

Communiqué de presse du 15/05/2015.

A la ferme MUNNIX, plusieurs générations se sont succédées pour produire et vendre des fromages de Herve **au lait cru**, sans avoir jamais engendré la moindre intoxication alimentaire et à l'entière satisfaction de tous ses clients. Il s'agit d'un savoir-faire patrimonial propre au Pays de Herve.

Aujourd'hui, l'existence de la fabrication de fromage de Herve au lait cru de cette ferme est remise en cause par l'AFSCA qui, suite à des contrôles répétitifs, a décelé la présence d'une infime quantité de *Listéria Monocytogènes* dans quelques fromages et ce, dans des limites totalement acceptables selon la réglementation européenne actuellement en vigueur. Toutefois, l'AFSCA exige aujourd'hui l'absence totale de *Listéria Monocytogènes* dans les produits artisanaux fabriqués **au lait cru**.

Parmi toute une série de documents disponibles sur le site internet de l'Agence Fédérale de la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA), figure une publication officielle précisant l'approche belge concernant la sécurité alimentaire au cours de ces dix dernières années. Dans l'introduction de cette publication, on peut lire : *« Voilà déjà plus de 10 ans que l'AFSCA œuvre dans l'intérêt du consommateur et des entreprises. L'AFSCA est souvent considérée parmi les services publics comme un exemple de professionnalisme et de transparence, la culture de l'entreprise étant dès le départ fortement orientée vers les résultats. Les articles dans la presse quotidienne témoignent de sa visibilité et de son efficacité en progression constante »*.

Ces belles affirmations sont totalement contredites par le comportement de l'AFSCA notamment concernant la fromagerie MUNNIX. En effet, les activités de cette dernière ne semblent plus être qu'une question de quelques jours, non pas pour une question de rentabilité mais simplement parce que cette institution publique se retranche derrière une réglementation qu'elle interprète unilatéralement à sa façon pour justifier l'ensemble de ses actes.

Manifestement, il semble ici que le souci de l'AFSCA est de ne pas perdre la face à l'échelle nationale, voire à l'échelle internationale, quand on voit la façon outrancière dont elle agit et s'exprime dans certains médias pour rendre compte de cette situation.

Il faut savoir qu'une descente de l'AFSCA, escortée par la police, a eu lieu ce mercredi 13/05/2015 dans cette ferme. Les agents de l'AFSCA ont tenté, en vain, d'intimider le producteur José MUNNIX, en l'intimant de signer un Projustitia **auto-incriminant**. De plus, lors de cette descente, les représentants de l'AFSCA ont voulu le forcer à rédiger un communiqué de presse -à valider par elle- destiné à être communiqué à l'ensemble des médias dans lequel José Munnix reconnaissait que son fromage est "potentiellement dangereux".

Cet organisme aurait alors pu proclamer haut et fort l'excellence de son travail et être complètement blanchi de tous ses dysfonctionnements dans cette affaire. Les agents de

l'AFSCA ont également remis à José MUNNIX, en présence de plusieurs témoins, une série de documents afin de parfaire leur montage administratif en cours, sur l'ensemble de ce dossier pour d'éventuelles poursuites judiciaires.

Au regard de l'évolution de ce dossier, la Fromagerie MUNNIX se réserve le droit de déposer plainte à l'encontre des actes irréguliers commis par l'AFSCA lors de sa dernière descente ainsi que pour d'autres chefs d'accusation tels que abus de pouvoir, tentative d'intimidation, diffamation ...

Le fond du problème est de savoir quelle qualité de nourriture on souhaite fournir à la population de demain puisque certaines institutions semblent avoir oublié que le **lait pasteurisé** ouvert à la contamination microbienne est bien plus dangereux à la consommation par son absence totale de barrière microbienne naturelle auquel le lait cru est à même de faire face du fait de la présence microbienne déjà existante. **Dès lors, un produit au lait cru est mieux à même de contrer la présence de *Listéria Monocytogènes* du fait de son environnement enzymatique et microbien présent, contrairement au produit pasteurisé dont l'absence microbienne naturelle est un véritable boulevard à ses effets pathologiques.**

Dans notre région, l'AFSCA fait preuve d'une efficacité destructrice redoutable en poussant à la cessation d'activité toute une série de petits artisans, de petits indépendants ou de petites PME (voir la presse régionale à ce sujet) dont le seul tort est d'être soucieux de fournir des produits naturels de qualité à la population. Celle-ci étant de plus en plus en quête d'une alimentation plus saine produite par des artisans locaux. Là où l'AFSCA devrait soutenir et encourager dans le respect de l'indépendance du producteur, de son savoir-faire ainsi que des règles en la matière bien interprétées; à l'inverse, force est de constater qu'elle détruit ou soumet ces petits artisans à ses diktats au-delà du respect de règles en la matière et de l'humain.

Peut-on en dire autant de la production alimentaire des grands lobbys industriels d'où sont issus bien souvent les normes édictées en matière alimentaire à l'échelon européen (voire la réglementation sur la *Listéria Monocytogènes*) et dont le seul soucis est la rentabilité et le profit à court terme au détriment bien souvent de la population touchée par les différents scandales alimentaires. Tout cela, avec la totale collaboration des organismes chargés d'assurer la mise en application de ces normes, dont l'AFSCA. Cette institution ne fait aucune distinction entre un aliment naturel et les produits industriels. Son eldorado semble être un environnement aseptisé où s'accumulent les allergies, l'obésité, l'anémie ou l'immunodéficience, voire de nombreux cancers ...

Au vu de l'approche prônée sur le terrain par l'AFSCA sur le territoire belge pour les dix prochaines années, un monde aseptisé et inondé de produits insipides est en train de voir le jour. Ce sera le royaume des grandes multinationales et de leurs satellites qui se réjouiront probablement de la disparition totale des petits producteurs locaux. A moins que les dirigeants politiques ne décident de revoir le fonctionnement de l'AFSCA en adoptant des normes spécifiques pour les artisans locaux, tout en évitant un hygiénisme contreproductif à tout point de vue. La pétition qui circule actuellement sur internet (<https://15719.lapetition.be/> plus de 4000 signatures en deux jours) atteste que de nombreux

citoyens attendent une réaction en ce sens de la part des autorités concernées.

Des décisions d'aujourd'hui dépendront la santé et le bien-être des générations futures.

José MUNNIX, producteur d'un fromage fermier au lait cru.