

Commission de la Santé et de
l'Égalité des chancesCommissie voor Gezondheid en
Gelijke Kansen

du

van

MERCREDI 19 AVRIL 2023

WOENSDAG 19 APRIL 2023

Après-midi

Namiddag

La réunion publique de commission est ouverte à 14 h 30 et présidée par M. Thierry Warmoes.
De openbare commissievergadering wordt geopend om 14.30 uur en voorgezeten door de heer Thierry Warmoes.

Les textes figurant en italique dans le Compte rendu intégral n'ont pas été prononcés et sont la reproduction exacte des textes déposés par les auteurs.

De teksten die in cursief zijn opgenomen in het Integraal Verslag werden niet uitgesproken en steunen uitsluitend op de tekst die de spreker heeft ingediend.

Question de Patrick Prévot à David Clarinval (VPM Classes moyennes, Indépendants, PME et Agriculture, Réformes instit. et Renouv. démocratique) sur "L'étude de l'EFSA sur les nitrosamines" (55035695C)
Vraag van Patrick Prévot aan David Clarinval (VEM Middenstand, Zelfstandigen, Kmo's en Landbouw, Institutionele Hervormingen en Democratische Vernieuwing) over "De studie van EFSA over nitrosamines" (55035695C)

Patrick Prévot (PS): *Monsieur le président, monsieur le ministre, l'Autorité européenne de sécurité des alimentaires, dite EFSA, a publié une étude démontrant les risques pour la santé d'au moins dix nitrosamines présents dans les aliments du quotidien comme des produits de charcuteries, du poisson transformé, du cacao, de la bière, de la viande, des céréales ou encore des légumes transformées, preuve que sa présence est très large.*

Les nitrosamines se révèlent cancérigènes et génotoxiques. Les concepteurs de l'étude concèdent avoir élaboré le scénario le plus défavorable lors de l'évaluation des risques pour assurer un niveau élevé de protection des consommateurs, mais cette méthodologie ne doit pas venir remettre en cause la scientificité des conclusions et reste en adéquation avec le principe de précaution.

Monsieur le ministre, suite à la publication de cette étude, la Commission européenne devrait se pencher avec les autorités nationales sur les mesures de gestion des risques requises: que défendra le gouvernement fédéral dans ce cadre? Des pistes sont-elles privilégiées? Lesquelles?

Je vous remercie pour vos réponses.

David Clarinval, ministre: Monsieur le président, monsieur le député, je vous demande de bien vouloir m'excuser pour mon retard, mais j'étais retenu en kern.

Monsieur Prévot, l'analyse des risques effectuée par l'EFSA s'est concentrée sur dix nitrosamines que l'on appelle des TCNAs, à savoir les *ten carcinogenic nitrosamines occurring in food*. Ces substances sont identifiées comme cancérigènes et génotoxiques.

L'évaluation de l'EFSA conclut qu'il est hautement probable que l'exposition alimentaire aux nitrosamines soit supérieure au niveau qui pose un problème de santé pour tous les groupes d'âge.

Les aspects suivants doivent être pris en compte lors de l'évaluation des mesures de gestion des risques appliquées. Premièrement, les N-nitrosamines sont des composés chimiques qui peuvent se former dans les aliments au cours de leur transformation et de leur préparation à partir de la conversion des nitrates et des nitrites présents. Lors du Comité permanent du 24 avril 2023, un règlement européen sera voté pour la révision des conditions d'usage des nitrites et nitrates utilisés comme additifs alimentaires pour réduire les risques pour

les consommateurs, en ce compris les risques d'exposition aux nitrosamines. La Belgique a contribué à cet exercice complexe de révision et le SPF Santé publique a sensibilisé les secteurs belges.

Deuxièmement, il y a l'absence de données analytiques pour plusieurs catégories alimentaires. L'évaluation de l'exposition alimentaire n'a pu être réalisée que pour les catégories d'aliments suivants: les boissons alcoolisées, le café, le cacao, le thé, les infusions, les poissons, les fruits de mer, la viande, les produits à base de viande, les assaisonnements, les sauces et les condiments. L'EFSA recommande la collecte de données sur les N-nitrosamines dans les aliments transformés autres que la viande transformée et dans les produits cuisinés avec ou sans ajout de nitrate ou de nitrite.

Troisièmement, l'analyse des aliments est complexe. En ce qui concerne la quantification des nitrosamines, peu de laboratoires en Europe possèdent actuellement cette capacité d'analyse. Le groupe de travail dirigé par le laboratoire de référence de l'Union européenne pour les métaux et les composés azotés travaille actuellement sur la question des méthodes d'analyse et de mise à jour qui sont attendues pour le mois d'octobre de cette année.

Compte tenu de tous ces éléments, il est prévisible que la Commission proposera aux États membres d'entamer des discussions sur l'établissement de teneurs maximales de nitrosamines dans les denrées alimentaires pour lesquelles des données analytiques existent. Il s'ensuivra une recommandation de contrôle visant à combler les lacunes en matière de données analytiques. Les discussions pourront porter ensuite sur l'établissement d'un texte législatif cadrant les méthodes de prélèvement et d'analyse à utiliser pour le contrôle officiel des teneurs en nitrosamines dans les denrées alimentaires.

La Belgique est en faveur de l'ouverture de ces discussions, qui doivent permettre d'assurer la meilleure gestion des risques pour la santé. Voici, monsieur le président, la réponse à la question.

Patrick Prévot (PS): Monsieur le ministre, merci pour votre réponse. Effectivement, étant donné qu'à la suite de la publication de cette étude, la Commission européenne devait se pencher, avec les autorités nationales, sur le sujet, je voulais évidemment connaître votre position, et donc celle de notre pays.

Het incident is gesloten.

L'incident est clos.

Vraag van Mieke Claes aan David Clarinval (VEM Middenstand, Zelfstandigen, Kmo's en Landbouw, Institutionele Hervormingen en Democratische Vernieuwing) over "De castratie van biggen" (55035890C)
Question de Mieke Claes à David Clarinval (VPM Classes moyennes, Indépendants, PME et Agriculture, Réformes instit. et Renouv. démocratique) sur "La castration des porcelets" (55035890C)

Mieke Claes (N-VA): *De ministerraad keurde een ontwerp van koninklijk besluit goed dat de uitvoering van castratie onder voorwaarden uitbreidt. Het castreren van biggen is een chirurgische ingreep die momenteel is voorbehouden aan dierenartsen die hiervoor verdoving gebruiken. Het ontwerp zou in de mogelijkheid voorzien om een afwijking van de huidige wetgeving toe te staan aan de verantwoordelijken voor de biggen.*

Deze afwijking zou enkel gelden voor de eigen biggen van maximaal 7 dagen oud waarbij de ingreep gebeurt onder het directe toezicht van de erkende bedrijfsdierenarts, die hiervoor zijn schriftelijke toestemming dient te geven. Deze arts is ook de enige die de nodige geneesmiddelen mag verstrekken.

Hoe definieert u "onder direct toezicht" van de bedrijfsdierenarts? Betekent dit dat deze aanwezig moet zijn tijdens de ingreep? Zo ja, waar zit de efficiëntiewinst dan precies aangezien op die manier dierenartsen niet ontlast worden?

Wanneer wordt het KB gepubliceerd in het Belgisch Staatsblad?

Minister David Clarinval: Mevrouw Claes, omdat ik wist dat dit een gevoelige materie was, heb ik gevraagd aan de vertegenwoordigers van de dierenartsen en van de veehouders om een gezamenlijk voorstel voor te leggen en in te dienen bij de voorbereiding van de wetgeving. De bepaling 'onder direct toezicht' is daarvan het resultaat. Het beoogt het gepaste toezicht van een bedrijfsdierenarts om tot de juiste uitvoering van het besluit te komen.

Aangezien het gaat om de vaste bedrijfsdierenarts, zal er ongetwijfeld een modus operandi worden uitgewerkt

waarbij de dierenarts op het bedrijf ook andere taken kan uitvoeren of, indien er voldoende wederzijds vertrouwen is, bij het begin en einde van de werkzaamheden met de varkenshouder overlegt. De doelstellingen zijn duidelijk en indien zij niet worden gehaald, kan de bedrijfsdierenarts zijn geschreven overeenkomst intrekken. Een dergelijk akkoord toont aan dat de betrokken operatoren een grote zin voor verantwoordelijkheid tonen. Als bevoegd minister ben ik hiervoor dankbaar en zou ik het ongepast vinden te twijfelen aan de getoonde goede wil tussen zelfstandigen om resultaten te boeken.

Intussen kan ik eveneens meegeven dat de Raad van State hierover geen opmerkingen heeft geformuleerd. De publicatie zal dus binnen afzienbare tijd gebeuren.

Mieke Claes (N-VA): Mijnheer de minister, het is mij nog niet zo duidelijk hoe de modus operandi eruit zal zien. Ik hoor dat het in nauw overleg met de dierenartsen is gebeurd en dat er toch een overeenkomst is gevonden, dus ik ben enigszins gerustgesteld. Ik blijf echter nog een beetje nieuwsgierig naar de efficiëntiewinst, dus ik zal het zeker opvolgen.

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

Question de Patrick Prévot à David Clarinval (VPM Classes moyennes, Indépendants, PME et Agriculture, Réformes instit. et Renouv. démocratique) sur "La présence d'ARNi en Belgique" (55036067C)
Vraag van Patrick Prévot aan David Clarinval (VEM Middenstand, Zelfstandigen, Kmo's en Landbouw, Institutionele Hervormingen en Democratische Vernieuwing) over "Het gebruik van RNAi-gewasbeschermingsmiddelen in België" (55036067C)

Patrick Prévot (PS): *Monsieur le Ministre, selon certaines ONG, de nouveaux pesticides feraient leur apparition dans plusieurs États membres de l'Union européenne: les ARNi (acide ribonucléique interférent). Ces pesticides utilisent la technique dite du "silencage génétique" qui vise à éteindre l'expression de gènes des insectes ravageurs de cultures. Des essais seraient menés dans les champs par au moins une entreprise sur pommes de terre.*

Les effets des ARNi sont encore largement méconnus, ce qui laisse la liberté à tout argumentaire, tant pour les "pro" que pour les "anti".

Plusieurs études scientifiques pointeraient un risque pour la biodiversité, les pollinisateurs en particulier, comme les abeilles, qui pourraient être exterminées car partageant des gènes similaires aux nuisibles; tandis que d'autres, de l'agrochimie à la biotechnologie, estiment que les ARNi sont suffisamment précis et s'inspirent des mécanismes naturels, ce qui explique leur développement et mise sur le marché aux États-Unis depuis 2017.

Les ARNi seraient la réponse à l'ambition de la stratégie européenne du Pacte vert et du futur règlement d'utilisation durable des pesticides.

Monsieur le Ministre,

- Cette accusation d'essais menés en plein champ au sein de l'Union européenne est-elle prise en considération par les instances européennes? A-t-on confirmation ou non de l'utilisation d'ARNi sur notre continent? La Belgique en fait-elle partie?

- Au niveau européen, les ARNi pourraient-ils faire partie de la stratégie susmentionnée? Pour objectiver sa dangerosité, notamment sur sa capacité de distinction entre les pollinisateurs dont nous connaissons l'importance dans la biodiversité et les insectes ravageurs, des études scientifiques et indépendantes sont-elles en cours ou vont-elles l'être?

- En parallèle de leur mise sur le marché en 2017 aux États-Unis, un système d'évaluation spécifique axé sur les particularités de cette technologie de pesticides a été mis en place: sur les cinq années d'utilisation (2017-2022), comment peut-on évaluer les ARNi? Les rapports produits par ce système d'évaluation outre-Atlantique vont-ils être pris comme une référence?

David Clarinval, ministre: Monsieur le député, actuellement, aucune demande d'approbation n'a été soumise en Europe. La mise sur le marché et l'usage des produits phytopharmaceutiques avec une telle substance active ne sont donc pas autorisés dans les États membres de l'Union européenne.

Néanmoins, la législation européenne prévoit que des essais avec une nouvelle substance à des fins de

recherche ou de développement, par exemple afin de pouvoir générer un dossier pour supporter une demande d'approbation, puissent avoir lieu sur le territoire d'un État membre de l'Union, si cet État membre a délivré un permis pour effectuer ces essais.

Il est donc possible que des essais avec cette substance ont été menés en Europe, mais ces essais sont conduits dans des conditions contrôlées, et ils sont limités en quantité de substance appliquée et limités au niveau de la localisation géographique.

Je ne peux pas confirmer l'utilisation des produits à base d'acide ribonucléique interférent pour essai en Belgique, vu qu'aucun permis pour ceci n'a été délivré les trois dernières années.

Si une demande d'approbation est soumise, le risque pour l'homme et l'environnement, notamment l'effet sur les pollinisateurs, est évalué au niveau européen, et ce, en tenant compte des études scientifiques disponibles dans la littérature scientifique ouverte, y compris les expériences ou les nouvelles découvertes hors de l'Union européenne (par exemple aux États-Unis), ainsi que les études supplémentaires qui sont menées par le demandeur de l'approbation.

Patrick Prévot (PS): Monsieur le ministre, je vous remercie pour vos réponses.

Ces accusations d'essais en plein champ, vous les expliquez, puisque, en effet, aucune demande n'a été faite pour l'utilisation de ces substances en Europe, mais des essais sont possibles dans des États membres, et ils peuvent avoir lieu sur le territoire, ce qui pourrait aisément expliquer cela.

Quant à notre pays, j'entends qu'aucun permis n'a été demandé au cours de ces trois dernières années. Vous ne pouvez donc pas confirmer l'utilisation d'ARNi sur le territoire.

Pour le surplus, nous resterons attentifs à la suite de ces essais; en effet, si essais il y a, il y a aussi certainement derrière une volonté de voir un jour peut-être apparaître ces substances.

Het incident is gesloten.

L'incident est clos.

Vraag van Patrick Prévot aan David Clarinval (VEM Middenstand, Zelfstandigen, Kmo's en Landbouw, Institutionele Hervormingen en Democratische Vernieuwing) over "De FAVV-controles in bakkerijen" (55036068C)

Question de Patrick Prévot à David Clarinval (VPM Classes moyennes, Indépendants, PME et Agriculture, Réformes instit. et Renouv. démocratique) sur "Les boulangeries visées par l'AFSCA" (55036068C)

Patrick Prévot (PS): *Monsieur le président, monsieur le ministre, monsieur le ministre, suite aux données fournies par l'AFSCA, vous avez déclaré que "les résultats des inspections dans les boulangeries sont insuffisants et inférieurs au reste du secteur de la distribution".*

Parmi les infractions constatées, on retrouve l'absence d'informations sur les allergènes pour les denrées alimentaires non préemballées; le manque de propreté dans les espaces; l'absence d'un dispositif pourvu d'eau courante et de savon liquide pour le lavage des mains ou encore les vêtements inappropriés portés par le personnel. Chaque contrôle donne lieu à un rapport détaillé et qui doit constituer un outil d'aide pour corriger les erreurs observées.

Monsieur le ministre, les boulangeries sont des petits commerces de proximité, tenus par des indépendants, et si la sécurité alimentaire doit être stricte partout, sans exception, je ne tiens pas à ce que la distribution vienne accélérer la disparition de ces petits commerces sur ce terrain.

Monsieur le ministre, comment expliquer concrètement les meilleurs résultats du secteur de la distribution par rapport aux boulangeries?

Depuis 2008, la Cellule de vulgarisation de l'AFSCA organise deux réunions de concertation avec le secteur des boulangers : ces réunions rencontrent-elles du succès? Observe-t-on une meilleure amélioration de l'hygiène et des pratiques? Cette cellule peut-elle être un outil pour perfectionner les acteurs concernés? Peut-on envisager par exemple des réunions plus régulières, plus souples?

Outre cet éventuel outil, quelles mesures pourriez-vous prendre en tant que ministre des Indépendants et des PME pour sauvegarder l'existence des boulangeries sur le terrain de la sécurité alimentaire? Je ne parle pas forcément d'interventionnisme économique, mais de rôle de facilitateur avec les représentants des boulangeries pour des questions d'achats groupés, de mutualisation de certaines ressources ou autres.

Je vous remercie pour vos réponses.

David Clarinval, ministre: Monsieur le président, monsieur Prévot, le respect des réglementations européennes et belges en matière d'hygiène alimentaire qui mettent l'accent sur les bonnes pratiques d'hygiène et l'autocontrôle est indispensable à tous les maillons de la chaîne alimentaire et revêt une grande importance au fur et à mesure que l'on monte dans la chaîne et que l'on est en contact direct avec le consommateur final.

Contrairement au reste du secteur de la distribution qui implique souvent des produits préemballés préparés dans de nombreux cas dans des entreprises de transformation, les boulangeries sont confrontées à des défis et difficultés spécifiques pouvant expliquer cette différence. Une boulangerie est en effet un environnement dans lequel les aliments sont transformés avec des ingrédients dans la plupart des cas avec des allergènes. Cette transformation se fait en grande partie manuellement.

Éviter la contamination croisée par des allergènes et fournir des informations correctes sur les allergènes exige des connaissances approfondies et des procédures strictement appliquées.

Le pain est également un produit sensible à la formation d'acrylamide, une substance chimique qui peut se former dans certains aliments lors de la cuisson à haute température, comme cuire, rôtir et frire. Exposée à des concentrations élevées, l'acrylamide est un produit cancérigène. La mise en œuvre de bonnes pratiques pour éviter la formation d'acrylamide est un défi pour de nombreux boulangers.

Enfin, une boulangerie est un environnement poussiéreux où les nuisibles sont attirés par la présence de miettes et de résidus alimentaires. Un environnement propre et un nettoyage adéquat sont indispensables et requièrent une attention constante de la part de tous les employés de la boulangerie.

L'AFSCA organise chaque année quatre réunions de concertation avec les représentants du secteur de la boulangerie. Lors de ces réunions, les questions du secteur mais aussi les observations de l'AFSCA sont discutées. Ainsi, la gestion des allergènes et la formation d'acrylamide ont déjà été abordées à plusieurs reprises.

Lors de la prochaine réunion qui se tiendra en avril de cette année, l'AFSCA présentera les constatations faites dans les inspections aux fédérations de boulangers et leur demandera de prendre des mesures avec leurs membres pour renverser la situation. Dans la mesure du possible et de ses compétences, l'Agence soutiendra le secteur dans la réalisation des actions.

Vu ces constatations de terrain, la cellule de vulgarisation de l'Agence a déjà proposé à plusieurs reprises des formations en présentiel aux boulangers. Cependant, ce public cible n'y a pas vraiment donné de suite très positive. Des formations en ligne sont également proposées de manière régulière autour de sujets à leur attention également. Le programme est disponible sur le site web de la cellule.

Un module de formation spécifique à la gestion des allergènes est à la disposition des boulangers. La cellule de vulgarisation de l'Agence est toujours ouverte à toute concertation avec le secteur afin d'offrir une formation en ligne ou en présentiel si les fédérations de boulangers lui en manifestent l'intérêt.

Je suis ouvert à l'étude de toutes les propositions que me feraient les représentants de ce secteur en vue de faciliter toute amélioration en son sein, comme je le suis pour l'ensemble des secteurs qui relèvent de l'Agence.

Patrick Prévot (PS): Monsieur le ministre, je sais que l'AFSCA est nécessaire et que nous avons de la chance de disposer d'un organisme aussi sérieux, garantissant aux consommateurs des visites dans de très nombreux endroits (restaurants, grande distribution ou autres) et offrant ainsi une garantie quant au respect des mesures d'hygiène, rassurant ainsi les consommateurs pour ce qui est de leur santé alimentaire.

L'excès de zèle me pose par contre un problème. J'ai un ami boulanger. On peut le cautionner de fou car il continue à vouloir travailler de manière traditionnelle. Or on sait qu'être boulanger aujourd'hui est difficile, au-

delà des horaires, des difficultés du travail – les matières premières flambent, les prix de l'énergie aussi – ainsi que face à la concurrence accrue, notamment de la grande distribution qui fait de ses pains, baguettes et viennoiseries des produits d'appel.

L'AFSCA lui a rendu visite et l'a obligé, parce qu'il travaille avec des œufs frais, à construire une cellule pour casser ses œufs. Une fois construite, on lui a demandé de construire un couloir pour passer de sa zone de transformation à la zone froide. Ce qu'il a fait.

Ensuite, l'AFSCA est revenue et a trouvé l'une ou l'autre difficulté. Le contrôleur lui a dit: "Monsieur, si vous ne voulez plus avoir d'ennuis avec vos produits, ne travaillez plus avec des œufs frais, mais avec des jaunes d'œufs en bidon."

Là, on attaque très clairement notre artisanat, et c'est une vraie difficulté pour moi.

Autre élément – et ce sera le dernier, monsieur le président, je vous l'assure –, c'est normal pour la fonction qu'il occupe, mais il était régulièrement contrôlé sur les denrées qu'il exposait dans ses vitrines, et il avait souvent des petites remarques.

Depuis quelques années, il a l'impression de respecter les règles et il n'est plus embêté. Mais que fait-il lorsqu'un contrôleur de l'AFSCA se présente et lui demande tel éclair au chocolat ou tel cornet à la crème? Il les lui donne mais il les coupe en deux: une partie pour l'AFSCA et la seconde, il l'envoie au même moment à un organisme de contrôle privé – cela lui coûte de l'argent. Il demande également d'avoir une analyse. Depuis qu'il fait ce chantage, il n'a plus de difficultés avec l'AFSCA sur le contrôle de ses produits. Tout cela pour dire que c'est essentiel: le jour où on aura aseptisé toutes nos boulangeries, on n'aura plus que du pain infect et caoutchouteux de la grande distribution. On aura perdu complètement l'artisanat.

Effectivement, l'information est importante mais il est nécessaire que vous puissiez rencontrer le secteur pour comprendre ses difficultés propres. J'entends évidemment votre réponse. Mais il faut éviter de perdre complètement cet artisanat qui nous manque tant, même si on en a de moins en moins.

L'incident est clos.

Het incident is gesloten.

La réunion publique de commission est levée à 14 h 47.

De openbare commissievergadering wordt gesloten om 14.47 uur.