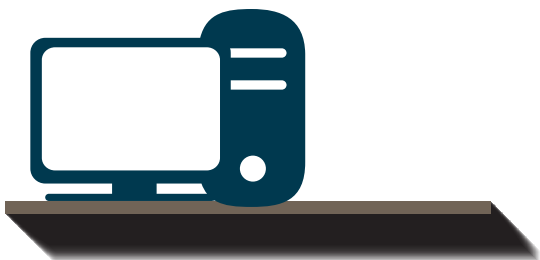


L'AFSCA versus artisans...

Droit à l'indigestion





INFOS

Toutes nos publications sont disponibles gratuitement :

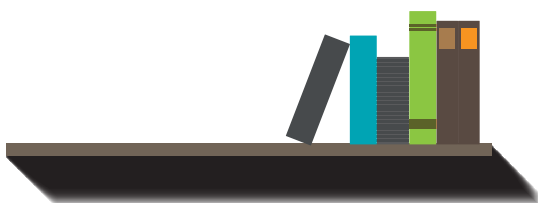
- En **téléchargement**, depuis l'adresse internet de notre ASBL :

www.cpcp.be/etudes-et-prospectives

- En **version papier**, vous pouvez les consulter dans notre Centre d'Archives et de Documentation situé :

Rue des Deux Églises, 45 - 1000 Bruxelles

T : 02/238 01 69 - M : archives@cpcp.be



DES TARTES D'ELLEZELLES AU FROMAGE DE HERVE, LA MULTIPLICATION DES « BAD BUZZ »



En juin dernier, José Munnix, un des derniers agriculteurs producteurs de fromage de Herve à base de lait cru annonçait qu'il mettait fin à son activité à la suite d'un contrôle de l'AFSCA. Le cahier des charges imposé par l'AFSCA engendrait selon lui des frais trop élevés pour la survie de sa petite production.¹ En quelques jours, buzz sur la toile aidant, c'est toute la Wallonie qui s'émeut. Et aux nombreux mécontents de l'AFSCA, notamment des producteurs artisanaux, de crier au loup.²

Il est vrai que notre agence pour la sécurité alimentaire a plusieurs fois fait la Une ces derniers mois, souvent en choquant une partie de la population. Les épisodes des « tartes à maton » (tartes artisanales fabriquées traditionnellement par des habitants d'un hameau d'Ellezelles pour leur fête villageoise et aspergées de détergent lors d'un contrôle inopiné de l'AFSCA³) ou des 700 kg de denrées recueillies par une association caritative et jetées pour non-respect de certaines normes⁴ ont souvent été très mal perçus par l'opinion publique.

Paradoxalement, dans une étude récente, 93 % des Belges se disent satisfaits du travail de l'AFSCA.⁵ Et les représentants de celle-ci se targuent d'être le bon élève européen, souvent pris en modèle à l'étranger. Se pose alors la

¹ C. MASSART, « Herve : vers la fin du fromage au lait cru ? », RTBF, 12 mai 2015, http://www.rtbef.be/info/regions/detail_listeria-2-000-fromages-de-herve-au-lait-cru-sous-saisie-conservatoire?id=8979037, consulté le 25 juin 2015.

² Agence Belga, « Fromage de Herve : appel à un rassemblement citoyen jeudi devant l'Afscal à Liège », 23 juin 2015.

³ F. GEERAERTS, « Manque d'hygiène : l'Afscal détruit des tartes artisanales au détergent », *L'Avenir*, 3 juillet 2013, http://www.lavenir.net/cnt/dmf20130702_00331479, consulté le 25 juin 2015.

⁴ G. GUILBERT, L. CANDUCCI, T. RORIVE, « Quiévrain : 700 kg de nourriture pour les plus démunis jetés à la poubelle », *site Info de la RTBF*, http://www.rtbef.be/info/regions/detail_quievrain-700-kg-de-nourriture-pour-les-plus-demunis-jetes-a-la-poubelle?id=8952647, 10 avril 2015, consulté le 30 juin 2015.

⁵ H. DIRICKS, *Business plan de l'AFSCA 2015-2017*, Bruxelles : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, 19 mars 2015, p. 63.

question : dans sa course à la rigueur, l'agence ne fait-elle pas preuve d'un éventuel manque de discernement, notamment vis-à-vis des plus petits acteurs de la chaîne que sont les artisans ?

L'histoire récente en Belgique a montré qu'une agence efficace pour la sécurité alimentaire est primordiale. Mais à quel prix ? Doit-on mettre en balance les règles d'hygiène avec la survie de l'artisanat ? L'AFSCA joue-t-elle au shérif de l'alimentaire ou s'agit-il simplement d'une mauvaise communication ?

I. POURQUOI UNE TELLE AGENCE ?

Fin des années 1990, la Belgique a vécu une série de crises alimentaires majeures dont celle de la dioxine comme point d'orgue. Les dommages causés par cette dernière furent particulièrement lourds. Les pertes financières ont ainsi été évaluées à 437,5 millions d'euros. Elle a provoqué la démission des ministres de la Santé publique et de l'Agriculture. Et surtout, elle a eu un impact commercial négatif important en raison d'un retentissement médiatique international qui a provoqué une dépréciation de l'image des produits alimentaires belges et une perte de confiance des consommateurs.⁶

C'est notamment à la suite de cette perte de confiance que le gouvernement belge imaginera et instaurera une nouvelle institution compétente pour le contrôle de l'ensemble de la chaîne alimentaire.⁷ Auparavant, plusieurs services se partageaient la gestion de la sécurité alimentaire :

- L'Institut d'Expertise vétérinaire (IEV) ;
- Le Ministère de l'Agriculture par la Direction générale « Végétaux et Matières premières » et la DG « Inspection vétérinaire et Produits animaux » ;
- Et le Ministère de la Santé publique par l'Inspection générale des Denrées alimentaires (IGDA).

Ces services se concentraient chacun de leur côté sur un seul maillon de la chaîne, sans réelle coordination, développant leur propre approche en cas de crise ou d'incident, et entraînant pertes de temps et d'efficacité.

“ Ces services se concentraient chacun de leur côté sur un seul maillon de la chaîne, sans réelle coordination, développant leur propre approche en cas de crise ou d'incident, et entraînant pertes de temps et d'efficacité. ”

⁶ *L'approche belge de la sécurité alimentaire. 2002-2014*, Bruxelles : AFSCA, 2014, http://www.afsca.be/publicationsthematiques/_documents/2014-01-27_AFSCA-2002-2014.pdf, consulté le 30 juin 2015.

⁷ Loi du 4 février 2000.

Dès 2002, cette nouvelle agence plus globalisée, l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA), est chargée de veiller à la sécurité alimentaire « de la fourche à la fourchette »⁸. Elle intègre donc tous les services de contrôle compétents pour l'ensemble de la chaîne alimentaire, y compris les aspects phytosanitaires et de santé animale. À l'époque, elle est un précurseur et devient un modèle pour de nombreux pays européens.

Organisme parastatal reconnu, l'AFSCA dispose d'une personnalité juridique propre devant lui permettre une certaine autonomie face aux lobbys ou pressions politiques. Elle reste néanmoins sous tutelle du ministre fédéral de l'Agriculture. Elle est financée à 60 % par une dotation fédérale équivalant à une participation de 10 € par an et par habitant. Les 40 % restants proviennent principalement des contributions annuelles des producteurs, ainsi que de la rétribution de certaines tâches de l'agence et des amendes.

Derniers principaux incidents de sécurité alimentaire⁹

***Mai 2011** : Contamination à la bactérie *Escherichia coli* entérohémorragique, dangereuse pour la santé, provenant d'Allemagne ;*

- ***Mars 2011** : Incident nucléaire de Fukushima au Japon ;*
- ***Octobre 2009** : Contamination de produits de pâtisserie par du lin transgénique non autorisé importé du Canada ;*
- ***Avril 2009** : Contamination au jaune de méthyle, colorant cancérigène et mutagène, contenu dans de la poudre de curry indienne ;*
- ***Février 2009** : Contamination de céréales de petit-déjeuner à la 4-méthylbenzophénone suite à la migration de cette molécule depuis l'emballage en carton imprimé ;*
- ***Décembre 2008** : Contamination à la dioxine dans la viande de porc irlandaise ;*
- ***Septembre 2008** : Contamination à la mélamine dans le lait chinois ;*

⁸ Slogan de l'AFSCA expliqué dans « L'AFSCA à votre service, de la fourche à la fourchette ! », infobulletin de l'agence alimentaire fédérale, 48, Bruxelles, mai 2012.

⁹ Site officiel de l'Agence fédérale pour la Sécurité alimentaire, <http://www.afsca.be/denreesalimentaires/incidents/>, consulté le 17 juillet 2015.

- *Août 2008 : Incident à l'IRE de Fleurus à la suite duquel il sera recommandé de ne pas consommer les fruits et légumes produits à moins de 3 km du site durant une semaine, les autres mesures de protection prises initialement étant rapidement levées.*

II. UN OBJECTIF GLOBAL POUR DES FONCTIONS VARIÉES

La prévention et la gestion d'incidents dans la chaîne alimentaire sont les tâches principales de l'AFSCA. Au travers de cet objectif, elle joue un triple rôle.

1. Rôle de contrôle

Tous les opérateurs actifs dans la chaîne alimentaire doivent être connus de l'AFSCA, hormis la sphère privée : exploitations agricoles, alimentation du bétail, sites de transformation, distribution, Horeca, cuisines de collectivités, etc. Des contrôles sont dès lors effectués dans les secteurs de la production primaire (contrôle des exploitations agricoles), du transport (contrôles routiers), de la distribution (commerces et Horeca), à l'importation (postes d'inspection frontaliers). Afin d'éviter l'apparition et le développement de maladies, l'AFSCA contrôle non seulement les denrées mais aussi la santé des animaux et des plantes. Outre les contrôles, éviter les crises alimentaires passe aussi par des formations et des campagnes de prévention.

2. Rôle d'information

L'AFSCA fournit aussi des informations variées aux consommateurs, aux producteurs et aux négociants au travers de son site Internet, de publications thématiques, de communiqués de presse ou de campagnes de rappel de produits. Les consommateurs peuvent contacter l'agence pour une plainte ou pour signaler des irrégularités qu'ils auraient pu observer.

3. Rôle commercial

En outre, l'AFSCA joue un rôle important dans les activités d'exportation et de vente des produits alimentaires belges. En effet, au travers de ces activités, elle garantit aux acheteurs potentiels des produits de qualité à tous les échelons de la chaîne alimentaire et contribue à donner une image positive de nos productions au travers d'une communication active à destination des consommateurs.

Actions menées par l'AFSCA, quelques chiffres¹⁰

Pour réaliser ses missions en 2013, l'AFSCA a pu compter sur :

- 1.320 collaborateurs ;*
- 11 unités provinciales de contrôle (UPC) comptant 725 collaborateurs ;*
- 686 vétérinaires indépendants chargés de missions (CDM), équivalent à environ 390 ETP ;*
- Un service réalisant des enquêtes coordonnées pour lutter contre les fraudes (unité nationale d'enquête, UNE) ;*
- 5 laboratoires internes comptant 152 collaborateurs, 52 laboratoires externes pour les analyses moins courantes, et 9 laboratoires nationaux de référence ;*
- 180,9 millions € de budget.*
- Les communications de l'AFSCA en 2013 :*
 - 123 communiqués de presse dont un peu moins de la moitié pour des rappels de produits ;*
 - 8 brochures spécifiques parues et 5 bulletins à destination des consommateurs ;*
 - 4.237 questions et 4.067 plaintes reçues dans les points de contacts.*

¹⁰ Y. GHAFIR, L. BUSSCHOTS, *Rapport d'activité 2013 de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire*, Bruxelles : AFSCA, 2014.

• • •
Les contrôles réalisés par l'AFSCA en 2013 :

- 54.349 inspections, dont 87,4 % conformes ;
- 17.737 recontrôles, dont 85,8 % conformes ;
- 29 962 échantillonnages, dont 95,6 % conformes.
- *Les sanctions administrées par l'AFSCA en 2013 :*
- 13.512 avertissements ;
- 5.122 PV ;
- 1.443 saisies ;
- 115 fermetures temporaires ;
- 2.868 715 € récoltés sous forme d'amendes administratives.

III. UNE AGENCE EFFICACE, MAIS QUI FÂCHE !

Les chiffres le montrent, l'AFSCA s'est vite développée et est aujourd'hui très active. Mais dans sa course à la perfection et la rigueur, elle exaspère bon nombre de producteurs ou commerçants qui dénoncent son manque de souplesse face aux aléas du terrain.

1. Des règles inadaptées selon les secteurs

Les normes sanitaires belges pour la sécurité alimentaire découlent en grande partie des réglementations européennes. Celles-ci visent une obligation de résultat et ne tiennent que peu compte des moyens à engager pour y parvenir.¹¹ Cette manière de légiférer favorise les grandes entreprises agro-industrielles capables d'investissements importants, contrairement à la majorité des petites entreprises du secteur. Et c'est en cela que réside la principale critique adressée à l'organisme parastatal. Le respect des procédures sanitaires engendre

¹¹ *L'approche belge de la sécurité alimentaire. 2002-2014, op. cit.*

en effet des coûts importants parfois trop lourds à supporter par une petite exploitation. En diminuant la rentabilité, on prend le risque de voir celle-ci disparaître.¹² Ces petites exploitations apportent pourtant d'autres bienfaits aux citoyens : non seulement des produits diversifiés et de qualité, mais aussi un meilleur respect de l'environnement et une activité économique locale.

D'après le MAP, le récent exemple de la ferme Munnix, un producteur de fromage de Herve à base de lait cru qui a dû fermer boutique car incapable de respecter les nouvelles normes imposées par l'AFSCA, n'est qu'un cas parmi bien d'autres. L'AFSCA serait même à la base de la disparition de près de la moitié des transformateurs laitiers depuis sa création en 2000. Le grand retentissement de cette affaire est d'ailleurs principalement dû au sentiment populaire que c'est tout un patrimoine qui disparaît.

2. Des sanctions pouvant paraître disproportionnées

En outre, les amendes ou les sanctions administratives dans l'industrie ne sont pas plus élevées que pour les petits producteurs, qui n'ont évidemment pas les mêmes moyens.

Si la palette des sanctions imposées par l'AFSCA est assez large, bon nombre d'indépendants se plaignent de l'ampleur que celles-ci peuvent vite prendre pour des reproches qui leur semblent secondaires. La Fédération « Horeca Bruxelles » s'en indignait ainsi récemment : « Les éléments secondaires de bricolage, travaux, peinture ne devraient en aucun cas donner lieu à des fermetures obligatoires ou même à des amendes de l'AFSCA. Une poignée de porte, une fêlure ou fissure dans le carrelage, une lampe défectueuse empêchent-elles vraiment l'hygiène dans un restaurant, un café ou un hôtel ? »¹³

¹² « Mobilisons-nous pour faire évoluer les normes sanitaires en Belgique ! », *Supplément gratuit à La Lettre (MAP) et à La Lettre Paysanne (FUGEA)*, 2011.

¹³ Fédération Horeca Bruxelles, <http://www.horecabruxelles.be/photos-nouvelles/item/482-afsca-a-quand-la-fin-des-tabous-ii-une-fermeture-pour-une-poignee-de-porte-aller-vers-10-points-a-tolerance-zero>, consulté le 2 septembre 2015.

3. Une méconnaissance du terrain

Il est aussi reproché aux contrôleurs de l'agence de ne pas connaître les métiers qu'ils supervisent, ni leurs contraintes au quotidien.¹⁴ Dans les petites structures, ces contrôles sont souvent jugés intrusifs et soumis à l'arbitraire du contrôleur. Bon nombre d'agriculteurs s'insurgent ainsi d'être contrôlés par des personnes n'ayant jamais connu le métier d'agriculteur ni la vie à la ferme.

4. Une redéfinition nécessaire de l'alimentation saine

Les contrôles et la réglementation se concentrent essentiellement sur les risques bactériologiques. Les producteurs artisanaux estiment qu'il serait pertinent d'aussi tenir compte du principe de précaution souvent ignoré par les acteurs industriels quant aux risques liés aux résidus de pesticides, aux OGM ou à l'irradiation des aliments. Les divergences sont dans ce cas-ci plus profondes puisqu'elles touchent à la définition d'une alimentation saine.¹⁵ Si les produits artisanaux issus de petites productions sont plus exposés à certains risques de contamination qu'une nourriture industrielle standardisée, la consommation exclusive de produits manufacturés souvent trop riches en graisses, sel, sucres et autres additifs représente elle aussi un risque pour la santé publique à long et moyen terme. Les risques de contamination par une marchandise produite localement et de manière artisanale sont minimes en matière de cancers ou de maladies cardiovasculaires ; ce qui n'est pas le cas de la pollution, des pesticides ou de l'alimentation industrielle dénaturée.

“ *Les producteurs artisanaux estiment qu'il serait pertinent d'aussi tenir compte du principe de précaution souvent ignoré par les acteurs industriels quant aux risques liés aux résidus de pesticides, aux OGM ou à l'irradiation des aliments.* ”

¹⁴ « Lettre ouverte à l'AFSCA suite à son symposium du Comité scientifique sur la sécurité alimentaire des circuits courts », *Le MAP*, 15 juin 2014.

¹⁵ « Mobilisons-nous pour faire évoluer les normes sanitaires en Belgique ! », *op. cit.*

Et il faut reconnaître à cet égard que la législation peut souvent paraître inéquitable : est-il préférable de consommer un fromage de Herve à base de lait cru ou les fromages industriels que l'on retrouve dans la plupart des plats préparés, à base d'huile de palme et d'exhausteurs de goût ? Les exemples du même acabit ne manquent pas : cubes de bouillons de poule ne comprenant quasiment pas de volaille, céréales pour petit-déjeuner ou « spécial régime » beaucoup trop riches en glucides et lipides, ou les jus de fruits « 100% pur jus » qu'on pense sains pour nos enfants mais qui sont en fait enrichis en sucre et ont perdu tout le goût original de l'orange après traitement à chaud... La liste est longue.¹⁶

5. Une meilleure écoute des acteurs alternatifs

Au regard de ces critiques, on comprend aisément le sentiment des artisans et paysans, relégués au second plan et ainsi pénalisés par une réglementation qui ne leur est pas adaptée. Il faut rappeler à cet égard que les lobbys de l'industrie agroalimentaire sont parmi les plus influents en Europe et qu'ils disposent de moyens démesurés face aux défenseurs de modèles alimentaires alternatifs tels que l'artisanat paysan, l'agriculture biologique ou le slow-food.¹⁷ La lettre ouverte des acteurs associatifs à la suite du symposium sur les circuits courts organisé par l'AFSCA en novembre 2012 illustre parfaitement ce mal-être. L'AFSCA y est décrite comme une institution du dictat, imposant sa version du circuit court qui ne correspond en rien à la réalité de l'agriculture paysanne. La partialité de l'agence est mise en doute et il lui est reproché de ne consulter ni les producteurs, ni les consommateurs des circuits courts.¹⁸

¹⁶ « Voilà pourquoi les plats préparés sont si bon marché », *Le Vif*, 30 avril 2014.

¹⁷ Voir à ce propos le film documentaire de S. HOREL, B. ROSSIGNEUX, « *Les Alimenteurs* » : comment l'agro-industrie paye pour nous faire grossir ?, France : Editions Montparnasse, 2012.

¹⁸ « Lettre ouverte à l'AFSCA suite au Symposium sur les circuits courts (9 novembre 2012) », *Les Amis de la Terre*, <http://www.amisdelaterre.be/spip.php?article1649>, consulté le 3 septembre 2015.

IV. FACE À UNE PERCEPTION DE DICTAT, QUELLES SUGGESTIONS ?

L'AFSCA rappelle souvent qu'elle ne fait qu'appliquer les règles dictées par l'Union européenne. Mais cette justification est à nuancer. D'une part, les institutions nationales de sécurité alimentaire sont consultées lors de l'élaboration de ces réglementations. D'autre part, il existe des moyens d'assouplir certaines normes. D'autres pays européens, la France en tête, n'hésitent pas à user de ces possibilités pour maintenir et soutenir leurs productions de terroir, souvent reconnues mondialement. Pour pouvoir appliquer ce type d'assouplissements, il faut pouvoir prouver de manière scientifique que la législation européenne est trop stricte. Ceci nécessite un investissement en temps et en argent que les pouvoirs publics pourraient davantage soutenir.¹⁹ On fait peu usage de ces opportunités en Belgique. Elles peuvent pourtant permettre aux producteurs une diversification demeurant rentable, soutenant ainsi l'émergence de nouveaux candidats paysans.

« D'autres pays européens, la France en tête, n'hésitent pas à user de ces possibilités pour maintenir et soutenir leurs productions de terroir, souvent reconnues mondialement. »

Dans le domaine agroalimentaire comme dans tous les secteurs, les lourdeurs administratives et la succession de changements de réglementations déplaisent aux PME et TPE. Elles pénalisent les entrepreneurs tant en matière de temps que d'investissements. Cette incertitude sur les rendements à venir rend ces métiers peu attrayants. L'accompagnement des acteurs de terrain est déjà une mission de l'AFSCA, mais les pratiques actuelles ne semblent pas suffisantes. Ces mesures doivent être approfondies et les processus d'accompagnement davantage développés, dans une dynamique plus collaborative.²⁰ Cela permettrait d'améliorer les relations avec les plus petites structures.

¹⁹ Agence fédérale pour la Sécurité de la chaîne alimentaire, <http://www.afsca.be/autocontrôle-fr/assouplissements/>, consulté le 17 juillet 2015.

²⁰ Annonce Belga, « Di Antonio: « l'AFSCA est une entrave aux PME locales et au circuit court » », *Le Soir*, Vendredi 22 mai 2015, <http://www.lesoir.be/886367/article/demain-terre/alimentation/2015-05-22/di-antonio-l-afsca-est-une-entrave-aux-pme-locales-et-au-circuit-court>, consulté le 2 septembre 2015.

Dans ce contexte de malaise entre l'instance de contrôle et certains producteurs locaux, des associations comme le Mouvement d'Action paysanne (MAP)²¹ et la Fédération unie de Groupements d'Éleveurs et d'Agriculteurs (FUGEA)²² vont jusqu'à proposer des systèmes participatifs de garantie qui engloberaient consommateurs, secteur associatif et producteurs locaux. Le milieu agro-industriel et les chaînes allongées restant sous la coupe de l'AFSCA, les acteurs des circuits courts seraient, eux, auto-garantis au niveau de la traçabilité, et soumis à un contrôle citoyen organisé par les « mangeurs », les milieux associatifs relayant les attentes des consommateurs et les propositions des paysans. Selon les promoteurs de ce système alternatif, il permettrait « d'éviter les contrôles de l'AFSCA, diminuer la bureaucratie, et créer un espace d'autonomie producteur-consomm'acteur ».²³

À première vue, ce type de mécanisme paraît naïf. Pourtant, il semble faire son chemin dans le monde. Initialement imaginé par des acteurs alternatifs et producteurs biologiques, il s'est principalement développé en Amérique latine.²⁴ En Bolivie, il est même soutenu par le gouvernement. Chez nous, il n'existe qu'à titre expérimental dans certaines fermes. Là, une fois par an, les consommateurs visitent l'exploitation et échangent avec le producteur. Le consommateur peut se rendre compte des difficultés du producteur. Par exemple, un producteur utilisait de l'eau de distribution pour ses cultures. Ils lui ont alors soumis l'idée de passer à l'eau de pluie et l'ont soutenu financièrement dans cette adaptation.²⁵

En se basant sur l'accompagnement plutôt qu'au système de sanction de l'AFSCA, ce dispositif évite aussi aux petits producteurs le recours aux labels, parfois difficile d'accès pour eux.

²¹ Le Mouvement d'Action paysanne, créé en 1998, milite pour une agriculture plus éthique et paysanne.

²² La Fédération unie de groupements d'éleveurs et d'agriculteurs, est un mouvement paysan et de jeunesse qui défend l'autonomie paysanne et une agriculture durable multifonctionnelle.

²³ À.W., « Avec le regard de l'AfscA dans l'assiette ou pas », *L'Avenir*, 10 novembre 2012, http://www.lavenir.net/cnt/dmf20121110_00229864, consulté le 17 juillet 2015.

²⁴ Fédération internationale des mouvements d'agriculture biologique (IFOAM), www.ifoam.org, consulté le 3 septembre 2015.

²⁵ S. PEERBOOM (Président du Mouvement d'Action paysanne), cité par M. LEGRAND, « L'AFSCA adopte une politique d'hygiénisme à l'excès », *Alteréchos*, le 26 juin 2015, <http://www.alterechos.be/fil-infos/lafscA-adopte-une-politique-dhygienisme-a-lexces>, consulté le 2 septembre 2015.

V. UN VRAI FAUX DÉBAT ?

À l'heure du « tout, tout de suite », dans une économie globalisée, la sécurité alimentaire doit rester une priorité. Mais d'autres facteurs méritent sans doute d'être mieux pris en compte lors de la définition des objectifs de l'AFSCA. La redéfinition permanente de ce qu'est une alimentation de qualité mérite par exemple la plus grande attention. L'autonomie agroalimentaire et le soutien à nos filières régionales aussi.

Les critiques précitées semblent présenter une opposition inéluctable entre un système de sécurité alimentaire efficace et un artisanat et une paysannerie dépassés. Cela semble au minimum difficile à croire, au pis bien regrettable.

Les réglementations s'avèrent rédigées pour un modèle de production et de distribution industriel. Simultanément, les politiques marquent leur attachement aux productions locales à taille humaine et aux circuits courts qui soutiennent l'économie régionale et sont plus sains pour l'environnement. Et si c'était cet antagonisme qui était à la base de cette opposition ? Le véritable débat serait plutôt celui des modes de fonctionnement et de prises de décisions de ceux qui établissent les réglementations et effectuent les contrôles.

Dans ce cas, l'avenir de nos artisans et paysans passe surtout par une meilleure concertation et une véritable coopération entre le secteur agroalimentaire et de l'artisanat, les décideurs politiques et l'AFSCA. Cela permettrait aux citoyens de profiter d'une chaîne alimentaire plus autonome, plus sûre mais aussi plus durable !

POUR EN SAVOIR PLUS...

- L'approche belge de la sécurité alimentaire. 2002-2014, Bruxelles : AFSCA, 2014,
http://www.afsca.be/publicationsthematiques/_documents/2014-01-27_AFSCA-2002-2014.pdf , consulté le 30 juin 2015.
- MAY C., *Petit guide des SPG. Ou comment développer et faire fonctionner les Systèmes participatifs de garantie*, Allemagne : IFOAM, 2008.
- « Mobilisons-nous pour faire évoluer les normes sanitaires en Belgique ! », *Supplément gratuit à La Lettre (MAP) et à La Lettre Paysanne (FUGEA)*, 2011.
- NIHOUL P., MAHIEU P. (dir.), *La sécurité alimentaire et la réglementation des OGM-Perspectives nationale, européenne et internationale*, Bruxelles : Editions Larcier, 2005.
- VAN RUYMBEKE L., « L'AFSCA en fait-elle trop ? », *Le Vif/L'Express*, 10 juillet 2015, p. 22.

Auteur : Geoffroy Delitte

DÉSIREUX D'EN SAVOIR PLUS !

Animation, conférence, table ronde... n'hésitez pas à nous contacter,
Nous sommes à votre service pour organiser des activités sur cette thématique.

www.cpcp.be



Avec le soutien du Ministère de la Fédération Wallonie-Bruxelles



Centre Permanent pour la Citoyenneté et la Participation

Rue des Deux Églises 45 - 1000 Bruxelles

T : 02/238 01 27

info@cpcp.be

© CPCP asbl - 2015