

En 2021, les maraîchers de La Ferme dans l'assiette à Olne ont appris que leurs légumes ne respectaient pas les normes en matière de métaux lourds à cause d'une pollution historique des sols.  
© Gaëlle Henkens



## Petits producteurs vs AFSCA : faux scandales, vrai malaise

Bonne nouvelle pour l'AFSCA, l'Agence fédérale en charge de la sécurité de la chaîne alimentaire : ses inspections de routine sont jugées parfois trop pointilleuses, parfois pas assez, stressantes certes, mais nécessaires.

Le malaise est plus profond. En réalité, il déborde largement des compétences de l'AFSCA, souvent prise pour cible expiatoire quoiqu'elle ne soit pas dénuée de responsabilité.

Les petits producteurs éprouvent un manque de considération sociétal, inscrit dans des lois qui n'ont pas été pensées pour eux. Une tuile sanitaire, et c'est le projet d'une vie qui tanguent. Parfois incriminés à tort, parfois contraints de jeter des produits sains. Sans indemnisation.

Coopératives de distribution, boucheries à la ferme ou petits abattoirs sont mis sur le même pied que des entreprises qui exportent dans le monde entier.

L'AFSCA n'est pas en guerre contre les spécialités de terroir. Mais le financement d'études scientifiques susceptibles d'alléger la gestion des risques dans les fermes et petits ateliers artisanaux n'est pas la priorité des autorités.

Qui s'en soucie ? Sur la scène politique belge et européenne, les débats de fond ont à peine commencé.

## 15<sup>ÈME</sup> ÉDITION DU FESTIVAL ALIMENTERRE : LE FESTIVAL QUI CULTIVE UN MONDE PLUS JUSTE

Le Festival Alimenterre revient du 10 au 15 octobre 2023 à Bruxelles et en Wallonie lors d'une édition placée sous le signe de la résistance.

Depuis 15 ans, le Festival de films Alimenterre sensibilise le public belge aux dysfonctionnements du système alimentaire mondialisé et propose des alternatives et des pistes d'actions pour relever les défis actuels.

À travers une sélection de films du Nord et du Sud (documentaires, fictions, films d'animation et courts métrages), des débats engagés sur l'actualité, une programmation jeunes publics et des appels à l'action, le festival est un espace incontournable d'échanges et de rencontres pour agir collectivement en faveur de la transition agroécologique.

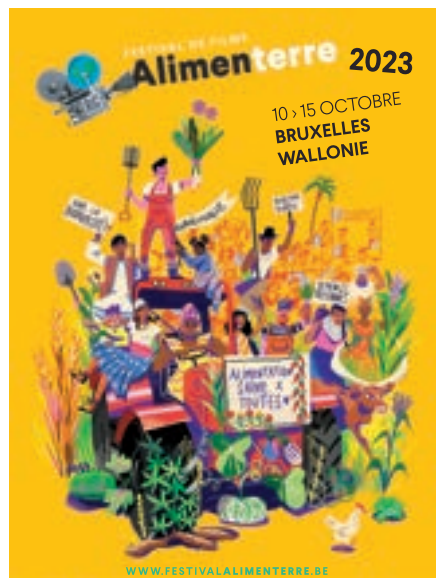
### LA RÉSISTANCE À L'HONNEUR

Plus que jamais nécessaire, la résistance est le thème mis à l'honneur de cette édition : la résistance des peuples indigènes face à l'exploitation de leurs ressources. Celle des lanceur-seuse-s d'alerte qui assument seuls les risques de se confronter à la puissance des États et des lobbys. Celle des peuples africains et latino-américains qui interpellent les dirigeants du monde. Celle des femmes agricultrices également, qui peinent à obtenir une reconnaissance de leur travail et des avancées rapides concernant leurs droits.

À travers sa programmation, Alimenterre se fait l'écho de ces luttes, mais également de nombreuses autres thématiques en lien avec nos systèmes alimentaires.

### CÉLÉBRER ENSEMBLE UN AVENIR MEILLEUR

Alimenterre, c'est aussi des moments festifs, des respirations théâtrales et artistiques, des concerts et des DJ sets. Cette année, deux artistes engagé-e-s en faveur d'un monde plus juste se joignent à la fête : Coline Blf (chanteuse, vidéaste, youtubeuse) et Vinz (animateur, journaliste, producteur, militant) sont les ambassadeur-ric-e-s de cette édition.



Alimenterre est un festival pour reprendre des forces et des savoirs. N'attendons pas la catastrophe pour agir : il reste de la beauté à préserver et de l'horizon à construire. La solution est sous nos pieds.

Infos et programme :  
[WWW.FESTIVALALIMENTERRE.BE](http://WWW.FESTIVALALIMENTERRE.BE)

### HUMUNDI, À L'INITIATIVE DU FESTIVAL ALIMENTERRE

Alimenterre est organisé par Humundi (ex SOS Faim) en collaboration avec une soixantaine de partenaires. ONG belge de développement active depuis 1964, Humundi lutte contre la faim et la pauvreté en milieu rural. Ses deux missions principales sont : soutenir l'agriculture paysanne en appuyant la transition agroécologique dans les pays du Sud, informer et mobiliser les populations dans les pays du Nord.

humundi

## En préambule

# La sécurité alimentaire a bon dos



Clémence Dumont  
Journaliste

« Encore et toujours la gestapo », « Ce sont les contrôleurs de l'AFSCA qu'il faudrait égorger », « Supprimons l'AFSCA ! », « La dictature façon 1940 est en marche »... Voilà un petit florilège de commentaires publiés sous les publications du groupe Facebook « Protégeons nos produits artisanaux de l'AFSCA », qui compte tout de même 7.900 membres.

Au-delà de la virulence de ces réactions qu'attisent des histoires souvent déformées, les citoyens membres de ce groupe perçoivent l'AFSCA comme le bourreau des traditions culinaires, une sorte d'agente d'exécution des petits producteurs au service des sombres desseins de l'industrie agroalimentaire. Une image – excessive – qui continue à lui coller à la peau, malgré ses récentes confrontations avec des géants comme Ferrero.

Si l'AFSCA veut s'en démettre, pourquoi ne communique-t-elle pas plus massivement sur les difficultés du circuit court face aux règles qu'elle se borne à contrôler ? Le groupe de tra-

vail qu'elle a récemment lancé sur ces questions en aurait été l'occasion rêvée. Au lieu de cela, chaque fois qu'un producteur se plaint, l'agence donne le bâton pour se faire battre en faisant l'éloge des règles en place, comme si elles étaient les seules à même d'assurer la sécurité alimentaire.

Le circuit court n'est pas, à lui seul, un gage de qualité sanitaire. Mais l'objectif de raccourcir la chaîne alimentaire va de pair avec celui d'assurer la sécurité alimentaire. Laissons les deux progresser de concert, ou bien l'AFSCA continuera à récolter la colère populaire !

Prolongez cette enquête sur notre site web, avec deux articles en accès libre :

- Les pesticides, angle mort des contrôles AFSCA. Un regard signé par Romain Gelin, chercheur au Gresea.
- Une interview de la porte-parole de l'AFSCA.

Rendez-vous sur  
[www.tchak.be](http://www.tchak.be) (ONGLET « APERÇU »).

# Le circuit court pris en étau


**La relocalisation de notre alimentation est sur toutes les lèvres. Pourtant, depuis des années, les structures du circuit court sont coincées par les normes liées à la sécurité alimentaire. Coopératives et petits producteurs en appellent à tous les niveaux de pouvoir.**

**Clémence Dumont** | Journaliste

Dans les fermes et petits ateliers de transformation, il y a d'abord cette impression que, quand une tuile liée à la sécurité sanitaire leur tombe dessus, ils jouent leur survie. Un rouleau compresseur s'enclenche, qui broie d'autant mieux le secteur du circuit court que les marges financières y sont minces: arrêt de la production, frais d'analyses en tout genre, etc. Tous ne s'en plaignent pas: ils ont choisi d'être indépendants, ils assument. D'ailleurs, beaucoup défendent le travail des inspecteurs de terrain de l'AFSCA, l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (lire l'encadré p. 51). Mais quand, depuis ses bureaux, l'orga-

nisme de contrôle crée lui-même la tuile qui leur tombe dessus, ils ont beaucoup plus de mal à ravalier leur amertume.

En 2019, Quentin Ledoux, éleveur de canards bio et arboriculteur à la Ferme du CoinCoin (Fosses-la-Ville), a connu deux mois et demi de stress intense dans un contexte kafkaïen. « Après un contrôle chez Agricover, une coopérative dont je louais la boucherie, j'ai été convoqué dans les bureaux de l'unité locale de l'AFSCA. Là, j'apprends que je suis suspecté de transformer et vendre illégalement de la viande de canard parce que je ne disposerais



Julien et Adèle de la Bergerie des Fauves Laineux à Namur n'hésitent pas à médiatiser leurs différends avec l'AFSCA.  
© Bergerie des Fauves Laineux

pas de l'autorisation nécessaire, se remémore l'agriculteur. Pendant au moins trois heures, on m'auditionne comme si j'étais un gros magouilleur. Je ne comprends pas ce qui m'arrive, mais j'explique calmement que j'ai transmis tous les documents pour que mon activité soit autorisée et, le soir même, je renvoie les justificatifs. Un mois et demi plus tard, je reçois pourtant un courrier qui m'inflige une amende administrative de plusieurs centaines d'euros, somme que je suis incapable de payer. J'étais choqué, en panique. Alors que j'avais saisi le service de médiation de l'AFSCA, j'ai reçu plusieurs rappels de paiement. Je ne savais pas si je devais payer ou pas. Finalement, le service de médiation a confirmé que j'étais dans mes droits. En fait, ma demande d'autorisation était arrivée dans les spams de l'AFSCA, donc ils ne me croyaient pas quand je leur disais que je l'avais envoyée. Toute cette saga s'est passée en hiver donc j'avais un peu le temps de m'en occuper. Mais vous imaginez le stress et la charge mentale ? J'ai été mis sous une pression incroyable, sans aucune présomption d'innocence ! »

Julien Artoisenet et Adèle Selvais de la Bergerie des Fauves Laineux (Namur) ont eu exactement la même perception quand, en février dernier, l'AFSCA les a informés que des résidus de méloxicam, un anti-inflammatoire, avaient été détectés dans leur viande d'agneau. « On n'a jamais employé ce médicament, qui n'est d'ailleurs pas préconisé pour les moutons, s'insurge Adèle. L'AFSCA a interrogé notre vétérinaire, le boucher, l'abattoir : personne ne comprend. Notre hypothèse, c'est que le laboratoire de l'AFSCA a interverti deux échantillons ou que la contamination a eu lieu lors du prélèvement de l'échantillon. Cela s'est déjà vu. Pourtant, l'AFSCA n'a même pas pris la peine d'enquêter dans son propre laboratoire. Alors qu'il n'y a rien qui tient dans ce dossier, elle nous a imposé huit semaines de contrôles renforcés, c'est-à-dire que pendant huit semaines, une bête sur 10 amenée à l'abattoir devait être analysée, les frais étant à notre charge évidemment. »

Impensable pour la bergerie, qui s'apprêtait justement à faire abattre plein d'agneaux. « Sur conseil d'un fonctionnaire de l'AFSCA, on a contourné légalement la mesure en vendant les agneaux à mon père, qui les a fait abattre lui-même, relate Julien. Cette histoire est insensée. L'AFSCA nous incrimine à tort et, pendant ce temps, elle ne protège pas les consommateurs puisqu'on ne sait toujours pas d'où vient le méloxicam. On a introduit une contestation pour le principe. Il faut que ces histoires aberrantes se sachent ! »

### Un manque de considération

Au-delà de ces décisions singulières de l'AFSCA, l'agence incarne un manque de considération plus structurel pour les petits producteurs.

Ainsi quand, en 2013, Peter De Cock de la Bergerie d'Acremont (Bertrix) a voulu faire analyser la carcasse d'un de ses béliers parce qu'il était mort sans raison, il était loin d'imaginer que sa prudence lui coûterait 35.000 euros. « Le laboratoire de l'ARSIA [une structure d'accompagnement des éleveurs, ndlr] suspectait une maladie contagieuse comme la tuberculose. Il a averti l'AFSCA, qui a imposé la saisie conservatoire de tous nos fromages au lait cru et l'arrêt de la production de ce type de fromage pendant deux mois, le temps des analyses. C'était juste avant les fêtes de fin d'année, donc on avait un énorme stock. On a dû jeter tous les fromages bleus, devenus trop forts après deux mois. Puis les analyses ont montré que le mouton n'avait pas eu la tuberculose. En fait, on ne sait toujours pas de quoi il est mort. Vous savez, il y a des paysans qui cachent leurs animaux morts. Nous, on veut aller plus loin que nos obligations légales et on récolte les pires emmerdes ! »

Pour autant, Peter De Cock n'en veut pas à l'AFSCA. « Le problème est sociétal : légalement, rien n'est prévu pour nous indemniser dans ce genre de cas, déplore-t-il. On a saisi la justice pour obtenir un dédommagement de la part de l'AFSCA, mais on a perdu en première

instance et en appel. Les juges considèrent que les risques font partie de notre métier et qu'on reçoit déjà des aides via la Politique agricole commune... On a été sauvés grâce à nos clients, qui ont investi pour nous via la coopérative Terre-en-Vue. Encore récemment, des clients nous ont aidés à payer nos factures d'électricité. C'est la solidarité du circuit court qui nous permet de résister ! »

### « Je n'ai pas pu me lever pendant deux jours »

Pour les entreprises paysannes en lutte dans une chaîne alimentaire dominée par la grande distribution et les multinationales agroalimentaires, le poids des normes sanitaires est un fardeau que ce genre de pépin imprévisible peut soudainement rendre insupportable. Mais à qui crier leur désarroi ?

Jérôme Debruxelles et Frédéric Bronne, de La ferme dans l'assiette à Olne, se sont sentis bien seuls quand, fin 2021, un collaborateur de l'AFSCA a débarqué sur leur champ pour analyser un chou frisé, leur suggérant de « prier » pour qu'il ne soit pas contaminé aux métaux lourds. « Tout à coup, on a appris que nos légumes étaient remplis de métaux lourds à cause d'une pollution industrielle historique et que cette situation était connue de la Région wallonne depuis au moins décembre 2015. On est tombés des nues. Comment se fait-il que personne ne nous ait prévenus ? », se demandent encore les deux cultivateurs de légumes bio. [...]

Peter de Cock de la Bergerie d'Acremont n'en veut pas à l'AFSCA. Ce qui l'irrite, c'est un manque de considération beaucoup plus systémique. © Gaëlle Henkens



En fait, le contrôle de l'AFSCA faisait suite à la révision à la baisse par l'Union européenne de la quantité maximale de certains métaux lourds admise dans l'alimentation. Les échantillons analysés par l'AFSCA ont confirmé un dépassement des seuils de cadmium, à Olne comme chez d'autres petits maraîchers diversifiés, surtout en province de Liège.

Alertée par des paysans dont le projet de vie s'effondre, « après plus d'un an d'insistance », la Région wallonne a décidé de financer une recherche-action à La ferme dans l'assiette pour que des experts de l'Université de Liège y examinent comment limiter le transfert de métaux lourds du sol vers les plantes. Alors que cette étude — toujours en cours — n'a débouché jusqu'ici sur aucun conseil technique satisfaisant, Jérôme et Frédéric poursuivent leur activité dans un cadre complètement flou.

« Ce qu'on est censés faire maintenant, on ne sait pas, reconnaît Jérôme. L'AFSCA nous laisse sans solutions ni réponses à nos questions. En théorie, on devrait continuer à faire analyser nos légumes avant de les vendre. Mais quand nos salades sont prêtes, on ne peut pas attendre pendant deux semaines pour savoir si elles sont commercialisables ! De toute façon, ça servirait à quoi ? On devrait jeter en moyenne 75 % de nos légumes... »

« On continue à travailler comme avant, mais je peux vous dire que le plaisir n'est plus le même, confie Frédéric. Après la première visite de l'AFSCA, j'étais tellement choqué que je n'ai plus pu me lever pendant deux jours. Je me disais que j'avais empoisonné les gens pendant des années. En réalité, personne ne peut nous dire à quel point nos légumes sont dangereux. S'il fallait appliquer les nouvelles normes, quasi plus personne ne pourrait acheter des légumes du circuit court en Wallonie. On dit qu'on doit améliorer la résilience alimentaire, mais tout le monde est coincé avec ces normes ! »

## Un agrément disproportionné

Coincé, c'est le mot. Coincé par la politique de l'autruche du passé, coincé entre les niveaux de pouvoir, coincé par un processus décisionnel qui dilue les responsabilités. Entre l'AFSCA, les autres administrations du pays, les ministres fédéraux et régionaux, l'Union européenne et ses agences satellites, les structures du circuit court ne savent plus à qui passer la balle.

Dernier exemple, plus massif, de la nasse réglementaire qui les étroit. En vertu de la législation belge, qui se base elle-même sur un règlement européen, les producteurs de denrées d'origine animale doivent répondre à des exigences différentes s'ils vendent en direct aux consommateurs ou s'ils vendent via un ou plusieurs intermédiaires : dans le premier cas, une simple autorisation de l'AFSCA suffit pour se lancer ; dans le second, il faut obtenir un agrément, lequel entraîne moult contraintes supplémentaires en termes d'infrastructures, de normes d'hygiène, de paperasserie à remplir et de contrôles.

« L'une des différences entre l'autorisation et l'agrément, c'est que l'agrément permet d'exporter. Mais on tombe très vite sous le régime de l'agrément. Une boucherie à la ferme d'un petit village isolé qui doit passer par un magasin pour écouler sa marchandise se retrouve ainsi sur le même pied qu'une entreprise qui vend d'énormes volumes dans le monde entier via plein d'intermédiaires », illustre Aurélie Lainé de Diversiferm, une structure d'accompagnement des paysans transformateurs.

« Dans les normes AFSCA, le circuit court correspond en gros à l'absence d'intermédiaire, poursuit Marie Poulaert du Collectif 5C, un groupement qui fédère une quarantaine de coopératives citoyennes du circuit court. Mais le circuit court, ce n'est pas qu'une question de nombre d'intermédiaires. [...] »



## Des contrôles plus ou moins pointilleux

En 2022, plus de 90 % des fermes fonctionnaient de manière conforme à la réglementation sanitaire, d'après les inspections de l'AFSCA. Il n'empêche, les contrôleurs de cette institution sont souvent présentés comme les bêtes noires des producteurs et productrices, particulièrement de ceux qui travaillent en circuit court.

Sur la forme, certains contrôleurs manquent parfois d'humanité. Sur le fond, ce sont surtout les différences d'interprétation qui génèrent des frustrations. « Certains sont moins pointilleux sur l'infrastructure, par exemple. Quand ils sont remplacés, en général par des plus jeunes qui ont une expérience dans les milieux plus industriels, cette tolérance s'arrête et c'est très mal vécu », observe Aurélie Lainé de Diversiferm, une structure d'accompagnement.

« On dirait que les contrôleurs sont obligés de nous faire des reproches. Il n'y a jamais rien de parfait », maugrée-t-on souvent dans les exploitations agricoles et ateliers artisanaux.

Lorsque l'on creuse un peu, on s'aperçoit cependant que beaucoup relativisent ce poncif, à l'instar de cette fromagère qui préfère en rigoler : « Je dis toujours qu'il faut laisser un carreau fissuré quelque part, comme ça au moins le contrôleur a quelque chose à noter ! Il met une remarque dans son rapport et ça s'arrête là. »

« La dernière fois, la contrôlease nous a reproché de ne pas avoir collé d'affiche sur comment se laver les mains dans notre atelier. On n'est que deux à travailler dans cet atelier depuis des années. Vous pensez qu'on a besoin d'une affiche ? C'est le genre de truc qui nous énerve. Mais en fait, même la contrôlease se rendait bien compte que c'est débile. Elle a mis une remarque dans son rapport, et on a quand même

été jugés en conformité. Chez nous, les contrôleurs ont toujours été corrects », témoigne une autre transformatrice.

Pareil pour un maraîcher, qui nous a imploré de ne pas écrire un article « trop à charge », car, en 9 ans, il n'a eu affaire qu'à des contrôleurs « compréhensifs. Nous avons même pu négocier le délai de mise en ordre pour de petites infractions en invoquant nos urgences. »

Cela étant, les contrôles de l'AFSCA restent indéniablement une source de stress. Les petites structures n'ont pas de « responsable qualité » chargé de gérer les contrôles sanitaires. Quand un inspecteur se pointe chez elles, à l'improviste comme il est obligé de le faire, elles doivent s'interrompre sur-le-champ et patienter dans l'angoisse d'une découverte qui pourrait mettre en péril leur activité.

Les conséquences d'une non-conformité peuvent être lourdes : amende, saisie de produits, fermeture temporaire, voire retrait d'agrément ou d'autorisation. De plus, un résultat global jugé non conforme entraîne d'office un nouveau contrôle, payant cette fois.

Ce n'est pas tout. Comme les primes de la Politique agricole commune (PAC) sont conditionnées au respect de certaines normes sanitaires, l'AFSCA transmet ses rapports aux Régions, qui sont compétentes pour le versement de ces aides. Même de simples remarques peuvent entraîner une pénalité, selon la FWA et la FUGEA, qui doivent souvent défendre des agriculteurs à ce sujet.

Sans surprise, les producteurs sont donc très soucieux de maintenir une bonne relation avec leurs contrôleurs de l'AFSCA. En cas de conflit, ils peuvent s'adresser à différents responsables hiérarchiques ou à son service de médiation. Mais, témoignages de connaissances à l'appui, beaucoup sont persuadés que, s'ils critiquent publiquement l'agence, les contrôleurs seront plus sévères avec eux. Une perception difficile à objectiver...

Quand des producteurs se mettent ensemble pour mutualiser la distribution de leurs produits, par exemple, ce n'est pas la même chose qu'un grossiste classique en termes de risques pour la sécurité alimentaire.»

Le boucher ou le fromager qui n'est pas agréé peut certes écouler quelques produits via un intermédiaire, mais les conditions sont très restrictives: ce canal ne peut pas dépasser 30 % de son chiffre d'affaires, l'intermédiaire en question doit vendre au consommateur final et il doit être situé dans un rayon de 80 km. Une limite géographique récemment portée à 200 km pour les producteurs des zones à faible densité démographique.

Ces règles, dont l'AFSCA n'est pas responsable, mais qu'elle est tenue de faire appliquer, ont des impacts en chaîne. Elles briment le déploiement des coopératives de distribution en circuit court et menacent l'avenir d'autres structures comme les petits abattoirs.

### Trop de « frais AFSCA » pour les petits abattoirs

L'abattoir collaboratif implanté sur le site de la Fabrique circuit court à Namur, par exemple, qui s'interroge déjà sur sa viabilité alors qu'il n'existe que depuis 2021. Pourtant, cette structure portée par la coopérative Paysans-Artisans et 15 éleveurs de volaille est, comme d'autres petits abattoirs, indispensable au maintien d'élevages de taille modeste et de qualité différenciée (plein air, bio, races à croissance lente, etc.), dont les bêtes ne peuvent être valorisées via les abattoirs industriels.

Hugues Bearzatto, le coordinateur de la Fabrique circuit court, synthétise le problème: « Pour que les éleveurs puissent revendre leur volaille à des intermédiaires comme des restaurants ou des magasins en circuit court, l'abattoir a dû demander un agrément à l'AFSCA et non une simple autorisation.

En conséquence, on doit appliquer les mêmes normes que des abattoirs qui tuent 100.000 volailles par jour. Nous, on n'est même pas encore à 450 par jour.»

Pour l'infrastructure, l'abattoir a bénéficié de subsides publics. Mais les frais permanents liés aux contrôles et analyses obligatoires sont conséquents, même si les petites structures ont récemment obtenu une réduction de la fréquence et de la durée des inspections. Des vétérinaires, par exemple, doivent être systématiquement présents avant et après la mise à mort des animaux, à charge de l'abattoir évidemment.

« Si on les projette sur l'ensemble de l'année 2023, tous ces frais de contrôle et d'analyse représentent 21 cents par volaille. Ça doit faire 10 à 20 fois plus que pour un abattoir industriel, calcule Hugues Bearzatto. Cela peut paraître peu, mais, pour les éleveurs, ce sont des frais qui s'ajoutent à beaucoup d'autres et qu'ils ont du mal à répercuter sur la clientèle. Chez Lidl, on trouve du poulet à 3€ le kilo... »

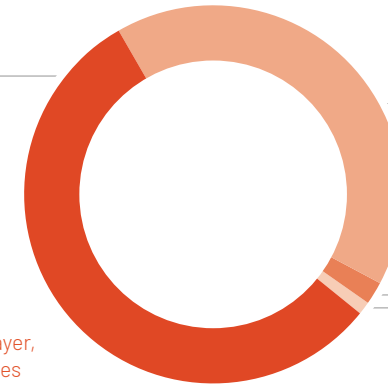
Les éleveurs s'attendaient à ce scénario. Ce qu'ils n'avaient pas anticipé en revanche, c'est que les « frais AFSCA » pourraient passer à plus de 35 cents par volaille parce que les vétérinaires réclament actuellement une revalorisation de leurs tarifs.

« Les vétérinaires sont des indépendants mandatés par l'AFSCA. L'AFSCA peine à en recruter parce que leurs missions sont peu valorisées et qu'elles impliquent beaucoup de déplacement pour un temps de travail réduit. En pratique, chez nous, ils passent 10 minutes le matin pour vérifier les documents. Ils sont censés également regarder les animaux pendant 20 minutes, mais bon... Face à 450 poulets qui patientent dans des caisses, ils font à peine semblant, constate le coordinateur. Après l'abattage, ils reviennent 30 minutes pour examiner les carcasses. Là, ils peuvent

## Un budget de près de 200 millions d'euros

56 %  
Dotation et autres financements publics

Pour mener à bien ses missions, l'AFSCA dispose d'un budget énorme: 193.401.000 € en 2022, dont près de la moitié financé par les opérateurs contrôlés (producteurs, grossistes, magasins, restaurants, etc.). De quoi payer, notamment, les salaires de ses 1.400 employés. D'après l'AFSCA, ce budget est malgré tout très serré, l'agence n'ayant pas échappé aux mesures d'économie imposées aux services publics fédéraux.



41%  
Contributions annuelles et rétributions payées par les opérateurs lors des contrôles

2 %  
Amendes administratives infligées aux opérateurs

1 %  
Autres

détecter certaines maladies. Nous, on comprend les revendications financières des vétérinaires, mais on pense qu'ils seraient aussi plus motivés si on limitait leurs missions à ce qui a le plus de sens.»

Avec l'aide du Collectif 5C, les petits abattoirs wallons se sont groupés pour faire front. « À court terme, on demande que la hausse des coûts soit prise en charge par des subsides, indique Marie Poulaert, chargée de mission du Collectif 5 C. À plus long terme, ce qu'on aimerait, c'est que les petits abattoirs puissent assurer eux-mêmes au moins les contrôles ante meridiem [ceux du matin, ndlr], moyennant une formation et des contrôles inopinés pour s'assurer que le travail est bien fait. Cela libérerait du temps de travail pour les vétérinaires et permettrait d'augmenter leurs tarifs horaires sans augmenter les frais pour les abattoirs. Le gros problème, c'est que ce serait contraire au cadre légal européen. »

Quand on vous parlait de football institutionnel... « Pourtant, tous les pays européens peinent à recruter des vétérinaires. En France, les petits abattoirs s'autocontrôlent même si l'Union européenne ne le permet pas. Cela montre bien qu'il faut une réflexion sur la place des petites structures au niveau européen », plaide Marie Poulaert.

Bref, la marmite à complainte du circuit court est pleine. « Il y a une distorsion entre la volonté de reterritorialiser notre alimentation, ce qui implique forcément le déploiement de petites structures (au moins pour commencer), et la législation belge et européenne », résume Marie Poulaert.

En conséquence, des projets s'éteignent ou renoncent à grandir. Les règles actuelles n'empêchent pas le circuit court de se développer, tant les initiatives foisonnent. Mais elles le maintiennent au rang de canal de distribution marginal, de niche. Peut-on se le permettre à l'heure des urgences climatiques, environnementales, sociales? ●

# Qui se soucie des petits producteurs ? Ce qui se décoinç

Le constat de normes inadaptées à la réalité des acteurs et actrices du circuit court est globalement partagé, dénoncé de longue date. Logiquement s'ensuit cette question : qui s'en empare pour faire en sorte que ces règles et leur contrôle par l'AFSCA étouffent moins le circuit court sans compromettre la sécurité alimentaire ?

En théorie, le Comité consultatif de l'AFSCA pourrait en faire l'un de ses combats. Cet organe censé représenter les différents maillons de la chaîne alimentaire a en effet pour mission de conseiller l'AFSCA et les responsables politiques. Pour les agriculteurs, y siègent actuellement la Fédération wallonne de l'agriculture (FWA) ainsi que deux syndicats agricoles flamands et Bioforum Vlaanderen. Les autres membres représentent principalement l'industrie alimentaire, l'industrie chimique, la grande distribution, l'Horeca, les consommateurs et différentes administrations.

À lire les rapports des réunions du Comité consultatif, le circuit court n'y est pas un sujet de préoccupation important. « On en parle quand le sujet remonte des groupes de travail plus spécifiques et d'autres plateformes de concertation qui ont été mises en place pour le circuit court. C'est d'abord là que les discussions ont lieu », justifie Aurélie Noiret, représentante de la FWA.

De fait, l'AFSCA organise régulièrement des réunions de concertation avec le secteur du circuit court (voir chapitre 2). Mais les difficultés très techniques qui y sont relayées ne trouvent pas beaucoup d'échos au sein du Comité consultatif ni sur la scène politique, là où les modifications législatives prennent forme. De plus, les projets en circuit court étant de

plus en plus nombreux et assez épars, toutes les contrariétés vécues par leurs porteurs ne sont pas forcément connues. Résultat : on reste loin d'une prise en considération globale des enjeux.

## « Tout cela va prendre au minimum 5 à 6 ans »

Ce bilan est en train de s'améliorer. Dans l'espoir de faire bouger les lignes, Diversiferm et le Collectif 5C ont lancé en 2021 une vaste étude pour recenser les freins réglementaires au développement des circuits courts. Concomitamment, sentant la fronde approcher, le ministre fédéral de l'Agriculture David Clarinval (MR) et l'AFSCA ont lancé un groupe de travail pour creuser les problèmes les plus saillants et identifier des pistes d'adaptation.

Ce groupe de travail, auquel ont été conviées les organisations représentatives du circuit court, s'est accordé fin 2022 sur plusieurs propositions envisageables dans le respect des règles européennes. Ce qui montre, soit dit en passant, que la Belgique a bien une marge de manœuvre.

Et maintenant ? L'AFSCA a proposé au secteur du circuit court de s'organiser pour monter à bord de son Comité consultatif. Elle s'est montrée ouverte à la révision de plusieurs exigences moyennant la réalisation d'études scientifiques. Quelques changements législatifs ont aussi été entérinés, comme le rayon de maximum 80 km pour la vente des denrées animales sous le régime de l'autorisation qui a été élargi à 200 km pour les producteurs des communes rurales (la Commission européenne ayant refusé de l'élargir pour tous les producteurs).

Pour le reste, les discussions se poursuivent, assure le cabinet du ministre David Clarinval : « L'AFSCA travaille en dialogue avec le secteur pour formaliser une définition du circuit court. C'est la première chose à faire avant d'adapter les règles. Sur les autres points comme la limite de 30 % [du chiffre d'affaires qu'un producteur peut générer via un intermédiaire s'il ne dispose que d'une autorisation et non d'un agrément, ndlr], il reste du travail. Ce pourcentage est déjà une dérogation au système européen donc il faut faire attention à ne pas risquer de faire tomber ce qu'on a obtenu. On pourrait créer une sorte d'agrément plus lé-

ger pour le circuit court, mais ça, c'est un travail de longue haleine. Il faut faire réaliser des analyses d'impact, envoyer des notifications à l'Union européenne... Tout cela va prendre au minimum 5 à 6 ans », escompte le cabinet.

Les acteurs et actrices du circuit court, qui rongent déjà leur frein depuis des années, auraient apprécié encore plus de volontarisme de la part d'un ministre qui assure dans les allées de la Foire de Libramont que le circuit court est une priorité. Peut-on vraiment le croire quand, dans les médias, c'est plutôt sa vision d'une agriculture sauvée par la chimie de synthèse, les drones et les nouvelles techniques génomiques qu'il professe ?

« Si on veut soutenir le circuit court et qu'on se rend compte qu'il est en difficulté, à un moment donné, il faut prendre ce problème à bras-le-corps. Oui c'est un sujet hyper compliqué, mais chacun peut agir à son niveau, ne fût-ce qu'en alertant l'Union européenne. Ce qui importe aussi, c'est de continuer à co-construire avec le terrain. Pour avancer, le secteur doit pouvoir nouer une relation de confiance avec l'AFSCA », conclut Marie Poulaert du Collectif 5C.

Face aux urgences du secteur du circuit court, les réactions politiques tardent.  
©Gaëlle Henkens

Les difficultés sanitaires des fromagers excitent les détracteurs de l'AFSCA, mais pas toujours à bon escient. © Gaëlle Henkens

CHAPITRE 2

# L'AFSCA veut-elle la peau du lait cru ?

Clémence Dumont  
Journaliste

**N'en déplaise à ses détracteurs, l'AFSCA n'a jamais voulu interdire les spécialités au lait cru. Mais l'étude scientifique de ces denrées ne semble pas la priorité. Alors que personne ne veut assumer le moindre risque sanitaire, les fermes artisanales se débrouillent vaille que vaille, quitte à taire leurs difficultés.**

*« Bien sûr qu'on peut faire du fromage de Herve au lait cru en respectant les normes de l'AFSCA ! »* Huit ans après « l'affaire Munnix », du nom d'un fermier qui a cessé ses activités à la suite d'une infection bactérienne dans ses fromages, Jean-Marc Cabay, le président de l'ASBL Fromage de Herve, est encore régulièrement interpellé par des citoyens inquiets pour la survie du patrimoine gastronomique wallon. Dans leur viseur : l'AFSCA, l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire, régulièrement accusée d'avoir une dent contre les spécialités de terroir.

*« À l'époque de l'affaire Munnix, il y a eu toute une émulation contre l'AFSCA qui n'émanait pas des producteurs de Herve, mais plutôt des citoyens et d'autres producteurs, se souvient Jean-Marc Cabay, dont l'ASBL regroupe quatre entreprises de taille variable, qui travaillent avec du lait cru ou, comme dans son cas, pasteurisé. [...] »*



*Nous n'avions pas beaucoup communiqué pour ne pas ajouter de l'huile sur le feu alors que la situation de monsieur Munnix était difficile humainement. Mais pour notre part, nous n'avons pas de doléances à formuler par rapport aux normes sanitaires. Le fromage de Herve est l'un des plus sensibles à la bactérie Listeria monocytogenes et les taux retrouvés dans les fromages de José Munnix n'étaient pas acceptables. Il faut être vigilant, mais c'est gérable», assure-t-il.*

« La Listeria, c'est un pathogène, point, embraye Madeleine Hanssen, dont la Fromagerie du Vieux Moulin à Herve est l'un des derniers fournisseurs de Herve au lait cru, bio qui plus est. Si beaucoup de producteurs de Herve au lait cru ont arrêté leur activité, ce n'est pas à cause de l'AFSCA, mais parce qu'ils n'ont pas voulu repenser leur métier. Dans les années 80, personne n'a cherché à se moderniser et les jeunes n'ont plus voulu travailler comme leurs parents. Moi, je produis en une journée ce que ma maman faisait en une semaine ! Elle lavait encore ses planches en bois à la main. J'ai acheté des moules en plastique et un lave-vaisselle. Cela n'a rien à voir avec la Listeria ! »

### « Les contaminations sont très faibles »

Les contrôles de l'AFSCA, pas de quoi en faire tout un fromage ? En réalité, on l'a vu au chapitre 1, les motifs des reproches émanant des fermes et petits ateliers sont très variés. Pour l'heure, attardons-nous sur les risques microbiologiques du rayon crèmerie, ceux qui ont tant fait parler d'eux et qui, sur le terrain, continuent à stresser les producteurs de terroir. L'approche de ces risques par l'AFSCA est-elle justifiée ? Menace-t-elle la transformation du lait dans les fermes et dans les ateliers artisanaux ? Attention, on vous aura prévenus : la suite va devenir un peu technique (l'avenir du fromage wallon le vaut bien !).

Il faut savoir que la fameuse Listeria monocytogenes — que l'on se contentera d'appeler Listeria par facilité — se promène naturellement dans l'environnement, notamment dans la terre, dans l'eau et dans l'organisme des animaux qui l'ingèrent. Lorsqu'elle se retrouve dans le corps humain, elle est susceptible de provoquer une maladie, la listériose. Si généralement les symptômes s'apparentent à ceux d'une grippe, les personnes les plus fragiles courent le risque d'une fausse couche, d'une méningite, d'une septicémie, voire d'un décès.

Les produits laitiers ne sont pas les seuls vecteurs. Crudités, viande ou poisson fumé peuvent également héberger la bactérie. S'agissant du lait, la pasteurisation suffit à la tuer, quoiqu'elle n'élimine pas tous les risques puisque, si la Listeria est présente dans les lieux de fabrication ou de stockage, elle peut entrer en contact avec des produits laitiers après leur pasteurisation. Milcobel, l'un des plus grands fabricants belges de fromages, en a d'ailleurs fait les frais en 2022.

En Belgique, surtout en Wallonie, les artisans privilégient traditionnellement le lait cru. Sa richesse microbienne offre une palette gustative infinie, à rebours de l'homogénéisation industrielle des saveurs. Ses bienfaits pour la santé sont reconnus, à condition évidemment que les micro-organismes y batifolent dans un sain équilibre.

« La Listeria est un problème. On est d'accord qu'il faut tendre vers zéro Listeria. Ce qui est difficile à accepter pour les petits producteurs, c'est que souvent les contaminations sont très faibles », recontextualise Aurélie Lainé, coordinatrice de Diversiferm. Cette structure, un partenariat entre la faculté de Gembloux Agro-Bio Tech, Accueil Champêtre, le Centre agronomique de recherche appliquée du Hainaut et l'École provinciale d'agronomie et des sciences de Ciney, aide les fermiers et les artisans à transformer les productions agricoles

wallonnes puis à les valoriser en circuit court. Parmi ses missions, figure l'accompagnement au respect des normes sanitaires.

En vertu de la législation européenne sur laquelle se base l'AFSCA, les denrées ne peuvent jamais dépasser 100 « unités formant colonie » (ufc) de Listeria par gramme. Pour la plupart des produits laitiers, la règle est cependant l'absence de Listeria, à moins que les producteurs ne prouvent que le seuil européen sera respecté pendant toute la durée de conservation de leur marchandise. Preuve que les artisans sont bien en peine de fournir individuellement.

Dès lors, « la simple présence de Listeria peut avoir des conséquences très lourdes : arrêt de la production, rappel des produits, envoi d'un communiqué de presse, analyses... Ce n'est pas facile, ni humainement ni économiquement. Malheureusement, pour les fromages à pâte molle comme le Herve, l'AFSCA a raison d'être intransigeante parce que la Listeria peut y proliférer une fois qu'elle est présente. À l'époque de l'affaire Munnix, le débat public était un peu à côté de la plaque », estime Aurélie Lainé, à l'instar d'autres spécialistes que nous avons interrogés.

Pourtant, il y a bien matière à débat, un débat qui a progressé grâce au ramdam de José Munnix. Mais plutôt pour d'autres spécialités lactées comme le fromage frais, entre autres, dont l'acidité entrave le fourmillement bactérien. En 2020, l'AFSCA a ainsi revu sa politique de contrôle pour ce qui concerne les fromages frais produits dans les fermes. Dorénavant, jusqu'à 100 ufc/g de Listeria y sont tolérés, à condition que le pH à la fin de la production soit inférieur à 5 (c'est-à-dire que le fromage soit suffisamment acide). Si les mesures de pH sont correctement consignées, les fromagers et fromagères ne doivent plus fournir d'autres garanties.

### Un pH-mètre pour faire semblant ?

Un assouplissement que certains jugent encore insuffisant. « À moins qu'on loupe complètement notre production, ce qui se verrait, notre fromage frais a toujours un pH inférieur à 5. Mais à suivre l'AFSCA, on devrait acheter un pH-mètre qui coûte jusqu'à 500 euros et noter les résultats pour chaque production de fromages lactiques. C'est méprisant ! On croule déjà sous la paperasserie. Nos enfants mangent nos fromages ; on n'a évidemment pas envie d'empoisonner qui que ce soit. On connaît nos produits, on est capables de détecter quand il y a un problème d'acidification ! », ont déclaré à Tchak Julien Artoisenet et Adèle Selvais, les éleveurs-fromagers de la Bergerie des Fauves Laineux à Namur.

Jusqu'ici, ils n'ont été confrontés qu'une fois à la Listeria. « On a dû arrêter la transformation pendant trois semaines. Les traces de Listeria étaient négligeables et on savait que nos produits ne présentaient aucun risque mais, à l'époque, l'AFSCA appliquait une tolérance zéro. On a perdu 6.000 €. Si on a pu s'en remettre, c'est parce qu'on n'a pas de gros prêt à rembourser et qu'on a pu compter sur notre entourage. Tout le monde n'a pas cette chance. »

« Notre hygiène est irréprochable et on fait super gaffe à la qualité du fourrage qu'on donne à nos bêtes. Ce qui est compliqué, c'est qu'il suffit d'un peu de terre dedans pour qu'elles ingèrent de la Listeria. L'une d'entre elles a sans doute été infectée de manière asymptomatique et a eu une immunité trop faible pour éliminer tout de suite la bactérie. On n'a jamais pu identifier l'animal en question, tant les quantités étaient minimes, se souviennent les artisans. Nous devons faire des analyses de bactéries pathogènes tous les six mois. Ce qui est absurde c'est que, si l'analyse avait été faite deux ou trois mois plus tard, on n'aurait jamais été inquiétés. [...] »

C'est d'ailleurs ce qu'un employé de l'AFSCA nous a dit : "C'est pas de bol". En attendant, c'est nous qui devons assumer le coût de cette folie sécuritaire ! »

Pour ces fermiers, « les procédures de l'AFSCA sont beaucoup trop rigides. Le pire, c'est qu'elles nuisent à la sécurité alimentaire. On aimerait bien faire plus d'analyses de notre lait que ce qui est imposé, mais comme les laboratoires préviennent l'AFSCA en cas de contamination, même très faible, on a trop peur des conséquences. Alors oui, avec les nouvelles règles, on pourrait s'en sortir si on prouve que le pH est bon pour chaque fabrication, y compris quand il n'y a pas de *Listeria*. Mais on ne veut pas rentrer dans ce jeu-là. C'est disproportionné. Le résultat, c'est que les fromagers achètent des pH-mètres et font semblant de les utiliser. C'est ce qu'on fera si on finit par nous l'imposer. »

### « Le problème, c'est le manque de connaissances »

« Un pH-mètre ? Je n'en ai pas. De toute façon, je n'ai jamais eu la *Listeria* chez moi », nous a confessé une autre productrice de fromages frais, selon laquelle l'AFSCA est « une tueuse de petits producteurs ».

Madeleine Hanssen qui, en plus du fromage de Herve, confectionne également des fromages frais, n'est pas sur la même longueur d'onde : à partir du moment où l'AFSCA ne peut pas exclure que, pour une raison ou une autre, des fromages frais manquent d'acidité, autant vérifier ce qu'il en est, surtout lorsque le risque de *Listeria* est le plus élevé. Une gymnastique pas bien compliquée à mettre en place, considère-t-elle. « Malgré toutes les mesures de précaution, j'ai croisé la *Listeria* trois fois en 35 ans. Prendre le pH, ça prend quelques minutes si on a les bons outils. Toutes les fromageries devraient en avoir un. On nourrit les gens, c'est une responsabilité quand même ! »

Pour elle, la clé, c'est de tenir compte des risques sanitaires, quels qu'ils soient, dans les calculs de rentabilité. « J'ai augmenté mes prix pour pouvoir me permettre de jeter un lot s'il le faut. Alors oui, faire des analyses, jeter des lots, ça coûte. Pour les jeunes, c'est compliqué de se lancer. Mais vendre un bon produit, c'est la priorité ! »

Peter De Cock et Barbara Vissenaekens, de la Bergerie d'Acremont à Bertrix, sont d'accord. « Certains petits producteurs ont un dégoût de la science. Ils disent : "je fais comme ma grand-mère". OK, mais est-ce qu'ils font vraiment tout comme leur grand-mère ? À l'époque, on ne nourrissait pas les animaux avec de l'ensilage (du fourrage fermenté, un milieu propice à la *Listeria*, ndlr), par exemple. Nous, nous sommes des petits artisans en circuit court. Mais on a une approche scientifique. Tant qu'on ne mesure pas, on ne sait pas ! », justifie Barbara.

« Je dis toujours que l'AFSCA, c'est comme un policier sur la route qui arrête des gens sans permis de conduire, enchaîne Peter, qui élève depuis 1999 des moutons laitiers belges, une race menacée. En Belgique, la science fromagère est très peu développée. Il n'y a pas de centre technique poussé qui donne des conseils sur le terrain. Le problème, ce n'est pas tellement l'AFSCA, mais le manque de connaissances et d'accompagnement. Pourquoi faut-il un accès à la profession pour devenir boulanger et pas pour transformer du lait cru ? Le lait cru, c'est un produit vivant potentiellement dangereux, beaucoup plus qu'un pain qu'on cuit dans un four ! »

Peter, lui, s'est formé en Suisse. Dans ce pays, tout comme en France, beaucoup de fromages au lait cru sont des Appellations d'origine protégée (AOP). Ces fromages doivent donc respecter des cahiers des charges précis qui aident à maîtriser la *Listeria*. Beaucoup interdisent l'ensilage, par exemple. « On devrait imposer aux fromagers beaucoup plus de bonnes pra-

tiques, plaide Peter, tout en reconnaissant que le risque de *Listeria* existera toujours. Ça en ferait râler, mais en échange l'AFSCA pourrait peut-être assouplir certains contrôles... »

### Allô, Diversiferm ?

Intarissables, Peter et Barbara dispensent leurs conseils lors de formations en fromages fermiers organisées par la FUGEA, un syndicat agricole, ou en tant que co-organisateurs du Concours du meilleur fromage au lait cru de Wallonie. « Si j'avais été Français, j'aurais pu être financé par les pouvoirs publics pour faire du conseil technique approfondi dans les fermes, avance Peter. Mais ici, ça n'existe pas. On passe un temps fou à aider bénévolement les fromagers qui nous contactent. »

Bien qu'il ne soit pas spécialisé en sciences fromagères, il existe pourtant bien un organisme chargé de conseiller les fermiers et artisans transformateurs qui se posent des questions d'ordre sanitaire : Diversiferm. À la différence de l'AFSCA, institution fédérale dont le rôle est d'abord de vérifier le respect des normes, la coupole wallonne Diversiferm propose des formations, répond aux questions à distance et se rend dans les fermes pour aider les producteurs et productrices à être dans les clous. Seulement, en comparaison avec les quelque 1.400 collaborateurs de l'AFSCA, les cinq agents de Diversiferm ne pèsent pas bien lourd (voir encadré p. 65)...

D'où ce paradoxe : alors que les produits alimentaires, quels qu'ils soient, doivent correspondre à des normes de qualité de plus en plus complexes, quasiment personne ne passe dans les fermes et petits ateliers de transformation pour les vulgariser et diffuser des astuces facilitant leur respect avant que des problèmes ne se posent. Les producteurs ne sont évidemment pas dénués de compétences et, globalement, ils font les choses correctement. Mais ils ont d'autres crèmes à fouetter que de consulter toutes les études qui passent. Pendant ce

## Quand l'AFSCA finance une étude sur la tarte au riz

Depuis 2015, l'AFSCA dispose d'un budget variable pour financer des études. Leur rôle n'est pas d'aider à établir les normes de base. Ces recherches-là sont plutôt financées par le SPF Santé publique ou d'autres institutions belges et internationales. Il s'agit d'études de terrain très opérationnelles, dont les résultats peuvent aider les petits opérateurs à obtenir des dérogations et à justifier leurs procédés.

Jusqu'ici, neuf études commandées par l'AFSCA ont été réalisées. Outre celle sur les fromages fermiers qui a récemment conduit à un assouplissement pour les fromages frais, l'AFSCA a notamment financé une étude sur... la tarte au riz. Oui, celle dont tout le monde a cru que l'AFSCA allait l'interdire alors qu'elle s'interrogeait seulement sur sa température de conservation. Grâce à cette étude, la tradition est sauvée : la tarte au riz, même quand elle est préparée avec du lait cru, peut être gardée à température ambiante par les boulangers. Mais attention, maximum 12 heures, a tranché l'AFSCA !



Madeleine Hanssen, de la Fromagerie du Vieux Moulin, est l'une des dernières productrices de fromage de Herve au lait cru. © Fromagerie du Vieux Moulin.



temps, dans les plus grandes entreprises, des ingénieurs sont payés à temps plein pour suivre les évolutions scientifiques et adapter les processus aux contrôles sanitaires.

### « Sans financement, il n’y a pas d’études scientifiques »

Parallèlement, en Belgique, le développement de savoirs scientifiques susceptibles de faciliter la vie des paysans transformateurs n’est pas la priorité. Comment expliquer autrement qu’il ait fallu attendre 2016 pour qu’une étude sur le potentiel de croissance de la *Listeria* dans les fromages fermiers belges soit commandée? Avant ladite affaire Munnix, Diversiferm l’avait réclamée en vain. Or si, en 2020, l’AFSCA a pu assouplir le contrôle des fromages frais, c’est grâce à cette étude qu’elle a financée et dont elle a demandé à son Comité scientifique, un organe composé de 22 chercheurs indépendants, de tirer des conclusions pour sa politique de contrôle.

« Cette étude est la preuve que, quand la science démontre quelque chose, l’AFSCA réagit. Mais sans financement, il n’y a pas d’études scientifiques », souligne Georges Daube, professeur de microbiologie des denrées alimentaires à l’ULiège, qui a participé à l’étude en question. Néanmoins, pour cet ancien membre du Comité scientifique de l’AFSCA, « les choses vont dans le bon sens. L’AFSCA dispose depuis peu d’un budget pour financer directement des recherches [voir encadré p. 61]. C’est nouveau et c’est ce qui lui a permis de financer l’étude sur les fromages fermiers. On a fait ce qu’on a pu avec un budget de 250.000 €, ce qui est déjà pas mal... Il existe énormément de fromages différents. Pour certains, on n’a pas pu expliquer de fortes variations par rapport au comportement de la *Listeria*. Idéalement, il faudrait encore de nouvelles études, mais la recherche avance... »

Avec plus de moyens, les scientifiques auraient pu aussi, par exemple, analyser pourquoi, sur les 25 fromages frais examinés, seul un manquait

d’acidité. Un complément de travail grâce auquel les fromagers auraient peut-être été épargnés du recours systématique à un pH-mètre.

Idem pour le beurre fermier, autre denrée qui attise les tensions. Depuis des années, les producteurs demandent à l’AFSCA d’y tolérer une faible présence de *Listeria car*, en pratique, elle ne s’y multiplie pas. Mais l’agence est très frioleuse. Chaque ferme, ou presque, suit sa propre recette. Comment s’assurer que, parmi tous ces beurres aux caractéristiques physico-chimiques quasiment uniques, aucun ne deviendra un nid pathogène si d’aventure il contient de la *Listeria*? De 2016 à 2018, des chercheurs ont obtenu un financement de la Région wallonne pour mesurer le développement de la *Listeria* dans un large panel de beurres au lait cru naturellement contaminés. Aucune croissance de la *Listeria* n’y a été observée durant leur période de conservation. Dans certains beurres, ce sont plutôt des diminutions qui ont été constatées.

Affaire pliée? Non. Le Comité scientifique de l’AFSCA – qui, rappelons-le, est un organe indépendant – considère que les « pires cas possibles » ne se sont pas présentés durant la réalisation de cette étude, jugée donc insuffisante pour tolérer un peu de *Listeria* sans autres garanties.

Les fermes qui fabriquent leur beurre ont tout de même obtenu une concession. « L’AFSCA vient de publier une circulaire qui tolère jusqu’à 100 ufc/g de *Listeria* à condition que le pH de la crème soit tombé à moins de 5,2 dans les 14 heures qui suivent le début de la maturation. Concrètement, cela suppose d’employer des ferments alors que beaucoup de producteurs wallons préfèrent une fermentation spontanée », regrette Aurélie Lainé de Diversiferm.

### Une question politique

Un dossier comme celui-là ne serait-il pas la preuve d’un hygiénisme abusif? S’il faut absolument tout connaître et maîtriser de ce qu’on

mange, on n'est pas près de dresser les tables ! De toute façon, le système actuel n'empêche pas qu'un tas de beurres et de fromages touchés par la *Listeria* passent sous les radars, sans causer de listérioses manifestes. Plutôt que d'aseptiser le contenu de nos assiettes, ce qui pose aussi des problèmes de santé publique, ne vaut-il pas mieux admettre un très faible niveau de risque tout en informant clairement les consommateurs les plus fragiles ?

« C'est une vraie question politique. C'est à l'AFSCA et aux responsables politiques de décider où mettre la barre, pas aux scientifiques », répond le microbiologiste Georges Daube tout en relevant que, dans les faits, l'AFSCA se contente généralement de suivre les recommandations du Comité scientifique. « Qui va assumer le risque d'une listériose grave ? On voit bien que personne n'a envie de se mouiller en l'absence de preuves formelles. Donc logiquement, si on veut plus d'assouplissements pour les petits producteurs, il faut plus d'études », déduit Sybille Di Tanna, collaboratrice du pôle Qualité et hygiène alimentaire de Diversiferm.

Pour Georges Daube, il serait temps que la Flandre en fasse un cheval de bataille. « Le tissu est beaucoup plus favorable du côté wallon. Les scientifiques y connaissent la réalité de terrain des petits producteurs, ce qui est moins le cas en Flandre. Cela dit, quand il y a des preuves scientifiques, tous nos collègues les acceptent. Mais, si on veut que les scientifiques belges s'intéressent davantage aux produits fermiers locaux, il faudrait encourager la Flandre à y consacrer des moyens. C'est elle qui a les plus gros budgets. »

### « On n'atteindra jamais le même degré d'aseptisation »

Les artisans, grâce à qui se perpétuent des recettes millénaires, n'ont pas les ressources pour faire analyser le vieillissement de tous leurs produits. Ils n'ont pas non plus la même capacité d'innovation que les grandes entre-

prises agroalimentaires, et ils ne la recherchent pas forcément d'ailleurs. « Pour l'avenir, je crois beaucoup aux recherches sur les flores favorables. Au lieu de viser la stérilité, on ajoute des bonnes bactéries pour qu'elles prennent le dessus sur les mauvaises. Ce type de recherches est très intéressant pour les petits producteurs. Mais, pour l'instant, ce sont les grandes entreprises qui les financent, donc les petits producteurs n'ont pas accès aux résultats et devraient payer s'ils veulent employer les souches », illustre le professeur d'université.

Fabienne Effertz, autrice de plusieurs livres de référence sur le fromage et initiatrice de l'ASBL CRR (Cru, Rauw, Roh), nouvelle plateforme des professionnels belges du lait cru, avance une autre piste : « L'ASBL fait partie d'un réseau européen, FaceNetwork, qui a la capacité de soutenir et d'aider les producteurs à identifier des études pertinentes lorsqu'ils ont des problèmes avec l'AFSCA. Auparavant, il faudrait que la parole se libère. Quand ils sont confrontés à la *Listeria*, beaucoup ont peur d'en parler à leurs pairs parce qu'ils sont gênés, comme s'ils étaient coupables... »

En attendant, chacun dans son coin, les artisans et artisanes résistent tant bien que mal. « Quand on a dû rappeler nos produits à cause de la *Listeria*, une partie de la clientèle n'est plus revenue, se souvient une ferme qui fabrique son beurre. Pourtant, les traces étaient infimes, proches de 1 ufc/g. On a beau faire tout ce qu'on peut, on n'atteindra jamais le même degré d'aseptisation que dans l'industriel. »

Une autre ferme a osé la parade : critiquer publiquement l'approche de l'AFSCA. Par les temps qui courent, ça rapporte pas mal de clients, nous a-t-elle avoué. ●



## Les fermes manquent de conseils techniques

naît-elle.

Depuis 2008, l'AFSCA compte une cellule de vulgarisation qui organise des formations et répond aux questions des opérateurs de la chaîne alimentaire. En 2016, notamment en réaction aux remous provoqués par l'affaire Munnix, cette cellule a été renforcée pour mieux accompagner les acteurs du circuit court, grâce notamment à une plateforme de concertation dont font partie Diversiferm et une trentaine d'autres organismes en contact régulier avec les petits producteurs.

Pour autant, « l'AFSCA reste un organisme de contrôle. Ce n'est pas sa mission d'aider les opérateurs individuels à réduire leurs risques, ce qui équivaldrait à de la consultance », rappelle la porte-parole.

Ce travail de consultance, c'est Diversiferm qui l'assure pour les fermes wallonnes. Comme les fermes sont de plus en plus nombreuses à vouloir transformer elles-mêmes leur production, que c'est un moyen pour elles de regagner de l'autonomie face à un marché dévastateur, et vu l'intérêt sociétal pour les circuits courts, Diversiferm fonctionne principalement avec de l'argent public, celui de la Région wallonne en l'occurrence.

« Lorsqu'un producteur est confronté à une contamination, on peut l'aider à identifier l'origine du problème et à faire en sorte que celui-ci ne se reproduise plus, insiste Aurélie Lainé, coordinatrice de Diversiferm. En cas de déplacement sur place, nos services sont payants, mais le coût reste abordable. Dès que la sécurité sanitaire est en jeu, on prend en charge la personne le plus vite possible, il n'y a pas de délai d'attente. De manière plus générale, on arrive à absorber toutes les demandes d'accompagnement, mais peut-être pas aussi bien et aussi rapidement que ce qu'on voudrait. On manque pas mal de moyens », recon-

La subvention obtenue par la Région wallonne finance à peine 3,5 équivalents temps plein. « Le montant n'a pas été revu depuis 2018. Nous finançons 1,6 équivalent temps plein supplémentaire sur fonds propres, l'argent venant des rétributions demandées aux bénéficiaires. Avec l'indexation des salaires, notre situation est de plus en plus tendue. »

« On n'a pas de financement structurel. Notre convention-cadre vient d'être renouvelée pour à peine deux ans et 2 mois, appuie Sybille Di Tanna, qui travaille au pôle Qualité et hygiène alimentaire de Diversiferm. Pour le personnel, c'est parfois compliqué de ne pas pouvoir se projeter à long terme. Il y a pas mal de turnover. »

D'après Aurélie Lainé et Sybille Di Tanna, les experts de Diversiferm ont globalement les compétences requises pour prodiguer des conseils techniques, mais la structure manque de moyens humains pour les relayer directement dans les exploitations avant que des problèmes n'y surviennent (la *Listeria* n'étant qu'un des innombrables points d'attention).

« Pour jouer les pompiers, on s'en sort. À condition que ceux qui en ont besoin fassent appel à nous évidemment (parfois, certains refusent qu'on se déplace à cause du coût ou parce qu'ils ont trop de difficultés relationnelles à gérer...). Pour faire de la prévention en revanche, c'est plus compliqué, résume Sybille Di Tanna. Envoyer un document de 16 pages à un agriculteur, ça ne sert à rien : il n'a pas le temps de lire ! Nos formations, c'est bien, on continue à les renforcer, mais tout le monde n'a pas le temps de les suivre non plus. Le plus efficace, ça reste les visites dans les fermes, mais on n'aura jamais le budget pour se déplacer partout. On s'adapte, mais même en étant deux fois plus nombreux, le travail ne manquerait pas ! »