



**Friends of
the Earth
Europe**

Un accord pourri : pourquoi l'accord commercial TAFTA/TTIP menace les normes de sécurité alimentaire pour les volailles

Mars 2015

Résumé

Les citoyens européens sont à juste titre inquiets car les négociations entre les Etats-Unis et l'Union européenne pourraient permettre que des « poulets à l'eau de Javel » soient vendus dans l'Union européenne. Ces inquiétudes sont rabaissées au rang de « *peurs des Européens face aux importations états-uniennes de Frankenbouffe* »¹. En réalité, la Commission européenne a mis tout son poids dans la balance pour obtenir que l'utilisation des rinçages de viandes soit autorisée dans le secteur européen de l'élevage. Mais l'approche des normes de sécurité alimentaire de l'Union européenne diffère fondamentalement de celle des Etats-Unis. Les agriculteurs, les citoyens et l'environnement européens n'ont aucun bénéfice à tirer du rinçage chimique de la viande.

Différences entre normes états-uniennes et européennes pour la volaille

Les Etats-Unis et l'Union européenne ont des approches très différentes pour déterminer les normes de sécurité alimentaire. L'Union européenne s'appuie sur une démarche plus basée sur la précaution, et applique des restrictions dans l'utilisation des antibiotiques et des produits chimiques promoteurs de croissance. Les normes européennes de bien être animal sont également plus élevées que celles des Etats-Unis². Ces normes s'appliquent bien sûr aussi aux aliments importés, ce qui fait que certains exportateurs états-uniens – qui ne produisent pas des aliments qui respectent les normes alimentaires européennes – se voient refuser l'accès au marché européen. Cela concerne la viande de bœuf provenant de bovins élevés avec des hormones de croissance, la viande de porcs élevés avec des promoteurs d'« efficacité alimentaire » et les volailles nettoyées avec des produits chimiques antimicrobiens³.

Afin d'éviter les intoxications alimentaires par des microbes comme les salmonelles ou le campylobacter, l'Union européenne privilégie une démarche « de la ferme à la fourchette » : les infections et maladies doivent être tenues à distance tout au long de la vie des oiseaux, et les possibilités de nuisances pour l'environnement doivent être minimisées tout au long de la chaîne alimentaire^{4,5}. De plus, lorsque les volailles sont abattues, on ne peut utiliser uniquement que de l'eau pour éliminer la contamination de surface des carcasses, toute autre substance devant être autorisée⁶. Cette approche évite des incidences

¹ <http://www.independent.co.uk/life-style/food-and-drink/news/chlorine-chicken-hormone-beef-european-fears-over-american-frankenfood-imports-9906889.html>

² <http://www.ciwf.org.uk/media/6305116/ttip-a-recipe-for-disaster-booklet-dec-2014.pdf>

² <http://www.ciwf.org.uk/media/6305116/ttip-a-recipe-for-disaster-booklet-dec-2014.pdf>

³ https://ustr.gov/sites/default/files/FINAL-2014-SPS-Report-Compiled_0.pdf pp43-55

⁴ <http://www.beuc.eu/blog/what-is-wrong-with-chlorinated-chicken/>

⁵ Autorité européenne de Sécurité Alimentaire, page Salmonelle :

<http://www.efsa.europa.eu/fr/topics/topic/salmonella.htm> ; Règlement communautaire 854/2004 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:226:0083:0127:FR:PDF> ; Règlement communautaire 853/2004 : <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0055:0205:FR:PDF>

⁶ Règlement communautaire 853/2004 : <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0055:0205:FR:PDF>

potentielles sur la santé des humains et sur l'environnement⁷ et permet d'empêcher que les mauvaises conditions d'hygiène de certains élevages ne soient dissimulées.

L'approche états-unienne est radicalement différente. Elle ne se concentre que sur le produit final et utilise des nettoyeurs chimiques « antimicrobiens », comme l'eau de Javel pour laver les carcasses de volailles⁸.

La Commission européenne a déjà par deux fois essayé d'autoriser le rinçage de la viande

C'est en 1997 que l'interdiction des rinçages antimicrobiens est entrée en vigueur. Seule l'eau peut être utilisée pour éliminer la contamination de surface des produits d'animaux. Cette obligation fait que les produits états-uniens traités par des rinçages chimiques ne sont pas autorisés⁹. Et c'est sans surprise que les Etats-Unis exercent depuis lors, de fortes pressions pour que l'Union européenne change ses normes de sécurité alimentaire. En 2008, la Commission européenne demanda aux gouvernements nationaux d'autoriser quatre substances pour le rinçage de la viande. Cette demande fut repoussée par une forte majorité des ministres européens de l'Agriculture qui s'appuyèrent sur une longue liste d'inquiétudes concernant les conséquences plus larges sur la sécurité alimentaire européenne (Voir encadré 2)^{10,11}. Les ministres de l'Agriculture firent explicitement référence à l'approche « de la ferme à la fourchette », à de possibles nuisances pour l'environnement, et aux inquiétudes qui entourent le développement potentiel de résistance aux produits antimicrobiens dans le secteur de l'élevage.

Il est important de noter que jusqu'à maintenant, ce sont les états membres qui sont restés fermes sur les pratiques « de la ferme à la fourchette ». La Commission européenne a plusieurs fois voulu forcer les autorisations en faveur des rinçages chimiques : en 2008, quatre substances pour les volailles (dont les lavages à l'eau de Javel et l'acide peroxyacétique), en 2013 l'acide lactique pour les rinçage de carcasses de bovins et actuellement, elle prépare l'autorisation du premier rinçage chimique pour volaille en Europe.

Bien qu'elles n'aient débuté qu'en juin 2013¹², les négociations commerciales entre les Etats-Unis et l'Union européenne sur le traité commercial TAFTA/TTIP ont déjà des répercussions sur les discussions internes. En 2013 par exemple, après une demande officielle des Etats-Unis, la réglementation de l'Union européenne a déjà été modifiée afin de permettre l'utilisation de l'acide lactique pour nettoyer les carcasses de boeufs¹³, alors même que ce procédé pourrait servir à dissimuler une baisse des normes d'hygiène alimentaire.

En réponse à la montée de l'inquiétude concernant les conséquences du traité commercial sur le secteur agricole et alimentaire, la Commissaire européenne du Commerce, Cecilia Malmström, a déclaré que les discussions commerciales ne seraient utilisées pour autoriser en Europe, le bœuf aux hormones, les OGM ou les poulets lavés à l'eau de Javel¹⁴.

⁷ <http://www.beuc.eu/blog/what-is-wrong-with-chlorinated-chicken/>

⁸ Les « Traitements de réduction d'agents pathogènes » (TRP) incluent le dioxyde de chlore, le chlorure de sodium acidifié, le phosphate trisodique et les peroxyacides https://ustr.gov/sites/default/files/FINAL-2014-SPS-Report-Compiled_0.pdf p47

⁹ Le règlement de l'Union européenne 853/2004 stipule que seule l'eau est autorisée pour éliminer la contamination de surface des produits animaux et que toute autre substance doit être spécifiquement autorisée par l'UE : <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0055:0205:FR:PDF>

¹⁰ Décision du Conseil de l'Europe de rejeter la proposition de la Commission pour un règlement du conseil mettant en œuvre la réglementation n° 803/2004, 16163/08, 9 décembre 2008 :

<http://register.consilium.europa.eu/doc/srv?!=FR&f=ST%2016163%202008%20INIT>

¹¹ Différend soumis à l'OMC, DS389 : https://www.wto.org/french/tratop_f/dispu_f/cases_f/ds389_f.htm

¹² Déclaration du président Barroso sur l'accord commercial entre les Etats-Unis et l'UE lors du G8, 17 juin 2013 : http://europa.eu/rapid/press-release_SPEECH-13-544_en.htm

¹³ <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:034:0001:0003:FR:PDF>

¹⁴ <http://www.theguardian.com/business/2014/dec/08/transatlantic-trade-partnership-ttip-dividing-europe-cecilia-malmstroem-washington-debut>

Pourtant et malgré ces déclarations publiques, les responsables de la Commission européenne se dirigent vers une autorisation d'un nouveau nettoyeur à l'acide pour les volailles¹⁵. Un avis scientifique de l'Autorité européenne de sécurité des aliments révélait que la Commission européenne s'apprêtait à autoriser l'acide peroxyacétique comme nettoyeur pour rincer les carcasses et viandes de volailles.

Encadré 1 : les exigences de l'industrie états-unienne

Les industriels états-unis de la volaille – dont le National Chicken Council (Conseil National des poulets) et la compagnie Campbell's – ont fixé l'ordre du jour¹⁶. Le National Chicken Council s'est plaint que les exportateurs états-unis de volailles aient été « *injustement exclus du marché européen par des barrières non tarifaires au commerce* »¹⁷ et a déclaré que « *le TAFTA/TTIP ne pourrait être utile à notre industrie que si les négociations parvenaient à supprimer ces barrières sanitaires et phytosanitaires (SPS) que l'Europe a mis en place depuis presque 18 ans.* »¹⁸

La compagnie Campbell's a écrit aux responsables états-unis pour leur dire que « *Campbell ne peut actuellement exporter sa gamme innovatrice de produits à base de poulet, vers les pays de l'Union européenne en raison d'un certain nombre de barrières commerciales. En particulier, l'interdiction des produits volaillers états-unis qui ont subi des traitements de réduction des agents pathogènes (TRP) empêche Campbell d'exporter ces produits.* »¹⁹

Le TAFTA/TTIP permet de nouveau aux responsables états-unis du commerce et à l'agrobusiness des Etats-Unis de poursuivre leur ordre du jour. L'industrie états-unienne de la volaille a clairement dit qu'elle ne soutiendrait pas cet accord commercial s'il n'accordait pas un meilleur accès au marché européen pour les produits volaillers états-unis²⁰.

Les pressions des Etats-Unis sur les normes de l'UE pour la volaille

En 2009, les responsables états-unis du commerce réagirent au rejet par les gouvernements européens de la proposition de la Commission européenne d'autoriser les rinçages de la viande, en soumettant un recours devant l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC). Le gouvernement états-unien affirmait que la décision de l'Union européenne allait à l'encontre de divers chapitres de l'OMC (notamment celui concernant les mesures sanitaires et phytosanitaires ou SPS et l'Accord sur l'Agriculture)²¹.

¹⁵ Avis de l'Autorité européenne de sécurité des aliments sur l'évaluation de la sécurité et de l'efficacité des solutions d'acide peroxyacétique pour réduire les agents pathogènes sur les carcasses et la viande de volaille, 13 juin 2014 :

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3599.pdf>

¹⁶ Différend entre les Etats-Unis et l'Union européenne sur la volaille et l'utilisation de Traitements de réduction des agents pathogènes (TRP), Congressional Research Service, janvier 2015 : <http://fas.org/sgp/crs/misc/R40199.pdf> (notes 22 et 24) ainsi que <http://www.thepoultrysite.com/poultrynews/32592/us-chicken-farmers-call-for-access-to-international-markets>

¹⁷ http://www.nationalchickencouncil.org/wp-content/uploads/2013/10/Bill-Roenigk-T-TIP-Hearing-of-the-Finance-Committee-U-S-Senate-3.pdf?utm_source=WhatCounts+Publicaster+Edition&utm_medium=email&utm_campaign=NCC%E2%80%99s+Roeningk+Expresses+Concerns+about+US-EU+Trade+Deal&utm_content=in+testimony+delivered+today

¹⁸ <http://www.thepoultrysite.com/poultrynews/32592/us-chicken-farmers-call-for-access-to-international-markets>

¹⁹ Campbell Soup Company - TTIP Submission, 10 May 2013, <http://www.regulations.gov/#!documentDetail;D=USTR-2013-0019-0134>

²⁰ Différend entre les Etats-Unis et l'Union européenne sur la volaille et l'utilisation de Traitements de réduction des agents pathogènes (TRP), Congressional Research Service, janvier 2015 : <http://fas.org/sgp/crs/misc/R40199.pdf>

²¹ Pour les Etats-Unis, les mesures communautaires de l'Europe constituent des infractions contre les obligations de la Communauté vis-à-vis de l'OMC, en particulier, mais pas seulement, par rapport à l'Accord SPS, Articles 2.2, 5 et 8, et Annexe C(1) ; au GATT 1994, Articles X :1 et XI :1 ; à l'Accord sur l'Agriculture, Article 4.2 ; et à l'Accord OTC, Article 2. Selon les Etats-Unis, les mesures communautaires annulent ou réduisent les avantages qui reviennent aux Etats-Unis, directement ou indirectement, en vertu des accords cités. DS389

Encadré 2 : est-ce que les rinçages antimicrobiens sont efficaces et inoffensifs ?

En 2008, le Conseil de l'Europe rejeta la proposition de la Commission européenne visant à autoriser l'utilisation de rinçages chimiques pour les volailles²². Ils s'appuyaient sur le principe de précaution, les incertitudes scientifiques et s'inquiétaient

- du fait que de mauvaises pratiques dans le domaine de l'hygiène puissent être ainsi dissimulées²³
- de la pollution de l'eau, notamment par les composés phosphorés
- de la formation de composés chlorés cancérigènes
- des risques pour la santé des employés des stations d'épuration
- d'une augmentation de la résistance aux antibiotiques. Depuis 2008, ni l'Autorité européenne de sécurité des aliments ni le demandeur n'ont pu apporter des réponses aux questions concernant le manque d'information sur le développement de résistances aux traitements antimicrobiens.
- et émettaient des doutes quant à l'efficacité réelle de ces rinçages.

Des inquiétudes quant à la sécurité des ouvriers des abattoirs ont été évoquées en se basant sur des rapports états-uniens^{24,25}.

En 2011, un rapport de l'Autorité européenne de sécurité des aliments sur le campylobacter, confirmait que de bonnes pratiques dans le domaine de l'hygiène, dans la ferme elle-même, étaient plus efficaces pour protéger les citoyens d'agents pathogènes dans les aliments²⁶.

En dépit de ses inquiétudes antérieures sur les risques liés à l'utilisation de produits de rinçage antimicrobien, l'Autorité européenne de sécurité des aliments publia en 2014, une évaluation beaucoup plus positive du rinçage antimicrobien²⁷. Son rapport fait l'impasse sur le manque de preuves pour savoir si le rinçage est efficace ou pas et recommande des études supplémentaires ; il balaie les inquiétudes sur la résistance aux produits antimicrobiens d'un revers de main, apparemment en s'appuyant sur la documentation fournie par le « demandeur d'autorisation », le ministère de l'Agriculture des Etats-Unis²⁸. En fait le seul problème évoqué par l'Autorité européenne de sécurité des aliments dans ce rapport concerne de potentielles pollutions²⁹.

Comment les négociations commerciales contiennent de multiples menaces pour les normes de sécurité alimentaires européennes

L'accord commercial Etats-Unis/Union européenne menace l'approche « de la ferme à la fourchette » de l'Union européenne de différentes façons et pourrait signifier que plus de traitements antimicrobiens, y compris l'eau de Javel, pourraient être autorisés.

²² Décision du Conseil de l'Europe de rejeter la proposition de la Commission pour un règlement du Conseil mettant en œuvre la réglementation n° 803/2004, 16163/08, 9 décembre 2008 :

<http://register.consilium.europa.eu/doc/srv?!=FR&f=ST%2016163%202008%20INIT>

²³ Cela a aussi fait l'objet de recherches aux Etats-Unis où progressivement des doses toujours plus élevées de rinçages chimiques doivent être appliquées : http://www.washingtonpost.com/politics/usda-reviews-whether-bacteria-killing-chemicals-are-masking-salmonella/2013/08/02/da88238e-eefe-11e2-a1f9-ea873b7e0424_story.html?hpid=z3

²⁴ http://www.wsbtv.com/news/news/chicken-plant-workers-say-chemicals-sprayed-carcas/nfg73/#_federated=1

²⁵ <http://www.wsbtv.com/news/news/chicken-plant-workers-say-chemicals-sprayed-carcas/nfg73/>

²⁶ Opinion scientifique de l'Autorité européenne de sécurité des aliments sur "Campylobacter in broiler meat production: control options and performance objectives and/or targets at different stages of the food chain" cité dans

http://www.beuc.org/publications/beuc-x-2014-030_ipa_beuc_position_paper_ttip_food.pdf

²⁷ Voir note 14

²⁸ Opinion scientifique de l'Autorité européenne de sécurité des aliments sur l'innocuité et l'efficacité des solutions d'acide peroxyacétique pour la réduction des pathogènes dans les carcasses et la viande de volailles, 13 juin 2014 :

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3599.pdf>

²⁹ http://www.beuc.org/publications/beuc-x-2014-052_cpe_beuc_position_paper-use_of_peroxyacetic_acid_on_poultry_carcases_and_meat.pdf

La menace ultime du TAFTA/TTIP : « C'est à prendre ou à laisser »

Il est plus que probable que les pressions exercées par les responsables états-uniens et le secteur de la volaille des Etats-Unis puissent parallèlement aux négociations, provoquer un affaiblissement des normes de sécurité alimentaire, même *avant* que le TAFTA/TTIP ne soit finalisé. L'abaissement des normes pourrait même – explicitement ou dans le secret des alcôves – être une des conditions avancées par les Etats-Unis pour signer le traité.

Et il ne s'agit pas de simples spéculations : cela a été déjà évoqué par le Commissaire européen pour l'Agriculture, Paul Hogan³⁰. L'autorisation récente d'un rinçage antimicrobien, plus le lancement du premier traitement antimicrobien pour volailles décrit plus haut, montrent bien que cette façon insidieuse de procéder est déjà pratiquée, en liaison avec les négociations commerciales.

Mener la dérèglementation

La « convergence réglementaire » est un des objectifs essentiels du TAFTA/TTIP. En effet, elle peut servir à affaiblir des normes et des réglementations qui coûtent cher, chez le partenaire commercial. L'affaire du « poulet à l'eau de Javel » en est un bon exemple, car les deux systèmes de normes alimentaires sont si différents. Jusqu'à aujourd'hui, rien n'indique que les Etats-Unis aient arrêté d'utiliser les nettoyages antimicrobiens. Au contraire, des pressions sont exercées sur l'Union européenne pour qu'elle relâche ses normes. Grâce à ce qu'on appelle la reconnaissance mutuelle, les Etats-Unis et l'Union européenne reconnaîtraient le système réglementaire de l'autre comme étant équivalent bien que différent, en s'appuyant sur le fait que les deux systèmes sont supposés atteindre les mêmes buts. Dans ce cas, on peut considérer que le système des Etats-Unis qui permet de nettoyer les volailles avec des produits chimiques est aussi bon que le système « de la ferme à la fourchette » de l'Union européenne, ce qui entraînerait la fin de l'interdiction des volailles états-uniennes dans l'Union européenne (sauf dérogation explicite dans le texte du TAFTA/TTIP).

Création d'un nouveau forum permanent pour contester les normes élevées³¹

La Commission européenne a proposé un nouvel « Organisme de coopération réglementaire » afin de favoriser la compatibilité entre les systèmes réglementaires des Etats-Unis et de l'Union européenne. L'Union européenne devrait justifier toute nouvelle réglementation devant les Etats-Unis et cela ouvrirait un nouveau boulevard aux parties prenantes, notamment aux industriels états-uniens pour exercer leur influence. Cet organisme serait un nouveau forum permanent pour contester les normes européennes déjà existantes comme celles concernant les rinçages antimicrobiens, ou toute nouvelle norme.

Encadré 3 : l'industrie européenne de la volaille soutient la démarche « de la ferme à la fourchette »

L'industrie européenne de la volaille n'apprécie pas particulièrement la position de la Commission européenne sur les rinçages antimicrobiens. L'association européenne des transformateurs de volailles, AVEC, a déploré qu'en autorisant les rinçages de la viande, on sapait tous les investissements effectués pour rendre la production de volailles plus sûre³². Le Conseil britannique de la volaille a exprimé son inquiétude que les normes de sécurité alimentaire ne soient affaiblies comme contrepartie du processus de négociations³³.

³⁰ Hogan, Irish Radio RTE, le 18 février 2015.

³¹ Les stipulations initiales de la Commission européenne pour un chapitre sur la coopération réglementaire dans le TTIP : http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2015/february/tradoc_153120.pdf. On peut aussi avoir accès au texte de négociations dans le TTIP, ici : <http://trade.ec.europa.eu/doclib/press/index.cfm?id=1230>

³² http://www.avec-poultry.eu/system/files/archive/new-structure/avec/Annual_Report/2014/Version%20Finale.pdf p18

³³ http://www.meatinfo.co.uk/news/fullstory.php/aid/17544/EXCLUSIVE: Poultry_sector_raise_safety_concerns_over_TTIP.html

Conclusions

Les responsables de la Commission européenne et les gouvernements nationaux n'ont cessé d'affirmer que la démarche de sécurité alimentaire « de la ferme à la fourchette » de l'Union européenne est inviolable et ne sera pas affaiblie lors des négociations entre les Etats-Unis et l'Union européenne sur l'accord commercial.

Mais comme le montre ce mémo, non seulement la Commission européenne a déjà essayé à diverses reprises d'autoriser la vente de « poulets à la Javel » et d'autres viandes désinfectées par des « traitements de réductions des pathogènes », mais qui plus est, elle examine actuellement une demande qui, pour la première fois, autoriserait un traitement chimique désinfectant pour la viande de volaille – l'acide peroxyacétique – produit couramment utilisé dans les fermes usines des Etats-Unis.

Les Amis de la Terre Europe et France constatent que les pressions des responsables commerciaux états-uniens et de l'agrobusiness des Etats-Unis provoquent déjà des reculs sur les normes alimentaires de l'Union européenne. En conséquence, nous demandons que les négociations sur le TAFTA/TTIP soient arrêtées. Les dangers que ce traité présente pour la sécurité de notre alimentation et les conséquences écologiques de sa production montrent très clairement que le TAFTA/TTIP est un mauvais accord pour les humains et la planète.

Préparé par Mute Schimpf et complété par Ronnie Hall, Adrian Bebb, John Hynand | Mars 2015

Les Amis de la Terre Europe tiennent à remercier la DG Environnement de la Commission européenne pour son assistance financière pour cette publication. Le contenu de cette publication est de la seule responsabilité des Amis de la Terre Europe et ne peut en aucun cas être considéré comme reflétant la position du donateur cité plus haut. Le donateur ne peut en aucun cas être tenu pour responsable de toute utilisation qui pourrait être faite des informations que ce document contient.



**Friends of
the Earth
Europe**

Amis de la Terre Europe Groupes membres

Allemagne	Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND) Friends of the Earth
Angleterre, Pays de Galles et Irlande du Nord	
Autriche	Global 2000
Belgique (Wallonie et Bruxelles)	Les Amis de la Terre
Belgique (Flandres et Bruxelles)	Voor Moeder Arde
Bulgarie	Ecoglasnost
Croatie	Zelena Akcija
Chypre	Friends of the Earth
Danemark	NOAH
Ecosse	Friends of the Earth Scotland
Espagne	Amigos de la Tierra
Estonie	Eesti Roheline Liikumine
Finlande	Maan Ystävät Ry
France	Les Amis de la Terre
Géorgie	Sakharvelos Mtsvaneta Modzraoba
Hongrie	Magyar Természetvédok Szövetsége
Irlande	Friends of the Earth
Italie	Amici della Terra
Lettonie	Latvian-vides Aizsardzibas Klubs
Lituanie	Lietuvos Zaliuju Judėjimas
Luxembourg	Mouvement Ecologique
Macédoine	Dvizhenje na Ekologistite na Makedonija
Malte	Moviment għall-Ambient
Norvège	Norges Naturvernforbund
Pays-Bas	Vereniging Milieudefensie
Pologne	Polski Klub Ekologiczny
République tchèque	Hnuti Duha
Slovaquie	Priatel'ia Zeme-Slovensko
Suède	Miljöförbundet Jordens Vänner
Suisse	Pro Natura
Ukraine	Zelenyi Svit

Les Amis de la Terre / Friends of the Earth Europe font campagne pour des sociétés justes et soutenables et pour la protection de l'environnement. Ils réunissent 30 organisations nationales, des milliers de groupes locaux et font partie du grand réseau écologiste mondial, Friends of the Earth International.

Les Amis de la Terre Europe / Rue d'Edimbourg / 1050 Bruxelles / Belgique
Tel. +32 2 893 10 00 | **Fax** +32 2 893 10 35 | info@foeeurope.org | www.foeeurope.org
Les Amis de la Terre France / 2B rue Jules Ferry / 93 100 Montreuil / France
Tél. 01 48 51 32 22 | **Fax.** 01 48 51 95 12
france@amisdelaterre.org | www.amisdelaterre.org