



Université Abou Beker Belkaid
- Tlemcen -

Centre Médico-Social

Sensibilisation à la sécurité alimentaire et à la protection du consommateur.



**Des produits sûrs, des
consommateurs
confiants.**

La sécurité alimentaire est un enjeu essentiel de santé publique. Elle vise à garantir que les aliments consommés sont **sûrs** et ne présentent **aucun danger**.

Le but est d'informer les consommateurs sur les risques alimentaires et les moyens de les prévenir, d'encourager une consommation responsable et durable, de sensibiliser à la **réduction du gaspillage** alimentaire et de rappeler l'importance du **respect des règles d'hygiène** et de sécurité tout au long de la chaîne alimentaire.

La confiance du consommateur repose sur **la qualité** des produits, **la fiabilité** des informations fournies et **le respect** des normes d'hygiène et **de sécurité**.

Pourquoi parler de "produits sûrs" ?

Un produit alimentaire sûr est un produit qui ne présente aucun danger pour la santé et respecte les normes sanitaires et réglementaires.

Il est fabriqué, transporté et conservé dans des conditions d'hygiène contrôlées et présente un étiquetage clair et conforme (composition, allergènes, dates, origine).

La sécurité des produits est indispensable pour protéger le consommateur. Elle relève de la responsabilité partagée des producteurs, des distributeurs et des consommateurs.

Le consommateur confiant :

Il joue un rôle central dans la prévention des risques alimentaires.

Il doit notamment :

- Lire attentivement **les étiquettes**.
- Vérifier les **dates de consommation**.

- Respecter les **conditions de stockage**.
- Adopter des **pratiques d'hygiène** adaptées lors de la préparation des aliments.

Un consommateur informé est un consommateur plus confiant et mieux protégé.

Comprendre la consommation responsable :

Elle vise à consommer mieux et non forcément plus.

Elle consiste à :

- Acheter selon ses besoins réels.
- Éviter le gaspillage alimentaire.
- Privilégier les produits de qualité, locaux et de saison.
- Adopter des comportements respectueux de la santé et de l'environnement.

Chaque geste compte pour une alimentation plus durable.

Le gaspillage alimentaire :

Il correspond aux aliments jetés alors qu'ils sont encore consommables.

Les principales causes :

- Achats excessifs.
- Mauvaise compréhension des dates de consommation.
- Mauvaise conservation des aliments.

Un problème à réduire : comment agir efficacement ?

- Planifier les repas et les courses.
- Comprendre les dates :

DLC "Date Limite de Consommation" : date à ne pas dépasser (risque sanitaire)

DDM "Date de Durabilité Minimale" : date indicative (qualité, non danger)

- Amélioration des pratiques de conservation.
- Adapter les quantités.
- Réutiliser les restes.



Hygiène et sécurité alimentaire au quotidien :

Le non-respect des règles d'hygiène peut entraîner des intoxications alimentaires.

Les règles indispensables :

- Se laver les mains avant de cuisiner.
- Nettoyer les plans de travail et les ustensiles.
- Séparer aliments crus et cuits.
- Respecter la chaîne du froid.
- Bien cuire les aliments à risque.

Ces gestes simples garantissent des produits sûrs à la consommation.

Le rôle du consommateur :

Le consommateur joue un rôle central dans la sécurité alimentaire.

Il doit :

- Vérifier l'état et l'étiquetage des produits.
- Respecter les conditions de conservation.
- Signaler tout produit douteux.

Un consommateur vigilant est un consommateur protégé.

La sécurité alimentaire repose sur l'information, la prévention et la responsabilité de chacun, afin de garantir une alimentation saine, sûre et durable.