

COMMISSION DE LA SANTÉ
PUBLIQUE, DE
L'ENVIRONNEMENT ET DU
RENOUVEAU DE LA SOCIÉTÉ

COMMISSIE VOOR DE
VOLKSGEZONDHEID, HET
LEEFMILIEU EN DE
MAATSCHAPPELIJKE
HERNIEUWING

du

van

MARDI 7 JUIN 2011

DINSDAG 7 JUNI 2011

Matin

Voormiddag

La séance est ouverte à 10.15 heures et présidée par Mme Thérèse Snoy et d'Oppuers.

De vergadering wordt geopend om 10.15 uur en voorgezeten door mevrouw Thérèse Snoy et d'Oppuers.

01 Question de Mme Thérèse Snoy et d'Oppuers à la ministre des PME, des Indépendants, de l'Agriculture et de la Politique scientifique sur "la mise en oeuvre des mesures d'assouplissement proposées par l'AFSCA" (n° 4944)

01 Vraag van mevrouw Thérèse Snoy et d'Oppuers aan de minister van KMO's, Zelfstandigen, Landbouw en Wetenschapsbeleid over "het in praktijk brengen van de door het FAVV voorgestelde versoepelingen" (nr. 4944)

01.01 Thérèse Snoy et d'Oppuers (Ecolo-Groen!): Madame la ministre, en août 2010, la Commission européenne a diffusé un document de travail destiné à faciliter la compréhension de certaines dispositions en matière de flexibilité prévues dans le "paquet hygiène" qui, comme vous le savez, comprend plusieurs règlements européens relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires. Les dispositions en matière de flexibilité contenues dans les règlements relatifs à l'hygiène, d'une part, permettent des dérogations, des exemptions et des adaptations et, d'autre part, excluent certaines activités du champ d'application du "paquet hygiène".

Lorsque les États membres ont recours aux dispositions en matière de flexibilité, ils doivent généralement adopter des mesures nationales. Les dérogations et exemptions offrent la possibilité aux États membres d'autoriser les opérateurs du secteur alimentaire à ne pas appliquer certaines exigences définies dans le "paquet hygiène" dans des circonstances spécifiques.

Quelques exemples: les abattoirs ne doivent pas disposer de local séparé doté d'installations appropriées pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport du bétail s'il existe des locaux et des installations officiels agréés dans les environs; les locaux où des denrées alimentaires présentant des caractéristiques traditionnelles sont exposées à un environnement contribuant au développement de leurs caractéristiques peuvent notamment être équipés de murs, plafonds et portes n'étant pas composés de matériaux lisses, étanches, non absorbants ou résistants à la corrosion, etc. Il appartient aux États membres d'accorder les dérogations au niveau national au cas par cas.

Quant aux exclusions, elles incluent la production primaire destinée à un usage domestique privé, l'approvisionnement direct, par le producteur primaire, du consommateur final ou du commerce de détail local, l'approvisionnement direct du consommateur final par le producteur, en petites quantités de viande de volaille et de lagomorphes abattus dans l'exploitation ou encore les chasseurs qui approvisionnent directement le commerce de détail local.

Madame la ministre, avez-vous mis en application en Belgique certaines de ces dispositions de la Commission européenne destinées à faciliter la compréhension de certaines dispositions en matière de flexibilité prévues dans le "paquet hygiène"?

01.02 Sabine Laruelle, ministre: Chers collègues, en Belgique, les mesures concernant les opérateurs exclus du champ d'application des règlements du "paquet hygiène", ainsi que les mesures de flexibilité

prévues par ces mêmes règlements, sont reprises dans deux arrêtés du 22 décembre 2005 relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires et l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

Dans notre pays, les mesures de flexibilité sont, dans leur grande majorité, relatives à l'infrastructure des entreprises et concernent principalement les établissements de faible capacité, notamment les moins de cinq équivalents temps plein.

L'AFSCA délivre aussi au cas par cas des dérogations lors de l'examen de la demande d'agrément mais uniquement sur la base d'une analyse des risques. Ces dérogations concernent, par exemple, la séparation entre les locaux, le nombre de toilettes, etc.

L'AFSCA est actuellement occupée à lister l'ensemble de ces dérogations délivrées au cas par cas afin d'arriver à un traitement le plus uniforme possible de tous les opérateurs. Autrement dit, le recul est maintenant suffisant pour avoir une vue d'ensemble sur les dérogations octroyées. Il s'agit de déterminer si l'on sait en retirer une tendance générale et formaliser cela de façon plus importante.

Vous comprendrez aisément que nous recherchons en permanence un équilibre afin de maintenir le niveau de sécurité alimentaire le plus haut possible tout en permettant au plus petit des opérateurs, s'il atteint ce niveau de sécurité alimentaire, de pouvoir continuer à travailler. Cet équilibre n'est pas évident à atteindre.

Par exemple, le décès de cette personne qui a pris un repas dans une chaîne de *fastfood* en France était bien lié à un problème de lavage des mains. C'est parfois le respect des règles d'hygiène de base qui fait défaut. L'AFSCA a dès lors repris contact avec toutes les écoles d'hôtellerie pour réexpliquer un certain nombre de règles d'hygiène de base: on se lave les mains, on lave les légumes, on ne coupe pas la chaîne du froid, etc. C'est cet équilibre que nous recherchons en permanence.

01.03 Thérèse Snoy et d'Oppuers (Ecolo-Groen!): Madame la ministre, je suis d'accord avec vous pour ce qui concerne cet équilibre à rechercher en permanence. Toutefois, si, en 2010, la Commission européenne a jugé bon de permettre aux États membres d'assouplir certaines règles, il me semble utile que l'on aille un peu plus loin et que l'on détermine s'il existe d'autres possibilités que celles offertes par l'arrêté de 2005.

01.04 Sabine Laruelle, ministre: Il faudra le faire en analysant les éléments au cas par cas.

01.05 Thérèse Snoy et d'Oppuers (Ecolo-Groen!): Pour ce qui est du cas par cas, je ne le mesure pas très bien car vous parlez aussi de traitement uniforme.

01.06 Sabine Laruelle, ministre: Aujourd'hui, il y a, d'une part, les règles de l'arrêté de 2005. D'autre part, lorsqu'il y a des demandes d'agrément notamment pour les abattoirs de faible capacité, respecter l'ensemble des règles n'est pas possible. On détermine dès lors au cas par cas quels aménagements peuvent être demandés pour continuer à garantir le même niveau de sécurité alimentaire. Des dérogations sont donc délivrées au cas par cas en fonction des possibilités offertes par la Commission européenne. Actuellement, nous les analysons pour voir s'il est possible de les intégrer dans des règles générales qui seraient alors connues de tous et applicables à tous.

01.07 Thérèse Snoy et d'Oppuers (Ecolo-Groen!): L'objectif consiste également à permettre à de petits opérateurs de poursuivre leur activité sans que cela représente pour eux des coûts trop conséquents.

01.08 Sabine Laruelle, ministre: Tout à fait!

01.09 Thérèse Snoy et d'Oppuers (Ecolo-Groen!): L'objectif lié à la sécurité doit rester présent, mais il faut reconnaître que les moyens mis en œuvre à cet effet sont parfois démesurés.

01.10 Sabine Laruelle, ministre: Tout à fait! Il faut trouver un juste équilibre.

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

Voorzitter: Hans Bonte.
Président: Hans Bonte.

02 Questions jointes de

- M. Franco Seminara à la ministre des PME, des Indépendants, de l'Agriculture et de la Politique scientifique sur "l'inhalation de Malathion" (n° 4947)

- Mme Thérèse Snoy et d'Oppuers à la ministre des PME, des Indépendants, de l'Agriculture et de la Politique scientifique sur "les pesticides en Europe" (n° 5119)

02 Samengevoegde vragen van

- de heer Franco Seminara aan de minister van KMO's, Zelfstandigen, Landbouw en Wetenschapsbeleid over "het inademen van Malathion" (nr. 4947)

- mevrouw Thérèse Snoy et d'Oppuers aan de minister van KMO's, Zelfstandigen, Landbouw en Wetenschapsbeleid over "pesticiden in Europa" (nr. 5119)

02.01 **Franco Seminara** (PS): Monsieur le président, madame la ministre, malheureusement, j'ai appris hier le décès d'un jeune garçon qui avait inhalé un pesticide interdit à la vente sur notre territoire, le Malathion.

Le Malathion est un insecticide utilisé partout dans le monde. Il est cependant interdit depuis décembre 2007 en tant que pesticide dans l'Union européenne. La Belgique avait déjà pris les devants en interdisant ce produit dès 2006.

Madame la ministre, des cas similaires résultant de l'inhalation de Malathion ont-ils déjà été recensés ces dernières années en Belgique?

Pouvez-vous nous exposer quelles mesures ont été prises par l'administration pour contrôler la vente et l'utilisation de ce produit en Belgique?

Connaissant votre vigilance face à cette problématique, je sais que nous aurons une réponse à la hauteur de la responsabilité.

02.02 **Thérèse Snoy et d'Oppuers** (Ecolo-Groen!): Madame la ministre, le journal *L'Avenir* du 27 mai dernier titrait: "10 % des pesticides sont illégaux". Ceci m'a interpellée. J'ai interrogé la dame d'Inter-Environnement qui avait transmis ces données, afin de savoir d'où elle tenait ce chiffre. Elle m'a renvoyée à une étude de European Crop Protection Association parue en août 2008, qui fait état d'une proportion de 5 à 7 % de produits illégaux dans le total du commerce enregistré de pesticides en Europe.

J'ignore les circonstances de l'intoxication de ce petit garçon. Mais le fait est que le Malathion est interdit. Cela fait partie d'un trafic de produits soit contrefaits, soit faux, qui sont une source de danger grave pour la santé publique et l'environnement. "Le problème est croissant", dit l'étude de 2008. Des recommandations ont été formulées à l'attention des différents acteurs de la chaîne alimentaire. Le cas du marché belge n'est pas mentionné.

Par ailleurs, le rapport de l'AFSCA évoque un contrôle des pesticides, qui a lieu tous les dix ans chez les exploitants agricoles. Ce nombre de contrôles est assez faible eu égard aux autres types de contrôles que je ne conteste pas. Dès lors, comment contrôler l'usage éventuel de produits illégaux?

Madame la ministre, est-ce suffisant pour maîtriser les risques pour la santé publique? Disposez-vous, depuis 2008, d'une estimation de la quantité et du type de pesticides interdits qui arrivent ou passent sur le marché belge? L'AFSCA a-t-elle recensé la quantité et le type de pesticides interdits confisqués chez des opérateurs ces dernières années? Dans le rapport 2009 de l'AFSCA, il n'y est pas fait mention. On y trouve des contrôles positifs à concurrence de 94,2 %. Quelles sont les causes qui incitent des opérateurs à continuer à mettre sur le marché et/ou à utiliser des produits interdits? Comment renforcer la prévention des accidents et de l'utilisation illégale des produits phytosanitaires?

02.03 **Sabine Laruelle**, ministre: Je vais d'abord répondre à la première question de M. Seminara avant de répondre aux questions de Mme Snoy et à la deuxième de M. Seminara.

Il n'y a pas eu de cas similaire d'intoxication sévère avec perte de connaissance et hospitalisation ces

dernières années en Belgique.

Le Centre Antipoisons a consulté sa base de données depuis 2005. Il en ressort qu'il y a eu trois cas d'intoxication légère à la suite de l'exposition à un produit à base de Malathion entre 2005 et 2008. Ces trois cas concernaient tous des adultes, dont deux résultaient d'une utilisation illégale. Par ailleurs, il est à noter que lors de ces trois intoxications par inhalation, le Malathion était associé à d'autres produits encore plus toxiques.

Les produits à base de Malathion sont par ailleurs dépassés et ne présentent plus d'intérêt pour les agriculteurs. La dernière agréation d'un produit à base de Malathion pouvant être appliqué par pulvérisation a été retirée dès 2007. La dernière agréation d'un produit à base de Malathion d'un produit pouvant être utilisé pour traiter des céréales stockées a, elle, été retirée en décembre 2008. Toutefois, au niveau européen – vous y avez fait allusion –, cette substance a à nouveau été autorisée depuis le 1^{er} mai 2010 mais aucun produit en contenant n'a été agréé en Belgique.

Il importe de bien faire la différence entre les produits de contrefaçon et les produits qui ont été fabriqués légalement. Les produits de contrefaçon sont des produits de composition incertaine qui peuvent poser des problèmes pour la santé publique et l'environnement. Ils sont évidemment totalement interdits. L'AFSCA, comme d'autres autorités, effectuent des inspections et des analyses afin de détecter la présence éventuelle de tels produits sur le marché. À ce jour, rien n'indique que des produits contrefaits seraient présents en Belgique.

En ce qui concerne l'AFSCA, elle effectue des inspections régulières chez les vendeurs et les agriculteurs utilisateurs de produits phytopharmaceutiques qui ont un impact sur la chaîne alimentaire afin de vérifier si la législation est respectée. Des inspections complémentaires sont effectuées par le SPF Santé publique chez les opérateurs qui ont une activité en dehors du cadre de la sécurité alimentaire comme les administrations communales et les entrepreneurs de parcs et jardins.

L'AFSCA vérifie que les produits présents tant chez les vendeurs que les utilisateurs peuvent encore être utilisés en Belgique. Si ce n'est pas le cas, ces produits sont mis sous saisie et doivent être remis lors des collectes organisés tous les deux ans par l'ASBL Phytofar Recover qui en assure la destruction en toute sécurité. La prochaine campagne de récolte aura lieu lors du dernier trimestre 2011. À cette occasion, plusieurs articles et communications, tant de l'AFSCA que des associations professionnelles et privées, attirent l'attention des utilisateurs et négociants des produits phytopharmaceutiques sur la nécessité de remettre ces produits périmés lors des collectes.

L'AFSCA effectue chaque année des analyses de résidus dans les fruits, légumes et céréales sur le marché afin de vérifier que ceux-ci respectent bien la limite en résidus fixée par la législation européenne. Ces analyses permettent également de contrôler indirectement la bonne utilisation des produits phytopharmaceutiques et donc de mettre en évidence des utilisations illégales.

En 2010, l'AFSCA a effectué 3 161 contrôles chez des utilisateurs de produits phytopharmaceutiques: 7,2 % étaient défavorables en raison de la présence d'un produit non agréé depuis plus de deux ans. L'AFSCA ne dispose pas de données détaillées sur le type de produit non agréé retrouvé lors de ces inspections mais tous ces produits sont traités de la même façon: ils sont détruits.

Ces mesures sont-elles suffisantes? Elles sont déjà très importantes et dans la mesure de leurs compétences, les services s'efforcent tous les jours de les améliorer, notamment dans le cadre des travaux du Comité d'agréation des pesticides à usage agricole ou dans celui du projet de réforme "Programme de réduction des pesticides et biocides".

Quant aux raisons qui inciteraient les opérateurs à continuer à mettre sur le marché ou à utiliser des produits interdits, je ne suis évidemment pas à la place des contrevenants pour y répondre. Il faudrait faire une enquête. Mais s'il y a enquête, tout le monde vous répondra qu'il est dans les clous. C'est très difficile à dire mais on peut se rendre compte que dans un grand nombre de cas, l'utilisation de produits non agréés est liée à une méconnaissance des agréations venues à échéance. Elle peut aussi être incitée par l'absence de produits de substitution.

Trois mesures devraient permettre de renforcer cette prévention. Dès 2012, le marché sera scindé en une catégorie professionnelle comprenant tous les produits les plus dangereux et une catégorie non

professionnelle comprenant uniquement les produits les moins dangereux adaptés à l'usage habituel des jardiniers amateurs, autrement dit les produits pour Monsieur et Madame Tout-le-Monde.

Deuxièmement, pour le marché professionnel, tous les professionnels qui recourront à des produits phytopharmaceutiques devront faire preuve à partir de 2013 d'une maîtrise suffisante des connaissances utiles à leur manipulation, qu'ils soient applicateurs, vendeurs ou conseillers. Cette maîtrise sera attestée par une phyto-licence. Pour tous les professionnels qui disposent déjà d'une licence, puisqu'il existe déjà des examens, celle-ci pourra continuer à être octroyée à la condition qu'ils participent à une formation continue.

Enfin, dès 2014, seuls les détenteurs d'une phyto-licence pourront vendre, conseiller, disposer et utiliser les produits phytopharmaceutiques professionnels.

02.04 Franco Seminara (PS): Madame la ministre, je vous remercie. Votre réponse est assez rassurante, car tout est interdit chez nous.

J'espère donc que le cas malheureux de cet enfant est unique et qu'il ne se reproduira plus.

02.05 Thérèse Snoy et d'Oppuers (Ecolo-Groen!): Madame la ministre, je vous remercie. En effet, les choses vont dans le bon sens, particulièrement grâce à l'application de la directive 2009 sur l'usage des pesticides et au plan belge de réduction.

Le côté très intéressant est la différence d'agrément entre les vendeurs particuliers et professionnels, la formation que vous exigerez puisqu'il est nécessaire de prendre toujours davantage de précautions envers ces produits.

Néanmoins, les contrôles me paraissent insuffisants. Il faut voir où trouver des moyens de les exercer: l'AFSCA en a-t-elle les moyens? L'AFSCA donne le chiffre d'un contrôle par décennie dans une exploitation: de telles statistiques ne peuvent donner de craintes suffisantes aux contrevenants.

Selon moi, certains produits interdits sont utilisés parce qu'ils existent et qu'au lieu d'effectuer un nouvel achat, on termine la bouteille. Ainsi il me semble indispensable de pousser davantage vers des produits alternatifs ou de substitution afin que les divers opérateurs ne soient pas tentés d'utiliser des produits dangereux. C'est pourquoi il convient de montrer ces produits. J'espère donc que les formations permettront de se diriger plus aisément vers des pratiques alternatives.

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

03 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 bactérie 'tueuse' dans les légumes" (n° 5016)
- M. Franco Seminara à la ministre des PME, des Indépendants, de l'Agriculture et de la Politique scientifique sur "le risque d'intoxication alimentaire liée à la bactérie E. coli" (n° 5017)
- M. Flor Van Noppen à la ministre des PME, des Indépendants, de l'Agriculture et de la Politique scientifique sur "la communication de l'AFSCA concernant la bactérie EHEC" (n° 5067)
- M. Damien Thiéry à la ministre des PME, des Indépendants, de l'Agriculture et de la Politique scientifique sur "la gestion par notre pays des risques de contamination alimentaire par la bactérie E. coli" (n° 5099)

03 Samengevoegde vragen van

- mevrouw Thérèse Snoy et d'Oppuers aan de minister van KMO's, Zelfstandigen, Landbouw en Wetenschapsbeleid over "de dodelijke bacterie in groenten" (nr. 5016)
- de heer Franco Seminara aan de minister van KMO's, Zelfstandigen, Landbouw en Wetenschapsbeleid over "het gevaar voor voedselvergiftiging met de E.colibacterie" (nr. 5017)
- de heer Flor Van Noppen aan de minister van KMO's, Zelfstandigen, Landbouw en Wetenschapsbeleid over "de communicatie van het FAVV omtrent de EHEC-bacterie" (nr. 5067)
- de heer Damien Thiéry aan de minister van KMO's, Zelfstandigen, Landbouw en Wetenschapsbeleid over "de manier waarop ons land omgaat met het gevaar voor voedselcontaminatie door de E.colibacterie" (nr. 5099)

03.01 Thérèse Snoy et d'Oppuers (Ecolo-Groen!): Monsieur le président, madame la ministre, des informations différentes nous parviennent chaque jour. Ma question a été déposée le 30 mai, nous n'en sommes donc plus du tout au même point.

J'ai entendu vos prises de position dans la dimension économique de la crise, en matière de soutien des producteurs suite à la méfiance des consommateurs causée par de fausses rumeurs.

Je propose que vous nous fassiez part de la manière d'agir de l'AFSCA et que vous précisiez les stratégies qu'elle développe dans cette situation de grande incertitude.

03.02 Franco Seminara (PS): Monsieur le président, madame la ministre, depuis une semaine, on parle de la bactérie E.coli. Je vous ai entendue dans les médias et je trouve que votre position est équilibrée.

Selon le dernier bilan, cette bactérie aurait déjà causé la mort de 22 personnes en Europe. Ces chiffres inquiétants suscitent la psychose au sein de la population et méritent, à tout le moins, des explications sur les mesures qui sont prises.

Aujourd'hui, nous ignorons la source de l'épidémie. Plusieurs pistes ont été évoquées ce week-end dans la presse allemande sur l'origine de la contamination. La nourriture, surtout les légumes, ont été rapidement soupçonnés par les scientifiques et les autorités sanitaires. On a d'abord parlé de concombres venant d'Espagne, qui ont finalement été mis hors de cause.

Dans ce contexte, vous comprendrez qu'il est important que notre gouvernement suive la situation de près et mette tout en oeuvre pour accompagner les consommateurs inquiets et les producteurs lésés par cette affaire.

Madame la ministre, de quelles informations disposez-vous sur cette bactérie tueuse? Des infections sont-elles répertoriées par l'AFSCA dans notre pays? Les autorités de l'AFSCA suivent-elles la situation avec vigilance? Qu'en est-il de la coordination européenne?

Je pense qu'une rencontre extraordinaire des ministres de l'Agriculture aura lieu aujourd'hui. Quelle position allez-vous y défendre?

03.03 Damien Thiéry (MR): Monsieur le président, madame la ministre, je ne vais pas répéter ce qui a été dit, si ce n'est quand même une chose: il est peu banal de pouvoir en séance féliciter un ministre pour la manière dont il a agi jusqu'à présent dans un contexte d'épidémie latente. Chapeau pour vos initiatives en collaboration avec les organismes concernés!

On dit que, jusqu'à présent, la Belgique a été épargnée. Espérons qu'elle le restera!

Je crois qu'on dénombre à ce jour 23 décès. On est certain d'une seule chose: l'épidémie trouve sa source en Allemagne. Après avoir discuté des concombres, du soja et de pratiquement tous les légumes, en définitive, ce qui est inquiétant c'est que la source n'est pas encore déterminée.

Ma question est donc très simple.

Êtes-vous en contact permanent avec l'Europe pour mettre en place une stratégie commune, d'une part, pour essayer d'identifier l'origine de la contamination et, d'autre part, pour combattre de manière uniforme le risque d'épidémie?

03.04 Sabine Laruelle, ministre: Monsieur le président, chers collègues, cette question est malheureusement d'actualité depuis une quinzaine de jours. Elle pose un grand nombre de questions à défaut d'apporter un certain nombre de réponses.

Il y a différents aspects dans cette crise. Il y a l'aspect santé publique. La situation actuelle est gérée par l'Allemagne et la Commission. Par ailleurs, il y a les embargos économiques qui sont mis en place notamment par la Russie. Enfin, il y a le troisième paquet: l'indemnisation des agriculteurs lésés.

L'essentiel et le plus urgent pour moi est bien évidemment la problématique de santé publique. C'est une

bactérie qui est très connue, la Escherichia coli, qui sert de modèle dans beaucoup de recherches. Mais ici, on a affaire à un sérotype tout à fait rare. Il a été découvert une fois ou deux par le passé. C'est le sérotype O104. Ceci dit, la recherche étant ce qu'elle est, le génotype de cette bactérie a déjà été séquencé notamment par la Chine. L'Institut Pasteur y travaille aussi, ainsi que toutes nos universités, etc.

La spécificité des bactéries – on n'a pas affaire à un virus mais bien à une bactérie – c'est qu'elles peuvent donner des gènes, c'est-à-dire que si vous avez une bactérie A et une bactérie B, elles peuvent ensemble créer une bactérie C composée d'une partie du génome de A et d'une partie du génome de B. Autrement dit, elles peuvent se recombiner.

Sur le plan scientifique, on examine actuellement ce qui fait la spécificité de ces sérotypes, vu que le 157 est bien connu mais n'a pas ces effets-là, pour voir comment lutter le plus efficacement possible à l'avenir.

Aujourd'hui, la situation est la suivante: plus de 2 000 personnes malades et 23 décès. Le seul lien entre ces personnes est qu'elles sont passées par le nord de l'Allemagne ou qu'elles sont allemandes. Aujourd'hui, les présomptions s'orientent donc beaucoup plus vers un problème qui se serait produit dans le nord de l'Allemagne. Les pistes du concombre espagnol ou des pousses de germes ont donc été écartées.

La difficulté à laquelle nous devons faire face aujourd'hui, c'est que cette bactérie est excessivement toxique et que la source de contamination n'a pas encore été trouvée. Heureusement, jusqu'à présent, n'ont eu lieu que des contaminations primaires, c'est-à-dire qu'il n'y a pas eu de contamination d'homme à homme. C'est évidemment un point positif mais on suit l'évolution.

Cet après-midi se tiendra une réunion extraordinaire du Conseil européen des ministres de l'Agriculture que j'avais d'ailleurs demandée lors du Conseil informel de mardi dernier. Premièrement, il faut redire à l'Allemagne que tous les services de tous les pays de l'Union européenne sont à sa disposition pour l'aider mais il faut qu'elle fasse appel. Deuxièmement, il faut rappeler que l'urgence est vraiment de trouver la source de contamination car c'est la seule façon de rassurer définitivement et durablement l'ensemble des citoyens européens. Enfin, après la crise, il s'agira de demander des explications, notamment à l'Allemagne, en termes de communication. En effet, les lands et les ministres fédéraux ne s'accordent pas pour dire la même chose. On n'a pas l'impression que le gouvernement fédéral s'implique fortement dans la crise. Ce n'est qu'une impression qui, j'espère, sera infirmée. Le ministre de la Santé du land conseille de ne plus rien manger du tout, un autre dit autre chose, etc. Il faudra que l'Allemagne nous explique exactement ce qu'il s'est passé.

À titre d'anecdote, ma collègue espagnole nous a expliqué, mardi dernier, que vraisemblablement les premiers cas sont apparus en Allemagne début mai. Or, ce n'est que le 24 mai que la ministre espagnole a été prévenue par la presse que l'on soupçonnait les concombres espagnols qui, depuis lors, ont été totalement mis hors cause.

Je demanderai aussi au commissaire européen Dalli d'être un peu plus proactif. Je viens de recevoir un sms d'Isabelle Durant qui siège au Parlement européen où s'est tenu un briefing du commissaire Dalli. Il semblerait que tout ait été fait et que tout soit merveilleux! Pourquoi la Commission européenne a-t-elle réagi si tard et si mollement? Pourquoi ce manque de clarté dans la communication? Je rappellerai au commissaire Dalli que, lorsqu'un État membre est pris en défaut de réaction ou que la Commission juge qu'il n'a pas réagi assez vite ou assez fort, l'État membre doit s'expliquer.

Je considère que ceci vaut dans les deux sens. Aujourd'hui, il importe de gérer la crise, mais une fois celle-ci résolue, je demanderai à la Commission de s'expliquer sur un certain nombre d'éléments.

En ce qui concerne l'embargo de certains États membres, la Commission doit peser de tout son poids dans la balance.

Pour ce qui est de l'indemnisation des producteurs européens - c'est la raison pour laquelle je dois être à 13 h 00 à Luxembourg pour me concerter au préalable avec quelques collègues - il faut reconnaître qu'ils n'ont commis aucune erreur. Par conséquent, la solidarité européenne doit s'exprimer en faveur de leur indemnisation.

03.05 **Thérèse Snoy et d'Oppuers** (Ecolo-Groen!): Madame la ministre, je vous remercie pour votre réponse. Effectivement, un consensus européen en la matière ne doit faire aucun doute. Je veux parler de

l'implication de la Commission et de la solidarité entre les États membres, de la diffusion de communiqués non alarmistes accompagnés de recommandations en matière d'hygiène élémentaire, sans oublier la transparence en termes de gouvernance.

Comment se fait-il que maintenant, des bactéries provoquent des infections non soignables. La question de notre immunité est ainsi posée. J'établis un lien avec des alertes que certains scientifiques ont lancées par rapport à des super bactéries qui résistent à tous les antibiotiques. Sur le plan de la recherche médicale, il conviendra également d'être vigilant et d'analyser l'événement. Pourquoi ne savons-nous plus soigner ou pourquoi cette bactérie est-elle devenue aussi virulente? Le problème des antibiotiques excessivement utilisés en santé publique, humaine et animale se pose.

À ce stade, je ne peux que vous souhaiter du courage pour assumer la suite des événements.

03.06 Franco Seminara (PS): Madame la ministre, je me réjouis vraiment de votre position et des efforts que vous consentez pour renforcer cette coordination et cette responsabilité européenne commune.

03.07 Damien Thiéry (MR): Madame la ministre, je vous remercie pour vos explications claires. Ces dernières sont sans doute aussi claires que celles que vous avez données, ce week-end, sur différentes chaînes.

Ce qui est positif, c'est que maintenant les informations sont données au jour le jour.

Par ailleurs, le doigt a été mis sur un point fondamental, à savoir celui de la communication. En effet, le grand public, en particulier en Belgique, attend des informations claires au sujet d'un problème très important. La transparence a été évoquée. Cet aspect est évidemment fondamental si l'on veut éviter un vent de panique.

Pour ce qui concerne la pathologie en tant que telle, je comprends très bien que les spécialistes en la matière soient extrêmement dubitatifs. Quand on a affaire à une bactérie mutante, par définition, on ne connaît pas les raisons de la mutation, ni ce qu'il adviendra de cette bactérie.

En outre, je ne pense pas non plus que le problème résulte d'une éventuelle surconsommation d'antibiotiques qui expliquerait que l'on ne parvienne pas à canaliser et à soigner la pathologie dont question.

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

04 Question de Mme Thérèse Snoy et d'Oppuers à la ministre des PME, des Indépendants, de l'Agriculture et de la Politique scientifique sur "la position défendue par la Belgique en ce qui concerne l'étiquetage de la viande issue d'animaux abattus sans étourdissement" (n° 5051)

04 Vraag van mevrouw Thérèse Snoy et d'Oppuers aan de minister van KMO's, Zelfstandigen, Landbouw en Wetenschapsbeleid over "het standpunt van België met betrekking tot de etikettering van vlees afkomstig van zonder verdoving geslachte dieren" (nr. 5051)

04.01 Thérèse Snoy et d'Oppuers (Ecolo-Groen!): Monsieur le président, madame la ministre, c'est au sujet d'une discussion entre le Parlement européen, le Conseil européen et la Commission européenne sur la proposition de règlement 178/2002 relative à la législation alimentaire. Dans le cadre de cette discussion, la commission Environnement du Parlement européen a adopté un amendement en faveur d'une mention "viande provenant d'un animal abattu sans étourdissement" pour la viande issue de ce type d'abattage.

Dans un de ses principes fondamentaux, la législation européenne prévoit que les consommateurs doivent pouvoir choisir en connaissance de cause les denrées alimentaires qu'ils consomment. Dans le cas des animaux abattus sans étourdissement pour les consommateurs juifs et musulmans, la viande n'est pas consommée uniquement par ceux-ci mais elle est également vendue à un public qui ne sait pas quelles ont été les modalités de l'abattage.

Or de nombreuses personnes s'opposent pour des raisons éthiques à l'abattage des animaux sans étourdissement préalable. Il serait donc logique de savoir qu'un produit provient d'un animal abattu de cette

manière, pour ceux qui ne veulent pas acheter ce type de viande. La discussion porte sur le fait de savoir si cela relève du bien-être animal ou de la question de l'information des consommateurs sur le produit. J'aurais aimé savoir si la Belgique avait défendu une position particulière à ce sujet – et laquelle – lors des négociations à ce sujet au sein du Conseil.

04.02 Sabine Laruelle, ministre: Il est parfaitement exact que lors des discussions au sujet du règlement sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort (règlement 1099/2009), les questions sur l'étiquetage ont été écartées et renvoyées aux discussions plus générales sur l'étiquetage des denrées alimentaires. Les règles d'étiquetage en matière de denrées alimentaires sont toujours en cours de révision depuis janvier 2008, depuis que la Commission a déposé sa proposition de règlement concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

Quant à la seconde lecture de cette proposition, la commission Environnement du Parlement européen a réitéré son amendement adopté en première lecture pour un étiquetage obligatoire de la viande d'animaux abattus sans étourdissement préalable et sans se prononcer sur la nécessité de le faire. Il y a un débat à ce sujet et nous n'allons pas rentrer là-dedans mais le consommateur doit pouvoir savoir, en toute transparence. Lors de ces discussions, la Belgique a soutenu l'amendement.

04.03 Thérèse Snoy et d'Oppuers (Ecolo-Groen!): Madame la ministre, je vous remercie.

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

Le **président**: La question n° 4346 de Mme Fernandez Fernandez est caduque.

*La réunion publique de commission est levée à 10.48 heures.
De openbare commissievergadering wordt gesloten om 10.48 uur.*