



hors du frigo (p. 6)

actualité

vaccination de moutons

dossier

développement durable

faits et chiffres

fraude alimentaire impunie ?

sachez ce que vous mangez

dans l'armoire à provisions

actualité: langue bleue

seuls les ovins et caprins enregistrés seront vaccinés

L'AR du 03 juin 2007 relatif à l'identification et à l'enregistrement des ovins, des caprins et des cervidés, oblige entre autres chaque éleveur amateur, d'un ou plusieurs ovins, caprins ou cervidés, à se faire enregistrer dans la banque de données Sanitel. A cet effet, le détenteur doit adresser une notification d'un nouveau cheptel d'ovins, caprins ou cervidés à l'ARSIA (site web www.arsia.be ou par téléphone au 02/ 386 11 20).

Cette identification et cet enregistrement sont aussi les conditions incontournables pour pouvoir bénéficier de la campagne de vaccination

qui a débuté début mai. Attention: les éleveurs amateurs d'ovins dont les animaux ne sont pas identifiés ne pourront pas prétendre à une vaccination contre la maladie de la langue bleue.

Actuellement, aucune sanction n'est attribuée aux retardataires du moment qu'ils se fassent connaître à l'ARSIA/DGZ.

Quant à la contribution annuelle à l'AFSCA, elle ne reste exigible que si le nombre de femelles des espèces ovine, caprine ou de cervidé excède 10 unités au 15 décembre de l'année précédente.

Voir page suivante ➔



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, Lieve Busschots,
Paul Coosemans, Griet De Smedt, Yves Vanden Bosch,
Nathalie Deltour, Benoit Delmotte, Marie-Anne Manan-
dise, Jan Germonpré (rédaction finale et 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

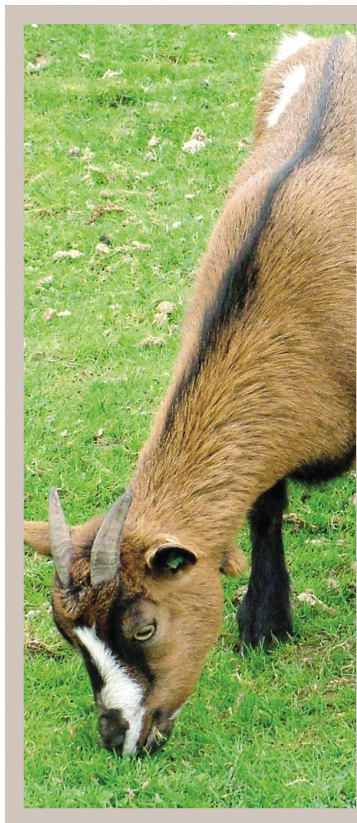


Dans tout le pays, la vaccination des ovins et bovins est obligatoire; pour les caprins et cervidés, celle-ci se fait sur base volontaire. Mais attention: seuls les animaux correctement identifiés pourront être vaccinés.

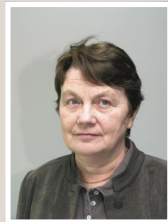
L'AFSCA participe à hauteur de 20 € par troupeau (ovins, caprins ou cervidés) pour la vaccination en 2008.

Le Fonds de Santé animale paie, pour chaque troupeau dans lequel en 2008 il y a plus de 13 moutons, chèvres ou cervidés correctement vaccinés, une indemnité forfaitaire de 1,50 € par animal à partir du 14ème animal. Les indemnités seront calculées sur base des rapports de vaccination notifiés par les vétérinaires à l'AFSCA.

Pour information: ces 20 euros sont aussi octroyés pour les troupeaux de bovins et l'indemnité est de 4 euros par bovin au delà du sixième animal.



nouvelle porte-parole pour l'afsc



Depuis quelques semaines, l'AFSCA dispose d'une nouvelle porte-parole néerlandophone. Lieve Busschots reprend la fonction laissée vacante par Inge Jooris.

Docteur en médecine vétérinaire, Madame Busschots était affectée aux services de contrôle de l'agence. Elle rejoint maintenant l'équipe du service communication dirigé par Pierre Cassart, notre porte-parole francophone. Vous l'avez peut-être déjà entendue à la radio ou vue à la télé !

avec nos excuses

Ceux qui parmi vous reçoivent le bulletin par la poste auront remarqué que le numéro précédent était emballé dans du cellophane avec une feuille d'adresse et une (grosse) feuille de carton. Nous avons reçu de nombreuses réactions à ce sujet (et à juste titre), surtout à propos du carton : est-il réellement nécessaire ? Et qu'en est-il de l'environnement ? Un service public se doit tout de même d'être un exemple dans ce domaine. Nous estimons vous être redevables de quelques explications, d'autant plus que l'AFSCA s'est inscrite au projet « développement durable » des autorités fédérales.

L'impression du bulletin est confiée à une imprimerie qui s'assure également de la préparation à l'envoi (mettre sous enveloppe ou sous cellophane et apposer l'adresse). Les exemplaires prêts à l'envoi nous sont alors livrés à l'administration centrale d'où ils partent pour leur destination.

Cette année, on a opté pour une nouvelle imprimerie (meilleur marché) et c'est plein d'espairs que nous attendions le premier numéro... Et...oui, l'emballage du bulletin nous a, à nous aussi, laissé un goût amer. Pas vraiment biodégradable mais également lourd et volumineux. Il a immédiatement été demandé à l'imprimerie de supprimer dorénavant le carton. Les abonnés à la poste remarqueront en effet qu'il n'y a plus de feuille de carton pour le présent numéro (le cellophane et la feuille d'adresse doivent toutefois être conservés pour des raisons techniques). Il n'est pas certain qu'une enveloppe en papier (comme les années précédentes) soit tellement meilleure pour l'environnement qu'un cellophane avec une feuille d'adresse mais nous recherchons tout de même, pour les prochaines années, un système qui éviterait aussi bien les enveloppes que les cellophanes.

coopération pour l'exportation

Le 31/03/2008, un protocole a été signé entre d'une part l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire et d'autre part les services régionaux qui sont entre autres compétents pour l'exportation, à savoir : l'Agence Wallonne à l'Exportation (AWEX), Flanders Investment & Trade (FIT), le «Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing» (VLAM) et Bruxelles Export.

Ce protocole a vu le jour dans le cadre de l'accord de coopération entre les autorités fédérales et régionales du 18 juin 2003. Il tend à améliorer la coopération entre les services afin de promouvoir les possibilités d'exportation des produits qui relèvent de la compétence de l'AFSCA.

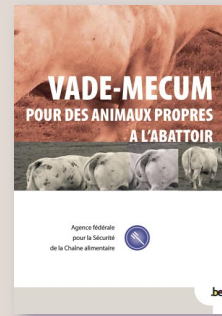
Ce protocole permet à l'AFSCA d'examiner les possibilités d'exportation pour les régions à un stade précoce et ce, par rapport aux exigences sanitaires et phytosanitaires des pays tiers.

En outre, grâce à cette coopération, il est possible de réagir plus efficacement aux éventuels problèmes commerciaux ou à un embargo décrété. Les différents services s'engagent finalement à un échange permanent d'informations sur les modifications éventuelles des conditions sanitaires et phytosanitaires des pays tiers concernés. La concentration des forces favorise, dans une large mesure, les possibilités d'exportation de ces produits.

Ce protocole est un bel exemple de coopération entre les autorités régionales et fédérales.



vade-mecum pour des animaux propres à l'abattoir



Depuis que la première circulaire sur l'état des toisons des animaux présentés à l'abattage a été publiée en mai 2006, les organisations professionnelles des éleveurs, transporteurs et exploitants d'abattoirs se sont souvent concertées à propos de son application pratique.

La concertation sectorielle a résulté, fin 2006, en une circulaire adaptée fournissant e.a. plus de précisions sur les critères d'évaluation de l'état des toisons. Une campagne d'information a de plus été lancée par l'AFSCA. Les organisations professionnelles ont à leur tour passé des accords réciproques qui ont résulté en un protocole signé en présence de Madame la Ministre Sabine Laruelle. Ce protocole définit les responsabilités des différents opérateurs concernés: éleveurs, transporteurs et abattoirs.

Dans le cadre de la campagne d'information, l'AFSCA a déjà diffusé une brochure et un poster. Ce vade-mecum constitue la touche finale de la campagne. Ce dernier, publié sous un astucieux format de poche, recueille les conseils pratiques de la brochure ainsi qu'une série de 29 photos d'animaux avec différents états de toison. Les animaux sont répartis par catégories sur base de l'état des toisons, à savoir : catégorie 1 (propre à légèrement sale), 2 (sale) ou 3 (très sale). Pour chaque photo, on explique pourquoi l'animal en question a été classé dans cette catégorie.

Cette approche présente des points de comparaison et aidera, de cette manière, les différents opérateurs lors de l'évaluation de l'état des toisons des animaux. Une meilleure compréhension entraînera une amélioration globale de l'état des toisons des animaux présentés à l'abattage et contribuera, de ce fait, à plus de sécurité alimentaire.

le développement durable à l'agence alimentaire

Le 1er février 2007, l'AFSCA a pris part à l'action nationale «lumières éteintes entre 19h55 et 20h00» ; jusqu'alors on ne pouvait pas vraiment parler de politique structurée de développement durable à l'Agence alimentaire.

Cela a du même coup signifié le départ d'un travail structuré mais néanmoins limité à des initiatives éparses.

Un groupe de pilotage, composé de volontaires de toutes les administrations, a été mis sur pied et un réseau de personnes de contact a été développé dans les différents services. Des actions concrètes ont été réalisées dès la première année, principalement par le biais des canaux d'information internes existants.

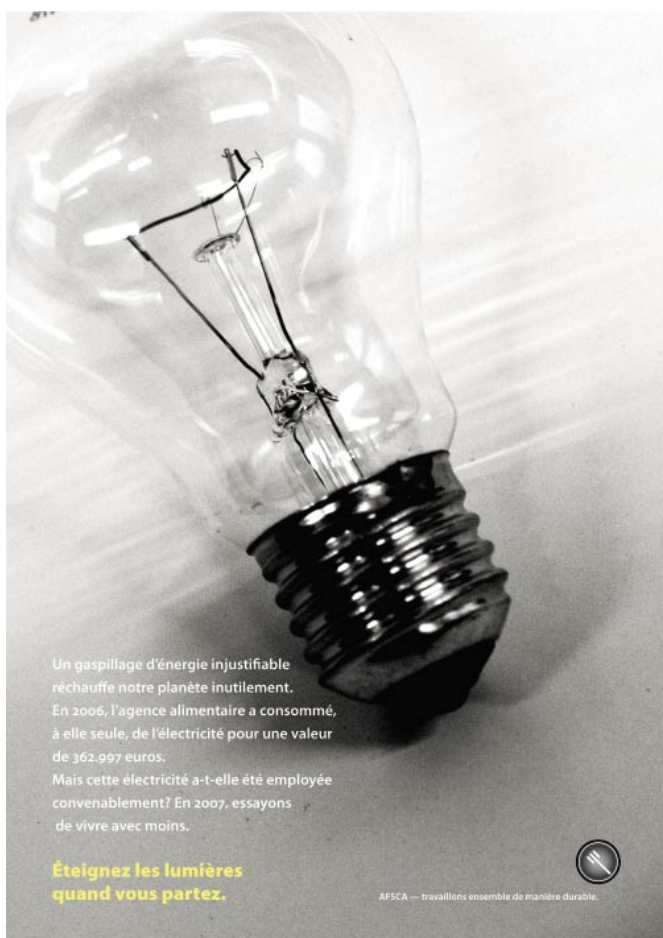
Une campagne de sensibilisation a notamment été menée sur les thèmes suivants

- éteindre les lumières pour économiser l'énergie
- conseils pour économiser de l'énergie lors de l'utilisation du PC et de toners
- conseils pour économiser le papier, ...

Le 16 octobre 2007, une Journée du Développement durable a été organisée avec l'attention centrée sur les modes de production et les pratiques commerciales durables, les producteurs locaux, ... L'objectif étant que cette journée devienne un événement annuel.

L'Agence alimentaire a également décidé d'obtenir une certification EMAS (Environmental Management Auditing Scheme) en collaboration avec le SPP Développement durable. Cette certification a lieu sur base de l'identification, du contrôle et de l'adaptation d'un certain nombre d'indicateurs pertinents, par exemple les matières premières (gaz, électricité, eau, ...). La communication (interactive) et la participation jouent ici également un rôle crucial.

Plus d'informations à ce sujet dans un prochain article.



fraude alimentaire impunie?

Il y a quelques semaines, plusieurs journaux ont fait état de la nouvelle ahurissante selon laquelle, de l'énorme quantité de procès-verbaux transmis aux parquets par l'AFSCA, seul un très faible nombre auraient effectivement été traités. Ils en concluaient que les fraudeurs de la chaîne alimentaire n'avaient pas grand chose à craindre et qu'ils pouvaient poursuivre leurs activités sans trop être dérangés. La nouvelle a fait du remous mais les chiffres étaient incorrects (nous tairons leur provenance) et l'AFSCA a publié une rectification. L'agitation s'est vite apaisée mais il nous semble tout de même intéressant d'expliquer les chiffres (réels).

Amendes administratives

La majeure partie des procès verbaux donne lieu à ce que l'on appelle une « amende administrative » (voir encadré). Depuis sa création en 2003, l'AFSCA a traité quelques 2000 PV par an pour un total de 10 050 dossiers ayant entraîné des poursuites. Parmi ces 10 050 dossiers, abstraction faite des dossiers hormones, 8 512 ont donné lieu à une proposition d'amende administrative et pour 82,5% de ces dossiers, l'amende a entre-temps été payée. Les PV restants ont été transmis au parquet pour traitement. 1 500 dossiers ont été directement transmis aux parquets sans proposition d'amende, soit à leur demande, soit en raison de la gravité de l'infraction, de la récidive de l'infraction...

Les principaux dossiers ayant donné lieu à une amende administrative concernent (par ordre décroissant) des denrées alimentaires, la santé animale, le commerce des viandes, le bien-être animal ainsi que les pesticides et matières premières. Vous trouverez des chiffres plus détaillés dans notre rapport d'activité de 2006 et bientôt de 2007 (www.afsca.be > Publications > Rapports annuels).

Hormones

La problématique de la lutte contre les hormones et substances prohibées ne relève pas du système des amendes administratives. Ces dossiers sont traités en étroite collaboration entre l'AFSCA et la cellule hormones de la police fédérale et sont directement transmis au parquet.

L'Agence constate que, ces dernières années, les parquets suivent bien ces dossiers. La fraude alimentaire ne reste donc pas impunie, semble-t-il.

Amendes administratives

L'Arrêté royal du 22 février 2001 organisant les contrôles effectués par l'AFSCA prévoit que les infractions constatées dans la chaîne alimentaire peuvent être sanctionnées par une amende administrative. Il s'agit d'une amende pouvant être directement perçue par l'AFSCA. Le paiement de cette amende met fin à toute poursuite pénale. Le principe de l'amende administrative contribue à alléger l'arriéré judiciaire et ce principe a prouvé son efficacité.

La procédure d'application de ces amendes relève de la responsabilité de deux juristes avec le statut de « commissaire aux amendes administratives » qui font partie du service juridique de l'AFSCA. Les inspecteurs n'interviennent donc pas pour fixer le montant des amendes.

Pour la plupart des infractions dans la chaîne alimentaire, les montants des amendes administratives varient entre 137,50 et 27 500 euros.

sachez ce que vous mangez dans l'armoire à provisions

conservation d'aliments hors du réfrigérateur

Ceux qui lisent régulièrement cette rubrique savent que nous nous arrêtons souvent sur la conservation des aliments dans le réfrigérateur. Mais bien entendu, tous les aliments ne doivent pas être conservés au frigo. Le pain frais et les biscuits, par exemple, trouvent leur place dans l'armoire à provisions. Un fruit frais tout juste sorti du frigo ne peut pas vraiment être apprécié, et la plupart du temps nous le consommons quand même dans les quelques jours. Et qui aurait donc l'idée saugrenue de mettre un paquet de spaghettis secs dans le réfrigérateur ?

À consommer de préférence avant le...

Les produits sur lesquels figure une date de conservation minimale («à consommer de préférence avant le...») ne doivent généralement pas être placés au réfrigérateur. Ou du moins tant qu'ils n'ont pas été ouverts. Une fois ouverts, suivant le type d'aliment, ils seront ou non rangés au frigo. Il est souvent mentionné un conseil de conservation sur l'emballage, tel que «à conserver au réfrigérateur après ouverture» ou encore «après ouverture, conserver au frais».

Aliments secs

Les aliments secs, comme les pâtes (spaghettis, macaronis,...), les biscuits secs, le chocolat, le riz, les cacahouètes,... ne doivent pas être placés au frigo après ouverture. Le mieux est de les conserver bien fermés dans l'armoire à provisions. Ne les laissez pas dans leur emballage ouvert, mettez-les dans une boîte qui peut être fermée hermétiquement. Vous éviterez ainsi que certains insectes ou autres vermines ne s'attaquent à vos aliments. Sans compter que dans une boîte en métal bien fermée, les biscuits gardent leur croquant beaucoup plus longtemps.

Denrées «humides»

Les produits tels que les cornichons, les petits oignons, les olives,... doivent absolument être placés au réfrigérateur une fois leur bocal ouvert. Tenez également compte du fait que leur date de péremption n'est plus valable une fois qu'ils ont été ouverts : n'attendez donc pas trop longtemps avant de terminer le bocal. Ce que la plupart des gens ignorent, c'est qu'un pot de confiture doit de préférence être placé au frigo, une fois entamé.

Boîtes de conserve

Les boîtes de conserve non ouvertes conservent généralement très

longtemps, on peut parler facilement de plusieurs années. Du moins si elles ne sont pas endommagées. Les boîtes endommagées ne peuvent d'ailleurs pas être vendues. En cas d'emballage abîmé, la durée de conservation indiquée n'est plus garantie. Lorsque la boîte est bosselée, rouillée ou bombée, il est possible que la couche de protection intérieure soit abîmée et que des substances indésirables (impuretés, bactéries, petits morceaux de plastique ou de verre de l'emballage) se retrouvent dans l'aliment. Le liquide qui s'écoule de l'emballage est susceptible de contaminer d'autres denrées alimentaires. Vous laissez tomber une de vos boîtes de conserve et elle accuse le coup ? Ne la remplacez pas dans l'armoire et utilisez-la le plus rapidement possible, pour la même raison que celle mentionnée ci-dessus.

Que fait-on alors des boîtes de conserve ouvertes qu'on a consommées qu'à moitié ? Direction : le frigo ? Oui, mais de préférence pas dans la boîte même. Sous l'influence de l'air, le métal pourrait migrer plus rapidement vers le contenu de la boîte. Versez le contenu dans une boîte de conservation refermable et placez-la au réfrigérateur. Ces boîtes de conservation sont d'ailleurs souvent conçues spécialement pour le frigo et sont facilement empilables.



Au sec et au frais

Même les denrées non réfrigérées ne doivent pas être stockées à une température trop élevée (au-dessus de 20 °C). Les aliments comme le pain, les légumes, les fruits et le pain de seigle pourrissent plus rapidement à une température élevée. La température idéale de conservation est parfois indiquée sur l'emballage des aliments. Les produits à base de cacahouète, à base de maïs, les noix, les épices, les céréales et les pâtes sont susceptibles de moisir. C'est pour cette raison qu'ils doivent également être conservés au sec. Les aliments secs doivent rester secs ! Il est également préférable de conserver ces denrées dans une armoire à provisions fermée plutôt que sur une étagère ouverte, de sorte que la vermine éventuelle y ait moins facilement accès.

Consignes de conservation particulières

Si la méthode de conservation a une influence sur la date de péremption, cela doit être mentionné obligatoirement sur l'étiquette. Si les consignes de conservation ne sont pas respectées, le risque de pourrissement et de croissance de bactéries pathogènes augmente. D'où l'importance de toujours conserver les denrées alimentaires à la température indiquée.



Les œufs de vos propres poules

Il y a quelques semaines, la presse annonçait que les œufs de poules élevées en liberté dans notre propre jardin contiendraient plus de dioxines que les œufs du supermarché. Les questions adressées au point de contact ne se sont pas faites attendre : est-ce vraiment le cas et pouvons-nous encore consommer les œufs de nos propres poules élevées dans notre jardin ?

Une enquête a révélé que les œufs des poules élevées en liberté chez des particuliers contiennent en effet plus de dioxines que les œufs de poules d'exploitations professionnelles. Cela n'est d'ailleurs pas nouveau: nous vous l'annoncions déjà dans le bulletin de janvier 2003 (vous pouvez encore le consulter sur www.afsca.be, dans la rubrique publications). La raison principale est que dans votre jardin, les poules grattent le sol et y cherchent leur nourriture (dans les exploitations, la nourriture est distribuée dans des conditions contrôlées). Et dans le sol, il y a des dioxines (provenant de la combustion, de la pollution environnementale, de la dispersion de cendres,...). Les dioxines ont tendance à se concentrer dans les œufs via l'alimentation des poules. Les dioxines ne sont toutefois pas uniquement présentes dans les œufs. Les dioxines sont liposolubles mais non solubles dans l'eau. C'est pour cette raison qu'on n'en retrouve presque pas dans les légumes s'ils sont bien rincés. On les retrouve principalement dans les poissons gras, les produits laitiers gras et dans les œufs (dans cet ordre). Et plus dans les œufs de poules élevées en liberté dans votre propre jardin que dans les œufs du supermarché.

Ne pouvons-nous donc plus manger les œufs de nos propres poules ? Il ne faut pas en arriver là mais il ne faut pas exagérer, pas plus avec les œufs du supermarché et ce, non seulement en raison des dioxines mais (surtout) en raison de la haute teneur en graisse dans les œufs. Le mieux est de se limiter à 2 ou 3 œufs par semaine et par personne. Il est également recommandé de manger suffisamment de fruits et légumes et de façon variée.

Vous pouvez également prendre quelques précautions afin de limiter l'absorption de dioxines par vos poules. Veiller à avoir de l'herbe bien entretenue et en suffisance sur la prairie pour les poules. De la sorte, les poules ne grattent pas directement le sol. Ne nourrissez ni n'abreuvez vos poules à l'extérieur mais bien dans un bac à nourriture et un bac à eau dans le poulailler. Ne faites pas de feu à proximité de la prairie des poules et ne répandez pas de cendres dans le parquet d'élevage. Les cendres contiennent en effet toujours des dioxines.

et puis... c'est dans la boîte

Voilà déjà bien longtemps que les boîtes de conserve existent et il nous serait difficile d'imaginer la vie sans elles. Mais depuis combien de temps font-elles réellement partie de nos habitudes ? Dans une conversation à propos des dates de conservation, suite à une question posée par un consommateur lors d'une foire de l'alimentation, j'ai évoqué l'exemple de boîtes de conserve retrouvées dans une épave de navire vieille de 200 ans. Les denrées contenues dans ces boîtes étaient non seulement encore bonnes au goût mais avaient même conservé leur valeur nutritive. Elles avaient été conservées dans des conditions optimales : au fond de la mer, à une profondeur telle que la température ne dépasse pas les 4 °C et que la pression n'endommage pas les conserves. De plus, l'eau pratiquement dépourvue d'oxygène n'avait pas non plus entraîné la rouille des boîtes de fer. La réaction spontanée à cette histoire : « Des boîtes de conserve vieilles de 200 ans ? C'est impossible ! »



Pourtant c'est vrai.

Il faut admettre que 200 ans, c'est exceptionnel. Mais, en 1812, la boîte de conserve existait déjà, à quelques détails près, sous la forme que nous lui connaissons aujourd'hui. À l'instar de tant de technologies nouvelles, elle connaît une origine militaire. Tout commença après la Révolution française, lorsqu'en 1795 le Directoire français promit une belle récompense à celui qui trouverait une nouvelle formule permettant la conservation des aliments. Il était en effet capital que les corps expéditionnaires disposent de réserves de nourriture suffisantes ; Napoléon savait lui-même parfaitement, selon les paroles qui lui ont été attribuées, « qu'une armée n'avance que l'estomac rempli ». Ce fut un

certain Nicolas Appert qui inventa la stérilisation dans des bocaux en verre fermés par des bouchons de liège et reçut donc des mains de Napoléon la récompense de 12.000 francs. La trouvaille fut utilisée par la marine française dès 1806.

La trouvaille n'est pas passée inaperçue en Grande-Bretagne, ennemi traditionnel de la France. L'Anglais Peter Durand, inquiet de la fragilité des bocaux de conservation en verre et plus encore de celle des bouchons de liège, eut l'idée d'utiliser des cylindres en fer étamés (un produit qui avait été découvert déjà 200 ans auparavant !). Cette invention permit, après l'une ou l'autre adaptation pendant les années qui suivirent, d'approvisionner en conserves la navy et les troupes des colonies britanniques de l'époque. C'est en Amérique que la première véritable fabrique de conserves à « finalité civile » fut créée. Ici aussi, c'est une guerre qui fit le succès de l'invention (la guerre de Sécession). Durant cette guerre, les futurs vétérans avaient pu apprécier la qualité des conserves et, une fois de retour chez eux, ils s'en firent les ardents défenseurs.

En Belgique

Chez nous également, les boîtes de conserve sont entrées dans les

mœurs dès le milieu du 19^e siècle, comme on peut le constater en feuilletant les livres de certains cuisiniers comme Cauderlier. Même si les boîtes de conserve n'étaient pas encore produites à l'échelle industrielle, un changement s'est vite opéré. La crise alimentaire des années 1870-1880 a provoqué l'amorce, entre autres dans la région entre Bruxelles, Malines et Louvain, d'une réorientation de l'agriculture classique vers l'horticulture, la culture de légumes prenant ainsi une importance nette. C'est dans le sillage de cette évolution que Marie Thumas créa en 1886 sa première fabrique de boîtes de conserves à Louvain.

Si l'usage de la boîte de conserve était bien établi au milieu du 19^e siècle, le moyen d'ouvrir cette fameuse boîte n'existait alors pas (encore) dans sa version ménagère ! Lors de l'achat au magasin, il était plus facile que le commerçant ouvre la boîte, après quoi le client devait rentrer chez lui avec la boîte ouverte... sans se salir. Il fallait ensuite naturellement consommer le produit le jour même !

Sources : www.cancentral.com, www.ibeivi.be/Teksten/GeschiedVerpakking.htm; Jean Sarens 2001, www.cagnet.be/project/cauderlier.htm ; België kookt. De eeuw van Cauderlier 1830-1930