

1 Ordonnance sur les effectifs maximums dans la production de viande et d'œufs (Ordonnance sur les effectifs maximums, OEM)

1.1 Situation initiale

Les exploitations pratiquant la garde de porcs, qui utilisent des sous-produits de l'industrie alimentaire et de la transformation du lait et assument ainsi une tâche d'utilité publique, peuvent détenir un effectif supérieur moyennant une autorisation dérogatoire au sens des art. 8 à 14 de l'Ordonnance du 26 novembre 2003 sur les effectifs maximums dans la production de viande et d'œufs (Ordonnance sur les effectifs maximums, OEM; RS 916.344). L'effectif autorisé est fonction de la quantité de sous-produits alimentés et peut atteindre au plus 200 % de l'effectif maximum prévu aux art. 2 à 4. L'autorisation dérogatoire est accordée pour cinq années au plus.

L'une des conditions posées pour l'octroi d'une autorisation dérogatoire est que les produits affouragés couvrent une part de 25 % (sous-produits issus de la transformation du lait) resp. de 40 % au moins (sous-produits non issus de la transformation du lait ou mélanges avec des sous-produits du lait) des besoins en énergie des porcs. Les sous-produits autorisés pour la procédure d'octroi d'une autorisation dérogatoire figurent à l'annexe de l'OEM. L'annexe a été nouvellement ajoutée à l'ordonnance par modification du 25 mai 2011 et fonde sur la liste des sous-produits autorisés (état au 8 septembre 2004), servant de référence pour l'application de l'art. 25 (dérogations aux exigences concernant la surface utile) de l'Ordonnance du 28 octobre 1998 sur la protection des eaux (OEaux; RS 814.201). Il s'agit de produits facilement périssables. Le recours à une seule liste de sous-produits possibles pour l'OEaux et l'OEM permet à certains cantons une application plus simple de l'OEaux. Comme les cantons sont touchés par la modification de l'annexe, ils doivent être entendus par l'OFAG dans le cadre de la consultation.

L'OFAG est sur la base de l'art. 10a OEM compétent pour modifier l'annexe. Plusieurs propositions du secteur intéressé dans le but de compléter la liste avec de nouveaux sous-produits ou de modifier la spécification de sous-produits figurant à l'annexe ont été faites. L'OFAG a de plus accordé des autorisations dérogatoires à des exploitations qui valorisent des sous-produits ne figurant pas à l'annexe de l'OEM. Une partie de ces autorisations doivent être renouvelées prochainement. Il est ainsi nécessaire de compléter l'annexe. Les sous-produits doivent satisfaire aux nouveaux critères définis par l'OFAG pour pouvoir figurer à l'annexe.

1.2 Aperçu des principales modifications

Avant la modification de l'OEM du 25 mai 2011 (entrée en vigueur le 1^{er} juillet 2011), les sous-produits non issus de la transformation du lait devaient être des produits frais périssables, conservables au maximum 10 jours sans adjonction d'agent conservateur, pour être retenus dans le cadre de l'octroi d'une autorisation dérogatoire. Les sous-produits issus de la transformation du lait n'avaient pas à remplir de telles exigences. Aucun critère spécifique n'était prévu jusqu'ici comme exigence pour figurer à l'annexe de l'OEM. L'OFAG a par conséquent défini des critères d'ordre général et propose de les utiliser pour déterminer si un sous-produit peut être ajouté ou non à l'annexe de l'OEM. Les critères doivent être insérés dans l'OEM en 2013 dans le cadre du paquet d'ordonnances de PA 2014 - 2017. Parallèlement, on vérifiera si les actuels sous-produits de l'annexe répondent aux critères définis. Si tel n'était pas le cas, l'OFAG proposera de les biffer de l'annexe.

1.3 Commentaire de l'annexe

L'OFAG propose d'ajouter à l'annexe de l'OEM les sous-produits qui remplissent les critères suivants, déterminants pour l'octroi d'une autorisation dérogatoire d'après les art. 8 à 14 OEM:

1. Il doit s'agir d'un sous-produit authentique provenant de la fabrication de produits alimentaires, issu de la transformation du lait ou de denrées alimentaires (cf. art. 46 de la loi sur l'agriculture [LAgr]). Le sous-produit ne doit par conséquent pas être fabriqué uniquement pour l'alimentation des porcs. S'il est possible de renoncer à un sous-produit, il faut tout mettre en œuvre pour éviter sa fabrication. Lorsque le sous-produit est produit dans l'entreprise qui transforme

du lait ou des denrées alimentaires, il peut être pris en considération pour l'octroi d'une autorisation dérogatoire. Il n'est par exemple pas autorisé de proposer comme sous-produits des denrées alimentaires périmées, à savoir des produits qui ne peuvent plus être vendus par les détaillants parce que la date limite de vente est expirée.

2. Il doit s'agir d'aliments frais périssables ne se conservant sans agent conservateur que 30 jours au maximum.
3. Le sous-produit doit être un complément alimentaire approprié de la ration des porcs et ne doit exercer d'effet négatif ni sur la qualité de la viande ni sur le bien-être des animaux.
4. La valorisation directe du sous-produit dans l'alimentation des porcs doit être plus avantageuse que l'utilisation dans des fourrages secs usuels sur le marché (par exemple le séchage du sous-produit pour être mélangé à du fourrage est plus coûteux que l'affouragement direct du sous-produit aux porcs).

L'OFAG propose de nouvellement ajouter les sous-produits suivants dans l'annexe de l'OEM et de modifier ou d'élargir les spécifications des sous-produits figurant déjà à l'annexe. Les sous-produits proposés remplissent les critères précités. S'ils ne les remplissent pas, leur ajout à l'annexe est commentée. Les teneurs indiquées (matière sèche [MS; g/kg] et l'énergie digestible porc [EDP; MJ/kg produit]) sont des moyennes. Pour l'examen de la demande, le requérant doit livrer pour chaque sous-produit utilisé une attestation avec la teneur exacte.

Nouveaux sous-produits proposés à l'annexe de l'OEM

1) Lait de rinçage

Par lait de rinçage, on entend un sous-produit résultant de la fabrication de produits laitiers frais (p. ex. yogourt, cottage cheese...), provenant du nettoyage des conduites de l'installation. Il renferme différents composants du lait et constitue un produit facilement périssable au même titre que le petit-lait (lactosérum). Le lait de rinçage est un aliment pour porcs de bonne qualité qui n'exerce aucun effet négatif sur la qualité de la viande de porc. L'annexe de l'OEM est complétée avec le sous-produit spécifié comme il suit:

Désignation	Sous-produit de ...	MS (g/kg)	EDP (MJ/kg)
Lait de rinçage	Transformation du lait	80	1.6

2) Sous-produits issus de stations de tests avec des céréales

Le sous-produit provient d'entreprises transformant et testant des denrées alimentaires. Il ne résulte pas à proprement parler de la valorisation de denrées alimentaires destinées directement aux consommateurs, mais constitue le produit de tests pour élaborer de nouveaux produits à base de céréales (p. ex. flocons céréaliers, muesli, ...). Le sous-produit est ajouté à l'annexe parce qu'il provient de tests et parce que les exploitations qui l'utilisent comme base d'alimentation doivent disposer d'installations spéciales à cette fin. Les quantités produites sont en outre trop petites pour envisager une utilisation rationnelle dans un mélange de fourrages. Les sous-produits de céréales issus de tests qui se conservent plus de 30 jours sans agent conservateur ne sont pas retenus pour l'octroi d'une autorisation dérogatoire. L'annexe de l'OEM est complétée avec le sous-produit spécifié comme il suit:

Désignation	Sous-produit de ...	MS (g/kg)	EDP (MJ/kg)
Sous-produit de tests avec des céréales	Production de denrées alimentaires à des fins d'essais	825	14

3) Résidus de boissons à base de perméat (de lait /lactosérum)

Il s'agit d'un dérivé de la fabrication des boissons (mélange de substances provenant de la chaîne de production, de sur-production et de production impropre à la consommation). Perméat figure déjà sur la liste de l'annexe OEM. Les résidus de boissons ne sont admis que s'ils contiennent du perméat à base de lait et peuvent par conséquent être utilisés rationnellement dans l'alimentation des procs. L'annexe de l'OEM est complétée avec le sous-produit spécifié comme il suit:

Désignation	Sous-produit de ...	MS (g/kg)	EDP (MJ/kg)
Résidus de boissons à base de perméat de lait	Fabrication de boissons à base de perméat de lait	100	1.7

Sous-produits figurant déjà à l'annexe de l'OEM et sujets à une proposition de modification

1) Sous-produits de la fabrication de pâtes, pâtes alimentaires et produits de boulangerie

Les restes de pâtes, comme la pâte à pizza, sont ajoutés à la catégorie "sous-produits des pâtes alimentaires et produits de boulangerie". La catégorie est complétée avec les sous-produits de boulangerie (par exemple production de biscuits et pâtisseries). Ces sous-produits constituent un aliment de bonne qualité, qui ne peut toutefois être affouragé aux porcs que sous la forme d'une soupe. Les entreprises qui détiennent des porcs doivent disposer d'installations spéciales pour cette forme d'alimentation. De tels sous-produits s'altèrent rapidement. Ils ne sont pris en compte pour l'octroi d'une autorisation dérogatoire que s'il s'agit de sous-produits authentiques de la fabrication de denrées alimentaires. Les sous-produits doivent être produits dans une entreprise qui fabrique des pâtes, pâtes alimentaires et produits de boulangerie. A titre d'exemple, il n'est pas autorisé de proposer comme sous-produits des pâtes, pâtes alimentaires et produits de boulangerie périmés, soit des produits qui ne peuvent plus être vendus par les détaillants parce que la date limite de vente est expirée. A l'appui des arguments précédents, la catégorie figurant dans l'annexe de l'OEM doit être complétée avec les sous-produits de la fabrication de pâtes et de produits de boulangerie.

Désignation	Sous-produit de ...	MS (g/kg)	EDP (MJ/kg)
Sous-produits de pâtes, pâtes alimentaires et produits de boulangerie	Fabrication de pâtes, pâtes alimentaires et produits de boulangerie	850	14.5

2) Epluchures de légumes et soupe d'épluchures de légumes

La catégorie "soupe de déchets de légumes; sous-produit de la production de conserves de légumes" à l'annexe de l'OEM doit être complétée parce que des épluchures ne résultent pas uniquement de la production de conserves de légumes. Les teneurs restent inchangées. Ils ne sont pris en compte pour l'octroi d'une autorisation dérogatoire que s'il s'agit de sous-produits authentiques de la fabrication de denrées alimentaires. Les épluchures de légumes doivent être produits dans une entreprise qui transforme des légumes en denrées alimentaires. A titre d'exemple, il n'est pas autorisé de proposer comme sous-produits des légumes qui ne peuvent plus être vendus par les détaillants.

Désignation	Sous-produit de ...	MS (g/kg)	EDP (MJ/kg)
Epluchures de légumes et soupe d'épluchures de légumes	Production de conserves de légumes	120	1.7

3) Déchets de pommes de terre

Les déchets et épluchures de pommes de terre figurent déjà à l'annexe de l'OEM. Il est proposé d'ajouter d'autres sous-produits de la transformation des pommes de terre, comme par exemple les morceaux de pommes de terre. Les déchets constituent un produit rapidement périssable et un ali-

ment de bonne qualité exerçant un effet positif sur la qualité de la viande de porc. La spécification de la catégorie figurant déjà à l'annexe de l'OEM doit être modifiée parce que la catégorie de sous-produits renferme d'autres produits que les épluchures de pommes de terre. Les teneurs restent inchangées.

Désignation	Sous-produit de ...	MS (g/kg)	EDP (MJ/kg)
Déchets de pomme de terre	Transformation de pommes de terre	150	1.9

4) Amidon de blé liquide

L'entreprise Translait SA, qui assure exclusivement la distribution du sous-produit en Suisse, a communiqué que les teneurs de l'amidon de blé liquide ont changé. L'annexe de l'OEM est adapté en conséquence.

Désignation	Sous-produit de ...	MS (g/kg)	EDP (MJ/kg)
Amidon de blé liquide	Production d'amidon	170	2.7

1.4 Résultats de la consultation des milieux intéressés / audition

1.5 Conséquences

1.5.1 Confédération

Les modifications n'ont d'effet ni sur le personnel ni sur les finances de la Confédération.

1.5.2 Cantons

Les modifications n'ont d'effet ni sur le personnel ni sur les finances des cantons.

1.5.3 Economie

Les modifications n'ont pas d'effet négatif sur l'économie. Avec un nombre croissant de sous-produits autorisés comme aliments pour animaux, les coûts d'élimination des sous-produits diminuent (destruction, etc.). L'alimentation avec des sous-produits permet de réduire quelque peu l'utilisation d'autres produits fourragers, dont une partie est importée.

1.6 Rapport avec le droit international

Ces modifications n'enfreignent pas le droit international, car seuls les producteurs suisses doivent respecter les effectifs maximums.

1.7 Entrée en vigueur

La modification doit entrer en vigueur le 1^{er} février 2013.

1.8 Bases juridiques

Article 10a alinéa 2 OEM