



www.agrivalais.ch

# TERRE

# VALAISANNE

PAGE DE L'AGRICULTURE VALAISANNE

## SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

# L'affaire de tous

CLAUDE QUARTIER

La sécurité alimentaire est une affaire complexe qui ne se simplifie pas car:

– le commerce mondial fait que l'on consomme de tout partout;

– la matière première achetée sur le marché mondial est transformée en produits de plus en plus sophistiqués.

De plus depuis des années, le Conseil fédéral encourage le libéralisme agricole: OMC, accord de libre-échange avec l'UE, adoption du principe du «Cassis de Dijon», qui permettrait de commercialiser en Suisse des produits alimentaires ne respectant pas nos normes mais celles d'un Etat membre de l'UE.

Si vous ajoutez à cela la fraude, l'incompétence ou la «faute à pas de chance» qui font qu'un aliment n'est plus dans les standards prescrits, voyez l'imbroglio! Enfin, cerise sur le gâteau, le consommateur développe une hypersensibilité face à la nourriture sur laquelle jouent les médias, ce qui fait que la «sécurité alimentaire» devient l'affaire de tous.

### LES PRODUCTEURS

En premier lieu c'est l'affaire des producteurs, artisans ou industriels qui mettent des produits alimentaires sur le marché. Pour Célestin Thétaz, chimiste cantonal, l'autocontrôle (1995) et la traçabilité (2008) sont les acquis les plus importants de ces dernières années.



Célestin Thétaz, chimiste cantonal. TEVAL

«L'article 49 de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et des objets usuels est parfaitement explicite», dit-il. «La personne responsable veille,



dans le cadre de son activité, à ce que les exigences légales s'appliquent aux denrées alimentaires soient respectées à toutes les étapes de la fabrication, de la transformation et de la distribution pour garantir la protection de la santé humaine et la protection contre la tromperie.»

Le devoir de vigilance et le principe de précaution sont les meilleurs garants de la sécurité alimentaire.

### LE LÉGISLATEUR

La loi et les quelque 40 ordonnances relatives aux denrées alimentaires ont pour but de protéger la santé du consommateur, d'assurer la manipulation des denrées alimentaires dans de bonnes conditions d'hygiène et d'éviter la tromperie. L'ordonnance «sur les additifs admis dans les denrées alimentaires» répertorie en 280 pages tout ce qui est autorisé ou pas. Constamment remise à jour, elle évolue sans cesse. C'est la base de la législation en la matière.

### LES EXÉCUTANTS

Les gardiens du temple de la sécu-

rité alimentaire sont les chimistes cantonaux sous la direction de l'Office fédéral de la santé publique. Le laboratoire de Célestin Thétaz emploie 36 personnes dont plusieurs à temps partiel. En décuplant les effectifs, ce serait toujours impossible de contrôler ce qui se vend en un seul jour en Valais. «Nous travaillons sur l'essentiel et nous collaborons entre cantons romands pour réaliser des campagnes spéciales.» Pour le laboratoire valaisan, l'essentiel c'est l'eau potable avec 3600 échantillons analysés par année mais ce n'est pas la sauce à salade ni les jus de fruits avec pour chacun un seul échantillon analysé en 2007. «Notre spécialité depuis trois ans, c'est de déterminer la provenance des fruits et légumes en analysant les différentes formes d'oxygène dans l'eau qui les constitue.» Gare aux fraudes car on sait maintenant reconnaître un abricot valaisan d'un abricot provençal!

### LA PROFESSION ET LA DISTRIBUTION

Pour la profession et la distribution le moindre scandale alimentaire est un cauchemar. Souvenez-vous de la vache folle en Suisse: risque zéro et désastre commercial! D'où la tendance à créer des labels basés sur des normes internes faciles à contrôler. La fine pointe de cette évolution est l'AOC, qui codifie tout le processus de production. Pour le chimiste cantonal: «L'AOC offre une bonne garantie du point de vue de la sécurité alimentaire car toute la filière est documentée et le contrôle facilité.»

### LE CONSOMMATEUR

Enfin le consommateur exerce une influence sur la sécurité alimentaire par ses choix. Il l'accroît par exemple en privilégiant les produits saisonniers et de proximité. De plus, la Fédération des consommateurs a

des exigences que Françoise Hochreutiner, présidente de la section FRC Valais, précise.

«Pour nous la sécurité alimentaire concerne tous les produits quelle que soit leur provenance. Dans l'état actuel de nos connaissances, les normes légales sont suffisantes pour autant qu'elles soient appliquées, ce qui n'est pas toujours le cas au vu des scandales à l'étranger de l'huile et du lait. A cette sécurité alimentaire mise à mal par des fraudeurs s'ajoute la tromperie sur la marchandise. On se souvient de la vente d'abricots étrangers sous label valaisan, ou le manque de veau dans la saucisse de veau! Nous estimons que les contrôles actuels ne donnent pas toujours satisfaction. Nous demandons qu'ils soient améliorés et que les sanctions soient dissuasives et efficaces. (Sans aller jusqu'à la peine de mort comme en Chine!) Enfin la sécurité alimentaire concerne aussi la diététique. La FRC demande par exemple la déclaration obligatoire de la valeur nutritionnelle des produits.»



Françoise Hochreutiner, présidente de la section FRC Valais. TEVAL

A l'évidence, la sécurité alimentaire n'est pas une notion simple car elle fait appel à la responsabilité de chacun, tout en exigeant une législation et une structure de contrôles efficaces propres à répondre aux tendances lourdes de la libéralisation générale du commerce des produits agricoles.

### Huile de tournesol

## Deux mois de crise

C.L.Q.

L'huile contaminée importée d'Ukraine en France est un bon exemple de la manière dont fonctionne le système de sécurité alimentaire.

### LES FAITS

– 23 février 2008. 28 millions de litres d'huile de tournesol d'Ukraine arrivent au port de Sète.

– 2 avril. Un client fait analyser l'huile issue d'une autre livraison (16 000 tonnes à Dunkerque) et y détecte la présence d'huile minérale.

– 28 février-4 avril. A la suite du raffinage et du mélange de l'huile contaminée avec des huiles non contaminées, 4438 tonnes d'huile sont mises sur le marché.

### DE L'HUILE MINÉRALE DANS LA MAYONNAISE!

– 7 avril. L'importateur récupère la cargaison polluée encore en stock chez les industriels.

– Début avril. Les analyses officielles des laboratoires spécialisés de Marseille et de Rotterdam décèlent la présence d'huile minérale mais pas de produits dangereux: dioxine, métaux lourds, composés aromatiques ou diesel. Le niveau de la contamination des huiles raffinées varie entre 305 mg/kg et 1040 mg/kg selon le mélange. Les autorités françaises demandent le retrait de la vente des bouteilles d'huile qui contiennent plus de 10% d'huile contaminée.

– 24 avril-7 mai. L'agence française de sécurité alimentaire évalue le risque alimentaire en fonction de la consommation journalière des adultes et des enfants.

### PRINCIPE DE PRÉCAUTION... À GÉOMÉTRIE VARIABLE

– 5 mai. Au vu des résultats des études scientifiques, la Commission européenne recommande d'appliquer un seuil de 300 ppm maximum de contamination pour les denrées élaborées à partir d'huile contaminée. Les analyses sont exigées pour attester le respect de ce seuil pour tous les aliments mis sur le commerce contenant cette huile. Les industriels ne peuvent pas diluer de l'huile à plus de 300 mg/kg dans des lots non contaminés.

– 16 mai. La Commission européenne met en demeure l'Ukraine de garantir l'absence d'huile minérale dans les huiles de tournesol exportées. Chaque lot doit faire l'objet d'un prélèvement et d'une analyse officielle. Les Etats membres font un super-contrôle.

Cet exemple illustre la complexité de la sécurité alimentaire. A l'origine, il y a une fraude. Elle est détectée par un utilisateur privé. Il s'ensuit une réaction industrielle, nationale puis communautaire, avec des exigences concernant la toxicité, le devenir commercial de la marchandise contaminée et la prévention. Il a fallu trois mois pour le faire.

SOURCE MINISTÉRIELLE FRANÇAISE

## Braves Valentins

GÉRARD CONSTANTIN

La foi néolibérale dans le libre-échange ne s'acquitte guère des états d'âme des consommateurs. Habités à la fadeur des aliments industriels, nous pensions néanmoins être à l'abri de ses dérives les plus incongrues. Et voilà qu'on nous apprend que le tube de mayonnaise contiendrait de l'huile-moteur!

Dans un monde où l'absurde sert trop souvent d'étalonnage aux règles du commerce, les producteurs suisses peuvent se mettre à trembler. A des années-lumière du micmac planétaire de l'agro-alimentaire, nos paysans se verront reprocher une infime trace de pesticide

sur un fruit, une vache de trop dans leur écurie. Et la potence est promise à tous les «renâcleurs» d'ordonnances, aux rétifs d'OGM et autres amateurs de lait cru. Invités contre leur gré au grand bal du libre-échange, nos paysans valsent à contretemps. Pléthoriques, inadaptés, folkloriques, nos danseurs gênent les têtes pensantes d'«Economie Suisse».

Mme Leuthard s'est engagée à libérer au plus vite la piste de danse. En ce jour de Saint-Valentin, quoi de plus normal que d'adresser une pensée émue à notre charmante ministre? Cocus mais joyeux, voici un statut qui convient assurément aux Valentins des champs!