtenir une meilleure connaissance de l'exposition potentielle des publics et de l'environnement. Mais, cet étiquetage n'est pour l'instant quasiment pas respecté, ni pour les nanoparticules dans l'alimentation, ni pour celles dans les cosmétiques.

#### **PROPOSITIONS :**

**Vérifier l'application de l'obligation d'étiquetage (non-nano / nano).**

**Réglementer.**

**Interdire les nanoparticules dans les produits pour bébés et femmes enceintes : les nanoparticules passent toutes les barrières biologiques y compris la barrière placentaire, exposant les fœtus.**

**Mettre en place de nouvelles études systématiques pour tout nouveau produit employé sous forme nanoparticulaire.**

#### **➤ EMBALLAGES ALIMENTAIRES ET CONSERVES**

Les emballages alimentaires sont des nids à produits toxiques. Après les emballages plastiques qui sont susceptibles de contenir du BPA ou des phtalates, **les emballages en carton** ne sont pas en reste. Certains

contiennent des hydrocarbures aromatiques, polluants qui se retrouvent dans les aliments. Ces substances toxiques sont suspectées d'être cancérigènes, mutagènes et de perturber le système endocrinien.

Foodwatch, une association européenne, a analysé 120 produits alimentaires secs conditionnés dans des emballages en carton (pâtes, riz, semoule, lentilles, céréales, etc) et distribués en France, au Pays-Bas et en Allemagne. Elle y a détecté la présence d'hydrocarbures aromatiques d'huile minérale dans 43 % d'entre eux.

La France est la plus mauvaise élève puisque sur les 42 produits testés, 25 contiennent ces substances dérivées du pétrole. Et grosse surprise, les grandes marques sont autant incriminées que les marques distributeurs.

Cette contamination se produirait lors de la production, du stockage ou du transport, mais aussi par la migration des emballages en papier ou en carton recyclé vers les aliments.

Par ailleurs, l'interdiction du Bisphénol A dans les contenants alimentaires (conserves, cannettes de boisson) a conduit certains industriels à remplacer le Bisphénol A par d'autres Bisphénols dont la toxicité, notamment sur la reproduction, semble tout aussi importante (Bisphénol S). Il faut veiller à ce que la loi sur l'interdiction du Bisphénol A soit respectée et renforcer les contrôles et la législation sur les produits de substitution à effet perturbateur endocrinien.

**PROPOSITION :**

**Rendre obligatoire une protection à l'intérieur de l'emballage (sachet intérieur, couche protectrice accolée au carton ou encore matériau absorbant injecté dans l'emballage).**

**Renforcer les contrôles sur le respect de l'interdiction du Bisphénol A.**

**Renforcer la législation sur les substituts utilisés à effet Perturbateurs Endocriniens.**

➤ **CANTINES SCOLAIRES**

Pour simplifier la manutention et la vaisselle, les aliments sont réchauffés dans des contenants en plastique. Cela accentue le passage d'éléments toxiques du contenant vers le contenu, d'autant plus quand le chauffage est long. Autre conséquence : la création de déchets considérables.

**PROPOSITION :**

**Interdire les réchauffages dans les contenants plastiques (cf ville de Strasbourg).**

➤ **A L'HOPITAL**

Les patients sortent souvent dénutris de leur séjour hospitalier.

**PROPOSITION :**

**Renforcer les contrôles sur la valeur nutritionnelle et les contrôles sanitaires en cuisine.  
Ajuster le prix du repas pour le mettre en adéquation avec la qualité nutritionnelle recommandée.**

➤ **SIGNES OFFICIELS D'IDENTIFICATION DE LA QUALITE ET DE L'ORIGINE**

Les labels de type AOP, AOC, Label Rouge, BIO sont des éléments d'engagement important des filières pour répondre à l'attente des consommateurs. L'aspect social et sanitaire peut y être renforcé.

A l'image de la charte conclue sous l'égide du préfet entre les pomiculteurs du Limousin et des représentants de la société civile, il faut aller plus loin. Cette charte vise à renforcer la protection des riverains, notamment en cas d'épandage de pesticides pour répondre à leur inquiétude légitime. Elle vise également à identifier, en vue d'une substitution, les pesticides qui ont un effet Perturbateurs Endocriniens ou CMR et dont la réglementation actuelle ne permet pas de protéger la santé (effets faibles doses, effets cocktails, effets sur les populations fragiles : femmes enceintes, enfants ..)

**PROPOSITION :**

**Développer la signature de chartes à visée sociale et sanitaire des filières, au sein des SIQO et en dehors, avec les habitants des territoires et leurs représentants.**

#### **IV. INNOVATION ET BIEN-ETRE ANIMAL - PROBLEME ASSOCIE DE L'ANTIBIORESISTANCE**

L'augmentation régulière de la résistance aux antimicrobiens fait peser une menace d'une ampleur exceptionnelle sur la santé publique. La maîtrise de cette antibiorésistance est donc une priorité de santé publique. L'élevage intensif favorise **la dissémination bactérienne**.

Pour relever ce défi, dans le domaine de la santé animale, la France a mis en place **le Plan Ecoantibio**. Avec notamment un volet important de mesures préventives.

**Le plan Ecoantibio 1** a bien fonctionné.

Il existe des organismes de formation continue très actifs. Et leur formation initiale est bonne !

En revanche, il serait souhaitable de **mieux former les éleveurs** avec un vrai programme de formation. Qui pourrait financer ces formations et les transformations matérielles qui doivent accompagner ces évolutions ? Si

des aides de l'Union Européenne sont possibles, il faudrait qu'au niveau national des vétérinaires sanitaires assurent ces formations. Or, ces vétérinaires fonctionnaires sont en nombre insuffisant.

#### **PROPOSITIONS :**

**Renforcer le nombre de vétérinaires formateurs dédiés à l'élevage.**

**Aider les petits cheptels (prix, distribution...).**

**Favoriser une approche globale et intégrée de l'exploitation agricole.**

**Favoriser la médecine rurale de prévention et la médecine de troupeau avec prévention conseil : ensilage de qualité / cheptel et infections (exemple : fusobacterium necroforum, excrément mal ramassé si entravement).**

L'un des objectifs du **plan Ecoantibio 2** en matière de réduction des risques d'antibiorésistance est d'affirmer et de défendre les positions françaises au niveau européen et international.

Il décline les propositions suivantes :

- D'insérer dans le droit européen le principe que les animaux importés et les denrées qui en sont issues doivent respecter les mêmes restrictions que celles fixées dans l'Union Européenne.
- D'insérer dans le droit européen l'interdiction de prescription des antibiotiques à des fins préventives, quelle que soit la voie d'administration et l'espèce.
- D'interdire universellement la prescription des antibiotiques comme facteur de croissance (interdite dans l'Union Européenne depuis 2006).

#### **PROPOSITION :**

**Refuser l'entrée de produits d'élevage pour lesquels des antibiotiques ont été utilisés en prévention et comme facteur de croissance. Dans sa configuration actuelle, le traité de libre-échange CETA semble aller à l'encontre des engagements de la France sur ce sujet.**

## **V. ANTILLES ET OUTREMER**

**Les plans Chlordécone** 1,2 et 3 ont mobilisé près de 100 millions d'euros (30, 36 et 30 millions d'euros) pour aboutir à une protection zéro de la population. Bien qu'il soit un perturbateur endocrinien connu de longue date, la question du Chlordécone dans les aliments n'a jamais été réglée par nos parlementaires.

Il y a 500 nouveaux cas de cancers de la prostate chaque année. Parmi eux, des cas dès l'âge de 40 ans. 10 % de la population est diabétique.

Il y a près de 300 amputations par an, dont la moitié est due au diabète.

100 nouvelles personnes sont dialysées par an.

Il y a 5 % de naissances en moins chaque année depuis 2007.

Sans parler des troubles neuro-développementaux qui ne sont pas répertoriés.

Il n'existe aucune traçabilité des produits offerts à la consommation en grande surface où les contrôles sont rarissimes.

Nous espérons qu'après ces Etats Généraux, des mesures drastiques seront prises. Les médecins ont fait des propositions écrites que les Parlementaires, tous informés, n'ont jamais relayées. C'est l'urgence numéro 1 !

**PROPOSITIONS :**

**Contrôles stricts de l'alimentation.**

**S'appuyer sur les propositions des médecins antillais.**

**Le resucrage sur place des boissons sucrées** est désormais interdit par la loi LUREL.

**PROPOSITION :**

**Renforcer les contrôles pour confirmer sa bonne application.**

**La vente de viennoiseries** peut se poursuivre dans les établissements lors des collations. L'intérêt d'une collation le matin n'est pas à remettre en cause (par exemple pour les enfants se levant à 5 h du matin pour aller à certains collèges de la Réunion).

Les préconisations du PNA ne sont pas respectées. L'ARS n'effectue pas ces contrôles.

**PROPOSITION :**

**Le ministère de l'Education Nationale doit rappeler et contrôler les bonnes pratiques.**

## **VI. INNOVATIONS**

Plusieurs innovations sont souhaitables :

- Encourager la mise en place de Plans Alimentaires Territoriaux (PAT).
- Privilégier l'implantation de parcelles bio près des écoles, des hôpitaux, des maisons de retraite.

- Organiser des soutiens publics : financiers, techniques, territoriaux et de distribution pour favoriser l'implantation de producteurs bio péri-urbains.
- Mettre au programme des cursus agricoles les modes de culture plus responsables : permaculture, biodynamie, raisonnée...
- Rendre obligatoire la formation des référenceurs de grande distribution aux critères de santé environnementale par gamme de produit (label - PE : phtalates, DEHP, bisphénols - Nanoparticules–suremballage - valeurs et bienfaits nutritionnels – impacts environnementaux - salutogénèse)
- Intégrer un flash code ou un lien internet sur l'emballage du produit pour l'information du consommateur. (lien vers un onglet « nutrition » du fabricant/producteur/revendeur).
- Création d'un label « Cuisine favorable à la santé ».