

# Quelles réponses aux crises alimentaires et sanitaires ?

Durant la dernière décennie, le secteur agricole, plus particulièrement celui de l'élevage, a été frappé de plein fouet par plusieurs crises alimentaires et sanitaires. La vache folle, le poulet à la dioxine, la fièvre aphteuse ont fait la une des médias pendant de nombreuses semaines engendrant un sentiment d'incertitude voire de panique souvent injustifiée chez les consommateurs.

Dans la foulée de ces événements, l'Union Européenne et chacun des Etats membres ont pris une série de mesures préventives afin d'assurer un contrôle optimal des différentes chaînes de production.

## La maladie de la vache folle

Les premiers cas de la maladie «de la vache folle» sont apparus en 1986 en Grande-Bretagne. Cette maladie trouverait son origine dans la modification du procédé de fabrication des farines animales. Compléments alimentaires riches en protéines ajoutés à la ration des animaux d'élevage, les farines animales étaient fabriquées notamment avec les restes des cadavres d'animaux («déchets d'abattoir»: os, abats, muscles divers).

L'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) atteint le bovin âgé en général de 4-5 ans. Cette maladie s'attaque au cerveau de l'animal et entraîne sa mort. L'ESB ressemble à la tremblante du mouton connue depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle. Parallèlement au développement de l'ESB au Royaume-Uni, plusieurs cas d'une nouvelle forme de la maladie de Creutzfeldt-Jacob se sont déclarés chez l'homme. Ces trois maladies ont en commun de détruire le cerveau sous l'effet d'un même agent infectieux : le prion qui est le résultat de la

mutation d'une protéine. Les recherches scientifiques sur le prion en sont à leur début. A l'heure actuelle, les chercheurs ne savent pas encore précisément comment l'ESB se transmet aux bovins, ni comment elle peut se transmettre de l'animal à l'homme.

## La crise de la dioxine

En 1999, la Belgique a connu ce que l'on a appelé « la crise de la dioxine », événement qui a eu des conséquences désastreuses sur l'économie belge et un retentissement international dont le pays ce serait bien passé.

Le terme « dioxines » regroupe en réalité un grand nombre de composés dont certains sont toxiques. Toute combustion produit des dioxines : incinérateurs, chauffage, feux de jardin, barbecue... Les dioxines sont très difficilement biodégradables et, dès lors, elles persistent très longtemps dans l'environnement. On relève ainsi leur présence dans l'air, dans le sol et dans l'eau.

Une autre source de dioxines sont les huiles de PCB. Les PCB (diphényles polychlorés) sont des composés très résistants au feu autrefois utilisés dans les transformateurs et les condensateurs comme fluide hydraulique ou comme liquide de refroidissement. Les dioxines apparaissent lors de la fabrication et durant le processus de vieillissement des huiles de PCB. La crise de 1999 trouve son origine dans une contamination par les PCB. Une huile de PCB a été déversée dans un parc à conteneurs dans un fût destiné à recueillir des huiles de fritures usagées. Par le processus qui consiste à recycler ces huiles usagées dans les firmes fabriquant des aliments pour animaux, des PCB se sont alors retrouvés dans la composition

d'aliments pour animaux d'élevage et ensuite dans celle de denrées alimentaires.

Plus de 90% des dioxines accumulées dans l'organisme humain ont une origine alimentaire. Les dioxines et les composés apparentés ont la particularité de s'accumuler dans les tissus adipeux des animaux et dans la graisse du lait. Ainsi, la teneur en dioxines est plus élevée dans les produits laitiers gras, les œufs, les viandes et les poissons gras.

Dioxines et PCB présentent des risques pour la santé de l'homme. Les informations disponibles sur leur toxicité proviennent à la fois d'études réalisées sur des animaux de laboratoire et d'expositions accidentelles (ex. : accident de Seveso en Italie en 1976). De manière globale, il ressort de ces observations que ces substances peuvent engendrer des cancers, des troubles hépatiques, des maladies de la peau ainsi que des dysfonctionnements des systèmes immunitaire, endocrinien et reproductif.

L'OMS estime que la dose journalière admissible (DJA)<sup>1</sup> d'exposition doit se situer entre 1 et 4 picogrammes<sup>2</sup> par kg de poids corporel, ce qui équivaut à une quantité cent fois inférieure aux plus petites doses ayant induit des effets chez le singe. En 1999, suite à la crise de la dioxine, des teneurs légales maximales complémentaires ont été fixées en Belgique pour la viande bovine, porcine, la volaille, les produits laitiers, les œufs et les graisses. Par ailleurs, il semble que les efforts consentis dans l'UE en vue de réduire les émissions de dioxines se sont traduits lors des deux dernières décennies par une diminution importante de la dose absorbée.

## La fièvre aphteuse

La fièvre aphteuse est une maladie virale qui affecte les biongulés (sabot fendu) comme les bovins, les moutons, les cochons, les chèvres. Elle se caractérise par l'apparition d'aphtes sur les pieds et la langue des animaux.

L'homme n'est pas sensible à cette maladie. Mais il peut toutefois être porteur du virus, tout comme d'autres animaux (chiens, chats, chevaux, volailles...) et les transmettre aux biongulés. La fièvre aphteuse est effectivement très contagieuse. La contamination est facilitée par le contact des animaux vivant en troupeaux et lors de leur transport. Le virus peut aussi être transporté par le vent sur des grandes distances (jusqu'à 60 km). D'où la nécessité d'isoler totalement les exploitations où sont détectés des cas de fièvre aphteuse comme ce fut le cas en 2000 en Grande-Bretagne. La fièvre aphteuse n'entraîne pas la mort des animaux qui en sont atteints. Mais elle a des répercussions économiques désastreuses car elle entraîne pour l'agriculture du pays qui est touché le gel national de tous les produits de viande et d'aliments d'origine animale.

Un vaccin existe mais celui-ci n'est plus administré dans l'Union Européenne depuis 1992. La raison est qu'il n'est pas possible de distinguer un animal vacciné d'un animal contaminé. Des pays tiers (hors UE) n'acceptent pas l'importation d'animaux vaccinés contre la fièvre aphteuse pour ce motif. Or, ces états constituent des débouchés importants pour la viande européenne. Ce qui explique le maintien de la décision de ne pas vacciner en 2000 lors de l'épidémie britannique.

<sup>1</sup> La dose journalière admissible (DJA) représente la dose d'une substance que l'on peut ingérer quotidiennement pendant toute une vie sans risque d'effets nuisibles.

<sup>2</sup> 1 picogramme = 10<sup>-12</sup> gramme.

## Les hormones

La Belgique a derrière elle un long combat contre l'usage illégal d'hormones et de stimulateurs de croissance. L'assassinat du vétérinaire Karl Van Noppen en 1995 a mis au jour l'existence d'une véritable mafia des hormones opérant dans notre pays. Suite à cet événement, les autorités ont considérablement renforcé le système répressif faisant ainsi de la législation belge en matière d'hormones l'une des plus sévères d'Europe.

Il existe deux types d'hormones : les hormones chimiques et les hormones dites naturelles c'est-à-dire normalement présentes dans l'organisme. En Belgique, le recours aux hormones, chimiques ou naturelles, dans les élevages est interdit comme dans le reste de l'UE. Par contre, l'utilisation contrôlée d'hormones naturelles est autorisée dans certains pays tiers, notamment aux États-Unis, ce qui suscite des tensions régulières entre l'UE et ces états. Depuis 1988, l'UE interdit l'importation de bœuf américain, canadien, australien et néo-zélandais dopé aux hormones. Ces pays pénalisés y voient une mesure de protectionnisme. Tout le débat repose sur l'innocuité de ces hormones qui, à l'heure actuelle, n'est pas prouvée à 100%. Dans le doute, l'UE préfère appliquer le principe de précaution, démontrant par ailleurs qu'il est tout à fait possible d'élever des animaux sans recourir aux hormones.

## Les mesures de prévention européennes

Depuis le 1<sup>er</sup> juillet 1994, il est interdit d'ajouter des farines animales dans les aliments des ruminants (bovins et ovins). En 2000, cette interdiction a été étendue aux porcs et aux volailles.

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2001, aucun bovin de plus de 30 mois ne peut entrer dans la chaîne alimentaire sans subir un test ESB<sup>3</sup> au préalable. Les matières à risque de l'ensemble des bovins, animaux sains compris, sont détruites : le système intestinal, et pour les bovins de plus de 12 mois, le crâne, les amygdales et la moelle épinière. Le prion n'a encore jamais été détecté dans la viande, les muscles et le lait.

## Les instruments de prévention en Belgique

### L'AFSCA

L'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire a été mise en place en 2001 et 2002. Sa mission est de chapeauter toutes les structures chargées de veiller à la sécurité alimentaire.

### LE CONSUM

Le Contaminant Surveillance System est un réseau de contrôle qui permet aux autorités de vérifier que certaines substances ne soient pas présentes en trop grandes quantités dans les aliments pour le bétail ou dans la viande bovine car elles peuvent être nocives pour la santé. La dioxine est l'exemple le plus connu mais le CONSUM recherche aussi à détecter la présence de métaux lourds, les résidus de pesticides...

<sup>3</sup> Encéphalopathie spongiforme bovine c'est-à-dire la « maladie de la vache folle ».

## LE PROGRAMME RÉSIDUS

Le Programme Résidus a pour mission le dépistage d'antibiotiques et d'hormones afin de détecter les éleveurs fraudeurs. Des contrôles sont effectués dans la ferme sur les aliments pour le bétail, l'eau potable, les selles, l'urine et la peau de l'animal. Des contrôles sont également réalisés à l'abattoir.

## LA SURVEILLANCE ÉPIDÉMIOLOGIQUE

Le programme de surveillance épidémiologique a pour objectif de lutter contre les maladies des animaux (ESB, fièvre aphteuse, brucellose, tuberculose...). Ce programme repose sur SANITEL.

## SANITEL

SANITEL est le système informatique qui identifie et enregistre tout animal agricole en Belgique. Un numéro d'identification unique est attribué à chaque bovin. L'animal le porte à chacune de ses oreilles. Ce numéro d'identification s'accompagne d'un passeport qui reprend les données relatives aux fermes, aux éleveurs et aux mouvements de l'animal. SANITEL joue un rôle important dans le contrôle de la qualité.

## BELTRACE ET L'ÉTIQUETAGE

Avec le programme Beltrace, la traçabilité s'étend jusque chez le détaillant. L'étiquette de la viande de bœuf préemballée ou la pancarte de l'étal du boucher doit comporter :

- le numéro d'identification de l'animal
- le pays de naissance
- le (les) pays d'élevage
- le pays d'abattage et de découpe
- les numéros d'identification de l'abattoir et de l'atelier de découpe

## L'INSPECTION DE LA VIANDE

La viande fait l'objet de contrôles à l'abattoir et chez les fabricants de charcuteries. Ces contrôles sont pratiqués par des vétérinaires.