

Voilà le printemps!



# bulletin

de l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

Juin 2005

Actualité

L'avis du citoyen

Dossier

Les registres d'entrée et de sortie

En bref

Campagne d'information 2005

Question au point de contact

Rincer après la vaisselle?

Sachez ce que vous mangez

Le vrai et le faux se mettent à table

Éditeur responsable

Piet Vanthemsche

WTC Tour III — 21<sup>ème</sup> étage

Boulevard 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@afscab.be](mailto:communication@afscab.be)

ou une lettre à l'AFSCA,

WTC III — 21<sup>ème</sup> étage,

Boulevard 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 Houbaert,

Pierre Cassart, Stijn Saevels,

Jean-Marie Robijns, Nathalie Lefèvre,

Yves Vanden Bosch, Gert Van Kerckhove,

Ward Goossens, Marie-Anne Manandise,

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.afscab.be](http://www.afscab.be)



L'Agence alimentaire

Actualité

## L'avis du citoyen

*Le 21 avril, les résultats d'un dialogue direct sur la sécurité alimentaire entre trente citoyens belges ont été présentés. Ce dialogue est un projet pilote mis sur pied par la Fondation Roi Baudouin, le SPF Santé publique et l'Agence alimentaire, pour vérifier ce que pensent les consommateurs sur la sécurité alimentaire et quel prix ils sont prêts à payer pour une alimentation encore plus sûre. Il semble que les consommateurs aient une vision assez réaliste de la sécurité alimentaire.*



### Dialogue direct

Les citoyens attachent beaucoup d'importance à la sécurité alimentaire. Songez aux récentes crises ou aux choix quotidiens en matière d'alimentation que l'on fait dans les supermarchés ou en cuisine.

Les citoyens aussi ont leur avis ou leurs idées sur la sécurité alimentaire. La sécurité alimentaire n'est pas uniquement l'affaire de spécialistes. C'est pourquoi l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, le Service public fédéral Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement ainsi que la Fondation Roi Baudouin ont lancé un dialogue direct avec trente citoyens belges choisis au hasard.

Le projet a été suivi de près par le Comité consultatif de l'AFSCA, un organe consultatif officiel dans lequel sont représentés les autorités

compétentes, les secteurs professionnels et les organisations de consommateurs. L'objectif n'était donc pas que ce dialogue direct prenne la place de ce Comité Consultatif mais son rôle était plutôt complémentaire.

Une grande attention a été accordée à la sélection des trente citoyens. On a recherché un équilibre en matière de langue et de sexe ainsi qu'une diversité dans les âges, professions, formations et situations familiales.

Un document de base (disponible gratuitement sur [www.kbs-frb.be](http://www.kbs-frb.be) ou [www.afscab.be](http://www.afscab.be)) a été écrit pour les citoyens, expliquant de façon simple et aussi neutre que possible ce qu'englobe la sécurité alimentaire. Finalement, les trente citoyens se sont réunis pour un week-end à Bruxelles afin de dialoguer au sujet de la sécurité alimentaire avec un encadrement de personnes expérimentées.

## L'avis du citoyen

### Un autre regard sur la sécurité alimentaire

Les résultats montrent que les citoyens et les experts comprennent différemment un certain nombre d'éléments essentiels de la sécurité alimentaire.

**Les consommateurs voient la sécurité alimentaire de façon plus large** Du côté des autorités et des experts, le terme 'sécurité alimentaire' renvoie à la contamination chimique et aux risques microbiologiques. Les citoyens associent la sécurité alimentaire d'une part aux concepts tels que la valeur nutritive, la diversité suffisante, l'authenticité, le 'naturel', la santé et la durabilité, et d'autre part, à l'hygiène, la fraîcheur, la propreté et la qualité des ingrédients.

**Pas de risque zéro** Les autorités et les experts ont l'impression que les consommateurs n'acceptent aucun risque dans le domaine de l'alimentation. Ils pensent que le risque zéro est impossible à atteindre et surtout impayable. Mais les consommateurs n'exigent pas non plus un risque zéro. Ils insistent surtout sur leur manque de visibilité

sur la chaîne alimentaire. La prise de conscience du fait qu'un bon aperçu du secteur complexe de l'alimentation est presque impossible à atteindre et les expériences négatives avec des incidents du passé encouragent à la méfiance face à une avancée technologique, à une globalisation et à un élargissement d'échelle du secteur alimentaire.

**Pas à tout prix** Les citoyens mettent en doute l'hypothèse que plus de sécurité alimentaire aboutit à un prix plus élevé. Plutôt que de rechercher des réponses au problème posé par les autorités, ils recherchent des moyens de rendre les produits alimentaires suffisamment sûrs sans que cela n'entraîne une augmentation du prix ou que cela constitue une menace pour la qualité de vie des petits producteurs et distributeurs.

Les citoyens veulent surtout avoir confiance en leur alimentation. Afin de rétablir cette confiance, une information complète et claire est nécessaire.

### Le dialogue est ouvert

Le fait que les citoyens et les autorités donnent un contenu différent au concept de «sécurité alimentaire» et aux problèmes qui y sont liés place les autorités devant un important défi.

Une politique (de communication) ne tenant aucun compte de ces différences n'engendrera pas d'augmentation de la confiance des consommateurs.

Pour les instances publiques concernées, la consultation des citoyens par le biais d'un panel constitue une manière appropriée d'obtenir une idée nuancée des préoccupations des citoyens, dans la phase de préparation de la politique.

Un effort semblable pourrait être entrepris pour le thème alimentation et santé. Le 'Plan national Alimentation et Santé' publié récemment et le 'Deuxième Plan fédéral en matière de Développement durable'

constituent des pistes potentielles intéressantes pour la politique à mener.

De son point de vue «politique», la Fondation Roi Baudouin plaide pour le développement d'une sorte de centre d'expertise fédéral, qui pourrait surtout fonctionner en apportant un soutien méthodologique pour tous les services publics voulant organiser un dialogue direct avec les citoyens.



### La sécurité alimentaire: à quel prix?

Vous pouvez consulter tant le document de base que le rapport final du dialogue (« La sécurité alimentaire: à quel prix ? ») sur les sites web de la Fondation Roi Baudouin ([www.kbs-frb.be](http://www.kbs-frb.be)) et de l'Agence alimentaire ([www.afsca.be](http://www.afsca.be)).

Piet Vanthemsche, Administrateur délégué de l'Agence alimentaire trouve en tout cas l'initiative suffisamment intéressante pour y donner suite. «Il me semble utile de faire quelque chose concernant par exemple l'autocontrôle, qui est actuellement un problème épineux, inquiétant aussi bien les producteurs que les citoyens. Les consommateurs font-ils confiance aux secteurs qui se contrôlent eux-mêmes? Je songe à proposer au Comité consultatif de mener à ce propos aussi un dialogue direct, éventuellement avec le même panel de citoyens.»

Le dialogue est ouvert...

*Les résultats de ce projet ont été présentés lors d'une réunion spéciale du Comité consultatif, à laquelle les participants au projet ont été invités*



## Les registres d'entrée et de sortie: la base de la traçabilité

*Depuis peu, vous pouvez consulter un document sur notre site internet intitulé: «modalités d'application de la traçabilité». Ce document est conçu comme un guide pour les entreprises actives dans la chaîne alimentaire qui doivent mettre en route un système de traçabilité. Le document traite de différents sujets tels que l'obligation d'enregistrement et les systèmes et procédures d'enregistrement dans le registre d'entrée et de sortie. D'autres aspects sont également approfondis, comme la traçabilité interne dans l'unité de production, qui établit les liens entre entrées et sorties, ainsi que le mode d'enregistrement et de mise à disposition des données. La gestion des registres d'entrée et de sortie constitue en fait la base de la traçabilité: c'est la raison pour laquelle nous l'élaborons de façon plus approfondie dans cet article.*

### Registre d'entrée

«Tout exploitant doit disposer de systèmes ou de procédures permettant d'enregistrer pour les produits entrants: la nature, l'identification, la quantité, la date de réception, l'identification de l'unité d'exploitation qui fournit le produit et, le cas échéant, d'autres données prescrites par le Ministre.» (Art. 6. §1 de l'AR du 14/11/2003)

Ceci semble assez clair, mais pas très concret. Qu'en est-il exactement?

**De quels produits s'agit-il?** Tout produit ou substance qui relève de la compétence de l'Agence doit être repris dans le registre d'entrée:

- Les engrais ou amendements du sol
- Les produits phytopharmaceutiques
- Le matériel de multiplication végétal ou animal
- Les produits végétaux primaires
- Les animaux dont les produits sont destinés à l'alimentation humaine
- Les produits chimiques, végétaux ou animaux destinés à l'alimentation animale ou humaine (c-à-d les denrées alimentaires et les boissons)
- Le matériel qui entre directement en contact avec les produits destinés à l'alimentation humaine
- Les médicaments vétérinaires et les aliments médicamenteux pour animaux

**Systèmes et procédures d'enregistrement** Plusieurs systèmes sont possibles, mais ils doivent en tout cas permettre de présenter à la demande de l'AFSCA, pour chaque unité d'exploitation, dans un délai très rapide (1 à quelques heures en fonction de la période à propos de laquelle sont demandées les données) les principales données de retraçage telles que la provenance, la nature et la date, et dans les 4 à 24 heures, également en fonction de la période, les données détaillées (identification et quantité).

Le registre d'entrée peut consister en:

- un système électronique où les données peuvent être consultées dans l'unité d'exploitation.
- un système manuel qui est présent dans l'unité d'exploitation
- un classement méthodique des bons de livraison ou autres documents d'accompagnement. Ce mode d'enregistrement est uniquement autorisé si ces documents contiennent toutes les données nécessaires (ils peuvent être complétés) et si les temps de réaction peuvent être respectés. En pratique, ceci n'est probablement possible que pour les petites entreprises ayant un nombre limité de produits entrants

Il est conseillé de faire usage autant que possible de méthodes d'enregistrement existantes dans l'entreprise. Chaque entreprise doit établir pour elle-même comment des systèmes déjà existants peuvent, avec une adaptation minimale, être utilisés comme registre d'entrée

L'enregistrement dans le registre d'entrée se fait en principe chaque jour. Une exception est faite pour les petites entreprises du secteur alimentaire employant au maximum 5 personnes et qui vendent 100% de leur production directement au consommateur (business to consumer) et pour les entreprises du secteur primaire. Pour ces entreprises, l'enregistrement des données sur les produits qui ne sont pas directement transformés ou vendus peut se faire endéans les 7 jours et au plus tard au moment de la transformation.

**Nature du produit** Il peut s'agir de la dénomination usuelle qui est attribuée par le fournisseur du produit ou d'une autre dénomination ou code qui y fait référence sans équivoque.

### Traçabilité interne

Tout exploitant doit disposer de systèmes ou de procédures permettant d'établir la relation entre les produits entrants et les produits sortants. Le but de la traçabilité interne est de pouvoir retrouver quelles matières premières ont été utilisées pour quels produits finis.

Compte tenu de la grande variabilité dans la faisabilité technique d'une traçabilité interne très détaillée, les entreprises peuvent déterminer elles-mêmes jusqu'où elles veulent aller dans cette traçabilité, excepté pour un certain nombre de produits spécifiques comme la viande bovine et les aliments du bétail. Le niveau de la traçabilité interne déterminera, en cas de problèmes de sécurité alimentaire, l'ampleur d'un recall ou le déblocage de produits.

Outre la nature proprement dite du produit, on peut également ajouter des données sur le type, le conditionnement, etc. Par exemple: pommes de terre, pommes de terre Bintjes, pommes de terre Bintjes 10 kg; ou des codes internes ou globaux qui font référence à de telles dénominations (par ex. EAN 13).

**Identification du produit** L'identification d'un produit est la dénomination et/ou le code qui fait clairement et explicitement référence à des informations complémentaires figurant sur l'emballage, les étiquettes (au sens large), les documents d'accompagnement ou accessibles par voie électronique.

Le but de cette identification est de pouvoir distinguer des produits de même nature mais dont les antécédents sont différents.

La méthode d'identification la plus appropriée est le numéro de lot. Bien qu'elle ne soit pas encore partout applicable en pratique pour tous les produits, il est conseillé d'inscrire le numéro de lot dans le registre d'entrée pour tous les produits.

On peut faire appel à des alternatives qui seront énumérées plus loin. Le numéro de lot est le plus recommandé et peut être enregistré séparément ou en combinaison avec la nature du produit.

Quelques alternatives possibles au numéro de lot sont la date de durabilité, la date de production, la référence d'un document d'accompagnement ou d'un fichier électronique contenant les numéros de lot ou d'autres codes d'identification (numéro de bon de livraison, numéro de document de transport spécifique, ...).

Les petites entreprises qui ont un système d'enregistrement à base de bons de livraison classés peuvent, au besoin, inscrire sur les bons de livraison les informations complémentaires pour cette identification.

**Quantité** La quantité d'un produit qui est enregistrée doit permettre de faire des comparaisons entre, d'une part, le registre de sortie d'un fournisseur et le registre d'entrée d'un destinataire, et d'autre part, à l'intérieur d'une entreprise, entre la quantité de matière première entrée et la quantité de produit nouvellement fabriqué ou entre les entrées et les sorties s'il n'y a pas de transformation.

**Date de réception** Dans la plupart des cas, l'indication du jour, du mois et de l'année suffit. Dans un certain nombre de cas où une réglementation spécifique l'exige, ou si plusieurs livraisons d'un produit ont lieu le même jour et qu'une autre distinction ne peut être faite entre ces livraisons alors qu'elle est nécessaire, il peut être utile d'enregistrer aussi l'heure.

**Unité d'exploitation de provenance** D'où vient le produit? Le lieu d'où vient le produit (l'unité d'exploitation) est plus important que celui qui envoie la facture (l'entreprise). La règle générale est donc que l'identification de l'unité d'exploitation qui fournit le produit doit être reprise dans le registre d'entrée.

### Registre de sortie

Plus ou moins les mêmes remarques que pour le registre d'entrée sont d'application ici. Le registre de sortie n'est cependant pas requis pour la vente au consommateur final. Le consommateur final est le dernier consommateur d'une denrée alimentaire qui ne va plus la transformer ou la vendre. Un éleveur qui achète des aliments du bétail n'est pas considéré comme consommateur final. Les exploitants qui livrent aussi bien au consommateur final qu'à d'autres exploitants doivent veiller à ce que les livraisons aux exploitants soient inscrites dans leur registre de sortie.

## Assouplissements pour les très petites entreprises

Ceci semble toute une administration, et c'est le cas. Les grandes entreprises ont généralement déjà des systèmes d'enregistrement, dans lesquels ils peuvent relativement facilement enregistrer ces données supplémentaires. Pour les petits établissements (magasins de proximité, petits restaurants, ...), ce n'est toutefois pas si évident. On a dès lors prévu pour ces établissements quelques assouplissements afin que les choses restent faisables pour eux, sans faire de concessions sur le plan de la sécurité alimentaire.

Par «très petites entreprises», on entend: les entreprises comptant moins de 5 travailleurs et qui livrent uniquement au consommateur («B2C ou business to consumer»). Ces assouplissements impliquent notamment les éléments suivants:

- Pas besoin de registre de sortie (en effet, ces entreprises fournissent exclusivement au consommateur final)
- L'identification et l'enregistrement des produits entrants (registre d'entrée) peut se faire hebdomadairement, au moyen d'un classement des bons de livraison et autres documents d'accompagnement.
- Ces documents ne doivent être conservés que six mois après la date de péremption du produit.

*Attention: ceci sont les principes de base des assouplissements. Certains éléments (comme la définition des toutes petites entreprises ou la limitation «B2C») peuvent encore changer. Nous vous tiendrons au courant.*

## Durée de conservation des registres

«Tous les documents se rapportant à l'autocontrôle et à la traçabilité doivent être conservés durant les deux années suivant l'expiration de la période de validité du produit concerné ou à défaut minimum deux ans. Pour la production primaire la durée de conservation de ces documents est de cinq ans.»

(Article 11 de l'AR sur l'autocontrôle)

## L'Agence alimentaire vient chez vous cet été...

*L'Agence alimentaire va donner en 2005 une suite à sa campagne de l'an dernier intitulée «Été pourri ? Non merci !». A nouveau, le public-cible sera aussi bien le monde professionnel que le consommateur. Il s'agira d'un mélange de petites actions ciblées et de campagnes menées via les médias de masse.*

### Pour le consommateur

Le petit bonhomme bleu qui, l'an dernier, attirait l'attention dans des spots télévisés sur une série de dangers liés aux températures estivales donnera à nouveau des conseils concrets qui doivent aider le consommateur à conserver et à préparer les aliments en toute sécurité. La Belgique est un pays de BD, et comment pouvait-on mieux faire intervenir le petit «Oh là là» que dans un récit en bande dessinée? Au cours de la dernière semaine de juin et de la première semaine de juillet, deux réclames seront publiées dans des magazines populaires. Ils rappelleront sous forme de BD le message de nos spots télévisés de l'an dernier.

Mais outre le grand public, l'Agence alimentaire cherche aussi à atteindre des groupes-cibles très spécifiques. Avec la brochure «Camp d'été pourri? Non merci !», elle s'adresse aux nombreux mouvements de jeunesse qui vont bientôt partir à l'aventure. Grâce à quelques mesures de précaution simples, à prendre lors de la préparation et pendant le camp lui-même, on peut éviter bien des désagréments.

En collaboration avec les organisations d'encadrement, cette brochure atteindra les nombreuses sections de ces mouvements. Evidemment, tout le monde peut consulter et commander la brochure via le site internet de l'Agence alimentaire.

### Pour les professionnels

Ici aussi, l'Agence alimentaire diversifie et différencie son message. Pendant les mois de mai et juin, plusieurs organes de la presse agricole reprendront une annonce signalant à l'agriculteur ou à l'éleveur que l'Agence est davantage qu'un organisme de contrôle et qu'elle attache une grande importance à sa tâche d'information. L'annonce offrira la possibilité de commander gratuitement trois brochures qui s'adressent spécifiquement à la communauté agricole: «Les bonnes pratiques agricoles», «La charte de l'inspecteur et du contrôleur» et «Les médicaments dans l'exploitation agricole». Celui qui souhaite commander les brochures peut le faire sur notre site internet ou en téléphonant au n° gratuit spécialement créé pour cette action: 0800 88 220.

Nous avons aussi beaucoup à dire aux petites entreprises, aux petits commerces d'alimentation et aux établissements de l'horeca. La nouvelle réglementation concernant l'introduction généralisée de l'autocontrôle et de la traçabilité a suscité pas mal de questions parmi les exploitants. En tout cas dans les petites entreprises, souvent exploitées dans le cercle familial, ou qui emploient un petit nombre de personnes. Dans un dépliant, l'Agence explique les assouplissements qu'elle a conçus afin de permettre aux petites entreprises de transposer les nouvelles obligations de manière simplifiée sans pour cela faire la moindre concession sur le plan de la sécurité alimentaire.



Une campagne de spots radiophoniques fera mieux connaître ce dépliant au cours de l'arrière-saison. Pendant les mois d'été, l'Agence alimentaire va à nouveau faire appel à des jeunes pour informer aussi bien les commerces saisonniers de l'horeca et de l'alimentation que les consommateurs. Dans ces commerces, ils distribueront des déliants s'adressant aux consommateurs et reprenant des conseils utiles. L'exploitant recevra un folder avec les coordonnées de l'Unité provinciale de contrôle de l'AFSCA à laquelle il peut s'adresser, et il sera incité à participer à des initiatives de formation à propos de la réglementation en matière d'hygiène. Entre leur visite à deux magasins d'alimentation, les passants se verront remettre par les étudiants jobistes des fiches récapitulant les conseils en matière de sécurité alimentaire.

Vous nous rencontrerez donc sûrement, pendant l'été...



*L'utilisation d'un frigo n'est pas toujours possible au camp... Il est pourtant important de conserver les aliments au frais. Si ce n'est pas possible, il faut les acheter juste avant la préparation.*

## Le vrai et le faux se mettent à table

Le Centre de recherche & d'information des organisations de consommateurs (CRIOC) a récemment publié la brochure « Le vrai et le faux se mettent à table », à laquelle l'Agence alimentaire a également contribué. Il subsiste encore assez bien de malentendus ou de « demi-vérités » tenaces sur l'alimentation que nous consommons quotidiennement. Cette brochure expose en 47 questions les différents aspects de la sécurité alimentaire, depuis les additifs jusqu'aux pratiques d'hygiène en passant par les maladies animales et les micro-organismes, complétés de conseils utiles pour les consommateurs. Vous pouvez la commander gratuitement auprès du CRIOC et auprès de l'Agence alimentaire. Afin d'attiser votre curiosité, nous vous donnons déjà un petit avant-goût...

### «Une intoxication par les salmonelles ne peut pas m'arriver»

Personne ne peut être certain d'être à l'abri d'une infection à la salmonelle.

Une contamination par les salmonelles chez l'homme survient essentiellement par la consommation de denrées alimentaires contaminées. Les denrées alimentaires à risque sont les viandes hachées crues de porc, les préparations de viandes non chauffées ou les viandes insuffisamment réchauffées, les oeufs ou les produits crus contaminés par des viandes (contamination croisée). Les produits laitiers crus comme le lait ou le fromage, le poisson et les crustacés, surtout crus, peuvent provoquer une infection.

Il faut généralement un grand nombre de bactéries pour occasionner des symptômes pathologiques. Les germes de Salmonella peuvent survivre au frigo mais ne s'y reproduisent pas. A température ambiante, ils se multiplient toutefois de façon ultra-rapide. Les germes de Salmonella ne sont détruits qu'à une température supérieure à 65°C.



### «Le poulet est la viande la plus dangereuse»

Le poulet est une denrée alimentaire devant répondre, tout comme les autres denrées alimentaires, à des critères de sécurité. Mais pour diverses raisons (mode de vie, anatomie, etc.), il s'agit d'un produit délicat. Cette espèce animale peut par exemple être porteuse de germes de salmonelles.

Chaque denrée alimentaire dépassant un certain niveau de contamination par des bactéries pathogènes peut constituer un danger pour la santé humaine. Le nombre de germes pouvant être présents est donc limité par des normes et cela est contrôlé. Les produits de viandes ou préparations à base de viandes de volaille sont également analysés quant à la présence de Salmonella, Campylobacter, Listeria, Escherichia coli, etc.

Les poulets contaminés par le virus de la grippe aviaire ou des animaux que l'on suppose malades sont de toute façon détruits afin de contrer la propagation de la maladie. Jusqu'à la rédaction de cette brochure, il n'a pas pu être prouvé que la maladie puisse se transmettre par l'alimentation. La contamination se fait par les voies respiratoires. C'est pourquoi il ne semble pas dangereux de consommer des viandes de poulet, des oeufs ou des produits contenant des viandes de poulet ou des oeufs transformés. Le virus de la grippe aviaire ne fait d'ailleurs pas le poids contre l'effet neutralisant du tube digestif humain.

### Conseil aux consommateurs

Il est judicieux de toujours bien chauffer (>70°C) et de manipuler de façon hygiénique les viandes de poulet, tout comme les autres viandes. Concrètement: séparez les aliments crus de ceux qui sont préparés et nettoyez soigneusement tout ce qui entre en contact avec des viandes crues.



### Le vrai et le faux se mettent à table

Une publication du CRIOC, Institution d'utilité publique, Rue des chevaliers 18, 1000 Bruxelles.

54 pages, impression en quadrichromie.

Peut être obtenue gratuitement auprès du CRIOC et de l'Agence alimentaire.

## Question du mois du Point de Contact

### Eau de rinçage...?

*Est-il conseillé de rincer la vaisselle?*

Souvent, on se demande s'il est vraiment nécessaire de rincer la vaisselle après lavage. Cela coûte, en effet, un supplément d'eau et l'énergie pour la chauffer, en plus de l'eau nécessaire pour laver la vaisselle... En plus, si on n'a pas de double évier, on a besoin d'un bassin supplémentaire pour l'eau de rinçage.

Il est cependant conseillé de bien rincer la vaisselle à l'eau chaude et claire après l'avoir lavée.

Lorsqu'on lave la vaisselle, la saleté est dissoute dans l'eau, le savon fait en sorte que, par exemple, même les graisses sont dissoutes. Songez à une assiette sur laquelle a été servi un délicieux repas, par exemple une escalope de porc à la sauce chasseur avec de la salade à la mayonnaise et des frites. La plupart des détergents de vaisselle combinés à de l'eau chaude viennent très bien à bout des restes présents sur cette assiette, et celle-ci sort donc bien brillante de l'évier, sans la moindre parcelle de saleté à première vue.

En réalité, il y a sur cette assiette une très fine couche d'eau de vaisselle (légèrement) sale, de graisse dissoute et de la solution détergente utilisée. L'essuyage avec un essuie de cuisine ne permet plus d'éliminer cette couche. Et lors du repas suivant, nous "profitons" donc en quelque sorte des restes du repas précédent...

Cela ne semble peut-être pas grand-chose, mais faites un peu le test avec un verre de bière... Si nous ne rinçons pas ce verre, le résultat est très clair: il y a sur ce verre suffisamment de restes pour faire retomber immédiatement toute la mousse de la bière.

Rincer la vaisselle est donc effectivement utile!

## Nouvelles publications

### Deux nouvelles brochures

Deux nouvelles publications sont sorties des presses ce printemps... Elles sont disponibles en néerlandais et en français, et vous pouvez les commander via notre site internet [www.afsca.be](http://www.afsca.be), sous la rubrique «publications».



#### La Charte de l'inspecteur et du contrôleur

Le code de comportement des inspecteurs et des contrôleurs de l'Agence alimentaire (voir article dans le précédent bulletin) est édité sous forme de dépliant. Dix points auxquels nos collaborateurs doivent se tenir lors de l'accomplissement de leur mission. Ainsi, vous aussi vous savez à quoi vous pouvez vous attendre lors d'un contrôle.

*(Dépliant quatre faces, quadrichromie)*

#### Les médicaments dans l'exploitation agricole: vade-mecum pour l'éleveur

Un petit guide pratique pour les détenteurs d'animaux de rente, à propos de l'emploi des médicaments, du choix d'un vétérinaire, des registres de médicaments, des maladies des animaux à déclaration obligatoire, etc. Etes-vous vétérinaire? Vous recevrez bientôt par la poste un complément pour la farde «Vade-mecum pour le vétérinaire». (\*)

*(24 pages, quadrichromie)*



*(\*) Vous êtes vétérinaire et vous n'avez pas reçu de farde?*

*C'est probablement parce que nous n'avions pas votre adresse correcte dans notre banque de données...*

*Toutes nos excuses. Envoyez vos coordonnées au service de communication, et nous vous en ferons parvenir une.*

Et puis...

## Les «saints de glace»

### Des bonshommes sévères qui ont (parfois) la tête dure

*Le mois de mai est connu pour ses saints de glace. C'est l'un des plus anciens concepts de météorologie populaire et probablement le mieux connu. Les premières traces de ces 'saints sévères' remontent, à ce qu'il paraît, aux environs de l'an 1000.*

Il s'agit plus précisément de la période du 11 au 14 mai, respectivement, les jours de la Saint Mamert, St. Pancrace, St. Servais et St. Boniface. Certains pays, dont l'Allemagne, la Hongrie et la Suisse incluaient, par le passé, également le 15 mai dans les saints de glace. Cette coutume date du onzième siècle, lorsque Sophie (la frigide) était la protégée du souverain. En ces temps-là, on allumait dans les Alpes, des feux pour se protéger de la gelée.

Ces saints doivent leur réputation au danger d'un temps printanier froid, à la probabilité de gelée nocturne tardive et au réel danger pour la végétation qui, à ce moment, est en pleine floraison. Tout le monde sait qu'une forte gelée nocturne peut engendrer beaucoup de dégâts.

Mais tout danger est-il écarté après les saints de glace?

La fin du mois de mai, la probabilité de gelée est beaucoup plus faible qu'au début du mois. Mais en juin, il peut encore y avoir des gelées au sol. Les saints de glace marquent une période de transition vers un caractère plus estival mais

n'offrent aucune garantie que toute gelée est passée. Il n'est pas juste non plus d'affirmer que durant les saints de glace, il fait toujours plus froid que les autres jours de mai. Des fluctuations de température relativement fortes —une conséquence entre autres de l'eau de la mer qui est encore froide—, sont caractéristiques du printemps et les premières chaleurs sont souvent brusquement interrompues pour faire place à un temps plus froid et parfois rigoureux.

Encore une petite illustration pour preuve: en 1998, l'été commença plus tôt et le temps caractéristique des saints de glace ne fit son apparition qu'après la mi-mai, avec des gelées au sol.

Ou bien les saints se seraient-ils trompés?