



Mars 2003

Actualité

Actualité

Acrylamide dans les denrées alimentaires
Importations par des particuliers
dans l'Union européenne

Dossier

Les laboratoires de l'AFSCA

Faits et chiffres

La lutte contre l'ESB en Belgique
Le financement de l'Agence alimentaire

Recette

Un bon repas pour le carême...

Sachez ce que vous mangez

Nourriture et santé

Éditeur responsable

Piet Vanthemsche
WTC Tour III — 21^{ème} étage
Avenue Simon Bolivar 30
1000 Bruxelles

Abonnements

Le bulletin de l'AfscA est distribué gratuitement par e-mail et par la poste. Pour vous abonner, envoyez un e-mail à communication@afscA.be ou une lettre à l'AFSCA, WTC III—21^{ème} étage, Avenue Simon Bolivar 30, 1000 Bruxelles mentionnant «Abonnement Bulletin AFSCA». 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 Houbart, Ariane Van Der Stappen, Michel Gouffaux, Herman Diricks, Ward Goossens, Gerda Eeckhaut, Benoit Delmotte, Marie-Claire Tennstedt, 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.afscA.be



L'Agence alimentaire

Acrylamide dans les denrées alimentaires sur le marché belge: premiers résultats



Au printemps 2002, une équipe de chercheurs suédois a découvert que l'acrylamide, une substance utilisée notamment dans l'industrie du plastique et de la peinture et aussi dans l'épuration des eaux, se rencontre également dans l'alimentation. Elle se forme de façon naturelle pendant le processus de cuisson ou de friture de certaines denrées alimentaires. Il n'est donc pas question de pollution externe. L'acrylamide est une substance qui peut être potentiellement cancérigène pour l'homme. Etant donné que la découverte de la présence d'acrylamide dans l'alimentation est récente, il y a très peu de données disponibles à propos des risques réels.

Les produits alimentaires présents sur le marché belge ont également été analysés.

Les résultats confirment ce qu'ont aussi révélé des études internationales: l'acrylamide est surtout présent dans les chips. Un deuxième groupe est constitué des céréales pour petit déjeuner, des cornflakes et du popcorn, ainsi que de biscuits (principalement les spéculoos) et des frites. Dans le café en poudre, le chocolat et le pain (les petits pains), on n'a pas constaté de quantités mesurables.

Celui qui adopte une alimentation saine et variée ne doit donc pas se faire de soucis immédiats. Bien que la présence d'acrylamide dans les

denrées alimentaires n'ait été découverte que récemment, on peut admettre que le problème existe depuis de nombreuses années, en fait depuis que l'homme prépare la nourriture de la manière mentionnée ci-dessus.

Entre-temps, les chercheurs continuent à étudier la chose afin de mieux scruter les processus de formation et les mécanismes d'action de l'acrylamide. De leur côté, les producteurs d'aliments mettent au point des procédés qui permettent d'obtenir de plus faibles teneurs en acrylamide.

Le rapport, ainsi que l'avis du Conseil supérieur d'Hygiène publique et les réponses aux questions souvent posées, peuvent être consultés sur le site internet de l'Agence alimentaire:

<http://www.afscA.be>

L'acrylamide, sous forme de polyacrylamide (polymère), est utilisé dans de nombreuses applications industrielles, en particulier dans le traitement des eaux et dans la fabrication du papier. Toutefois, une contamination des aliments par des résidus d'acrylamide provenant de l'emballage papier ou de l'eau utilisée dans la préparation des denrées alimentaires n'a pas été constatée. Le mécanisme exact de formation est encore inconnu, mais tout indique que l'acrylamide est produit pendant la cuisson et la préparation des aliments riches en hydrates de carbone (amidon, sucres). Seuls les modes de cuisson de type sec sont concernés: cuisson au four et au grill, rôtissage, friture. On ne trouve pas, ou peu, d'acrylamide dans les aliments cuits dans l'eau. Des valeurs élevées d'acrylamide ont surtout été mesurées dans les aliments riches en amidon et chauffés à des températures nettement supérieures à 100°C. Cette catégorie d'aliments englobe un large éventail de denrées alimentaires, dont beaucoup n'ont pas encore été examinées.

Chercher l'aiguille dans la botte de foin...

Les laboratoires de l'Agence alimentaire

L'Agence alimentaire est l'un des quelques rares organismes publics qui, pour l'analyse des échantillons prélevés lors de campagnes de contrôle, peut faire appel à cinq laboratoires qui lui sont propres. Ces labos ne sont pas liés à l'une ou l'autre activité commerciale, ce qui constitue une garantie d'objectivité. Certes, l'Agence alimentaire doit assez souvent faire effectuer des analyses dans des laboratoires externes: cinq labos ne suffisent pas, en effet, pour le nombre énorme d'analyses effectuées chaque année (nous disposons de quelque 250.000 points de contrôle). Pour être pris en considération, ces laboratoires externes doivent être préalablement agréés par l'Agence alimentaire. D'autre part, les labos de l'AFSCA acceptent aussi de procéder à l'analyse d'échantillons de tiers lorsqu'ils ont un surplus de capacité d'analyse.

Des cinq labos de l'Agence (Gentbrugge, Melle, Tervuren, Gembloux et Liège), celui de Gentbrugge est le plus important, avec ses 60 agents. Cet ancien «Laboratoire d'analyses de l'Etat» de la DG 4 (comme on peut encore le lire en grandes lettres près de l'entrée) est établi à la Braemkasteelstraat, non loin de l'autoroute E17, dans un bâtiment qui a jadis abrité l'Institut d'Hygiène et d'Epidémiologie. Il se compose de trois sections:

- **Résidus et contaminants** (16 personnes). On y recherche notamment la présence de PCB et d'hormones (hormones proprement dites, bêta-agonistes et corticostéroïdes), mais on y dépiste aussi, par exemple, le dopage des pigeons (!) pour le

Un test PCB



compte du Ministère de la Justice (et récemment encore du chloramphénicol dans des crevettes surgelées importées d'Asie et du chlorméquat dans les poires). Ces analyses requièrent une extrême précision et un appareillage très sophistiqué, car les quantités à détecter sont très faibles (de l'ordre des ppb ou parties par milliard). Autant chercher une aiguille dans une botte de foin! C'est précisément ici que le labo de Gentbrugge emporte la palme; la recherche de résidus et de contaminants peut être considérée comme la «spécialité» de ce labo.

- **Semences** (15 personnes). On analyse les semences (graines de lin, céréales, graminées, ...) quant à leur pouvoir germinatif, à leur pureté (présence de grains de sable ou de graines de mauvaises herbes) et à leur état sanitaire (absence de moisissures). Cette activité est un reliquat de l'époque «Agriculture», et depuis la régionalisation de l'Agriculture elle ne relève plus de la compétence de l'Agence alimentaire. Ce qui reste fédéral, c'est la recherche de la présence de nématodes dorés de la pomme de terre dans les échantillons de terre, une activité qui a abouti plutôt par hasard dans la section semences.
- **Chimie inorganique** (8 personnes environ). Cette section assure l'analyse des aliments pour bétail et des engrais. Tant les éléments principaux (N, P, K) que les éléments secondaires et que

Le labo de Gentbrugge: quelques chiffres

Analyse de contaminants (2002)	
Chloramphénicol	1619
Anaboliues	4966
bêta-agonistes	4222
Corticostéroïdes	4208
Thyreostatiques	105
Chlorméquat	223
Chlorméquat (extrait)	610
Sulfonamides	1110
PCB	6105
Total	23168

les oligo-éléments sont analysés, ainsi que la présence de métaux lourds.

Le labo de Gentbrugge dispose aussi d'une direction et d'une administration. Il se caractérise par une rotation importante de ses effectifs (dont une grande partie est engagée sur base contractuelle). Il en résulte qu'il dispose d'une équipe assez jeune.

Vite et bien

Une première exigence posée à l'analyse d'échantillons est évidemment que les résultats soient corrects. On participe ainsi régulièrement à des «ringtests», dans lesquels un même échantillon est présenté pour analyse à plusieurs labos. Un labo obtient un bon score si le résultat ne s'écarte pas trop de la moyenne. Mais le temps d'analyse est également important. Les marchandises suspectes font, en

Renforcement des règles relatives aux importations par des particuliers de viandes et de lait dans l'Union européenne

effet, souvent l'objet d'une saisie conservatoire tant que les résultats d'analyse ne sont pas connus. Plus l'analyse est rapide, plus vite les marchandises pourront donc être débloquées (ou détruites). A Gentbrugge, le temps d'analyse des résidus et PCB, par exemple, est de 3 à 5 jours ouvrables à partir de la réception de l'échantillon. Dans les cas vraiment urgents, le résultat peut être connu dès le lendemain, voire le jour même, mais ceci a une répercussion sur le temps d'exécution d'autres analyses, qui restent alors dans la liste d'attente... C'est donc une question de priorités à fixer.

Tout ceci est décrit dans le Guide de la Qualité du labo, où sont fixés les objectifs et les procédures en vue d'atteindre ces objectifs. De plus, chaque labo est régulièrement audité par un organisme externe.

L'avenir

Dans l'intérêt de la santé publique, on peut et on doit «faire encore mieux». C'est pourquoi on songe, pour l'avenir, à une certaine spécialisation entre les 5 laboratoires: on peut réaliser plus rapidement, mieux et à moindre coût une analyse dans laquelle on est spécialisé qu'une analyse occasionnelle. On travaille aussi à l'élaboration d'un manuel uniforme de la qualité pour tous les labos de l'Agence alimentaire, de sorte que chacun des labos réponde à la même norme (stricte). On doit aussi rationaliser une série de choses concernant l'échantillonnage proprement dit: la taille des échantillons, leur transport, ...

Depuis le 1er janvier 2003, les voyageurs en provenance de certains pays tiers entrant sur le territoire de l'Union européenne ne sont plus autorisés à transporter dans leurs bagages certains produits alimentaires. En effet, le Comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale de la Commission européenne a suspendu les dérogations, qui étaient jusqu'ici accordées aux voyageurs pour leur consommation personnelle, pour les importations de viandes, de lait et de produits laitiers, à moins que celles-ci ne soient accompagnées d'une attestation sanitaire officielle.

C'est une mesure qui permettra à l'Europe de mieux s'armer contre les importations de produits qui, s'ils sont infectés, peuvent provoquer des maladies graves chez les animaux. Cette mesure était déjà d'application lors des importations commerciales. Mais il ne suffit pas d'imposer des restrictions aux seuls importateurs commerciaux si une maladie telle que la fièvre aphteuse

ou la peste porcine peut être propagée par un simple casse-croûte ou un cadeau destiné à des parents habitant dans l'Union européenne. Toutefois, les voyageurs seront autorisés à introduire du lait en poudre et des aliments pour nourrissons, ainsi que des denrées alimentaires spéciales requises pour raisons médicales, à condition que ces produits ne nécessitent pas une réfrigération avant leur consommation, qu'il s'agisse de produits conditionnés de marque déposée et que le conditionnement soit intact.

Ces nouvelles règles ne s'appliquent pas aux produits transportés par les voyageurs en provenance du Groenland, des îles Féroé, d'Islande, d'Andorre, de Saint-Marin, du Liechtenstein, de Suisse et des pays candidats, à l'exception de la Turquie. Au retour de vos vacances de ski, vous pourrez donc toujours inviter vos amis à se régaler d'une fondue au fromage et de viande des Grisons. Par contre, pour le Kefir s'abstenir!

COMMISSION EUROPÉENNE

N'introduisez pas de maladies animales infectieuses dans l'Union européenne!

Les produits d'origine animale peuvent véhiculer des agents pathogènes causant des maladies infectieuses aux animaux

L'introduction dans l'Union européenne de produits d'origine animale est soumise à des procédures et contrôles vétérinaires stricts

Les voyageurs (*) doivent présenter ces produits aux contrôles officiels

(*) Autres que les voyageurs transportant de petites quantités destinées à leur consommation personnelle et en provenance d'Andorre, de Bulgarie, de Chypre, d'Estonie, des îles Féroé, du Groenland, de Hongrie, d'Islande, de Lettonie, du Liechtenstein, de Lituanie, de Malte, de Norvège, de Pologne, de la République tchèque, de Roumanie, de Saint-Marin, de Slovaquie, de Slovénie et de Suisse

La lutte contre l'ESB en Belgique: point de la situation

L'Agence alimentaire prend un certain nombre de mesures pour dépister les animaux atteints d'ESB et pour empêcher la contamination de pénétrer dans la chaîne alimentaire:

- tous les animaux cliniquement malades, mentionnés comme suspects à l'Agence alimentaire par les vétérinaires désignés, font l'objet d'un examen de dépistage de l'ESB (depuis 1990). Le nombre de notifications d'animaux suspects présente un niveau élevé;
- tous les animaux abattus âgés de plus de 30 mois font l'objet d'un test d'ESB avant de parvenir dans la chaîne alimentaire (depuis janvier 2001);
- tous les bovins de plus de 24 mois sont soumis à un examen de dépistage de l'ESB à l'usine de destruction (depuis juillet 2001);
- tous les matériaux à risques spécifiés (organes constituant un risque au regard de la transmission de l'ESB) sont retirés de la chaîne alimentaire et détruits (depuis 1998);
- tous les bovins d'une exploitation où l'ESB a été découverte sont tués et détruits;
- les farines d'os ne sont pas utilisées dans la production d'aliments destinés aux animaux détenus en vue de la production de denrées alimentaires.

La «maladie de la vache folle»

L'abréviation ESB signifie «Encéphalopathie spongiforme bovine» ou, dans le langage courant, la «maladie de la vache folle». L'ESB se rencontre chez les bovins adultes des deux sexes, généralement âgés de quatre à cinq ans. En 1996, une relation a été démontrée entre l'ESB et une variante de la maladie de Creutzfeldt-Jakob, une maladie mortelle chez l'homme. La maladie pourrait être transmise par l'ingestion de produits venant de bovins atteints d'ESB. Afin d'éviter des risques, tous les animaux à risques sont systématiquement soumis à un test de dépistage de l'ESB. Les animaux contaminés doivent être détruits et ne parviennent donc pas dans la chaîne alimentaire.

Bovins - Statistiques de l'épidémiologie ESB - Année 2002 - C							
	Epidémiologie clinique ou «passive»			Epidémiologie par les tests			
	ante mortem abattoir	fermes et marchés	totaux	Abattages consommation			
				normaux	nécessités	Totaux	
Bovins suspects ou testés	98	279	377	408.934	1.445	410.379	
Négatifs	Nombre	98	274	372	408.908	1.445	410.353
	%	100,0000%	98,2079%	98,6737%	99,9936%	100,0000%	99,9937%
Faux positifs ¹	Nombre	0	0	0	3	0	3
	%	0,0000%	0,0000%	0,0000%	0,0007%	0,0000%	0,0007%
Non analysables	Nombre	0	0	0	6	0	6
	%	0,0000%	0,0000%	0,0000%	0,0015%	0,0000%	0,0015%
Positifs ²	Nombre	0	5	5	17	0	17
	%	0,0000%	1,7921%	1,3263%	0,0042%	0,0000%	0,0041%
Positifs par 100.000 tests			1,326,26			4,14	
Positifs par million de bovins			1,64			5,59	

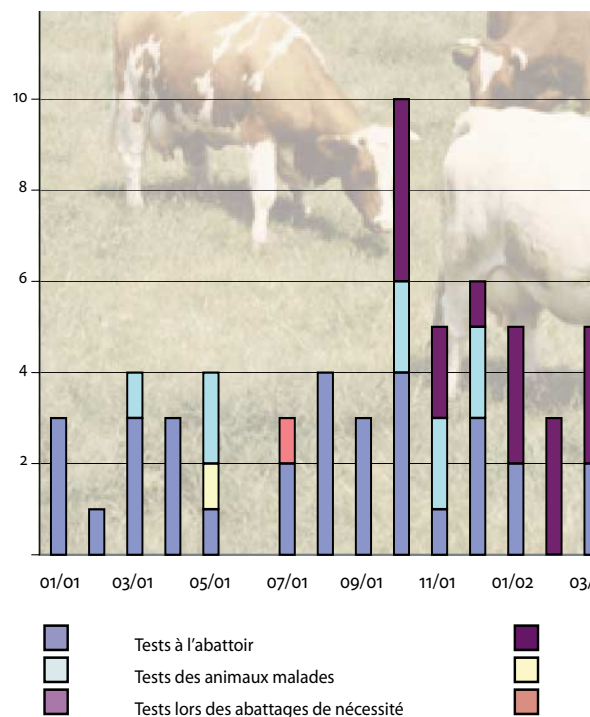
(1) Test rapide positif non confirmé par les tests "classiques": problème analytique résolu depuis mars 2001.
 (2) Test rapide positif confirmé par les tests "classiques": cas d'ESB onfirmé.
 Situation au 31 december 2002

Au cours de l'année 2001, on a découvert en Belgique un animal positif sur 7295 animaux testés (¹/7295). Pour l'Europe (à l'exception du Royaume-Uni), ce chiffre était de ¹/8464. Les assez grandes différences constatées entre les différents systèmes de détection sont dues à la spécificité de l'approche du problème dans chaque pays. En Belgique, par exemple, contrairement aux autres pays, un bovin non identifiable est automatiquement considéré comme suspect d'ESB.

Les résultats belges globaux pour 2002 sont à présent connus également. Plus de 450.000 tests ont été effectués en 2002, soit quelque 72.500 de plus qu'en 2001. On a détecté 38 cas, c'est-à-dire 8 de moins. Il est cependant trop tôt pour tirer des conclusions ou dégager une tendance. Les efforts doivent être poursuivis. A côté de cela, un fait non négligeable est que la lutte contre l'ESB coûte à l'Agence plus de 35 millions d'Euros par an, c'est à dire une bonne tranche de notre budget total de 175 millions...

Cas d'ESB identifiés dans les différents contextes

(2001-2003)



Le prix Karel Van Noppen est décerné à l'inspecteur Etienne Cobbaert de l'AFSCA

Etienne Cobbaert, inspecteur à l'Agence alimentaire, a reçu le samedi 1^{er} février le troisième Prix Karel Van Noppen. Il reçoit le prix de la Fondation portant le nom de l'inspecteur de l'IEV assassiné, «pour sa contribution méritante au combat pour une alimentation saine». Cobbaert était un collègue proche de l'inspecteur assassiné. Le jour du meurtre, ils avaient encore effectué ensemble des contrôles dans une entreprise. Aujourd'hui, il dirige les contrôles pour la Flandre occidentale et la Flandre orientale. Il a lui-même déjà fait l'objet de menaces par la mafia des hormones.

Mais ce n'est pas pour son travail comme collègue de Van Noppen qu'il reçoit le prix. «Lors de la crise de la dioxine à la fin des années

nonante, Cobbaert s'est rendu très utile dans notre combat pour une viande saine», dit Flor Van Noppen, le frère de l'inspecteur assassiné. «Il a toujours poursuivi son travail, malgré tous les obstacles.» Etienne Cobbaert souligne que ce prix est aussi une plume au chapeau de tous ses collaborateurs. C'est également l'aide de ses collègues qui lui a permis de résister notamment aux intimidations de la mafia des hormones. «Il est important de savoir qu'on est soutenu par un groupe de collègues. On se sent estimé et cela vous donne la force de poursuivre vos efforts».

Les précédents lauréats du prix étaient Siel Van der Donckt (2001) et Bart Staes et Jaak Vandemeulebroucke (1999).

complet			Totaux
Tests rapides ou «active»			
	Eradication	Cadavres	
0	3.277	36.386	450.419
3	3.277	36.313	450.315
0	100,0000%	99,7994%	99,9769%
3	0	0	3
0	0,0000%	0,0000%	0,0007%
5	0	57	63
0	0,0000%	0,1567%	0,0140%
7	0	16	38
0	0,0000%	0,0440%	0,0084%
4	0,00	43,97	8,44
0	0,00	5,26	12,49

Tests du dépistage



Tests au clos d'éguarissage
Suspects dans l'abattoir
Autres

Déménagement interne dans les services centraux

Il y a du mouvement au sein de l'Agence alimentaire, même au sens propre.

Les services centraux ont, en effet, commencé à se regrouper dans le bâtiment WTC III, ce qui entraîne une opération logistique considérable. En effet, nous ne sommes pas les seuls «habitants» du WTC III, et quelque 700 agents de 4 services publics différents doivent y recevoir une nouvelle place!

L'Administrateur délégué et son staff, le porte-parole et le point de contact ont pris leur place définitive au 21^{ème} étage. Pendant que vous lisez ceci, les collaborateurs de l'ex-Inspection des Denrées alimentaires quittent leurs anciens bureaux du Quartier des Arcades pour s'installer au WTC III. Au deuxième trimestre, ce sera le tour des collègues de l'ex-IEV. Le but est d'avoir terminé ces mouvements de déménagement pour l'été, et que les services centraux de l'Agence ali-

mentaire se trouvent tous au WTC III.

Tout ceci entraîne également la modification d'un certain nombre de numéros de téléphone et de fax. Dès que l'opération sera terminée, nous diffuserons une nouvelle liste téléphonique via l'internet.

Les numéros de téléphone de l'Administrateur délégué, du porte-parole et du point de contact restent toutefois les mêmes.

Plus tard, un regroupement des services provinciaux est également prévu.

Nouveau numéro de téléphone général pour les services centraux!

02/208 34 11

Les finances de l'Agence alimentaire

Comme tout organisme de l'Etat, l'Agence alimentaire a un budget dans lequel sont décrites les entrées et les dépenses. En 2003, nous avons pour la première fois un budget à part entière.

Recettes

Les recettes de l'Agence peuvent se subdiviser en deux grandes sections. Il y a les moyens que les pouvoirs publics mettent à la disposition de l'Agence sous la forme d'une dotation, qui s'élève à 60,6 millions €. En outre, les différents secteurs de la chaîne alimentaire doivent fournir des contributions, estimées à 114,5 millions €. Au total donc, un peu plus de 175 millions.

Comme les anciens mécanismes de financement ont été maintenus en 2003, les recettes sont toujours réparties entre les anciennes entités qui composent maintenant l'Agence. Grosso modo, on peut dire que la DG 4 retirait ses recettes du secteur végétal et des matières premières, que les contributions perçues par la DG 5 visaient surtout le secteur animal primaire et celles de l'IEV surtout le secteur de transformation de la viande. Quant aux contributions perçues par l'Inspection des Denrées alimentaires, elles venaient principalement du secteur de l'alimentation. En plus, pour le financement de la lutte contre l'ESB, une loi permettant de percevoir une cotisation sanitaire a été adoptée l'an dernier.

L'Agence alimentaire va entièrement revoir son financement, de telle sorte que d'une part, les entreprises pouvant offrir des garanties en béton que la sécurité alimentaire est garantie chez elles puissent être récompensées (ou, selon le point de vue, que celles qui ne le font pas soient pénalisées), et d'autre part, que les contributions soient réparties plus équitablement entre les différents secteurs. *Il n'est toutefois pas envisagé, comme on le suggère parfois, d'augmenter les recettes, mais bien de les percevoir d'une manière plus rationnelle.*

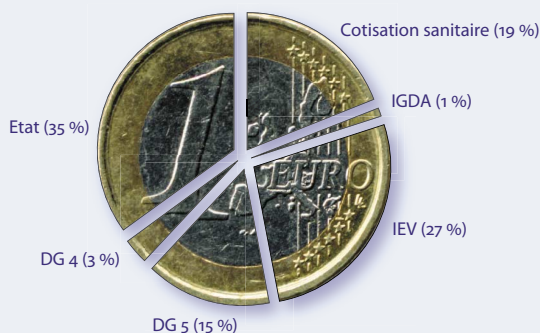
Dépenses

Pour son fonctionnement, l'AFSCA a donc environ 175 millions € à sa disposition. Les dépenses de l'Agence se situent surtout sur le plan du personnel et des frais de fonctionnement (76 millions €). Pour ses missions, l'Agence fait également appel à des tiers. Exemple: les vétérinaires qui effectuent des missions pour l'Agence, contre rémunération. Un budget de 44,7 millions € est prévu à cette fin. Dans les laboratoires externes, des analyses sont effectuées. On entretient des centres de crise pour le cas où des maladies animales se déclareraient. Si des animaux doivent être abattus dans le cadre des missions de l'Agence, le paiement d'indemnités est prévu.

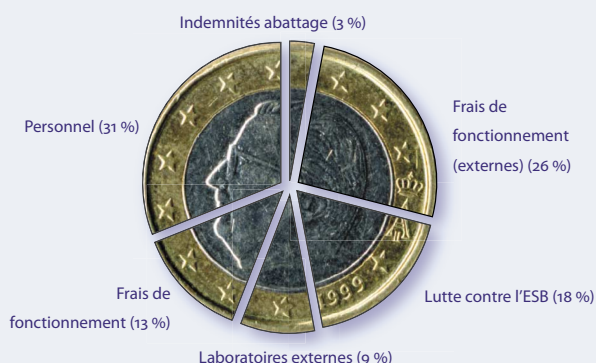
L'Agence s'est engagée à travailler au grand jour et dans un esprit d'ouverture totale. C'est notamment pour que ce soit possible qu'on y instaurera une comptabilité analytique, à côté de l'application des règles de la comptabilité privée.

La transparence restera un atout, y compris sur le plan des finances!

Recettes: répartition selon la provenance



Dépenses : répartition selon l'affectation



Question du mois du point de contact

Est-il dangereux de boire du lait cru (du lait non soumis à un traitement thermique) ou de manger des produits fabriqués à partir de lait cru?

Normalement pas, mais il est cependant conseillé d'être prudent.

La condition de base pour un lait sain, c'est des vaches en bonne santé. L'Agence alimentaire veille à ce que les animaux soient exempts de maladies infectieuses du bétail. La plus grande menace vient des maladies telles que la brucellose et la tuberculose, parce qu'elles sont non seulement infectieuses pour les vaches, mais peuvent aussi se transmettre à l'homme. C'est ce qu'on appelle une zoonose. Ces maladies peuvent se transmettre à l'homme via le lait. Heureusement, ces maladies ne se rencontrent pratiquement plus en Belgique.

Entre deux traites, le pis de la vache peut être souillé par de la terre, des déjections, de la paille, .. Si le pis n'est pas suffisamment nettoyé avant la traite, ces souillures peuvent parvenir dans le lait, avec les bactéries qu'elles contiennent. De cette manière, le lait peut être infecté par des bactéries pathogènes.

Si le lait contient, d'une manière ou d'une autre, des bactéries pathogènes et n'est pas soumis à un traitement thermique, les bactéries peuvent y survivre et se multiplier dans le lait, surtout quand le lait n'est pas tenu au frais.

C'est pourquoi il est conseillé de d'abord faire bouillir le lait cru ou de le chauffer durant 1 minute à au moins 70°C avant consommation.

Le risque est le plus grand pour les personnes qui sont davantage sensibles aux infections, comme les femmes enceintes, les jeunes enfants et les personnes âgées. Pour ce type de consommateur, l'utilisation de produits laitiers crus est en fait déconseillée.

Le risque que du fromage, du beurre ou d'autres produits fabriqués avec du lait cru contiennent des bactéries nocives est également plus grand que pour les produits fabriqués avec du lait pasteurisé. Les produits qui ont été fabriqués à base de lait n'ayant pas subi de traitement thermique doivent porter la mention «au lait cru».

Recette

Tarte tatin aux échalotes et aux poireaux

Le carême, c'est aussi un moment pour certains où l'on mange moins de viande, moins de mets raffinés, moins riche et pour d'autres un moment tout simplement où l'on mange moins!

La recette qui va suivre est toute simple, tant par sa préparation que par la modestie de ces ingrédients.

NB: Les échalotes vous apporteront en plus des minéraux classiques (potassium, phosphore, calcium), certains oligo-éléments rares et précieux : c'est l'une des meilleures sources végétales de sélénium qui, couplé à la vitamine E (source essentielle: les huiles végétales), renforce son action anti-oxydante et son rôle de prévention des affections cardio-vasculaires, de certains cancers et du vieillissement prématuré.

Ingrédients (pour 6 personnes)

pour la farce Une noix de beurre, 2 cuillères à café de sucre, 10 échalotes (\pm 1 kg), 1 poireau, 1 cuillère à soupe de thym frais, sel, poivre, $\frac{1}{2}$ l de bouillon, 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique

pour la pâte 200 g de farine, 100 g de beurre, 1 cuillère à soupe de thym frais, 1 échalote finement hachée, sel

Préparation

La pâte Mettez dans un saladier, la farine et le beurre (coupé préalablement en petits morceaux). Mélangez de façon à former une pâte granuleuse. Ajoutez le thym et l'échalote à la pâte ainsi qu'un demi-verre d'eau glacée. Mélangez jusqu'à former une boule de pâte. Mettez la dans le frigo.

La farce Faire fondre le beurre dans un moule rond de 5 à 6 cm de profondeur. Ajoutez le sucre. Quand le sucre commence à blondir, enlevez le moule du feu et mettez-y 6 échalotes coupées en deux, face en bas. Coupez le poireau en 2 dans le sens de la longueur et débiter en morceaux de 5 cm. Intercalez les morceaux de poireau entre les échalotes. Saupoudrez le tout avec la moitié du thym, salé et poivré.

Hachez les échalotes restantes et disposez les sur le tout. Ajoutez le restant de thym. Couvrir avec du papier aluminium et mettez sur le feu jusqu'à ce que les échalotes soient cuites et caramélisées (environ 15 minutes).

Ajoutez le bouillon et le vinaigre sur les échalotes et les poireaux. Recouvrez et laissez cuire 25 minutes. Ensuite, découvrez, augmentez le feu, jusqu'à réduction du liquide. Retirez du feu.

Cuisson Préchauffez le four à 200°C.

Pendant ce temps, sur la table bien farinée, étalez la pâte sur un $\frac{1}{2}$ cm d'épaisseur. Recouvrez les échalotes de la couche de pâte (en évitant de la replier sur les bords extérieur du moule). Mettez le moule dans le four chaud. Faites cuire pendant 25 minutes.

Vous servirez cette tarte tiède en retournant le moule de façon à ce que les échalotes se trouvent sur le dessus. Vous pouvez accompagner ce plat par exemple d'une salade de chicons et de betteraves rapées.

Hors carême, servir avec un bon gigot d'agneau!

Alimentation et santé

Dans de nombreux pays resurgit une fois par an «l'esprit du carnaval». Les festivités durent généralement du samedi au mardi précédant le Mercredi des Cendres, premier jour du carême. Aux Etats-Unis, le carnaval le plus populaire est celui de La Nouvelle-Orléans, connu sous le nom de Mardi Gras (qui doit son nom au fait que selon l'usage, toute la graisse de la maison a été fabriquée avant le début du carême). Le carnaval est aussi une fête populaire dans de nombreuses villes d'Europe et d'Amérique du Sud.

Personne ne connaît avec certitude l'origine du carnaval. Ses racines remontent très loin dans l'histoire, et dès lors de nombreuses conjectures existent à ce propos. L'Encyclopedia Britannica explique à l'entrée «carnaval»: «L'étymologie du mot est incertaine, quoiqu'elle remonte probablement au latin moyenâgeux *carmen levare* ou *carnelevarium*, qui signifie le fait d'enlever la viande. Ceci correspond au fait que le carnaval est la dernière fête avant le début de la sobre période de 40 jours du carême, pendant laquelle les catholiques, dans les temps anciens, s'abstenaient de manger de la viande. L'origine historique du carnaval est aussi entourée d'obscurité. Il a son

origine possible dans une fête primitive en l'honneur du début de la nouvelle année et du renouveau de la nature, quoiqu'il soit également possible que l'origine du carnaval en Italie soit reliée à la fête païenne des Saturnales de la Rome antique.»

La première mission de l'Agence alimentaire est de veiller à la sécurité alimentaire, mais les habitudes alimentaires ont également une importante influence sur notre santé.

C'est bien connu: nous sommes trop lourds, mangeons trop et nous bougeons trop peu. Cet excédent pondéral constitue une sérieuse menace pour la santé: il peut entraîner du diabète, des maladies cardio-vascu-

laires et même le cancer. Le risque de cancer diminue toutefois considérablement lorsque l'on adopte une bonne hygiène de vie.

Une alimentation équilibrée et une activité physique raisonnable sont très bénéfiques. Si vous voulez vous pencher de plus près sur la problématique, nous vous conseillons aussi le site du Conseil supérieur d'Hygiène publique:

http://www.health.fgov.be/CSH_HGR, où vous trouverez la brochure «Recommandations alimentaires pour la Belgique».

Disposer d'aliments sûrs est une chose, en user judicieusement en est une autre.

Rétrospective

Agriflanders 2003

Du 10 au 12 janvier, l'Agence alimentaire était présente à Agriflanders, la foire agricole et horticole de Flandre. Cet événement attira à Gand environ 85.000 visiteurs, c.-à-d. à peu près 13% de plus que lors de l'édition précédente en 2001. Notre stand présentait entre autres l'exposition didactique «La sécurité alimentaire: comment y parvenir?» de la Plateforme de Sécurité alimentaire. On y distribua le Bulletin et d'autres brochures (au total environ 5000 exemplaires), et les visiteurs purent à souhait poser leurs questions à propos de la sécurité de la chaîne alimentaire.

Le Prince Laurent s'y arrêta également un petit moment...

