

COMMISSIE VOOR DE
VOLKSGEZONDHEID, HET
LEEFMILIEU EN DE
MAATSCHAPPELIJKE
HERNIEUWING

van

WOENSDAG 14 MEI 2008

Namiddag

COMMISSION DE LA SANTE
PUBLIQUE, DE
L'ENVIRONNEMENT ET DU
RENOUVEAU DE LA SOCIETE

du

MERCREDI 14 MAI 2008

Après-midi

La séance est ouverte à 14.19 heures et présidée par Mme Colette Burgeon.
De vergadering wordt geopend om 14.19 uur en voorgezeten door mevrouw Colette Burgeon.

01 Question de Mme Colette Burgeon à la ministre des PME, des Indépendants, de l'Agriculture et de la Politique scientifique sur "les guides sectoriels d'autocontrôle approuvés par l'AFSCA" (n° 4988)

01 Vraag van mevrouw Colette Burgeon aan de minister van KMO, Zelfstandigen, Landbouw en Wetenschapsbeleid over "de per sector opgestelde en door het FAVV goedgekeurde gidsen voor autocontrole" (nr. 4988)

Présidente: Muriel Gerkens.

Voorzitter: Muriel Gerkens.

01.01 **Colette Burgeon** (PS): Madame la ministre, depuis 2005, toutes les entreprises agroalimentaires doivent mettre en place un système d'autocontrôle pour garantir la sécurité de la chaîne alimentaire. Afin d'aider les entreprises dans cette tâche, les différentes associations professionnelles élaborent des guides sectoriels qui doivent être validés par l'AFSCA sur avis du comité scientifique.

Après le développement et l'approbation de ces guides sectoriels, les entreprises alimentaires doivent donc en remplir les exigences. Pour les sociétés qui disposent d'un système d'autocontrôle, les inspections officielles sont moins nombreuses. Un bonus sur les contributions à verser à l'AFSCA est également attribué aux entreprises équipées de ce système certifié.

Pour 2009, il est prévu que les firmes qui n'auront pas fait valider ou certifier leur dispositif d'autocontrôle seront pénalisées et devront ainsi verser un malus sur leurs contributions destinées à l'AFSCA. Cependant, pour être cohérent et juste, il importe que tous les guides sectoriels soient validés à temps par l'AFSCA.

Enfin, l'adhésion à un système d'autocontrôle d'une entreprise dans le secteur de l'horeca est récompensée depuis le 1^{er} janvier 2008 par l'octroi d'un "smiley" qui atteste que l'établissement en question applique un dispositif crédible de contrôle de l'hygiène.

J'en viens donc à mes questions, madame la ministre.

Combien de guides ont-ils été approuvés à ce jour? Quels sont les secteurs qui en recevront prochainement? Quels sont les secteurs qui, manifestement, ne seront pas prêts en 2009 et dont les entreprises pourraient se voir infliger un malus?

Actuellement, quel est le nombre d'entreprises qui affichent un "smiley"? Dans la jungle actuelle des logos et autres labels, comment entendez-vous assurer que les consommateurs reconnaissent ce "smiley" et en apprécient la portée?

01.02 **Sabine Laruelle**, ministre: Madame Burgeon, l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à

l'autocontrôle, la notification obligatoire et la traçabilité dans la chaîne alimentaire offre la possibilité aux différents acteurs, secteurs et sous-secteurs de la chaîne alimentaire de rédiger des guides qui pourront être utilisés par les entreprises pour développer leur propre système d'autocontrôle. Ces guides doivent être approuvés par l'AFSCA.

En date du 1^{er} mai 2008, vingt guides étaient approuvés, seize guides étaient en cours de rédaction – parmi lesquels trois sont très avancés et devraient être approuvés à brève échéance; je pense aux transporteurs, aux entrepreneurs agricoles et aux boulangers.

Depuis 2005, la réglementation impose à tous les opérateurs de la chaîne alimentaire de mettre en place un système d'autocontrôle visant à garantir la sécurité de leurs produits. Elle donne également la possibilité aux entreprises de faire valider leur système d'autocontrôle, mais sans obligation.

Cette validation peut être exécutée par des organismes privés accrédités et agréés, qui peuvent simultanément, lorsque l'opérateur le souhaite, vérifier le respect d'éventuels cahiers des charges auxquels l'entreprise adhère et délivrer sur cette base un certificat. L'Agence peut également valider le système d'autocontrôle, mais sans délivrer de certificat.

La certification par un organisme privé et la validation du système d'autocontrôle sont payantes, mais mon prédécesseur ayant souhaité encourager ces opérations a prévu que les entreprises qui possédaient un dispositif certifié ou validé bénéficieraient d'une réduction de leurs contributions à l'Agence. De plus, à partir de 2009, celles qui n'auront pas fait valider ou certifier leur système en 2008 verront leurs contributions augmenter. C'est bien la solution du bonus/malus, que nous avons reportée d'un an – car elle aurait dû être d'application dès 2008.

Actuellement, la plupart des grands secteurs, tels que la production primaire végétale et animale, l'horeca, le commerce de détail, la transformation de viande, de lait, de fruits et légumes, etc. disposent d'un guide validé. Il s'agit de 80% des opérateurs.

Toutefois, il est très probable que certains petits secteurs qui comptent peu d'entreprises n'auront jamais de guides. C'est le cas des secteurs des sucreries, des huileries, des producteurs de gélatine, etc. Au total, ils ne devraient pas représenter plus de 5% des opérateurs. Néanmoins, même sans guide sectoriel, ces entreprises peuvent faire valider par l'AFSCA le système d'autocontrôle qu'elles auraient installé et donc bénéficier de la réduction de leurs contributions.

Quant au "smiley", sa distribution a commencé au début de l'année. Actuellement, une dizaine de sociétés du secteur de la restauration ont obtenu cette distinction visuelle. Dans le but de faire connaître ce signe et d'informer le consommateur, car je vous accorde qu'il n'est pas toujours simple de s'y retrouver, l'Agence lancera très prochainement une campagne d'information destinée au grand public.

01.03 Colette Burgeon (PS): Madame la ministre, je vous remercie de vos réponses. Je reste toutefois inquiète au sujet des petits secteurs que vous avez énumérés. Vous avez dit que si ces entreprises n'avaient pas fait ce qu'il fallait, leurs contributions augmenteraient. Or ces secteurs affrontent peut-être des difficultés. Dès lors, s'ils doivent payer plus, cela ne posera-t-il pas quelques problèmes?

Pour le reste, je ne puis que vous encourager à diffuser les informations auprès du consommateur. Peut-être pourriez-vous réfléchir ensuite à la simplification globale des logos.

01.04 Sabine Laruelle, ministre: J'émettrai encore une remarque: ce n'est pas parce qu'il s'agit de petits secteurs que ce sont, pour autant, de petits acteurs. Pour parler des huileries, il est difficile de qualifier Vandemoortele, par exemple, de "petit acteur". De même, depuis la réforme du secteur sucrier, il n'existe plus vraiment de petites sucreries. Ces entreprises disposent généralement d'une surface suffisante. Cela dit, il subsiste peut-être quelques petits acteurs. Si nous prenons encore le cas des producteurs de gélatine, il s'agit parfois d'entreprises mondiales. En bref, il convient de relativiser cet aspect de la question.

Pour les logos et les labels, je ne puis évidemment qu'abonder dans votre sens, en sachant que – compte tenu de notre découpage institutionnel – les labels de production agricole ne relèvent pas des compétences fédérales, mais bien des prérogatives régionales. Comme je dis toujours, il faudrait labelliser la labellisation! Mais c'est encore un autre problème.

*L'incident est clos.
Het incident is gesloten.*

02 Questions jointes de

- Mme Thérèse Snoy et d'Oppuers à la ministre des PME, des Indépendants, de l'Agriculture et de la Politique scientifique sur "la réintroduction des farines animales dans l'alimentation animale" (n° 4821)
- Mme Colette Burgeon à la ministre des PME, des Indépendants, de l'Agriculture et de la Politique scientifique sur "l'alimentation des animaux d'élevage" (n° 5219)
- Mme Thérèse Snoy et d'Oppuers à la ministre des PME, des Indépendants, de l'Agriculture et de la Politique scientifique sur "la présence indirecte d'OGM dans les produits animaux" (n° 5232)

02 Samengevoegde vragen van

- mevrouw Thérèse Snoy et d'Oppuers aan de minister van KMO, Zelfstandigen, Landbouw en Wetenschapsbeleid over "het opnieuw toevoegen van diermeel aan diervoer" (nr. 4821)
- mevrouw Colette Burgeon aan de minister van KMO's, Zelfstandigen, Landbouw en Wetenschapsbeleid over "de voeding van nutsdieren" (nr. 5219)
- mevrouw Thérèse Snoy et d'Oppuers aan de minister van KMO's, Zelfstandigen, Landbouw en Wetenschapsbeleid over "de onrechtstreekse aanwezigheid van ggo's in dierlijke producten" (nr. 5232)

02.01 **Thérèse Snoy et d'Oppuers** (Ecolo-Groen!): Madame la présidente, madame la ministre, je précise que ma question date du 22 avril. La nouvelle commissaire à la Santé de la Commission européenne avait affirmé la semaine d'avant, en commission Environnement du Parlement européen, que la Commission présentera d'ici la fin de l'année une proposition visant à réintroduire progressivement les farines carnées dans l'alimentation animale, et ceci "suite aux demandes insistantes des éleveurs", disait-elle. À titre de précaution, il est question d'éviter les farines intra-espèces, pour privilégier l'alimentation inter-espèces.

La presse agricole belge a relayé cette revendication. Selon "Le Sillon belge", il s'agirait de farines de poisson. Les raisons invoquées sont que le soja et les céréales sont plus chères, que le coût de l'énergie entrant dans la production animale augmente, et donc la production de viande perd sa rentabilité. De plus, la consommation de viande diminuerait légèrement dans notre pays.

La crise alimentaire suscite beaucoup de commentaires sur les agrocarburants, qui sont accusés de détourner les ressources agricoles pour les besoins en carburant des pays riches. Par contre, peu de commentaires portent sur la production et la consommation de viande. Or celle-ci provoque également un détournement des ressources en protéines végétales et en céréales qui sont essentiellement tournées vers la demande des pays riches.

Le secteur de l'élevage est effectivement en difficulté, semble-t-il, pour des raisons de coût des intrants. Cependant les surfaces qu'il capte sont aussi en concurrence avec la production de l'alimentation de base. En ce qui concerne les farines, disposez-vous d'études scientifiques sur l'influence de la composition de la nourriture du bétail sur la qualité nutritionnelle des produits carnés? Pouvez-vous garantir que des animaux nourris avec des farines de poisson produisent une viande de bonne qualité pour la santé, en termes de résidus et en termes d'équilibre entre les graisses hydrogénées, comme les fameux Oméga 3 et 6?

Quelle sera votre position par rapport à la réintroduction des farines animales? Comment va-t-on prévenir le risque de crise sanitaire, comme celle de 1999 de sinistre mémoire? Quelle est votre position sur la revendication du secteur en faveur de la réintroduction des farines animales?

Quel type de soutien faut-il accorder au secteur de la production de viande? Comment faut-il garantir sa contribution à une nourriture de qualité? Enfin, que répondez-vous à la question de la concurrence entre production de nourriture directement humaine et de nourriture pour les animaux?

02.02 **Colette Burgeon** (PS): Madame la présidente, madame la ministre, nous avons appris via l'Association professionnelle des fabricants d'aliments composés pour animaux (Apfaca) que 95% des animaux dont nous consommons les produits (viande, lait, œufs) ont été nourris au maïs ou au soja transgéniques et que l'alimentation aux farines animales pourrait très prochainement être réintroduite.

Malgré les a priori concernant les OGM et l'effroyable réputation que traînent les farines animales, responsables de la maladie de la vache folle au début des années '90, il semblerait que ces deux types de produits présentent tellement d'avantages qu'il serait impossible de continuer à les négliger. Ainsi, les parties pro farines animales dénoncent la réduction en poussière d'énormes quantités de protéines et le bilan

écologique médiocre de ces incinérations. Elles crient au gaspillage et accusent cette politique d'alimenter la hausse des prix des céréales en étant ainsi en partie responsable des émeutes de la faim qui éclatent un peu partout dans le monde actuellement.

Ce serait également en partie à cause de cette hausse du coût des céréales que les éleveurs se tourneraient aujourd'hui massivement vers la nourriture transgénique, qui est meilleur marché. Aussi, reconnaissons-le en tant que consommateurs, nous sommes tous tirillés entre nos portefeuilles et notre envie de bien consommer.

Madame la ministre, l'AFSCA est-elle préparée à ces nouveaux modes d'alimentation des animaux d'élevage? Ses systèmes de contrôle sont-ils suffisamment développés? La recherche se poursuit-elle en matière d'impact pour la santé humaine de l'ingurgitation de nourriture transgénique par les animaux dont nous consommons des produits?

Quelles conditions s'imposeraient-elles dans la perspective de la réintroduction des farines animales? Tous les déchets d'abattage seraient-ils concernés? Pour tous les animaux? Le cannibalisme reviendrait-il?

Quid de la transparence de l'information donnée au consommateur qui ignore jusqu'à présent qu'il mange des produits dont la bête mère a été gavée aux OGM?

Quid de la liberté de produits sans OGM pour les agriculteurs dont les coûts et les risques de contamination augmentent et dont les produits ne sont pas valorisés?

02.03 Sabine Laruelle, ministre: Ma réponse sera longue car le sujet est relativement complexe. J'ai une réponse plus spécifique pour les OGM mais je peux enchaîner les réponses sans le moindre problème.

La **présidente**: Madame la ministre, avant que vous ne répondiez, je vais donner la parole à Mme Snoy afin qu'elle développe sa question ayant trait aux OGM.

02.04 Thérèse Snoy et d'Oppuers (Ecolo-Groen!): Madame la ministre, selon l'Apfaca, ils auraient dû renoncer au début de cette année à la filière d'aliments d'animaux sans OGM pour des raisons de prix et de rentabilité. Ils avouent aussi que précédemment, cette filière soi-disant sans OGM ne l'était pas du tout puisqu'elle était contaminée à 60%, d'après leurs dires. La moitié des fabricants auraient été en infraction par rapport à la réglementation européenne. Ils abandonnent donc cette filière sans OGM. Je ne sais pas dans quelle mesure les pouvoirs politiques étaient informés mais cela suppose que la plupart de la viande que nous achetons provient d'animaux nourris aux OGM.

Le consommateur belge a l'habitude d'entendre qu'il garde sa faculté de choisir puisque la présence d'OGM est normalement indiquée dans l'étiquetage pour autant qu'elle dépasse 0,9% du poids de l'aliment en question. Dans le cas de la viande ou des autres produits animaux, on ne doit pas indiquer que l'animal a été nourri aux OGM, ce qui prive le consommateur de son droit à l'information. Bien sûr, je suppose que cela a été justifié par le fait que cela n'entraîne pas de conséquences sur la santé humaine puisque l'OGM est digéré par l'animal et donc détruit. Il semble pourtant qu'il existe des études scientifiques contradictoires à ce sujet.

Comment pourrait-on informer le consommateur et étiqueter les produits animaux pour indiquer que les bêtes ont été nourries avec des OGM, ou à l'inverse qu'elles ne l'ont pas été, ce qui n'est vrai que pour la viande bio?

Comment s'assurer que les modifications génétiques présentes dans l'aliment que consomme l'animal ne se transmettent pas à celui-ci et, dès lors, ne comportent pas un risque pour le consommateur final qu'est l'homme? Les études de risque de l'EFSA ont-elles pris cette possibilité en compte?

Comment expliquer les infractions commises et avouées par le secteur aujourd'hui? Comment cela n'apparaît-il pas dans les contrôles que l'AFSCA a réalisés? Sur 126 contrôles, l'AFSCA parle de quatre infractions, soit un pourcentage très, très faible.

Ces éléments mis sur la table, Mme la ministre me paraît en mesure de me donner une réponse complète.

02.05 Sabine Laruelle, ministre: La question de la réintroduction de la farine animale dans l'alimentation

des animaux de rente est effectivement une question complexe où se mêlent des considérations économiques, relatives à la sécurité alimentaire, à la qualité de l'alimentation et même à l'éthique.

Il est évident que même si j'essaie de garder une vision globale, d'autres niveaux de pouvoir, et même d'autres ministres quand on parle d'OGM, sont impliqués en matière de qualité des produits et de rentabilité du secteur.

En ce qui concerne les recherches sur la qualité nutritionnelle des produits, en dehors des aspects de sécurité alimentaire, elles relèvent plus particulièrement des Régions.

Par le passé, avant la crise de la vache folle, de nombreuses études ont porté sur la composition de la nourriture pour animaux. Elles mettaient l'accent sur les critères de performances zootechniques – la digestibilité, la prise de poids des animaux, le taux d'incorporation des acides aminés, etc. – pour différents types d'ingrédients, farines végétales et animales notamment. La motivation était alors essentiellement économique. Il s'agissait de déterminer comment améliorer la valeur nutritionnelle de certains ingrédients moins nobles comme, par exemple, des produits à base de graines de tournesol, de coton, d'arachides en comparaison avec des produits considérés comme plus performants que sont le maïs, le soja et les céréales et comme l'étaient alors les farines animales de type "Meat and bone meal".

Après l'interdiction des farines animales, le relais a été pris par des études consacrées à des ingrédients alternatifs, comme des sous-produits végétaux de l'industrie agroalimentaire, et à l'utilisation d'additifs, essentiellement des préparations enzymatiques destinées à augmenter la digestibilité ou la biodisponibilité en certains éléments comme le phosphore par exemple.

Il s'agissait notamment de répondre aux directives européennes en matière de protection des eaux (problème des nitrates, etc.).

Plus récemment, de nombreuses études ont été consacrées à l'influence de la composition des aliments pour animaux, avec un accent particulier sur les effets de la teneur en acides gras polyinsaturés, plus particulièrement le célèbre Oméga 3, dans l'ensemble des produits animaux (viande, lait, œufs, etc.). Ces études ont concerné aussi bien des systèmes de type extensif relevant de l'agriculture biologique que des systèmes de type plus conventionnel.

En ce qui concerne la prévention des risques de crise sanitaire, je tiens évidemment tout d'abord à rappeler que l'utilisation des farines animales dans l'alimentation des animaux est régie au niveau européen – je crois que cela doit rester ainsi – par deux règlements: le règlement 999/2001 qui fixe les règles en matière de prévention, de contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles, en particulier son article 7, et le règlement 1774/2002 qui établit des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine.

La possibilité d'un assouplissement qui a été accordé par le Parlement européen le 17 mai 2006 a fait l'objet d'une feuille de route adoptée en 2006 par la Commission européenne. Dans ce contexte, des négociations sont toujours en cours et sont menées par la Commission européenne sur quatre sujets:

1. la tolérance pour une contamination fortuite par des protéines animales;
2. l'utilisation de farines de poisson pour de jeunes ruminants;
3. un niveau de tolérance pour les farines de mammifères (discussion qui a lieu depuis 2007);
4. des règles fixant la procédure d'autorisation de protéines de non-ruminants pour nourrir des non-ruminants.

Il ressort des avis scientifiques émis par l'Agence européenne sur la sécurité de la chaîne alimentaire, l'EFSA, sur ces différents points qu'il existe une possibilité d'assouplir le "feedban" sans risque pour la sécurité publique, dans la mesure où des conditions d'utilisation très strictes seraient définies. Il faut aussi noter que le "feedban" doit être considéré conjointement bien sûr avec les tests ESB, le retrait de la chaîne alimentaire du matériel à risque spécifique type colonne vertébrale et autres ainsi qu'avec les programmes de surveillance de l'ESB et les exigences sévères en matière d'importation et d'exportation.

Il ne pourra être répondu favorablement aux revendications du secteur pour valoriser à nouveau certaines farines animales qu'au prix de mesures restrictives sévères.

Pour l'instant, il n'est nullement question d'un assouplissement de l'interdiction de l'utilisation des farines

animales chez les ruminants, à l'exception de la farine de poisson pour les jeunes. En ce qui concerne la réintroduction de l'utilisation de farines animales pour l'alimentation des non-ruminants, un principe admis de façon générale au sein de l'Union est que cette réintroduction, si elle a lieu, ne peut entraîner un abaissement du niveau de sécurité. C'est essentiel pour la sauvegarde de la confiance.

Une autre exigence importante – réponse partielle à la question de Mme Burgeon – est la garantie du principe de l'anti-cannibalisme, ce qui implique que le secteur de production des farines animales soit scindé par espèces animales et dispose d'analyses fiables et efficaces, capables de détecter la présence de faibles quantités de protéines non autorisées et donc de faire la distinction entre protéines animales d'espèces animales différentes; nous en sommes loin actuellement.

En plus des mesures énumérées, d'autres mesures de contrôle devront être évaluées dans l'assouplissement proposé, comme une séparation physique et totale entre les chaînes de production d'aliments pour volailles et d'aliments pour porcs, si des farines animales y sont utilisées, ainsi que la fixation de limites maximales de contamination croisée garantissant l'absence de risques pour la sécurité de l'homme et des animaux.

En ce qui concerne l'avenir du secteur, il convient avant tout de défendre notre modèle de production agricole, notamment vis-à-vis d'un certain nombre de pays tiers qui offrent sur le marché des produits ne répondant pas aux mêmes normes de production que celles en vigueur au niveau européen. Pour vous donner un exemple – et je crois que ce point reviendra malheureusement à l'actualité et qu'il faudra que nous y soyons très attentifs –, lors du dernier Conseil européen des ministres de l'Agriculture, je me suis opposée à toute ouverture du marché européen aux poulets américains désinfectés à partir de chlore. Des pourparlers sont en cours actuellement. Cette question est essentielle. Nous ne pouvons pas, d'un côté, imposer des normes très strictes à nos producteurs, et, d'un autre côté, accepter sur le marché des poulets désinfectés au chlore, qui, ensuite, auraient été trempés dans l'eau avant d'être vendus! À un moment, il faut arrêter!

De manière générale, dans le cadre des négociations de l'OMS, j'ai rappelé une nouvelle fois à la commissaire européenne que, pour l'Union européenne et plus encore pour l'agriculture et le secteur agroalimentaire européens, il était essentiel d'intégrer dans les négociations mais aussi dans les accords qui pourraient en découler, le principe et le débat sur les préoccupations non commerciales, ce que l'on appelle les "non-trade concerns" (NTC): qualité des produits, bien-être des animaux, protection de l'environnement. C'est par ce biais que l'on pourrait refuser ou continuer à refuser les hormones sans devoir payer, chaque année, les États-Unis. C'est aussi par ce biais que l'on doit pouvoir refuser les poulets chlorés. Et c'est encore par ce biais que l'on pourrait, à l'avenir, refuser d'autres types de produits. L'absence de prise en compte de ces critères dans les échanges internationaux constitue une concurrence déloyale vis-à-vis de nos producteurs, mais aussi parfois un abaissement de la norme de sécurité alimentaire.

En ce qui concerne la question sur la concurrence entre production de nourriture humaine et production de viande animale pour les ressources en protéines végétales et autres, il est assez étonnant qu'elle soit posée dans la même question parce que réintroduire les farines animales permettrait justement de diminuer cette concurrence. Ces deux demandes sont donc un peu contradictoires: on ne peut pas dire, d'une part, qu'on refuse les farines animales et, d'autre part, dire qu'il y a une concurrence entre l'alimentation animale et l'alimentation humaine. Voilà la réponse que je peux vous faire: permettre la réintroduction des protéines animales et la concurrence diminuera.

Je voudrais évidemment rappeler et, chacun a bien sûr son idée en la matière, que le fait pour l'homme de se nourrir de viande n'est pas nouveau. Cela s'est fait de tout temps. Les premiers hommes préhistoriques vivaient peut-être de la cueillette, mais ils vivaient aussi et surtout de la chasse. Ce n'est pas quelque chose qui est arrivé par le capitalisme ou par l'ultra-libéralisme. Depuis la nuit des temps, les hommes et les femmes cueillent et chassent. Maintenant, on ne cueille plus, on moissonne et on ne chasse plus, on abat. C'est quand même toujours plus ou moins la même chose. De plus, un certain nombre de produits d'origine animale, que ce soit le lait ou les œufs, restent des éléments de base de l'alimentation humaine.

On remet donc en question un certain nombre de choses. Par contre, j'entends très peu de personnes se poser des questions au sujet des animaux de compagnie qui mangent aussi de la viande. Lorsque vous allez en grande surface, les rayons de KiteKat et autres, c'est effrayant!. Avant, les chats mangeaient nos restes; maintenant, on leur achète des aliments spécifiques, avec des petits morceaux de foie, etc. C'est acquis. Certains se posent la question de savoir pourquoi l'homme doit continuer à manger de la viande. Et

tout le monde trouve normal que pour le chat ou le chien, on achète des aliments spécifiques.

C'est un débat qui n'est même pas idéologique mais qui dépend de la sensibilité de chacun.

En ce qui concerne les OGM, ceux-ci font évidemment l'objet d'une évaluation très stricte au niveau européen, au préalable à leur autorisation en tant qu'aliments pour animaux ou denrées alimentaires. Les OGM autorisés sont considérés comme sûrs pour la santé animale et la sécurité alimentaire, même si on peut regretter très certainement que ces dossiers n'aient jamais été approuvés à la majorité qualifiée, ni dans un sens ni dans l'autre, et que, in fine, ce soit la Commission qui décide, car les États membres n'y parviennent pas. Un petit déficit démocratique étant présent en la matière, nous avons demandé à pouvoir avancer dans ce débat.

L'ADN et les protéines contenues dans les aliments, qu'ils soient transgéniques ou non, sont dégradés au niveau du système digestif des animaux. De nombreuses études scientifiques validées par l'EFSA ont démontré que les OGM consommés par les animaux de rang n'étaient pas détectables dans les denrées animales produites.

Conformément à la volonté du législateur, les denrées ne doivent, dès lors, pas être étiquetées comme telles. Il appartient évidemment aux ministres régionaux ayant cette compétence dans leurs attributions de fixer les conditions de production pour limiter le risque de contamination par les OGM. La mise en culture et leur encadrement pour éviter les contaminations relèvent de la compétence régionale. Par contre, l'incorporation éventuelle dans les denrées alimentaires relève de la compétence fédérale.

La législation européenne prévoit que la présence d'OGM dans un aliment pour animaux ou une denrée alimentaire nécessite un étiquetage spécifique, à moins que cette présence soit inférieure à 0,9% et soit considérée comme fortuite et techniquement inévitable. Pourquoi 0,9%? Parce que c'est le seuil de détection. Conformément à la volonté du législateur, l'étiquetage des produits dérivés des animaux ayant consommé des aliments OGM n'est pas prévu.

En ce qui concerne l'étiquetage, ce point fait l'objet de contrôles de l'AFSCA. Deux types de contrôles sont envisagés pour vérifier l'étiquetage des OGM dans le secteur de l'alimentation animale: les analyses des produits et les inspections des établissements et des documents.

En 2006 et 2007, 273 aliments ont été testés et ont révélé 11 non-conformités. Depuis le début de 2008, 22 échantillons se sont avérés conformes et 15 sont toujours en cours d'évaluation. En cas de présence d'OGM, les aliments concernés peuvent être remis sur le marché moyennant, bien évidemment, un étiquetage approprié pour autant qu'il s'agisse d'un OGM autorisé. S'il s'agit d'un OGM non autorisé, il y a obligation de le retirer, on s'en doute.

Les inspections en matière d'OGM font partie intégrante des contrôles liés à l'infrastructure, l'équipement, l'hygiène, l'étiquetage et la traçabilité.

L'article du journal "Le Soir" que vous évoquez laisse à penser que 60% des aliments non OGM sont contaminés. Il s'agit cependant de 60% des aliments composés produits sous cahier de charges Apfaca. Ces chiffres n'ont évidemment rien à voir avec les échantillons de l'AFSCA qui, d'une part, se rapportent essentiellement aux matières premières et, d'autre part, couvrent l'ensemble du secteur.

Après avoir contacté l'Apfaca, il apparaît que le pourcentage de matières premières considérées comme non conformes en 2007 était en fait du même ordre de grandeur que celui de l'AFSCA, à savoir pour l'Apfaca 8,5% et pour l'AFSCA 5,5%. Ces chiffres comparés à ceux mis en évidence pour les aliments composés produits sous labels font plutôt penser à un problème de contamination croisée dans l'installation d'un fabricant.

02.06 **Thérèse Snoy et d'Oppuers** (Ecolo-Groen!): Madame la ministre, je vous remercie pour le caractère très complet de votre réponse. Je vais la relire plusieurs fois avant de la digérer!

En ce qui concerne les farines animales, j'ai l'impression qu'on tourne en rond car on dit qu'on va les réintroduire avec des conditions restrictives et vous parlez du fait qu'il n'y a pas de risque pour la santé et qu'on ne peut les utiliser pour les ruminants, sauf les produits à base de poisson. Chaque fois, on tourne en rond sur le problème de l'abaissement du niveau de sécurité.

Je pense que cela nous entraîne dans un système extrêmement lourd en termes de contrôle qui pourrait se révéler très peu applicable sur le terrain.

J'exprime mon scepticisme par rapport à cela. C'est à l'image de ce qui s'est passé avec les OGM: il semble que l'Apfaca n'ait pas pu suivre la différenciation des filières. On dit qu'il faut séparer les filières mais est-ce vraiment applicable sur le terrain? C'est comme pour les OGM et le décret sur la non-prolifération qui est tellement difficile à appliquer que cela devient une interdiction implicite.

Je vous ai entendu évoquer des études sur les contenus nutritionnels et les équilibres sur les Oméga mais vous n'en avez pas donné les résultats. Si je comprends bien, l'AFSCA n'a pas de compétences en matière de qualité nutritionnelle: elle ne peut vérifier et contrôler la qualité nutritionnelle mais seulement la qualité bactériologique.

02.07 Sabine Laruelle, ministre: L'AFSCA contrôle la norme. Les Oméga 3, c'est aussi un argument de vente. Avec l'autocontrôle, l'opérateur pourra également demander au contrôle l'application de cahiers des charges volontaires. Il n'appartient pas alors aux pouvoirs publics de contrôler cela.

02.08 Thérèse Snoy et d'Oppuers (Ecolo-Groen!): Ne peut-on pas imaginer l'instauration d'une norme sur l'équilibre entre Oméga 3 et Oméga 6?

02.09 Sabine Laruelle, ministre: On peut tout imaginer: dès que cela devient une norme, cela entre dans la sphère de la sécurité alimentaire. La qualité des fibres ou des foin, cela dépend de la technique de production agricole et ce sont généralement les facultés d'agronomie qui y travaillent. Certains projets peuvent être financés par le biais des PAI de la politique scientifique mais il ne m'appartient pas et il n'appartient pas à l'AFSCA de financer ce type d'études. C'est de la compétence des Régions avec les facultés vétérinaires et agronomiques.

02.10 Thérèse Snoy et d'Oppuers (Ecolo-Groen!): D'après votre réponse, j'ai compris que la plupart des études sur la nourriture animale se faisaient d'un point de vue zootechnique.

02.11 Sabine Laruelle, ministre: Au début! Avant l'interdiction des farines animales.

J'ai bien indiqué qu'il y avait eu trois phases.

Avant tous ces problèmes, on étudiait la rentabilité de production, comment faire en sorte de rendre la fibre plus dodue, etc. Ensuite, on a examiné comment changer et maintenant on avance vers les Oméga 3..

02.12 Thérèse Snoy et d'Oppuers (Ecolo-Groen!): Je pense qu'on ne peut éviter la question de la qualité nutritionnelle.

Il est vrai que j'ai été influencée par certaines lectures, telles que celle de David Servan-Schreiber qui se réfère à toute une série d'études américaines sur l'importance de l'équilibre entre Oméga 3 et Oméga 6 dans les produits animaux. Il indique que le déséquilibre en faveur des Oméga 6 pourrait être un facteur négatif pour la santé, générant éventuellement la résurgence de cancers, etc.

C'est la raison pour laquelle il me semble important de tenir cette réflexion. Quand on réfléchit aux aliments pour animaux, je crois qu'il faut non seulement envisager l'aspect zootechnique et l'efficacité en termes de production de produits animaux, mais aussi l'impact indirect sur la santé humaine.

Pour revenir sur la concurrence existant entre production animale et végétale et sur la consommation de viandes, je ne peux pas vous suivre. Votre comparaison avec les hommes préhistoriques ne me paraît pas valable dans la mesure où je pense que notre consommation de viande a tout de même considérablement augmenté. On est à peu près à environ 100 kg de viande par personne et par an en Belgique. Je ne pense pas que c'était le cas de nos ancêtres, ni au début du siècle dernier, ni à l'époque préhistorique. Selon moi, il y a surtout une très grande disparité dans les régimes alimentaires entre certains pays du monde – c'est à l'évidence dans les pays riches qu'on consomme beaucoup de viande. Le corps scientifique commence à reconnaître qu'il faudrait diminuer notre consommation de viande pour diminuer les impacts négatifs sur la santé.

C'est la raison pour laquelle je me demande dans quelle mesure il faut continuer à encourager le développement du secteur de la viande ou, en tout cas, d'un secteur intensif. Pourquoi vouloir toujours aller plus loin dans l'augmentation de la production? Pour qui est-ce? Si ce n'est pas pour les Belges et les Européens, je suppose que c'est pour l'exportation.

02.13 Sabine Laruelle, ministre: En Europe, nous sommes déficitaires en viandes bovines.

02.14 Thérèse Snoy et d'Oppuers (Ecolo-Groen!): En viandes bovines par rapport à la demande actuelle; or le Plan Nutrition Santé fédéral préconise une diminution de la consommation de viande.

La **présidente**: Nous, on en mange moins.

02.15 Sabine Laruelle, ministre: Je ne vais pas interdire aux gens de manger de la viande.

02.16 Thérèse Snoy et d'Oppuers (Ecolo-Groen!): Mais on va leur conseiller d'en diminuer leur consommation. Mme Onkelinx le fera.

02.17 Sabine Laruelle, ministre: On va me rétorquer qu'il s'agit d'une lapalissade mais on parle de problèmes liés à la consommation de viande, consommation qui augmente sans cesse, alors que l'espérance de vie ne cesse d'augmenter.

Chacun a son idée. En tant que ministre en charge de la sécurité alimentaire et du respect des normes, je ne considère pas que je dois commencer à faire de l'idéologie et dire ce qu'il faut ou ce qu'il ne faut pas manger.

02.18 Thérèse Snoy et d'Oppuers (Ecolo-Groen!): Je ne pense pas que c'est de l'idéologie. Il y a un problème de cohérence au sein même du gouvernement fédéral. D'une part, Mme Onkelinx soutient la diminution de la consommation de viande et, d'autre part, vous avez une position contraire.

02.19 Sabine Laruelle, ministre: Je ne soutiens pas une augmentation de la consommation de viande.

En tant que ministre de la sécurité alimentaire, je dois vérifier que l'aliment qui est mis sur le marché est sain et de qualité. Telle est ma compétence.

02.20 Thérèse Snoy et d'Oppuers (Ecolo-Groen!): Je parle plus des aspects de politique agricole et de la position que vous défendrez au niveau européen. La question est de savoir si on soutient le secteur des viandes de la même façon.

Je prends acte.

02.21 Sabine Laruelle, ministre: Madame Snoy, étant donné que les habitudes alimentaires n'ont pas changé et qu'on est déficitaire, si on ne soutient pas le secteur, on doit importer de la viande. Personnellement, je préfère produire en Europe quelque chose qui est certifié, contrôlé et normé, plutôt que de favoriser l'importation de viande argentine.

02.22 Thérèse Snoy et d'Oppuers (Ecolo-Groen!): Je vous poserai une prochaine question sur les restitutions à l'exportation de la viande de porc vers l'Afrique.

02.23 Sabine Laruelle, ministre: L'Europe a décidé de mettre fin à ces restitutions aux exportations en 2013. Encore faut-il que tous les autres le fassent.

02.24 Thérèse Snoy et d'Oppuers (Ecolo-Groen!): Je voudrais vous dire une dernière chose, à savoir que je partage votre avis sur les animaux de compagnie. La remarque est très intéressante. Je vous demanderai prochainement des statistiques en la matière pour voir ce que cela représente comme consommation de viande.

La **présidente**: On pourrait également manger les chats et les chiens. Ils sont bien nourris...

02.25 Colette Burgeon (PS): Vous avez de la chance que mes filles ne soient pas là.

02.26 Sabine Laruelle, ministre: Ces habitudes sont culturelles. Personnellement, je ne saurais pas manger du cheval mais certains en mangent.

02.27 Colette Burgeon (PS): Madame la ministre, je vous remercie pour vos réponses complètes.

Vous avez parlé de votre position au niveau européen quant à l'importation des poulets javellisés. Même si ce sujet fait l'objet d'une question que je viens de déposer, je voudrais vous demander dès à présent si, lorsque vous vous opposez à cette idée ou à d'autres, vous êtes suivie. Quand la petite Belgique s'oppose à une mesure, est-elle suivie par d'autres pays?

Ensuite, je crois qu'il va falloir être très attentif et demander à l'AFSCA de veiller aux importations. J'ai parfois l'impression que si on lâche du lest, on nous ferait avaler n'importe quoi. En interne, je suis d'accord avec tout ce que vous avez dit mais je crois qu'il n'est pas toujours possible de placer un contrôleur derrière chaque éleveur pour vérifier s'il respecte les conditions strictes d'utilisation. Il est important que l'AFSCA surveille et contrôle davantage à ce niveau.

Par ailleurs, on se rend compte maintenant qu'on va clairement vers un triple choix: les farines animales ou les OGM ou les deux. Il faudra être attentif. Je n'ai personnellement pas d'avis en la matière. Il y a tellement d'arguments pour et contre que je n'ai pas encore pris de décision ferme. Je crois que c'est à terme qu'on pourra voir si vraiment c'est mauvais ou si cela vaut la peine d'être utilisé.

Par ailleurs, je crois qu'il faudrait aussi garantir le choix du producteur et du consommateur pour pouvoir maintenir la biodiversité et ne pas se focaliser sur certaines choses.

Enfin, nous avons aussi à la cantine self-service des aliments végétariens, pourquoi ne pas envisager des aliments végétariens pour les chiens et les chats?

02.28 Sabine Laruelle, ministre: Je reviens un bref instant sur les OGM.

Vous avez entièrement raison. Il est très difficile de se forger une idée sans idéologie, en se basant sur un certain nombre de concepts scientifiques. Je ne considère pas – en tout cas, c'est ma position – a priori qu'un OGM est bon mais je ne considère pas non plus qu'il est mauvais. C'est au cas par cas qu'il faut pouvoir suivre les analyses.

En ce qui concerne les aliments végétariens, je vous rappelle qu'il y a beaucoup de soja dans les aliments végétariens et que celui-ci est importé.

On peut recommencer le débat du développement durable. Vaut-il mieux manger un peu de vache qui est produite à côté de chez soi ou du soja importé? C'est un autre débat et je suis convaincue que nous en discuterons.

La **présidente**: Si vous me le permettez, je voudrais prendre la parole. Cela m'évitera ainsi de poser des questions et d'encombrer les agendas.

Je voudrais simplement intervenir sur deux ou trois points en la matière.

On a effectivement une durée de vie qui s'est allongée, pas toujours de bonne qualité. Cela signifie également que nos exigences de qualité de vie sont croissantes, que nos dépenses en soins de santé augmentent également de façon importante. Sur ce point, je rejoins Mme Snoy. Avec le rythme de vie que nous menons et notre évolution, il est effectivement recommandé de manger moins de viande que nous en mangeons. Je suis persuadée qu'il est possible de soutenir le secteur de l'élevage en permettant une viande de bonne qualité. On en mangerait moins et on pourrait la payer plus cher. Il y a d'autres manières de soutenir le secteur.

Quand j'entends toutes les mesures qu'il faudrait prendre pour garantir la qualité des farines animales éventuellement à nouveau autorisées, quand on connaît le secteur, les réseaux internationaux et les bénéfices inévitables que les producteurs voudront engranger, je ne crois pas une seconde en notre capacité de garantir une sécurité. Je deviendrai dès lors végétarienne sans soja si on en arrivait là.

*L'incident est clos.
Het incident is gesloten.*

*La réunion publique de commission est levée à 15.06 heures.
De openbare commissievergadering wordt gesloten om 15.06 uur.*