



## Informations supplémentaires

Date :

16.07.2007

---

### **Déchets de cuisine et restes de repas utilisés pour l'alimentation des animaux de rente et pour la fermentation biologique - quels risques?**

Par "déchets de cuisine et restes de repas", on entend les restes de denrées alimentaires qui proviennent soit des ménages, soit de la restauration privée (restaurants) ou collective (hôpitaux, institutions, casernes, etc.). En Suisse, leur utilisation pour alimenter des animaux de rente est soumise à autorisation – dans l'UE et dans plusieurs pays hors de l'Europe (en Australie p. ex.) elle est interdite.

Dans notre pays, les déchets de cuisine et les restes de repas sont essentiellement utilisés pour alimenter des porcs, tout en ne constituant qu'une faible part de leur alimentation. L'utilisation de restes pour alimenter des animaux de rente est certes écologiquement judicieuse, mais elle comporte un risque: celui d'introduire sur notre territoire des maladies animales hautement contagieuses, comme la fièvre aphteuse ou la peste porcine. La plupart des cas de ces deux épizooties survenus ces dernières années ont eu pour origine des restes de repas mal préparés utilisés comme aliments pour animaux. C'est pourquoi l'Office vétérinaire fédéral (OVF) a effectué une analyse pour évaluer les risques actuels d'introduire une épizootie par ce biais.

#### D'où vient le danger?

La Suisse est indemne des épizooties hautement contagieuses (le dernier foyer de peste porcine remonte à 1993). Le risque provient donc principalement des produits carnés importés. La probabilité que des épizooties soient introduites dans notre pays par le biais de produits carnés légalement importés (environ 100 000 tonnes par an) est négligeable. Le danger vient bien plutôt des produits carnés emportés par des particuliers dans le trafic voyageurs et des importations illégales, notamment celles de produits carnés susceptibles d'être contaminés par le virus de la peste porcine ou de la fièvre aphteuse. La viande ainsi contaminée ne présente certes aucun danger pour l'être humain, mais elle est éminemment dangereuse pour les animaux de rente s'ils sont alimentés avec de tels restes insuffisamment chauffés au préalable.

#### Les exploitations d'élimination des déchets de cuisine et des restes de repas sont-elles suffisamment fiables?

La législation suisse soumet à autorisation cantonale les exploitations qui recueillent des restes de repas et les transforment en aliments liquides pour les porcs. Ces exploitations doivent cuire les restes recueillis pendant 20 minutes au moins à la température d'ébullition. Elles doivent en outre remplir une série de conditions, de par leurs infrastructures, leurs techniques et leur hygiène, qui garantissent la cuisson de ces déchets à cœur et excluent une contamination des aliments liquides prêts à l'usage par des matières contaminées. La Suisse a enregistré 218 exploitations d'élimination des déchets de cuisine et des restes de repas qui transforment annuellement environ 116 000 tonnes de tels déchets en tout.

Dans le cadre de son analyse des risques, l'OVF a contrôlé 56 des 218 exploitations qui éliminent des déchets de cuisine et des restes de repas et les a évaluées selon des critères bien définis. Résultat: presque deux tiers des exploitations contrôlées présentent des lacunes significatives.

#### Risques liés aux installations de production de biogaz

Les déchets de cuisine et les restes de repas sont de plus en plus utilisés pour la fermentation dans des installations de production de biogaz. Il arrive souvent que ce type de production soit pratiqué comme gain accessoire sur l'enceinte même d'une exploitation agricole. Là aussi, il y a un risque que des animaux de rente entrent en contact avec des déchets contaminés. Une autre analyse des risques effectuée par l'OVF est arrivée à la conclusion que ce risque, s'il est faible, n'en est pas moins inacceptable en raison des conséquences dramatiques qu'aurait l'éclatement d'une épizootie. Il est donc nécessaire de prendre dans le secteur de la production du biogaz également des mesures visant la réduction des risques. Ce secteur doit être lui aussi soumis aux actuelles dispositions relatives à la collecte, au transport et à l'entreposage de déchets de cuisine et de restes de repas. Par ailleurs, les installations de biogaz ne doivent pas être situées trop près des locaux de stabulation et le déroulement des activités doit être réglementé de telle sorte que toutes les possibilités de contact soient exclues.

#### L'éclatement d'une épizootie aurait des conséquences dramatiques!

Si un foyer de peste porcine ou de fièvre aphteuse devait apparaître en Suisse par le biais de restes utilisés dans l'alimentation des animaux de rente, les conséquences en seraient dramatiques. Les dommages économiques causés directement aux détenteurs d'animaux touchés ne donneraient pas, et de loin pas, toute la mesure de la catastrophe. Plus grave encore serait le dommage causé par les mesures d'interdiction prises sur le plan national et international, des mesures dont pâtiraient non seulement notre agriculture, mais aussi, en termes de dégradation d'image, notre tourisme, notre économie en général et donc le pays dans son ensemble. L'épizootie de fièvre aphteuse survenue en 2001 en Grande-Bretagne a causé globalement des dégâts dont la facture dépasse les 10 milliards de francs.