

21 mai 2015 -10:21

Willy Borsus : « En plus de l'information, de la prévention et des contrôles, l'Afsca assurera davantage d'accompagnement pour les petits producteurs »

Le Ministre fédéral de l'Agriculture Willy Borsus a rencontré ce matin le producteur de fromage de Herve Munnix, en présence de responsables de l'Afsca et de Pierre-Yves Jeholet, Député-Bourgmestre de Herve.

Willy Borsus a rappelé que la sécurité alimentaire reste une priorité d'utilité publique incontestée. Pour rappel, la bactérie *Listeria monocytogenes* est pathogène et dangereuse pour la santé publique. L'Autorité européenne de sécurité alimentaire fait état dans son dernier rapport d'une évolution significative des infections causées par *Listeria* durant la période 2009 à 2013 : 1763 cas de listériose ont été recensés sur l'ensemble des Etats membres en 2013, et 191 personnes en sont malheureusement décédées, et ce malgré ces normes sévères. Les sources d'infections alimentaires sont diverses et les fromages à pâte molle représentent une des sources connues.

C'est la raison pour laquelle les produits de Monsieur Munnix saisis récemment par l'Afsca ne peuvent être remis sur le marché. Il est en effet impossible de libérer des fromages suspectés d'être contaminés par de la listéria, c'est une question de responsabilité et de respect de la législation européenne. Une cellule d'accompagnement pour aider le producteur hervien à relancer son activité sera mise en place. La Ville de Herve s'est par ailleurs engagée à soutenir Monsieur Munnix pour la perte liée au retrait de ses lots.

Pour Pierre-Yves Jeholet, Député-Bourgmestre de Herve : « *Il s'agit de ne prendre aucun risque et de repartir sur de bonnes bases. C'est pourquoi la Ville de Herve s'engage à aider ses producteurs en soutenant la mise en place d'un comité d'accompagnement et en prenant en charge les coûts d'analyses supplémentaires qui permettraient éventuellement d'assouplir la norme. Le fromage de Herve revêt une importance capitale pour l'image de notre région, il est donc très important de le soutenir.* »

Dans la foulée de cette réunion, Willy Borsus a souhaité :

1° rappeler le nécessaire équilibre entre sécurité alimentaire (en Belgique, une des plus sûres d'Europe) et exercice du métier de producteur. « *Les producteurs locaux et artisanaux belges travaillent au quotidien dans le respect des normes. Les derniers chiffres font état de près de 1500 producteurs fermiers en Belgique, et le dossier actuel est un cas isolé. L'artisanat permet la production de produits de qualité mais n'a pas pour politique de permettre la production de denrées contaminées où un risque existe. Des contaminations accidentelles sont toujours possibles et les mesures doivent être prises pour prévenir tout risque* », a dit le Ministre.

2° accentuer une démarche déjà en cours au sein de l'Afsca : l'Agence, en plus de ses indispensables missions de contrôle, devra jouer encore davantage un rôle d'accompagnement afin d'aider les opérateurs (producteurs, agriculteurs, restaurateurs...) qui le souhaitent à se mettre en conformité et à respecter les règles en vigueur d'une manière aussi praticable et accessible que possible. C'est pourquoi une task-force d'accompagnement et de conseil sera mise en place au sein de l'Agence. Un référent pourrait être désigné pour soutenir les petits producteurs et les guider, par exemple, vers les formations à suivre.

3° demander au Comité scientifique indépendant institué auprès de l'Afsca d'émettre un avis relatif aux méthodes qui pourraient être utilisées pour démontrer qu'une présence initiale d'un faible taux de listeria dans les fromages à base de lait cru n'entraînerait pas un dépassement de 100 ufc/g lors de la vente au consommateur final pendant la période de validité du produit. L'utilisation de méthodes validées en la matière peut en effet permettre des assouplissements par rapport à la norme de base tel que l'autorise la législation européenne (cfr ci-dessous).

L'objectif est de faciliter l'usage de cette possibilité d'assouplissement, déjà mise en œuvre pour d'autres types de productions artisanales à l'initiative des secteurs concernés.

Plus d'infos sur les normes :

Les normes en matière de Listeria dans le fromage à base de lait cru sont définies à l'échelle européenne (Règlement 2073/2005) : dans ce type de denrée alimentaire et au stade de la fabrication (à la sortie des ateliers de production), l'absence de Listéria doit être totale (absence complète dans un échantillon de 25gr) lorsque ces produits sont destinés à être commercialisés par d'autres opérateurs.

Service de presse de Willy Borsus, ministre des Classes moyennes, des Indépendants, des PME, de l'Agriculture, et de l'Intégration sociale

Avenue de la Toison d'Or 87 Bte 1

1060 Bruxelles

Belgique

<http://www.borsus.belgium.be>