

## L'AFSCA, VOUS CONNAISSEZ ?

*Trouve-t-on des résidus de pesticides sur les fruits et les légumes que nous achetons ? Les sucettes de toutes les couleurs contiennent-elles des colorants inoffensifs ? Curry, curcuma et autres épices en poudre venant de l'étranger sont-ils contrôlés ? La température de conservation des produits surgelés est-elle adéquate ?... La sécurité en matière d'alimentation est devenue une préoccupation majeure des consommateurs. En Belgique, c'est l'AFSCA, l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, qui veille au grain.*

## En réponse aux crises alimentaires...

L'AFSCA est née suite aux différentes crises alimentaires qui ont secoué notre pays et plus particulièrement la crise de la dioxine en 1999. Les conséquences en furent désastreuses : blocage de centaines d'élevages, destruction d'une quantité impressionnante d'œufs, de volailles, de viandes entraînant des pertes financières conséquentes mais également démission de ministres, désaveu par les électeurs de certains partis politiques au pouvoir et une image de la Belgique ternie à l'étranger. Il fallait réagir et retrouver la confiance des consommateurs.

D'autres pays européens connurent des aventures similaires, ce qui amena l'Europe à mettre la sécurité alimentaire au rang de ses priorités. Elle créa une Autorité alimentaire européenne et émit une série de règlements.

En Belgique, pour en finir avec l'éparpillement des compétences, il fut décidé de créer deux organismes : le SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement et l'AFSCA, sous la responsabilité d'un seul ministre : celui de la Santé publique. Les compétences de chacun furent clairement définies.

## L'AFSCA pour contrôler...

Le SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement se doit de préparer la politique et de fixer les normes des produits (médicaments vétérinaires, pesticides, denrées alimentaires, aliments pour animaux...) ainsi que les normes en matière de lutte contre les maladies animales et pour le bien-être animal. L'AFSCA « rassemble l'ensemble des services d'inspection et de contrôle de la chaîne agroalimentaire dans le but de veiller à la sécurité de la chaîne alimentaire et à la qualité de nos aliments afin de protéger la santé des hommes, des animaux et des plantes. » (1) Elle s'est dotée de deux comités.

Le Comité consultatif implique tous les partenaires: représentants d'organismes de défense des consommateurs, d'associations professionnelles, de sociétés de protection des animaux et représentants des pouvoirs concernés. Il fournit avis et conseils sur la politique à mener en matière de sécurité alimentaire.

Le Comité scientifique compte des experts venant des universités et des centres de recherches. Il évalue les risques et émet des avis sur des projets de réglementation et les plans de contrôle.

L'AFSCA emploie plus de mille agents qui effectuent chaque année plus de 100.000 contrôles et 60.000 échantillonnages sur les matières premières ou les denrées que nous consommons au quotidien. Plus de 350.000 analyses sont effectuées par an dans ses propres laboratoires (5) ou des laboratoires agréés. Un point contact est mis à la disposition des consommateurs pour toute question ou plainte en matière de qualité ou de sécurité alimentaire : faites le 0800 13 550 (2).

A l'occasion de ses 10 ans, l'AFSCA a commandité une enquête réalisée auprès de consommateurs et de professionnels. Celle-ci montre que les premiers la reconnaissent comme l'organisme de référence en matière de sécurité de la chaîne alimentaire. Ils sont 83 % à estimer que, depuis 10 ans, la sécurité alimentaire a évolué favorablement. Les professionnels quant à eux reconnaissent son professionnalisme (77 %) et la jugent utile pour la société (90 %) (3).

## Des méthodes parfois musclées...

Nous avons rencontré des agriculteurs qui sont loin d'accorder de telles notes à l'AFSCA. Ainsi Christine qui fabrique des fromages à la ferme. Elle se dit inquiète face aux menaces que l'AFSCA fait peser sur le lait cru. Le pasteuriser entraînerait des coûts impossibles à supporter pour elle et ferait perdre la spécificité du goût de ses fromages. Laurence, éleveuse, se plaint des contrôles toujours plus nombreux et plus sévères. « On n'est pas récompensés de nos efforts puisque le prix des matières premières chute. L'AFSCA nous pénalise en cas de problème et quand on a un certain nombre de pénalités, on nous enlève un pourcentage sur les primes accordées par l'Etat. Nous sommes les seuls à être sanctionnés immédiatement. »

Des plaintes comme celles-là n'ont cessé de se multiplier au fil du temps. Elles concernent principalement les règles jugées abusives mais également les comportements des contrôleurs.

La Fédération Unie de Groupements d'Éleveurs et d'Agriculteurs, la FUGEA, dans un communiqué intitulé : « L'AFSCA fête ses dix ans ! Pas nous », dénonce « des normes drastiques, issues du secteur industriel mais inadaptées au secteur paysan et artisanal qui visent à obtenir des produits de plus en plus pauvres et pire à favoriser une agriculture industrielle plus facilement 'contrôlable' d'un point de vue sanitaire. »

Un avis que partage l'association de défense de l'environnement, Nature et Progrès. A propos de la polémique autour du lait cru, elle relève que « dans la logique de fuite en avant sanitaire qui est celle de l'AFSCA, on va vers une interdiction pure et simple de la transformation de produits traditionnels à la ferme... » Pour Nature et Progrès, ce qui est visé, c'est la production traditionnelle elle-même (4). L'AFSCA est plus prompte à s'en prendre aux petits producteurs ou à pointer du doigt des maladies tout à fait inoffensives plutôt qu'à dénoncer la présence d'OGM dans certains produits, précise Nature et Progrès qui fait référence à un OGM illégal découvert l'an dernier dans de la farine à pain.

Le ministre wallon de l'Agriculture, Benoît Lutgen, ne disait pas autre chose lors de son intervention aux journées d'étude ACRF de septembre dernier. Evoquant « des normes excluantes qui empêchent les petits producteurs de se diversifier et des contrôles menés de façon inhumaine », il ajoutait que « la conséquence en est une récupération par les industries d'un savoir-faire paysan et la perte d'une part importante de notre patrimoine. »

# Des progrès indéniables...

Des progrès ont été accomplis en dix ans en matière de sécurité alimentaire, c'est incontestable. Des contrôles sont nécessaires et doivent se poursuivre car, dit Test-Achats, « on ne peut pas avoir une confiance aveugle dans l'industrie alimentaire » (5). Trop de situations demeurent intolérables aujourd'hui : sel caché, étiquetage insuffisant, mauvaise conservation dans certains lieux de vente, colorants, additifs, informations trompeuses.... Et l'association de défense des consommateurs de réclamer une législation plus contraignante et un respect des bonnes pratiques agricoles. Un avis que partage l'association sœur, le CRIOC, qui estime que l'AFSCA doit continuer ses contrôles « pour éviter que des entreprises commencent à prendre les règles à la légère. » (6)

Pour autant faut-il mettre sur le même pied production industrielle et production paysanne et artisanale ? Les normes appliquées sont issues du secteur industriel qui est à l'origine de la crise de la dioxine. S'il paraît logique de les lui appliquer, faut-il agir de la même manière avec les petits producteurs qui ont le souci de garantir un haut degré de qualité pour leurs produits ? Et, à l'heure où les échanges se multiplient, pouvons-nous être certains que tout ce qui arrive dans les rayons de nos magasins est conforme à notre définition de la sécurité alimentaire et a fait l'objet de contrôles ? On peut en douter.

Anne Vanhese, journaliste à l'ACRF - Plein Soleil

- (1) Gil Houins, L'approche belge de la sécurité de la chaîne alimentaire : l'Agence fédérale pour le sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA), de 2002 à 2006, [www.afsca.be](http://www.afsca.be)
- (2) Téléphone ou courriel : [pointcontact@afsca.be](mailto:pointcontact@afsca.be) ou formulaire de plainte ou courrier à l'AFSCA Point contact, Centre Administratif Botanique, Food Safety center, local 08/818, Bld du Jardin Botanique 55 à 1000 Bruxelles.
- (3) Communiqué de presse de l'AFSCA du 17/12/2010.
- (4) Plein Soleil, décembre 2010.
- (5) Communiqué de presse de Test-Achats, [www.test-achats.be](http://www.test-achats.be)
- (6) CRIOC, Rapport annuel de l'AFSCA : un contrôle régulier de la chaîne alimentaire, 15/07/2010.

**L'ACRF souhaite que les informations qu'elle publie  
soient diffusées et reproduites ;  
n'oubliez pas dans ce cas de mentionner la source.**

Avec le soutien de

