



Dossier de presse

Date

07.03.2008

La production d'aliments liquides pour porcs devrait être maintenue

Même si l'affouragement d'aliments liquides pour porcs est d'un point de vue écologique judicieux, il implique toujours un risque sanitaire non négligeable. Ce risque est aussi présent dans la production de biogaz et de compost. C'est la raison pour laquelle les prescriptions et les contrôles seront renforcés. A moyen terme cependant, il est possible qu'une interdiction totale soit déclarée.

Près de 300 000 tonnes de déchets de cuisine et de restes de repas sont produites chaque année dans les restaurants, les cuisines industrielles et les services de catering. Sur ce total, environ 200 000 tonnes sont transformées en aliments liquides pour porcs. Les aliments liquides pour porcs représentent la principale source de protéine pour un peu moins de 10% des exploitations porcines.

Ce mode de valorisation est judicieux d'un point de vue écologique et les aliments liquides pour porcs sont une source précieuse de protéine. Mais ces aliments traînent également une longue histoire de flambées épidémiques derrière eux. En 1993, ils ont amené la peste porcine en Suisse. Suite à cela, la production d'aliments liquides pour porcs a été soumise à autorisation et des prescriptions relatives au traitement thermique ont été fixées. En 2001, des aliments pour porcs mal préparés ont provoqué la grande crise de fièvre aphteuse en Grande-Bretagne avec des pertes économiques chiffrées à plusieurs milliards. La Suisse a donc renforcé encore une fois ses prescriptions en 2004 alors que l'Union européenne a choisi de complètement interdire ce type de production. L'Allemagne et l'Autriche ont obtenu un délai transitoire jusqu'en automne 2006 – depuis lors, plus aucun pays de l'UE ne produit d'aliments liquides pour porcs.

Des aliments sains pour les humains dangereux pour les porcs ? Surprenant, mais vrai. L'explication est simple : la plupart des maladies animales hautement contagieuses sont inoffensives pour l'homme. Les animaux par contre peuvent s'infecter très facilement avec des aliments liquides pour porcs insuffisamment chauffés. De plus, beaucoup d'agents pathogènes sont inactivés par la cuisson. Or les déchets de cuisine contiennent des restes d'aliments crus – un risque sanitaire supplémentaire pour les animaux.

Des analyses de risque ont débuté en Suisse dès 2004, portant notamment sur 56 producteurs d'aliments liquides pour porcs. Près de deux tiers des exploitations ont présenté des manquements parfois majeurs – alors que les exploitations industrielles principalement travaillaient de manière professionnelle.

Afin de faciliter le commerce des animaux et des produits à base de viande, la Suisse a conclu des accords sanitaires avec l'Union européenne – avantage important pour la Suisse puisque la majeure partie des exportations agricoles s'effectue vers l'UE. Or dans toute l'Union européenne, la production d'aliments liquides pour porcs est interdite. Il faut donc examiner si les prescriptions très strictes de la Suisse garantissent un niveau de sécurité équivalent à l'interdiction européenne. Pour toutes ces raisons, il est primordial de renforcer encore plus la sécurité sanitaire de la production et d'améliorer les contrôles.

Parallèlement, le compostage et la production de biogaz à partir de déchets de cuisine et de restes de repas gagnent de plus en plus d'importance. Ces installations se trouvent parfois sur des exploitations agricoles avec des animaux. Un risque sanitaire existe aussi dans ce genre d'exploitation – et c'est pourquoi les prescriptions doivent s'appliquer également à ce type d'installations.

Des dispositions plus précises et plus contraignantes

Les dispositions relatives à la production d'aliments liquides pour porcs étaient jusqu'à présent fixées dans l'ordonnance sur les épizooties et dans une directive technique. Toutes ces dispositions se trouvent à présent dans l'ordonnance concernant l'élimination des sous-produits animaux – ce qui leur donne un caractère plus contraignant. De plus, les dispositions ont été détaillées et précisées. En clair : l'application des prescriptions doit se faire d'une manière plus stricte et le contrôle du respect des prescriptions peut être plus efficace.

La production d'aliments liquides pour porcs est soumise à autorisation du canton ; une autorisation est nécessaire pour les installations de production de biogaz et de compostage uniquement si elles se trouvent sur une exploitation agricole avec des animaux.

Les dispositions de sécurité visent deux objectifs : d'abord, les déchets de cuisine et de repas non traités ne doivent pas entrer en contact avec les animaux de rente – ce qui implique une séparation stricte des processus de production des aliments avec les exploitations agricoles. Ensuite, ces déchets doivent être suffisamment chauffés, fermentés ou compostés pour que les agents infectieux soient inactivés – ce qui implique une gestion sans faille des processus de fabrication.

Séparation correcte

La séparation stricte des processus de fabrication se fait à deux niveaux : d'abord les déchets de repas non traités ne doivent jamais entrer en contact avec le produit fini. De plus, les déchets non traités ne doivent pas non plus entrer en contact avec les animaux de rente. Pour cela, le déchargement des déchets est important: les voies d'accès sont séparées et les déchets sont versés dans un système de conduites fermé menant à la cuve de cuisson. Les personnes travaillant à la fois sur l'installation et dans l'exploitation agricole doivent respecter des mesures de biosécurité strictes afin d'éviter une contamination. Il faut de plus lutter efficacement contre les rongeurs.

Traitement thermique suffisant

En plus d'une séparation correcte, le traitement thermique des déchets de cuisine et des restes de repas est un point essentiel. Les aliments liquides pour porcs doivent avoir bouilli pendant au moins 20 minutes – le processus doit être documenté. Lors de la fermentation ou du compostage, les déchets doivent être chauffés à 70 degrés Celsius (température à cœur) pendant une heure ou fermenté dans un système fermé pendant au moins 24 heures à une température supérieure à 53 degrés Celsius. Là aussi, le processus doit être correctement documenté.

Les dispositions s'appliquent à toutes les installations professionnelles transformant des déchets de cuisine et des restes de repas contenant des denrées alimentaires d'origine animale. L'ensemble de la collecte des déchets verts, qui ne présentent guère de risques sanitaires, est exclue du champ d'application.

Quel avenir pour les aliments liquides pour porcs?

La Suisse souhaiterait continuer à permettre tous les modes de valorisation des déchets de cuisine et des restes de repas, car ils sont judicieux tant du point de vue économique qu'écologique. Cependant, l'avenir des aliments liquides pour porcs est incertain. L'Union européenne doit encore s'assurer que les prescriptions sévères suisses garantissent un même niveau de sécurité que l'interdiction européenne. Dans ce contexte incertain, les producteurs d'aliments liquides pour porcs doivent évaluer si, dans leur situation particulière, les éventuels investissements nécessaires au respect des prescriptions valent la peine d'être effectués.

Contact/questions:

Cathy Maret, Communication, Office vétérinaire fédéral, 031 324 04 42