

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

MERCREDI 17 JUILLET 2013

WOENSDAG 17 JULI 2013

Matin

Voormiddag

De vergadering wordt geopend om 10.10 uur en voorgezeten door mevrouw Maya Detiège.
La séance est ouverte à 10.10 heures et présidée par Mme Maya Detiège.

01 Question de Mme Valérie Warzée-Caverenne à la ministre des Classes moyennes, des PME, des Indépendants et de l'Agriculture sur "les normes AFSCA pour la date de péremption des produits alimentaires" (n° 18908)

01 Vraag van mevrouw Valérie Warzée-Caverenne aan de minister van Middenstand, Kmo's, Zelfstandigen en Landbouw over "de FAVV-normen voor de houdbaarheidsdatum van voedingsproducten" (nr. 18908)

01.01 Valérie Warzée-Caverenne (MR): Madame la présidente, madame la ministre, un article paru dans *La Dernière Heure* du 17 juin a repris des informations diffusées lors d'un reportage sur France 2. Il y était révélé qu'en France, les producteurs décidaient eux-mêmes de la date de péremption et, donc, de la durée pendant laquelle les produits sont consommables. Même si aucune législation ne leur impose de respecter des normes précises en termes de durée, ils doivent néanmoins respecter des conditions sanitaires strictes, multipliant les tests, s'assurant de la bonne conservation et du bon conditionnement du produit. Dès lors, il est possible que des aliments semblables aient des durées de vie bien différentes selon leurs conservateurs ou leur recette exacte.

Pouvez-vous nous dire ce qu'il en est en Belgique des normes AFSCA que doivent respecter les producteurs en ce qui concerne la date de péremption et la date limite de consommation?

Cet article évoque également la variabilité de la date de péremption en fonction de certaines conditions climatiques et selon les pays où les marchandises seront commercialisées. Qu'en est-il des contrôles effectués sur les produits venant de l'étranger et distribués en Belgique? Par ailleurs, quelle est la règle à suivre en matière de dons aux banques alimentaires? La date limite de consommation concerne en effet aussi les entreprises qui ont des surplus de stocks. Je vous remercie.

01.02 Sabine Laruelle, ministre: Chère collègue, en ce qui concerne la détermination de la durée de conservation des denrées alimentaires, selon la réglementation européenne, c'est le fabricant qui est responsable de la sécurité et de la qualité des denrées alimentaires qu'il met sur le marché. Il est donc également responsable de la fixation de la date de péremption. Il la détermine au moyen d'une analyse de risque, en se basant, par exemple, sur des tests de conservation, des études scientifiques, etc.

La détermination de la durée de conservation fait partie intégrante du système d'autocontrôle de l'opérateur et est légalement reprise dans le guide d'autocontrôle sectoriel validé par l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) et vérifié lors des inspections.

La forme sous laquelle la durée de conservation doit être mentionnée sur l'étiquette des denrées alimentaires est quant à elle explicitement reprise dans la réglementation européenne. Pour les denrées alimentaires microbiologiquement très périssables, comme la viande et le poisson, une date limite de

consommation doit être mentionnée. Une fois cette date dépassée, ces produits ne peuvent plus être ni vendus, ni consommés.

La date de durabilité minimale est applicable pour les produits moins fragiles d'un point de vue microbiologique. Après cette date, cette qualité n'est plus garantie, mais cela ne signifie cependant pas que l'aliment constitue un danger pour la santé publique. L'AFSCA contrôle l'indication des dates de durabilité sur les denrées alimentaires et leur respect, tant sur les produits belges que sur les produits importés.

L'AFSCA réalise également des analyses microbiologiques des denrées alimentaires à tous les stades de la chaîne alimentaire dans le cadre du programme de contrôle. Ces analyses de contrôle permettent à la fois de vérifier la qualité microbiologique et la sécurité des produits. Leurs résultats sont publiés dans le rapport d'activités de l'AFSCA.

En ce qui concerne les banques alimentaires, l'AFSCA publie des directives pour les sensibiliser et les informer sur la signification des dates de conservation. Les produits très périssables ne peuvent plus être distribués après l'expiration de la date limite de consommation. J'ai toujours dit que ce n'est pas parce que c'est une banque alimentaire que les gens peuvent avoir des produits qui ne sont pas de qualité.

Pour les autres produits, les directives sont disponibles sur le site de l'AFSCA pour aider les banques alimentaires à évaluer la durée de conservation une fois la date de durabilité dépassée. Nous avons également organisé des réunions avec l'AFSCA, le Bureau of International Recycling (BIR), notamment dans le cadre de la distribution européenne, et les banques alimentaires. On leur rappelle également un certain nombre de principes très basiques, comme *first in, first out*.

Ce n'était pas le cas dans certaines banques alimentaires, dans lesquelles les produits les plus proches étaient pris les premiers: *last in, first out*. Ce n'est évidemment pas pertinent.

01.03 Valérie Warzée-Caverenne (MR): Madame la ministre, je vous remercie pour cette réponse très complète. Vous avez dit que la nuance réside aussi dans le fait que la DLC, en ce qui concerne certains produits (je ne parle pas de viande ou de poisson), ne veut pas forcément dire que le produit n'est plus consommable.

01.04 Sabine Laruelle, ministre: Il y a la date limite de consommation et la date limite de commercialisation.

01.05 Valérie Warzée-Caverenne (MR): Oui, mais des produits comme les yaourts ou des produits similaires comportent une date de péremption. On sait parfaitement qu'ils sont encore consommables les semaines suivantes. Évidemment, le producteur ne peut garantir la qualité du produit indéfiniment.

01.06 Sabine Laruelle, ministre: Les yaourts sont des produits assez sensibles d'un point de vue microbiologique. Si on vous le vend alors que la date limite est déjà dépassée ... Il y a aussi le mode de conservation. Même s'il y a une date sur le produit, si vous le gardez dans le coffre de voiture pendant un demi-jour sous 30°, pendant que vous faites les soldes ...

01.07 Valérie Warzée-Caverenne (MR): La chaîne du froid a toute son importance, nous en sommes bien conscients! Je vous remercie.

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

02 Samengevoegde vragen van

- de heer Wouter De Vriendt aan de minister van Middenstand, Kmo's, Zelfstandigen en Landbouw over "de ESBL-bacterie" (nr. 18220)
- mevrouw Thérèse Snoy et d'Oppuers aan de minister van Middenstand, Kmo's, Zelfstandigen en Landbouw over "de besmetting met de ESBL-bacterie" (nr. 18238)
- mevrouw Marie-Martine Schyns aan de minister van Middenstand, Kmo's, Zelfstandigen en Landbouw over "de ESBL-bacterie" (nr. 18264)
- de heer Mathias De Clercq aan de minister van Middenstand, Kmo's, Zelfstandigen en Landbouw over "de ESBL-bacterie" (nr. 18483)

02 Questions jointes de

- M. Wouter De Vriendt à la ministre des Classes moyennes, des PME, des Indépendants et de l'Agriculture sur "la bactérie ESBL" (n° 18220)
- Mme Thérèse Snoy et d'Oppuers à la ministre des Classes moyennes, des PME, des Indépendants et de l'Agriculture sur "la contamination aux bactéries ESBL" (n° 18238)
- Mme Marie-Martine Schyns à la ministre des Classes moyennes, des PME, des Indépendants et de l'Agriculture sur "la bactérie ESBL" (n° 18264)
- M. Mathias De Clercq à la ministre des Classes moyennes, des PME, des Indépendants et de l'Agriculture sur "la bactérie ESBL" (n° 18483)

02.01 Thérèse Snoy et d'Oppuers (Ecolo-Groen): Madame la présidente, madame la ministre, cette question a été déposée au mois de mai et concerne un problème récurrent.

La presse flamande a largement relayé les résultats d'analyses effectuées dans le cadre d'une contamination de viande par la bactérie ESBL, bactérie qui – si j'ai bien compris – peut être contaminée par des enzymes qui la rendent résistante aux antibiotiques. Le professeur Goossens de l'université d'Anvers a déclaré que cette bactérie "représentait l'une des plus grandes menaces pour la santé publique. C'est un danger nettement sous-estimé". Ce professeur estime que les autorités belges n'investissent pas suffisamment pour combattre cette bactérie.

Alors que l'AFSCA semble répondre, par le biais de ses communiqués, que les risques sont contrôlés et minimes, et qu'il suffit de bien cuire la viande, les experts du SPF Santé publique émettent un désaccord sur cette façon de voir les choses.

Madame la ministre, j'ai déjà interrogé la ministre de la Santé publique à ce sujet. Cependant, je souhaite que vous me donniez des précisions sur le rôle de l'AFSCA. Ainsi, pourquoi cette dernière n'a-t-elle pas communiqué sur ces résultats d'analyses? Il semble que les Pays-Bas ont déjà pris des mesures importantes pour contrecarrer la bactérie ESBL. Qu'en est-il chez nous?

La question nous amène à un débat plus général sur l'administration des antibiotiques au bétail. Se pose également la question du centre de connaissance AMCRA qui est opérationnel depuis le 1^{er} janvier 2012. Ce centre a-t-il émis des observations sur cette bactérie?

Un groupe de travail transversal réunissant l'Agence fédérale des médicaments et des produits de santé (AFMPS), l'AFSCA et le SPF Santé publique a été mis en place, en août 2012, avec pour objectifs de soumettre des propositions de contrôle, des propositions d'initiatives législatives et d'évaluer celles qui auront été présentées par l'AMCRA. Ce groupe de travail a-t-il des recommandations concernant la bactérie ESBL?

De **voorzitter**: De andere collega's zijn op de hoogte gebracht. Aangezien zij niet aanwezig zijn, stel ik voor dat u het antwoord geeft en dat men de inhoud doorgeeft. De vragen gaan toch over hetzelfde onderwerp.

02.02 Sabine Laruelle, ministre: Madame la présidente, ma réponse concernait les quatre questions. Je comprends que Mme Schyns ne puisse être présente puisqu'elle prête serment comme ministre. Cela me permet de la saluer et de lui souhaiter le meilleur pour ce nouveau défi.

Bien sûr, certaines bactéries résistantes à certains antimicrobiens peuvent se transmettre des animaux aux hommes et inversement. Certaines indications tendent à démontrer que les facteurs de résistance génétique des bactéries que l'on rencontre chez des animaux peuvent se transmettre à des bactéries que l'on rencontre typiquement chez l'homme.

Le traitement des infections occasionnées par de telles bactéries devient alors plus compliqué, sinon problématique. L'utilisation inadaptée d'antibiotiques chez les animaux est à prendre en compte dans l'approche de cette problématique. L'utilisation d'antimicrobiens chez les animaux entraîne une sélection de résistances chez les bactéries présentes, tout comme l'utilisation d'antimicrobiens en médecine humaine entraîne la résistance de bactéries présentes chez l'homme.

Het FAVV minimaliseert de risico's niet en betreurt de in de pers verschenen commentaren van de voorzitter van de FOD Volksgezondheid, die, naar ik hoop, uit hun context werden gerukt. Het potentiële gevaar op microbiologische besmettingen door consumptie van bepaalde levensmiddelen is echter nooit volledig uit te sluiten.

Gevolg gevend aan de alarmerende persberichten heeft het FAVV andermaal de aandacht gevestigd op een aantal basisregels, die de consument in acht moet nemen bij de bereiding van vlees om risico's te vermijden, met name het voldoende verhitten, om eventuele ziekmakende bacteriën te doden.

Wat ESBL-producerende *escherichia coli* in vlees betreft, is de situatie niet anders. Door het voldoende verhitten van rauw vlees wordt de overdracht van resistentie verhinderd.

Depuis 2011, l'AFSCA procède à un suivi de l'antibiorésistance, notamment des germes indicateurs dans la viande de veau, porc et poulet de chair. Spécifiquement chez les volailles, elle a également examiné la présence de germes producteurs d'ESBL.

En 2011, 289 analyses ont été effectuées. En 2012, ce chiffre était de 386. En 2013, 170 tests ont été, jusqu'à présent, effectués. Ma réponse datant de mars, le chiffre est plus élevé maintenant.

On observe ces dernières années une tendance à la baisse. Alors qu'en 2011, le test donnait encore un résultat défavorable quant à la présence d'ESBL dans 77 % des cas, en 2012, ce chiffre est passé à 53 % et en 2013, à 37 %.

Ces tests sont effectués à l'Institut scientifique de santé publique, laboratoire national de référence pour la résistance aux antibiotiques pour les denrées. À court terme, des analyses vont également être menées pour les germes producteurs d'ESBL chez les bovins, les veaux et les porcs.

La Commission européenne a aussi l'intention d'imposer aux États membres un tel monitoring à partir de 2014. Toutefois, des mesures structurelles générales sont nécessaires pour pouvoir réduire l'utilisation d'antimicrobiens dans l'élevage intensif. En imposant des objectifs de diminution de l'utilisation d'antibiotiques dans l'élevage, les Pays-Bas ont déjà obtenu une forte réduction. Enrayer la formation de résistances n'est, toutefois, pas possible à court terme. C'est un processus de moyen, voire long terme.

L'ASBL AMCRA, à laquelle participent les organisations sectorielles, les facultés de médecine vétérinaire, l'AFMPS, l'AFSCA et le SPF Santé publique et qui est cofinancée, notamment par l'AFSCA, est active depuis début 2012. Elle joue un rôle important dans cette stratégie en fournissant des conseils au secteur. Un exemple en est fourni par la publication de guides pour une utilisation raisonnable en porc et volaille, les secteurs les plus concernés.

Le groupe de travail stratégique sur la politique en matière d'antibiotiques vétérinaires au sein duquel les trois services publics concernés sont représentés, (l'AFMPS, l'AFSCA et le SPF Santé publique) a formulé des propositions pour un usage rationnel et fortement réduit des antibiotiques en médecine vétérinaire.

En concertation avec ma collègue Laurette Onkelinx, nous avons organisé une réunion en mon cabinet, en décembre dernier, avec les différents acteurs de ce dossier pour être tenues informées de la situation et surtout identifier les actions prioritaires.

Elles passent notamment par l'agrément d'alternatives aux antibiotiques lorsque c'est possible. Une étude a été initiée par l'AFMPS pour trouver des solutions informatiques permettant d'améliorer la transmission et la centralisation des données utilisées.

Le groupe de travail va également examiner les mesures nécessaires spécifiquement pour les bactéries productrices d'ESBL. Grâce aux actions mises en œuvre sur base des propositions de l'AMCRA et à la sensibilisation du secteur, l'usage des antibiotiques en élevage a diminué de 7 % en un an.

Het FAVV is transparant en communiceert naar het publiek via verschillende kanalen, zoals de website, brochures, beurzen en adviezen. Over de risico's die voedselproblemen met zich meebrengen bij incidentcrises, wordt gecommuniceerd door de woordvoerders van het FAVV in interviews, persberichten en sociale media. De woordvoerder geeft ook steeds voldoende feedback. Het is bij dergelijke communicatie belangrijk om gevalideerde informatie te verspreiden op een duidelijke, begrijpelijke en eenvormige manier. Er moet een reële inschatting worden gemaakt van de situatie. Meedoen aan stemmingmakerij of nodeloos paniek zaaien, is uit den boze.

En ce qui concerne les germes producteurs d'ESBL, l'AFSCA avait déjà dûment communiqué les résultats

d'analyses et les mesures prises dans le cadre de l'antibiorésistance via son rapport annuel 2011. Les résultats actualisés et détaillés des tests ESBL ont, en outre, été diffusés par le biais de communiqués de presse le 28 mai 2013.

L'AFSCA m'informe de manière générale mais également en cas de problème. Ma collègue Laurette Onkelinx et moi-même nous concertons sur ce dossier et sommes régulièrement informées des avancées réalisées par l'AMCRA.

De **voorzitter**: Mijnheer De Vriendt, u kunt nog repliceren als u dat wenst.

02.03 Wouter De Vriendt (Ecolo-Groen): Mevrouw de minister, mijn excuses voor mijn laattijdigheid. Ik zat vast in een andere commissie en ik weet zelfs niet welk deel van het antwoord ik gemist heb. Afgaand op de lengte van wat ik heb gehoord, meen ik dat ik het meeste wel gehoord heb.

02.04 Minister **Sabine Laruelle**: Ik kan het u op papier bezorgen indien u dat wenst.

02.05 Wouter De Vriendt (Ecolo-Groen): Dat is zeer vriendelijk van u. Ik zal het antwoord natuurlijk nalezen.

Ik wil nog even twee punten maken. Ten eerste, is het voor ons belangrijk dat er structurele maatregelen komen om het antibioticagebruik in de veehouderij verder terug te dringen. Er moet echter ook aandacht zijn voor de kritische antibiotica, de antibiotica die een grotere impact hebben op de gezondheidszorg dan andere.

Ten tweede, is het essentieel dat er zeer goed, zeer verfijnd en gedetailleerd gecontroleerd en gemeten wordt. Ik denk daarbij bijvoorbeeld aan de ESBL-bacterie in kalfs- en rundvlees.

02.06 Thérèse Snoy et d'Oppuers (Ecolo-Groen): Madame la ministre, je vous remercie de cette réponse très complète. La bactérie Escherichia coli semble avoir causé le décès d'une petite fille voici deux jours. Il est impressionnant d'entendre qu'un enfant peut mourir d'une telle intoxication. Certaines variantes de cette bactérie peuvent être violentes et extrêmement dangereuses. Si la résistance aux antibiotiques s'ajoute à l'impossibilité de soigner l'intoxication, je pense que les lanceurs d'alerte doivent être pris au sérieux.

J'entends bien toutes les démarches que vous avez entreprises pour diminuer la consommation d'antibiotiques. J'estime qu'il faut se fixer annuellement des objectifs pour vérifier cette baisse dans l'élevage. La consommation avait augmenté encore en 2011, avant de diminuer l'année suivante. Nous sommes loin du compte. La question des conditions de vie des animaux se pose aussi. Il importe donc d'améliorer leur résistance aux bactéries, mais autrement qu'en leur donnant des antibiotiques et des antibactériens.

En plus des mesures structurelles en ce domaine, j'insiste sur le contrôle de l'AFSCA visant la présence des bactéries Escherichia coli et de l'ESBL. Ce phénomène doit être pris très au sérieux. C'est pourquoi une augmentation du nombre de contrôles me semble judicieuse.

Het incident is gesloten.

L'incident est clos.

03 Vraag van mevrouw Rita De Bont aan de minister van Middenstand, Kmo's, Zelfstandigen en Landbouw over "de nieuwe golf van hondsdolheid" (nr. 19047)

03 Question de Mme Rita De Bont à la ministre des Classes moyennes, des PME, des Indépendants et de l'Agriculture sur "la nouvelle vague de rage" (n° 19047)

03.01 Rita De Bont (VB): Mevrouw de voorzitter, mevrouw de minister, naar aanleiding van de melding van een nest van 40 slecht gevaccineerde puppies uit Slovakije, waarschuwde men de bevolking ervoor geen puppies uit het buitenland mee te nemen en de eigen hond goed te laten vaccineren als hij meegaat op vakantie. Hiermee legt men eigenlijk de verantwoordelijkheid bij het individu.

Zijn er inmiddels nog meldingen geweest van hondsdolheid bij dieren of mensen? Graag had ik vernomen hoeveel.

Wat heeft men inmiddels gedaan met het nest slecht gevaccineerde puppies? Waar zijn deze puppies terechtgekomen?

Welke maatregelen heeft men inmiddels genomen tegen de invoerder, de koper en de verkoper van de slecht gevaccineerde puppies? Welke maatregelen kunnen worden genomen om de illegale invoer van puppies, die eventueel niet of slecht gevaccineerd zijn, aan banden te leggen?

03.02 Minister **Sabine Laruelle**: Volgens de Wereldgezondheidsorganisatie vormt hondsdolheid een levensbedreigende ziekte die kan worden overgedragen door verschillende zoogdieren: vossen, honden, katten, vleermuizen, apen enzovoort. De ziekte komt voor in meer dan 150 landen. Jaarlijks sterven er meer dan 55 000 mensen aan hondsdolheid en dit vooral in Azië en Afrika. Vooral honden zijn de oorzaak van deze sterfte. 14 % van de personen die jaarlijks worden gebeten door verdachte dieren zijn kinderen jonger dan 15 jaar.

Wat betreft meldingen van hondsdolheid bij dieren in Europa, werden door de Dierengezondheidsorganisatie in 2013 24 gevallen gemeld voor Griekenland, 7 voor Slovaakije en 1 voor Spanje. In 2012 werden gevallen gemeld voor Albanië, Frankrijk, Griekenland, Macedonië en Nederland.

Wat betreft menselijke doden ten gevolge van hondsdolheid in Europa, werden door de Dierengezondheidsorganisatie in 2012 5 gevallen gemeld voor Azerbeidzjan, 16 voor Oekraïne, 4 voor Rusland en 1 voor Turkije.

Met betrekking tot de maatregelen genomen naar aanleiding van de niet-conforme invoer van puppies uit Slovaakije, meldt het FAVV mij dat de 40 jonge puppies, jonger dan drie maanden, die op 18 juni 2013 vanuit Slovaakije in België werden ingevoerd, geen vaccinatie tegen hondsdolheid conform de voorschriften hadden ontvangen. Na een bewarend beslag en een verhoor van de invoerder, heeft men drie puppies om gezondheidsredenen geëuthanaseerd en 37 puppies na toestemming van de bevoegde Slovaakse autoriteit op 28 juni 2013 naar het bedrijf van oorsprong teruggestuurd. De Slovaakse autoriteiten zijn langs de officiële en voorgeschreven weg van de onregelmatigheden op de hoogte gesteld. Zij zijn bevoegd voor eventuele verdere maatregelen ten aanzien van de verkoper.

Brochures op de websites van het FAVV en de FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu verduidelijken de regels met betrekking tot het vervoer van honden, katten en fretten. Dierenartsen ontvingen een omzendbrief om de algemene wettelijke bepaling te verduidelijken, onder andere om illegale invoer uit risicolanden te melden en te vermijden.

03.03 **Rita De Bont** (VB): Ik was vooral geïnteresseerd in Belgische gevallen van hondsdolheid. Dat blijkt niet zo te zijn. In Nederland waren er enkele. Dat is gevaarlijk omdat veel van de illegaal ingevoerde puppies, maar ook van zogezegd legaal ingevoerde puppies, via Nederland komen.

Het is niet voldoende om mensen te informeren en illegale invoer te melden. Men weet via welke route puppies illegaal worden ingevoerd. Men kent de Slovaakse handelaars in puppies, jonger dan drie maanden. Om een puppie in goede conditie te verkopen moet hij jonger zijn dan drie maanden, want dan kan hij voldoende worden gesocialiseerd. Deze bedrijven moeten worden geschrapt van de lijst van bedrijven waarmee men handel kan drijven.

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

04 Questions jointes de

- **Mme Catherine Fonck à la ministre des Classes moyennes, des PME, des Indépendants et de l'Agriculture sur "la destruction des tartes au 'Sabbat des sorcières' d'Ellezelles" (n° 19323)**
- **M. Ronny Balcaen à la ministre des Classes moyennes, des PME, des Indépendants et de l'Agriculture sur "la destruction par l'AFSCA des tartes à maton artisanales préparées dans le cadre du Sabbat des Sorcières à Ellezelles" (n° 19353)**

04 Samengevoegde vragen van

- mevrouw **Catherine Fonck** aan de minister van Middenstand, Kmo's, Zelfstandigen en Landbouw over "het vernietigen van de taarten voor de heksensabbat van Elzele" (nr. 19323)
- de heer **Ronny Balcaen** aan de minister van Middenstand, Kmo's, Zelfstandigen en Landbouw over "het vernietigen door het FAVV van de artisanale mattentaarten voor de heksensabbat van Elzele"

(nr. 19353)

De **voorzitter**: Mevrouw Fonck is verontschuldigd.

04.01 Ronny Balcaen (Ecolo-Groen): Madame la ministre, deux fois par an, le groupement folklorique 'Les Paysans de la Place à l'Aulnoit' d'Ellezelles prépare et vend ses tartes à maton dans le cadre d'une fête de village traditionnelle. Le 28 juin dernier, la veille du 'Sabbat des Sorcières' organisé depuis quarante ans, l'AFSCA a effectué un contrôle, semble-t-il sur dénonciation, et a procédé à la destruction de toutes les tartes préparées par le groupement.

L'AFSCA reprochait "des conditions particulièrement peu hygiéniques de préparation et de stockage des tartes". Les tartes sont fabriquées dans l'annexe d'une ferme qui dispose d'un four en pierres datant du siècle dernier, utilisé deux fois l'an pour cuire les tartes à maton et les tartes aux fruits. Il ne s'agit en effet pas d'une boulangerie professionnelle.

Sur le fond, le groupement critique les "normes drastiques" que l'Agence veut imposer. Les investissements importants requis par ces normes ne sont pas en adéquation avec les activités réalisées dans le cadre d'une fête de village. De son côté, l'AFSCA a précisé que le groupement ne devait pas se conformer aux mêmes normes qu'une boulangerie professionnelle, mais devait respecter celles imposées aux vendeurs occasionnels.

Il semble qu'il y ait quelques différences entre le contenu du communiqué de presse de l'AFSCA et ce qui a pu être dit aux personnes sur le terrain. Il leur a été dit que certaines normes assouplies ne convenaient même pas à leur activité. Il y a très certainement des choses à préciser à ce propos.

Mais c'est surtout sur la forme que les choses ont été le plus mal ressenties par les bénévoles des 'Paysans de la Place à l'Aulnoit' et par une grande partie de la population de la région. Le groupement regrette ainsi "une absence totale de dialogue". L'AFSCA est descendue sur place et a exigé un arrêt immédiat de la production et la destruction sur-le-champ des 130 tartes artisanales qui auraient dû être très rapidement vendues.

Les agents de l'AFSCA ont aspergé de détergent les tartes considérées comme "nuisibles". Pour les bénévoles, je cite: "On aurait dit un commando". Il n'y a pas eu de mise en garde pour la prochaine fois, juste une intervention choc.

C'est extrêmement violent pour des gens qui pratiquent cette activité avec passion, pour l'amour du folklore. Voir le produit de tant d'efforts mis dans des sacs poubelles et aspergé de détergent, cela fait mal! Les bénévoles estiment qu'il aurait été possible pour l'Agence de prendre des contacts préalables afin de formuler des recommandations en matière d'hygiène et ainsi éviter la destruction de ces tartes qui ont demandé des heures de travail.

Pour avoir eu un contact avec les responsables, je crois qu'ils ne sont évidemment pas opposés à prendre des mesures complémentaires, mais je pense que c'est la forme qui a posé problème. C'est donc essentiellement sur ces points que portent mes questions.

L'AFSCA avait-elle été mise au courant de faits d'intoxication alimentaire dans le cadre de ces activités-là auparavant? Y avait-il déjà eu un précédent qui méritait qu'on s'attarde particulièrement sur ces festivités? La descente de l'AFSCA est-elle intervenue après dénonciation anonyme?

Des analyses ont-elles été effectuées sur les échantillons prélevés sur les tartes détruites? Si oui, quels en ont été les résultats? Quels sont les éléments de preuve qui ont justifié la mention "tartes nuisibles" sur le pro justitia?

Enfin, pourquoi l'AFSCA n'a-t-elle pas privilégié le dialogue et l'avertissement plutôt que la destruction immédiate des produits à l'aide de détergent?

04.02 Sabine Laruelle, ministre: Madame la présidente, je vais scinder mon exposé en deux parties.

En ce qui concerne le fond, c'est sur base d'une plainte anonyme qu'un contrôle a été effectué à Ellezelles lors de cette foire. Ce n'est pas le four ni le mode de cuisson ni l'aspect artisanal qui sont en cause mais bien

l'état des locaux. Je dispose de photos sur lesquelles on peut voir des toiles d'araignées juste au-dessus des tartes. Il suffirait de prendre une brosse, de mettre une nappe propre et d'enlever la peinture écaillée. Les tartes sont entreposées sur une nappe sale, il y a des éléments rouillés, les poubelles sont ouvertes, etc. Il y a toute une collection de photos du même genre! Je ne suis pas sûre que si les gens avaient vu cela, ils auraient eu envie de manger de la tarte au maton. Il y a une différence entre artisanat et n'importe quoi! Même chez vous, vous ne mangeriez cette tarte!

De plus, il n'y avait pas de point d'eau. Pour ce genre d'événement, on ne demande pas un point d'eau permanent mais un jerrycan avec de l'eau propre et un robinet sont suffisants! Il s'agit tout de même de manipulation d'œufs et de lait! Il faut savoir ce que l'on veut. On me pose régulièrement des questions concernant un renforcement des contrôles mais le fait de pouvoir se laver les mains avec du savon et s'essuyer avec un essuie propre, c'est le minimum! Je ne sais pas si ce sont les toiles d'araignées qui donnent un goût spécifique à cette tarte!

J'ai lu l'article que vous évoquez. Ce n'est pas le feu au bois qui est mis en cause, c'est le fait que, dans ces locaux, un minimum de dispositions n'avaient pas été prises pour éviter les traces de toile d'araignée sur les tartes!

Je vous lis un extrait du rapport:

"La fabrication des tartes s'effectue sous un porche, dans la cour de la ferme où trois chiens sont attachés. Des parois murales constituées de briques de façade ou de béton en l'état sont poussiéreuses. Une paroi est constituée par une porte en bois avec des tissus sales bouillottes placés comme coupe-vent. Le plafond est composé d'un enchevêtrement de planches laissant apparaître des jours permettant le déversement de particules et de nidification d'oiseaux."

J'ai des oiseaux dans ma cour. Ils ne laissent pas que des choses agréables.

"La pâte est étalée sur une table où on y trouve un reste de pâte, un sac de farine. Un sac poubelle ouvert contenant des déchets se trouve à proximité. Il n'y a pas de réfrigérateur (pour du fromage, c'est pourtant préférable!) ni de point d'eau potable. Le lieu de cuisson est sale, encombré d'objets, de matériel, de mobilier divers sale et abîmé. Il y a de nombreuses toiles d'araignées. La table de défournement est recouverte de papier souillé. Pour ce qui concerne le stockage, il faut traverser la cour de la ferme pour y accéder. Le local est sale, rempli de toiles d'araignées. La peinture du plafond est écaillée. Des linges sont suspendus sur une poutre rouillée dans le fond du local au-dessus des tartes. Des tartes touchent les surfaces murales qui s'écaillent. Un bac ajouré contenant des tartes est posé sur le sol".

Autrement dit, les tartes ont aussi l'occasion de toucher le sol. J'en passe et des meilleurs. J'ai des photos ici.

04.03 Ronny Balcaen (Ecolo-Groen): (...)

04.04 Sabine Laruelle, ministre: Un minimum de règles doivent être respectées. Il faut au moins avoir à disposition – je veux bien les payer à l'association – une brosse, un seau, une nappe propre, un frigo portable, un jerrycan avec de l'eau. S'ils avaient eu ce matériel à leur disposition, cela aurait déjà été pas mal. Cela aurait, en tout cas, permis d'améliorer sensiblement les choses.

Les contrôleurs ont donc pris la décision de détruire les tartes. Il est ici question du fond. Je reviendrai sur la forme, par la suite. On peut évidemment procéder à des saisies conservatoires et demander des analyses. Cela signifie, de toute façon, qu'il y a interdiction de vente. Dans ce cas, le choix a été fait de procéder à la destruction. La décision est basée sur l'article 1, 2°, b de l'arrêté royal du 3 janvier 1975. Cet article dispose que des denrées ou substances alimentaires qui n'ont pas été entreposées dans des conditions réglementaires sont considérées comme nuisibles. Or, dans le cas qui nous occupe, on peut dire que tout n'était pas tout à fait conforme à la réglementation, même si j'adore les araignées pour leur utilité.

Les productions artisanales doivent être conçues avec un minimum d'hygiène. On ne peut pas pratiquer l'artisanat n'importe comment, en laissant traîner des toiles d'araignée, par exemple. Il est tout à fait possible de travailler avec des produits de terroir dans des installations simples et rustiques selon des méthodes ancestrales, tout en observant des règles élémentaires d'hygiène: nettoyage du local, lavage des mains et une tenue propre. Les règles sont moins strictes pour des vendeurs occasionnels. Des mesures simples et peu coûteuses auraient, à mon avis, permis d'éviter ces problèmes.

Je ne dispose pas de résultats particuliers pour les intoxications sur cette foire. Cependant, pour 2012, 330 toxi-infections collectives ont été enregistrées et 1450 personnes ont souffert d'une toxi-infection alimentaire dans notre pays. Je passe sur le cadre privé.

Comme vous, j'ai été informée par la presse et des mails. Après avoir demandé des explications à l'AFSCA, j'ai reçu des photos et le rapport, dont je vous ai lu quelques extraits.

Sur la forme, je dois préciser certaines choses. D'abord, ce n'est pas à l'AFSCA de contacter des responsables de foire artisanale. C'est au producteur de la tarte au maton et à celui qui la vend de se renseigner sur le site de l'AFSCA et il peut, très facilement, la contacter à cet effet. L'AFSCA organise des formations gratuites et ouvertes à tous. Bien entendu, je peux demander à celle-ci de reprendre contact avec cette association, mais il ne faut pas renverser les rôles. Il revient aux organisateurs de solliciter des explications. C'est un minimum. Si vous avez visité les locaux, vous avez pu le constater par vous-même.

J'ai envoyé hier un courrier à l'AFSCA en rappelant deux principes.

J'ai rappelé le principe de proportionnalité et le principe d'éthique. En ce qui me concerne, la destruction de nourriture ne peut intervenir qu'en dernière instance. Ce ne peut être une arme de destruction massive, quelles que soient les conditions. Il faut parfois le faire, mais en tenant compte des principes de proportionnalité et d'éthique.

Aussi ai-je demandé à l'administrateur délégué de l'AFSCA de me faire parvenir les mesures qu'il comptait prendre pour que ces principes soient à l'avenir réellement mis en œuvre. Dans 99,9 % des cas, cela se passe bien, mais il suffit d'un cas comme celui-ci. Je comprends que, pour les organisateurs, cette intrusion soit choquante, même si sur le fond, certains éléments plaident en faveur de l'AFSCA, mais j'aimerais qu'à l'avenir ses représentants s'inscrivent davantage dans le dialogue et imposent, par exemple, de ne plus vendre de tartes pendant deux heures, le temps de nettoyer les locaux.

Je suis d'accord avec vous, il faut éviter tout danger pour la sécurité alimentaire. Néanmoins, si un cas d'intoxication alimentaire avait été signalé, vous m'auriez interrogée au sujet des interventions de l'AFSCA. Il importe de trouver le juste milieu. Un contrôle implique toujours une rencontre d'êtres humains. Celle-ci doit pouvoir se dérouler dans les meilleures conditions possible. Tout comme vous, je me pose des questions et j'ai interrogé l'AFSCA, afin qu'elle prenne des mesures. Proportionnalité et éthique doivent intervenir. Je demanderai également à l'AFSCA de reprendre contact pour examiner la meilleure façon de gérer cette problématique à l'avenir.

De **voorzitter**: Na het uitvoerige antwoord van de minister stel ik voor dat de heer Balcaen nog een korte repliek geeft.

04.05 Ronny Balcaen (Ecolo-Groen): Madame la présidente, madame la ministre, je vous remercie pour votre réponse complète, nuancée sur certains points. Je crois que nous avons le même avis sur la nécessité de dialogue. C'est ce qui a le plus choqué.

On peut être choqué par toute une série de choses mais les paysans ont été indignés par l'attitude déterminée des agents de l'AFSCA. On a parlé de commandos; je ne reprends pas ce terme à mon compte, je n'y étais pas. En tout cas, il y a eu quelque chose d'excessif dans l'attitude des agents de l'AFSCA ce jour-là.

Vous venez de dire que vous êtes prête à demander à l'AFSCA de reprendre contact. Je crois qu'il est important d'essayer de calmer la situation et de se mettre d'accord. Aujourd'hui, plusieurs messages contradictoires arrivent à l'association sur les normes à respecter pour ce genre d'activité. Une fois que la pâte sera retombée, un travail d'information devra être réalisé.

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

De **voorzitter**: Het eerste en het tweede punt op de agenda, respectievelijk de vraag nr. 19138 van de heer Calvo en de vraag nr. 19259 van mevrouw Snoy, waren beide gericht aan staatssecretaris Verherstraeten. De staatssecretaris is echter verhinderd en verzoekt de heer Calvo en mevrouw Snoy om hun vragen om te

zetten in schriftelijke vragen. De medewerker van de staatssecretaris deelt mij mee dat het antwoord op de schriftelijke vragen nog vandaag of morgen kan worden bezorgd.

De heer Calvo heeft reeds bevestigd dat hij hiermee akkoord kan gaan.

04.06 Thérèse Snoy et d'Oppuers (Ecolo-Groen): Madame la présidente, pouvons-nous avoir la réponse de suite? Pour moi, il est important de pouvoir la relayer. Nous sommes en fin d'année parlementaire et je ne voudrais pas qu'elle m'arrive en septembre.

De **voorzitter**: Het is inderdaad jammer, want die punten werden speciaal vooraan op de agenda geplaatst om tegemoet te komen aan de vraag van de Parlementsleden. Dit is evenwel blijkbaar een geval van heirkracht met betrekking tot de staatssecretaris. Wij zullen benadrukken dat het antwoord vandaag moet worden gegeven.

De behandeling van de vragen en interpellaties eindigt om 10.52 uur.

Le développement des questions et interpellations se termine à 10.52 heures.