

## SAUVONS LES FRUITS ET LES LÉGUMES !

Le Collectif Sauvons les Fruits et Légumes dénonce les accusations précipitées touchant l'ensemble de la filière fruits et légumes en Europe. Un discours responsable de la part des autorités sanitaires et politiques est plus que nécessaire pour rétablir la confiance des consommateurs. Le Collectif Sauvons les Fruits et Légumes rappelle trois points essentiels pour retrouver cette confiance.

### 1- Se recentrer sur les priorités

La crise que traverse l'Allemagne démontre que, même si les fruits et légumes sont moins à risque que bien d'autres aliments, le risque sanitaire n°1 dans l'alimentation est l'infection microbienne et non les éventuels résidus de pesticides bios ou conventionnels. Les professionnels du secteur des fruits et légumes ont des pratiques agricoles et hygiéniques responsables dans leur immense majorité. Mais le risque bactérien concerne tous les acteurs de la filière : du producteur au consommateur en passant par le grossiste, le transporteur et le distributeur. « La maîtrise de ce risque doit être une préoccupation constante des producteurs bios et conventionnels. Les mêmes règles et exigences doivent s'appliquer à toutes les productions mises sur le marché en France et en Europe, et de toutes origines géographiques et à toutes les étapes de la filière » estime Bernard Géry, porte-parole du Collectif Sauvons les Fruits et légumes de France. Cette crise est aussi l'occasion de rappeler que les producteurs de l'agriculture biologique doivent être particulièrement vigilants en raison d'un risque microbiologique potentiellement plus important du fait qu'ils n'utilisent que des engrais organiques.

### 2- Respect des règles d'hygiène

Le risque d'infection microbienne peut être facilement et considérablement diminué par le respect de Bonnes Pratiques Hygiéniques préconisées par la FAO[1]. Respectées par les professionnels, elles doivent être appliquées jusqu'aux consommateurs finaux. Le Collectif Sauvons les Fruits et Légumes demande qu'à l'occasion de cette crise et au-delà, les autorités sanitaires rappellent au grand public les règles simples d'hygiène alimentaire : lavage des mains, utilisation d'eau propre pour le lavage des fruits et légumes (permettant de se prémunir contre la plupart des risques microbiens), bonne cuisson, séparation de la nourriture crue de la nourriture cuite dans les réfrigérateurs...

### 3- Mise sur la qualité = ne pas systématiquement rogner sur les prix

Le Collectif attire également l'attention des pouvoirs publics sur les pratiques des réseaux «low cost» de production de fruits et légumes. Rogner sur les prix ne doit pas être synonyme de respect plus ou moins aléatoire des règles essentielles de sécurité sanitaire. Les autorités sanitaires ont un rôle à jouer pour que le grand public prenne conscience que la sécurité des aliments nécessite formation, vigilance et organisation de l'ensemble de la filière y compris consommateur.