

De chaque crise surgit un mieux et aujourd'hui l'étiquetage des viandes de porc, et de volaille vendues crues est obligatoire depuis 2015. Mais concernant les produits transformés, les plats dits préparés, des zones d'ombre persistent et l'horizon s'obscurcit. Même si l'indication de l'origine des viandes en tant qu'ingrédients dans les denrées alimentaires est obligatoire depuis le 1^{er} janvier 2017.

Mais n'est-on pas aujourd'hui en train de préparer une autre crise alimentaire ?
Voici pourquoi.

D'abord un petit retour en arrière : A-t-on encore en mémoire le premier cas de vache folle détecté en Grande Bretagne en 1986 ?

Bien sûr, je vous parle là d'un temps que les moins de 20 ans ne peuvent pas connaître. Puis seulement 4 ans plus tard, l'interdiction des farine animales en France pour l'alimentation des bovins ; et 10 ans plus tard (c'est long!) l'interdiction des abats porteurs de prion (protéine infectieuse à l'origine de la maladie de Creutzfeldt-Jakob) dans l'alimentation humaine.

Et maintenant :

La Commission Européenne a annoncé récemment l'autorisation d'utiliser des protéines animales transformées, les PAT.

Le ministère de l'agriculture et de l'alimentation a beau affirmer que ces PAT ne sont pas vraiment des farines animales mais des « sous-produits issus d'animaux sains, c'est à dire des animaux issus de la chaîne alimentaire conventionnelle, abattus à des fins alimentaires humaines ; mais dont certains morceaux ne sont pas consommés pour des raisons commerciales » alors que les farines animales sont issues de cadavres d'animaux malades impropres à la consommation.

Le même site du ministère affirme le respect du principe du « non-cannibalisme ». Et ces PAT sont interdits aux ruminants mais peuvent être données aux poissons dans les fermes aquatiques.

Tout cela parce que l'Union Européenne vient de ré- autoriser l'introduction des PAT dans certaines conditions pour les porcs et les volailles (règlement UE 2021/1372).

Mais pour éviter le cannibalisme, les PAT avicoles iraient aux porcs et les PAT Porcines iraient aux volailles.

Et si l'ANSES (Agence Nationale de Sécurité Sanitaire) recommande la stricte séparation des produits, c' est parce qu'elle reconnaît aussi le risque d'encéphalopathie spongiforme quand ces sous-produits animaux se retrouvent fortuitement dans l'alimentation d'animaux à qui ils ne sont pas destinés.

Par exemple, dans les abattoirs mixtes, traitant plusieurs espèces, le risque de transmission est toujours possible.

D'ailleurs, en lisant les étiquettes, on s'aperçoit que nombreuses d'entre elles disposent d'une mention supplémentaire, parlant d'une présence éventuelle de « traces » d'allergènes (par exemple, le gluten). On parle alors d'un étiquetage de précaution. En voici quelques exemples : « Peut contenir des traces de... » ; « Fabriqué dans un atelier qui utilise... » ; « Traces possibles de... » .D'ici que nous lisions sur les étiquettes : « attention, peut contenir des protéines animales de porc ou de volaille » ...

Raison de plus pour que les consommateurs sensibles au bien-être animal continuent à maintenir leur confiance aux labels Bio, IGP ou AOP, qui s'appuient sur un cahier des charges excluant ce type d'alimentation et rejettent les TAP provenant des sociétés d'équarrissage et des abattoirs.

Mais alors, pourquoi cette décision de la commission européenne au goût du risque ?

Même si les PAT resteront des produits interdits aux bovins, on demande aux consommateurs d'accepter ce geste pour la planète puisque les PAT contribueront à réduire la dépendance de l'Europe à l'égard des protéines végétales, comme les tourteaux de soja brésiliens coupables de la déforestation en Amazonie. Moi j'appelle ça comme ça : la peste ou le choléra.