



Janvier 2003

Actualité

Dioxines dans les œufs de poules en libre parcours
Résidus de pesticides dans les denrées alimentaires

Faits et chiffres

Rapport annuel CONSUM 2001

Dossier

Organismes Génétiquement Modifiés

Sachez ce que vous mangez

La durée de vie des denrées alimentaires

Recette

Un dessert pour le réveillon

Détente

Les 7 différences

Éditeur responsable

Piet Vanthemsche

WTC Tour III — 2^{ème} étage

Avenue Simon Bolivar 30

1000 Bruxelles

Abonnements

Le bulletin de l'Afscsa est distribué gratuitement par e-mail et par la poste. Pour vous abonner, envoyez un e-mail à

communication@afscsa.be

ou une lettre à l'AFSCSA,

WTC III — 2^{ème} étage,

Avenue Simon Bolivar 30, 1000 Bruxelles

mentionnant «Abonnement Bulletin AFSCSA».

Spécifiez comment vous voulez recevoir le bulletin (par e-mail ou par la poste). N'oubliez pas de fournir votre nom, adresse et adresse e-mail.

Ont contribué à ce numéro

Piet Vanthemsche, Pascal Houbaert,

Laurence Doughan, Monique Prévot,

Christine Vinckx, Gerda Eeckhaut, Benoit

Delmotte, Jan Germonpré (lay-out).

Copyrights

Les articles peuvent être repris en mentionnant la source.

Correspondance

Vos réactions sont les bienvenues à l'adresse mentionnée ci-dessus.

Visitez également notre site internet

www.afscsa.be



L'Agence alimentaire

Actualité

Résultats des analyses de dioxines dans les œufs de poules en libre parcours

Le 11 octobre dernier, l'Agence alimentaire annonçait une enquête sur la présence de dioxines dans les œufs de poules élevées en libre parcours. Ceci à la suite de la constatation de plusieurs cas de dépassement de la limite légale des teneurs en dioxines. Les résultats de cette enquête sont maintenant connus.

Situation moins favorable chez les particuliers

Lors de la nouvelle enquête, on a prélevé des échantillons dans 9 exploitations (dont 7 «bio») réparties sur tout le territoire. En principe, les œufs qu'on trouve dans le commerce proviennent de telles exploitations. D'un autre côté, on a prélevé des échantillons chez 4 particuliers différents, établis dans 2 «zones noires» (zones où l'on peut s'attendre à des rejets de dioxines assez élevés) et dans 2 «zones blanches» (rejets de dioxines moins importants).

Dans les exploitations (production commerciale d'œufs), on a constaté des valeurs variant entre 0,81 et 2,10 pg/g (10⁻¹² g) de graisse (la norme belge pour les œufs de poules élevées en libre parcours est de 5 pg/g de graisse). Toutes ces valeurs sont donc favorables. Qui plus est, les valeurs sont inférieures à la norme européenne de maximum 3 pg/g de graisse, qui entrera en vigueur début 2004 pour les œufs de poules élevées en libre parcours. Un certain nombre de ces exploitations se trouvent à proximité d'une zone urbaine, mais n'en sont donc manifestement guère affectées en ce qui concerne la présence de dioxines dans les œufs.

Chez les particuliers (production pour consommation privée), la situation est moins favorable: dans les deux zones «noires», on a constaté des valeurs accrues, qui dépassent la norme. Dans l'un des deux sites d'échantillonnage qui n'est pas défini comme problématique du point de vue environnemental, on a également décelé des teneurs trop élevées en dioxines: 8,48 pg/g de graisse. Ce site se trouve, certes, en zone urbaine à activité industrielle. L'autre «point blanc» d'échantillonnage, qui se trouve en milieu plus rural, avait, quant à lui, un résultat favorable: 1,42 pg/g de graisse. Les dioxines trouvées chez les particuliers et dans la majorité des exploitations présentent un profil semblable, ce qui tend

à indiquer une contamination naturelle assez générale. L'Agence alimentaire va soumettre ces résultats à son Comité Scientifique et lui demander un avis sur une série de questions:

- Quelles sont les conséquences possibles pour le consommateur d'œufs à teneurs trop élevées en dioxines?
- Comment peut-on expliquer la différence entre les résultats obtenus chez les particuliers et ceux dans les exploitations?
- Doit-on songer, à ce propos, au type d'alimentation des poules, aux fumées des feux brûlant dans le voisinage du poulailler ou à l'usage consistant à épandre des cendres sur le parcours des poules?



En attendant de recevoir l'avis demandé, l'Agence alimentaire recommande aux aviculteurs de respecter une série d'exigences minimales en matière d'alimentation, d'hébergement, etc. Pour les particuliers, il est recommandé de ne pas utiliser de cendres et de ne pas faire de feux dans votre jardin, et de donner uniquement à vos poules des restes d'aliments provenant de votre table.

Moins de résidus de pesticides dans les denrées alimentaires que les années précédentes

Le rapport annuel des contrôles officiels effectués pendant l'année 2001 en Belgique par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire sur les denrées alimentaires en vue d'y détecter la présence de résidus de pesticides est à présent disponible. Il s'agit de denrées alimentaires mises en vente sur le marché belge, qu'elles soient d'origine belge ou proviennent d'autres pays européens et non européens. Les denrées alimentaires d'origine animale ne figurent pas dans ce rapport.

Au total, 1029 échantillons ont été prélevés, provenant de 11 espèces de fruits différentes, de 16 espèces de légumes, et d'herbes médicinales ou condimentaires (fraîches ou surgelées), de pommes de terre, de blé et de denrées alimentaires transformées (aliments pour bébés, purée de tomates, produits à base de céréales et produits à base de pommes de terre).

Le programme de contrôle vise à inciter les producteurs à respecter la législation, et son action est donc quelque peu orientée.

La plupart des échantillons ont été soumis à toute une série de méthodes d'analyse, les mesures effectuées portant sur une gamme entière de résidus de pesticides. On recherchait au total les résidus de 150 pesticides différents. Sur ces 150, on en a retrouvé 43 au moins une fois. Tous les autres pesticides n'ont été décelés dans aucun échantillon. Par rapport aux années précédentes, on a axé les recherches sur un plus grand nombre de pesticides, et pourtant on en a trouvé moins. Le chlormequat était le résidu le plus souvent détecté.

Dans 40 % des échantillons de fruits, 64 % des échantillons de légumes, 37 % des échantillons de pommes de terre, 14 % des échantillons de céréales et 91 % des échantillons de produits alimentaires transformés, on n'a retrouvé aucun résidu de pesticides. Il s'agit pourtant presque exclusivement de denrées alimentaires issues de la culture conventionnelle. Dans certains produits alimentaires, on n'a même pas retrouvé de résidu du tout: c'est le cas de l'avocat, des radis, des épinards, des produits à base de céréales et des aliments pour bébés.

Teneur légalement autorisée Pour les échantillons dans lesquels on a retrouvé des pesticides, il faut faire une nette distinction entre la présence légalement autorisée et les cas où la loi a été transgressée. En effet, il est autorisé, dans une certaine mesure, de protéger les plantes contre les maladies et les parasites, et d'utiliser des pesticides qui empêchent que les produits alimentaires récoltés ne moisissent (par exemple les agrumes), ne soient attaqués par des insectes (par exemple les céréales) ou ne commencent à former des germes (par exemple les pommes de terre). Evidemment, ces autorisations

ne peuvent être données qu'après de sévères évaluations quant à la sécurité. Lors de ces évaluations, on fixe également les teneurs maximales en résidus.

Amélioration perceptible Des résidus de pesticides ont été retrouvés le plus souvent dans les pamplemousses (96 % des échantillons, mesurés sur le fruit non épluché: les pesticides se trouvent sur la peau), dans les laitues de serre (89 %), dans les bananes (86 %, mesurés avec la peau), dans la mâche (73 %) et dans les poires (72 %). Le nombre maximum de résidus de pesticides retrouvés dans un seul et même échantillon était de six (laitue).

Pour 21 sortes de produits alimentaires, il n'y avait aucun échantillon dans lequel on a retrouvé une **très grande quantité** de pesticides: pommes de terre, produits à base de pommes de terre, fraises, amandes, pommes, aubergines, avocats, aliments pour bébés, bananes, haricots, brocolis, raisins, pois, produits à base de céréales, concombres, pamplemousses, poireaux, radis, épinards, blé et tomates. Cette liste est plus longue que celle établie pour l'an 2000, et surtout que celle pour l'année 1999, où l'on n'avait trouvé que quatre espèces de plantes sans dépassement des normes.

Dans 38 échantillons, soit 3,7 % du total, des **dépassements** ont été constatés. Un pourcentage relativement élevé (> 10 %) a été constaté pour les pêches, les mangues, la mâche, les herbes condimentaires fraîches et le céleri. Il y a une baisse marquante pour la purée de tomates, les pommes, les raisins, les concombres, les choux, les épinards, les petits pois et les aliments pour bébés. La situation pour les carottes,

Aperçu des échantillons prélevés

Fruits frais (11 espèces)	352
Légumes et herbes aromatiques (frais et congelés)	502
Pommes de terre	38
Blé	35
Produits transformés	102
Total	1029



la mâche, la laitue de serre et le céleri était également meilleure qu'en l'an 2000. En revanche, pour les poires, on a constaté à nouveau davantage de dépassements qu'en 2000. Cela vient du fait que la teneur maximale autorisée en résidus de chlormequat a été abaissée le 1er juillet 2001. Malgré le fait que le chlormequat n'est plus utilisé sur les poiriers depuis le printemps de 1999, on en retrouve toujours, mais en des teneurs plus faibles, dans les poires, parce que le produit persiste longtemps dans les arbres et ne disparaît que lentement via les feuilles et les poires.

Et la santé publique? Pour une bonne compréhension, il est important de savoir que chaque dépassement ne constitue pas un danger pour la santé du consommateur. Les teneurs maximales autorisées en résidus sont fixées selon ce qui correspond à l'usage efficace des pesticides, pour autant qu'on soit certain que cet usage est inoffensif pour le consommateur. Le risque que des limites soient dépassées en termes de toxicité chronique est particulièrement faible et dépend de l'ensemble des aliments consommés, et donc pas d'un seul produit alimentaire.

D'un autre côté, il y a une série de pesticides dont les effets en termes de toxicité aiguë peuvent être importants: la consommation d'un seul produit alimentaire un seul jour peut avoir un effet néfaste de courte durée, par exemple des douleurs abdominales. Ainsi on a calculé que trois dépassements de teneurs tirées du programme de contrôle 2001 pourraient avoir représenté un danger potentiel pour la santé du consommateur: un dépassement pour le chlormequat dans les poires, un dépassement pour le methamidophos dans les pêches et un dépassement pour l'omethoate dans la laitue. Dans le calcul, on tient compte du groupe de population le plus fragile, généralement les jeunes enfants, parce qu'ils mangent une quantité assez importante par rapport à leur poids et que la dose indiquée pour l'effet de toxicité aiguë est exprimée par kilogramme de poids corporel.

Vous pouvez consulter le rapport annuel complet avec les tableaux détaillés sur notre site Internet <http://www.favv.fgov.be/fr/sujet/PDF/pesticides2001.pdf> (uniquement disponible en anglais).

En bref

L'Agence alimentaire participe à Agriflanders 2003

La participation de l'Agence alimentaire à Agriflanders s'inscrit dans le cadre de sa politique de souci du consommateur, un consommateur qui a droit à une alimentation sûre et à l'information. Cette foire agricole et horticole flamande se déroulera du 10 au 12 janvier 2003 à Flanders Expo à Gand. Le stand de l'AFSCA y portera le n° 1130.

Outre le bulletin d'information (que vous lisez maintenant), un dépliant de présentation de l'Agence alimentaire sera également présenté. Ce dépliant donne une image de ce qu'est l'Agence, d'où elle vient, de sa mission et de son approche.

Des collaborateurs de l'Agence seront présents pour répondre à vos questions, qu'elles soient d'ordre technique ou plus général. Le Point de contact de l'Agence, où vous pouvez vous adresser pour formuler des plaintes et poser des questions, sera également présent.

L'exposition «La sécurité alimentaire : comment y parvenir?» de la Plateforme de Sécurité alimentaire (une collaboration entre toutes les instances concernées par la chaîne alimentaire) aura également sa place dans le stand de l'Agence. Cette exposition interactive guide le visiteur à travers les différents maillons de la chaîne alimentaire.

Souhaitez-vous continuer à recevoir ce bulletin d'information?

Prenez un abonnement. Vous pouvez opter pour recevoir le bulletin par e-mail (sous forme de fichier PDF), ou bien le recevoir par la poste. La version électronique est entièrement gratuite. Si vous souscrivez maintenant pour le recevoir par la poste, vous bénéficierez encore des deux prochains numéros gratuitement. Par la suite, il vous sera demandé de verser un petit montant couvrant uniquement les frais de port.

Transmettez le talon complété ci-dessous à **AFSCA –Communication, WTCIII– 2^{ème} étage, Avenue Simon Bolivar 30 à 1000 Bruxelles**. Ou envoyez un e-mail avec les mêmes données à communication@afsca.be. Vous pouvez aussi vous inscrire via notre site internet www.afsca.be. Il est évident que, si vous êtes déjà inscrit, vous ne devez pas vous réinscrire.

Je demande un abonnement au bulletin de l'AFSCA.

Nom: _____

Adresse: _____

Code postal: ____ Commune: _____

Je souhaite recevoir **gratuitement** le bulletin par e-mail en format PDF. Mon adresse e-mail est:

Je souhaite recevoir le bulletin par la poste. *Les trois premiers numéros sont, dans ce cas, gratuits. Après, je peux continuer à le recevoir par la poste, si je le souhaite, en payant simplement les frais postaux.*

Programme de monitoring et de contrôle CONSUM: rapport annuel 2001

Récemment le rapport annuel 2001 de CONSUM a été publié. Le Contaminant Surveillance System a été rebaptisé en «Programme de monitoring et de contrôle CONSUM». La raison de ce changement d'appellation est l'extension du système à de nouveaux domaines d'action (contrôle dans les ports, analyses ciblées de la dioxine). Initialement, dans CONSUM, on ne recherchait que les dioxines et les PCB. En 2001, le système a été étendu à la détection des mycotoxines, des métaux lourds, des farines animales et des nitrates.

On envisage d'encore élargir le système aux résidus de médicaments vétérinaires et aux résidus de pesticides. De cette manière, tous les résultats d'analyses relatives aux résidus de moyens de production et de contaminants chimiques seront rassemblés dans une seule banque de données.

Le nombre d'analyses effectuées est basé sur une approche statistique pour les PCB et les dioxines, et sur une base scientifique pour les autres éléments. Au total, durant l'année 2001, 16.393 analyses ont été réalisées dans le cadre de CONSUM. Ces analyses sont effectuées sur des échantillons venant de tous les segments de la chaîne alimentaire (matières premières, aliments du bétail, viande, produits laitiers, œufs, fruits et légumes, autres denrées alimentaires).

CONSUM est axé sur la source, donc sur les aliments du bétail, qui sont le secteur où on prélève le plus grand nombre d'échantillons. Le but est, en effet, d'intervenir à un stade précoce et d'éviter ainsi que des matières premières contaminées ne parviennent dans la chaîne alimentaire. Cependant, bon nombre de produits situés plus loin dans la chaîne sont aussi analysés.

Lorsque l'on constate des dépassements des normes (résultats positifs), on lance une procédure d'information et d'analyse. On essaie de découvrir l'origine de la contamination et de faire l'inventaire de sa propagation. Les produits potentiellement contaminés sont retirés de la chaîne alimentaire si on constate l'existence d'un risque pour la santé publique. Ce retrait de produits se fait de façon coordonnée, à l'aide de documents et procédures standard qui ont été développés au sein de CONSUM.

Le plus souvent il est très difficile de retrouver l'origine de la contamination. Parfois il s'agit de contaminations naturelles, parfois de contaminations ponctuelles.

A l'avenir, il conviendra de consacrer un effort supplémentaire à cette partie de l'enquête. L'Agence alimentaire envisage de créer une équipe de chercheurs spécialisés, afin d'avoir un maximum de garan-

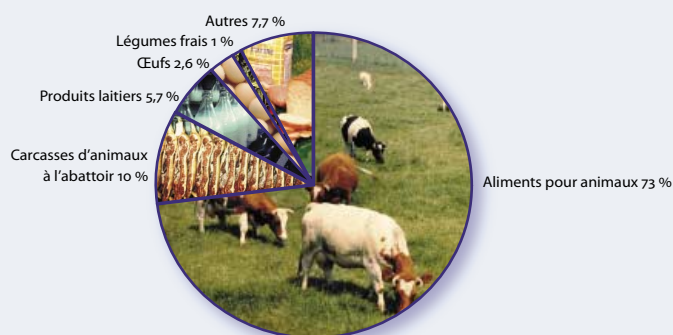
ties que l'origine des contaminations puisse être détectée.

Vous pouvez consulter le rapport annuel dans sa totalité sur notre site internet: http://www.favv.fgov.be/fr/sujet/PDF/Rapport%20annuel%202001%20CONSUM_def.pdf

Si vous avez des questions à poser à propos de CONSUM, vous pouvez vous adresser au point de contact de l'Agence alimentaire (0800/13 550).

Résultats

La répartition du nombre d'analyses entre les divers segments de la chaîne alimentaire est la suivante:



Les résultats des analyses sont repris dans le tableau ci-après:

Contaminant recherché	Nombre d'analyses	Résultats positifs	%
PCB	11.286	6	(0,05%)
Dioxine	1.111	13	(1,2%)
Métaux lourds	1.338	6	(0,45%)
Mycotoxines	1.504	16	(1,06%)
Farines animales	998	8	(0,8%)
Nitrates	156	15	(9,6%)
TOTAL	16.393		

Organismes Génétiquement Modifiés (OGM) dans l'alimentation des animaux et dans les denrées alimentaires

Résultats de la campagne 2001

Les fabricants d'aliments pour animaux et de denrées alimentaires qui incorporent dans leurs produits des Organismes Génétiquement Modifiés (OGM) ou leurs dérivés sont légalement obligés de le mentionner sur l'étiquette. Les contrôles de ces OGM sont donc en premier lieu destinés à vérifier si ces prescriptions légales sont respectées. Ces contrôles se font aussi bien sur les aliments pour animaux que sur les denrées alimentaires elles-mêmes ou sur les ingrédients qui entrent dans la composition de ces produits (par exemple produits ou sous-produits du maïs, du soja ou du colza).

Le contrôle peut s'appliquer aux documents (l'étiquette ou d'autres documents accompagnant l'aliment pour animaux ou la denrée alimentaire) mais aussi au produit lui-même (analyse d'échantillons) et aux opérations qui le mènent de l'état de matière première à celui de produit fini.

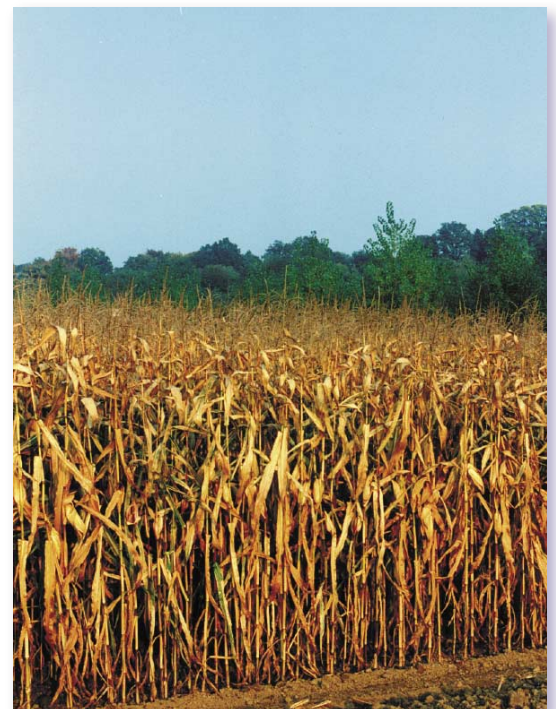
Aliments pour animaux Les fabricants d'aliments pour animaux sont obligés d'étiqueter les matières premières et les aliments composés pour animaux qui contiennent des OGM (pour les autres aliments pour animaux, cet étiquetage n'est pas obligatoire), et de mentionner sur cette étiquette la présence de ces organismes. S'il n'y a pas d'étiquette ou si l'étiquette ne mentionne pas que le produit contient des OGM, le fabricant doit prouver à l'aide de documents que les matières premières proviennent d'un canal garanti

exempt d'OGM, ou qu'une analyse préalable a été effectuée, d'où il ressort que les matières premières ne contiennent pas d'OGM.

En 2001, 414 contrôles sur les OGM ont été effectués sur des étiquettes d'aliments pour animaux. Ils ont fait apparaître que 73 étiquettes ne respectaient pas les prescriptions légales. Toutes les analyses effectuées sur ces produits qui ont révélé la présence d'OGM ont montré qu'il s'agissait de soja génétiquement modifié, lequel est autorisé (en d'autres termes: l'aliment n'était pas en infraction avec la loi, mais l'étiquette l'était).

Le secteur des aliments pour bétail a pris lui-même une initiative. Il existe un cahier des charges agréé qui prévoit des mesures de précaution pour éviter les OGM dans les aliments pour poules pondeuses. Des démarches sont actuellement entreprises en vue d'étendre cette possibilité à d'autres aliments pour animaux.

Denrées alimentaires Pour les denrées alimentaires, la présence d'OGM ou de leurs dérivés doit également être mentionnée sur l'étiquette (par exemple farine, huile ou lécithine, qui contiennent des protéines typiques des OGM), à moins que leur teneur soit toutefois inférieure à 1 % et si c'est arrivé par accident, ou si c'est techniquement inévitable. En 2001, 83 échantillons ont été analysés, et 36 enquêtes ont été menées chez des fabricants d'ingrédients



et de produits alimentaires. On n'a constaté aucune infraction à la législation sur l'emploi d'OGM et de leurs dérivés.

Dans trois échantillons, on a constaté une présence de moins de 1 % de dérivés de soja génétiquement modifié. Dans ces trois cas, les fabricants ont pu démontrer que toutes les mesures de précaution avaient été prises et qu'il s'agissait d'une contamination accidentelle ou techniquement inévitable. Chez la plupart des fabricants de denrées alimentaires, des mesures spéciales (parfois très étendues) sont d'ailleurs prises pour éviter l'emploi d'OGM.

Organismes Génétiquement Modifiés ?

Les organismes génétiquement modifiés (OGM) sont des organismes dont le matériel génétique (gènes ou ADN) a été modifié d'une manière qui ne se rencontre pas spontanément dans la nature. On y parvient par exemple en transplantant certains gènes spécifiques d'un organisme sur un autre organisme. Cette technique s'appelle encore «génie génétique» et s'applique principalement à des plantes telles que le maïs et le soja. On procède à cette opération afin de produire des plantes qui, soit offrent une plus grande résistance aux maladies ou aux parasites, soit sont de meilleure qualité ou poussent plus vite. Tous les OGM qui se trouvent jusqu'à présent sur le marché ont fait l'objet d'une évaluation préalable très minutieuse, et le risque pour la santé publique est à peu près inexistant. Le consommateur a toutefois le droit de choisir lui-même s'il trouve acceptable ou non les OGM (par exemple pour des raisons éthiques): d'où l'obligation de les mentionner sur l'étiquette.

Quelle est la durée de vie d'un produit alimentaire?

Depuis quelques années, la législation exige que l'étiquette des denrées alimentaires préemballées porte une date indiquant combien de temps l'aliment peut être conservé avant consommation. Nous en avons brièvement parlé dans le numéro précédent (dans l'article «Le dernier maillon de la chaîne alimentaire»). Date de conservation, date de fraîcheur, date de péremption... Mais que signifie au juste cette date?



Sur les denrées très périssables, le législateur exige la mention de la date limite de consommation («À consommer jusqu'au ...»). Les denrées très périssables sont notamment le poisson frais, la viande crue ou moulue telle que le hachis, les plats préparés, les légumes prédécoupés, etc. Ces produits ont une durée de conservation limitée. La date limite de consommation indique de manière précise la fin de la période durant laquelle le producteur garantit la qualité du produit. Cela signifie dans la pratique que pendant cette période, vous pouvez manger le produit en toute sécurité, moyennant bien sûr des conditions de conservation adéquates. En d'autres termes: si la date limite de consommation est dépassée, ne consommez plus le produit.

Sur les denrées alimentaires supportant d'être conservées plus longtemps, on trouve une date de

durabilité minimale, qui peut être indiquée de deux manières:

- soit par la mention «À consommer de préférence avant le...», suivie de la date en jour, mois et année;
- soit par «À consommer de préférence avant fin ...», suivie de la date en mois et année.

La date de durabilité minimale ne doit cependant pas toujours être indiquée en jour, mois, année.

- Pour les denrées qui se conservent moins de 3 mois, l'indication du jour et du mois suffit.
- Pour les denrées alimentaires qui se conservent entre 3 et 18 mois, l'indication du mois et de l'année suffit.
- Pour les produits qui se conservent plus de 18 mois, l'indication de l'année suffit.

Sur certains produits, l'indication d'une date de durabilité n'est pas obligatoire: les fruits et légumes frais, y compris les pommes de terre (qui ne sont ni épluchées ni coupées), les boissons rafraîchissantes et jus de fruits en emballages de plus de 5 litres destinés aux collectivités, les vins et boissons contenant plus de 10 % d'alcool, le vinaigre, le sel de cuisine, les sucres, le chewing-gum, la glace en portion individuelle, le pain et la pâtisserie, qui doivent être consommés dans les 24 heures.

La date de durabilité est une indication du producteur. Elle fait le lien avec les conditions de conservation à tous les maillons de la chaîne alimentaire, du producteur au consommateur (pendant et après l'achat) en passant par tous les intermédiaires (grossistes, transporteurs, commerçants). Pendant le délai

mentionné, le producteur garantit la qualité de son produit, pour autant que les conditions de conservation mentionnées sur l'étiquette soient respectées. Lisez-les donc également, et respectez-les!

Une fois l'emballage ouvert, la garantie disparaît. Le produit alimentaire redevient, en effet, un produit périssable, et la date indiquée n'est plus valable. Par exemple: le lait UHT peut être conservé pendant des mois à température ambiante, mais une fois le carton ouvert, il doit être placé au frigo et consommé dans les 48 heures. Une viande surgelée peut être conservée au congélateur à -18° , mais une fois sortie du congélateur, elle doit être dégelée au frigo et cuisinée dans les 24 heures.

(Tiré de la brochure «La sécurité dans mon assiette : c'est aussi une histoire de date»)

Produits alimentaires non préemballés

Il n'existe aucune obligation légale d'étiqueter les denrées alimentaires non préemballées.

Concrètement, cela signifie que le consommateur ne reçoit aucune indication quant à leur durabilité. Vous devez donc vous fier à votre bon sens pour évaluer la fraîcheur du produit. Vous pouvez vous laisser guider par l'aspect général, l'odeur, la couleur, ... Pour les pommes et le chou-fleur, par exemple, cela ne pose généralement pas de problème, mais cela s'avère difficile pour du poisson, des plats préparés, de la viande ou des oeufs. Dans ce cas, vous devez faire confiance à votre commerçant. Ce dernier a tout intérêt à servir et à informer ses clients le mieux possible.

Question du mois du point de contact

Peut-on ajouter du sulfite à la viande pour en augmenter la durée de conservation?

Le sulfite (sel du dioxyde de soufre ou SO₂) est un conservateur qu'on ajoute à la viande hachée, non pas tant en raison de sa capacité à freiner la formation de germes que dans le but de conserver à la viande hachée sa couleur rouge. En d'autres termes, il fait en sorte que le hachis paraisse plus frais qu'il ne l'est en réalité.

C'est précisément la raison pour laquelle le législateur interdit l'adjonction de sulfite à la viande. Aux quantités dans lesquelles il est utilisé, le sulfite n'est pas immédiatement nocif en soi (si ce n'est qu'il détruit certaines vitamines), mais le hachis est un produit sensible qui doit être conservé au frigo et qui doit être consommé frais.

Sinon les germes, et en particulier les germes pathogènes, ont l'opportunité de se développer ou de former des toxines.

Il y a une seule exception à cette règle: la viande vendue comme "burger meat" et qui est au minimum à 4 % végétale ou contient un minimum de 4 % de céréales peut contenir du sulfite. Les hamburgers traditionnellement présentés dans les chaînes de restaurants sont composés à 100 % de viande de bœuf et ne peuvent donc pas contenir de sulfite.

Un test simple, réalisable chez le boucher, permet aux contrôleurs de l'Agence de vérifier s'il y a ou non du sulfite dans la viande.

Recette

Un dessert pour le réveillon...?

En période de fin d'année, l'ambiance est à la fête. Certains vont manger dehors pour le réveillon de Noël ou de Nouvel-An: les restaurants font des prodiges de présentation et sont dès lors pleins à craquer. Tant pis pour celui qui n'aura pas réservé à temps! D'autres préfèrent se faire un bon petit repas de fête en famille ou avec des amis à la maison, en toute intimité. Pour clôturer le repas de fête, nous vous donnons ici la recette d'un dessert original. À première vue, elle semble peut-être un peu compliquée, mais si vous avez quelque expérience culinaire, vous n'aurez aucune peine à la réaliser. Bon appétit!

Bûche au chocolat et aux poires

(Pour 8 personnes—préparation: 25 min—cuisson: 25 min—
temps de repos: 12h)

Ingrédients

1 boîte de poires au sirop, 9 oeufs, 165 gr de sucre semoule, 120 gr de farine, 80 gr de beurre, 60 gr de noisettes, 15 cl de sirop de sucre de canne, 8 cl de rhum, cacao en poudre non sucré. **Pour la crème ganache:** 450 gr de chocolat noir, 200 gr de beurre, 30 cl de lait, 20 cl de crème liquide.

Préparation du gâteau

Pour une bonne tenue de présentation, il est recommandé de préparer le gâteau la veille. Allumez le four th. 6 (180°). Egouttez les poires et coupez-les en lamelles. Faites fondre le beurre sur feu très doux et laissez-le refroidir. Cassez les oeufs : vous aurez besoin de 9 jaunes et de 6 blancs d'oeufs. Dans une jatte au bain marie, fouettez 9 jaunes d'oeufs avec 135 gr de sucre pendant 2 min et hors du feu continuez de fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Montez les 6 blancs en neige ferme avec 30 gr de sucre et incorporez-les délicatement à la pâte. Ajoutez la farine tamisée, le beurre fondu et les grains de noisettes en soulevant délicatement la masse sans la faire retomber. Beurrez et farinez un moule à cake, versez la préparation dedans et faites cuire 25 min. Démoulez, laissez refroidir sur une grille. Lorsqu'il est bien froid, coupez le biscuit en 4 dans l'épaisseur avec un couteau scie.

Préparer la ganache

Faites bouillir le lait et la crème pendant 1 min, en remuant à l'aide d'un fouet. Versez le liquide sur le chocolat coupé en petits carrés. Remuer jusqu'à obtenir un mélange lisse et homogène. Laissez tiédir et ajoutez le beurre en parcelles. Mélangez intimement. Tenez à température ambiante. Prenez un moule de cake arrondi puis tapissez-le de film étirable en le laissant dépasser sur tous les bords. Versez 1/2 cm d'épaisseur de ganache dans le fond du moule. Imbibez les tranches de génoise du mélange rhum-sirop de sucre de canne. Tapissez les bords du moule avec les deux plus grandes; déposez une tranche sur le fond de ganache. Recouvrez de crème, de lamelles de poires puis de la dernière tranche de biscuit et terminez par une couche de crème. Formez la bûche en repliant le film étirable. Placez 12 h au réfrigérateur.

Servir

Le jour même, démoulez le gâteau, placez-le sur le plat de service; à l'aide d'une fourchette, faites des stries sur la ganache et saupoudrez de cacao. Remplacez au frais, sortez-le 1/2 avant de servir.

Vive la fête! (Mais avec prudence...)

La période de fin d'année est la période de fête par excellence.

Depuis longtemps, tout le monde sait que nous les Belges, nous sommes de véritables fêtards: il suffit de songer à la peinture «les noces paysannes» de Pierre Brueghel, de renommée mondiale. Manifestement, bien manger et bien boire se trouve inscrit dans notre nature...

*Cela a d'ailleurs pu avoir des conséquences perceptibles chez le peintre du 16e siècle, comme on peut le remarquer ci-dessous sur une deuxième version de sa célèbre peinture, qu'il a décidé de réaliser après une soirée trop bien arrosée. Qui trouvera les sept différences avec l'original? **Venez nous présenter la solution au stand de l'Agence alimentaire à Agriflanders (10-12 janvier 2003, stand 1130) et vous recevrez un petit cadeau utile.***

