

# Symposium du Comité scientifique de l'AFSCA (28-11-2014)

## “L'amélioration de la sécurité de la chaîne alimentaire par la prévention du risque au sein des productions végétale et animale”

### Débat

Un débat fut mené autour de 5 questions. Les personnes suivantes ont pris part à ce débat.

- Représentants des parties prenantes de la chaîne alimentaire:
  - Koen Mintiens, KM (BOERENBOND)
  - Johan Hallaert, JH (FEVIA)
  - Romain Cools, RC (BELGAPOM)
  - Yvan Dejaegher, YD (APFACA)
  - Sigrid Lauryssen, SL (TEST-ACHATS)
- AFSCA :
  - Herman Diricks, HD (CEO AFSCA)
- SCICOM:
  - Etienne Thiry, ET (Président SCICOM – Prof. ULg)
  - Anne Legrève, AL (Organisatrice symposium – Membre SCICOM – Prof. UCL)
  - Jeroen Dewulf, JD (Organisateur symposium – Membre SCICOM – Prof. UGent)
- Modérateur:
  - Frank Van Oss

### **Question 1 : Comment votre organisation contribue-t-elle, aujourd'hui, à la prévention des risques dans la chaîne alimentaire?**

**KM:** Le rôle du BOERENBOND consiste à fournir des informations aux membres (éleveurs/cultivateurs) sur le risque d'introduction de maladies/d'épidémies dans les exploitations et sur les mesures de biosécurité qui peuvent être appliquées afin de réduire ce risque. Pour l'instant, l'attention se porte principalement sur la diminution de l'utilisation d'antibiotiques et de produits phytopharmaceutiques.

**JH:** FEVIA représente l'industrie alimentaire. Celle-ci est caractérisée par un grand nombre de secteurs différents, qui ont chacun leur propre profil de risque. Les dangers sont gérés via l'application des principes HACCP et du modèle d'autocontrôle qui s'est très fortement développé en Belgique.

**RC:** BELGAPOM applique une approche verticale de la prévention des risques dans la production de pommes de terre et dans le secteur de la transformation et du négoce des pommes de terre et utilise, comme base, Vegaplan pour la production primaire et le guide d'autocontrôle pour le négoce et la transformation. Ce dernier en est déjà à sa 4<sup>ème</sup> version. Vegaplan est le Standard pour la Production Primaire Végétale, qui comprend intégralement le guide sectoriel Autocontrôle et en plus de cela, les exigences relatives à l'environnement, aux accords interprofessionnels, à la lutte intégrée (IPM) et à la durabilité. Les agriculteurs qui sont en ordre avec le Standard Vegaplan satisfont donc :

- aux exigences légales de l'AFSCA ;
- aux exigences régionales en matière d'utilisation durable des produits phytopharmaceutiques et de mise en œuvre de la lutte intégrée (IPM) ;
- à un nombre important de mesures issues de la conditionnalité qui donnent droit aux aides dans le cadre de la Politique Agricole Commune ;
- aux critères de qualité imposés par les acheteurs (cristallins, commerce et transformation) ;
- aux attentes relatives au développement durable, y compris pour les cultures destinées aux biocarburants.

**YD:** L'APFACA établit une approche horizontale des risques dans le secteur des aliments composés dont 98 % des exploitations sont certifiées. Outre le guide d'autocontrôle, on applique aussi un plan

d'échantillonnage sectoriel en vue de contrôler les matières premières. Un groupe de travail spécial se réunit trimestriellement pour discuter de la nature des dangers qui doivent être contrôlés. Depuis 2005, un système d'alerte rapide relatif à l'identification des dangers pré- et post-récolte (entre autres des mycotoxines dans les céréales) est d'application. Depuis 2013, on importe davantage de matières premières provenant d'Europe de l'Est. Les protocoles d'échantillonnage y ont été adaptés.

**SL:** TEST-ACHATS a une fonction de surveillance en vue de protéger le consommateur. L'attention se porte surtout sur la présence de pesticides, de résistance antimicrobienne, de colorants, ... dans les denrées alimentaires. Ensuite, on accorde beaucoup d'attention à l'information du consommateur, surtout au sujet de l'hygiène dans la cuisine, de la conservation des denrées alimentaires, ...

**ET:** Le Comité scientifique de l'AFSCA émet sur demande de l'administrateur délégué, du Ministre ou de sa propre initiative des avis indépendants sur l'évaluation des risques et la maîtrise des risques dans la chaîne alimentaire. Ces avis sont basés sur les connaissances scientifiques actuelles concernant les dangers et les risques dans la chaîne alimentaire. Les avis résultent d'un consensus commun entre les membres du Comité scientifique qui ont une expertise complémentaire sur les risques dans la chaîne alimentaire.

**HD:** L'AFSCA constate que les différentes parties prenantes de la chaîne alimentaire prennent leurs responsabilités. L'AFSCA veille à ce que les opérateurs prennent suffisamment de mesures afin d'identifier et de maîtriser les risques de manière préventive. L'AFSCA a mis sur pied un Comité scientifique afin d'être informé d'un point de vue scientifique sur les nouveaux dangers et risques émergents.

**JD:** Outre le Comité scientifique, les universités jouent également un rôle important dans la formation des futurs vétérinaires en matière de prévention des risques. Celle-ci doit encore être davantage développée dans la formation et doit être appliquée dans la pratique.

## **Question 2 : Quelles sont les priorités de votre organisation en matière de prévention des risques pour l'avenir (pour les 3 prochaines années par exemple) ?**

**KM:** Le BOERENBOND estime que la lutte intégrée et la réduction de l'utilisation d'antibiotiques sont des priorités importantes pour le secteur, à l'heure actuelle et dans un futur proche. Concernant la réduction de l'utilisation d'antibiotiques, le BOERENBOND s'est engagé conjointement avec l'ensemble du secteur via l'AMCRA (centre de connaissance concernant l'utilisation des antibiotiques et la résistance aux antibiotiques chez les animaux) à atteindre des objectifs ambitieux d'ici 2020 : une diminution de moitié de l'utilisation globale d'antibiotiques et une diminution de 75 % des antibiotiques principaux les plus critiques.

**JH:** Le maintien et l'amélioration continue de la sécurité alimentaire restent une priorité principale de l'industrie alimentaire. FEVIA suit de près les changements législatifs (e.a. en matière d'étiquetage) et fournit pour ce faire le soutien et les informations nécessaires à ses membres.

**RC:** Plusieurs exemples sont cités. D'une part, le secteur prête attention de façon continue à la détection de contaminants via le plan d'échantillonnage validé. D'autre part, il prête attention à la problématique de l'acrylamide (surtout en informant l'HORECA et le consommateur, entre autres via un site internet sur la 'friture responsable' – [www.goodfries.eu](http://www.goodfries.eu)), à la problématique des 'substances à double usage' (c-a-d des substances qui sont utilisées aussi bien pour la fertilisation que pour la désinfection dans les cultures et qui jouent un rôle dans la formation de perchlorate dans les légumes), à la désinfection de l'eau de processus (conflit entre la législation des pesticides et la tolérance zéro). L'organisation sectorielle est pour l'instant occupée à l'établissement d'une liste de produits de dégradation critiques qui seront contrôlés avec la réglementation.

**YD:** L'APFACA a pour priorités de réagir de manière souple à l'actualité, de maintenir le "savoir-faire" et d'optimiser les processus de production dans le secteur des aliments composés, d'assurer le suivi de la qualité des matières premières (avec une attention particulière sur les contrôles des mycotoxines dans les céréales produites en Europe de l'Est), de mettre le système d'alerte rapide en application et de réduire l'utilisation d'antibiotiques via les aliments médicamenteux.

**SL:** TEST-ACHATS suit de près l'actualité dans la chaîne alimentaire. Une attention particulière est portée à l'exposition de l'homme aux germes résistants via les aliments, à la qualité (microbiologique) de la viande et des préparations de viandes, aux résidus de pesticides et de métaux lourds, etc. Des thèmes plus généraux restent également prioritaires tels que l'hygiène dans la chaîne alimentaire, la communication transparente des résultats d'inspection, la durabilité, le gaspillage alimentaire, l'étiquetage correct, etc.

**AL:** La diminution de l'utilisation des pesticides représente seulement une partie de la lutte intégrée. D'autres parties ont trait à la détection précoce d'organismes nuisibles dans un milieu de production et dans un environnement tous deux en pleine évolution. La recherche scientifique joue un rôle important dans le développement des nouvelles connaissances relatives à l'interaction entre les végétaux, les organismes nuisibles et les conditions de production.

**RC:** Dans la production végétale, les pesticides restent une arme importante dans la lutte contre les organismes nuisibles. Il faut cependant s'en servir de manière durable. L'application des pesticides est toutefois en train d'évoluer. Les autorités sont de plus en plus strictes lors de l'agrégation de nouveaux pesticides. Ces derniers étant non seulement plus efficaces mais aussi plus chers à l'achat et à l'utilisation. Au sein de Vegaplan, les producteurs sont régulièrement soumis à des audits. Une vérification stricte de l'utilisation correcte des pesticides est faite.

**ET:** Une des priorités du Comité scientifique consiste à suivre les nouvelles évolutions en matière d'évaluation des risques. Le Comité scientifique a commencé une auto-évaluation dans le but de continuer à améliorer la qualité de ses avis.

**HD:** Pour la prévention des risques, il est important de disposer de systèmes d'alerte rapide sensibles. Les parties prenantes jouent ici un rôle important. C'est en effet chez elles que les risques émergents se manifesteront en premier. Il faut tout aussi bien suivre la situation dans son propre pays que la situation de ces principaux partenaires commerciaux. Outre l'information et la sensibilisation des parties prenantes, il importe également dans certains cas de s'efforcer de changer l'attitude des opérateurs. À cet effet, un rôle est attribué aux sciences humaines.

### **Question 3 : Selon vous, où doit avoir lieu la prévention des risques dans la chaîne alimentaire de préférence ?**

**KM:** Il est sans aucun doute important que l'on mette en place une prévention des risques dans le secteur primaire. L'impact du secteur de la transformation (abattoirs) et le consommateur ne peuvent cependant pas être perdus de vue. La problématique Salmonella en est un bon exemple. Dans le secteur primaire, de nombreux efforts sont faits afin de maîtriser la contamination par Salmonella. Au niveau des abattoirs, l'utilisation de l'abattage logistique pourrait être une mesure complémentaire avec des effets favorables. Le BOERENBOND plaide pour une approche au cas par cas et demande de se concentrer en premier lieu sur la prévention des risques où l'impact des mesures de contrôle est le plus grand. Dans certains cas cependant, les éleveurs ne disposent pas d'outils adaptés pour la prévention des risques.

**JH:** Chaque maillon dans la chaîne alimentaire doit prendre ses responsabilités.

**RC:** Pour une prévention des risques efficace, il est important d'avoir une bonne collaboration entre les différents maillons de la chaîne.

**YD:** Dans de nombreux cas, les additifs dans les aliments constituent l'origine de la contamination. Ils doivent être en particulier contrôlés.

**SL:** La prévention des risques doit avoir lieu au niveau de chaque maillon de la chaîne alimentaire. Le consommateur doit être suffisamment informé sur la présence de risques éventuels dans les aliments.

**JD:** La prévention des risques est l'affaire de tous les acteurs qui sont impliqués dans la chaîne alimentaire.

#### **Question 4 : Selon vous, les opérateurs sont-ils suffisamment motivés/stimulés afin de contribuer à la prévention des risques ?**

**KM:** Dans le secteur primaire, les opérateurs sont très motivés à mettre en place une prévention des risques pour autant qu'ils restent capables de produire de manière rentable pour le marché mondial. La production d'aliments sûrs est ici une condition absolue.

**JH:** Les opérateurs ont tiré des leçons des incidents et des crises du passé. De plus, l'industrie alimentaire travaille pour une grande partie dans un modèle business-to-business et dans un marché axé sur l'exportation, ce qui rend l'approche préventive des risques essentielle. L'AFSCA veille aussi, via le système bonus/malus, à ce que les opérateurs soient financièrement motivés afin d'entrer dans le système d'autocontrôle et ainsi d'incorporer la prévention des risques dans leurs processus d'entreprise.

**RC:** Dans le secteur végétal, on a malheureusement connu quelques exemples d'opérateurs qui ont dû arrêter leurs activités en raison d'une prévention des risques insuffisante, plus précisément par rapport aux "organismes de quarantaine" dans le cadre de la législation européenne pour les maladies végétales.

**YD:** Depuis la crise de la dioxine (1999), le secteur des aliments composés est particulièrement motivé à mettre en place une prévention des risques. De plus, il y a la pression croissante du marché qui stimule la prise de mesures préventives adéquates.

**SL:** En matière de prévention des risques, tous les opérateurs n'enregistrent pas de bons résultats. Il suffit de consulter le rapport annuel de l'AFSCA. Être certifié ou non est un indicateur important de la motivation de l'opérateur. La publication des résultats d'inspection des opérateurs représentera une motivation supplémentaire.

**JD:** Au niveau individuel, il y a encore de nombreux opérateurs qui obtiennent des résultats insuffisants en matière de prévention des risques. Nous pensons notamment à l'application de la vaccination ou à la réduction de l'utilisation d'antibiotiques.

**HD:** Dans certains secteurs, il y a encore clairement une marge de progression en matière de prévention des risques. Par l'instauration du smiley dans le secteur business-to-consumer et la réduction annuelle de la contribution qui y est liée, l'AFSCA essaie d'encourager les opérateurs à respecter des standards de qualité et d'hygiène élevés.

#### **Question 5 : Comment voyez-vous le rôle de l'AFSCA en matière de prévention des risques ?**

**KM:** Le BOERENBOND soutient les initiatives que l'AFSCA prend en matière de prévention des risques. Celles-ci sont entre autres basées sur les avis indépendants du Comité scientifique. Le BOERENBOND estime quand même que l'idée d'une séparation stricte entre l'évaluation des risques et la maîtrise des risques est quelque peu dépassée. La communication entre les deux parties s'avère importante ainsi que la vérification de la faisabilité des mesures de prévention des risques.

**JH:** L'AFSCA doit veiller à ce que tous les maillons de la chaîne alimentaire assument leur rôle dans la prévention des risques. Cela se fait de préférence via les inspections des entreprises et le contrôle des produits.

**RC:** Les secteurs prennent beaucoup d'initiatives en matière de contrôle et de diffusion d'informations. Cependant, tous les opérateurs ne sont pas membres d'une organisation sectorielle et tous les cultivateurs ne sont pas aussi motivés pour notifier des problèmes de maladies. La création d'un fonds d'indemnisation pour les cultivateurs qui notifient une maladie observée sur les pommes de terre (par

ex. : pourriture annulaire, pourriture brune,...) était un pas dans la bonne direction. L'AFSCA pourrait également apporter sa collaboration aux formations (publiques) mises en place par le secteur, de sorte que les opérateurs qui ne sont pas liés à une organisation sectorielle soient aussi poussés davantage dans cette direction.

**YD:** Il y a une bonne collaboration entre le secteur des aliments composés et l'AFSCA. Témoins de celle-ci : le plan d'échantillonnage sectoriel dont les résultats sont transmis à l'AFSCA, l'approbation par l'AFSCA du protocole d'échantillonnage en matière de détection des mycotoxines dans les céréales et la convention en matière d'aliments médicamenteux.

**SL:** L'AFSCA joue un rôle très important en matière de prévention des risques. TEST-ACHATS estime que la chaîne alimentaire doit être contrôlée au maximum et que le consommateur doit être informé le mieux possible.

**ET:** Le Comité scientifique a pour mission d'évaluer les options pour les mesures de prévention des risques. Via l'organisation d'auditions, les parties concernées peuvent être consultées lors de la phase préparatoire d'un avis.

**HD:** Le message principal est que l'AFSCA doit avoir la possibilité de poursuivre sa politique de contrôle de la chaîne alimentaire. Outre le contrôle, l'application de mesures d'accompagnement est aussi très importante.