

COMMISSION DE LA SANTE ET  
DE L'ÉGALITE DES CHANCES

COMMISSIE VOOR GEZONDHEID  
EN GELIJKE KANSEN

du

van

LUNDI 02 MAI 2022

MAANDAG 02 MEI 2022

Après-midi

Namiddag

La réunion publique de commission est ouverte à 14 h 16 et présidée par M. Thierry Warmoes.  
De openbare commissievergadering wordt geopend om 14.16 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.*

Le **président**: les questions n<sup>os</sup> 55025425C, 55025426C, 55025438C, 55025439C et 55025549C de Mme Dierick sont transformées en questions écrites.

**01** Question de Albert Vicaire à David Clarinval (Classes moyennes, Indépendants, PME et Agriculture, Réformes institutionnelles et Renouveau démocratique) sur "Les additifs dans le pain et la mention de la présence potentielle d'allergènes" (55027092C)

**01** Vraag van Albert Vicaire aan David Clarinval (Middenstand, Zelfstandigen, Kmo's en Landbouw, Institutionele Hervormingen en Democratische Vernieuwing) over "De additieven in brood en de vermelding van de eventuele aanwezigheid van allergenen" (55027092C)

**01.01** **Albert Vicaire** (Ecolo-Groen): *Depuis le 13 décembre 2014, l'Union européenne impose aux restaurateurs de fournir aux consommateurs une liste des allergènes potentiellement présents dans les plats qu'ils proposent.*

*Cela s'applique également aux pains préemballés principalement issus de « boulangeries » industrielles et vendus en grande surface.*

*Monsieur le ministre, un pain ne devrait en principe contenir que de la farine, de l'eau, de la levure ou du levain et du sel. L'industrie a toutefois modifié cette composition en incorporant aux farines divers produits soi-disant "améliorants" mais dont le consommateur ignore tout quand il achète un pain non-préemballé en boulangerie ou en grande surface.*

*Monsieur le Ministre, mes questions sont dès lors les suivantes :*

*- Pourquoi les artisans boulangers et les supermarchés ne sont pas soumis à l'obligation de renseigner les allergènes potentiels de leurs pains cuits sur place, alors même que les farines qu'ils utilisent sont très souvent des mélanges préparés par les industriels de la meunerie et qu'ils contiennent donc de nombreux additifs ?*

*- Envisagez-vous de supprimer cette différence de traitement ?*

**01.02** **David Clarinval**, ministre: Pour les denrées alimentaires non préemballées, le règlement européen 1169/2011 impose uniquement la mention des informations sur les allergènes. Les modalités de cette obligation sont décrites dans l'arrêté royal du 17 juillet 2014 qui fixe les dispositions en matière de déclaration de certaines substances ou certains produits provoquant des allergies ou des intolérances dans les denrées alimentaires non préemballées.

Cet arrêté royal s'applique à toutes les denrées alimentaires non préemballées qui sont proposées au consommateur quel que soit le type de point de vente. Il va donc de soi que les boulangers artisanaux et les supermarchés sont également tenus par la loi d'être en mesure de communiquer au consommateur les informations sur les allergènes pour ce type de denrées alimentaires.

Cependant, ces informations sur les allergènes ne doivent pas être nécessairement communiquées par écrit. La législation prévoit également la possibilité de fournir des informations sur les allergènes oralement. En cas de transmission écrite, les informations doivent être apposées de manière clairement lisible sur un support physique ou électronique à l'endroit où la denrée alimentaire est proposée à la vente. En cas de transmission orale, les données sur les allergènes doivent être correctes, gratuites et disponibles sans délai lorsque le consommateur souhaite faire ses achats de sorte qu'il puisse faire des choix avisés.

Il convient en outre d'expliquer par écrit au consommateur qu'il peut obtenir des informations oralement auprès du personnel.

Depuis 2014, l'AFSCA contrôle ces dispositions lors des inspections, à l'aide de *check-lists* mises à disposition du public. Diverses initiatives ont été entreprises par l'AFSCA afin de sensibiliser les opérateurs et d'améliorer leur communication sur les allergènes à l'égard des consommateurs. La cellule de vulgarisation de l'AFSCA dispense notamment aux opérateurs du secteur de la distribution des formations sur le thème de l'hygiène. Au cours de ces formations, le sujet des allergènes, notamment les risques, les précautions, la gestion et le transfert de l'information aux consommateurs sont abordés. La cellule d'accompagnement de l'AFSCA organise également des formations sur l'étiquetage pour les petits producteurs, au cours desquelles le thème des allergènes est également abordé.

En 2020, lors du premier confinement dans le cadre de la crise du coronavirus, l'AFSCA a en outre prévu la possibilité pour les unités locales de contrôle des opérateurs du secteur de la distribution de bénéficier d'un accompagnement pour l'élaboration de leurs politiques en matière d'allergènes. De nombreuses publications concernant l'information des consommateurs au sujet de la présence d'allergènes sont également disponibles sur le site internet de l'AFSCA, tels que des circulaires, des FAQs, des fiches *quick start* et une petite vidéo informative. Voilà monsieur Vicaire la réponse que je peux apporter à votre question.

**01.03** **Albert Vicaire** (Ecolo-Groen): Monsieur le ministre, merci pour votre réponse. Une personne sur dix mille environ est sensible, au sens d'allergique, notamment aux hormones. Il y a des farines qui contiennent des hormones, ce qui n'est jamais indiqué. J'ai personnellement travaillé dix ans dans l'immunologie et, particulièrement, dans l'immunologie de l'allergie. Finalement, la dose a peu d'importance. Que vous donniez 1 mg d'allergène à une souris ou à un cheval, le "cataclysme histaminique" au sein du système immunitaire est le même.

Ce n'est donc clairement pas une question de dose. Il faut revenir, à mon sens, à une notation plus sévère des hormones dans la farine. Je sais que ces hormones sont mises en place pour mieux faire lever les farines et aident la panification mais c'est tout de même un vrai problème pour un certain nombre de personnes qui ne font pas partie du public écolo qui, lui, achète ses farines dans des moulins où les cultures sont bio et sans additifs. Je pense toutefois que chaque citoyen belge a droit à notre protection. En tout cas je vous remercie monsieur le ministre pour votre réponse.

*L'incident est clos.*

*Het incident is gesloten.*

*La réunion publique de commission est levée à 14 h 31.*

*De openbare commissievergadering wordt gesloten om 14.31 uur.*