

Vincent Delhomme¹

Compte-rendu de la rencontre avec les autorités (28 mars 2023, Bruxelles) organisée par BFSO Legal, l'Association belge pour le droit alimentaire

Gestion des crises et incidents, durabilité et protection des consommateurs dans le secteur alimentaire

Résumé

Organisée le 28 mars 2023, la demi-journée d'étude organisée par BFSO Legal a rassemblé plus de 300 participants autour du thème : « Gestion des crises et incidents, durabilité et protection des consommateurs dans le secteur alimentaire », faisant dialoguer les représentants des autorités nationales, européennes et sectorielles ainsi que les divers acteurs de la chaîne alimentaire.

Deux sessions de discussions se sont succédé, abordant chacune les nombreux défis auxquels est soumis le secteur : augmentation des prix, crises sanitaires et enjeux environnementaux. La première session était consacrée à la gestion des crises et incidents dans la chaîne alimentaire. La deuxième session a porté sur les initiatives législatives et réglementaires à venir en matière de durabilité. Chaque session s'est terminée par une table ronde permettant aux différents intervenants de confronter leurs visions et expériences.

Samenvatting

Op 28 maart 2023 bracht de door BFSO Legal georganiseerde studienamiddag meer dan 300 deelnemers bijeen rond het thema "Crisis- en incidentbeheer, duurzaamheid en consumentenbescherming in de voedingssector". Vertegenwoordigers van nationale, Europese en sectorale autoriteiten en verschillende spelers uit de voedselketen namen eraan deel.

¹ Professeur assistant de droit européen, Université de Leyde, Pays-Bas ; Professeur invité, Université Saint-Louis – Bruxelles.

Twee discussiesessies volgden elkaar op en gingen beide in op de vele uitdagingen waarmee de sector geconfronteerd wordt: stijgende prijzen, gezondheids crisissen en milieu-uitdagingen. De eerste sessie was gewijd aan het beheer van crisissen en incidenten in de voedselketen. De tweede sessie richtte zich op toekomstige wet- en regelgevende initiatieven op het gebied van duurzaamheid. Elke sessie werd afgesloten met een rondetafelgesprek waarin de verschillende sprekers hun standpunten en ervaringen konden delen.

Le 28 mars 2023, BFSO Legal, l'Association belge pour le droit alimentaire a organisé une demi-journée de rencontre et de débat entre les autorités régulatrices et les différentes parties prenantes de la chaîne alimentaire. Au menu : (i) la gestion des crises et des incidents et (ii) la durabilité et la protection des consommateurs dans le secteur. L'objectif était de faire le point sur l'actualité réglementaire et de permettre aux différents acteurs de dialoguer. La conférence était divisée en deux sessions, durant lesquelles ont été abordés les nombreux défis auxquels fait face le secteur alimentaire : augmentation des prix, crises sanitaires et protection de l'environnement.

Grégory Renier (Président, BFSO Legal, Association belge pour le droit alimentaire) a introduit la conférence, dont la première session, consacrée à la gestion des crises et incidents dans la chaîne alimentaire, était placée sous la présidence d'**Anne-Lise Sibony** (Professeure, UCLouvain).

Le premier intervenant, **David Clarinval** (Vice-Premier ministre, Ministre des classes moyennes, des indépendants, des PME et de l'agriculture), a évoqué l'actualité du secteur alimentaire et les difficultés auxquelles il fait face, liées en particulier à la situation en Ukraine, à la hausse des prix de l'énergie et plus généralement à l'inflation. Il a rappelé les mesures prises par la Belgique pour soutenir le secteur.

Bernard Van Goethem (Directeur, Préparation aux situations de crise dans les domaines alimentaire, des animaux et des plantes, DG SANTE, Commission européenne) a exposé le rôle et les compétences de la Commission européenne lors de crises alimentaires transnationales. La première partie de la présentation portait sur le cadre juridique applicable. Dans l'Union européenne, le principal instrument est le règlement 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire. C'est lui qui institue l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) et les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires. Il contient les principaux principes applicables à l'analyse des risques, tel que le principe de précaution, et fixe les obligations des entreprises du secteur alimentaire, notamment en matière de traçabilité et de responsabilité.

Sur le plan du commerce international, la sécurité alimentaire est principalement régie par deux traités de l'Organisation mondiale du commerce : l'accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires, ou « accord SPS », et l'accord sur les obstacles techniques au commerce, ou « accord TBT ». En découlent des obligations pour l'importation de denrées alimentaires dans l'UE. Celles-ci doivent se conformer aux exigences pertinentes de la législation alimentaire de l'UE ou présenter un degré de protection équivalent. Lorsqu'il existe un accord spécifique entre l'Union et le pays exportateur, les importations doivent respecter les exigences contenues dans cet accord. Les exportateurs doivent aussi respecter les règles applicables de la législation alimentaire de l'UE, sauf demande contraire des autorités du pays importateur ou de la législation en vigueur dans le pays importateur.

La seconde partie de la présentation s'est concentrée sur l'approche de l'UE en matière de gestion des crises liées à la sécurité alimentaire. Lorsque des denrées alimentaires originaires de l'UE ou importées d'un pays tiers sont susceptibles de constituer un risque grave pour la santé humaine, la santé animale ou l'environnement, des mesures d'urgence peuvent être adoptées, conformément à l'article 53 du règlement 178/2002. Celles-ci peuvent consister en une suspension de la mise sur le marché ou de l'utilisation des denrées en question, en la fixation de conditions particulières ou en toute autre mesure conservatoire appropriée. Lorsqu'un État membre informe officiellement la Commission de la nécessité de prendre des mesures d'urgence et que la Commission n'agit par le biais de l'article 53, l'article 54 du même règlement permet à l'État membre d'adopter des mesures conservatoires. Il doit en informer immédiatement les autres États membres et la Commission.

Conformément à l'article 55 du règlement, la Commission établit, en coopération avec l'EFSA et les États membres, un plan général pour la gestion des crises en matière de sécurité alimentaire (voir la décision d'exécution 2019/300 de la Commission). Le plan général précise les types de situation impliquant des risques directs ou indirects pour la santé qui ne sont pas susceptibles d'être prévenus, éliminés ou réduits à un niveau acceptable par les dispositions existantes ou ne peuvent être gérés de façon appropriée par la seule application des articles 53 et 54. Dans la même situation, l'article 56 permet également

à la Commission de mettre en place une cellule de crise lorsqu'elle identifie une situation impliquant un risque grave pour la santé humaine. Une telle cellule de crise est par exemple mise en place lorsque les incidents identifiés sont à très grande échelle (nombre élevé de produits, de pays ou de personnes touchées), lorsqu'ils connaissent une forte résonnance médiatique ou qu'ils ont un impact majeur sur le fonctionnement du marché unique de l'UE.

Bernard Van Goethem est revenu sur des situations récentes ayant justifié une coordination renforcée au niveau européen, comme en 2020 et 2021 lors de la contamination à l'oxyde d'éthylène de graines de sésame et d'ingrédients pour crème glacée, ou en 2022 avec la contamination de chocolat destiné aux enfants par des salmonelles. Il a également fait le point sur les crises récentes liées à la santé animale, comme les cas de grippe aviaire survenus en 2022, ou ceux de grippe porcine en 2022 et 2023.

La troisième partie de la présentation portait sur le système d'alerte rapide mis en place par le règlement 178/2002. Celui-ci a institué un réseau d'alerte et de coopération composé de trois sous-ensembles : le système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF), le réseau d'alerte et de coopération (ACN) et le réseau de lutte contre la fraude agroalimentaire (FFN). La Commission est le gestionnaire du réseau et assure le soutien technologique à ses membres. Les trois réseaux collaborent pour permettre un échange d'informations harmonieux entre les autorités compétentes des États membres et pour faciliter leur coopération.

En conclusion, Bernard Van Goethem a souhaité insister sur les points suivants. La mondialisation et la complexité de la chaîne d'approvisionnement alimentaire augmentent considérablement le risque d'incidents internationaux liés aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux, et l'apparition de maladies animales. L'Union européenne dispose d'un cadre juridique solide et d'outils permettant de prévenir, de surveiller et de gérer ces incidents. Pour agir au mieux, il est essentiel de maintenir un haut niveau de coordination entre les acteurs concernés et les différentes autorités de régulation (locales, nationales et européennes).

Camille Perrin (Senior Food Policy Officer, BEUC, Bureau européen des organisations de consommateurs) a ensuite présenté un certain nombre d'éléments de contexte relatifs aux attentes des consommateurs européens face aux défis de la durabilité dans le secteur alimentaire. Elle a d'abord rappelé quelques données de base. L'agriculture représente 11 % des émissions de gaz à effet de serre de l'UE, dont 54 % de ses émis-



sions de méthane. L'agriculture intensive reste l'une des principales causes de la perte de biodiversité. Le surpoids touche près d'un adulte européen sur deux, l'obésité un sur six. Les enfants ne sont pas épargnés, un sur trois étant en surpoids ou obèse. Chaque année, le gaspillage alimentaire s'élève en moyenne à 127 kg d'aliments par habitant.

Plus de la moitié des consommateurs déclarent que la durabilité exerce une influence (43 %) ou une forte influence (17 %) sur leurs habitudes alimentaires. A ce titre, deux tiers (67 %) des consommateurs se disent prêts à modifier leurs pratiques alimentaires. Il existe néanmoins un certain nombre de freins, réels ou perçus, à l'adoption d'une alimentation durable. Ceux-ci sont en particulier le prix, un manque de connaissance, la difficulté à identifier le choix durable et sa disponibilité limitée. S'agissant des mesures à adopter, près de 40 % des consommateurs se disent favorables à des initiatives obligeant les producteurs à se conformer à des normes environnementales plus strictes et 53 % sont favorables à des incitations pour encourager les agriculteurs à adopter des pratiques plus durables. Un consommateur sur deux souhaite que l'UE maintienne ses ambitions en matière d'alimentation durable, et ce même si ses partenaires commerciaux en affichent de moins élevées. Seulement un consommateur sur quatre est favorable à une taxation accrue des produits les moins durables, révélant là encore une grande sensibilité à la question du prix. Paradoxalement, 88 % des consommateurs pensent tout de même que le prix des aliments devrait refléter les « coûts réels » induits pour la société.

La transition vers un système alimentaire durable ne saurait reposer uniquement sur les choix individuels des consommateurs. C'est l'offre alimentaire elle-même qui doit structurellement évoluer dans un sens plus vertueux, via un mélange d'incitations et de mesures contraignantes. Deux leviers d'action apparaissent à ce titre comme particulièrement importants. Il

faut d'abord transformer l'environnement alimentaire, définit comme le « contexte physique, économique, politique et socioculturel dans lequel les consommateurs entrent en contact avec le système alimentaire pour faire leurs choix concernant l'achat, la préparation et la consommation des aliments ».² Pour ce faire, le choix le plus sain et le plus durable doit être le plus disponible, abordable et attractif. Cela implique une plus grande réglementation de la publicité pour les produits les moins vertueux et l'adoption d'un étiquetage nutritionnel simplifié figurant sur la face avant des emballages, qui permet d'identifier le choix plus sain en un coup d'œil.

L'étiquetage obligatoire de l'origine devrait être étendu à davantage de produits et les pratiques de « *greenwashing* » devraient clairement être interdites. L'Union européenne devrait aussi veiller à renforcer la cohérence de ses politiques, comme par exemple dans le cas de la viande. Alors que la consommation de viande doit être réduite pour permettre de faire baisser l'empreinte carbone du secteur alimentaire, l'Union continue à en faire la promotion dans le cadre de sa politique agricole et de favoriser l'importation de viande dans le cadre de sa politique commerciale.

Outre son caractère indispensable à la transition vers un système alimentaire durable, une modification des modes de consommation alimentaires serait source de multiples autres bénéfices. Les consommateurs européens sont prêts à modifier leurs comportements alimentaires mais ont besoin d'un coup de pouce des autorités publiques. La future loi-cadre européenne sur les systèmes alimentaires durables, attendue pour l'automne 2023, représente à ce titre une opportunité à ne pas manquer.

Herman Diricks (Administrateur délégué, AFSCA, Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire) a enfin abordé l'application des principes de bonne gouvernance par l'AFSCA lors d'incidents et de crises. L'AFSCA a pour but de veiller à ce que tous les acteurs de la chaîne fournissent aux consommateurs et les uns aux autres une assurance optimale que les aliments, les animaux, les plantes et les produits qu'ils consomment, utilisent ou détiennent soient fiables et sûrs. Son travail est régi par les principes de bonne gouvernance suivants : le principe de diligence, le droit d'être entendu, le principe d'impartialité, les principes de raisonnable et de proportionnalité, et, enfin, les principes de sécurité juridique et de confiance légitime. La loi relative à la motivation formelle des actes administratifs prévoit qu'une mesure individuelle doit indiquer

les considérations de droit et de fait qui sous-tendent toute décision adoptée par l'AFSCA, et que sa motivation doit être suffisante. L'arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'AFSCA prévoit également le droit d'être entendu par un comité d'appel lors de l'adoption d'une décision défavorable.

La première session s'est terminée avec une table ronde réunissant, outre les intervenants déjà mentionnés, **Lieve Herman** (Présidente, Comité scientifique institué auprès de l'AFSCA), **Aude Mahy** (Avocate au barreau de Bruxelles) et **Johan Hallaert** (Directeur Politique alimentaire, FEVIA, Fédération de l'industrie alimentaire belge). Les échanges ont porté sur les différentes responsabilités des acteurs de la chaîne alimentaire et sur le rôle des autorités sanitaires en cas d'incidents environnementaux. Les retours d'expérience sur la décennie écoulée ont fait apparaître un consensus quant à une meilleure préparation des différents acteurs et une plus grande solidité de la chaîne alimentaire.

La deuxième session, consacrée aux initiatives législatives et réglementaires à venir en matière de durabilité était placée sous la présidence de **Reinhard Steennot** (Professeur, Université de Gand).

Sahin Yazici, conseiller d'**Alexia Bertrand** (Secrétaire d'État au Budget et à la Protection des consommateurs) a ouvert la session avec une présentation portant sur les perspectives réglementaires à venir en matière de promotion des denrées alimentaires, portant en particulier sur les allégations environnementales et sur la publicité pour les aliments à forte teneur en gras, sel et sucre, dits « aliments HFSS ».

Les allégations environnementales sont définies au niveau belge comme des communications commerciales consistant à laisser entendre ou à donner l'impression qu'un produit a un effet positif sur l'environnement, ou qu'il n'a pas d'incidence ou est moins néfaste sur celui-ci que les produits concurrents ou que ceux mis antérieurement sur le marché par la même entreprise. Sahin Yazici a fait le point sur les pratiques de « *greenwashing* » en Belgique. Entre 2021 et 2022, les signalements aux autorités, enquêtes et avertissements ont connu une nette hausse, passant respectivement de 9 à 21, de 29 à 56 et de 16 à 36.

2 HLPE, Nutrition et systèmes alimentaires, Rapport du Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition du Comité de la sécurité alimentaire mondiale, FAO, 2018, p. 37.

Sahin Yazici a rappelé les principes essentiels contenus dans la directive 2005/29 relative aux pratiques commerciales déloyales des entreprises vis-à-vis des consommateurs, à savoir que les allégations écologiques doivent être véridiques, qu'elles ne doivent pas contenir d'informations fausses et qu'elles doivent être présentées de manière claire, spécifique, exacte et dénuée d'ambiguïté, afin de ne pas induire en erreur les consommateurs (voir les articles 6 et 7 de la directive). Les professionnels doivent disposer de preuves soutenant la véracité de leurs allégations et être prêts, si l'allégation est contestée, à les fournir aux autorités de contrôle compétentes sous une forme compréhensible (article 12).

Le service public fédéral belge conseille de suivre un certain nombre de principes afin de s'assurer qu'une allégation environnementale n'est pas trompeuse. Les termes généraux comme « écologique », « durable », « respecte l'environnement » ou « non polluant » sont à éviter. Les fabricants sont invités à préciser si l'allégation s'applique à l'ensemble du produit ou uniquement à l'un de ses composants. Aucune allégation ne devrait être faite qui mette en avant des caractéristiques qui sont en réalité imposées par la réglementation, alléguer par exemple qu'un produit est exempt de certaines substances si ces substances sont déjà interdites par la législation. Dans le cas d'une allégation environnementale comparative, il est important de préciser le fondement de la comparaison et de s'assurer que les produits relèvent de la même catégorie. Il est préférable d'utiliser des labels ou symboles créés par des organismes indépendants et certifiés plutôt que des pseudo-labels créés par des entreprises qui ne sont soumis à aucun contrôle. Il faut, enfin, tenir à disposition des services de contrôle et du grand public un dossier contenant toutes les preuves de l'allégation utilisée, et ce, avant sa publication.

Deux propositions législatives émanant de la Commission européenne, si adoptées, viendront clarifier le régime juridique applicable aux allégations environnementales, renforcer la protection du consommateur et apporter plus d'uniformité entre les différents États membres. La proposition de directive « pour donner aux consommateurs les moyens d'agir en faveur de la transition écologique » prévoit l'introduction d'une interdiction générale et explicite des allégations environnementales trompeuses. Elle prévoit aussi l'extension de la liste noire contenue dans la directive 2005/29 (qui contient les pratiques interdites dans tous les cas de figure), pour y inclure par exemple les allégations environnementales génériques et vagues ou la pratique consistant à présenter une allégation environnementale concernant le produit dans son ensemble, alors qu'elle ne concerne en réalité qu'une de ses caractéristiques. La seconde proposition législative, la directive « relative à la

justification et à la communication des allégations environnementales explicite », prévoit d'instaurer des normes minimales sur la manière dont les entreprises étayent ces allégations et sur la manière dont elles en font la communication. Les allégations écologiques couvertes devront être vérifiées de manière indépendante et étayées par des preuves scientifiques. La création de nouveaux labels ne sera pas autorisée, à moins que ceux-ci soient élaborés au niveau de l'Union européenne. Les nouveaux labels privés devront faire la preuve d'un niveau d'ambition environnementale plus élevé que les systèmes existants et faire l'objet d'une autorisation préalable.

S'agissant des aliments HFSS, Sahin Yazici a de nouveau insisté sur le caractère urgent des réformes visant à prévenir l'obésité infantile, un problème de santé publique important en Belgique. Aucune intervention contraignante n'est néanmoins prévue s'agissant du marketing pour aliments « malsains ». Il est simplement prévu de renforcer le contenu de la Belgian Pledge, l'initiative d'autorégulation du secteur pour un marketing responsable envers les enfants. À partir de juin 2023, la Belgian Pledge sera intégrée dans le Code de la publicité du secteur alimentaire, les critères nutritionnels des produits dont les entreprises sont encore autorisées à faire la publicité seront resserrés et la limite d'âge qui détermine si les entreprises peuvent ou non faire de la publicité envers les enfants passera de 12 à 13 ans. Enfin, la notion de publicité destinée spécifiquement aux enfants de moins de 13 ans va évoluer. Dès qu'au moins 30% du public cible sera constitué d'enfants de moins de 13 ans, le secteur devra considérer qu'il s'agit d'un programme pour enfants.



© Adobe Stock

Carl Berthot (Chef de service Denrées alimentaires, Aliments pour Animaux et autres Produits de Consommation, SPF Santé Publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement) a lui aussi évoqué l'actualité réglementaire en matière de transition durable des systèmes alimentaires. La stratégie

européenne « De la ferme à la table » vise à accélérer la transition vers un système alimentaire durable, compris dans sa triple dimension environnementale, sanitaire et sociale. Un tel système devrait avoir un impact environnemental neutre ou positif, permettant notamment d'atténuer le changement climatique et de s'adapter à ses impacts. Il assurerait la sécurité alimentaire et la qualité nutritionnelle des produits, en veillant à ce que chacun ait accès à des aliments sûrs, nutritifs et abordables. Dans ce cadre, la Commission européenne travaille sur un nouveau cadre législatif. Celui-ci doit permettre d'accélérer et de faciliter la transition vers un tel système alimentaire durable, de promouvoir la cohérence des politiques au niveau de l'UE et au niveau national, et de renforcer la résilience des systèmes alimentaires. Son adoption est prévue pour la fin de l'année 2023 ou début de l'année 2024. Il s'agit donc d'un dossier pour la présidence belge du Conseil de l'Union européenne, prévue pour le premier semestre de l'année 2024.

Dans le cadre de la stratégie « De la ferme à la table », nombre d'initiatives portent sur l'étiquetage alimentaire et l'information fournie aux consommateurs. La Commission prévoit un certain nombre de réformes. Sur le volet nutritionnel, l'introduction d'un étiquetage nutritionnel harmonisé obligatoire sur le devant de l'emballage est envisagée, ainsi que l'adoption de profils nutritionnels permettant de limiter les allégations nutritionnelles ou de santé faites sur les aliments malsains. La Commission devrait proposer d'étendre les informations obligatoires sur l'origine ou la provenance à un nombre accru de produits, de réviser les règles relatives au datage pour s'assurer que les consommateurs fassent bien la différence entre la date limite de consommation (DLC) et la date de durabilité minimale (DDM), et d'étendre aux boissons alcoolisées la mention obligatoire de la liste des ingrédients qu'elles contiennent et de leur valeur nutritionnelle. La Commission réfléchit aussi à l'élaboration d'un système d'étiquetage synthétique portant sur la durabilité des produits alimentaires, combinant leurs aspects nutritionnels, climatiques, environnementaux et sociaux. Des propositions seront également faites pour lutter contre le gaspillage alimentaire, en développant par exemple des méthodes d'emballage, de transport et de stockage qui augmentent la durée de conservation des aliments, en favorisant les circuits courts ou en favorisant la distribution des denrées périssables par les associations.

Carl Berthot a consacré de plus amples développements au Nutri-Score, un système d'étiquetage nutritionnel qui combine des couleurs (de vert foncé à rouge) et des lettres (de A à E) et figure sur la face avant des emballages alimentaires. Ce système vise à aider les consommateurs, au moment de l'acte d'achat, à connaître la qualité nutritionnelle globale des ali-

ments, leur permettant ainsi de comparer les produits entre eux et de choisir des aliments plus sains. Il incite également les fabricants à améliorer la qualité nutritionnelle des aliments qu'ils produisent en reformulant leurs recettes. Le Nutri-Score est piloté par un comité scientifique transnational composé de 13 membres, issus des divers Etats qui promeuvent officiellement son usage. Ces membres disposent d'une expertise reconnue en nutrition, épidémiologie ou santé publique et sont issus du monde académique ou d'organismes publics. Ce comité scientifique a notamment la charge de mettre à jour l'algorithme qui sous-tend le Nutri-Score et qui permet de traduire la composition nutritionnelle des produits en une lettre unique. Cette mise à jour régulière permet de s'assurer que la notation à laquelle aboutit le Nutri-Score est aussi proche que possible des recommandations nutritionnelles officielles. Récemment, une amélioration de l'algorithme a par exemple conduit à mieux différencier le pain complet (A) du pain raffiné (B à C), sur la base du contenu en fibre et en sel de ces différents produits.



S'agissant du marketing alimentaire pour les aliments peu sains, il est important de rappeler l'ampleur du problème de santé publique auquel est confrontée la Belgique. Un Belge sur deux est aujourd'hui en situation de surpoids ou d'obésité, 500 000 personnes souffrent de diabète de type-2 et deux millions de personnes sont à risque d'hypertension. Le surpoids et l'obésité chez les jeunes ne cessent d'augmenter. Cette situation résulte en partie d'un marketing alimentaire omniprésent (services audiovisuels, réseaux sociaux, espaces et mobilier urbains, etc.). La méthode actuelle, reposant sur les engagements volontaires des acteurs du secteur via la Belgian Pledge, a montré ses limites pour protéger les enfants de l'influence du marketing pour les aliments malsains. Une réflexion doit être engagée avec tous les acteurs concernés, dont l'industrie agroalimentaire, les distributeurs et les annonceurs.

Des solutions plus contraignantes pourraient également être envisagées, comme l'interdiction de la publicité audiovisuelle pour les aliments malsains à destination des enfants (0 à 18 ans) en fin de journée (de 18h à 23h) ou l'interdiction de la publicité pour ces aliments sur les réseaux sociaux et de la promotion faite par les influenceurs. Carl Berthot rappelle néanmoins que les compétences éclatées en la matière en Belgique, entre neuf ministres de la Santé et deux ministres de l'audiovisuel, rendent plus difficile l'adoption de telles mesures.

Séverine Waterbley (Présidente, Service public fédéral Economie) a proposé un retour d'expérience sur les inspections faites dans le secteur alimentaire en matière d'étiquetage et de fraude économique. La production et la commercialisation de produits alimentaires est encadrée par des règles précises quant à leur étiquetage. Le cadre juridique applicable se compose, au niveau belge, de la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires, et, au niveau européen, du règlement 1169/2011 sur l'information au consommateur. Une des missions de la Direction générale de l'inspection économique, au sein du Service public fédéral Economie, est de veiller à ce que les entreprises alimentaires belges appliquent ces réglementations européennes et nationales. A cette fin, elle a conclu un protocole de coopération avec l'AFSCA, afin de mieux répartir les tâches entre les différents services impliqués. Les enquêtes menées par l'inspection économique font suite à des plaintes de consommateurs et d'entreprises ou émanent directement des autorités dans certains secteurs spécifiques.

Du fait de la crise en Ukraine, de nombreuses entreprises du secteur alimentaire ont fait face à des problèmes d'approvisionnement en tournesol, les conduisant à devoir adapter la composition d'un certain nombre de leurs produits. En conséquence, l'étiquetage de ces produits est devenu incorrect et l'information au consommateur s'en est ainsi trouvée menacée. Faute d'initiative au niveau européen, ce sont les autorités nationales qui sont intervenues pour développer un cadre qui permette à la fois de soutenir les entreprises confrontées à la pénurie tout en assurant une information suffisante au consommateur. En Belgique, il a été décidé d'un cadre temporaire permettant aux entreprises qui ne pouvaient pas adapter leur étiquetage immédiatement de recourir à diverses solutions (autocollants, jet d'encre ou tampons) pour adapter la communication des allergènes, des allégations alimentaires et de santé et, dans certains cas, de la déclaration nutritionnelle. Une vaste campagne d'information à destination des consommateurs a été déployée en collaboration avec COMEOS, la Fédération belge du commerce et des services. Les autorités ont reçu après quatre mois plus de 850 notifications impliquant 41 entreprises.

La deuxième session, et la conférence dans son ensemble, se sont terminées par une deuxième session sur le thème des réformes à venir en matière d'étiquetage et de la protection des parties faibles dans la chaîne d'approvisionnement. Elle réunissait, outre les intervenants déjà mentionnés précédemment, **Nathalie De Greve** (Directrice Sustainability, Comeos), **Pieter Verhelst** (Boerenbond), **Grégory Sorreaux** (Avocat au barreau de Bruxelles) et **Vincent Delhomme** (Professeur, Universiteit Leiden et UCLouvain/Université Saint-Louis – Bruxelles).