



légumes et nitrates (p. 8)

actualité

langue bleue

dossier

affaires internationales

faits et chiffres

le point de contact

sachez ce que vous mangez

les dates de péremption

actualité: langue bleue un été noir pour la langue bleue

Comme nous pouvions le craindre à la lecture des résultats de la surveillance d'hiver réalisée dans 385 exploitations sentinelles ainsi que du monitoring habituel, mais surtout au vu des conditions climatiques particulièrement clémentes de cet hiver, la recrudescence de la fièvre catarrhale frappe, cet été encore, notre pays.

Sans y trouver une once de consolation, nous devons constater que nos voisins, France, Pays-Bas, Allemagne, Grand-Duché de Luxembourg, subissent le même sort. Les informations récentes en provenance du Comité vétérinaire permanent de la Commission européenne ne nous rassurent d'ailleurs en rien: non seule-

ment la moisson de culicoïdes dans les pièges devient de plus en plus importante, mais le moustique se disperse rapidement dans l'espace colonisant davantage de territoires. Enfin, les pathologistes s'accordent à constater une accentuation de l'intensité des symptômes chez les animaux malades entraînant une augmentation de la mortalité chez les moutons.

Parallèlement, les moyens de lutte restent hélas limités, les traitements à base d'insecticides et de répulsifs constituant à l'heure actuelle la seule prophylaxie, bien imparfaite. Certes, une fois malades, les animaux peuvent prétendre à des soins appropriés mais la mortalité est fréquente surtout chez les ovins. Heureusement, la maladie n'est pas dangereuse pour l'homme...

Reste à espérer impatiemment l'arrivée d'un vaccin promis par l'industrie pour la mi-08... D'ici là, patience et vigilance.



Agence fédérale
pour la Sécurité de la
Chaîne alimentaire

Éditeur responsable

Gil Houins, WTC Tour III — 21^{ème} 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, surfez www.afsca.be - publications - bulletin.

Ont contribué à ce numéro

Gil Houins, Pierre Cassart, Herman Diricks,
Inge Jooris, Luc Bollen, Ward Goossens, Yves Vanden Bosch, Julie Berger, Nathalie Deltour, Benoit Delmotte, Jan Germonpré (lay-out).

Copyrights

Les articles peuvent être repris en mentionnant la source. Pour la reprise d'images: veuillez nous contacter. Vos réactions sont les bienvenues au service Communication (adresse ci-dessus).

www.afsca.be
info@afsca.be

Notre mission est de veiller à la sécurité de la chaîne alimentaire et à la qualité de nos aliments, afin de protéger la santé des hommes, des animaux et des plantes.



l'afsca au niveau international

L'Agence alimentaire belge ne travaille bien sûr pas en solitaire, mais entretient des contacts étroits avec les autres organisations et agences alimentaires européennes et internationales. Nous vous en avons déjà parlé dans un précédent bulletin (article sur l'EFSA). De plus, L'AFSCA reçoit régulièrement la visite de délégations étrangères, 18 au total en 2006. À ces occasions, le fonctionnement et les missions de l'AFSCA ont été exposés et une attention particulière a été octroyée à la préservation de nos marchés d'exportation et à la réalisation d'accords bilatéraux.

Hong Kong

Le 9 mai dernier, l'AFSCA a reçu la visite du Dr. York Chow, Secrétaire d'Etat à la Santé publique, au Bien-être et à l'Alimentation de Hong-Kong. Il s'agissait pour lui d'une mission de prospection, en vue d'une meilleure compréhension du contrôle de la chaîne alimentaire en Belgique et plus largement en Europe. Herman Diricks, DG de la Politique de contrôle, a exposé la genèse et la courte histoire de l'AFSCA et, bien sûr, ses méthodes de travail.

Le Secrétaire d'Etat s'est montré très impressionné par les réalisations de notre agence et... charmé par le SMILEY. La réglementation sur l'étiquetage et les exigences en matière de santé en Europe ont retenu son attention. Ce point était présenté par l'ir. Jean Pottier, du SPF Santé publi-

que. La visite de Monsieur Chow a été - comme toujours - préparée de façon excellente par la direction Affaires internationales de la DG Politique de contrôle.

image et confiance

Il ne faut pas sous-estimer l'importance de ces visites... Elles contribuent grandement à améliorer l'image de la Belgique et la confiance que les pays-tiers placent dans les autorités, les opérateurs et les produits belges. Elles permettent aussi d'entretenir des réseaux de bonnes relations avec des autorités étrangères. Et ces réseaux peuvent se révéler très précieux pour débroussailler des terrains épineux dans notre domaine, pour éviter que des autorités étrangères ne prennent sur le plan de la sécurité alimentaire des mesures irrationnelles ou prématurées. Hong-Kong, qui compte

6 millions d'habitants, importe peu de produits belges. Mais ce pays joue un rôle particulier : c'est, en effet, la porte de l'Asie et de la Chine et à cet égard il s'agissait bien d'une visite peu banale...



du Port Parfumé...

Hong Kong est une Région administrative particulière de la République populaire de Chine (Sud-Est asiatique). Le territoire comporte 236 îles d'une superficie totale de 1.099 km² ; il est baigné par la Mer de Chine méridionale. Il compte 6.935.900 habitants (2005).

Le nom de Hong Kong est dérivé de la prononciation dans le dialecte local Heung Gong. (Mandarin : Xiāng Gǎng; cantonais: Heung Gong.) Le nom signifie "port parfumé", et vient du fait que des voyageurs ont senti le parfum d'un arbre à Hong Kong, d'où le nom de la ville.

Actuellement, Hong Kong est une métropole «jeune» pour l'Asie et une grande ville moderne.

Pour en savoir plus : <http://fr.wikipedia.org/wiki/Hong-Kong>



Le secrétaire d'état York Chow et le Directeur général Herman Diricks

identification des ovins, des caprins et des cervidés

Le 29 juin 2007, un nouvel arrêté royal (du 3 juin 2007) concernant l'identification et l'enregistrement des ovins, caprins et cervidés a été publié. A l'occasion de cette publication, l'Agence alimentaire fédérale rappelle les obligations liées à la détention d'ovins, de caprins ou de cervidés. L'Agence appelle en particulier l'attention des détenteurs amateurs ("hobbyistes") de ces animaux pour qu'ils se conforment eux aussi aux obligations légales.

Quiconque détient des ovins, des caprins ou des cervidés, que ce soit en amateur ou pour des raisons professionnelles, doit toujours en faire une déclaration et identifier ses animaux au moyens de marques auriculaires. Cette obligation est valable dès le moment où l'on détient 1 animal. De plus, un registre des animaux détenus doit être tenu à jour.

Cette déclaration se fait auprès de l'Association régionale de Santé et d'Identification animales (ARSIA). Lors de l'enregistrement, le détenteur recevra des explications détaillées sur les autres obligations qui lui incombent.

Il est très important pour l'Agence alimentaire de connaître tous les détenteurs de petits ruminants, afin de pouvoir organiser une surveillance efficace des maladies animales et veiller à la qualité de notre alimentation. Les détenteurs amateurs jouent également un rôle important et doivent donc être connus. L'Agence constate régulièrement des infractions et reçoit souvent des notifications de lieux où des ovins et des caprins ne sont pas identifiés. Les détenteurs de ces animaux sont recherchés et courent le risque d'être verbalisés pour la détention de ces animaux dans des conditions illégales.

Pour des informations détaillées, vous pouvez consulter le site internet de l'AFSCA, et vous pouvez toujours prendre contact avec:

- pour la Flandre : DGZ : tél.: 070/22 00 23 — www.dierengezondheidszorg.be
- pour la Wallonie: ARSIA: www.arsia.be
- francophone: tél.: 061/23 99 10
- germanophone : tél.: 080/64 04 44

agenda

le salon de l'alimentation, du 6 au 21 octobre, heyzel, bruxelles



Du 6 au 21 octobre, l'Agence alimentaire sera présente au Salon de l'Alimentation, qui a lieu au Heyzel à Bruxelles (dans le Patio du palais 5). En plus du stand habituel, notre point de contact sera aussi présent sur place. Vous trouverez davantage d'informations à ce sujet dans l'article sur le point de contact à la page 5.

De plus, vous pourrez participer dans notre stand à un quiz sur la sécurité alimentaire, avec de beaux cadeaux à la clé. Et nos publications restent également à la disposition du public, ainsi qu'un thermomètre pour réfrigérateur offert gratuitement. N'oubliez donc pas de nous rendre une petite visite !

agribex, du 9 au 12 décembre, heyzel, bruxelles



Cet hiver nous sommes à nouveau invités à la principale foire agricole de Belgique, toujours dans le Patio, qui pour cette édition a presque totalement été réservé à l'administration publique. Là également, les collaborateurs de nos Unités provinciales de contrôle et les spécialistes de la Politique de contrôle se tiendront à la disposition des visiteurs.

Et durant le week-end, le point de contact sera également sur place. Vous pourrez visiter la foire du mercredi 5 au dimanche 9 décembre, de 9h à 18h (le mardi 4 décembre est réservé au secteur professionnel, l'accès se fait uniquement sur invitation).

journée découverte entreprises

La Journée Découverte Entreprises, à laquelle le laboratoire de Gembloux participe pour l'AFSCA, se déroulera le 7 octobre, et non le 30 septembre comme indiqué à tort dans le précédent bulletin. Nos excuses pour cette erreur...

nouveau record pour le point de contact

Le vendredi 10 août 2007, le point de contact pour le consommateur de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire a traité sa 1521^{ème} plainte. A cela, il y a lieu d'ajouter les 3885 questions auxquelles il a apporté une réponse. Ce qui veut dire qu'au total, ce point de contact dont les effectifs sont limités à 3 personnes seulement - Yves Vanden Bosch, Julie Berger et Ward Goossens - a déjà été contacté 5406 fois. Avec ce nombre, le record de 2005 est déjà battu, à 4,5 mois du 31 décembre 2007..

Une cause importante de cette augmentation spectaculaire se trouve dans la nouvelle législation anti-tabac qui est d'application dans le secteur HORECA depuis le 1^{er} janvier 2007. C'est notamment suite à l'entrée en vigueur de cette législation que le point de contact est devenu mieux connu du public. Cependant, nos collègues du point de contact doivent aussi traiter bon nombre d'autres sujets, tels les notifications d'intoxications alimentaires, les plaintes concernant les objets étrangers dans les aliments, les déficiences d'hygiène constatées dans certains établissements HORECA, la falsification d'étiquette (modification des dates de péremption), etc.

En période de crise, le point de contact de l'Agence alimentaire est important en tant que porte d'accès pour le consommateur. Les citoyens qui s'inquiètent à propos de la grippe aviaire, la fièvre catarrhale du mouton, la fièvre aphteuse, ... peuvent aussi soumettre leurs questions aux personnes du point de contact.

le point de contact

Le Point de contact de l'Agence alimentaire fut créé au début de l'année 2002. Il fait partie du service Communication, un des « Services de l'Administrateur Délégué ». Destiné prioritairement aux consommateurs, c'est auprès de lui que ceux-ci peuvent poser leurs questions ou introduire une plainte. Mais il n'est pas rare que les professionnels appellent le Point de contact.

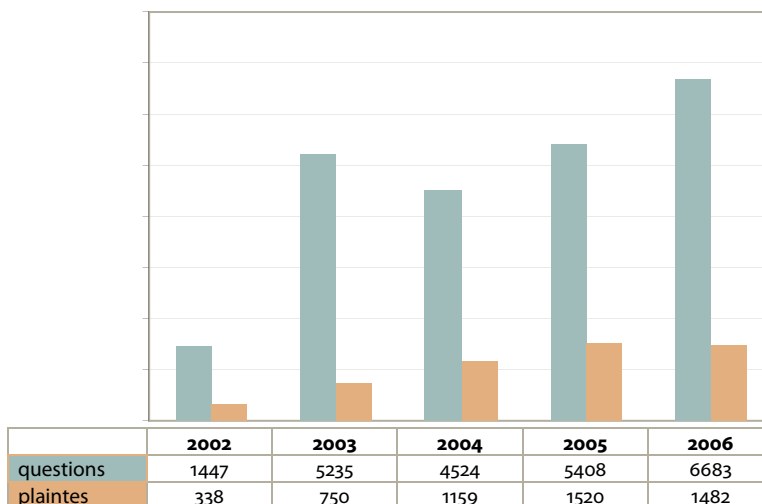
Il va de soi que les questions ou plaintes doivent avoir un rapport avec la matière pour laquelle l'Agence alimentaire est compétente. Cependant, distinguer ce qui appartient ou non aux compétences de l'AFSCA n'est pas toujours facile. Les questions ou plaintes qui ne relèvent pas de ses compétences sont, autant que possible, transmises à l'instance compétente.

Evolution et nature des questions et des plaintes

Les questions et les plaintes sont enregistrées par le Point de contact et réparties en 31 catégories, en fonction de l'objet. On peut ainsi sélectionner les sujets les plus redondants. Depuis le début, le nombre de questions et de plaintes n'a cessé d'augmenter. En général, la plupart des questions et plaintes se font par téléphone et par e-mail. Très peu de personnes utilisent encore le fax ou les lettres.



Le point de contact: Ward, Julie et Yves



Evolution du nombre de questions et de plaintes depuis 2002

les questions

Les questions les plus fréquemment posées concernent l'hygiène : hygiène des locaux et du personnel, nettoyage, HACCP, demande d'autorisation, législation relative au tabac, etc. Cela représente plus de 25 % du total des questions. Beaucoup d'autres questions concernent l'AFSCA en tant qu'organisme public : son fonctionnement, les procédures à suivre, ses compétences, etc.

Enfin de nombreuses questions portent sur les méthodes de conservation (température et durée de conservation de certaines denrées) ou sur les contaminants (les métaux lourds, par exemple). Le sujet des questions varie également au gré de l'actualité : grippe aviaire, dioxine, vache folle, maladie de la langue bleue, etc.

les plaintes

La majorité des plaintes concernent également l'hygiène (hygiène des locaux et du personnel). Cela représente environ 40 % des réclamations.

Viennent ensuite les plaintes relatives aux méthodes de conservation et de fabrication (20%) ; elles concernent, par exemple, le non-respect des températures prescrites.

Les plaintes concernant les intoxications alimentaires sont également

fréquentes, mais dans une moindre mesure (+/- 10%). Il faut souligner que ces chiffres ne comprennent pas les plaintes directement adressées aux Unités Provinciales Contrôle (UPC) (qui ne sont pas traitées par le Point de contact).

La majorité des consommateurs réagissent endéans les 24 heures pour introduire une plainte. Le traitement des plaintes prend plus de temps (2 à 3 semaines, parfois plus) que la réponse à une question : l'enquête doit suivre son cours, il faut parfois prélever de nouveaux échantillons, faire des analyses au laboratoire, etc.

Conclusion

Si on examine les catégories les plus récurrentes, l'évolution du nombre de questions et de plaintes, ainsi que les demandes de brochures qui arrivent au Point de contact, il apparaît que le consommateur est de plus en plus conscient de l'intérêt d'une bonne hygiène alimentaire et de bonnes conditions de conservation des denrées.

Les consommateurs qui souhaitent déposer des plaintes ou poser des questions en rapport avec l'alimentation ou la sécurité alimentaire peuvent contacter le point de contact au numéro gratuit 0800 13 550, tous les jours ouvrables de 9 à 17 heures.

le point de contact «en live» au salon de l'alimentation!

Du 6 au 21 octobre, le point de contact déménage vers notre stand au Salon de l'alimentation du Heyzel à Bruxelles (dans le Patio du palais 5, près du Théâtre des Dégustations).

Les jours de la semaine, vous pourrez donc rencontrer Yves, Julie et Ward "en personne" et leur poser des questions (le week-end, d'autres collaborateurs de l'Agence alimentaire se tiendront à votre disposition).

Vous pourrez également prendre part à un concours et gagner de beaux prix (qui se rapportent bien entendu à la sûreté des aliments). Ne manquez donc pas de nous rendre visite!

signets «ohlala»

Si vous demandez au point de contact l'une de nos publications, vous recevrez en plus un marque-page "ohlala". Sur le recto de ce marque-page figurent les coordonnées du point de contact, au verso des conseils pratiques pour préserver la qualité de vos aliments. Il en existe 4 modèles différents.



point de contact

Depuis 2002, l'Agence alimentaire a voulu établir un lien privilégié entre elle et les consommateurs de notre pays. Le point de contact de l'Agence alimentaire est donc au service des consommateurs belges ayant des questions à poser ou des plaintes à formuler à propos des denrées alimentaires qu'ils ont achetées.

Le point de contact enregistre toutes les questions et plaintes et s'efforce d'y répondre dans un délai le plus court possible. Si une question ou une plainte s'avère être hors de la compétence de l'AFSCA, le point de contact dirige le consommateur vers le service compétent.

0800 13 550
pointdecontact@afsca.be
Fax: 02 208 48 26

du lundi au vendredi de 9h à 17h

AFSCA
WTC III,
Boulevard Simon Bolivar, 30
1000 Bruxelles

Sachez ce que vous mangez à consommer jusqu'au...

Le consommateur veut des produits frais et savoureux. A l'achat, il se base le plus souvent sur l'apparence de l'aliment (odeur, couleur, aspect général). D'autre part, la plupart de nos produits alimentaires sont préemballés. Nous pouvons à peine les voir, nous ne pouvons pas les sentir, et pour des raisons d'hygiène, il est évident que nous ne pouvons pas les toucher. Dans ces conditions, l'étiquette du produit, par les informations qu'elle contient, joue un rôle essentiel. L'étiquette des produits alimentaires préemballés doit mentionner un certain nombre d'informations dont la durée de conservation du produit. C'est «la date de durabilité», communément appelée «date de péremption», «date de conservation», «date de fraîcheur», etc. Il y a quelques années un de nos bulletins comportait déjà un article à ce sujet (janvier 2003). Juste de quoi rafraîchir les idées.

La «date de durabilité minimale» est la date jusqu'à laquelle une denrée alimentaire conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées.

Ce délai de conservation est valable tant que l'emballage n'a pas été ouvert et que les «conditions particulières de conservation» indiquées sur l'emballage par le producteur sont respectées.



la date de durabilité

Sur l'étiquette des aliments préemballés, on trouve des mentions telles que : «A consommer jusqu'au...», «A consommer de préférence avant le...» ou «A consommer avant fin...» suivie d'une date ou d'un renvoi à l'endroit où la date est indiquée.

- «A consommer jusqu'au...» indique qu'il s'agit d'une «date limite de consommation». Elle est obligatoire sur les denrées alimentaires très périssables, c. à d. des aliments tels que le poisson frais, la viande crue et surtout la viande hachée, les plats préparés, les légumes prédécoupés, etc. Ces produits ne peuvent être conservés que pendant une période limitée. Au-delà, ils présentent des risques pour la santé publique. La «date limite de consommation» indique de manière précise la fin de la période durant laquelle le producteur garantit la qualité de son produit. La garantie de qualité (entre autres microbiologique et organoleptique) signifie l'assurance que l'aliment peut être consommé en toute sécurité... à condition qu'il soit correctement conservé, bien sûr. La mention «A consommer jusqu'au...» est suivie de la date exprimée en jour, mois et éventuellement année.

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

Qualité

La date de durabilité est une mention du producteur qui indique le délai pendant lequel il garantit la qualité de son produit, pour autant que les conditions de conservation mentionnées sur l'étiquette soient respectées. Les conditions de conservation sont donc importantes. La date de durabilité est liée aux conditions particulières de conservation. Ceci induit la responsabilité de tous les maillons de la chaîne alimentaire dans la qualité du produit consommé. Du producteur au consommateur, en passant par les intermédiaires (grossistes, transporteurs, commerçants), pendant et après l'achat.

Une fois l'emballage ouvert, la garantie disparaît. Une fois l'emballage ouvert, le produit alimentaire redevient un produit périssable et la date de durabilité 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.

- Sur les denrées alimentaires supportant d'être conservées plus longtemps, on trouve la «date de durabilité minimale». L'indication de cette date peut se faire de trois manières:
 - Pour les denrées alimentaires qui se conservent moins de 3 mois, l'indication du jour et du mois suffit;

les produits alimentaires qui ne sont pas préemballés

Il n'existe aucune obligation légale concernant l'indication d'un délai de conservation pour les denrées alimentaires non préemballées. Concrètement, cela signifie que le consommateur ne reçoit aucune indication quant à la durabilité des produits qui lui sont proposés non préemballés. Il doit se fier à ses sens pour évaluer la fraîcheur du produit. L'aspect général de la denrée, son odeur éventuelle, sa couleur, sa consistance,... sont autant de critères qui peuvent guider le choix. Cela ne pose pas de problème pour un légume ou un fruit, mais cela s'avère plus difficile pour du poisson, de la viande ou des oeufs. Pour des informations à ce sujet, le consommateur doit pouvoir se baser sur la relation de confiance qu'il entretient avec le commerçant. Celui-ci a tout intérêt à bien servir et à bien informer ses clients.

(Source: «La sécurité dans mon assiette, c'est aussi une question de date», une publication du Centre de Recherches et d'Information des Organisations des Consommateurs (CRIOC) à laquelle l'AFSCA a collaboré. Plus disponible sous forme imprimée, mais peut être consultée sur les sites de l'AFSCA et du CRIOC.)

pas de date de durabilité?

Pour quelques aliments préemballés, la mention d'une date de durabilité minimale ou une date limite de consommation n'est pas obligatoire. Il s'agit des produits suivants:

- les légumes et fruits frais, y compris les pommes de terre, qui ne sont ni épluchés, ni coupés et qui n'ont subi aucun autre traitement similaire;
- les vins et boissons contenant plus de 10 % d'alcool;
- les boissons fraîches et jus de fruits contenus dans des emballages de plus de 5 litres destinés aux établissements;
- le vinaigre, le sel de cuisine, le sucre et certaines confiseries, le chewing-gum;
- la glace en portion individuelle;
- le pain et la pâtisserie qui par leur nature sont consommés dans les 24 heures.

Une anguille de ma propre pêche?

A la suite d'un communiqué paru récemment dans les médias à propos de substances interdites dans les anguilles communes, le point de contact s'est vu demander si un particulier peut encore manger une anguille qu'il a pêchée lui-même...

La réponse est: non, de préférence.

Diverses études financées par les Régions démontrent que les anguilles de nos rivières et cours d'eau sont très contaminées, notamment par les PCB.

Sur le plan réglementaire, aucun pêcheur en rivière n'étant enregistré actuellement auprès de l'AFSCA tous ces poissons ne subissent aucun contrôle. Ils ne peuvent dès lors être écoulés en poissonneries, dans l'Horeca ou chez tout autre opérateur de la chaîne alimentaire.

Conformément aux avis scientifiques, l'Agence alimentaire déconseille fortement aux pêcheurs ou aux particuliers de consommer nos anguilles de rivière.

Par contre, le poisson qui est en vente dans les poissonneries ou servi dans l'Horeca a été soumis à un contrôle.

rectification

Dans la question du mois au point de contact du numéro de mai 2007, nous écrivions à propos du vin que l'année de récolte figure la plupart du temps sur l'étiquette.

Un lecteur nous a signalé à juste titre que c'est généralement le cas pour les vins de qualité produits dans une région en particulier et pour les AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), mais qu'il est interdit de mentionner l'année de récolte sur l'étiquette des vins de table, et ce selon la réglementation européenne (Règlement (CE) n° 1493/1999).

Nous remercions ce lecteur attentif.

nitrate dans les légumes à feuilles

Essentiel à la croissance des plantes, le nitrate constitue la forme principale de l'azote qu'elles absorbent du sol pour croître. Elles le convertissent en protéines, à leur tour nécessaires à l'alimentation et à la croissance des animaux et des hommes. Comme les déjections des animaux sont converties par les bactéries présentes dans le sol, en nitrate, le cycle est bouclé. Ainsi les plantes et les animaux ont besoin les uns des autres.

légumes à feuilles

Toutes les plantes contiennent dès lors du nitrate, mais à des degrés divers, puisque leur teneur en nitrate dépend d'un certain nombre de facteurs tels que l'espèce végétale, l'intensité et la nature de la fumure, les conditions climatiques et pédologiques (du sol), et même le moment de la journée où l'on procède à la récolte. Dès qu'une parcelle est cultivée de manière intensive, l'apport naturel en azote s'avère insuffisant et un complément est nécessaire, soit sous forme de fumure organique (par ex. déjections animales), soit sous celle d'engrais chimiques. Si une fumure modérée ne pose pas de problème, la totalité du nitrate absorbée par la plante étant transformée en protéines, une fumure exagérée peut dépasser les possibilités de transformation de certaines plantes qui présenteront alors une teneur trop élevée en nitrate.

Deux facteurs importants sont la lumière et la température. Pour transformer les éléments nutritifs absorbés en protéines, la plante utilise l'énergie lumineuse, ce qui signifie que moins la plante reçoit de lumière et moins elle convertira le nitrate en protéines. Trop peu de lumière - ce qui est typique dans les serres en hiver - favorise l'accumulation de nitrate, en particulier dans les légumes à feuilles. Les légumes d'hiver présentent dès lors une teneur en nitrate plus élevée que ceux d'été. La teneur en nitrate dépend également de l'espèce (par ex. les épinards contiennent plus de nitrate que les petits pois), de la variété (la teneur en nitrate des laitues pommées est supérieure à celle des laitues iceberg) et de l'endroit où sont effectuées les cultures.

Aux limites légales maximales fixées au niveau européen, en ce qui concerne la teneur en nitrate des salades et épinards, la Belgique a ajouté des contrôles supplémentaires obligatoires pour la mâche, l'endive et le céleri, avant la récolte, dans le commerce et dans l'alimentation des bébés.

nitrate et nitrite

En soi, le nitrate n'est pas dangereux pour l'être humain: il est éliminé en grande partie par les reins via les urines, mais lorsque l'on consomme des légumes qui ne sont plus frais, le nitrate est susceptible d'avoir, entre temps, été transformé en nitrites, et les nitrites, par contre eux, sont dangereux. Les nitrates ne représentent pas un problème pour les personnes qui veillent à varier leur alimentation en légumes. Comme toujours, la limite de tolérance est différente chez les personnes en bonne santé et chez celles qui sont atteintes de certains troubles comme des problèmes d'estomac. Contrairement au nitrate, ce nitrite n'est presque pas éliminé. Chez l'adulte, le nitrite ne présente un danger que si, avec des acides aminés éventuellement présents dans l'estomac, il forme

des nitrosamines, substances dont le caractère cancérigène a été prouvé.

les chiffres

Qu'en est-il de la laitue et des endives que vous achetez au magasin ? Apparemment, elles se portent assez bien.

En 2006, 141 échantillons de légumes feuillus (laitues et légumes similaires, épinards et céleris) ont été prélevés sur le marché belge et analysés quant à la présence de nitrates. Parmi ceux-ci, 97,9% présentaient un résultat d'analyse inférieur aux normes, fixées dans la législation belge et européenne, en tenant compte de l'incertitude analytique. Les non-conformités donnent lieu à une évaluation du risque; si elles sont considérées comme étant dangereuses pour le consommateur, elles donnent lieu à la destruction des légumes. Cela n'a été le cas pour aucun des lots échantillonnés en 2006. Une enquête est systématiquement réalisée chez le producteur en cas de non-conformité. Le taux de dépassement constaté en 2006 est semblable à celui de 2005.

(Source: rapport d'activités 2006)

