

## Symposium du Comité scientifique: "La sécurité alimentaire des circuits courts"

Le 9 novembre 2012, le Comité scientifique organisait un symposium sur le thème de la « Sécurité alimentaire des circuits courts ». L'objectif de ce symposium était de présenter à un large public une analyse et une réflexion objectives sur la problématique de la sécurité alimentaire des circuits courts. Ce thème répond à une nouvelle tendance dans la chaîne alimentaire, celle de proposer directement aux consommateurs des produits primaires issus de la production locale.

Environ 320 personnes ont participé à l'événement. C'est le vice-président du Comité scientifique, Luc Pussemier, qui a ouvert le symposium, situant ainsi son objectif et évoquant l'intérêt croissant de la société pour les circuits courts.

La première session du symposium visait à présenter une vue globale des circuits courts. Mieke Uyttendaele, membre du Comité scientifique et professeur à l'Université de Gand, s'est attachée à définir les circuits courts. Selon le Comité scientifique, les circuits courts consistent en la vente directe au consommateur de produits primaires et de produits primaires transformés au niveau local, éventuellement avec l'intervention d'une personne intermédiaire. Les activités des circuits courts peuvent ainsi revêtir des formes très diverses : vente à la ferme, cueillette dans l'exploitation, marchés fermiers, restaurants collectifs, distributeurs automatiques, vente sur internet, ...

C'est ensuite Herman Diricks (Directeur général de la DG Politique de Contrôle) qui a présenté la politique de l'AFSCA concernant la sécurité alimentaire des circuits courts. Aussi bien la législation européenne que la législation nationale ont été passées en revue. La législation européenne prévoit des assouplissements pour les circuits courts, ce qui offre la possibilité aux États membres d'instaurer une législation nationale spécifique. Quelques exemples concrets ont été exposés, tels que l'abattage de petites quantités de poulets ou de lapins au sein même de l'exploitation et la vente directe au consommateur ou aux détaillants locaux, ou encore l'approvisionnement direct du consommateur ou de détaillants locaux en petites quantités de gibier ou de viande de gibier par des chasseurs. La brochure d'information "Transformation et vente à la ferme", rédigée par l'AFSCA, a d'ailleurs été mise en lumière.

C'était ensuite au tour d'Ann Detelder (Steunpunt Hoeveproducten KVLV) et de Damien Winandy (DGARNE SPW) de nous esquisser l'état des circuits courts respectivement en Flandre et en Wallonie, exposant ainsi les diverses possibilités mais également les obstacles rencontrés. Enfin, lors de la dernière présentation de cette session, quelques cas de toxi-infections alimentaires survenues aux Pays-Bas et liées aux circuits courts ont été exposés par Benno ter Kuile (BuRO NVWA).

Après un lunch composé de produits régionaux, la deuxième session du symposium pouvait commencer, axée sur la sécurité alimentaire des circuits courts. Lieve Herman (membre du Comité scientifique et chef de section à l'ILVO) a développé les aspects microbiologiques liés à la qualité et à la sécurité des circuits courts. Des risques microbiologiques existent dans les circuits courts, tout comme dans les circuits conventionnels, mais des différences sont tout de même notables dans certaines circonstances. D'une part, le court laps de temps qui s'écoule entre les étapes de production primaire, de transformation et de distribution, et qui constitue une caractéristique typique des circuits courts, peut contribuer à réduire les risques. Mais d'autre part, la présence d'animaux agricoles dans les environs du lieu de transformation des produits animaux représente un facteur de risque du point de vue de la contamination croisée. Ceci a été illustré à l'aide de quelques exemples. La difficulté de garantir l'hygiène des denrées alimentaires a également été mise en avant ainsi que le risque que les connaissances en la matière fassent parfois défaut dans les circuits courts à petite échelle. Ce sont ensuite les aspects chimiques relatifs à la qualité et à la sécurité des circuits courts qui ont été exposés par Luc Pussemier, vice-président du Comité scientifique et directeur opérationnel du CERVA. Il semblerait que les circuits courts et les circuits conventionnels ne diffèrent

pas beaucoup du point de vue des risques chimiques mais que certains problèmes spécifiques sont néanmoins susceptibles de se présenter, liés à la contamination de l'environnement dans lequel les produits locaux sont cultivés. Il est crucial que s'établisse une relation de confiance et une bonne communication entre le producteur local et ses clients. De cette manière, les consommateurs de produits locaux pourront s'assurer du respect des bonnes pratiques agricoles et des bonnes pratiques d'hygiène par le producteur. En outre, les aliments issus de la production locale présentent une plus grande fraîcheur, ce qui profite à leur qualité nutritionnelle. En règle générale, ils contiennent également moins de contaminants chimiques, vu la transformation minimale qu'ils subissent. Les circuits courts ont également, de manière indirecte, une influence positive sur la santé publique de par les activités connexes qu'ils génèrent, telles que le jardinage ou la cuisine. La deuxième session s'est ensuite achevée par une présentation de Marianne Sindic (professeur à l'Université de Liège / Gembloux Agro Bio Tech) sur l'accompagnement des producteurs locaux en Wallonie. Il était question de la CQPF (Cellule Qualité des Produits Fermiers), une organisation qui aide les agriculteurs à rendre leurs produits conformes à la législation et aux exigences du marché.

La troisième session du symposium était consacrée à la relation entre circuits courts et société. Pierre Sans, professeur à l'École Nationale Vétérinaire de Toulouse, nous a esquissé l'état des circuits courts en France, ainsi que les attentes des consommateurs français. Les aspects économiques et les facteurs de succès du circuit court ont ensuite été détaillés par Erwin Wauters (ILVO). Il a souligné l'importance de réaliser une bonne analyse des coûts-bénéfices avant de se lancer dans la vente en circuit court. Les diverses présentations ont été suivies avec beaucoup d'attention par un public critique et ont suscité à plusieurs reprises des discussions animées, preuve qu'il s'agit là d'un sujet d'actualité et particulièrement sensible chez certains acteurs des circuits courts.

Pour terminer, le président du Comité scientifique, André Huyghebaert, a présenté les conclusions du symposium. Il est manifeste que l'intérêt pour les aliments issus des circuits courts va croissant. Les producteurs ont des raisons économiques de vendre leurs produits en circuit court et les consommateurs sont en quête de produits de haute qualité, affichant fraîcheur, authenticité, qualités sensorielles, ayant subi une transformation minimale et respectant le bien-être des animaux et les valeurs éthiques. La sécurité alimentaire constitue également un attribut essentiel de qualité. Les circuits courts sont sur certains points quelque peu plus vulnérables que les circuits conventionnels. Afin de conserver la belle image des circuits courts, des efforts permanents devront donc être fournis pour maintenir une sécurité alimentaire élevée dans la production locale d'aliments.