

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

COMMISSIE VOOR DE
VOLKSGEZONDHEID, HET
LEEFMILIEU EN DE
MAATSCHAPPELIJKE
HERNIEUWING

du

van

MARDI 13 NOVEMBRE 2012

DINSDAG 13 NOVEMBER 2012

Matin

Voormiddag

La séance est ouverte à 10.15 heures et présidée par Mme Valérie Warzée-Caverenne.
De vergadering wordt geopend om 10.15 uur en voorgezeten door mevrouw Valérie Warzée-Caverenne.

01 Question de Mme Thérèse Snoy et d'Oppuers à la ministre des Classes moyennes, des PME, des Indépendants et de l'Agriculture sur "la réautorisation des farines animales" (n° 13661)

01 Vraag van mevrouw Thérèse Snoy et d'Oppuers aan de minister van Middenstand, Kmo's, Zelfstandigen en Landbouw over "het opnieuw toelaten van diervoer" (nr. 13661)

01.01 Thérèse Snoy et d'Oppuers (Ecolo-Groen): Madame la présidente, Mme la ministre pourrait-elle répondre à mes deux premières questions oralement (n^{os} 13661 et 13664) et me transmettre le texte écrit de ses réponses aux deux autres questions (n^{os} 13297 et 13926) car je dois d'urgence aller en commission des Relations extérieures. (*Assentiment*)

Le Comité permanent de la chaîne alimentaire de la Commission européenne a voté, le 18 juillet dernier, en faveur de la réintroduction des protéines animales transformées de non-ruminants dans l'alimentation des poissons. Le Parlement européen s'est, lui aussi, orienté dans ce sens, en votant en 2011 une résolution dont nous avons déjà parlé. L'interdiction des farines animales a été levée dans un premier temps dans la filière aquacole, dont la traçabilité est plus simple à mettre en œuvre.

La France et l'Allemagne se sont opposées au projet lors du vote et même si le Royaume-Uni s'est abstenu, le nouveau règlement devrait être publié d'ici la fin de l'année et entrer en vigueur en juin 2013.

Pour le moment, les farines animales pour les autres secteurs d'élevage ne semblent pas concernées. Il convient, comme nous l'avons déjà évoqué, d'éviter de nourrir un animal avec des protéines issues de sa propre espèce.

Les poissons pourront donc être nourris avec de la farine issue de porc et de volaille.

En relisant vos propos de décembre dernier, je constate que vous parliez des conditions à mettre en œuvre avant que ces autorisations ne puissent être données: la validation du test d'origine des farines, le contrôle a priori ou l'agrément des unités de production.

Pouvez-vous nous confirmer que ces conditions sont réalisées?

Y a-t-il eu une étude d'impact sur la qualité nutritionnelle des poissons nourris aux farines animales? N'y a-t-il pas un risque de déséquilibre des acides gras, aux dépens des fameux omegas 3 qui font l'intérêt de manger du poisson aujourd'hui?

Pourquoi la France et l'Allemagne se sont-elles opposées à cette décision? Quelle a été la position de la Belgique?

01.02 Sabine Laruelle, ministre: L'interdiction des protéines animales dans l'alimentation animale sera, comme vous l'avez très bien dit, assouplie à partir du 1^{er} juin 2013.

À dater de ce jour, il sera possible de mélanger des protéines animales transformées de porc et de volaille dans des aliments pour poissons d'aquaculture, en évitant donc le cannibalisme

L'absence de protéines de poissons peut depuis longtemps déjà être contrôlée au moyen de méthodes microscopiques traditionnelles. Autrement dit, on sait vérifier qu'on ne donnera pas de la farine de poisson aux poissons.

Un test spécifique est également désormais disponible pour détecter la présence de protéines de ruminants. On peut détecter l'absence de farines de poissons dans l'alimentation de poissons mais on peut aussi détecter qu'il n'y a pas de protéines de ruminants. On se limite en effet aux porcs et aux volailles.

Le laboratoire de référence européen de Gembloux qui a élaboré le test et le laboratoire national de référence en Belgique, le laboratoire de l'AFSCA à Tervuren, seront opérationnels dès le 1^{er} juin 2013 pour le contrôle de la conformité de ces farines animales.

Les établissements produisant des aliments pour des poissons qui contiendraient des farines de non-ruminants ne pourront demander leur agrément qu'à partir du 1^{er} juin 2013 pour exercer cette activité. Avant cette date, aucune base légale ne sera disponible pour pouvoir accorder cet agrément. L'utilisation effective de farines de non-ruminants dans des aliments pour poissons ne pourra donc se faire que des semaines, voire des mois plus tard, lorsque l'agrément aura été accordé.

Vu que l'interdiction de farines animales n'a pas de fondement nutritionnel mais bien sanitaire, notamment la problématique de l'ESB, les aspects nutritionnels n'ont joué aucun rôle dans l'autorisation de cet assouplissement.

Lors du vote du 18 juillet 2012, la France et l'Allemagne ont voté contre et le Royaume-Uni s'est abstenu. Ce dernier s'est abstenu car les tests ne sont disponibles que depuis peu et ils craignent une réaction négative de la population. La France a voté contre pour les mêmes raisons. L'Allemagne trouvait également que la validation de ces tests était trop récente. Outre un laboratoire de référence national, ces pays qui ont une superficie importante, ont également besoin de laboratoires locaux qui seraient en mesure de réaliser les tests.

Les experts belges se sont par contre prononcés en faveur du projet lors du vote en comité permanent car le laboratoire national de référence a la capacité d'assumer l'ensemble des analyses de contrôle selon une méthode validée et fiable.

01.03 Thérèse Snoy et d'Oppuers (Ecolo-Groen): Je vous remercie pour ces informations sur la validation des tests.

Comment va-t-on pouvoir contrôler suffisamment ces pratiques? Il est vrai que la Belgique est plus petite que ses voisins, ce qui facilite les choses.

Par ailleurs, si j'ai bien compris, les agréments ne seront donnés qu'au cas par cas, par exploitation.

01.04 Sabine Laruelle, ministre: (...)

01.05 Thérèse Snoy et d'Oppuers (Ecolo-Groen): Je déplore l'absence d'étude nutritionnelle. Je suis d'accord que ce n'est pas le but de cette législation – on l'a bien compris – mais je trouve que la responsabilité des autorités publiques est de s'assurer de la qualité nutritionnelle d'un produit.

On vante le poisson comme étant une source d'oméga 3 essentielle à la santé. S'il est nourri autrement, que va-t-il se passer?

J'aimerais que le gouvernement belge s'intéresse à cet aspect et analyse l'impact potentiel sur l'équilibre des acides gras oméga 3 et oméga 6 dans l'hypothèse où les poissons sont nourris de farines de porc et de volailles. Je peux également en faire la demande à la ministre de la Santé. Je ne sais pas qui a le pouvoir de faire réaliser ces études mais, selon moi, il serait irresponsable de ne pas les mener.

*Président: Hans Bonte.
Voorzitter: Hans Bonte.*

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

02 Question de Mme Thérèse Snoy et d'Oppuers à la ministre des Classes moyennes, des PME, des Indépendants et de l'Agriculture sur "la présence de benzène dans des denrées alimentaires" (n° 13664)

02 Vraag van mevrouw Thérèse Snoy et d'Oppuers aan de minister van Middenstand, Kmo's, Zelfstandigen en Landbouw over "benzeen in levensmiddelen" (nr. 13664)

02.01 **Thérèse Snoy et d'Oppuers** (Ecolo-Groen): Monsieur le président, madame la ministre, des chercheurs de l'Institut scientifique de Santé publique et l'Université de Gand ont effectué des analyses sur la présence de benzène dans les denrées alimentaires.

Il ressort de ces analyses que sur 455 aliments différents, 58 % des denrées alimentaires testées présentaient des traces de benzène.

Les quantités retrouvées étaient la plupart du temps très faibles, mais pour 6 % des produits analysés, la concentration dépassait de 10 mg/kg la limite fixée par l'Organisation Mondiale de la Santé pour l'eau potable.

Les concentrations les plus élevées ont été retrouvées dans les produits transformés d'origine animale tels que le poisson ou la viande fumés mais également dans les salades et dans des aliments emballés hermétiquement.

Avez-vous pu prendre connaissance de ces analyses?

L'AFSCA a-t-elle réagi et lui avez-vous donné des instructions pour approfondir la question? Quelles mesures pourraient être prises pour éviter cette contamination au benzène dans les aliments?

02.02 **Sabine Laruelle**, ministre: La recherche menée par l'Institut scientifique de Santé publique et l'Université de Gand a été réalisée dans le cadre d'un projet financé par le SPF Santé publique, Sécurité de la chaîne alimentaire et Environnement.

Le rapport final de cette recherche montre que l'exposition des consommateurs au benzène via la chaîne alimentaire est extrêmement faible.

L'AFSCA a inclus l'analyse de la présence de benzène dans son programme de contrôle dès 2008. Jusqu'à présent, 1 049 échantillons de denrées alimentaires ont été prélevés, parmi lesquels des denrées d'origine animale. 63 échantillons sur 1 049 dépassaient la limite de 10 mg/kg, dont peu de produits de pêche.

La plupart des dépassements concernaient le café, les huiles végétales et les arômes.

Les normes établies pour les contaminants chimiques le sont sur la base du principe de ALARA (aussi bas que raisonnablement possible).

Il n'est pas toujours judicieux de transposer l'évaluation du risque lié à un dépassement d'une norme établie sur une denrée sur une autre denrée, en particulier d'un produit consommé en faible quantité à un produit qui l'est en quantité importante comme l'eau.

Il est également important de préciser que le benzène est un composé volatil qui dès lors se maintient peu dans les aliments. La source d'exposition majeure provient de l'inhalation d'air pollué dans un environnement industriel, les cigarettes, etc. L'alimentation constitue une source négligeable de contamination au benzène de l'ordre de 1 % seulement.

L'AFSCA reste évidemment vigilante en poursuivant les analyses de benzène dans les denrées alimentaires dans le cadre de son programme de contrôle.

02.03 **Thérèse Snoy et d'Oppuers** (Ecolo-Groen): Je vous remercie pour votre réponse.

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

03 **Questions jointes de**

- **Mme Valérie Warzée-Caverenne à la ministre des Classes moyennes, des PME, des Indépendants et de l'Agriculture sur "l'abattage rituel dans le cadre de la fête Aïd Al Adha" (n° 13741)**
- **M. Bert Schoofs à la vice-première ministre et ministre des Affaires sociales et de la Santé publique, chargée de Beliris et des Institutions culturelles fédérales, sur "la menace que représente la viande halal pour la santé publique" (n° 13798)**

03 **Samengevoegde vragen van**

- **mevrouw Valérie Warzée-Caverenne aan de minister van Middenstand, Kmo's, Zelfstandigen en Landbouw over "de rituele slachtingen in het kader van het Offerfeest" (nr. 13741)**
- **de heer Bert Schoofs aan de vice-eersteminister en minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid, belast met Beliris en de Federale Culturele Instellingen, over "de bedreiging van de volksgezondheid door halalvlees" (nr. 13798)**

03.01 **Valérie Warzée-Caverenne** (MR): Monsieur le président, madame la ministre, la fête musulmane du sacrifice a eu lieu fin octobre, entraînant notamment l'abattage de nombreux ovins.

Dans ce cadre, nous savons que l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire met en place un certain dispositif afin que le rituel se passe dans les meilleures conditions: dans le respect de la tradition musulmane, d'une part, mais également dans le souci d'un respect de la sécurité de la chaîne alimentaire, d'autre part.

Parmi les différentes actions, on a pu noter notamment la rédaction d'un manuel "Fête de l'Aïd Al Adha" qui permet à chacun de connaître la réglementation en vigueur tout en respectant la religion musulmane et ses prescrits.

Madame la ministre, je souhaiterais poser quelques questions concernant principalement l'abattage, notamment sur le nombre d'abattages relatifs à cette fête du sacrifice et son évolution au cours des dernières années, ainsi que sur la mise en place d'abattoirs temporaires.

Combien d'abattoirs ont-ils été utilisés pour l'abattage rituel réalisé dans le cadre de la fête islamique, tant permanents que temporaires?

Il semble que l'évolution des abattoirs temporaires stagne. Quelles en sont les raisons?

Nous connaissons les exigences imposées aux abattoirs permanents. Ils sont soumis à des règles spécifiques mais sans doute assouplies. Celles-ci sont-elles respectées?

Un contrôle renforcé a-t-il été effectué en matière d'identification et d'enregistrement, de bien-être animal, d'abattages clandestins? Des infractions ont-elles été constatées à la suite de ce contrôle?

03.02 **Bert Schoofs** (VB): Mijnheer de voorzitter, mevrouw de minister, een Franse dierenarts onderzocht de invloed van halalvlees, geslacht volgens de islamitische rites, op de volksgezondheid. Onder andere het ontbreken van verdoving zou voor problemen zorgen. Doordat de slokdarm vlak naast de luchtpijp ligt bij de dieren, ik ben ook geen medicus, zou er maaginhoud terechtkomen in de bloedsomloop en daardoor ook ziektekiemen.

Ik lees ook de rapporten van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen. In mijn thuisgemeente Beringen worden hoofdzakelijk schapen volgens de islamitische rites geslacht. Ik heb in die rapporten opmerkingen gelezen over het feit dat de keel wordt doorgesneden tot aan het ruggenmerg, ik las dat dit gevaarlijk is voor de volksgezondheid. Er wordt ook orgaanvlees meegenomen naar huis.

Ook via gewone kanalen, niet alleen via tijdelijke slachthuizen, zou halalvlees in de gewone voedselketen terechtkomen. Dat is in elk geval zo in Frankrijk. Ik weet niet of dat in België ook het geval is. Maar omdat Frankrijk een buurland is van België, wil ik toch vragen stellen over deze materie.

Mevrouw de minister, bent u op de hoogte van het in Frankrijk gevoerde onderzoek? Trekt u daar bepaalde conclusies uit voor België?

Is het juist dat halavlees in de normale voedselketen kan terechtkomen in België, net als in Frankrijk?

In verband met mijn twee vorige vragen, welke houding neemt het FAVV aan ten opzichte van het Franse onderzoek en ten opzichte van het feit dat halavlees in de normale voedselketen kan terechtkomen?

Dan is er nog een pijnpunt, ik heb u hierover reeds meermaals vragen gesteld. Kunt u de rapporten van het FAVV inzake het islamitisch Offerfeest bundelen en deze aan het Parlement bezorgen? Dan kunnen wij bekijken wat de globale impact op de volksgezondheid zou kunnen zijn. Ik zeg niet dat die er is, maar wij mogen ons toch ongerust maken en daaromtrent de nodige informatie verzamelen.

03.03 Sabine Laruelle, ministre: Monsieur le président, lors de la fête du sacrifice 2012, environ 41 750 animaux ont été abattus selon le rite musulman, ce qui constitue une augmentation de 7 % par rapport à 2011.

Le nombre d'ovins abattus dans les lieux temporaires agréés est stable. Par contre, 2 600 ovins supplémentaires ont été abattus dans les abattoirs permanents agréés, soit une augmentation de 32 %.

Le nombre de lieux temporairement agréés était de 81 en 2011 et 2012. 34 abattoirs permanents agréés ont également participé à l'édition de 2012, soit 5 abattoirs supplémentaires, ce qui explique peut-être qu'il y ait eu 2 600 ovins supplémentaires dans ces abattoirs.

Les animaux abattus dans les lieux temporairement agréés sont destinés à un usage privé. Ils sont emportés par le consommateur final qui est aussi, en principe, le déclarant de l'abattage et en connaît les conditions. Ils sont en outre effectués, par définition, pendant un laps de temps très court. Les animaux abattus dans un abattoir permanent agréé peuvent par contre être commercialisés par des grossistes, des bouchers par exemple, avant d'arriver au consommateur final.

C'est vraiment la grande différence. Ce qui provient d'un abattoir permanent peut être commercialisé via les filières classiques. Pour les sites d'abattoirs temporaires, il s'agit d'un abattage privé. Cette différence importante explique que les exigences en matière d'infrastructure et de contrôle sanitaires soient plus importantes pour les abattoirs permanents.

Néanmoins, pour pouvoir être agréés, les lieux d'abattage temporaires doivent satisfaire aux exigences décrites dans le vade-mecum sur la fête du sacrifice, entre autres en termes de déclaration d'abattage, d'identification, d'hygiène et de bien-être animal. Elles sont adaptées aux conditions spécifiques de déroulement de la fête du sacrifice. Les opérateurs s'engagent en outre par écrit à respecter l'ensemble des prescriptions.

Les demandes de dossier d'agrément introduites par des communes ou des opérateurs font l'objet d'une enquête technique et administrative par l'unité provinciale de contrôle de l'AFSCA. Une décision du bourgmestre doit également être jointe pour les opérateurs. Si ces deux avis sont favorables, cela peut être agréé de façon temporaire. Il faut donc les deux avis: celui du bourgmestre et celui de l'AFSCA.

Lors de la fête du sacrifice, des contrôles sont réalisés à 3 niveaux. Chaque lieu temporairement agréé opère sous la supervision de vétérinaires agréés engagés par l'opérateur et responsables du respect des prescriptions du vade-mecum. Par ailleurs, les agents de l'AFSCA effectuent également des contrôles aléatoires dans ces lieux temporairement agréés.

Les abattoirs opèrent quant à eux comme en temps normal, sous le contrôle de vétérinaires chargés de mission par l'AFSCA. À ce jour, toutes les infractions constatées n'ont pas encore fait l'objet d'un enregistrement centralisé vu qu'elles ont été commises il y a que quelques jours.

Toutefois, le nombre d'infractions constatées reste peu important par rapport au nombre d'animaux abattus. Il s'agit principalement de l'absence de déclaration d'abattage pour chacun des moutons ou des infractions en matière de bien-être animal lors du transport, de l'hébergement ou de l'abattage.

Moins de 10 infractions ont été constatées en matière d'identification des moutons et d'abattage clandestin. Des mesures immédiates ont été prises pour corriger les non-conformités et des sanctions complémentaires seront prises, le cas échéant.

J'en viens aux mesures d'hygiène dans les abattoirs agréés.

Mijnheer Schoofs, ik kom daarmee aan uw vraag. Er zijn vele studies gepubliceerd over ritueel slachten. Het is dan ook niet helemaal duidelijk naar welke studie u verwijst. De studies behelzen hoofdzakelijk aspecten van dierenwelzijn en in beperkte mate aspecten van volksgezondheid.

Op het vlak van de geschiktheid voor consumptie springt vooral de mogelijke bezoedeling van vlees ter hoogte van de keelsnede in het oog. Indien bezoedeling optreedt, geldt bij rituele slachtingen, net als bij alle andere slachtingen, dat daaraan door de verantwoordelijke slachthuisexploitant dient geredigeerd te worden door de bezoedelde delen weg te snijden. Op dit vlak bieden de slachtingen dus een even goede voedselveiligheid, zowel rituele slachtingen als normale slachtingen.

Op grond van de regels en risico's met betrekking tot TSE is het trouwens niet aangewezen om reeds bij het kelen zelf meteen de keelsnede zo ver door te drijven dat het ruggenmerg wordt geraakt.

Eens het vlees geschikt is verklaard voor consumptie, hetzij halalvlees, hetzij ander vlees, mag dit in de normale voedselketen terecht komen.

Het FAVV respecteert de wettelijke bepalingen die voor rituele slachtingen afwijkingen toelaten op de normale regels bij het slachten en beoordeelt overigens ook alle slachtingen in de erkende slachthuizen met dezelfde criteria in verband met de geschiktheid van het vlees voor consumptie.

Hetzelfde geldt voor de hygiëne en andere aspecten van voedselveiligheid in het verdere verloop van de voedselketen.

De resultaten van de FAVV-controles die tijdens het islamitische Offerfeest werden uitgevoerd, worden elk jaar opgenomen in activiteitenverslag van het FAVV.

03.04 Valérie Warzée-Caverenne (MR): Madame la ministre, il est intéressant de constater que l'évolution du nombre d'abattages est à la hausse et que cela n'engendre pas de mises en place complémentaires au niveau des abattoirs et que ce que vous avez mis en place au niveau des abattoirs temporaires et permanents tient bien la route. Les personnes se dirigent bien, même plus, vers les abattoirs permanents, ce qui engendre des coûts inférieurs à la création de nouveaux lieux d'abattage.

03.05 Bert Schoofs (VB): Mijnheer de voorzitter, mevrouw de minister, ik ken het concrete Franse onderzoek ook niet. Ik zei het u reeds, ik ben geen medicus. Blijkbaar is men het erover eens dat die keelsnede inderdaad tot bezoedeling van het vlees kan leiden. Daarop moet dus gelet worden.

Inderdaad, tijdelijke inrichtingen zijn moeilijker te controleren, dat moet goedschiks-kwaadschiks gebeuren. Ik zie hoe het in mijn gemeente wordt georganiseerd. De ene keer is het op een voetbalterrein en de andere keer in een verlaten busstation. Dat zijn niet de ideale plaatsen. En dat om gebruiken toe te laten die strijdig zijn met onze ethische en juridische normen, onder andere op het vlak van dierenwelzijn en misschien ook van de volksgezondheid. Wij moeten dus beter opletten.

U verwijst naar het activiteitenverslag van het FAVV. Akkoord, dat staat er in, maar uiteindelijk is dat een samenvatting. Als Parlementslid zou ik het graag wat meer nauwgezet laten bekijken, bijvoorbeeld door een medewerker bij onze diensten, door mensen die wel een medische opleiding hebben, zodat wij kunnen bekijken of alles in orde is. Ik vertrouw de officiële instanties natuurlijk wel, niet alleen op het eerste gezicht maar ook fundamenteel, maar als wij zelf dat onderzoek willen doen, wordt ons dat ontzegd. Wij zijn volwassen genoeg om kennis te kunnen nemen van de inhoud van bepaalde rapporten. Ik kan ze ook in mijn gemeente inkijken, maar dat is alleen voor mijn gemeente. Misschien kan men van gemeente tot gemeente bijleren en dat kan men halen uit de rapporten van het FAVV, maar helaas niet uit samenvattingen van jaarverslagen.

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

*La réunion publique de commission est levée à 10.38 heures.
De openbare commissievergadering wordt gesloten om 10.38 uur.*