

Organisateur de l'activité

- **Nom**
Bernard
- **Prénom**
Elise
- **Adresse**
64bis avenue de New York 75016 Paris
- **Raison sociale**
Directrice des études EuropaNova

Informations pratiques

- **Intitulé de l'activité**
Conversation délibérative: Patrimoine culinaire et sécurité alimentaire l'impossible équation?
- **Description de l'activité**
Les participants ont été divisés en 3 groupes chacun avec un expert. Ils ont débattu sur la sécurité alimentaire et la politique européenne de l'alimentation. Ils ont été amenés à exprimer leurs craintes et satisfaction. Puis un rapporteur de chaque groupe est venu ensuite exposé les idées débattues. Enfin une session de questions réponses s'est tenue entre le public et les experts.
- **Date et heure**
Mardi 16 octobre de 19h30 à 21h30
- **Lieu**
Hôtel de ville Issy les Moulineaux, 62 rue du Général Leclerc 92130 Issy-les-moulineaux

- **Nombre de participants**

35

- **Catégories de publics présents**

étudiants, personnes actives, retraités

- **Nom des intervenants ou des grands témoins s'étant exprimés**

Simon Nestmeier ,co fondateur de regiothek, une compagnie qui permet d'améliorer la traçabilité des produits alimentaires , Anthony Sinquin ,ingénieur qualité sur la sécurité alimentaire, Eric Bouvatier ancien responsable d'un réseau de caviste, aujourd'hui dans une entreprise nommé Bovimarket qui permet de donner plus d'infos au consommateur sur leur nourriture.

Synthèse de l'activité

- **Thèmes évoqués**

Sécurité alimentaire, labels européens, étiquetage des produits, la PAC, le manque de visibilité sur l'applicabilité de la législation uniformément dans l'ensemble des Etats membres

- **Questions / attentes / problèmes soulevés**

Le monopole de grands groupes, une politique alimentaire à deux vitesses, manque d'éducation sur le "manger mieux et moins de gaspillage"

- **Pistes de proposition formulées**

- Créer une politique européenne de soutien au patrimoine culinaire avec une définition du patrimoine culinaire. Un encouragement aux consommateurs de découvrir l'artisanat
- Il faudrait éduquer les gens sur ce qu'est une bonne alimentation et une bonne santé
- Un étiquetage plus complet des produits
- Encourager les alternatives aux désherbants
- Plus de transparence sur les réglementations européennes
- S'assurer que tous les pays suivent correctement les réglementations européennes
- Acheter plus de produit local pour aider la production locale
- Développer les circuits courts
- Plus d'information
- Mettre en avant les produits de qualité
- Plus de transparence sur les réglementations européennes
- S'assurer que tous les pays suivent correctement les réglementations européennes
- Acheter plus de produit local pour aider la production locale
- Développer les circuits courts

- Plus d'information
- Mettre en avant les produits de qualité

Facultatif

- **Commentaires sur le déroulé de la Consultation**
[Not answered]