

MENS :
une vision incisive
et éducative sur
l'environnement

Approche
didactique
et scientifique

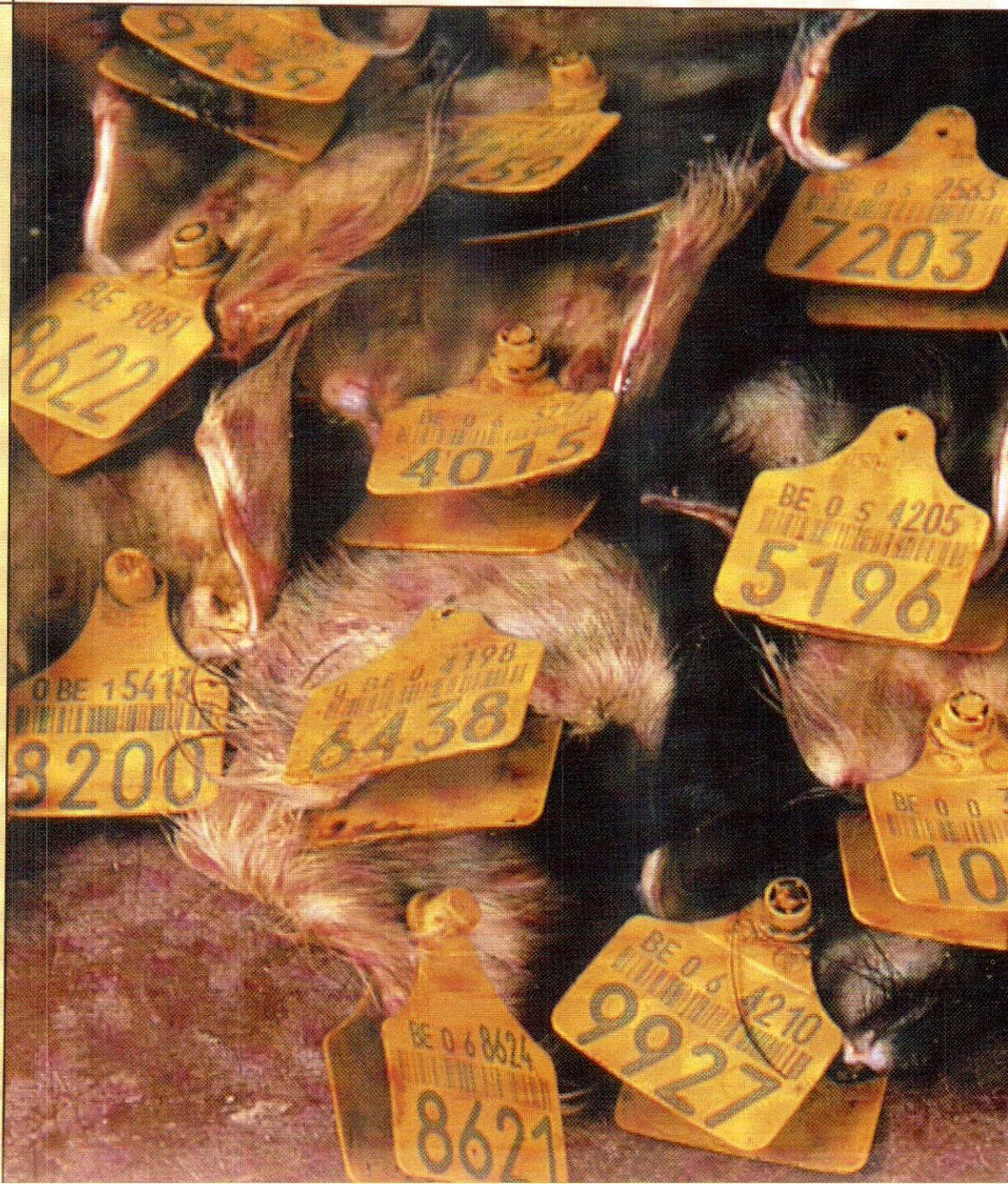
19

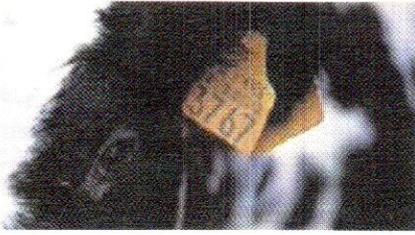
1^{er} trimestre 2001

MENS

Dossier sur l'environnement '*mens sana in terra sana*'

Viande labellisée, viande sûre!?

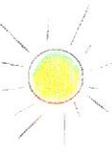




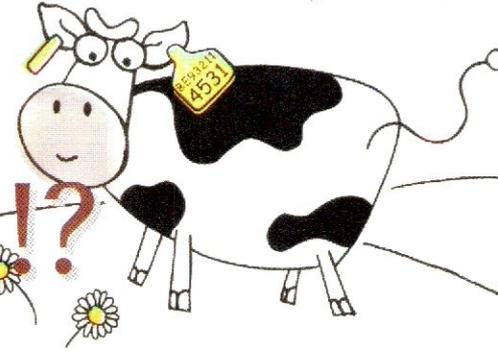
Le sujet est d'une actualité brûlante. La France est sous l'emprise de la maladie de la vache folle et la crise de la dioxine vient à peine de se terminer en Belgique. Les scandales se succèdent et le consommateur formule, chaque jour davantage, des doutes sur la nourriture qu'il consomme. La lutte pour une viande sûre n'a jamais été aussi acharnée. L'industrie de la viande est essentiellement visée. Les enjeux sont énormes et les implications économiques ne sont pas des moindres. Le secteur de la viande n'adopte toutefois pas une politique d'attente. Il introduit des labels de qualité qui offrent des garanties supplémentaires, s'ajoutant aux exigences légales minimales.

A titre d'exemple, on peut citer le label « Meritus » pour la viande de bœuf. Parallèlement, un nombre de plus en plus grand de points de vente propose également de la viande biologique reconnaissable au label Biogarantie®.

Ces labels apportent-ils réellement une plus-value en matière de santé, de qualité, de respect de l'environnement ? Ou bien s'agit-il uniquement de mesures d'urgence prises en temps de crise?

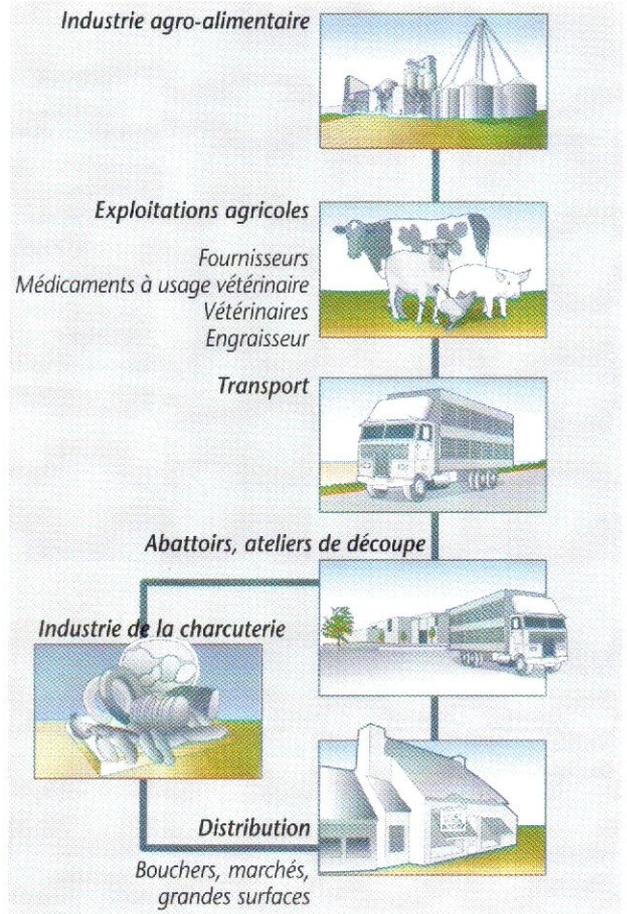


Viande labellisée, viande sûre!?

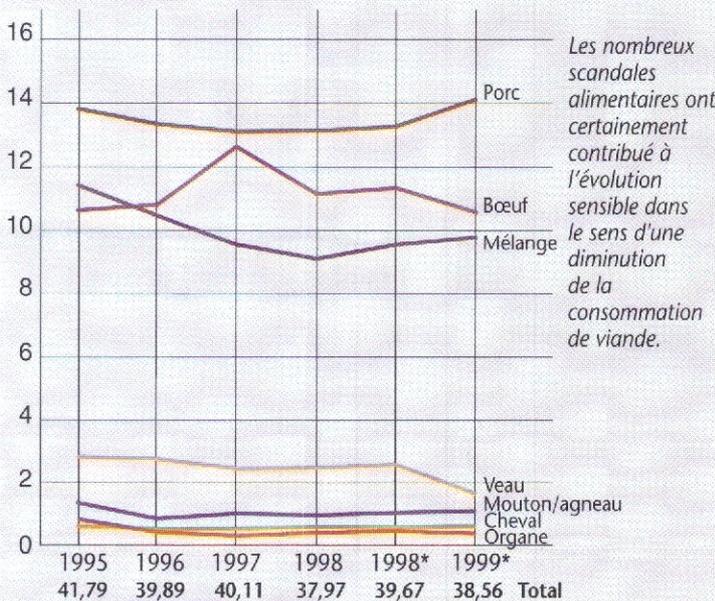


De nos jours, le consommateur se laisse essentiellement guider par la fraîcheur et la sécurité. La viande qui arrive dans son assiette doit être sûre à 100 %. Mais l'aliment parcourt un long chemin avant d'atterrir dans l'assiette. Si nous souhaitons obtenir de la viande sûre, il est tout d'abord indispensable que la chaîne soit suivie et contrôlée du début à la fin, c'est-à-dire pour chacun des maillons de la chaîne alimentaire, de la fourche à la fourchette ! Dans ce cadre, les questions suivantes sont essentielles : qui contrôle la production de viande, comment ces contrôles sont-ils effectués et quelle est leur efficacité ? Les intérêts économiques et l'appât du gain ne priment-ils pas sur la protection de la santé publique ?

La solidité d'une chaîne est déterminée par son maillon le plus faible



La consommation de viande en Belgique
(en kg par habitant)



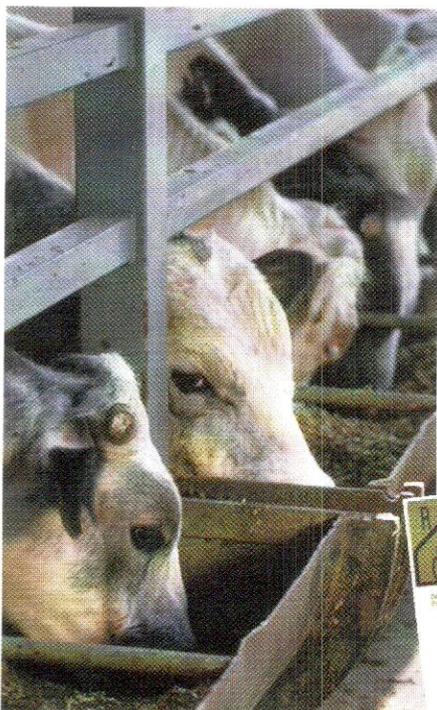
Les nombreux scandales alimentaires ont certainement contribué à l'évolution sensible dans le sens d'une diminution de la consommation de viande.

Source : GfK Belgium
*restratification du panel GfK

De nombreuses instances et personnes sont impliquées dans la très longue chaîne de production. Une erreur peut se glisser dans chaque maillon de cette longue chaîne. Si elle intervient au début de la chaîne, elle aura des répercussions sur l'ensemble des maillons suivants. Il est donc insuffisant que la plupart des maillons remplissent leur rôle à la perfection. Tous les maillons doivent faire de même. Le problème réside dans le fait que ces maillons opèrent indépendamment les uns des autres et que chacun d'entre eux doit être contrôlé séparément.

Le Contrôle Intégral de la Chaîne : une solution.

Le Contrôle Intégral de la Chaîne ou CIC a été récemment proposé comme un des instruments permettant d'obtenir des aliments sûrs. En vertu de ce processus, une instance indépendante contrôle tous les maillons de la chaîne de production, de la ferme au point de vente. L'alimentation du bétail, l'utilisation de médicaments, l'administration de stimulateurs de croissance, l'hygiène et le transport des animaux sont ainsi scrupuleusement contrôlés. Le CIC signifie que non seulement des contrôles de routine sont effectués mais aussi des contrôles inopinés. En outre, ledit processus permet, quand un problème est décelé à un niveau de la chaîne, de savoir quelles en sont les répercussions sur les autres maillons et de prendre d'éventuelles sanctions.



Non seulement le contrôle de la chaîne, de l'agriculteur au consommateur, est nécessaire mais la traçabilité des entreprises agro-alimentaires fournissant les matières premières doit également être totalement intégrée dans une politique alimentaire qualitative.

Durant leur transport, les animaux doivent toujours être accompagnés de leur certificat sanitaire SANITEL et seuls les animaux sains peuvent être vendus. Le document SANITEL accompagne finalement l'animal jusqu'à l'abattoir.



La traçabilité ou détermination de l'origine constitue une condition sine qua non au Contrôle Intégral de la Chaîne. Chaque bovin belge est dès lors identifié par deux marques auriculaires faisant office de "carte d'identité". La connaissance de l'origine d'un animal ne constitue pas automatiquement une indication de qualité mais constitue néanmoins un premier pas indispensable dans le sens d'une viande de qualité.

Une carte d'identité pour les animaux

Une condition indispensable pour le CIC est la traçabilité ou détermination de l'origine. Il doit être possible de retrouver l'origine de chaque morceau de viande. A cet effet, un système approprié d'identification et d'enregistrement doit être développé. En Belgique, un tel système a été mis au point par les services d'inspection du ministère de l'Agriculture et porte le nom de système SANITEL. Il est appliqué aux bovins depuis 1993. Les animaux, les entreprises agricoles, les responsables et les vétérinaires sont identifiés et un inventaire est tenu en permanence pour chaque entreprise.

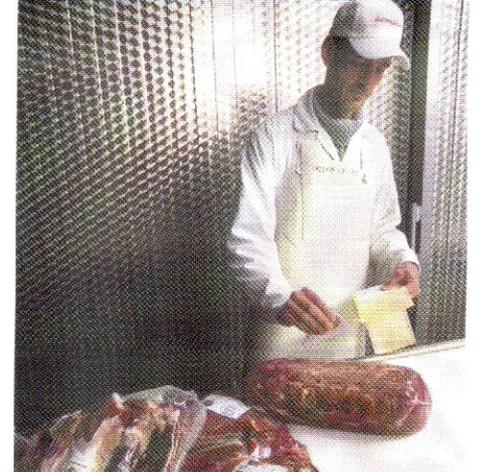


Chaque bovin est identifié par deux marques auriculaires ou boucles d'oreille identiques et possède un document d'identification sur lequel sont mentionnés, entre autres, le numéro des boucles d'oreille, le nom de l'éleveur et l'adresse de l'exploitation agricole. Ces données sont actualisées à chaque fois qu'un bovin change de ferme. Grâce à ce système SANITEL, on sait donc à tout moment où se trouve un animal donné et quel est son état de santé.

Toutefois, le système SANITEL n'est pas uniquement une base de données qui permet la traçabilité. Ce système gère notamment aussi les statuts des exploitations agricoles. Il existe des statuts à différents niveaux. Si des résidus d'antibiotiques par exemple, excédant les normes légales autorisées sont décelés chez des animaux, tous les animaux de l'entreprise concernée sont dès lors classés sous le statut R qui est mentionné sur leur carte SANITEL. Si un éleveur est surpris à utiliser des hormones, il est sanctionné par l'attribution d'un statut H à la totalité de ses animaux durant au moins une année. Une vente limitée est alors encore possible mais des contrôles supplémentaires sont effectués à l'arrivée à l'abattoir et les frais inhérents à ces contrôles sont à la charge du contrevenant. Si une maladie animale contagieuse est constatée, un statut sanitaire (statut S) est attribué à l'entreprise. Enfin, le statut C est décerné si des substances nocives pour l'être humain sont détectées dans le lait, la viande ou les œufs. La pollution de l'environnement (dioxine, métaux lourds) peut en effet être à l'origine d'une contamination du produit fini via l'alimentation, l'eau potable ou l'air. Dans ce cas, les produits ne peuvent pas être commercialisés. SANITEL met toutes ces données à la disposition des instances de contrôle et du commerce.

La Belgique à la pointe de l'évolution en Europe !

Au fil des ans, le système SANITEL créé initialement pour les bovins a été étendu à d'autres espèces animales telles que les porcs, les chèvres, les moutons et la volaille. De la sorte, chaque animal du cheptel belge est enregistré à l'aide d'un système unique. Sur ce terrain, la Belgique fait œuvre de pionnier en Europe. Le modèle européen de contrôle de la qualité est d'ailleurs très largement inspiré de l'exemple belge.



De la semence au carbonate

Etant donné que le système SANITEL s'arrête aux portes de l'abattoir, il n'offre aucune réponse à la question du consommateur relative à la provenance de la viande qu'il achète. A la suite de la crise de l'ESB en 1996, tous les professionnels de la colonne de production de viande bovine se sont regroupés et ont fondé l'Association interprofessionnelle pour la viande belge. Cette dernière cherche activement des solutions permettant d'offrir une meilleure garantie d'origine pour la viande de bœuf et les produits dérivés de la viande de bœuf. C'est ainsi que la décision fut prise de compléter le système SANITEL applicable aux animaux vivants par un étiquetage des carcasses, de la viande découpée et des produits à base de viande.

Pour leur part, les autorités belges ont, à la suite de la crise de la dioxine, décidé au mois de juin 1999, d'imposer la réglementation relative à l'étiquetage. La Belgique fut le premier Etat membre de l'Union européenne à prendre une telle décision. Cette mesure est applicable à la viande fraîche et congelée de bovins nés, élevés, engraisés et abattus sur le territoire belge.



C'est ainsi qu'une étiquette sur laquelle figure, entre autres, le numéro SANITEL de la marque auriculaire, doit être apposée sur toutes les carcasses et toutes les parties découpées dans l'abattoir.

L'exécution de cette réglementation n'est pas toujours aisée. L'abattoir expédie des morceaux de viande à des ateliers de découpe, des grandes surfaces, des bouchers et à l'étranger. Tous les produits transformés doivent également porter cette étiquette. Un problème pratique se pose toutefois : quelles données doivent figurer sur l'étiquette apposée sur une salade de viande mixte ? L'étiquette serait certainement plus grande que l'emballage ! L'exécution de cette réglementation n'est donc pas encore opérationnelle partout.

Entre-temps, un système similaire a été mis en place pour les porcs. Cet étiquetage permet de déterminer l'origine des porcs abattus, de la viande découpée et des produits à base de viande et d'identifier les animaux d'un troupeau (entreprise) ou d'un groupe de troupeaux (lot). Une traçabilité individuelle, telle qu'elle est appliquée pour les bovins, n'est pour l'instant pas réalisable pour les porcs. En Belgique, on dénombre en effet 7,7 millions de porcs pour 3 millions de bovins environ. Dans le prolongement des réglementations applicables aux bovins et aux porcins, le suivi des volailles est lui aussi en cours de préparation.

Finalement, le consommateur doit être informé sur l'origine belge du produit soit par l'étiquette apposée sur l'emballage final, soit par le boucher qui doit afficher l'information dans sa boucherie. Le projet relatif au traçage de la viande de volaille, de bœuf et de porc dans l'ensemble de la chaîne a été baptisé Beltrace (Belgian Traceability). La Belgique joue ici aussi un rôle de précurseur au niveau européen.



A l'abattoir, chaque carcasse doit être pourvue d'une étiquette sur laquelle figurent le numéro de la boucle SANITEL, le numéro d'agrément de l'abattoir, la date d'abattage, la classification de la carcasse, le numéro de pesage et le poids chaud.

La viande britannique devenait belge !

Il y a peu de temps encore, la viande importée devenait belge après son traitement ! L'origine de la viande importée d'un des 15 Etats membres changeait dès que cette viande était transformée ou traitée dans un autre Etat membre. La viande en provenance de Grande-Bretagne pouvait donc être vendue en tant que viande belge si elle avait subi une transformation en Belgique. Depuis le 1er septembre 2000, cette possibilité a été supprimée. Un règlement européen impose à chaque Etat membre de procéder à un étiquetage mentionnant le pays où l'animal a été abattu. L'exécution de cette mesure se fait toutefois encore attendre. En 2002, la réglementation sera encore plus stricte et le pays de naissance et d'élevage devra également figurer sur l'étiquette.



Les applications de la biotechnologie sont omniprésentes.

De nos jours, une analyse de l'ADN est utilisée dans de nombreuses affaires juridiques afin de découvrir l'identité de l'éventuel coupable. Ces techniques peuvent naturellement également être utilisées pour rechercher et contrôler l'identité d'un animal ou de la viande.

Mais le biotechnologue doit impérativement disposer d'un échantillon de référence dont l'origine est connue avec certitude. Une touffe de poils avec la racine, prélevée à la naissance de l'animal, peut constituer un tel échantillon de référence. Cette méthode n'implique aucune intervention technologique et peut être effectuée par l'éleveur lui-même. Elle permet également de réduire le risque de transmission de maladies par l'utilisation d'aiguilles infectées. Le secteur bio s'emploie actuellement à constituer une telle "pilothèque" (bibliothèque d'échantillons de poils). Un échantillon sanguin qui peut être conservé sur du papier poreux constitue une alternative à l'échantillonnage de poils.

En fin de compte, l'objectif poursuivi est de constituer une bibliothèque d'ADN de référence de tous les animaux. Lors du contrôle des carcasses à l'abattoir ou d'un morceau de viande acheté par le consommateur, il sera possible de comparer l'échantillon de référence avec l'ADN d'un échantillon de poils, de sang, de viande, d'urine, d'organes, de charcuterie et même de conserves. Lors de la comparaison de ces échantillons, deux possibilités peuvent se présenter : ou bien les deux échantillons sont identiques et tout est parfaitement en règle, ou bien les empreintes d'ADN diffèrent et une erreur a été commise ou il s'agit d'une fraude. L'ADN de l'échantillon pourra ensuite être comparé, par le biais d'un ordinateur, à tous les ADN de référence archivés et une reconstruction de «l'histoire» de l'animal pourra ainsi être effectuée afin de déterminer le stade où l'erreur a été commise. De cette manière, d'éventuels problèmes ainsi que leur origine pourront être rapidement dépistés. Cette procédure permet également d'éviter que des secteurs entiers soient discrédités alors que la faute n'est imputable qu'à quelques producteurs, comme ce fut le cas lors de la crise de la dioxine.



Outre le contrôle administratif effectué via SANITEL, l'origine de la viande peut également être contrôlée par des analyses de l'ADN. Le numéro indiqué sur l'autocollant permet de lire le numéro SANITEL figurant sur le certificat. On demande ensuite à l'abattoir l'oreille portant la marque auriculaire correspondant à ce numéro. L'ADN de cet échantillon est alors comparé à l'ADN de la viande exposée sur l'étal.

Actualité : sous l'emprise de la maladie de la vache folle !

Un vent de panique souffle sur la France... Plus de cent bovins sont atteints d'ESB, à savoir la maladie de la vache folle. Toutes les vaches nées avant 1996 sont retirées du marché français. Plus d'un million d'animaux sont concernés. Plusieurs écoles et maisons de repos ont pris la décision de ne plus servir de bœuf. La farine animale a été interdite dans l'alimentation des bovins. Toutes ces mesures ont été prises par crainte de la variante de la maladie de Creutzfeldt-Jakob qui est probablement induite par la consommation de la viande de vaches folles. Cette forme de la maladie a été décrite chez une petite centaine de patients, dont la plupart au Royaume-Uni, 3 en France et 1 en Irlande. En Belgique, la nouvelle variante n'a pas encore été diagnostiquée. Aucun mort ni aucun malade n'y a encore été recensé mais étant donné l'exposition de la population à la viande de bœuf importée, et éventuellement à de rares cas de vaches folles indigènes, il est fort probable que des patients atteints de cette maladie seront tôt ou tard diagnostiqués aussi dans notre pays. Le vent de panique né en France a également été ressenti en Belgique. Dans certaines provinces, la vente de viande de bœuf a diminué de moitié.

Des vaches adultes frappées de "folie" ?

Comment devons-nous nous représenter cette maladie ? Les premiers symptômes apparaissent progressivement et sont difficiles à déceler. Ils se manifestent essentiellement par des changements du comportement tels que l'isolement du groupe dans le champ, la difficulté de rentrer dans l'étable, une peur prononcée et de l'agressivité. Des troubles des mouvements sont également constatés : l'animal soulève les pattes arrière à une hauteur excessive puis il éprouve des difficultés à changer de direction, il tombe régulièrement et se relève difficilement. Finalement, au bout de quelques semaines ou mois, l'animal meurt. L'apparition de la maladie de la vache folle ou ESB est liée à la présence d'un prion. Un prion est une protéine qui, pour des motifs encore inconnus, change parfois de structure spatiale et provoque ensuite des ravages dans le système nerveux.



Le numéro 11 de Mens donne davantage d'informations sur la maladie. Un prion identique est également à l'origine de la variante de la maladie de Creutzfeldt-Jakob, d'où la grande panique actuelle. Le mode de transmission de la maladie n'a pas encore été totalement élucidé. Il est probable que la source d'infection des animaux réside dans l'alimentation pour bétail contenant des déchets animaux de bovins atteints d'ESB.

La consommation de produits à base de viande provenant de bovins infectés semble être la principale source de contamination de l'homme, le risque majeur résidant dans le cerveau et la moelle épinière. En outre, un prion n'est détruit ni par la cuisson normale, ni par la grillade, ni par la congélation,...

"La maladie de Creutzfeldt-Jakob en bref"

La maladie classique de Creutzfeldt-Jakob est une affection dégénérative du cerveau rare mais mortelle. En Belgique, ce diagnostic a été posé chez 14 patients en 1998 et chez 13 patients en 1999. Il s'écoule cependant des dizaines d'années avant que les personnes contaminées ne manifestent des symptômes visibles. La maladie débute souvent par de légers troubles du comportement (angoisse, dépression). Elle s'accompagne ensuite de troubles de l'équilibre et de mémoire puis de démence, son issue est fatale dans un délai de 6 mois à un an. Cette maladie est le plus souvent confondue avec la maladie d'Alzheimer. Différentes formes de la maladie de Creutzfeldt-Jakob ont été décrites, à savoir la forme « sporadique » qui est la plus fréquente, la forme apparaissant à la suite d'une intervention chirurgicale et la forme familiale, qui est extrêmement rare en Belgique (dépistée uniquement au sein de deux petites familles). Et maintenant, il existe donc une quatrième forme, la nouvelle « variante », probablement causée par la consommation de la viande de vaches folles.

La forme « sporadique » de la maladie de Creutzfeldt-Jakob, représentant 80 à 90 % des cas, apparaît à un âge moyen de 60 ans et touche davantage les femmes que les hommes. La cause de cette « forme sporadique » demeure inconnue mais des études épidémiologiques démontrent que les personnes exerçant

Est-ce à dire que jusqu'ici, une vache par jour atteinte par l'ESB passait dans la chaîne alimentaire? Sans doute. Mais il convient toutefois ici de tempérer toute tentation alarmiste en rappelant que les animaux détectés par les tests rapides ne sont pas des bêtes malades mais des animaux en période d'incubation, donc potentiellement moins contaminants qu'un bovin qui

présente les symptômes de la maladie. Par ailleurs, rappelons que depuis février 1998, les abats à risques où se concentrent les prions (crâne, cervelle, yeux, amygdales et moelle épinière) de tous les bovins de plus d'un an sont, en Belgique, systématiquement ôtés et détruits. Selon les experts, cette mesure réduit le risque de contamination de 99,4 pc.

© La Libre Belgique 2000

une activité professionnelle impliquant un contact étroit avec des animaux courent un risque légèrement accru. Durant la vie du patient, le diagnostic peut être posé avec 90% de certitude. Toutefois, seul un examen post-mortem du cerveau peut permettre de poser un diagnostic définitif et de faire la distinction entre les différentes formes de la maladie. Les patients atteints de la « variante » de la maladie sont, en moyenne, 30 ans plus jeunes que ceux souffrant de la maladie classique de Creutzfeldt-Jakob. Le cours de la maladie est également plus long (16 mois en moyenne). La phase initiale s'accompagnant de symptômes psychiatriques tels que dépression, angoisse, désorganisation, est très insidieuse et peut facilement durer une année. La douleur est un symptôme fréquent. Plus tard dans le cours de la maladie, cette forme affiche une grande similitude avec la forme "sporadique" classique.

Dans le cas de la "variante" de la maladie de Creutzfeldt-Jakob, le temps d'incubation (à savoir le temps écoulé entre la contamination et l'apparition de la maladie) peut se monter à 10- 15 ans au moins mais il est également possible que l'incubation dure bien plus longtemps. Des facteurs de risque héréditaires jouent ici probablement un rôle. Dans le passé, la maladie de Kuru qui sévissait en Papouasie-Nouvelle-Guinée, était également une forme de la maladie de Creutzfeldt-Jakob qui était transmise par le cannibalisme de personnes décédées. Dans le cas de cette forme de transmission

orale, le temps d'incubation peut atteindre 40 ans chez l'être humain. La transmission par d'autres formes de contact entre les personnes ou par la transfusion sanguine n'a, jusqu'à présent, pas encore été décrite. Dans le sang, l'infectiosité principale est couplée aux globules blancs. Une filtration du sang pour éliminer les globules blancs a été instaurée dans plusieurs pays par mesure de précaution.

Les mesures européennes

Afin de restaurer la confiance du consommateur dans la viande de bœuf, les ministres européens de l'Agriculture ont récemment conclu un accord visant à élargir radicalement les tests de dépistage de l'ESB, cette mesure est en vigueur depuis le 1er janvier 2001. La modification la plus drastique sera introduite à partir du mois de juillet 2001 : tous les bovins présentant un risque accru seront alors soumis à un test de dépistage de l'ESB. Cette mesure s'applique donc à tous les animaux de plus de 30 mois qui sont conduits à l'abattoir. Dans l'ensemble de l'Union, cela représente 6 à 7 millions de bovins. Le coût de cette opération est estimé à 360 millions d'euros.

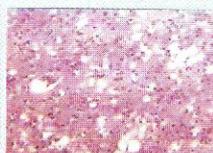
L'interdiction de transformer des cadavres impropres à la consommation humaine en farine de viande et d'os constitue une mesure complémentaire. En Belgique, cette transformation a déjà été abandonnée.

En Europe, la farine animale fait actuellement l'objet d'une interdiction générale. Que faire de la farine qui est actuellement stockée ?

Que faire des carcasses si elles ne peuvent plus être transformées en farine alimentaire ? Leur combustion par exemple libère des dioxines.

Les stocks de farine végétale sont-ils suffisants ?

La question cruciale demeure toutefois la suivante : qui va prendre en charge tous ces coûts supplémentaires ?



A l'instar de l'ESB, la maladie de Creutzfeldt-Jakob est provoquée par une protéine anormale de l'organisme au niveau des cellules cérébrales. A l'examen post-mortem du cerveau, on constate la mort de plusieurs cellules nerveuses et la formation de petites cavités.

Qui contrôle?

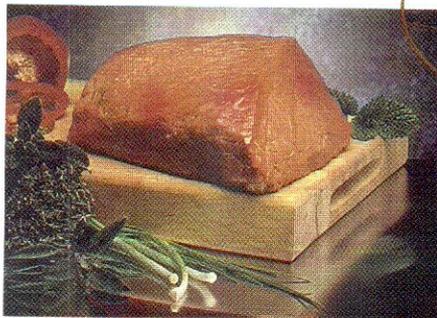
L'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire

En Belgique, quatre instances gouvernementales fédérales assument actuellement le contrôle de la qualité de notre alimentation : les inspections du ministère de l'Agriculture, l'Inspection des denrées alimentaires, l'Inspection économique et l'Institut d'expertise vétérinaire, l'IEV. Toutefois, déterminer quelles sont les responsabilités respectives de ces organismes s'assimile à démêler un écheveau. La crise de la dioxine a en outre démontré que cette fragmentation des compétences constitue souvent un obstacle à une surveillance efficace de la production alimentaire.

C'est pourquoi, l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire a été fondée au début de l'an 2000. Tous les services de contrôle en matière de qualité de notre alimentation seront, à terme, intégrés au sein de cette grande structure globale placée sous la compétence du ministre de la Santé publique.

La constitution complète de cette agence prendra encore plusieurs années. Il s'agit toutefois d'un pas en avant important dans la politique alimentaire belge. De plus, le projet de création d'un guichet ouvert à tous les citoyens qui désirent obtenir des informations objectives et formuler des plaintes individuelles est une initiative intéressante pour le consommateur.

Le nouveau programme de gestion des risques, mis en place par le ministère de l'Agriculture, a prouvé que les contrôles des autorités peuvent parfaitement fonctionner. Le programme CONSUM (Contaminant Surveillance System) a pour objectif d'introduire des contrôles permanents dans l'ensemble de la chaîne alimentaire afin de détecter la présence de contaminants. Le système doit permettre un dépistage rapide et une réaction efficace face à une contamination constatée. Un des premiers succès fut la découverte récente de PCB dans des aliments pour bétail ; une seconde crise de la dioxine a pu ainsi être évitée. Toutefois, cette mini-crise a mis à jour encore quelques points sensibles et a essentiellement démontré qu'une vigilance constante est indispensable.



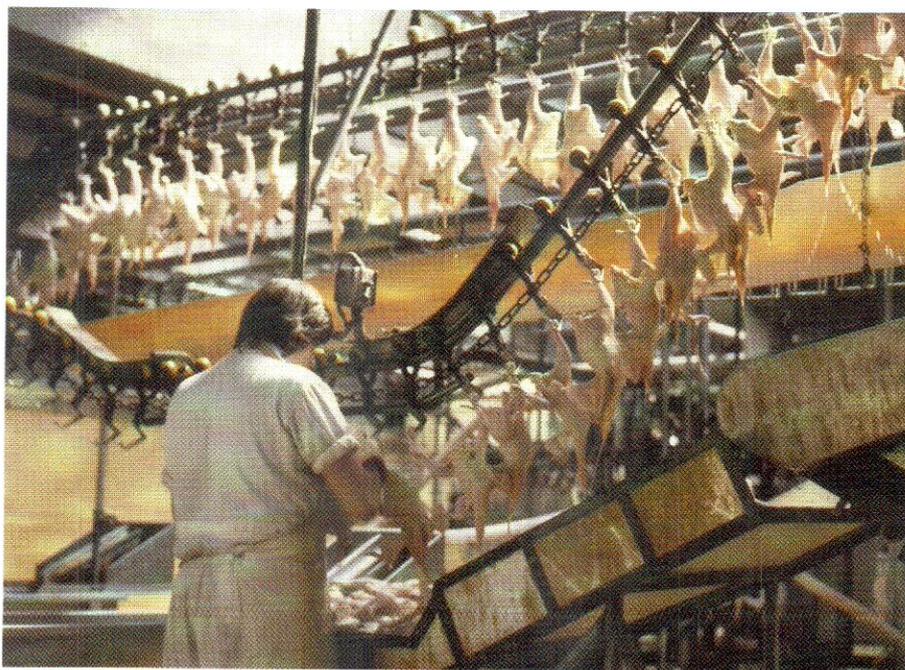
Une enquête récente menée à la demande de l'organisation de consommateurs CRIOC, révèle qu'avant la crise de la dioxine, 53 % des consommateurs faisaient confiance aux contrôles des autorités. Après la crise de la dioxine, ce pourcentage a chuté et se monte actuellement à 40 %.

Les seuls contrôles des autorités sont insuffisants

Des systèmes de contrôle supplémentaires s'avèrent nécessaires en raison des nombreux développements récents et de la complexité et de la longueur de la chaîne alimentaire qui ne cessent d'augmenter. Ainsi, les entreprises devront, parallèlement aux autorités publiques, fournir elles aussi des garanties de qualité. Cela signifie que chaque entreprise devra mettre en place son propre système de surveillance et conserver soigneusement et systématiquement tous les enregistrements et toutes les données relatives aux ingrédients, aux étapes du processus et aux contrôles du produit. En outre, une évaluation périodique du système de contrôle est indispensable. Le système de l'autocontrôle repose sur les principes de l'HACCP - abréviation de Hazard Analysis Critical Control Point - créé en 1960 dans le cadre de la mise au point d'une nourriture sûre destinée aux astronautes. La supervision de cet autocontrôle incombera cependant aux autorités. La question est de savoir si les entreprises du secteur alimentaire sont prêtes pour l'application de cet autocontrôle.

Une autorité alimentaire européenne

La politique européenne en matière de sécurité alimentaire a été récemment définie dans le Livre blanc de la Commission européenne. Grâce à cette nouvelle législation, cette dernière souhaite œuvrer en faveur de la santé des consommateurs européens en introduisant des règles figurant parmi les plus strictes et les meilleures au niveau mondial. Le Livre blanc contient un plan d'action comportant 84 points devant être concrétisés avant la fin de l'année 2002. Un des objectifs réside dans la création d'une autorité alimentaire européenne. Cet organisme indépendant mènera notamment des études scientifiques sur les dangers liés à l'alimentation. Cette autorité devra être active dans trois ans. Ce Livre blanc met également l'accent sur un certain nombre de principes tels que le recours systématique à une analyse de risque lors de l'évaluation de problèmes, l'application d'un principe de précaution et une approche intégrée de l'ensemble de la chaîne, de la matière première à l'aliment, appelée CIC (Contrôle Intégral de la Chaîne).

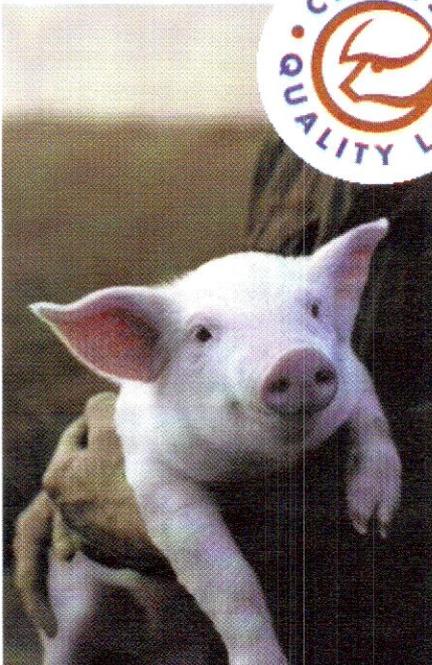


Les techniques appliquées actuellement pour abattre des poulets par exemple, rendent les contrôles "poulet par poulet" très contraignants. Les poulets "défilent" littéralement sur une ligne d'abattage.

Les labels de qualité

Une valeur ajoutée ?

Outre l'étiquetage SANITEL obligatoire, le producteur peut, s'il le souhaite, offrir au consommateur des garanties légales supplémentaires ou extralégales, via des labels, sur les conditions de production et les caractéristiques du produit. On peut ainsi penser à : des contrôles supplémentaires sur l'utilisation d'hormones, l'exclusion de la farine animale ou de graisses recyclées de l'alimentation animale, une alimentation animale ne contenant aucun antibiotique, l'exclusion de l'utilisation de calmants, l'utilisation exclusive de races résistantes au stress, etc. En la matière, il est impératif que les informations soient consignées dans un cahier des charges, approuvé par l'Association interprofessionnelle pour la viande belge. Un tel cahier des charges doit également faire mention du mode de contrôle et des mesures prises si les conditions ne sont pas respectées.



Il est surprenant de constater que les marques et/ou les labels de la viande ne sont en fait connus que par un petit nombre de personnes. C'est la conclusion d'une étude menée au mois de février 2000 par Research International à la demande du VLAM (Vlaams Promotiecentrum voor agro- en visserijmarketing). Et pourtant, plus de la moitié des acheteurs attachent une grande importance à la qualité de la viande. En outre, 40 % des acheteurs demandent des garanties. La plupart des consommateurs font confiance à leur boucher (64 %) ou aux grandes surfaces (35 %).



Alors que l'étiquette obligatoire garantit une qualité et une sécurité de base, un label de qualité commercial ajoutera des valeurs matérielles ou immatérielles au produit et ce, en matière de choix de la race, d'alimentation, de logement, de suivi vétérinaire et de bien-être des animaux.

Les garanties de qualité par la certification et l'accréditation

La certification d'un produit au moyen d'un label garantit que le produit possède réellement les caractéristiques décrites dans le cahier des charges. Aux fins de la certification, des organismes de certification sont nécessaires de même que des laboratoires chargés d'effectuer les contrôles.

La reconnaissance officielle ou accréditation de la compétence technique et de l'indépendance de ces organismes de certification et des laboratoires relève du ministère des Affaires économiques. L'accréditation doit être renouvelée sur une base triennale.

- En Belgique, l'accréditation des organismes de certification est octroyée par BELCERT et ce, conformément à la norme EN 45011 (ISO 65).
Par exemple : Blik et Ecocert sont déjà accrédités pour le label Biogarantie® et l'accréditation de Belbeef pour le label Meritus est en demande. Dans l'avenir, un label ne pourra pas survivre si l'organisme de certification n'est pas accrédité.
- L'accréditation des organismes de contrôle est octroyée par BELTEST conformément à la norme EN 45004.
Par exemple : SGS, l'organisme de contrôle officiel pour Meritus, dispose d'une accréditation reconnue. Blik et Ecocert sont également accrédités en qualité d'organismes de contrôle (voir ci-après dans le présent dossier).

Étude de cas 1 : "Meritus sous la loupe"

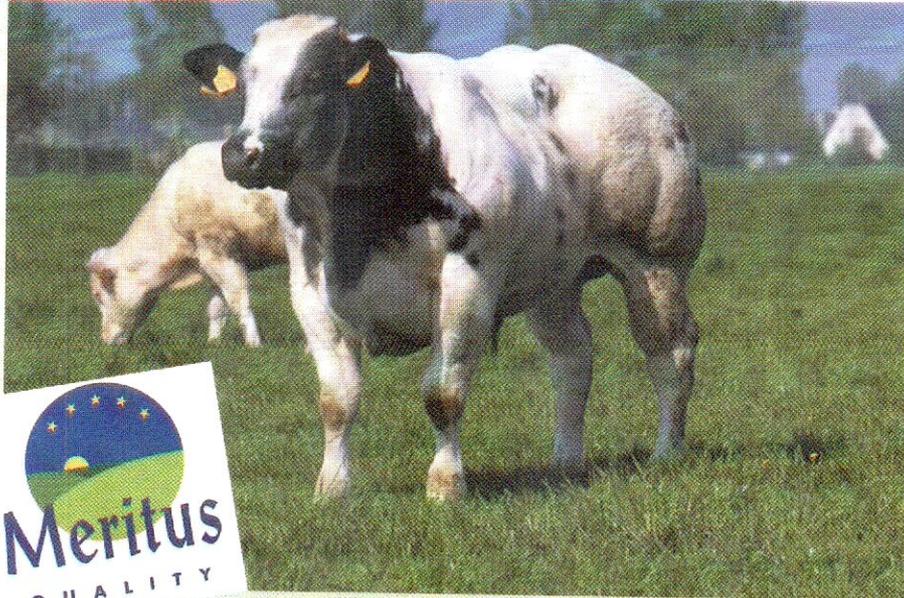
Afin de restaurer la confiance du consommateur dans la viande de bœuf, la Commission européenne prévoit un soutien financier pour les efforts entrepris par le secteur lui-même. Elle impose également des exigences strictes dont la plus rigoureuse est la « traçabilité » totale de la viande.

Seuls les programmes des organisations interprofessionnelles entrent en ligne de compte pour ce soutien de l'UE. En Belgique, tous les acteurs actifs de la colonne de production belge de viande de bœuf ont accueilli cette mesure avec enthousiasme et ont fondé l'organisation interprofessionnelle « Procobeef ». Ladite organisation a introduit le label bleu-vert « Viande européenne de qualité » sur le marché.

Les points de vue de la Flandre et de la Wallonie divergent toutefois sur l'aspect de la qualité. En Wallonie, l'accent est mis sur les produits du terroir tandis que la Flandre privilégie le CIC. Cette divergence et la régionalisation ont été à l'origine de la scission de l'organisation Procobeef. En Flandre, l'asbl interprofessionnelle Belbeef a été créée et le nouveau label est devenu « Meritus ». Ce label est opérationnel depuis 1996 et offre un avantage supplémentaire par rapport à son prédécesseur : la qualité fait l'objet d'un contrôle encore plus strict. A cet effet, Belbeef a confié les



Viande de bœuf de qualité avec garantie sur la provenance



Les principaux piliers du label Meritus sont les suivants :

- Traçabilité de l'agriculteur au consommateur
- Garanties de qualité supplémentaires sur l'ensemble du processus de production
- Absence, entre autres, de stimulateurs de croissance, de médicaments à usage vétérinaire, de contaminants
- Contrôles externes

activités de contrôle à l'organisme de contrôle international SGS. L'objectif final de « Meritus » est de restaurer la confiance dans une viande de bœuf « sûre ».

Au plus fort de la crise de la maladie de la vache folle et de la problématique de la dioxine, la viande portant le label Meritus s'est écoulée normalement. Selon les inspirateurs de ce label, ceci démontre que le Contrôle Intégral de la Chaîne peut être un gage d'avenir. Aujourd'hui déjà, environ 15 % du marché intérieur sont commercialisés sous le label Meritus.

Un produit portant le label Meritus garantit le respect d'exigences extralégales devant finalement mener à une viande d'une meilleure qualité. Un cahier des charges imposant, établi par l'asbl Belbeef, décrit les normes auxquelles le label doit satisfaire. Voici quelques exemples :

Races

L'éleveur utilise uniquement des races à viande typiques afin d'offrir aux consommateurs de la viande tendre et pas trop grasse, d'une qualité homogène irréprochable. Dans la pratique, cela signifie que plus de 80 % de la viande

Meritus proviennent de jeunes taureaux de la race belge Blanc Bleu.

Bien-être des animaux

Les animaux ne peuvent être attachés dans l'étable et le sol de l'étable doit être paillé au moins partiellement. En outre, des exigences ont été fixées non seulement en matière de surface de l'étable et de volume d'air minimums par animal mais aussi en matière de disponibilité libre et illimitée d'eau potable. En ce qui concerne le transport, aucun calmant ne doit être administré aux animaux et/ou l'utilisation d'aiguillons électriques est proscrite. Il convient également de tenir compte du taux d'occupation maximal et l'itinéraire parcouru doit être aussi court que possible.

Alimentation du bétail

L'utilisation de farine de poisson, de viande, d'os et de graisses animales est totalement interdite dans l'alimentation du bétail. En outre, des contrôles supplémentaires sont effectués pour vérifier l'absence de médicaments à usage vétérinaire (y compris des calmants), de stimulateurs de croissance illégaux (antibiotiques) et de contaminants provenant de l'environnement (pesticides, PCB, métaux lourds, mycotoxines, etc.).

Produit final

Afin de laisser s'exprimer au maximum le goût, l'odeur, la texture et la couleur de la viande, des conditions strictes doivent être respectées en matière de génotype, d'âge, de conformation de la carcasse et de maturation des animaux. Une étude



indépendante effectuée par le RUG a clairement démontré cette plus-value sensorielle. Des normes ont été fixées pour des paramètres déterminant l'hygiène et la durée de conservation de la viande (notamment, le taux d'acidité et la température) au niveau des différents maillons et ces paramètres sont rigoureusement contrôlés.

Exclusivité

Tous les bovins d'une ferme doivent être élevés et contrôlés conformément aux normes « Meritus ». Pour un point de vente, l'exclusivité signifie que la gamme complète de la viande de bœuf proposée doit se composer de viande « Meritus » sauf si les produits de la gamme « Meritus » sont pré-emballés, et si leur présentation et leur étiquetage les distinguent des autres produits.

Contrôle

Outre les contrôles habituels imposés par la loi, les produits Meritus sont soumis à des contrôles supplémentaires et ce, pour au moins 10 % des bovins Meritus. Un budget de contrôle de ± 17 000 000 BEF/an est consacré à cet effet.

Les contrôles portent sur :

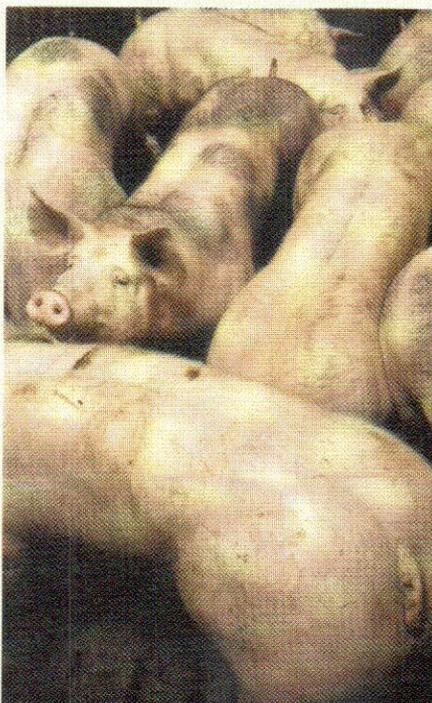
- l'absence de stimulateurs de croissance
- l'absence d'antibiotiques
- l'hygiène au sein du point de vente
- l'absence de matières premières d'origine animale dans l'alimentation du bétail
- l'absence de résidus de médicaments à usage vétérinaire (antibiotiques, tranquillisants, vermifuges)
- l'absence de contaminants (métaux lourds, pesticides, PCB et dioxine)

Traçabilité

La traçabilité de Meritus fait également l'objet d'un contrôle supplémentaire et ce, à partir d'analyses de l'ADN. Au niveau européen, Meritus a joué un rôle de pionnier en ce qui concerne l'introduction à grande échelle de cette traçabilité analytique. Ce n'est d'ailleurs pas un hasard si, en 1997, le système a été "copié" par l'Association interprofessionnelle pour la viande belge. Enfin, le label prévoit également l'exclusion à vie des producteurs ayant un statut H ou R.

Étude de cas 2 : Le label Biogarantie®

Alors que le label Meritus garantit un produit final de meilleure qualité, le label Biogarantie® met l'accent non seulement sur la qualité du produit final mais aussi sur le mode de production respectueux de l'environnement. Le principe général de l'agriculture biologique repose en effet sur une agriculture aussi proche que possible de la nature. Dans le cadre de la culture de plantes, destinées par exemple à la production d'aliments pour bétail, aucun pesticide chimique de synthèse ni engrais artificiel ne peuvent être utilisés. Les agriculteurs respectant le principe d'une agriculture biologique maintiennent la vie du sol et améliorent le sol en employant du compost et des engrais naturels. L'agriculture biologique rejette également les cultures de plantes génétiquement modifiées. Mais pour le secteur, satisfaire au principe « sans OGM » est une tâche ardue. Bien entendu, l'alimentation ne doit pas contenir de stimulateur de croissance. Lors de l'élevage des animaux, une attention toute particulière est portée au bien-être des animaux, à la biodiversité, à la gestion agraire naturelle et au respect de l'environnement.



Lors de la production de viande, pendant longtemps, aucune attention n'a été portée au bien-être des animaux. Un grand nombre d'animaux étaient par exemple entassés dans des espaces trop étroits. Dans l'élevage biologique, chaque animal (vache, porc, poulet) doit avoir accès à un espace libre en plein air et ce, afin qu'il puisse extérioriser son comportement spécifique à l'espèce.



Le label Biogarantie® : des garanties pour un produit de qualité respectueux de l'environnement

Équilibre entre les superficies en culture et le cheptel d'élevage

L'élevage biologique est une activité liée à la terre, c'est-à-dire que la totalité du fumier qui est produit dans une entreprise biologique doit pouvoir être utilisée dans l'entreprise même ou bien dans la ferme d'un collègue bio. Il n'y a par conséquent aucun excédent de fumier.

Concrètement, cela signifie qu'un nombre maximum d'animaux est fixé par hectare de terres disponibles de l'agriculteur bio. Le nombre d'animaux correspond à une production de fumier de 170 kg d'azote/hectare/an, soit par exemple un maximum de 2 bovins ou 14 porcs d'engraissement par hectare. Et les excédents de fumier sont ainsi évités.

Bien-être des animaux

Un élément essentiel de l'élevage biologique réside dans le souci de donner aux animaux des conditions d'élevage leur permettant d'extérioriser leur comportement spécifique à l'espèce. Voici quelques exemples concrets issus de la pratique :

- Chaque animal (bœuf, porc, poulet) a accès à un espace libre à ciel ouvert
- Logement de groupe, par exemple, les poulets ne doivent pas être placés dans des cages séparées
- Le bec des poulets n'est coupé qu'à titre exceptionnel.

Races

Lors du choix des races, il convient de tenir compte de la capacité des animaux à s'adapter aux conditions locales. La préférence est donnée aux races indigènes chez lesquelles la force vitale, la résistance aux maladies et la naissance par voie naturelle sont des caractéristiques importantes. La pratique systématique de la césarienne est interdite. La césarienne est autorisée uniquement pour sauver la vie de l'animal et pour éviter des souffrances. En ce qui concerne la volaille, les races à croissance lente sont préconisées, justement pour éviter un élevage forcé.



Gestion agraire naturelle

Du fait de la faible norme de fertilisation autorisée, le mode bio peut être parfaitement intégré dans la gestion des régions naturelles. Le Sonnisheide à Houthalen-Helchteren où des moutons bio broutent la bruyère et contribuent à sa gestion, constitue un superbe exemple de cette intégration. Les moutons disposent ainsi d'un espace suffisant et contribuent à la gestion de la nature.

Alimentation

Les animaux doivent consommer des aliments biologiques. Jusqu'en 2005, des aliments traditionnels peuvent encore être donnés à concurrence d'un pourcentage autorisé de 10 % pour les herbivores et de 20 % pour d'autres espèces (par exemple, les porcs, les poulets). En outre, ces aliments sont soumis aux normes suivantes :

- Absence d'OGM ou de dérivés d'OGM
- Absence de stimulateurs de croissance (antibiotiques, coccidiostatiques, produits médicinaux, ...)
- Absence de graisses animales
- Absence de farine de poisson, de viande et d'os.

Traçabilité

La traçabilité est assurée par le système SANITEL, de sorte qu'il est toujours possible de vérifier la provenance de chaque produit à base de viande biologique et ce, de l'agriculteur au point de vente et inversement. Parallèlement, le secteur bio a été choisi en 1999 comme "cobaye" lors du lancement de la pilothèque (voir ci-dessus dans le présent dossier). C'est ainsi que tous les éleveurs biologiques sont déjà familiarisés avec ce système. Ceci consti-

tue une preuve supplémentaire du rôle de précurseur en matière de traçabilité via les analyses de l'ADN.

Exclusivité

Dans le cadre d'un élevage biologique, tous les animaux d'une même espèce (par exemple, bovins, moutons) d'une seule et même unité de production, doivent être élevés selon le mode biologique. Mélanger des porcs bio avec des porcs élevés normalement n'est donc pas autorisé. Pour un point de vente, l'exclusivité signifie que l'ensemble de la palette de produits proposés doit être exclusivement bio sauf si la gamme bio est pré-emballée et présentée et étiquetée différemment des autres produits.

Contrôle

Tous les maillons de la production, du traitement et de la préparation au sein de la chaîne doivent obligatoirement être soumis au contrôle de Blik ou Ecocert qui sont accrédités pour le label Biogarantie®.

Législation

Depuis 1991, une législation européenne relative à l'agriculture biologique (Règlement CE 2092/91) impose des obligations à chaque producteur de produits végétaux biologiques.

Depuis 1999, la production animale biologique est également régie au niveau européen. Non seulement le mode de production de la viande, des œufs, des produits laitiers et du lait est réglementé mais aussi le mode de contrôle.

Outre cette législation européenne, chaque Etat membre peut encore imposer

des normes supplémentaires plus strictes. C'est par exemple en Belgique le cas de l'interdiction de l'utilisation de nitrites lors de la transformation de la viande bio en charcuterie. Les nitrites sont habituellement utilisés pour allonger la durée de conservation et pour donner une belle couleur rose à la charcuterie. Toutefois, les nitrites peuvent se transformer en nitrosamines cancérigènes lors de la digestion, et c'est pourquoi ils sont interdits dans la viande biologique.

La législation belge est également plus stricte en matière d'utilisation de farine de poisson. L'Europe autorise l'adjonction de farine de poisson dans l'alimentation pour bétail si la quantité d'aliments biologiques disponible est insuffisante. La Belgique interdit totalement la farine de poisson dans l'élevage biologique. La farine de poisson peut en effet être contaminée par des PCB et des métaux lourds. La prudence s'impose après la crise de la dioxine. Cette exigence supplémentaire, ainsi que d'autres, sont décrites dans un Arrêté ministériel paru récemment et en vigueur depuis le 24/08/2000. Les agriculteurs et les transformateurs biologiques belges ayant choisi l'option biologique doivent respecter ces dispositions s'ils souhaitent commercialiser leurs produits sous la mention « biologique ».

Enfin, la législation s'applique à de nombreux animaux et produits d'origine animale : les bovins, les porcs, les moutons, les chèvres, les chevaux, la volaille, les lapins, les cervidés et les autruches. Le label Biogarantie® couvre donc la viande et la charcuterie de différentes espèces animales alors que d'autres labels ne concernent généralement qu'une seule espèce animale ou qu'un seul produit à base de viande.

Evolution de l'agriculture biologique en Belgique



En 1999, l'agriculture biologique occupait en Belgique 1,33 % de la superficie agricole totale et représentait 0,9 % des entreprises. Mais l'agriculture biologique « gagne du terrain ». Récemment, le programme du gouvernement flamand s'est fait l'écho de nouvelles prévisions de croissance : 10 % de la superficie en 2010. Le secteur biologique met personnellement en doute la faisabilité de cette prévision. Mais les intentions sont positives. L'agriculture biologique offre au consommateur une alternative au secteur habituel fortement discrédité par les récents scandales alimentaires.



En Belgique, les termes de « biologique », « écologique » et « organique » sont protégés. S'ils figurent sur un emballage, il s'agit donc effectivement d'un produit biologique. Le label Biogarantie® se taille la part du lion des produits biologiques belges et ce, depuis que le label a été officiellement reconnu en vertu de l'Arrêté royal de 1992. Le label n'est toutefois pas obligatoire. La mention « produit issu de l'agriculture biologique » ou « selon le mode de production biologique » peut également être apposée. Le nom de l'organisme de contrôle, Blik ou Ecocert, doit toujours figurer sur le produit biologique.

Pays	Superficie biologique (HA)	% de la superficie agricole totale	Nombre de bioentreprises	% du nombre d'entreprises total (estimation)
Belgique	18.515	1,33	586	0,70
Danemark	160.369	6,00	3.029	5,20
Allemagne	416.318	2,40	9.209	1,80
Finlande	137.000	6,30	5.200	6,10
France	234.800	0,80	6.500	1,00
Grèce	15.848	0,47	4.231	0,48
Grande-Bretagne	291.538	1,80	1.356	0,70
Irlande	28.704	0,50	887	0,50
Islande	2.500	0,60	33	0,80
Italie	788.070	5,34	43.698	1,80
Liechtenstein	660	17,00	35	16,00
Luxembourg	742	0,50	25	0,80
Pays-Bas	22.997	1,15	1.216	1,18
Norvège	15.581	1,50	1.589	2,30
Autriche	287.900	8,41	20.207	8,94
Portugal	29.533	0,65	560	0,13
Espagne	269.465	1,10	7.392	0,30
Suède	127.000	3,70	2.860	3,10
Suisse	76.142	7,30	4.818	6,30
Total	2.926.682	2,09	113.431	1,50

En Europe, l'évolution de l'agriculture biologique est plutôt divergente. Dans certains pays, le nombre d'entreprises biologiques est limité. Par contre, dans d'autres pays, l'agriculture biologique s'est imposée comme une alternative de valeur et généralement reconnue à la production habituelle. Le Liechtenstein prouve que les petits aussi peuvent être grands à certains égards. Il est également remarquable de constater que l'agriculture biologique évolue rapidement dans les pays où les autorités privilégient une approche intégrée de la question. La sensibilisation de la population aux problèmes environnementaux plus importante dans les pays nordiques que dans les pays plus méridionaux, sert les intérêts de l'agriculture biologique. En Suède, le président de la coopérative agricole a même converti la totalité de son exploitation au mode biologique. Nous en sommes encore très éloignés en Belgique. Source : Organic Farming in Europe 2000.

Bio : plus sain ?

Il est indubitable que l'élevage biologique est bénéfique pour l'environnement. Le label Biogarantie® offre de nombreuses garanties extralégales en matière de mode de production. L'influence directe sur la santé est cependant plus difficile à démontrer. De nombreuses personnes consommant des produits biologiques depuis longtemps affirment que ces produits et particulièrement les produits riches en eau, sont plus savoureux. Eurotoques, l'association européenne des chefs cuisiniers, ne jure que par les produits biologiques pour une cuisine de qualité. Toutefois, trop peu d'études se sont intéressées à l'importance des produits biologiques dans l'ensemble des habitudes alimentaires. Le rapport qui fait le plus autorité en la matière a été élaboré par l'université d'agronomie de Wageningen (juillet 1998). Il est difficile de tirer des conclusions car la littérature sur ce sujet est assez rare. Toutefois, les données disponibles indiquent que les aliments biologiques et les différences quant aux substances qu'ils renferment, génèrent une plus grande vitalité.

A ce titre, le message du secteur biologique est clair : "Les aspects de la santé et de la qualité à court terme sont une chose mais les effets positifs de l'agriculture biologique sur l'environnement (pas d'engrais artificiels ni de pesticides synthétiques, pas d'utilisation d'OGM, équilibre entre la superficie en culture et le cheptel et donc moins de fumier, etc) ont, à long terme, des répercussions substantielles sur ... précisément : la santé."

Les labels restaureront-ils la confiance du consommateur ?

Naturellement, un produit commercialisé sans label n'est pas automatiquement synonyme d'un produit sans garanties. Tout aliment doit être sûr et satisfaire aux conditions de base imposées par la loi. Une viande légalement approuvée n'est donc pas nécessairement d'une qualité moindre que des produits pourvus d'un label. Chaque producteur a le devoir de fournir des garanties minimales de qualité et de sécurité et chaque consommateur a le droit de les revendiquer.

Si les labels ont véritablement pour objectif de restaurer la confiance du consommateur, l'organisation de consommateurs Test-Achats estime alors que plusieurs conditions sont indispensables : des exigences plus strictes que les dispositions légales, des produits reconnaissables, un contrôle fiable et des marques visibles permettant de les distinguer des produits normaux.

Après avoir testé différents labels alimentaires, Test-Achats tire la conclusion que la plupart des labels n'offrent que peu sinon rien de plus par rapport aux exigences légales ou aux modes de production normaux. L'organisation de défense des consommateurs estime également que les labels doivent être réservés exclusivement aux produits qui offrent un avantage réel au consommateur.



Une sécurité absolue n'existera probablement jamais. Par exemple, l'exigence d'une absence totale de la bactérie *Salmonella* dans la viande de poulet n'est techniquement pas réalisable. Ce n'est d'ailleurs pas souhaitable pour les personnes en bonne santé. Ces dernières peuvent consommer sans problème jusqu'à 1000 salmonelles par gramme de viande de poulet. Ce qui peut être totalement inoffensif et même sain pour une personne peut par contre être mortel pour des personnes malades ou âgées. Cette constatation a seulement pour objectif de démontrer la facilité avec laquelle les notions de "sûr" et "sain" peuvent être utilisées et la difficulté de définir clairement ces termes.

Viande CIC? Jamais entendu parler!

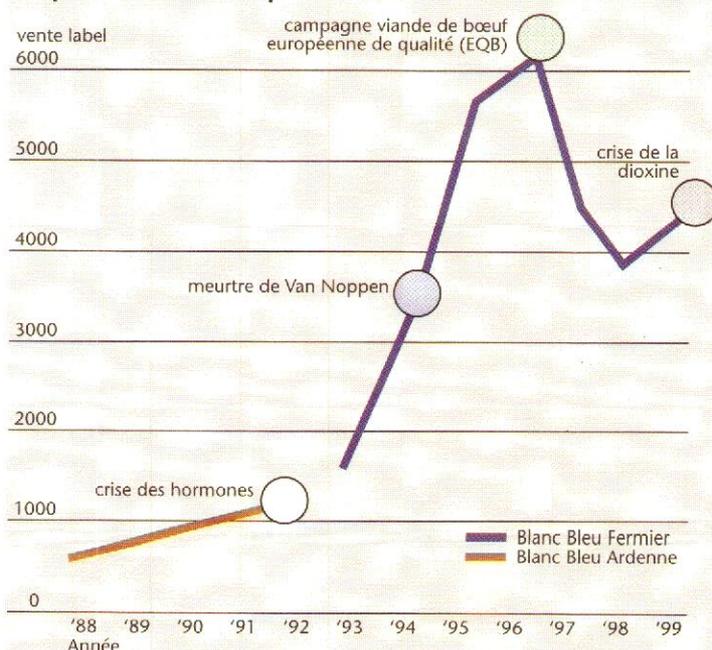
Dans le présent dossier, le Contrôle Intégral de la Chaîne et les labels de qualité sont présentés comme les instruments garantissant une nourriture sûre. Ils offrent des garanties supplémentaires par rapport aux conditions de base fixées par la loi.

Ces initiatives sont toutefois des phénomènes typiques de l'Europe occidentale. L'Amérique par exemple, ne possède pas de viande CIC. Ceci a très probablement un rapport avec la confiance des Américains dans les

autorités telles que la Food and Drug Administration et dans la science. Des garanties supplémentaires ne sont donc pas nécessaires dans ce pays.

La question demeure toutefois ouverte : le CIC et les labels restaureront-ils effectivement la confiance du consommateur? Peuvent-ils inverser la défiance générale exprimée envers les autorités et la science? Egalement à long terme? Une étude menée aux Pays-Bas, où la viande CIC est commercialisée depuis 1996, démontre en tout cas que la consommation de viande de porc a connu une courbe ascendante après l'introduction du CIC pour ladite viande.

Impact d'un label après les crises dans le secteur de la viande bovine



Le succès d'un label dépend d'une différence de qualité claire et définissable.

Le label wallon officiel "Blanc Bleu Fermier" a été initialement introduit en réponse à la crise des hormones des années 80. A l'époque, il fut constaté que dans 25 % des cas, la viande était contaminée par des résidus d'hormones.

Le label de qualité Blanc Bleu Fermier, garantissant entre autres une viande sans hormone, a connu un franc succès car il apportait une réponse à la méfiance généralisée du consommateur. Cette tendance s'est intensifiée à la suite des scandales qui ont éclaté au milieu des années 90 avec, entre autres, le meurtre de M. Van Nopen, inspecteur de l'IEV en 1994 et la crise inhérente à la maladie de la vache folle en 1996. Cette tendance s'est inversée avec l'introduction du label de qualité européen qui lutte également contre l'utilisation de suppléments alimentaires, tels que les hormones et les antibiotiques. Le label "Blanc Bleu Fermier" n'offrait alors plus aucun avantage supplémentaire pouvant le distinguer du label de qualité européen. A compter de 1996, les ventes ont donc chuté à vue d'œil. A la suite de la crise de la dioxine en 1999, le label de qualité est réapparu dans l'actualité belge. La chute libre du Blanc Bleu Fermier est de nouveau freinée.

Manger : jamais sans risque !

Finalement, manger ne sera et ne pourra jamais être une opération dénuée de risques ! C'est d'ailleurs pourquoi des normes ont été fixées pour les produits alimentaires et pourquoi on parle de niveaux de risque "acceptables". La compétence et les responsabilités inhérentes à l'établissement de ces normes incombent totalement aux autorités. Si un consensus est atteint sur les risques, tirer des conclusions claires ne pose généralement aucun problème. Ce n'est toutefois pas le cas si l'évaluation scientifique du risque met en lumière des dangers potentiels mais ne peut pas encore déterminer le risque avec un degré de certitude suffisant. Dans ce cas, les responsables politiques doivent envisager de prendre un certain nombre de mesures de précaution, autrement dit, d'appliquer le principe de précaution dans l'attente de données scientifiques complémentaires. Les autorités sont ainsi souvent confrontées à des choix difficiles : trouver un juste équilibre entre, d'une part, la liberté et les droits des personnes, des entreprises et des organisations et, d'autre part, la nécessité de réduire autant que possible les dangers pour l'être humain et l'environnement.

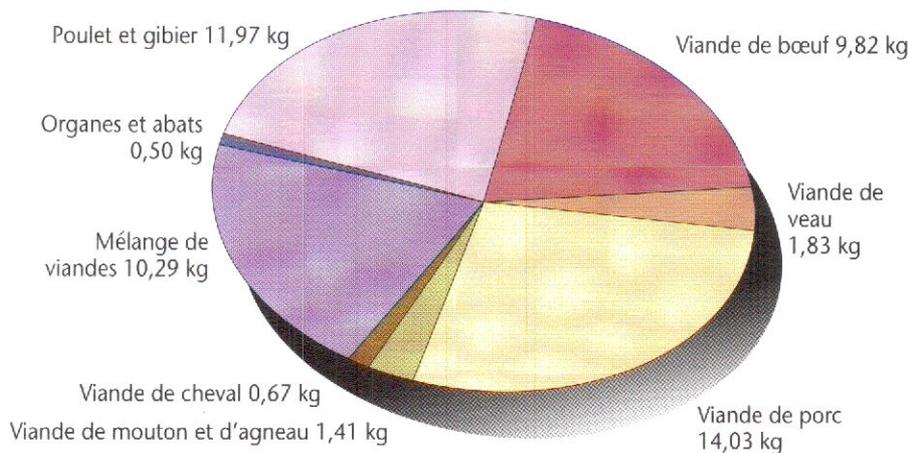


Ces individus affichant une surcharge pondérale s'interrogent : vont-ils encore consommer de la viande après tous ces scandales alimentaires ? La méfiance du consommateur est toutefois en contradiction avec la vision du monde scientifique qui est principalement préoccupé par les habitudes alimentaires occidentales contribuant à de nombreuses « maladies d'opulence ». Quant au secteur alimentaire, il prétend que les denrées alimentaires n'ont jamais atteint un tel niveau de qualité. Les points de vue divergent donc. Bien entendu, cela n'enlève rien au fait que des contrôles stricts relatifs à la sécurité alimentaire sont indispensables et que les fraudeurs doivent être sévèrement punis. Mais le consommateur est également en partie responsable de sa santé.



Les Belges sont-ils toujours carnivores ?

Consommation en Belgique en 1999 (kg/personne)



En dépit des nombreux scandales alimentaires, les habitudes alimentaires du consommateur belge demeurent fortement axées sur la consommation de viande. Le Belge moyen consomme environ 50 kg de viande par personne et par an. Ceci ressort d'une enquête menée auprès de 3000 familles qui ont été interrogées sur leurs habitudes de consommation. Source : GfK Belgium.

Et le consommateur ... continua de manger !

Le consommateur occidental est gâté. Il souhaite de la viande de veau parfaite, blanche, tendre, juteuse et délicieuse, la moins chère possible et toujours disponible. Afin de répondre à toutes ces exigences, les producteurs se plient en quatre et parfois, certains optent pour des pratiques malhonnêtes, absolument injustifiables. Mais ne sommes-nous pas parfois trop capricieux ?

En outre, le consommateur perd souvent toute capacité de relativisation. D'une part, il exige une alimentation sûre à 100% et d'autre part, il prend de sérieux risques en consommant de trop grandes quantités de graisses saturées. Il s'expose ainsi au risque de développer des maladies cardiovasculaires et des cancers. De nombreux risques indissociables de l'alimentation peuvent toutefois être évités ou limités en adoptant des habitudes alimentaires équilibrées et un mode de vie sain.

Et quel est le sort réservé à la viande "sûre" dans la cuisine du consommateur ? Des études ont révélé que l'hygiène dans la cuisine peut encore être substantiellement améliorée. Le consommateur ne conserve pas toujours la viande chez lui comme il se doit.

Enfin, on attache rarement de l'attention à la montagne de déchets. Maintenant que la Commission européenne a interdit l'utilisation de la farine animale ou d'os dans l'alimentation du bétail, que faire de toutes ces carcasses ? Les incinérer ? Cette solution pose toutefois des problèmes car la combustion de ces farines libère des dioxines dans l'atmosphère. Et qui va prendre en charge tous les coûts qui en découlent ?

Cette liste limitée d'exemples démontre que le consommateur ne peut être mis totalement hors de cause. Les consommateurs représentent, certes, le dernier maillon de l'ensemble de la chaîne alimentaire mais en constituent néanmoins le moteur. Jadis, l'offre en aliments était déterminée par la production du fermier. Mais ces derniers temps, c'est le consommateur qui définit ce qu'il souhaite consommer. Cela signifie que parfois, il est nécessaire de se remettre en question.

C'est ainsi que, tout comme les entreprises et les autorités, les consommateurs ne doivent pas être déchargés de leurs responsabilités.

La liste des références vous sera envoyée sur simple demande. Mens@ua.ac.be ou tél. : 03 218 04 84

La fièvre aphteuse, le fléau de l'année ?



La fièvre aphteuse est une maladie animale qui est provoquée par un virus. Ce virus est caractérisé par le fait qu'il se propage très rapidement au sein des espèces animales sensibles comme, entre autres, les bovins, les cochons, les moutons, les chèvres, les cervidés, les lamas, les chameaux.

Le mode de transmission le plus courant est l'ingestion de nourriture infectée par le virus. Le plus grand danger vient encore de nos jours des restes de nourriture crue et contaminée qui sont donnés aux cochons. La dissémination par l'air est également possible et peut être la cause de la propagation de la maladie sur de courtes distances.

La maladie est aussi transmise d'un foyer à un autre, ou bien par le déplacement d'animaux, par exemple en introduisant de nouveaux animaux infectés dans une étable, ou bien via des personnes qui véhiculent la maladie d'une étable à une autre. Le sperme des animaux malades peut aussi être une source d'infection pour les animaux non contaminés, par exemple par l'insémination artificielle. Le virus peut traverser le tractus gastro-intestinal des oiseaux et se retrouver sous forme inchangée dans leurs fientes. Les oiseaux peuvent donc disséminer, via leurs fientes, la maladie sur de grandes distances.

Comment endiguer l'épidémie ?

En premier lieu, une stratégie de prévention doit être mise en place. Guérir est absolument inefficace, il faut prévenir. Il existe deux possibilités pour prévenir la fièvre aphteuse :

- 1. La vaccination :** c'est la méthode traditionnelle et ancienne de lutte contre les affections virales. Elle présente l'avantage qu'au sein de la population, plus aucun animal n'est cliniquement malade. Il faut cependant vacciner tous les animaux chaque année, ce qui s'avère, à terme, être une solution onéreuse. Un autre inconvénient des campagnes de vaccination réside dans le fait que, parmi les animaux vaccinés et malgré la vaccination, des animaux peuvent être porteurs de la maladie c'est-à-dire qu'ils excrètent constamment des quantités infectieuses de virus. Ces animaux ont l'air d'être en bonne santé mais ils demeurent contagieux pour les autres animaux. Comme la maladie est constamment présente, on ne peut pas arrêter la vaccination. Dans cette situation, les autres pays refusent également d'acheter la viande car elle peut contenir le virus en quantités infectieuses.
- 2. L'alternative** consiste à **éradiquer totalement** le virus de la fièvre aphteuse dans le pays. Et ceci est tout à fait réalisable, car il y a peu de temps encore, la Belgique était officiellement exempte de fièvre aphteuse. Mais comment faire pour éliminer complètement une infection virale dans un pays? A un moment donné, on décide d'arrêter la vaccination dans l'ensemble du pays. Les animaux deviennent sensibles à la maladie au bout d'un certain temps étant donné qu'ils ne sont plus protégés par leur vaccination. Si la maladie se déclare quelque part, tous les animaux du troupeau deviennent malades et on abat immédiatement tous les animaux de l'entreprise qui peuvent être porteurs du virus. On élimine également les animaux des fermes voisines afin d'exclure l'éventualité que le virus se soit déjà propagé pendant la période d'incubation. Ceci est réalisé en délimitant une zone de protection autour de la ferme infectée et en abattant tous les animaux sensibles au sein de cette zone. Les animaux ne peuvent donc plus transmettre le virus à d'autres animaux. Tous les cadavres doivent ensuite être incinérés dans une installation d'incinération pour animaux comme Rendac à Denderleeuw. Les animaux cliniquement sains doivent aussi être éliminés pour exclure tout danger de contamination. Si l'on applique systématiquement ce système, au bout d'un certain nombre d'années, plus aucun animal n'est vacciné et, plus aucun animal n'est porteur du virus de la fièvre aphteuse. Si, à ce moment-là, une infection se déclare quelque part, par exemple via l'importation de nourriture contaminée de l'étranger, la maladie se manifeste dès lors immédiatement étant donné que les animaux ne sont plus vaccinés. A première vue, cette méthode semble cruelle et onéreuse. Mais si l'on prend en compte les coûts de la vaccination (à répéter tous les ans chez tous les animaux), et le problème de l'interdiction d'exporter de la viande, cette politique est, de loin, la plus économique en matière de prévention d'affections virales chez les animaux de rente.

Nous pouvons conclure que la fièvre aphteuse est une des affections virales qui se propagent les plus rapidement au sein des animaux de rente. Pour l'élevage, la maladie représente essentiellement une perte économique. Dans notre société occidentale, l'importance de la maladie ne réside pas dans la mort des animaux (très limitée) mais dans les pertes liées à la production de lait, les pertes liées au gain de poids et les conséquences économiques des restrictions en matière d'exportation de la viande des espèces animales concernées.

Dossier en préparation:



Récyclage des plastiques



20

"MENS" en rétrospective

- MENS 1 "L'emballage est-il superflu?"
- MENS 2 "Le chat et le chien dans l'environnement"
- MENS 3 "Soyez bons pour les animaux"
- MENS 4 "Le chlore: comment y voir clair?"
- MENS 5 "Faut-il encore du fumier?"
- MENS 6 "Sources d'énergie"
- MENS 7 "La collecte des déchets: un art"
- MENS 8 "L'être humain et la toxicomanie"
- MENS 9 "Apprenons à recycler"
- MENS 10 "La Chimie: source de la vie"
- MENS 11 "La viande, un problème?"
- MENS 12 "Mieux vaut prévenir que guérir"
- MENS 13 "Biocides, une malédiction ou une bénédiction?"
- MENS 14 "Manger et bouger pour rester en pleine forme"
- MENS 15 "Pseudo-hormones: la fertilité en danger"
- MENS 16 "Développement durable : de la parole aux actes"
- MENS 17 La montée en puissance de l'allergie
- MENS 18 Les femmes et la science

