

COMMISSION DE LA SANTE
PUBLIQUE, DE
L'ENVIRONNEMENT ET DU
RENOUVEAU DE LA SOCIETE

COMMISSIE VOOR DE
VOLKSGEZONDHEID, HET
LEEFMILIEU EN DE
MAATSCHAPPELIJKE
HERNIEUWING

du

van

MARDI 17 JUILLET 2012

DINSDAG 17 JULI 2012

Après-midi

Namiddag

La séance est ouverte à 14.16 heures et présidée par M. Franco Seminara.

De vergadering wordt geopend om 14.16 uur en voorgezeten door de heer Franco Seminara.

01 Question de Mme Valérie Déom à la ministre des Classes moyennes, des PME, des Indépendants et de l'Agriculture sur "l'enquête demandée par Infrabel à l'AFSCA à la suite de la collision de trains en gare de Godinne" (n° 12935)

01 Vraag van mevrouw Valérie Déom aan de minister van Middenstand, Kmo's, Zelfstandigen en Landbouw over "het door Infrabel aan het FAVV gevraagde onderzoek na de treinbotsing in het station Godinne" (nr. 12935)

01.01 Valérie Déom (PS): Madame la ministre, nous avons appris que la direction d'Infrabel a, le 25 juin dernier, demandé à l'AFSCA de mener une enquête sur le nuage suspect qui se serait dégagé de l'un des wagons contenant des substances chimiques toxiques et explosives le 11 mai dernier, suite à la collision entre deux trains de marchandises à Godinne. Cette demande fait suite, semble-t-il, à l'expression d'une certaine inquiétude dans le chef des riverains de l'incident.

Si je ne remets pas en question le bien-fondé de cette enquête, je m'interroge toutefois sur la pertinence de ses résultats, vu le temps écoulé depuis l'incident. Après deux mois, est-il encore possible de déterminer l'impact sur l'environnement et plus spécifiquement sur la contamination éventuelle des fruits, légumes et animaux d'élevage se trouvant à proximité de la source d'émanation des substances toxiques? Après deux mois, quelles traces pourraient-elles rester dans les potagers et vergers privés, où l'essentiel des fruits et légumes a très certainement déjà été consommé?

Quelle suite l'AFSCA entend-elle donner à la demande d'Infrabel? Les enquêtes ont-elles déjà eu lieu?

Pouvez-vous nous indiquer s'il se trouve à proximité du lieu de l'incident des producteurs de lait et des producteurs professionnels de fruits et légumes? Dans l'affirmative, un contact a-t-il déjà été pris avec eux?

Des riverains ont-ils, depuis le 11 mai dernier, contacté l'AFSCA, s'inquiétant des conséquences que pourrait avoir l'incident en question sur la contamination de leurs potagers privés?

Vu le délai écoulé entre l'incident et les premières analyses, l'AFSCA n'aurait-elle pas dû prendre l'initiative et agir plus rapidement?

01.02 Sabine Laruelle, ministre: Monsieur le président, chère collègue, l'AFSCA suit la situation de près depuis le début de l'incident et n'a pas attendu la demande d'Infrabel. Alors qu'il n'était pas encore question de la moindre fuite et sur base de la nature connue de la cargaison, elle a d'ailleurs immédiatement demandé un avis aux scientifiques du secrétariat du Comité scientifique de l'AFSCA, qui ont estimé que les risques découlant de l'accident étaient négligeables. L'AFSCA a participé à la cellule de crise locale et dès qu'elle a eu connaissance de la présence d'un nuage suspect, a demandé un nouvel avis scientifique qui a, à nouveau, évalué les risques comme négligeables. L'AFSCA a dès lors estimé que des prélèvements n'étaient pas nécessaires.

Néanmoins, à la demande explicite d'Infrabel, l'AFSCA réalisera les analyses nécessaires pour rassurer les riverains sur le risque que représente la consommation des légumes de leur jardin.

Des analyses sont toujours pertinentes, même deux mois après l'accident: les contaminants qui se sont éventuellement déposés sur la terre et les légumes peuvent encore toujours être mis en évidence au laboratoire.

L'AFSCA n'a jusqu'à présent pas été contactée directement par les riverains. Leurs inquiétudes lui ont été communiquées indirectement par Infrabel et les services de santé publique. Étant donné que la quantité de produits toxiques éventuellement dispersés est minime, la problématique se limite vraiment aux environs directs du site de l'accident et il n'y a pas de producteur professionnel concerné.

01.03 Valérie Déom (PS): Je remercie Mme la ministre pour sa réponse. Je suppose que, soit à la rentrée, soit via la presse, nous aurons les résultats de l'analyse de l'AFSCA. J'espère que cela n'engendrera aucun problème pour les riverains et qu'ils pourront être définitivement rassurés.

L'incident est clos.

Het incident is gesloten.

02 Questions jointes de

- Mme Marie-Martine Schyns à la ministre des Classes moyennes, des PME, des Indépendants et de l'Agriculture sur "la bactérie E. coli" (n° 12632)

- M. Franco Seminara à la ministre des Classes moyennes, des PME, des Indépendants et de l'Agriculture sur "les nouveaux cas d'infection de la bactérie E. coli dans le Limbourg" (n° 12653)

02 Samengevoegde vragen van

- mevrouw Marie-Martine Schyns aan de minister van Middenstand, Kmo's, Zelfstandigen en Landbouw over "de E. colibacterie" (nr. 12632)

- de heer Franco Seminara aan de minister van Middenstand, Kmo's, Zelfstandigen en Landbouw over "de nieuwe gevallen van besmetting met de E. colibacterie in Limburg" (nr. 12653)

02.01 Marie-Martine Schyns (cdH): Monsieur le président, madame la ministre, au moment où j'ai rédigé ma question, à la fin du mois de juin, une nouvelle personne venait d'être hospitalisée parce qu'elle avait été contaminée par la bactérie E. coli. Il s'agissait d'un petit garçon. On sait que cette bactérie peut causer de graves troubles rénaux.

Un communiqué de l'AFSCA du 14 juin précise que dix-neuf cas auraient été dénombrés chez nous et qu'ils seraient tous liés à l'ingestion de viande crue. La source de cette contamination serait un abattoir de Genk.

Les cas ont-ils tous été dénombrés dans la province du Limbourg? Connaît-on l'ampleur de la propagation de la bactérie? A-t-on bien établi que la viande de l'abattoir était à l'origine de ces intoxications? Surtout, comment peut-on expliquer que cette bactérie ait pu s'y développer? L'abattoir avait-il été dernièrement contrôlé par l'AFSCA?

Un article paru au début du mois dans une publication de Sudpresse a confirmé que la viande en question avait bien provoqué ces intoxications. Néanmoins, je souhaitais savoir comment une telle bactérie avait pu se développer dans un abattoir.

02.02 Franco Seminara (PS): Madame la ministre, selon les informations relayées dans la presse, le nombre de personnes hospitalisées à la suite d'une contamination de la bactérie E. coli serait en augmentation dans le Limbourg. En effet, dix-neuf nouveaux cas y ont été détectés et trois personnes, dont deux jeunes enfants, ont été hospitalisées. L'AFSCA a directement lancé une enquête afin de détecter la cause de la contamination. Il s'agirait vraisemblablement d'une viande provenant d'une bête contaminée et qui se serait ensuite retrouvée chez plusieurs bouchers de la région.

Dans son communiqué de presse, l'AFSCA a rappelé toute l'importance des bonnes pratiques d'hygiène en abattoir et dans les ateliers de découpe de viande. Ainsi, face à cette souche particulièrement agressive, il semble que le meilleur traitement reste la prévention.

Madame la ministre, l'AFSCA ayant rappelé dans son communiqué l'importance des mesures d'hygiène à l'abattoir et à la découpe, certaines initiatives auraient-elles pu éviter de tels incidents? Si oui, lesquelles? Quelles sont les procédures antérieures à ces étapes qui permettent de prévenir la contamination humaine? Par ailleurs, faut-il craindre une propagation de la bactérie E. coli dans d'autres régions de notre pays?

02.03 Sabine Laruelle, ministre: (*Intervention hors micro*) (...) par de la viande hachée comme le filet américain. Elle peut aussi être transmise par le lait cru, les fromages fabriqués à partir de lait cru ou encore les légumes. Les personnes de tout âge peuvent être contaminées et tomber malades, mais ce sont surtout les jeunes enfants et les personnes âgées qui présentent le plus grand risque de développer des infections graves pouvant provoquer des diarrhées sanglantes ou une insuffisance rénale. On constate aussi que les cas de maladie surviennent plus fréquemment en été et en début d'automne.

Durant l'année 2011, on a dénombré 64 cas d'intoxication causée par cette bactérie, à travers tout le pays. Pour 2012, un chiffre précis ne peut évidemment pas être donné vu que nous n'en sommes qu'au milieu de l'année.

En ce qui concerne l'incident dont vous faites mention dans votre question, 23 cas ont été répertoriés et sont limités à la province du Limbourg. Autrement dit, l'intoxication n'est pas fréquente, mais pas extrêmement rare non plus.

Le premier cas dans le Limbourg a été communiqué à l'AFSCA par la Communauté flamande le 5 juin. L'AFSCA a immédiatement procédé à la traçabilité en amont de la viande suspectée. L'enquête a révélé que l'animal mis en cause avait été abattu et découpé à l'abattoir et à l'atelier de découpe de Genk. Tous les lots de viande incriminée encore en stock ont été saisis et détruits.

Vu que les bovins peuvent être des porteurs sains de la bactérie, les mesures de précaution ne peuvent être prises qu'au niveau du processus de production de la viande et pas au niveau de l'élevage du bovin.

Des mesures préventives sont appliquées toute l'année dans les abattoirs, les ateliers de découpe et les boucheries. Elles consistent, à l'entrée des abattoirs, en des contrôles stricts de la propreté des animaux vivants et, ensuite, lors de l'abattage, en l'application de bonnes pratiques d'hygiène, notamment la ligature de l'œsophage et du rectum avant la séparation de la viande et des viscères, le lavage fréquent des mains et des couteaux afin de prévenir de la contamination fécale.

Un plan de nettoyage des locaux et du matériel avec des désinfectants appropriés doit également être appliqué.

Dans les abattoirs, le système d'autocontrôle prévoit le prélèvement d'échantillons tant de la viande que des surfaces pour analyses microbiologiques. Dès qu'il y a des résultats non conformes ou qu'il y a un incident, les mesures appropriées doivent être prises par l'exploitant.

Dans l'abattoir en question, comme dans tous les autres, des vétérinaires sont chargés par l'AFSCA de l'expertise des animaux abattus. Ils sont donc présents lors des abattages et surveillent le bon déroulement des opérations tout au long de la chaîne de production. En ce qui concerne l'abattoir incriminé, un contrôle d'hygiène complet avait été réalisé par deux inspecteurs de l'AFSCA le 18 octobre 2011 sans constat de non-conformité majeure. Entre-temps, des contrôles sans checklist ont également été effectués à d'autres occasions par les inspecteurs de l'AFSCA et un audit du système d'autocontrôle mis en place par l'abattoir a également eu lieu le 11 juin.

Les ateliers de découpe et les boucheries doivent également mettre en place un système d'autocontrôle et respecter les bonnes règles d'hygiène (plan de nettoyage et désinfection bien réalisés, respect de la chaîne du froid, hygiène du personnel, traçabilité de la viande). Autrement dit, la bactérie ne s'est pas développée à l'abattoir et cette infection peut se produire à tout instant dans le pays.

Parfois, on me dit que les règles sont trop strictes mais, dans des cas comme celui-ci, on me dit qu'elles ne le sont pas assez. Nous essayons de trouver un équilibre pour permettre aux gens de travailler tout en assurant la santé des consommateurs.

02.04 Marie-Martine Schyns (cdH): Madame la ministre, je vous remercie. Parfois, en fonction des

situations, notamment chez les petits producteurs, on se rend compte qu'il n'est pas toujours facile d'appliquer des règles strictes, comme c'est le cas dans les grosses structures. C'est pour cette raison que je vous ai demandé quels contrôles avait subis l'abattoir en question. Un contrôle a eu lieu fin de l'année dernière; cela me paraît être tout à fait normal. Je pense que la plupart des mesures préventives sont prises et le temps de réaction de l'AFSCA a également été très bon.

Il est clair qu'on ne peut pas toujours tout maîtriser, même si on a pu circonscrire l'infection en province du Limbourg et que le système de traçabilité a bien fonctionné.

Le respect des règles d'hygiène et l'information dans les différents abattoirs pourraient peut-être être renforcés car les inspecteurs ne peuvent effectuer des contrôles tous les mois.

02.05 Sabine Laruelle, ministre: Il suffit d'un couteau mal lavé à un moment donné ou d'une personne qui ne s'est pas bien lavé les mains et, c'est parti!

02.06 Marie-Martine Schyns (cdH): Certes, on ne peut incriminer une situation en particulier, mais la prévention reste quand même très importante!

02.07 Franco Seminara (PS): Madame la ministre, pour embrayer sur les propos de ma collègue, je dirai qu'il importe de continuer à sensibiliser la population à cette question. C'est la raison pour laquelle nous vous interrogeons, car les citoyens entendent toutes sortes d'informations en la matière. Et ils ont besoin d'être rassurés.

Je rappelle l'impact d'une cuisson correcte dans ce domaine. En effet, celle-ci peut éviter pas mal de problèmes.

02.08 Sabine Laruelle, ministre: Le problème, c'est le filet américain! Un cas de contamination par la bactérie E157 avait été décelé à Verviers.

02.09 Franco Seminara (PS): Cette problématique relève de l'éducation. Il faut constamment rappeler à la population les précautions élémentaires à prendre.

L'incident est clos.
Het incident is gesloten.

03 Question de Mme Thérèse Snoy et d'Oppuers à la vice-première ministre et ministre des Affaires sociales et de la Santé publique, chargée de Beliris et des Institutions culturelles fédérales, sur "un appel d'offres relatif à la désignation des laboratoires nationaux de référence" (n° 12815)

03 Vraag van mevrouw Thérèse Snoy et d'Oppuers aan de vice-eersteminister en minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid, belast met Beliris en de Federale Culturele Instellingen, over "een offerteaanvraag voor het aanwijzen van de nationale referentielaboratoria" (nr. 12815)

03.01 Thérèse Snoy et d'Oppuers (Ecolo-Groen): Monsieur le président, madame la ministre, cette question était adressée à Mme Onkelinx qui a la tutelle sur l'Institut de Santé publique. Je suppose que vous allez m'expliquer les raisons pour lesquelles elle vous a été transmise.

03.02 Sabine Laruelle, ministre: La réponse que je vais vous donner est le résultat d'une concertation avec Mme Onkelinx.

03.03 Thérèse Snoy et d'Oppuers (Ecolo-Groen): J'en prends acte et je vous en remercie.

Un appel d'offres relatif à la désignation des laboratoires nationaux de référence arrivait à échéance le vendredi 22 juin. Il émane de la Direction générale des Laboratoires de l'AFSCA.

Je signale ici qu'à l'époque où j'ai déposé ma question, on ne savait pas comment le marché serait attribué, ce qui n'est peut-être plus le cas aujourd'hui.

Madame la ministre, estimez-vous normal de désigner des laboratoires nationaux de référence par appel

d'offres, alors qu'il y a une exigence d'impartialité et d'indépendance, conditions auxquelles il serait mieux répondu s'il était fait appel à un laboratoire public? S'agit-il d'une pratique nouvelle? Pourquoi a-t-on procédé de cette manière? Pourquoi cette désignation porte-t-elle sur une durée déterminée alors qu'il faudrait assurer une continuité de ce genre de mission?

J'en arrive ainsi à ma question la plus importante. Il s'agit d'un point au sujet duquel vous aviez déjà discuté avec M. Arens, il y a un an. En effet, on a le sentiment que l'AFSCA se trouve face à un conflit d'intérêts dans la mesure où elle procède à un appel d'offres de laboratoires qui seront amenés à faire une contre-expertise ou à procéder à un arbitrage des travaux des labos de routine de cette même DG Labos de l'AFSCA. Ne serait-il pas plus opportun de confier l'appel d'offres et le choix des laboratoires nationaux de référence à une autre autorité? Autrement dit, ne serait-il pas préférable que ces laboratoires et les laboratoires de base soient indépendants? En effet, le risque existe que les premières analyses soient toujours confortées par les deuxièmes et qu'il n'y ait pas d'expertise externe.

03.04 Sabine Laruelle, ministre: Monsieur le président, chère collègue, c'est l'AFSCA qui désigne les laboratoires de référence par appel d'offres général parce que cette prestation de service relève de l'article 5, dernier tiret de la loi du 24 décembre 1993 relative aux marchés publics et à certains marchés de travaux, de fourniture et de services. Ce type de marchés ne relève pas des exceptions prévues à l'article 3 de cette même loi. C'est ce qu'a également indiqué l'inspecteur des Finances dans son avis du 16 septembre 2011 sur le projet de nouvel arrêté royal relatif à l'agrément des laboratoires qui effectuent des analyses en rapport avec la sécurité de la chaîne alimentaire. Je vous donne lecture de l'avis de cet inspecteur:

"Ook de aanduiding van de referentielaboratoria dient te gebeuren via een overheidsopdracht."

La durée du marché est déterminée et est limitée à quatre ans. Il s'agit du délai maximal prévu dans la nouvelle législation en matière de marchés publics, plus précisément à l'article 37, § 2, de la loi du 15 juin 2006 relative aux marchés publics et à certains marchés de travaux, de fourniture et de services, qui doit entrer en vigueur au début de l'année 2013.

Conformément à l'article 7, § 1 e) de l'arrêté royal du 20 décembre 2007 fixant le lieu de l'établissement, l'organisation et le fonctionnement de l'AFSCA, l'administration des Laboratoires est chargée de la sélection et de l'évaluation des laboratoires de référence pour des examens et analyses spécifiques. L'indépendance des laboratoires est évidemment assurée via toute une série de mécanismes, dont les normes ISO, les audits Belac et les audits d'efficacité. Tout cela est repris dans l'appel d'offres européen, le respect des prescrits européens, dont fait partie cette indépendance, est quant à lui notamment vérifié via des audits de la Food and Veterinary Office (FVO).

03.05 Thérèse Snoy et d'Oppuers (Ecolo-Groen): Je vous remercie d'avoir donné les références légales.

03.06 Sabine Laruelle, ministre: Nous sommes un État de droit, je dois suivre des règles légales.

03.07 Thérèse Snoy et d'Oppuers (Ecolo-Groen): Je ne peux pas contester le caractère légal de la démarche. Mais j'aurais voulu avoir votre avis sur cette question de conflit d'intérêts, qui apparaît à nouveau.

03.08 Sabine Laruelle, ministre: Je viens de vous répondre. Il y a des prescrits européens. Il y a des normes qui s'appliquent. Vos questions sont un peu contradictoires: d'un côté, vous critiquez le fait que l'on procède à un appel d'offres européen, et d'un autre, vous désiriez que l'on désigne *de facto* le laboratoire X. Ensuite, vous nous dites qu'il y a un conflit d'intérêts.

C'est en choisissant justement sans aucun appel d'offres le laboratoire X qu'on aurait risqué de créer un conflit d'intérêts. Ici, le choix est fait en toute indépendance et en toute objectivité. La loi nous impose de faire un appel d'offres. Cette manière de faire nous facilite la vie: le choix est objectivé et nous préserve des conflits d'intérêts.

03.09 Thérèse Snoy et d'Oppuers (Ecolo-Groen): Tout est entre les mains de l'AFSCA. C'est l'AFSCA qui le désigne.

03.10 Sabine Laruelle, ministre: Pas du tout, c'est un appel d'offres européen. C'est contrôlé par l'Inspection des Finances, c'est contrôlé par la Cour des comptes.

03.11 Thérèse Snoy et d'Oppuers (Ecolo-Groen): L'appel d'offres européen est lancé par la Direction générale Laboratoires de l'AFSCA.

03.12 Sabine Laruelle, ministre: Madame Snoy, quand une commune fait un marché, par exemple pour des travaux publics, c'est la commune qui lance l'appel d'offres et qui choisit. C'est logique quand même! Ici, c'est la même chose.

03.13 Thérèse Snoy et d'Oppuers (Ecolo-Groen): Ici, les deux niveaux de laboratoire sont choisis par les mêmes. C'est cela qui ne va pas.

03.14 Sabine Laruelle, ministre: Parce que c'est l'AFSCA qui gère en Belgique toute cette problématique. Et elle est auditée par l'Europe.

Si vous disposez de faits concrets de conflits, donnez-les-moi.

On peut toujours jeter la suspicion sur tout, comme Ecolo aime le faire.

Quand le ministre Nollet désigne 90 % de fonctionnaires d'une couleur politique, cela nous semble suspect. Et il nous répond qu'il respecte les lois. Nous sommes dans le même cas de figure.

03.15 Thérèse Snoy et d'Oppuers (Ecolo-Groen): La critique est un peu facile!

Je maintiens qu'il y a une concentration excessive de pouvoirs dans les mains de l'AFSCA.

L'incident est clos.

Het incident is gesloten.

04 Questions jointes de

- **Mme Marie-Martine Schyns à la ministre des Classes moyennes, des PME, des Indépendants et de l'Agriculture sur "les contrôles de l'AFSCA" (n° 12824)**

- **Mme Thérèse Snoy et d'Oppuers à la ministre des Classes moyennes, des PME, des Indépendants et de l'Agriculture sur "certains résultats du rapport 2011 de l'AFSCA" (n° 13189)**

04 Samengevoegde vragen van

- **mevrouw Marie-Martine Schyns aan de minister van Middenstand, Kmo's, Zelfstandigen en Landbouw over "de controles van het FAVV" (nr. 12824)**

- **mevrouw Thérèse Snoy et d'Oppuers aan de minister van Middenstand, Kmo's, Zelfstandigen en Landbouw over "bepaalde resultaten in het Activiteitenverslag 2011 van het FAVV" (nr. 13189)**

04.01 Marie-Martine Schyns (cdH): Monsieur le président, madame la ministre, fin juin, la presse relatait les résultats de l'AFSCA en 2011, notamment au sujet de la quantité de contrôles. L'AFSCA tire un bilan en demi-teinte. En matière de lutte contre les maladies animales, les résultats sont bons mais ils le sont nettement moins en ce qui concerne l'hygiène dans l'horeca, à l'instar des années précédentes d'ailleurs.

Sur 11 720 établissements contrôlés, 55 % ne sont pas conformes sur le plan de l'hygiène. Les restaurants à pittas sont principalement dans le collimateur mais on peut s'interroger sur différentes choses.

Ces résultats font dire à certains que l'AFSCA ne joue qu'un rôle répressif – même si je ne suis pas spécialement d'accord –, ce à quoi l'AFSCA répond qu'elle a organisé plus de 200 séances de formations qui permettent aux établissements non conformes d'éviter les amendes. Par ailleurs, un effort de formation a été porté sur le personnel des crèches et des cuisines de collectivités.

Madame la ministre, confirmez-vous ces résultats mitigés en ce qui concerne l'hygiène des établissements horeca? Comment peut-on justifier de si mauvais résultats et un nombre croissant de sanctions alors qu'un travail de prévention est effectué? Ne faudrait-il pas revoir le dosage entre prévention et répression?

En ce qui concerne le système des *smileys*, vous précisiez, en 2009, que si son succès ne s'améliorait pas – 351 établissements ont obtenu un *smiley* –, vous réfléchiriez à d'autres solutions. Quelles mesures pourraient-elles être prises à ce sujet?

04.02 Thérèse Snoy et d'Oppuers (Ecolo-Groen): Monsieur le président, madame la ministre, je reviens sur les résultats des inspections de l'AFSCA et, en particulier, celles effectuées dans le secteur horeca et les cuisines de collectivités. Les résultats sont défavorables pour 53,3 % des établissements inspectés et favorables avec remarques pour 43 % d'entre eux. On constate également que les résultats sont meilleurs pour les cuisines de collectivités que pour l'horeca, avec 34 % de résultats défavorables et 59,7 % de favorables avec remarques. Ceci vaut pour tout ce qui concerne l'infrastructure, l'installation et l'hygiène.

J'ai poursuivi ma lecture et j'ai observé les résultats en matière d'analyses microbiologiques. Là, les résultats sont moins alarmants. Pour l'horeca, le plus mauvais résultat concerne les entérobactéries (conformes à seulement 78,7 %) et pour les cuisines de collectivités, les résultats de conformité sont tous au-dessus de 90 %, heureusement.

Je me suis demandé pourquoi il y avait une telle différence entre les résultats concernant l'installation et l'hygiène et ceux concernant la conformité microbiologique. Selon moi, on constate la différence entre les analyses de moyens et les analyses de résultats.

Je me permets d'apporter cette réflexion.

Madame la ministre, avez-vous des explications sur ces différences de résultats? Par ailleurs, vous avez vous-même exprimé le souhait d'orienter les audits vers une obligation de résultats et non vers une obligation de moyens, souhait que je partage. L'analyse de ces résultats nous conduira-t-elle à des propositions de simplification des règles en matière d'infrastructure?

04.03 Sabine Laruelle, ministre: Monsieur le président, madame Schyns, les résultats des inspections en matière d'infrastructure, d'installation et d'hygiène dans l'horeca et le commerce de détail indiquent effectivement que des améliorations sont encore nécessaires, et dans certains cas, le mot est faible.

Cependant, je tiens à attirer votre attention sur le fait que 55 % des 11 720 établissements horeca contrôlés, (restaurants, cafés, friteries, snacks, etc.) et 54 % des 10 297 commerces de détail ont obtenu des résultats favorables et non des résultats défavorables. Le détail des résultats est publié dans le rapport 2011 de l'AFSCA et est disponible sur son site.

Certes, la situation dans le secteur horeca doit être améliorée. Le résultat des inspections est basé sur un système d'évaluations réalisées à l'aide de *checklists* standardisées. La suite donnée aux résultats (avertissement, procès-verbal ou re-contrôle) est également déterminée sur la base d'une approche standardisée, afin d'éviter que la même situation à 200 km ne donne lieu à des mesures différentes.

À titre d'illustration, je puis vous communiquer qu'en 2011, la majorité des non-conformités graves constatées sur le plan de l'infrastructure, de l'installation, de l'hygiène dans l'horeca concernait la propreté des locaux d'exploitation (14 %) et des surfaces entrant en contact avec les denrées alimentaires (11 %), le respect de la chaîne du froid (10 %) et des conditions adéquates de décongélation des denrées alimentaires (10 %), et l'équipement et la propreté des sanitaires et lave-mains (10 %). Venant de répondre au sujet de l'*Escherichia coli*, nous pouvons nous rendre compte qu'il s'agit d'éléments importants.

Madame Snoy, il est évident que la différence entre le taux d'inspections non conformes (53,3 % en ce qui concerne l'hygiène) et le taux de résultats d'analyses conformes (78,7 % en ce qui concerne les entérobactéries) montre qu'une insuffisance d'hygiène n'entraîne pas nécessairement une contamination des aliments. Mais il est évident qu'on en augmente le risque.

L'AFSCA va évidemment continuer à surveiller de près la situation via ses inspections. De plus, à l'avenir, elle orientera ses inspections de façon telle que les restaurants, qui ont dû prendre des mesures correctives éventuellement après un nouveau contrôle, soient une nouvelle fois contrôlés dans un certain délai afin de s'assurer du maintien des améliorations apportées, l'objectif étant que ces améliorations s'inscrivent dans la durée.

En concertation avec le secteur, l'AFSCA examine également quelles sont les actions concrètes à mener

pour améliorer la situation.

Comme vous, je pense que la prévention est importante. C'est la raison pour laquelle l'AFSCA informe les professionnels via de nombreux canaux. Parmi les actions d'information et de prévention, on peut citer la mise à disposition des *checklists* sur le site de l'AFSCA afin que les opérateurs sachent très exactement quels sont les points critiques, la publication de brochures thématiques. On peut aussi mentionner la validation, en 2006, par l'AFSCA d'un guide d'autocontrôle proposé par le secteur horeca; ce guide est très pédagogique. Il a été développé par le secteur et il aide les opérateurs à satisfaire aux bonnes pratiques d'hygiène et à mettre sur pied leur propre système d'autocontrôle. Parmi ces actions, on trouve aussi le *smiley*, lancé début 2008, attribué aux établissements horeca qui ont certifié leur système d'autocontrôle et la mise en place par l'AFSCA, fin 2008, notamment en collaboration avec les Communautés, d'une cellule de vulgarisation qui donne des formations ciblant les opérateurs en contact direct avec les consommateurs, en particulier les très petites entreprises ayant des difficultés à se mettre en conformité avec la réglementation mais également les futurs opérateurs de la chaîne alimentaire.

Fin 2011, cette cellule avait donné 434 sessions de formation à 12 621 opérateurs parmi lesquels l'horeca et les crèches et 2 606 étudiants et professeurs d'écoles d'hôtellerie, de boucherie ou de boulangerie.

Depuis 2009, une dizaine de campagnes annuelles de contrôle annoncées dans le secteur sont destinées directement au consommateur. L'AFSCA organise chaque fois des séances d'information préalables auxquelles les opérateurs sont invités. Le retrait de l'amende administrative pour le secteur horeca depuis le début 2011 est effectif si l'ensemble du personnel concerné suit une formation de la cellule de vulgarisation: 405 opérateurs l'ont suivie en 2011. Enfin, des interventions préventives de sensibilisation et de vulgarisation sont organisées. Ces initiatives resteront évidemment les missions essentielles de l'AFSCA: missions de contrôle et de sanction, mais aussi des missions de prévention, d'intervention et de sensibilisation.

Pour répondre à votre question, madame Snoy, je suis également favorable à une obligation de résultats plutôt que de moyens. À la lecture des chiffres du rapport, il faut bien sûr constater que les objectifs ne sont pas atteints dans plusieurs cas propres à l'horeca. En effet, l'augmentation la plus importante du pourcentage d'échantillons non conformes a lieu dans ce secteur, qui présente aussi le taux le plus élevé d'inspections débouchant sur des constats de non-conformité. Je vous rappelle que ces inspections ont pour but de vérifier que les opérateurs ont pris les mesures de prévention nécessaires afin d'éviter la contamination. Nous allons donc essayer de nous orienter vers une obligation de résultats, notamment pour les audits – entre autres pour tout ce qui est *business to consumer*. Mais rappelons quand même que l'horeca est un secteur sensible, qui a une obligation de moyens, mais les résultats n'y sont pas. Il faut donc trouver un équilibre.

L'arrêté ministériel étendant le champ d'application du *smiley* à l'ensemble du secteur de la distribution et du commerce de détail a été publié le 29 juin 2012. Les boucheries, les boulangeries, les supermarchés possédant un système d'autocontrôle certifié peuvent donc aussi bénéficier du *smiley*. Après la publication de cet arrêté, l'AFSCA va développer, en concertation avec les secteurs, une campagne de communication et de sensibilisation ciblée sur les établissements concernés et, dans un deuxième temps, sur le grand public. L'extension du nombre de *smileys* permettra, du moins l'espérons-nous, de sensibiliser le consommateur et de faire en sorte que ce soit un logo reconnaissable.

D'autres incitants, comme la division par quatre de la contribution ou la diminution du nombre de contrôles chez les opérateurs avec autocontrôle validé, poursuivent évidemment le même objectif.

Le rapport indique clairement que, chez les possesseurs d'un autocontrôle validé, le pourcentage de non-conformité baisse.

04.04 Marie-Martine Schyns (cdH): Monsieur le président, madame la ministre, je vous remercie pour votre réponse très claire; elle brosse un tableau assez général tout en précisant certains détails. Je vous remercie également pour le rectificatif des chiffres: c'est bien 55 % sur les 11 720 qui sont favorables et conformes.

Je pense qu'on peut souligner que si un mieux apparaît dans les cuisines de collectivités, crèches et autres, c'est sans doute grâce aussi à tout le travail de prévention effectué. La démarche de l'AFSCA de renforcer cette démarche de prévention tout en maintenant les contrôles semble constituer la bonne solution, tel le retrait d'amendes en cas de formation.

Vous avez cité la campagne des *smileys*: je ne puis qu'espérer qu'elle décollera, ce qui n'est pas encore le cas vu le manque d'information chez les consommateurs. Au moins, les mesures sont prises et je vous en remercie.

04.05 Thérèse Snoy et d'Oppuers (Ecolo-Groen): Monsieur le président, madame la ministre, je vous remercie aussi pour cette réponse.

Ce qui me préoccupe dans les cuisines de collectivités, c'est que les règles d'hygiène sont parfois contraires à une gestion économe des aliments. Par exemple, pour le beurre, on remplace les beurriers par des petits paquets emballés. Ou encore, dans les homes pour personnes âgées, les résidents ne peuvent plus entrer dans les cuisines ni participer à l'élaboration des repas.

Ainsi, je suis évidemment d'accord avec les règles d'hygiène, mais elles vont parfois tellement loin qu'elles revêtent un côté inhumain, sacrifient la convivialité et risquent d'augmenter le gaspillage alimentaire.

Je reste donc perplexe: je sais qu'il convient de veiller à l'hygiène, car on ne se pardonnerait pas une épidémie dans une maison de repos, mais cela entraîne d'autres conséquences.

04.06 Sabine Laruelle, ministre: Vous avez raison. Évidemment, tous les couteaux se retrouvent dans un beurrier, etc., comme cela se passe dans une famille. En fait, il s'agit de toujours rechercher le difficile équilibre, souvent précaire, entre les bons et les moins bons aspects. Je vous rejoins totalement sur ce point. Mais trouver l'équilibre n'est pas chose aisée.

04.07 Thérèse Snoy et d'Oppuers (Ecolo-Groen): Non, vous avez raison.

L'incident est clos.

Het incident is gesloten.

05 Question de Mme Thérèse Snoy et d'Oppuers à la ministre des Classes moyennes, des PME, des Indépendants et de l'Agriculture sur "la mise en oeuvre des mesures d'assouplissement proposées par l'AFSCA" (n° 13141)

05 Vraag van mevrouw Thérèse Snoy et d'Oppuers aan de minister van Middenstand, Kmo's, Zelfstandigen en Landbouw over "het in praktijk brengen van de door het FAVV voorgestelde versoepelingen" (nr. 13141)

05.01 Thérèse Snoy et d'Oppuers (Ecolo-Groen): Monsieur le président, cette question est du même type que la précédente mais concerne davantage les producteurs et le début de la chaîne.

Madame la ministre, en août 2010, la Commission européenne avait diffusé un document de travail destiné à faciliter la compréhension de certaines dispositions en matière de flexibilité prévues dans le paquet hygiène. Ces dispositions permettent des dérogations, des exemptions et des adaptations et, par ailleurs, excluent certaines activités du champ d'application du paquet hygiène.

Lorsque les États membres ont recours aux dispositions en matière de flexibilité, ils doivent généralement adopter des mesures nationales.

En juin 2011, je vous ai interrogée à ce sujet pour savoir si vous aviez mis en œuvre les possibilités de flexibilité que permet la Commission européenne, en particulier en ce qui concerne les locaux où les denrées alimentaires présentant des caractéristiques traditionnelles sont exposées à un environnement contribuant au développement de leurs caractéristiques. Je pense entre autres aux fromages.

Les dérogations/exemptions offrent la possibilité aux États membres d'autoriser les opérateurs du secteur alimentaire à ne pas appliquer certaines exigences définies dans le paquet hygiène dans des circonstances spécifiques. Ces locaux pourraient dès lors notamment être équipés de murs, plafonds et portes n'étant pas composés de matériaux lisses, étanches, non absorbants ou résistants à la corrosion, et comporter des murs, plafonds et sols naturels d'origine géologique. Cela simplifierait bien les choses pour certains petits producteurs. On en revient toujours à la question du niveau d'investissement nécessaire pour se lancer dans une transformation à la ferme.

Les exclusions du paquet concernaient, entre autres:

- la production primaire destinée à un usage domestique privé,
- l'approvisionnement direct, par le producteur primaire, du consommateur final ou du commerce de détail local,
- l'approvisionnement direct par le producteur, en petites quantités, de viande de volaille et de lagomorphes abattus dans l'exploitation, du consommateur final ou du commerce de détail local.

En juin 2011, vous m'aviez répondu que l'AFSCA était occupée à lister l'ensemble des dérogations délivrées au cas par cas, afin d'arriver au traitement le plus uniforme possible de tous les opérateurs.

Vous disiez que l'AFSCA pouvait disposer d'un recul suffisant pour avoir une vue d'ensemble des dérogations octroyées et allait déterminer s'il fallait formaliser cela de façon plus importante.

Madame la ministre, permettez-moi dès lors de vous poser la question suivante.

L'AFSCA est-elle aujourd'hui en mesure de passer du cas par cas à une mesure générale, qui allègerait les contraintes de moyens des petits producteurs? Si oui, quelles sont les mesures qui ont été prises ou sont sur le point de l'être?

Pour les activités qui pourraient être exclues du champ d'application du paquet hygiène, l'approvisionnement direct en petites quantités de viande, comme mentionné ci-dessus, sera-t-il concerné?

Je reviens ensuite avec mon histoire d'obligation de résultats et de moyens, mais nous en avons déjà parlé.

05.02 Sabine Laruelle, ministre: Monsieur le président, je vous remercie.

Comme je vous le disais l'année dernière, les mesures nationales relatives aux opérateurs exclus du champ d'application du paquet hygiène ainsi que les mesures de flexibilité prévues dans ces règlements sont reprises dans deux arrêtés du 22 décembre 2005 relatives, d'une part, à l'hygiène des denrées alimentaires et, de l'autre, à celle des denrées alimentaires d'origine animale.

Dans notre pays, les mesures de flexibilité sur lesquelles il est possible d'intervenir sont, dans leur grande majorité, relatives à l'infrastructure des entreprises - vous avez d'ailleurs souligné quelques exemples - et concernent surtout les établissements de faible capacité.

L'AFSCA procède en ce moment à une refonte des dispositions réglementaires, visant à passer d'un système de dérogation au cas par cas à un autre, plus uniforme pour tous les opérateurs. Un projet d'arrêté royal est en cours de rédaction et fait l'objet d'une concertation avec les organisations sectorielles concernées. Il comprendra trois volets:

- primo, l'approvisionnement direct par le producteur du consommateur et du commerce de détail en petites quantités de denrées d'origine animale issues de la production primaire - lait cru, œufs, poissons pêchés en mer et en eau douce;
- secundo, l'approvisionnement direct par le producteur du consommateur final en petites quantités de viande de volailles et de lagomorphes - les lapins - abattus dans l'exploitation. Une possibilité analogue est prévue pour l'approvisionnement direct du producteur en aquaculture au consommateur final en petites quantités de poissons tués en exploitation.
- tertio, l'approvisionnement par le chasseur du consommateur final en petites quantités de gibiers. Le tout est évidemment de savoir ce que l'on entend par "petites quantités".

Les dispositions prévues dans ce projet d'arrêté porteront sur les quantités de produits qui peuvent être livrées, les conditions d'infrastructure, d'hygiène et de conservation ainsi que les critères qualitatifs et sanitaires qui s'appliquent. Il ne s'agit donc pas d'autoriser n'importe quoi, mais de simplifier les procédures.

Dans le business plan 2012-2014 de l'AFSCA, conformément à ce que je souhaitais, l'accent sera mis sur le principe d'obligation de résultats, et non plus de moyens. Cela se traduira notamment par des circulaires publiées par l'Agence à l'intention des opérateurs. Ces exigences figureront également dans les guides d'autocontrôle ainsi que dans la législation, pour autant, évidemment, que la réglementation européenne le permette. Ainsi, l'exemple du plan HACCP repris dans le guide d'autocontrôle n'est fourni qu'à titre indicatif. Il sera loisible à l'opérateur de l'adapter en fonction de sa situation. Cela implique automatiquement que, lors

de l'audit de ce système, l'attention se portera sur le résultat plutôt que sur les moyens destinés à y parvenir.

J'ai également donné instruction à l'AFSCA de rappeler cette obligation de résultats dans les documents de vulgarisation et dans la législation qui doit être modifiée. Enfin, j'ai mis en place un groupe de travail relatif à la problématique des circuits courts et de la transformation à la ferme, afin de faciliter l'accès à cette activité. On y travaille notamment avec les Régions.

Pour donner un exemple: pour la transformation du lait à la ferme, le guide va être validé ce mois-ci, avec les assouplissements. Aujourd'hui, il y a des assouplissements jusque cinq équivalents temps plein pour le *business-to-consumer*. L'idée, c'est d'assouplir tout le *business-to-consumer*, et pas uniquement cinq équivalents temps plein.

Pour la Foire de Libramont, l'AFSCA disposera également d'une brochure reprenant les différents éléments, justement en ce qui concerne toute la problématique de la transformation à la ferme, avec des adresses utiles telles que les Facultés de Gembloux ou le service de Mme Syndic, qui offre un réel encadrement. L'idée, à terme, c'est de dire que si quelqu'un veut transformer à la ferme, on pourra lui faire un pré-audit pour savoir ce qui va ou non et comment y arriver. On y travaille avec les Régions, ça avance.

05.03 Thérèse Snoy et d'Oppuers (Ecolo-Groen): Je dois dire que j'ai obtenu une réponse totalement satisfaisante et j'en remercie la ministre. Vous avez une idée de la date de publication de ces arrêtés royaux?

05.04 Sabine Laruelle, ministre: Ils sont en voie de finalisation. On peut dire plus ou moins ce qu'on veut faire. Il y a les concertations. Pour Libramont, il y aura une plaquette.

Par exemple, je m'étonnais qu'il faille, dans les lavabos, de l'eau chaude et de l'eau froide. Et bien, cela, c'est dans le règlement européen. Il y a donc parfois des choses qui vont très loin dans le règlement européen. Je préférerais personnellement qu'on élague un peu.

C'est comme les certificats de conformité; quand vous utilisez un ustensile, le règlement européen oblige à établir un certificat de conformité pour tous les ustensiles utilisés pour la transformation, préparation, etc. C'est bien si vous êtes un gros restaurant de collectivité, mais quand vous allez acheter un plat en inox au magasin du coin, c'est un peu plus difficile. Donc, par exemple, sur ce point là, j'ai demandé qu'on regarde comment renverser l'obligation sur les fournisseurs. Mais les règlements européens vont parfois très loin dans les détails.

05.05 Thérèse Snoy et d'Oppuers (Ecolo-Groen): Nous verrons donc ce que contiennent ces arrêtés. Merci, madame la ministre.

L'incident est clos.
Het incident is gesloten.

La réunion publique de commission est levée à 14.59 heures.
De openbare commissievergadering wordt gesloten om 14.59 uur.