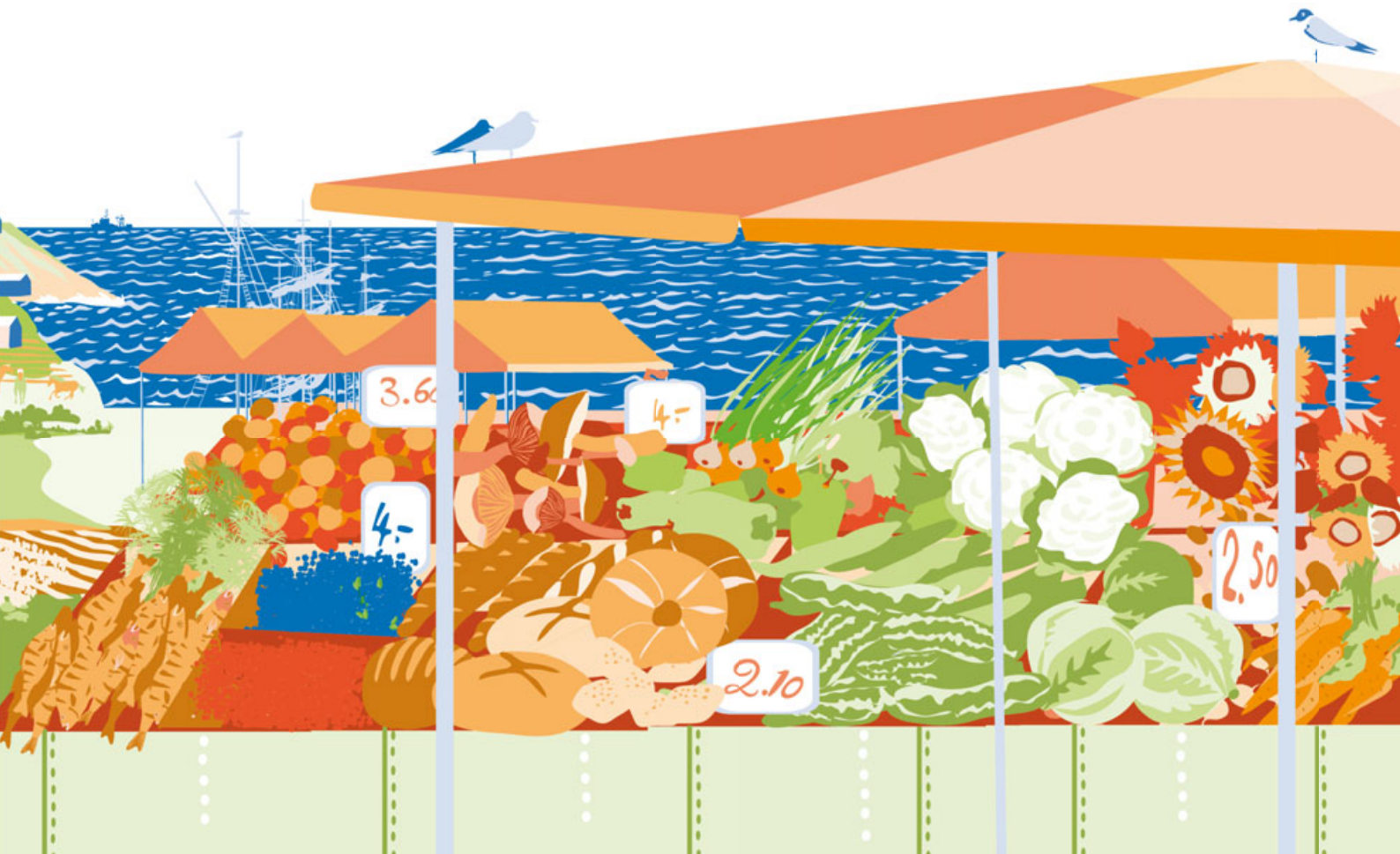




# SÉCURITÉ ALIMENTAIRE EN FINLANDE

Ministère de l'Agriculture et des Forêts



## LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE COMMENCE DANS LE CHAMP ET SE TERMINE DANS L'ASSIETTE

La sécurité des aliments produits et consommés en Finlande est de haut niveau sur le plan international. La sécurité alimentaire finlandaise a ses racines à la campagne, mais elle est le résultat des actions de l'ensemble de la chaîne alimentaire. Les principales exigences de la sécurité sont stipulées par la législation. En outre, le secteur économique possède ses propres systèmes

de qualité et de sécurité.

Le ministère de l'Agriculture et des forêts pilote la qualité et la sécurité dans l'ensemble de la chaîne alimentaire. Dans une chaîne parfaitement fonctionnelle, il est possible de garantir l'authenticité des produits et de remonter aux sources des matières premières.



## LES ENGRAIS UTILISÉS SONT SÛRS

Des engrais de qualité et adaptés à la production végétale ont un impact sur la qualité des produits d'origine végétale et, par là même, sur les aliments et la santé des personnes. En Finlande, on rajoute du sélénium aux engrais depuis déjà plus de 20 ans, dans l'intérêt de la santé humaine et animale.

Des études ont permis de démontrer que le sol et les cours et plans d'eau finlandais étaient exceptionnellement sensibles aux effets nocifs du cadmium. C'est pourquoi la Finlande plafonne la quantité de cadmium dans les engrais et la teneur en cadmium des engrais agricoles et horticoles utilisés est faible au niveau européen.





## LE MINISTÈRE PILOTE LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

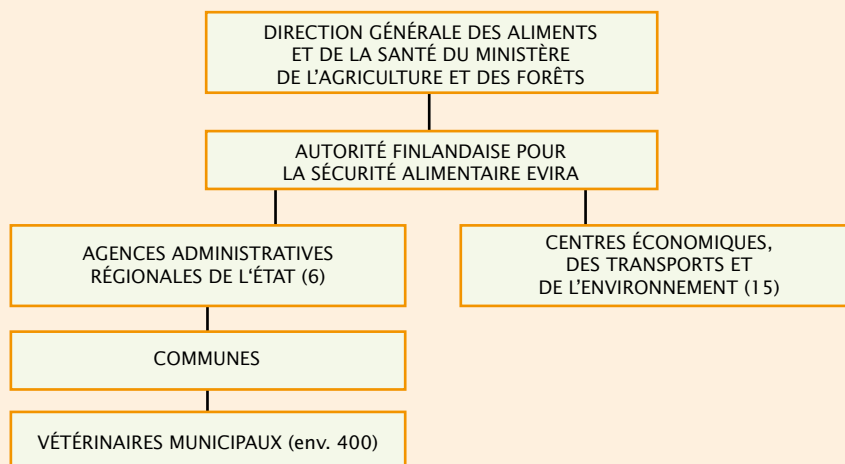
**La Direction générale des aliments et de la santé du Ministère de l'Agriculture et des Forêts** pilote la sécurité et la qualité des intrants agricoles, la santé et le bien-être des animaux ainsi que les aspects phytosanitaires.

**L'Autorité finlandaise pour la sécurité alimentaire (Evira)** assume la responsabilité du pilotage et de l'inspection dans le secteur. Cette administration s'adonne également à la recherche scientifique et à l'évaluation des risques.

**Les centres économiques, des transports et de l'environnement** assistent l'Autorité finlandaise pour la sécurité alimentaire dans le contrôle et les inspections des intrants agricoles et de la protection phytosanitaire.

**Les communes** sont responsables sur leur territoire de l'ensemble du contrôle pratique de la santé environnementale et de la pratique vétérinaire.

### Administration de la sécurité alimentaire en Finlande



## PEU D'ORGANISMES NUISIBLES AUX VÉGÉTAUX ET PRODUITS VÉGÉTAUX

Il y a en Finlande exceptionnellement peu d'organismes soumis à quarantaine nuisibles aux végétaux et produits végétaux. Certains, des plus dévastateurs, n'ont même jamais été rencontrés en Finlande. C'est la raison pour laquelle la Finlande a été classée en zone protégée et des mesures particulières ont été prises pour empêcher la propagation des parasites.

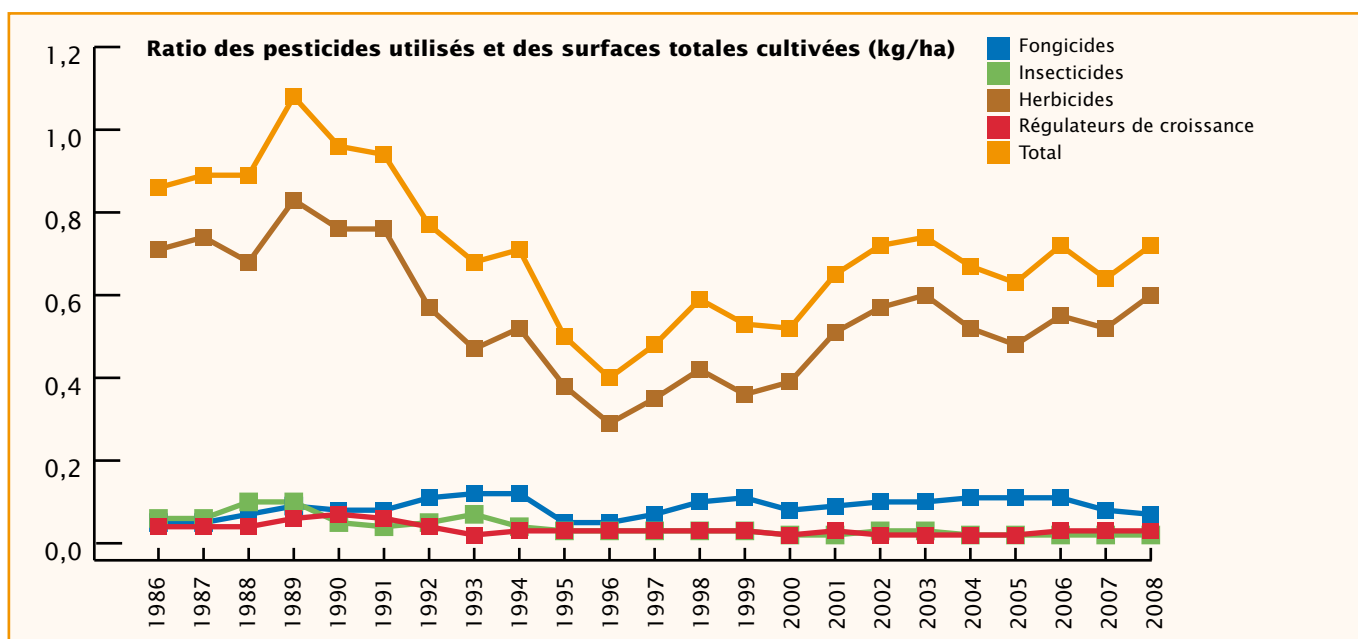
Leur présence est suivie au moyen d'un contrôle du matériel végétal. Le contrôle est pratiqué sur les exploitations, sur le marché des végétaux ainsi que sur les lots de végétaux destinés à l'importation et à l'exportation.



## MINIMISATION DE L'UTILISATION DES PRODUITS PHYTOSANITAIRES CHIMIQUES

En Finlande, les produits phytosanitaires sont utilisés strictement en fonction des besoins et de manière ciblée. On utilise donc, annuellement, seulement 0,7 kilo de produits phytosanitaires chimiques par hectare.

Après 1980, le programme environnemental agricole a notamment contribué à une diminution considérable de l'utilisation des produits phytosanitaires. Des mesures préventives permettent de diminuer les besoins en produits phytosanitaires, notamment en choisissant des espèces résistantes, en pratiquant la rotation des cultures et en utilisant des techniques agricoles adaptées au site d'exploitation. Le froid rigoureux de l'hiver contribue également à diminuer de manière efficace les ennemis des cultures. Le taux de résidu de produits phytosanitaires dans les aliments finlandais est extrêmement faible.



## LA FINLANDE A UN PROGRAMME NATIONAL DE CONTRÔLE DES SALMONELLES

La Finlande a mis en œuvre un programme national de contrôle des salmonelles depuis 1995. Ce programme contrôle les bovins, les porcs, les volailles ainsi que leur viande et les œufs. Il a pour objet de protéger les consommateurs contre les infections à salmonelles, qui se propagent par les produits alimentaires d'origine animale. La détection de salmonelles conduit systématiquement à des mesures visant à empêcher la propagation de l'infection et à en déterminer l'origine.

On trouve rarement des salmonelles dans les exploitations finlandaises. Conformément à l'objectif du programme national, leur occurrence dans les animaux d'élevage et dans les produits obtenus à partir de ceux-ci est inférieure à un pour cent.

La présence de salmonelles dans les fourrages fait aussi l'objet d'un contrôle efficace. Ce contrôle est multiple : des échantillons visant à détecter les salmonelles sont prélevés non seulement par les autorités, mais aussi par les fabricants de fourrages. Les autorités surveillent également les systèmes de contrôle de la qualité des entreprises ainsi que les fourrages déjà sur le marché.

Si l'on trouve des salmonelles dans un lot de fourrages, leur commercialisation et leur utilisation sera interdite. Les mélanges de fourrages contaminés par les salmonelles seront détruits et l'on cherchera à déterminer la source de la contamination. Les lots déjà sur le marché seront détectés et retirés.

## LA FINLANDE EST UN PRÉCURSEUR DANS LE DOMAINE DE LA SANTÉ DES ANIMAUX D'ÉLEVAGE

La bonne santé des animaux d'élevage est garantie par un système national de santé animale.

L'action en matière de santé animale repose sur un accord passé entre le vétérinaire et le producteur. Cet accord suppose qu'un plan de soins de santé ait été établi pour l'exploitation et que celle-ci respecte les consignes relatives au bien-être des animaux, aux maladies épizootiques et aux soins vétérinaires.

Afin de promouvoir les soins de santé, une vaste coopération est entreprise avec les autorités et les acteurs du secteur, par exemple les représentants de l'industrie, de la recherche et des organisations de producteurs. Elle a notamment comme objectifs de réduire le recours aux médicaments, d'accroître la prévention des maladies et d'améliorer le suivi du niveau des exploitations.



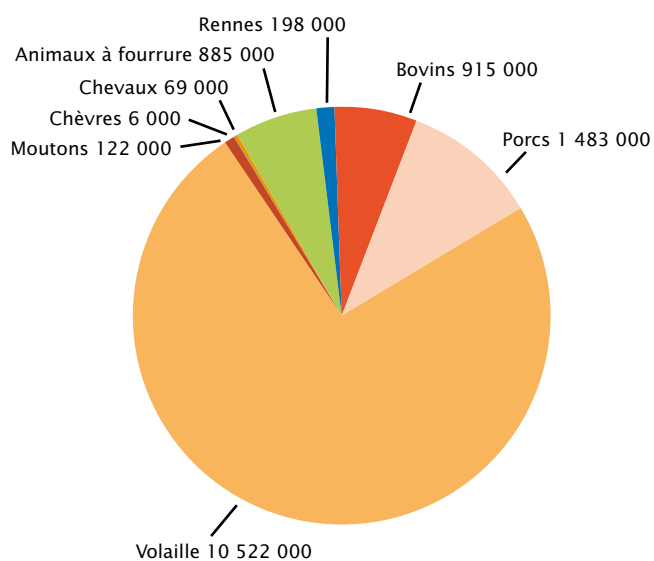


## PRIORITÉ AU BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX

Le bien-être des animaux a un impact significatif sur la qualité des aliments d'origine animale. Les études montrent que les consommateurs finlandais attachent de l'importance au bien-être des animaux d'élevage. Les exploitations élevant des animaux ont à leur disposition des programmes volontaires de bien-être dans le cadre des soins de santé des animaux.

Les objectifs nationaux en matière de bien-être des animaux pour la production d'œufs et l'élevage des porcs et des bovins jettent les bases de l'action effectuée dans les exploitations. En outre, une stratégie nationale de bien-être des animaux d'élevage couvre tous ces animaux. L'amélioration du bien-être des animaux est également soutenue par diverses aides liées à la production. Le professionnalisme des producteurs et des attitudes respectant les animaux contribuent au bien-être de ces derniers.

Animaux d'élevage par espèce



## LE CONTRÔLE DES PRODUITS ALIMENTAIRES COMMENCE AU STADE DE LA PRODUCTION PRIMAIRE

Le contrôle des produits alimentaires a pour rôle de superviser et promouvoir la sécurité, la conformité qualitative et la composition de tous les aliments ainsi que de prévenir et éliminer les effets nocifs des aliments.

C'est à l'exploitant du secteur alimentaire qu'incombe la responsabilité première de la sécurité alimentaire. L'obligation d'autocontrôle du secteur alimentaire est en vigueur depuis déjà longtemps. En pratique, le contrôle des produits alimentaires est assuré principalement par les vétérinaires et les inspecteurs sanitaires des communes. Les abattoirs constituent une exception : ils sont contrôlés par les inspecteurs vétérinaires de l'État. Au fil du développement de la coopération intercommunale, des unités régionales de contrôle des produits alimentaires seront mises en place dans l'ensemble du pays.

La traçabilité joue un rôle important pour garantir la qualité. Les exploitants du secteur alimentaire et des fourrages doivent être en mesure de tracer les aliments, les fourrages ainsi que les animaux et les éventuelles substances utilisés dans la production alimentaire, ce, à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution.



## LA COMPOSITION ET LA FABRICATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES EST RÉGLEMENTÉE

La sécurité des produits alimentaires est assurée en réglementant leur composition, leur fabrication et leurs marquages.

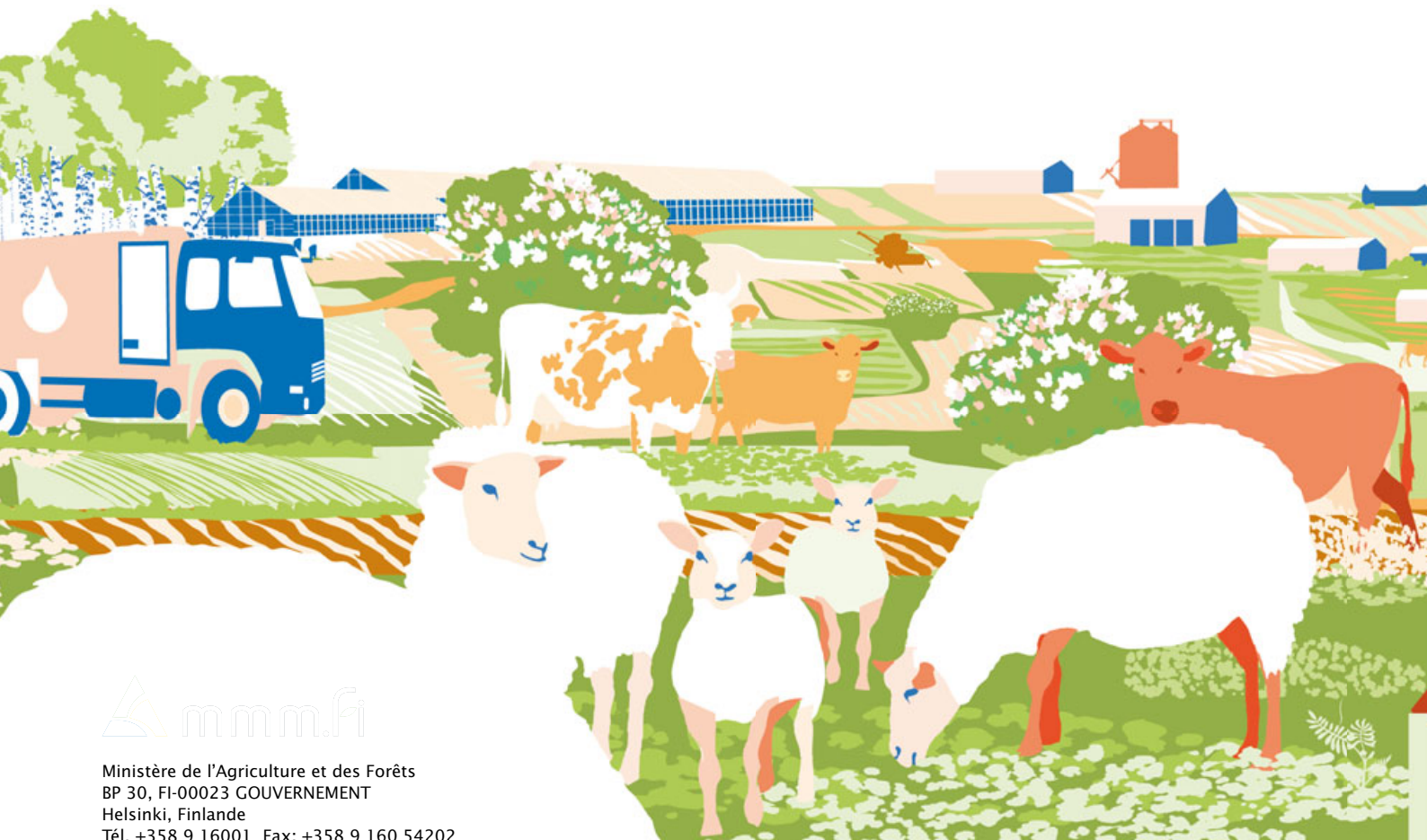
La transformation des produits alimentaires ne peut s'effectuer que dans des locaux approuvés et appropriés à cet effet.

La fabrication des produits alimentaires ne peut faire appel qu'à des additifs, des arômes et des enzymes approuvés et dont la sécurité a été évaluée. Des teneurs maximales autorisées ont été fixées pour les substances étrangères présentes dans les produits alimentaires. Des aliments génétiquement modifiés ne peuvent être mis sur le marché qu'après octroi d'une autorisation et que si leur sécurité a été évaluée.

## L'ÉTIQUETAGE EST AU SERVICE DU CONSOMMATEUR

L'étiquetage des produits alimentaires est fait dans l'intérêt du consommateur, pour lui permettre de comparer les différents produits et de choisir celui qui lui convient. Il lui donne la possibilité d'obtenir des informations sur les ingrédients de l'aliment, l'origine du produit, son mode de production et sa bonne utilisation ; il permet aussi d'éviter d'acheter des produits périmés.

L'étiquetage aide également le consommateur à choisir des produits plus sains. En particulier, l'étiquetage nutritionnel et les allégations nutritionnelles et de santé indiquent les propriétés nutritionnelles bénéfiques et ayant un impact sur la santé.



 mmm.fi

Ministère de l'Agriculture et des Forêts  
BP 30, FI-00023 GOUVERNEMENT  
Helsinki, Finlande  
Tél. +358 9 16001 Fax: +358 9 160 54202  
www.mmm.fi

