



Nos aliments au magasin (p. 6)

actualité

la rage en Belgique?

dossier

informations chaîne alimentaire

faits et chiffres

contrôle routiers

sachez ce que vous mangez

qualité microbiologique

actualité n'importez pas de maladies animales

On a tout de même eu un peu peur, nous y compris, lorsque fin octobre un cas de rage a été confirmé chez le jeune chien d'un habitant d'une commune du Brabant flamand. En concertation avec les autorités compétentes, les mesures nécessaires ont été prises dans la zone à risque (= toutes les communes dans un rayon de 5 km autour du domicile du propriétaire du chien malade) pour empêcher la contamination de tout autre chien (ou personne !). En effet, la rage est une maladie très dangereuse, voire mortelle non seulement pour le chien, mais également pour l'homme !

La Belgique est officiellement exempte de rage depuis 2001. La détection de la rage fin octobre ne signifie pas que la maladie est réapparue dans notre pays. Le chien a été importé illégalement du Maroc, pays

où des cas de rage sont encore fréquemment constatés, et c'est donc là qu'il aurait contracté la maladie.

Comme tous les pays ne sont pas exempts de la rage, une réglementation très stricte est en vigueur en ce qui concerne l'importation de chiens et de chats en Belgique, précisément afin d'empêcher l'importation de maladies animales contagieuses.

- Les animaux importés d'un pays de l'Union européenne doivent être identifiés (au moyen d'un tatouage ou d'une puce) et vaccinés contre la rage au moins 21 jours avant leur départ. La mention de la vaccination doit figurer sur le passeport de l'animal.



Voir page suivante! ➔

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
courriel et par la poste. Pour vous abonner, surfez
www.afsca.be - publications - bulletin.

Ont contribué à ce numéro

Gil Houins, Pierre Cassart, Ingeborg Mertens,
Inge Jooris, Griet Desmedt, Ward Goossens,
Yves Vanden Bosch, 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 Communi-
cation (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.



- Si vous voulez importer des animaux d'un pays situé hors de l'Union européenne où règne un risque accru de rage, vous devez suivre une procédure d'au moins quatre mois. Les animaux doivent être identifiés et vaccinés contre la rage. Cette vaccination peut être effectuée au plus tôt lorsque le chien est âgé de trois mois. Trente jours après la vaccination et trois mois avant le départ, vous devez faire analyser un échantillon sanguin de l'animal dans un labo agréé par l'UE. Au maximum 24 heures avant le départ, vous devez à nouveau faire soumettre l'animal à un examen clinique avant de pouvoir importer l'animal dans l'UE. Le propriétaire doit pouvoir prouver avant le départ que toutes ces conditions ont été respectées, et ce au moyen d'un certificat sanitaire délivré par un vétérinaire officiellement agréé.

et en Belgique?

Pour la lutte contre la rage en Belgique même, les mesures suivantes sont d'application:

- Tous les chiens, chats et furets doivent être obligatoirement vaccinés au sud du sillon Sambre et Meuse, ainsi que dans tous les campings en Belgique. Pensez-y si vous emmenez votre chien en Ardenne ou au camping. Tenez compte du fait que la vaccination n'est effective qu'après trois semaines.
- La vaccination et la certification (passeport ou certification UE) sont obligatoires et datés d'au moins 21 jours pour toute importation et exportation.
- Il est extrêmement recommandé de tenir les chiens en laisse dans les lieux publics et dans les forêts et les champs.

Vous trouverez d'autres informations sur la lutte contre la rage notamment auprès de votre vétérinaire, sur le site www.afsca.be et sur le site www.health.fgov.be. Mais consultez de toute façon toujours votre vétérinaire si vous envisagez d'acheter un animal à l'étranger.

n'oublions pas les produits d'origine animale

C'est non seulement l'importation d'animaux qui est réglementée, mais aussi celle de certaines denrées alimentaires.. La rage ne peut être propagée par des denrées alimentaires, certaines autres maladies le peuvent.

Lors de leur retour en Belgique (ou dans un autre Etat membre) après un séjour dans un pays situé en dehors de l'Union européenne ('pays tiers'), il est interdit aux voyageurs de ramener des produits d'origine animale dans leurs bagages. Basée sur une réglementation européenne, cette interdiction est valable pour tous les Etats membres et s'applique à tous les points d'entrée dans l'Union européenne. Ces dispositions servent essentiellement à prévenir la propagation de maladies animales contagieuses. Certaines maladies animales (la grippe aviaire par exemple) sévissant dans des pays tiers peuvent se transmettre aux animaux vivants par le biais de denrées alimentaires d'origine animale.

Il n'existe que quelques exceptions à cette interdiction, à savoir, pour sa propre consommation: de la poudre de lait pour nourrissons, des aliments pour nourrissons et des aliments diététiques pour raison de santé, et cela pour autant que ces produits ne doivent pas être refroidis pour être conservés, qu'il s'agisse de produits de marque, emballés pour la vente directe au consommateur final, que l'emballage soit intact, et que les «restrictions sur les liquides transportés par les passagers à bord des avions» soient respectées.

La constatation d'infractions à cette disposition sur le lieu d'introduction donne lieu à une saisie des produits d'origine animale et à leur destruction.

Des posters présents à tous les points d'entrée en provenance de pays tiers, attirent l'attention des voyageurs.



La rage est une zoonose causée par un Lyssavirus de la famille des Rhabdoviridae. De ce virus, on connaît 7 génotypes, dont 6 peuvent être transmis à l'homme. Le virus est transmis par la salive.

En Europe, la rage se retrouve surtout chez les animaux sauvages, comme le renard et la chauve-souris, mais en Afrique, en Asie et en Amérique du sud, la maladie est plus répandue et beaucoup de chiens sont également infectés. Dès que les symptômes apparaissent, la rage mène toujours à la mort chez l'homme et les animaux. Il faut qu'un traitement soit entamé dans les 48 heures après l'infection, donc avant l'apparition des premiers signes de la maladie. La période d'incubation dépend de la nature et de la localisation de la morsure, de l'espèce animale qui a mordu et de la quantité du virus, mais en moyenne elle est de 20-60 jours (avec valeurs extrêmes allant de 5 jours à un an ou plus).

Les gagnants du concours «Salon de l'alimentation» sont connus !

Lors du Salon de l'Alimentation en octobre dernier, un amusant concours était proposé aux visiteurs du stand de l'AFSCA. Répondre à quelques questions relatives à l'hygiène alimentaire, plier le bulletin et le mettre dans la bouche de notre silhouette fétiche «Ohlàlà», voilà qui n'était pas bien sorcier !

Plus de 2500 formulaires, dont 232 réponses exactes nous sont parvenues et la question subsidiaire («Combien de réponses correctes seront introduites?») a permis de départager les gagnants.

Gagnent un frigo box :

Van Reeth Linda, Willebroek
 Maes Diane, Gent
 Vanrooy Sven, Niel
 Geldof Hilde, Gits
 Geeroms Greta, Asse
 De Dijn Annela, Brussel
 Rijnders Godelieve, Diest
 Rodriguez Elija, Molenbeek-Saint-Jean
 Reyskens Patrick, Genk
 Brise Benjamin, Archennes

15 personnes gagnent un Cold Guard (témoin de froid pour congélateur)

27 personnes gagnent une boîte à tartines

et 180 personnes reçoivent un essuie de vaisselle.

Les frigo box sont transmis aux UPC des gagnants afin qu'ils puissent prendre possession de leur lot dès réception d'une lettre de félicitation, les autres lots ont été expédiés par voie postale.

Félicitations à tous et à l'année prochaine!

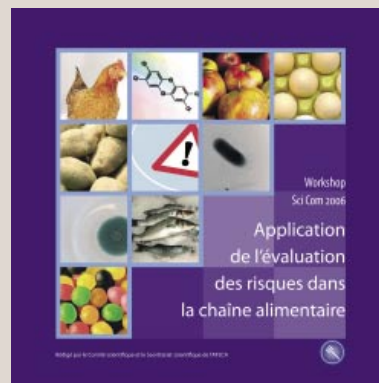


faits et chiffres l'afsca en 2006



Cette version abrégée du rapport d'activités 2006 est plus qu'un simple résumé. Elle attire l'attention en premier lieu sur ce qu'a représenté de particulier l'année 2006 pour l'AFSCA : l'instauration d'un système informatique ambitieux qui centralise tous les résultats d'inspection et d'analyse (Foodnet), la rationalisation du fonctionnement des laboratoires, le développement ou la révision des check-lists nécessaires aux contrôles et audits ainsi que l'instauration d'un nouveau système de financement. Elle donne en outre une brève présentation de l'AFSCA en tant qu'organisation et un aperçu de résultats des activités de contrôle. Elle existe en néerlandais, en français, en anglais et en allemand, et peut être consultée sur notre site internet www.afsca.be. Il y a aussi un nombre restreint d'exemplaires imprimés disponibles.

application de l'évaluation des risques dans la chaîne alimentaire



En 2006, le Comité scientifique a à nouveau organisé un workshop sur l'évaluation des risques dans la chaîne alimentaire. Les études traitées dans cet atelier sont à présent rassemblées dans cette intéressante publication scientifique. A consulter également sur www.afsca.be.

faits et chiffres

contrôles routiers transfrontaliers

Le jeudi 11 octobre 2007, l'Agence alimentaire fédérale (AFSCA) a procédé en collaboration avec la Police fédérale de la route, le SPF Finances (Service de recherche d'Anvers), la brigade mobile de la douane de Genk et l'Algemene Inspectie Dienst du "Ministerie van Landbouw, Natuur en Visserij" néerlandais, à des contrôles routiers sur les grands axes transfrontaliers avec les Pays-Bas dans les provinces belges d'Anvers, du Limbourg et de Liège..

Lors de ces actions de contrôle, il y a simultanément un contrôle par l'AFSCA du transport en provenance des Pays-Bas et un contrôle par l'AID du transport en provenance de la Belgique. Ce faisant, il y a une concertation permanente entre les deux services d'inspection. Une trentaine d'agents de l'AFSCA ont pris part à cette action.

Le but est de contrôler le bien-être des animaux vivants (animaux de rente, chevaux d'agrément, chevaux de sport) pendant le transport, le transport de viandes fraîches, de produits à base de viande, de préparations de viande, de moules et de poisson. Une attention spécifique était consacrée à la loi sur le bien-être des animaux, à l'infrastructure des véhicules et aux obligations sur le plan de l'hygiène et du respect de la chaîne du froid.

Un total de 96 véhicules ont été contrôlés sur le territoire belge. Des infractions ont été constatées sur 10 camions. Dans 3 cas, l'infraction a entraîné l'établissement d'un procès-verbal. Pour 1 cas, un avertissement a été donné. 2 véhicules ont été renvoyés à leur lieu de chargement en

Belgique et l'affaire fera l'objet d'un suivi. 4 véhicules ont été renvoyés aux Pays-Bas parce que l'origine de l'infraction se trouvait en territoire néerlandais. Ces véhicules ont été transférés aux collègues néerlandais sous escorte de la police fédérale de la route.

L'hygiène générale, une réfrigération insuffisante des marchandises, l'absence de marques de salubrité, la présence d'un vaccin et des irrégularités dans les documents commerciaux et les certificats sanitaires constituaient les principaux constats.

De tels contrôles routiers sont désormais organisés de façon régulière en collaboration avec les autorités néerlandaises.



Bien-être des animaux

Parfois, on nous demande ce que l'Agence alimentaire a à faire avec le bien-être des animaux? Il s'agit, certes, d'un sujet important, mais le bien-être des animaux n'a strictement parlant quand même rien à voir avec l'alimentation, nous dit-on.

Les choses ne sont pas si simples. L'Europe et le SPF Santé publique, Sécurité de la chaîne alimentaire et Environnement fixent la politique en matière de bien-être animal. L'AFSCA, lors de ses contrôles dans les exploitations, procède aussi à des contrôles relatifs à ce thème. Cela permet de limiter le nombre de contrôles effectués dans une même exploitation par plusieurs instances. En 2006, l'Agence a, par exemple, contrôlé 20.261 bovins, 318.943 porcs, 2.744 petits ruminants et 25 chevaux. Respectivement 96,4%, 100%, 99,9% en 92% des contrôles se sont révélés conformes. En ce qui concerne le transport d'animaux, 9.235 véhicules ont été contrôlés en 2006 sur le lieu de destination, dont 99,2 % étaient conformes.

informations sur la chaîne alimentaire

A l'avenir, les éleveurs de bétail devront fournir à l'exploitant de l'abattoir ce qu'on appelle les informations sur la chaîne alimentaire pour chaque animal ou chaque lot d'animaux envoyés à l'abattoir (c'est déjà le cas pour le secteur avicole). A cette fin, ils devront tenir à jour les données nécessaires dans leurs registres d'exploitation.



de quoi s'agit-il?

Les informations sur la chaîne alimentaire concernent tout élément qui pourrait avoir une influence sur la sécurité de la chaîne alimentaire, par exemple le statut sanitaire de l'exploitation, l'état sanitaire des animaux, les médicaments vétérinaires ou les autres traitements administrés, la survenance de maladies pouvant influencer la sécurité des viandes, les résultats d'analyses de laboratoire qui sont pertinents pour la protection de la santé publique, les résultats des expertises effectuées à l'abattoir sur des animaux provenant de la même exploitation, les données de production, le nom et l'adresse du vétérinaire d'exploitation, etc.

En principe, ces informations doivent parvenir à l'abattoir 24 heures à l'avance. Cette règle générale comporte un certain nombre d'exceptions où elles peuvent accompagner les animaux.

Pour un certain nombre d'espèces animales, vous trouverez des données plus concrètes sur des fiches que vous pouvez consulter sur notre site www.afsca.be. Le mode de transmission des données est libre. Les informations peuvent être transmises sur papier ou sous forme électronique. Un formulaire type est disponible sur le site.

à quoi servent ces informations?

Les informations sur la chaîne alimentaire donneront aux exploitants d'abattoirs et aux inspecteurs un tableau plus clair des antécédents des animaux présentés à l'abattage. L'exploitant de l'abattoir ne peut donner accès au terrain de l'abattoir qu'aux animaux pour lesquels il possède les informations sur la chaîne alimentaire. Sur base de ces informations, il doit d'abord décider s'il accepte ces animaux pour l'abattage. Si c'est le cas, il peut, se référant aux antécédents des animaux, prendre des précautions particulières lors de l'abattage. L'inspecteur devra lui aussi tenir compte de ces informations dans ces activités. Tout ceci pour mieux garantir la sécurité de la chaîne alimentaire.

à partir de quand?

Le système est mis en place par phases:

- pour le secteur avicole: le système est déjà opérationnel depuis le 1^{er} janvier 2006
- pour le secteur porcin: à partir du 1^{er} janvier 2008
- pour le secteur des chevaux et des veaux de bouche-rie: à partir du 1^{er} janvier 2009
- pour toutes les autres espèces animales: à partir du 1^{er} janvier 2010

Des mesures de transition seront prévues.

Pour plus d'informations: www.afsca.be -> [Secteurs professionnels](#) -> [Production animale](#) -> [animaux](#).

sachez ce que vous mangez chez le boulanger et le boucher

Nous avons déjà souvent parlé de la manière de conserver ou de préparer les denrées alimentaires dans les meilleures conditions à domicile. Une bonne hygiène à la cuisine, la bonne température au frigo, le chaud reste chaud, le froid reste froid, ... Mais qu'en est-il exactement des denrées alimentaires que vous achetez au magasin, ou chez le boulanger et le boucher, ou au supermarché? Ne contiennent-elles pas trop de germes ou de bactéries ?

Le Rapport d'activités de 2006 y consacre un chapitre sous le titre 'qualité microbiologique des denrées alimentaires'. L'AFSCA a procédé à des contrôles dans tous les secteurs concernés par la production alimentaire : l'agriculture, l'industrie de transformation, ... Nous nous concentrons ici sur ce avec quoi vous entrez directement en contact en tant que consommateur : les magasins (au sens large, donc du boulanger et du boucher au supermarché) et les restaurants. Dans le secteur de la distribution, 2286 analyses microbiologiques ont été effectuées sur 756 échantillons de filet américain nature, de viennoiseries à la crème pâtissière, de lait pasteurisé, de mollusques bivalves, de miel, d'herbes aromatiques et de soft-ice. Entre 78,4 % et 100 % des échantillons analysés étaient conformes pour les germes pathogènes. Le rapport annuel en conclut que "la qualité microbiologique des denrées alimentaires examinées en 2006 est assez satisfaisante, tant au

niveau de la transformation que de la distribution. Les denrées alimentaires offertes aux consommateurs ne posent pas de problème important en termes de contamination par des micro-organismes pathogènes. Pour certaines denrées alimentaires, il est souhaitable d'apporter des améliorations sur le plan de l'hygiène pendant la préparation et la conservation ultérieure". En voici un petit aperçu.

Chez le boulanger

En 2006, 162 échantillons de viennoiseries à la crème pâtissière ont été prélevés pour analyse microbiologique. Les résultats font état d'une amélioration par rapport à la situation de 2005. On n'a pas détecté de germes pathogènes tels que Salmonella ou Listeria. Dans un petit nombre d'échantillons (2,9 %), d'autres contaminations ont toutefois été constatées, qui peuvent provenir des personnes qui ont manipulé le produit. Ce qui démontre que l'hygiène peut être améliorée dans un certain nombre de cas.

Chez le boucher

Ici, l'attention s'est surtout portée sur le steak haché ou le filet américain. Ce dernier est, en effet, un produit très sensible, qui est souvent la cause d'infections toxi-alimentaires (collectives), notamment en période estivale (par exemple les salmonelloses). Cette denrée étant consommée crue, les bactéries ne sont pas détruites par la cuisson. C'est pourquoi le produit doit être fabriqué dans de strictes conditions d'hygiène, il doit être conservé à très basse température (max. 4°C)

et doit être consommé dans les plus brefs délais.

En 2006, on a prélevé 36 échantillons de filet américain nature et 134 échantillons de filet américain préparé, que ce soit dans des boucheries indépendantes ou dans la section boucherie de supermarchés. Dans aucun de ces échantillons, on n'a détecté de germes pathogènes tels que Salmonella ni un dépassement des normes pour Listeria monocytogenes. Ici aussi, on a décelé dans un petit nombre d'échantillons d'autres contaminations qui montrent que l'hygiène peut parfois être améliorée.

Dans le commerce de détail

Dans le commerce de détail, on s'intéresse essentiellement aux denrées alimentaires prêtes à la consommation sans devoir être cuites ou réchauffées. Ces produits doivent être d'une qualité microbiologique irréprochable parce qu'ils ne subissent pas, avant consommation, le moindre traitement thermique pouvant détruire les micro-organismes éventuellement présents dans le produit.

Produits laitiers—La qualité microbiologique des aliments lactés pour nourrissons (96 échantillons au total) était remarquable. Les analyses microbiologiques du fromage à base de lait pasteurisé (147 échantillons au total) et celles du lait de consommation pasteurisé (89 échantillons au total) étaient favorables, à l'exception d'un échantillon de lait de consommation pasteurisé.



Plats cuisinés—En 2006, 103 échantillons de plats cuisinés à réchauffer et 86 échantillons de plats cuisinés à consommer froids ont été analysés. Les résultats étaient satisfaisants sur toute la ligne.

Autres denrées alimentaires—Dans le commerce de détail, on a encore prélevé d'autres échantillons (saumon fumé prédécoupé, fruits déshydratés, légumes verts à feuilles, condiments et épices fraîches, salades préparées à base de riz, de pâtes ou de semoule, préparations végétales à base de quorn ou de tofu, chocolat et sucreries). Les résultats d'analyse étaient satisfaisants, sauf pour les condiments et épices fraîches, ce qui indique un défaut de maîtrise de l'hygiène générale pendant le processus de production.

Glaces et soft-ice—Pour les contrôles microbiologiques des "soft-ice", des échantillons ont été prélevés aux distributeurs que l'on trouve, par exemple, aux devantures des snack-bars ou pâtisseries. Tous les échantillons étaient conformes pour les germes pathogènes. Mais ici aussi, un certain nombre d'autres contaminations montrent que l'hygiène n'est parfois pas encore optimale.

snacks et restaurants

Dans le secteur horeca, des contrôles ont été effectués sur les plats froids, les desserts à base d'œufs crus et les sandwichs fourrés. Comme ces produits sont directement consommés sans être réchauffés, il s'agit de produits sensibles.

Les plats froids étaient d'une très bonne qualité microbiologique. Nulle part, on n'a constaté de dépassements des normes pour les germes pathogènes. Dans les échantillons de desserts à base d'œufs crus prélevés en 2006 dans l'horeca et les cuisines de collectivités, on n'a pas noté de dépassements des normes pour les germes pathogènes. Un petit nombre d'entre eux présentaient toutefois d'autres contaminations indiquant que l'hygiène est, ici aussi, encore susceptible d'amélioration. Dans les sandwich-bars, des contrôles ont été effectués sur les salades de viande, de thon et de crevettes servant à garnir les sandwichs. Les résultats étaient favorables quant aux germes pathogènes. Pour d'autres germes, la situation était en général satisfaisante, sauf dans le cas des levures et des moisissures, pour lesquelles un dépassement a été constaté dans 17,2 % des échantillons. Ceci indique un défaut d'hygiène pendant la fabrication, une trop longue durée de conservation ou une température de conservation trop élevée.

Les aliments vendus dans les magasins belges sont en règle générale suffisamment sûrs, bien qu'une exception ne soit évidemment jamais à exclure. Nous remarquons toutefois que l'hygiène laisse quand même parfois à désirer. Dans un (petit) nombre de cas, on a retrouvé des contaminations d'origine fécale, ce qui montre que n'a manifestement pas été respectée la simple règle prescrivant de «se laver les mains»... Comme consommateur, vous pouvez vous-même aussi veiller à un certain nombre de choses lors de vos achats : dans un magasin propre, la qualité hygiénique sera probablement meilleure que dans un autre qui n'est pas aussi propre, vous pouvez demander la température du comptoir frigorifique, faire attention aux dates de péremption... Et bien sûr, respecter vous-même la chaîne du froid après vos achats et observer les règles d'hygiène dans votre cuisine...

Paramyxo?

Grippe aviaire ou pas?

Parfois l'AFSCA communique un foyer de Paramyxo ou la maladie de Newcastle. C'était notamment le cas fin octobre chez un colombophile amateur à Namur. A une telle occasion, le point de contact reçoit plusieurs questions: est-ce la grippe aviaire? Existe-t-il un danger?

Paramyxo n'est pas la grippe aviaire.

Cette maladie est totalement différente de l'influenza aviaire, les deux virus étant totalement différents.

La maladie étant reprise comme « à déclaration obligatoire », les autorités doivent prendre certaines mesures (zone de protection de 500 m, interdiction de rassemblement dans la zone, vaccinations...), mesures qui se maintiennent au moins 21 jours.

La maladie de Newcastle est une maladie virale très contagieuse, à laquelle presque toutes les espèces avicoles (sauvages et domestiques) sont sensibles. La maladie est provoquée par le virus ND (un virus paramyxo) dont il existe plusieurs souches. Selon la souche virale et l'espèce avicole atteinte, les symptômes sont plus ou moins aigus. La vaccination des volailles contre cette maladie est légalement obligatoire pour tout éleveur professionnel et pour toute volaille participant à un rassemblement. Elle est vivement recommandée chez les éleveurs amateurs. En cas d'infection par une souche très agressive, les animaux malades peuvent manifester des symptômes nerveux et une forte mortalité peut être signalée.

L'homme n'est pas sensible à la maladie. La consommation d'œufs, de viande volaille et de produits d'origine aviaire ne présente pas de risque. Il n'y a donc aucun danger pour la santé publique.

et puis... de la dinde à la Noël?

Malgré toutes les gourmandises qui ornent nos tables de nos jours, c'est toujours un bon plat de dinde qui trône au milieu de la table de Noël de bien des foyers. La dinde est donc clairement associée à la Noël. Mais d'où provient donc cette coutume ?

Tout aurait commencé à l'époque du conquistador espagnol Fernando Cortéz qui, pendant sa célèbre conquête du Mexique en 1519, aurait découvert des élevages de dindes chez les Aztèques et les Indiens Maya. Chez ces peuples, les dindes étaient complètement domestiquées. Cortéz rapporta la dinde domestique en Europe aux environs de 1520 et l'animal se répandit ainsi progressivement depuis l'Espagne jusqu'en Italie, en Angleterre, en France et aux Pays-Bas.

Alors que les Américains se régalaient déjà avec la dinde depuis des centaines d'années, en particulier à l'occasion du Thanksgiving Day (le quatrième jeudi de novembre), cet animal est resté presque inconnu chez nous jusque tard dans le 20^e siècle. La dinde nous a finalement été ramenée par les troupes américaines de libération à la fin de la Seconde Guerre mondiale ; l'arrivée des troupes signifia aussi l'arrivée de la dinde sur nos tables, en plus de la crème glacée, du chewing gum et des cigarettes préfabriquées.

Sa véritable percée dans la consommation n'a eu lieu qu'à partir des années '60. La hausse du niveau de vie et les changements d'habitudes alimentaires ont permis à de nouveaux aliments à voir le jour, tout d'abord au sein de la classe plus aisée et ensuite aussi chez tous les consommateurs.

Mais d'où provient donc ce lien spécifique avec la Noël ? Avant la Seconde Guerre mondiale, la Noël était certes

une fête religieuse mais elle était loin d'être autant fêtée qu'elle ne l'est aujourd'hui. La nouvelle mode de la Noël comme grande fête familiale n'est apparue que dans les années '70 lorsque la convivialité s'est muée en 'obligation'. La raison pour laquelle nous mangeons spécifiquement de la dinde à cette période de l'année a probablement rapport avec la taille de l'animal : la dinde convient en effet parfaitement comme plat de Noël puisqu'elle peut être servie à un grand nombre de personnes. C'est pour cette raison que l'oie figurait auparavant aussi au menu, du moins pour ceux qui pouvaient se le permettre. Un poulet ne pourrait pas contenter autant de convives. En outre, la dinde représente un investissement raisonnable pour la plupart des gens. Dans ce contexte, la dinde est donc l'aliment idéal, d'autant plus qu'elle répond à la demande d'aliments 'plus à la mode', de préférence teintés d'une touche d'exotisme. Bref, nous nous sommes simplement contentés de récupérer le menu de Thanksgiving Day.

Et pas seulement le menu d'ailleurs. Le thème moderne de Thanksgiving est la paix, la joie et la santé. N'est-ce pas ce que nous souhaitons tous à la Noël ?

Durant la période des fêtes de fin d'année (du 24 décembre 2006 au 1 janvier 2007 inclus), les services centraux de l'Agence alimentaire seront fermés. Le répondeur téléphonique du point de contact, dont les messages seront relevés quotidiennement, restera à votre entière disposition. Une permanence sera établie dans les sièges principaux des Unités Provinciales de Contrôle, tout au long de la semaine. Vous retrouverez les adresses et numéros de téléphone correspondant sur notre site internet www.afsca.be sous la rubrique «contact».

Le comité de direction et les collaborateurs de l'AFSCA vous souhaitent une année 2008 heureuse et prospère.

