



du sulfite dans la viande? (p. 8)

actualité

langue bleue: nouvel épisode

dossier

nouveau business plan

faits et chiffres

le point de contact

sachez ce que vous mangez

retrait ou rappel

actualité langue bleue: un nouveau virus?

Début de l'année, un nouveau chapitre a une fois de plus été consacré à la fièvre catarrhale qui préoccupe nos secteurs bovin et ovin depuis déjà l'été 2006. Le laboratoire européen de référence pour cette maladie qui est établi à Pirbright en Angleterre était alors parvenu à établir la présence de BTV11 dans un échantillon de sang d'une vache de Flandre orientale.

Cette constatation s'est finalement avérée ne pas être un cas isolé. Lors de l'enquête initiée par l'Agence alimentaire, suite à cette découverte, le laboratoire belge de référence, CERVA, a en effet encore découvert qu'une dizaine d'autres exploitations de bovins semblaient avoir été contaminées par le virus. Tous les élevages se situent dans les provinces d'Anvers, du Limbourg, de Flandre orientale et du Brabant flamand, au nord de l'E40 et à l'est de Gand. Il s'est à chaque fois avéré que seul un animal ou quelques animaux avaient été en contact avec le virus et des symptômes de maladie n'ont en aucun cas été constatés.



Ces constatations et un premier décryptage limité du code génétique du virus ont alimenté l'hypothèse selon laquelle il ne s'agissait probablement pas ici d'un virus sauvage mais plutôt d'un virus vaccinal vivant. Les virus vaccinaux vivants (voir également encadré) peuvent, il est vrai, comme le ferait également un virus sauvage, se propager parmi les ruminants par l'intermédiaire de moucherons (*Culicoides* sp.) mais ils ne sont heureusement pas pathogènes étant donné qu'ils sont atténués à tel point qu'ils ne provoquent plus la maladie. Il n'y a donc aucune raison de prendre de vastes mesures de sécurité.

Agence fédérale
pour la Sécurité de la
Chaîne alimentaire

Éditeur responsable

Gil Houins, CA-Botanique
Food safety Center, 8^{ème} étage
Boulevard du Jardin botanique 55, 1000 Bruxelles

Abonnements

Le bulletin de l'AFSCA est distribué gratuitement.
Surfiez www.afsca.be - publications - bulletin.

Ont contribué à ce numéro

Gil Houins, Pierre Cassart, Philippe Houdart, Paul Coosemans, Yasmine Ghafir, Lieve Busschots, Julie Berger, Nathalie Deltour, Benoît Delmotte, Marie-Anne Manandise, 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 Communication (adresse ci-contre).

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.



En attendant d'autres analyses devant confirmer cette hypothèse, l'Agence alimentaire a décidé, en concertation avec la Commission européenne, de donner des garanties temporaires supplémentaires à nos partenaires commerciaux: dans une zone d'une vingtaine de kilomètres autour des cas connus de BTV11 (ce que l'on appelle la zone de contrôle temporaire), tous les animaux d'élevage et d'engraissement doivent être soumis à un test de dépistage du BTV avant de pouvoir être mis sur le marché intracommunautaire.

Le BTV11 n'avait encore jamais été constaté en Europe. Cette variante de la fièvre catarrhale est bien connue en Afrique subsaharienne, en Amérique du Nord, Amérique centrale et Amérique latine ainsi qu'en Asie du sud-ouest. Pour autant que l'on sache, il n'y a qu'en Afrique du Sud que l'on procède à une vaccination préventive contre ce sérotype. Tout comme ce fut également le cas en octobre dernier avec BTV6 aux Pays-Bas et en Allemagne, la question se pose de nouveau de savoir comment un virus exotique s'est retrouvé dans notre cheptel. L'importation illégale d'un vaccin sud-africain est donc probable. La constatation du BTV11 a, à tous égards, encore confirmé une chose : la langue bleue n'a pas encore dit son dernier mot.



Un virus échappé du laboratoire?

L'année dernière, notre pays et les pays limitrophes ont vacciné des millions de bovins et ovins contre le BTV8. Ailleurs en Europe, le cheptel est également vacciné contre d'autres sérotypes (e.a. 1, 2, 4 et 9). L'hypothèse selon laquelle des virus BTV11 et BTV6 peuvent provenir de vaccins vivants atténués utilisés en Afrique du Sud suscite des questions quant à leur voie d'importation.

A l'exception de l'Italie, tous les états membres de l'Union européenne utilisent en effet des vaccins inactivés. La sécurité de tels vaccins inactivés est garantie car, contrairement aux vaccins vivants affaiblis, ils ne contiennent jamais de virus vivant mais uniquement des particules de virus ou des virus préalablement tués. Après injection à un animal, un virus inactivé stimule uniquement son immunité et ne se multiplie pas.

En revanche, un virus vaccinal vivant comme BTV6 et BTV11, quoique atténué, se multipliera une fois administré et peut donc être transmis à un autre animal par l'intermédiaire de culicoïdes, comme c'est également le cas pour un virus sauvage. Une telle propagation n'est pas un problème aussi longtemps que le virus vaccinal reste suffisamment atténué et ne redevient pas pathogène.

Et c'est justement là que la bât blesse parfois pour les vaccins vivants affaiblis contre la fièvre catarrhale. Par le passé, il y a en effet déjà eu des cas où le virus n'avait pas été suffisamment atténué ou redevenait pathogène après un certain temps. Le virus se comportait donc comme un virus sauvage et occasionnait aussi des problèmes cliniques, parfois même plus nombreux. C'est la raison pour laquelle la Belgique et la plupart des états membres de l'Union utilisent uniquement des vaccins inactivés sûrs pour protéger leur cheptel contre la fièvre catarrhale.

un nouveau business plan pour l'agence alimentaire

Le 20 février, la ministre Sabine Laruelle a approuvé le nouveau business plan 2009 – 2011 pour l'Agence alimentaire. Avec ce nouveau plan sont fixés les objectifs stratégiques pour les prochaines années. Ainsi sont dessinées les lignes de forces du processus d'amélioration permanente auquel l'AFSCA s'est engagée dès sa création.

Ce business plan est le troisième : le premier, de la main du premier Administrateur délégué, Monsieur Luc Beernaert, datait déjà de 2000 et visait à donner forme à la vision stratégique globale autour de laquelle serait articulée l'action de l'AFSCA. L'accent y était mis très fortement sur l'introduction de l'autocontrôle. Dans le deuxième business plan établi par Monsieur Piet Vanthemsche pour la période 2005 – 2008, la base était jetée pour le financement actuel de l'AFSCA et l'évolution de son plan de personnel en fonction de la généralisation de l'autocontrôle.

Dans le business plan rédigé par l'actuel Administrateur délégué Gil Houins, l'accent est évidemment mis en premier lieu sur une sécurité de plus en plus grande de la chaîne alimentaire.

En vue de l'évolution souhaitable d'un service de pur contrôle vers un service public au service des citoyens et de la société, un certain nombre d'initiatives devront être développées en vue de permettre une approche encore plus humaine des contrôles et une réelle simplification administrative. En outre, l'accent devra être mis encore davantage sur l'information et la sensibilisation de groupes-cibles, souvent difficilement accessibles et où beaucoup d'irrégularités sont constatées.

La promotion de l'application de l'autocontrôle par les établissements demeure un objectif extrêmement important. Outre la sensibilisation et l'information, une série de stimuli sont prévus, comme l'attribution d'un signe de reconnaissance visuel (Smiley), provisoirement uniquement dans le secteur Horeca, mais qui pourra être étendu aux secteurs du commerce de détail. Un système d'incitants financiers significatif (bonus/

malus sur la contribution annuelle) doit venir en appui de l'ensemble.

Grâce à l'augmentation de la dotation, des corrections ont pu être apportées au système de financement qui est en vigueur depuis 2006.

Pour ceux qui veulent en savoir plus: le nouveau business plan peut être téléchargé à partir du site web de l'AFSCA, et il est aussi disponible en version imprimée.

Objectifs stratégiques

Le nouveau business plan fixe les développements pour les trois prochaines années dans 12 objectifs stratégiques. Ceux-ci constitueront dans les prochains mois la base de plans opérationnels impliquant tous les services de l'AFSCA.

Le lecteur intéressé sera tenu au courant via le site web de l'AFSCA de la progression de ces diverses réalisations.

Les 12 objectifs stratégiques sont les suivants :

- Une chaîne alimentaire de plus en plus sûre
- Une Agence acceptée par les opérateurs et reconnue par la société
- Une Agence transparente
- La promotion de l'autocontrôle
- Vers une simplification administrative
- Une Agence professionnelle et exigeante en termes de résultats
- Une collaboration optimale public/privé
- Une collaboration constructive et efficace avec d'autres instances officielles
- Une gestion intégrée de l'information et des données (ICT)
- Des garanties sur la qualité des services rendus
- Le développement durable à l'AFSCA
- Un rôle significatif dans le contexte international

le point de contact pour le consommateur

Un réel bénéfice pour les groupes-cibles difficilement accessibles

Le point de contact de l'Agence alimentaire a été mis sur pied début 2002. Il fait partie du service Communication, l'un des services de l'Administrateur délégué. C'est la «porte d'entrée» à l'Agence pour le consommateur qui peut y adresser ses questions ou y déposer une plainte. Les chiffres relatifs aux questions et plaintes traitées en 2008 sont entre-temps connus. Il en ressort qu'un nombre croissant de personnes font appel au point de contact.

« C'est grâce à la notoriété sans cesse grandissante du point de contact que les citoyens parviennent facilement à s'informer au sujet de la sécurité alimentaire »

Sur un total de 2.256 plaintes déposées en 2008, après examen 1.103 d'entre elles se sont avérées fondées, 1.076 non fondées et 77 indéterminées, ce qui signifie qu'il n'a pu être prouvé sans équivoque que la plainte était fondée ou non fondée. Les principales plaintes parvenues au point de contact en 2008 se rapportent aux aspects suivants :

- plaintes concernant l'hygiène : 873
- plaintes concernant la législation tabac : 395 (plaintes uniquement relatives à des lieux contrôlés en temps normal par l'AFSCA)
- plaintes concernant les méthodes de conservation, par exemple la température dans les comptoirs réfrigérés: 300
- plaintes concernant des «intoxications alimentaires potentielles»: 210
- plaintes concernant le bien-être animal : 114

Toutes les plaintes, même les anonymes, sont enregistrées et examinées.

ISO 9001

Le point de contact pour le consommateur a obtenu une certification qualité ISO 9001 pour son traitement des plaintes. Un suivi, une évaluation et une amélioration en continu de son fonctionnement sont prévus. Le traitement d'une plainte se déroule de la manière suivante :

- le plaignant reçoit un accusé de réception
- chaque plainte est enregistrée
- la plainte est transmise à l'Unité provinciale de Contrôle concernée (UPC)
- l'UPC examine la plainte et mène l'enquête
- le plaignant est informé, dans un délai d'une semaine après réception des résultats d'examen, si sa plainte est fondée, non fondée ou indéterminée.

Le délai de traitement moyen d'une plainte au cours du dernier trimestre 2008 s'élevait à 15,5 jours.

En cas de plaintes fondées, un avertissement ou un PV est rédigé en fonction de la gravité de la constatation et, dans les cas les plus extrêmes, on peut procéder à la fermeture de l'établissement incriminé si la santé publique court un danger direct. De nouveaux contrôles suivront éventuellement afin de vérifier que l'opérateur s'est mis en règle.

Notoriété

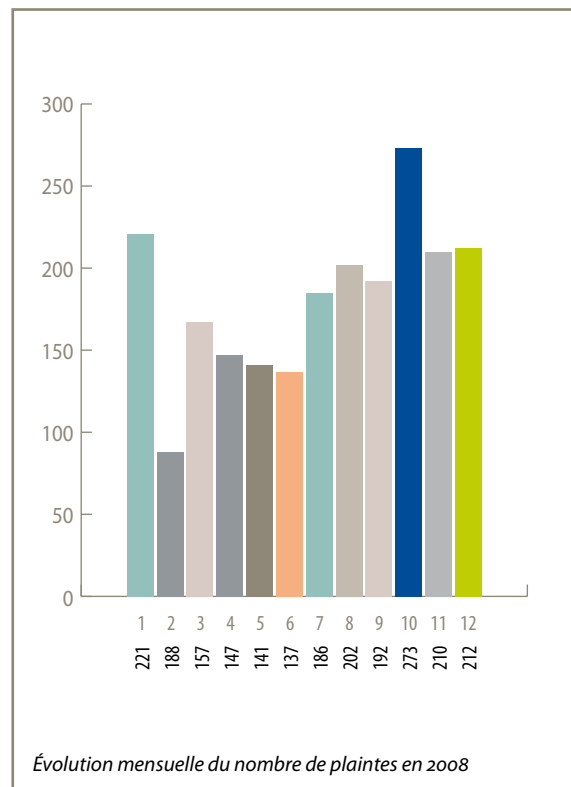
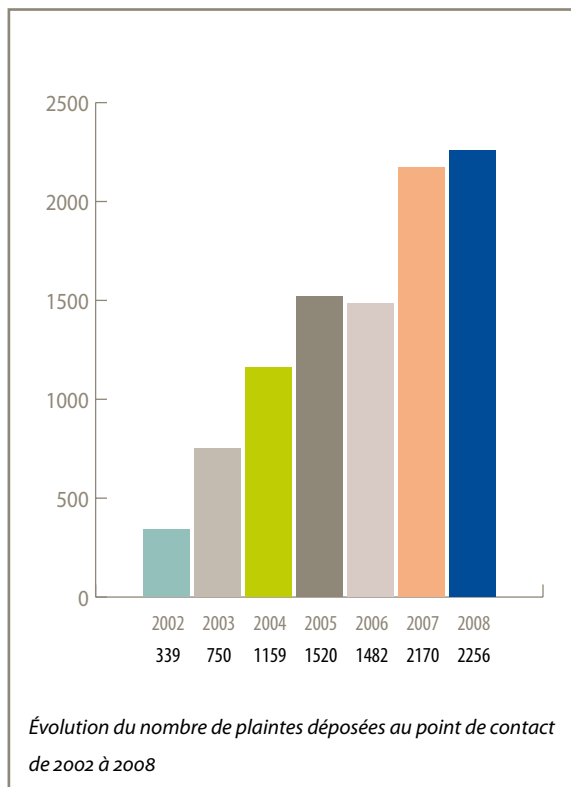
C'est la notoriété croissante de l'AFSCA, notamment grâce à sa présence lors des différentes foires, et la prise de conscience de plus en plus grande du consommateur qui peuvent expliquer l'augmentation constante du nombre de plaintes (1.500 plaintes en 2006 et 2.256 en 2008).

De la même manière, les visites du site internet de l'AFSCA illustrent bien la situation :

- 2007 : 627.472 visiteurs dont 18.343 qui se sont rendus à la rubrique du point de contact
- 2008 : 673.494 visiteurs dont 19.756 qui se sont rendus à la rubrique du point de contact

Un facteur important est sans aucun doute également le meilleur enregistrement des plaintes par l'AFSCA. Ce n'est que depuis septembre 2008 que les plaintes introduites directement dans les services extérieurs sont également enregistrées de façon centralisée. 695 plaintes ont ainsi été enregistrées au dernier trimestre de 2008, contre 425 au dernier trimestre 2007.





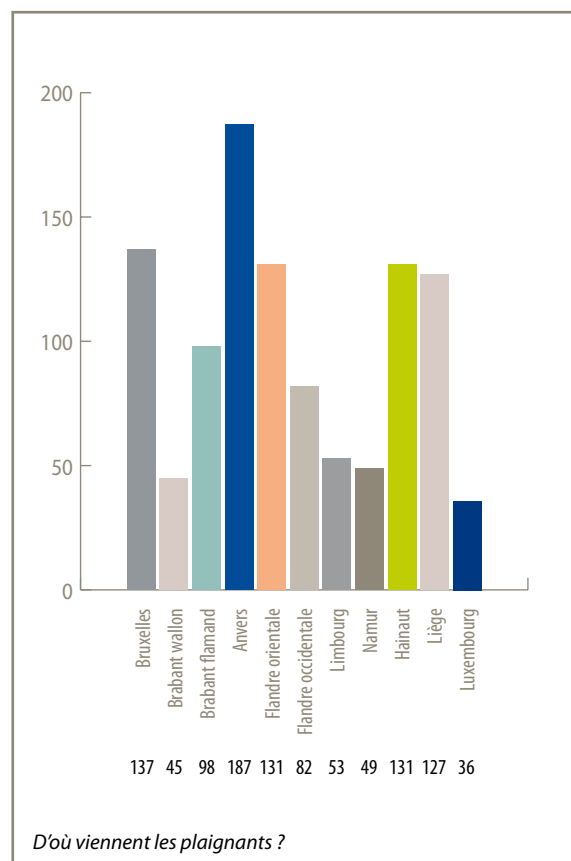
Valeur ajoutée

Le point de contact constitue, sans aucun doute, un point d'entrée permettant une large accessibilité à tous les consommateurs.

L'augmentation du nombre de plaintes depuis 2006 n'est aucunement due à une dégradation de la sécurité alimentaire auprès de nos opérateurs. Au contraire, notre alimentation n'a jamais été aussi sûre.

C'est grâce à la notoriété de plus en plus grande du point de contact que des citoyens qui, en temps normal, affichent peu d'intérêt pour la sécurité alimentaire, parviennent facilement à s'informer sur ce sujet.

Les consommateurs peuvent adresser leurs plaintes et questions au point de contact via le numéro de téléphone gratuit **0800.13.550** les jours ouvrables de 9 à 17h).



sachez ce que vous mangez

retrait du marché ou rappel de produit?

Voilà le genre d'annonce que vous entendez parfois à la radio ou que vous lisez dans le journal. «Les pots de confiture de la marque X ont été retirés du marché... car des fragments de verre sont susceptibles de se retrouver dans certains pots.» Ou encore, «la chaîne de supermarchés Y rappelle un lot de crevettes surgelées de sa propre marque. Si vous avez acheté ce produit, ne le consommez pas et rappez-le au magasin, vous serez remboursé». Suit alors une description du produit, avec numéro de lot, date de péremption, et éventuellement l'origine, une photo de l'emballage...

Il semble logique qu'une firme soit soucieuse de la satisfaction de ses clients et ne vende plus un produit qui présente un défaut voire le rembourse s'il a déjà été vendu. Mais saviez-vous qu'il s'agit là également d'une obligation légale ?

Notification obligatoire

Selon la législation¹ tout opérateur de la chaîne alimentaire qui a des raisons de penser qu'un produit qu'il a importé, produit, cultivé, transformé, vendu ou qu'il a encore en sa possession peut être préjudiciable à la santé humaine, animale ou végétale, doit entreprendre trois actions :

- Prendre immédiatement des mesures afin de limiter le risque (par exemple bloquer les produits, les retirer du marché ou les rappeler, voir plus loin)
- Informer immédiatement l'Agence alimentaire du risque constaté et des mesures prises
- Informer ses clients et, si nécessaire, le public.

Quelques exemples de notifications: présence de bactéries pathogènes au-delà du seuil autorisé ou en quantité dangereuse pour le consommateur, présence de contaminants au-delà

de la norme, résidus d'antibiotiques, contamination (par exemple par de l'huile pour machines), un animal qui présente des symptômes d'une maladie contagieuse, des ustensiles de cuisine non conformes, des fragments de verre dans une préparation, ...

Réduire le risque

Les mesures à prendre dépendent du produit concerné et de l'endroit où il se trouve au moment où l'on constate le problème.

1. S'il s'agit de matières premières qui présentent un danger (même si celui-ci pourrait être éliminé plus tard dans le processus de production), il faut bloquer le produit (il ne peut plus être utilisé). Si le risque est extérieur à l'établissement, l'AFSCA doit être informée du fournisseur responsable.
2. Lorsque le problème provient du processus de fabrication ou de transformation, le stockage ou le transport, le producteur doit avertir l'AFSCA si le produit n'est plus sous son contrôle. Il doit alors immédiatement retirer le produit du marché ou, si le produit est déjà parvenu jusqu'au consommateur et présente un risque inacceptable pour la santé, rappeler le produit et en informer les acheteurs et les consommateurs au moyen d'un communiqué de presse.

Retrait du marché ou rappel des produits ?

Il existe une gradation de trois mesures possibles :

- **Blocage** : les produits restent en place: pas d'utilisation ni de transport vers les clients. Cela signifie concrètement pour les fabricants ou importateurs : ne plus les vendre.
- **Retrait**: consiste à retirer les produits concernés chez tous les opérateurs de la filière de production et de la distribution (sans rappel)
- **Recall ou rappel** : consiste à demander aux consommateurs de ne pas consommer ou utiliser les denrées concernées et de les ramener en magasin

Informers

C'est donc l'opérateur qui met le produit sur le marché (le producteur, l'importateur, le vendeur, ...) qui doit informer lui-même le public. S'il ne le fait pas, l'AFSCA se chargera d'informer le public et infligera un PV ou amende au contrevenant. En pratique c'est le fabricant ou importateur qui communique pour les produits à sa marque. Si une denrée est à la marque du distributeur, c'est ce dernier qui le fera. Le moyen le plus couramment utilisé pour diffuser ce type d'information est le communiqué de presse, où l'on mentionne :

¹ A.R. du 14/11/2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire et A.M. du 22/01/2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire

en bref

comité scientifique de l'afsca renouvelé

- toutes les informations permettant d'identifier le produit (nom, marque, n° de lot, date de péremption, si possible une photo)
- les coordonnées complètes du fabricant (+ n° d'agrément éventuel...)
- la nature du danger (contaminant, bactéries...)
- les conseils au consommateur (destruction, reprise...)
- le point de contact de la firme

De plus, le producteur ou le vendeur peut toujours diffuser des avis ou des informations supplémentaires.

Dans certains cas (par exemple si le produit n'est distribué que localement), une communication plus limitée est possible moyennant l'autorisation de l'AFSCA, par exemple au moyen d'affiches.

Vous pouvez consulter les communiqués de presse relatifs aux rappels de produits sur le site internet de l'AFSCA www.afsca.be, à la rubrique Consommateurs > Retrait de produits.



Mise en place d'un Comité scientifique renouvelé à l'AFSCA

Par l'arrêté royal du 27 janvier 2009, 22 membres du Comité scientifique de l'AFSCA ont été nommés pour un mandat de 4 ans. La composition du Comité peut être consultée sur le site internet de l'Agence (<http://www.favv-afsca.fgov.be/comitescientifique/membres.asp>).

Le Prof. Em. Dr. Ir. André Huyghebaert et le Dr. Ir. Luc Pussemier ont été élus respectivement Président et Vice-président du Comité.

L'expertise des membres du Comité scientifique couvre des disciplines variées dans le domaine étendu de la sécurité alimentaire, telles que : lutte contre les maladies animales, zoonoses, résistance aux antibiotiques, épidémiologie, bio-statistique, analyse du risque, phytopathologie, phytopharmacie, engrais et amendements de sols, nématologie, contaminants chimiques et pesticides, analyse des résidus, mycotoxines, gestion de la qualité, technologie des denrées alimentaires et science des procédés alimentaires, alimentation, allergènes alimentaires, pathogènes alimentaires, expertise des animaux, biologie moléculaire et organismes génétiquement modifiés, toxicologie humaine, intoxication alimentaire, bromatologie, alimentation humaine, relation entre alimentation et santé, recommandations alimentaires et valeur nutritive.

Le Comité scientifique délivre, sur base indépendante, des avis scientifiques sur toutes les questions qui relèvent de la compétence de l'Agence. Dans le cadre de son travail quotidien, le Comité scientifique fait appel au Secrétariat scientifique de la Direction générale de la Politique de Contrôle ainsi qu'à un réseau d'experts externes.

Une quarantaine d'avis sont émis chaque année, soit à la suite d'une demande de l'Administrateur délégué, soit de sa propre initiative. Ces avis sont publics et sont donc publiés sur le site internet de l'Agence.



Peut-on ajouter du sulfite à la viande pour en augmenter la durée de conservation ?**Une question récurrente...****La réponse est non.**

Le sulfite est un conservateur qu'on ajoute à la viande hachée, non pas tant en raison de sa capacité à freiner la formation de germes que dans le but de conserver à la viande hachée sa couleur rouge.

En d'autres termes, il fait en sorte que le hachis paraisse plus frais qu'il ne l'est. C'est précisément la raison pour laquelle le législateur interdit l'adjonction de sulfite à la viande. De plus, le sulfite est aussi autorisé dans certaines autres denrées alimentaire et si le sulfite est utilisé dans plus de denrées alimentaire et/ou en plus grande quantités que ce qui est autorisé par la législation, il se peut que l'ADI soit dépassé. Le sulfite est également un allergène et peut être nocif pour les personnes sensibles même en faibles quantités.

Le hachis est un produit sensible qui doit être conservé au frigo et qui doit être consommé frais. Sinon des germes pathogènes, ont l'opportunité de se développer ou de former des toxines.

Seule la viande hachée préparée peut contenir de petites quantités de sulfite à condition que ce sulfite soit autorisé dans les ingrédients utilisés.

Un test simple, réalisable chez le boucher, permet aux contrôleurs de l'Agence de vérifier s'il y a ou non du sulfite dans la viande. Tout résultat positif doit encore par après être confirmé au laboratoire.

**Un nouveau business plan pour l'Agence alimentaire**

Le 20 février, la ministre Sabine Laruelle a approuvé le nouveau business plan 2009 – 2011 pour l'Agence alimentaire. Avec ce nouveau plan sont fixés les objectifs stratégiques pour les prochaines années. Ainsi sont dessinées les lignes de forces du processus d'amélioration permanente auquel l'AFSCA s'est engagée dès sa création (voir l'article dans notre rubrique «dossier» de ce numéro). Le nouveau business plan peut être téléchargé à partir du site internet de l'AFSCA, et il est aussi disponible en version imprimée.

Les maladies animales émergentes : brochure informative à l'attention des éleveurs

Le 17 octobre 2008, l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA) et son Comité scientifique ont organisé un colloque international sur le thème des maladies animales émergentes. Cela a conduit à l'élaboration d'une brochure informative pour les éleveurs. Cette brochure a pour objectif d'informer les éleveurs sur la situation actuelle et sur les perspectives futures en matière de maladies animales émergentes, et de leur indiquer quel rôle ils peuvent jouer pour prévenir leur apparition, limiter leur dissémination et/ou les combattre. Cette brochure est disponible sur le site internet de l'AFSCA et bientôt également sous forme imprimée.