



Toespraak/Discours Luc Seuryncx

AV/AG 25/04/2013

Chers invités, chers collègues, chers amis

Cette année, mon intervention portera surtout sur les différents sens du mot 'chaîne'.

J'ai fait des recherches. D'après mon encyclopédie, le mot 'chaîne' peut être utilisé

-  Dans le contexte d'une chaîne de production: une chaîne composée de producteurs et de consommateurs, depuis les matières premières jusqu'aux déchets
-  Dans le contexte d'une chaîne de montagnes
-  ou dans le contexte d'une réaction en chaîne
-  ou encore dans le contexte d'une chaîne moléculaire : un polymère est composé d'une chaîne d'atomes qui forment ensemble une chaîne moléculaire
-  et n'oublions pas la chaîne par laquelle nous sommes reliés entre nous et la chaîne par laquelle nous sommes librement associés aux services de l'APFACA

Commençons par la CHAÎNE DE PRODUCTION. L' APFACA a depuis des années fait une priorité des structures en chaîne . Pour donner quelques exemples :

-  L'APFACA est co-fondateur de VILT
-  L'APFACA est co-fondateur de VEPEK, siège dans le Conseil d'administration de Belpork et de Belplume,



BEMEFA est founding father d'OVOCOM , de la PTMV et de Vegaplan, de VCM (traitement de lisier) et très récemment de l'AMCRA.

Toutes ces organisations sont des structures verticales où des réunions de concertation ont lieu entre les différents maillons de la chaîne.

Cette année, l'APFACA a participé intensément aux réunions de la Concertation de la chaîne, une initiative de Boerenbond, dont l'objectif consiste à pouvoir discuter de certains sujets difficiles qui dépassent le cadre de la chaîne alimentaire et de trouver des solutions.

La concertation de la chaîne alimentaire a entre autres élaboré un code de conduite, a examiné en détail la problématique de la formation des prix, élabore un cahier des charges générique pour la viande bovine, cherche une solution au problème de la castration des porcelets et a récemment créé un groupe de travail 'durabilité' (soutenu financièrement par les autorités). L'APFACA continuera à soutenir cette "concertation de la chaîne" à l'avenir, parce que nous sommes convaincus que les différents maillons de la chaîne ont besoin d'un forum où il est possible de discuter de sujets difficiles et de trouver ensemble des solutions. Attention: le chemin est parfois long et parsemé d'obstacles. Mais on ne fait pas l'ascension d'une haute montagne en un jour non plus ! Des pauses régulières sont nécessaires pour ne pas se retrouver à bout de souffle !

Ainsi nous arrivons au deuxième contexte du mot chaîne : la chaîne de montagnes. Et bien, chers invités, chers collègues et chers amis, si vous pensez que nous sommes arrivés au sommet de la montagne de la sécurité alimentaire, je dois vous décevoir.

Ceux qui pensaient que la sécurité alimentaire est devenue une routine, je dois vous décevoir! Nous avons appris à nos dépens, une fois de plus, que certains fournisseurs prennent à la légère les principes fondamentaux de la sécurité alimentaire ! Je cite comme exemple la contamination récente par l'aflatoxine et la dioxine. Si l'on dispose, en temps utile, d'indications suffisantes qui nous permettent de conclure qu'un grand nombre de lots de matières premières ont été contaminés à l'aflatoxine, si l'on dispose de ces données immédiatement après la récolte , si l'on sait que l'aflatoxine se répartie de façon hétérogène dans les matières premières, si on est conscient du fait que le stockage et le

transport de ces marchandises ne fait qu'aggraver la situation, j'ose poser ma question à haute voix: Pourquoi le fournisseur ne prend-il pas les mesures nécessaires pour empêcher la commercialisation de ces lots contaminés ?

Pourquoi mettre en danger toute une chaîne alimentaire ? Est-ce pour des raisons économiques? A-t-on sous-estimé les dangers, les risques ? Est-ce par manque de responsabilité ? Ou encore pire: a-t-on consciemment voulu tout étouffer ?

Chers amis, à toutes ces questions, nous voulons, nous exigeons! obtenir une réponse.

Et s'il est nécessaire de faire du chahut, et d'ainsi provoquer une réaction en chaîne (vous remarquez que je suis arrivé au 3ième sens du mot chaîne), nous le ferons! On portera plainte avec constitution de partie civile dans la procédure juridique en cours auprès du Parquet d'Ypres. Nous osons espérer que toute clarté sera faite dans cette affaire et que nous recevrons une réponse à toutes nos questions.

Nous voulons secouer les fournisseurs et provoquer une réaction en chaîne chez eux : l'industrie des aliments composés pour animaux a investi depuis de nombreuses années dans la sécurité alimentaire ! Nous sommes décidés à ne pas compromettre notre système !

Nous allons continuer à faire du chahut parce que nous voulons obtenir:

- 1) D'abord, que nos fournisseurs appliquent un monitoring plus sérieux. Le secteur des aliments composés pour animaux veut absolument éviter que des matières premières contaminées soient mélangées dans nos aliments composés. Ces contaminations ne peuvent pas entrer dans notre chaîne! Nous focaliseront sur les matières premières susceptibles de contenir de la dioxine ou de l'aflatoxine!
- 2) Deuxièmement, nous insistons pour que les résultats d'analyses accompagnent les livraisons des marchandises et renvoient aux lots livrés ! En d'autres mots : il nous faut les résultats des analyses des lots livrés.

3) Troisièmement, nous souhaitons que les analyses des risques des processus de production soient partagées et réalisées en concertation, avec les différents maillons de la chaîne d'une part et avec les systèmes internationaux de l'autre. Personne n'a la science infuse. Cette sagesse doit être partagée et multipliée. Pythagore lui aussi en a parlé, il y a longtemps déjà: pour pouvoir multiplier la joie, il faut d'abord la partager!

4) Quatrièmement, nous soulignons la nécessité d'une collaboration plus intense entre les différents systèmes de qualité internationaux.

Il est inacceptable que nous, en tant qu'entrepreneurs, continuons de financer tous les systèmes de qualité tandis que nous sommes obligés de regarder passivement comment chaque système de qualité continue à masquer soigneusement des informations indispensables. Nous ne pouvons plus accepter une telle situation! Nous lançons un appel FORT et DÉCIDÉ pour un système de qualité efficace et une gestion de crise efficace accompagnée d'une communication facile entre les différents systèmes.

5) Cinquièmement, nous devons mettre un frein à ce manège de demandes de certificats et à cette obligation de devoir fournir des preuves chaque fois qu'une contamination est découverte. Nous devons trouver un moyen d'arrêter ce manège et de fournir les informations nécessaires d'une manière sereine.

6) Chers invités, chers collègues et surtout chers journalistes...Le fait qu'un problème surgit au niveau de la chaîne alimentaire prouve en même temps que nous cherchons à améliorer la sécurité alimentaire. Nous savons tous, dès le début, que qui cherche, trouve. C'est le côté positif de l'histoire. Aujourd'hui, oui, aujourd'hui, les denrées alimentaires sont plus sûres que jamais. Chers journalistes, à vous de traduire cette constatation dans la langue des journaux. Vous faites également partie de la chaîne !

7) Finalement, nous voulons secouer les acheteurs, qui exercent une grande pression sur le prix des produits livrés par nos clients (viande, lait et œufs) . Sachez que le risque de fraude augmente au moment où le prix

est inférieur au prix de revient ou au prix du marché. Très probablement, ceci explique aussi pourquoi la viande de cheval a été mélangée à la viande de boeuf sans aucune indication sur l'étiquette. Nous désapprouvons absolument cette pratique lâche du fournisseur . En tant que fabricant d'aliments composés, nous connaissons l'importance de l'étiquette.

Jusqu'ici mon plaidoyer pour une collaboration entre les différents maillons de la chaîne verticale d'une part et entre les chaînes (internationales) de l'autre.

Je suis donc toujours prêt à rompre une lance en faveur d'une meilleure collaboration internationale entre les organisations interprofessionnelles et en particulier entre NEVEDI et l'APFACA ! La sécurité alimentaire est le sujet idéal, mais d'autres thèmes comme la durabilité, l'empreinte carbone, l'explosion des poussières, la sécurité au travail, le transport etc. demandent également une approche commune.

J'admets volontiers que le navire progresse lentement. Je voudrais m'exclamer: NEVEDI aidez-nous à faire avancer notre bateau plus vite.

Avant de passer aux polymères, j'aimerais parler de la chaîne qui nous relie. Grâce aux membres du conseil d'administration, grâce aux collègues du Comité permanent, que je tiens à remercier pour leur dévouement, mais également grâce au travail de l'équipe de l'APFACA, nous avons réussi à unir les acteurs du secteur des aliments composés pour animaux. **Je demande d'applaudir Yvan et son équipe. Je tiens encore à remercier publiquement deux personnes (de qui nous avons déjà pris congé) qui se sont dévouées pour l'APFACA pendant des années, à savoir Luc Verbeke et Jan Stofferis.**

Merci Luc et merci Jan pour votre engagement. Nous les applaudissons très fort !

If you want to go fast go alone, if you want to go far go together. C'est exactement le motif de notre visite à chacun d'entre vous. Il nous faudra encore deux ans pour faire le tour de tous nos collègues. En tout cas, nous remercions tous ceux que nous avons déjà pu visiter de leur accueil chaleureux et instructif. Chers tous, que nous avons un beau métier!

Finalement, nous sommes arrivés aux polymères: les chaînes d'atomes qui forment ensemble une chaîne moléculaire. Nous en sommes arrivés au thème de notre Assemblée Générale de cette année : les protéines

La production totale de protéines dans l'Union européenne, par le biais de la culture de légumineuses et de fèves de soja, ne représente que 3% de la superficie agricole en Europe. Notre dépendance des pays étrangers est grande. En créant notre plateforme "Aliments socialement responsables pour animaux" en 2006, nous avons fait un premier pas en avant dans notre plan d'action protéines. L'APFACA a également signé une déclaration d'engagement avec les autorités flamandes en faveur de l'utilisation de sources protéiques durables. Ce plan d'action devient de plus en plus concret avec entre autres un programme de recherche axé sur la découverte de variétés de soja aptes à être cultivées dans nos régions. L'APFACA prépare un plan d'action similaire en collaboration avec les autorités wallonnes.

D'après l'université de Wageningen, notre approvisionnement en protéines reste garantie à l'avenir uniquement SI, et je le répète, UNIQUEMENT SI nous faisons de la valorisation des co-produits une priorité !

La concurrence entre le *food*, le *feed* et le *fuel* reste forte. En tant que secteur des aliments composés pour animaux, nous sommes conscients de cette problématique et voulons absolument accomplir notre mission qui est la valorisation maximale de co-produits. Ce soir, quelques bouchées apéritives et un dessert ont été préparés à base d'insectes... **Je vous invite tous à venir déguster avec moi ces innovations culinaires à base de protéines alternatives. Mais laissons d'abord la parole au Professeur Pros Teïnus.**