



Mobilisons-nous pour faire évoluer les normes sanitaires en Belgique !

Certains contrôles sont jugés abusifs, en tout cas intrusifs.

« Quand l'Afsca débarque, sans prévenir, on ne se sent plus chez nous. »

L'arbitraire des contrôleurs dans les fermes est intolérable :

*« Bien souvent ils n'y connaissent rien
mais ils viennent nous dire comment travailler ! »*

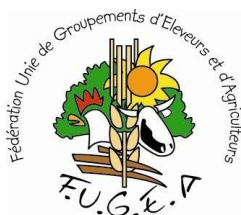


L'Afsca fait du cas par cas:

*« On est dans ses petits souliers
quand le contrôleur arrive, on sait qu'il a la possibilité
de faire fermer l'atelier. »*

Considérant que les directives européennes sur lesquelles se basent les normes sanitaires belges semblent bien plus adaptées aux intérêts de certains lobbys agro-industriels qu'à la réalité de terrain d'une agriculture de proximité à taille humaine...

Est-il possible de les faire évoluer ; de participer à une réorientation des priorités de l'agence, ou doit-on se passer de ses services et déterminer par nous-même la qualité de ce que nous voulons manger ?



• AVEC OU SANS L'AFSCA ?



Constatant que l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire, par ses méthodes et ses abus de pouvoir (en tant que juge et partie) décourage bon nombre de paysans qui cherchent à se diversifier et des nouveaux paysans dans leur volonté de s'installer officiellement.

Reconnaissant que l'Afscal ne garantit de toute façon pas efficacement la sécurité de la chaîne alimentaire dans notre pays, qu'elle se trompe de cible en se focalisant sur la bactériologie et en laissant passer des résidus de pesticides, des génomes modifiés, l'irradiation des aliments, les abus liés à l'élevage intensif, sans tenir compte du principe de précaution.

Rappelant que le rôle des paysans est de travailler sur le vivant pour nourrir des gens, avec le souci constant et réciproque de la plus grande qualité de l'aliment et cela, bien avant les crises, toutes liées aux circuits industriels.

Soulignant le fait que pour développer les circuits courts et la vente directe locale (que beaucoup de consommateurs attendent) il vaudrait mieux encourager la recherche active de solutions comme la mise place de systèmes de sécurité alimentaire participative que de jouer la police de l'alimentation.

Attendu de ce qui précède que nous sommes en *colère* et que nous attendons une véritable réorientation des priorités de l'Agence plus que des assouplissements; une action de *résistance conséquente et structurée* s'impose.

• Mobilisons-nous pour faire évoluer les normes sanitaires en Belgique !



La **Cellule d'Action Qualité** est animée par le MAP et la FUGEA, soutenue par Nature et Progrès et l'UNAB.

Ce groupe s'est donné comme mission d'organiser la résistance des paysannes et paysans de Wallonie qui échangent ou commercialisent leurs produits sans intermédiaires (vente directe) et qui subissent des contrôles d'hygiène abusifs.

Elle a comme objectifs de permettre la diversification ou le maintien d'activités de transformation et de commercialisation en circuit court sur les fermes, les marchés fermiers et publics, les groupements d'achats (GAC-GASAP, ...) ainsi que l'installation progressive et hors-cadre de néo-paysans qui ont besoin d'accompagnement.

Pour ce faire, elle développe ses moyens autour de 3 axes :

- 1) **L'interpellation du politique et la participation à l'élaboration de normes plus adaptées**, via les comités consultatifs et commissions parlementaires, mais également via un lobbying européen.
- 2) **La ré-ouverture du débat public sur la qualité de l'alimentation.** Qu'est ce qui vraiment nous empoisonne ? Les bonnes bactéries radiées par l'hygiénisme ou les produits chimiques et les pesticides dans la grande industrie ? Il faut donc encourager l'AFSCA à agir sur les véritables causes d'empoisonnement. « Pendant l'année 1997, en Belgique 21 personnes sont mortes suite à une infection à *Salmonella*. 19 des 21 décès étaient des personnes âgées de plus de 65 ans (dont 11 de plus de 80 ans) »[1]. Confrontons ces chiffres aux informations qui datent de la même époque : « En 2005, un total de 57 185 nouveaux cas de cancers ont été diagnostiqués en Belgique »[2]. Le problème se situe donc ailleurs.

[1] SÉNAT DE BELGIQUE : Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique Santé publique : *Questions et Réponses Bulletin 3-54 Session De 2005-2006 Questions posées par les Sénateurs et réponses données par les Ministres* [en ligne]. Disponible sur : <http://www.senate.be/www/?MIval=/publications/viewPubDoc&TID=50347552&LANG=fr> (Consulté le 11/10/2011)

[2] FONDATION CONTRE LE CANCER Environnement et cancers ; Tour d'horizon. Bruxelles : Fondation contre le cancer, 2010, p. 105

- 3) **La mise en place de cahiers de bonnes pratiques d'hygiène et des systèmes participatifs de garantie** qui engloberaient les mangeurs, l'associatif et les paysan(ne)s ; un trio d'acteurs capable de produire, accompagner et mettre en évidence la qualité citoyenne durable.

Il s'agit pour nous d'organiser à la fois la résistance face à un système injuste qui détruit notre souveraineté alimentaire, et la résilience de nos fermes au travers de pratiques agro-écologiques. L'un ne va pas sans l'autre.

• **AVEC ET SANS L'AFSCA ?**



Ce tableau à double entrée illustre mieux qu'un long discours notre vision d'un **système alimentaire basé sur la souveraineté et l'implication citoyenne**.

La sécurité des chaînes très courtes est auto-garantie, la traçabilité évidente, nous n'avons nul besoin de l'AfscA.

Plus le circuit s'allonge et plus les denrées sont sensibles, plus l'intervention de nouveaux acteurs est nécessaire. Le monde associatif nous semble néanmoins plus à même de relayer à la fois les attentes des mangeurs et les possibilités des paysans.

Le domaine contrôlé par l'Agence reste celui des chaînes rallongées et de l'agro-industrie, mais nous serons vigilants sur la question des priorités.

Secteurs		Denrées peu sensibles	Denrées moyennement sensibles	Denrées très sensibles
Circuits		Végétaux, pain, miel, farine,...	Lait, œufs, fromages, salaisons, bières, cidres,...	Viande fraîche, poissons, graines germées,....
Vente avec intermédiaire(s)	Grande distribution	Avec l'AfscA		
	Petits magasins, restaurants, cantines			
Vente directe	Marchés sur la place publique	SPG et/ou		Cahier de bonnes pratiques
	Marchés privés (terroir, fermier,...)	Sans l'AfscA - Autodétermination		
	GAC, GASAP,...			
	A la ferme			
Autoconsommation				

Le SPG ou Système Participatif de Garantie est un des outils solidaires mis en place par nos associations militantes pour rendre visibles les pratiques, diminuer la bureaucratie et le pouvoir des organismes de contrôle, court-circuiter les systèmes agroalimentaires et créer un espace d'autonomie producteur-consomm'acteur.

Vous pouvez nous aider à faire de cette vision une réalité !

Cette action est soutenue par les organisations citoyennes suivantes :

Beau Mur et Intergac Liège



• Appel à la mobilisation paysanne et citoyenne



Les paysans et paysannes, artisanes et artisans, exigent le changement des normes sanitaires appliquées par l'AFSCA pour les petits paysans et artisans dans les plus brefs délais.

Chaque semaine, un nombre croissant de travailleurs du monde agricole et de petits artisans disparaissent, entre autre, à cause des amendes que leur laisse l'AFSCA à la suite de leurs contrôles injustes. C'est une violence sans nom que doivent subir ceux qui ont pourtant fait le choix de nous donner une nourriture saine et vitale. Cette situation est inacceptable.

Amalgames !

Lors des contrôles de l'AFSCA, aucune différence n'est faite entre une industrie de production intensive et les petits paysans respectueux de notre environnement. Vache folle, dioxines, gripes aviaires et porcines, d'où vient le danger ? Comment est-il possible que nos paysans et artisans soient soumis aux mêmes règles sanitaires que ces énormes usines à produire, complètement déconnectés de la nature ? Nous disons NON !

Pesticides, hormones et compagnies...

L'agence focalise son attention et les contrôles sur la veille bactériologique. Pourtant, la maîtrise microbienne des produits fermiers et artisanaux est depuis des siècles orientée et maîtrisée par les paysans et artisans. Elle est également, comme le montre un nombre croissant d'études, le gage de la qualité du produit alimentaire. Une qualité tant gustative que sanitaire, qui garantit la pérennité de la santé des consommateurs. Nous voyons bien que les grandes crises sanitaires et les dangers liés à l'alimentation émergent du secteur industriel. Tant par les épisodes de grandes épidémies que par la baisse avérée des qualités nutritionnelles des aliments produits par voies industrielles, ce secteur semble clairement responsable d'une baisse globale des capacités de défense immunitaire et, par là même, d'une hausse de certaines maladies. Nous disons NON !

Stop !

Assez de vies et de familles ont été sacrifiées sur l'hôtel du « tout stérile ». Sous couvert de sécurité sanitaire c'est également un business juteux pour les banques, les états, ainsi que toutes les entreprises privées qui profitent de ces normes ultra-strictes. Au bout de la chaîne de production, c'est également le consommateur qui paye les pots cassés, en voyant se raréfier la nourriture de qualité. Les paysans et artisans quant à eux, sont dans l'impossibilité de respecter les normes imposées, et abandonnent leurs pratiques et petites productions, notamment laitière. NON, NON et NON !

Nous sommes des hommes et des femmes !

Depuis des siècles, notre rôle est de travailler avec le vivant, avec la terre, pour nourrir notre semblable. Le bon et le beau est notre souci. Le gros et le grand est celui des industriels. Les crises sanitaires et l'extinction progressive de la paysannerie sont leurs fins et leurs moyens. Notre survie est directement menacée.

Contacts:

action.afsca@gmail.com

MAP: info@lemap.be
061/31.47.49

FUGEA: information@fugea.be
081/23.00.37