



Votre réfrigérateur (p. 6)

### actualité

*Votre avis compte*

### faits et chiffres

*Le rapport d'activités 2009*

### dossier

*Contrôle des résidus en  
Belgique*

### sachez ce que vous mangez

*Vous et votre réfrigérateur*

## actualité

### vos avis comptent !

Comme déjà mentionné dans des numéros précédents de ce Bulletin, l'Agence alimentaire souhaite suivre de près l'évolution de la société et de cette manière adapter autant que possible sa politique aux attentes de celle-ci.

Pour cette raison précisément, notre business plan 2009-2011 prévoit l'organisation de trois enquêtes à grande échelle, une tous les trois ans. En 2008, nous avons organisé une enquête auprès de notre propre personnel, ce qui s'est traduit en un certain nombre d'actions destinées à améliorer la motivation de nos collaborateurs. En 2009, un bureau d'enquête en collaboration avec le Service public fédéral Personnel et

Organisation (SPF P&O) a interrogé un grand nombre d'opérateurs sur leur perception de l'AFSCA. Plus de 6.200 opérateurs actifs dans la chaîne alimentaire ont collaboré spontanément. Les résultats de cette enquête peuvent être consultés intégralement sur le site internet <http://www.sondagepeiling.be>. Des actions concrètes seront convenues dans les mois qui viennent avec les organisations professionnelles et leur implémentation pourra être suivie par chacun sur le site internet.

### La parole aux consommateurs !

Ces dernières semaines, le SPF P&O et la firme IVOX ont organisé pour compte de l'Agence une enquête similaire auprès des consommateurs belges. Tous les lecteurs de notre Bulletin ont reçu un formulaire d'enquête en même temps que le

Voir page suivante ➔

**Manger sain tous les jours ?  
Notre souci  
depuis 10 ans !**

Agence fédérale  
pour la Sécurité de la  
Chaîne alimentaire

#### Éditeur responsable

Gil Houins, CA-Botanique  
Food safety Center, 8<sup>ème</sup> étage  
Boulevard du Jardin botanique 55, 1000 Bruxelles

#### Abonnements

Le bulletin de l'AFSCA est distribué gratuitement.  
Surfez [www.afsca.be](http://www.afsca.be) - publications - bulletin.

#### Ont contribué à ce numéro

Lieve Busschots, Pierre Cassart, Benoît Delmotte, Nathalie Deltour, Herman Diricks, Jan Germonpré (rédaction finale et lay-out), Gil Houins, Marie-Anne Manandise, Carine Verbestel.

Imprimé à l'imprimerie de l'AFSCA.

#### 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](http://www.afsca.be)  
[info@afsca.be](mailto: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.



## un bilan dans l'ensemble positif

numéro précédent du Bulletin ; nous avons également demandé aux abonnés de notre Bulletin électronique de remplir le formulaire par le biais d'une application internet. L'enquête a également été médiatisée par le biais d'une campagne de trois jours et par l'intermédiaire des associations de consommateurs.

Dès le départ, notre plus grand souci était le suivant: comment obtenir l'idée la plus représentative possible de ce que la population belge pense de nous, de ce que les consommateurs belges attendent de nous ? En effet, le risque était très grand qu'une telle enquête ouverte suscite la réaction d'un nombre croissant de consommateurs intéressés mais non représentatif de toutes les classes de la population. C'est pourquoi, parallèlement à cette enquête ouverte, une enquête électronique a été réalisée par le biais d'un bureau d'enquête spécialisé auprès d'un panel sélectionné dans lequel toutes les couches de la population sont représentées de manière équilibrée. Les deux sondages ont été clôturés récemment. Nous attendons les résultats avec impatience. Car, en fin de compte, il s'agit ici pour nous de questions fondamentales : comment l'Agence est-elle perçue par les consommateurs, répondons-nous aux attentes des consommateurs, sommes-nous trop stricts ou au contraire trop laxistes, ... ?

Comme de coutume, nous communiquerons les résultats en toute transparence et mettrons ensuite un plan d'action en œuvre, qui pourra être suivi sur notre site internet.

### Levons déjà un coin du voile !

Même si le SPF P&O est encore pleinement occupé, avec le bureau d'enquête, à traiter les résultats (attendus pour fin septembre), nous pouvons déjà donner quelques premières impressions.

Dans le groupe des « consommateurs intéressés », on trouve un peu plus d'hommes que de femmes, alors que c'était l'inverse dans le panel sélectionné. Le niveau de formation semble également un peu plus élevé chez les « consommateurs intéressés ». Et il semble que les jeunes consommateurs (< 29 ans) s'identifient moins au groupe des « consommateurs intéressés ».

Plus de détails dans notre prochain numéro...

### Présentation à la presse du rapport d'activité 2009

Comme chaque année, la fin juin est pour AFSCA l'heure du bilan de l'année écoulée. Ce 29 juin encore, devant un parterre de journalistes de la presse écrite et audiovisuelle, micros ouverts et calepins en main, l'Administrateur délégué, Gil Houins, a tiré les grands enseignements d'une année d'activité de l'Agence.

En un mot comme en cent, si dans l'ensemble le consommateur peut avoir confiance dans les denrées alimentaires belges, certains secteurs, comme l'horeca ou certaines exigences légales comme l'étiquetage des produits, posent encore problème.

Un challenge positif : près de 40% de contrôles en plus... malgré une économie de 15 millions sur les deniers publics !

En 2009, les 556 inspecteurs et contrôleurs de l'AFSCA ont effectué plus de 145.000 contrôles au niveau des différents secteurs de la compétence de l'Agence (soit 37% de plus qu'en 2008), effectuant entre autres plus de 60.800 échantillonnages. Ces échantillons sont pour partie analysés par nos 5 laboratoires accrédités et par 57 autres laboratoires avec le soutien de 10 laboratoires nationaux de référence. Mieux encore, cette spectaculaire augmentation a été réalisée alors que l'Agence, dans le cadre d'une gestion rigoureuse de

son budget, réalisait une économie de 15 millions d'euros par rapport aux dépenses prévues.

Le Point de contact pour le consommateur – 0800 13550 – a lui aussi enregistré un accroissement du nombre de plaintes (30%) par rapport à 2008 (surtout en matière d'hygiène des locaux et des personnes ainsi que du respect des températures prescrites).

Il ne faut évidemment pas voir dans ce résultat une quelconque dégradation du « climat » sécurité alimentaire, mais bien davantage de conscientisation des consommateurs et l'utilité indéniable du point de contact de plus en plus apprécié.



## L'autocontrôle certifié, un bonus pour la sécurité de la chaîne alimentaire !

Le taux de certification des systèmes d'autocontrôle mis en place par les entreprises augmente progressivement (8.536 fin 2009 pour 5.627 fin 2008). Un effort remarquable a été consenti par le secteur agricole (7.525 fermes complètement certifiées).

Via le système bonus-malus sur la contribution à l'AFSCA lié à la certification (50% de bonus – 60% de malus en 2010 et 100% en 2011) l'AFSCA tente d'inciter les opérateurs de la chaîne alimentaire à se faire certifier.

## La distribution et l'horeca : peuvent mieux faire !

La distribution et l'horeca restent les maillons faibles avec 72% seulement de résultats favorables.

Peut-être l'avez-vous appris, des actions de contrôle « annoncées » (max 5% des contrôles totaux) sont entreprises au niveau du secteur distribution et ce, une fois par mois dans une province différente. Ces contrôles menés avec l'appui des autorités communales permettent de sensibiliser les opérateurs à leurs obligations et à la surveillance organisée par l'AFSCA au niveau des détaillants, des cuisines collectives et de l'horeca.

C'est surtout en matière d'autocontrôle, d'infrastructure et d'hygiène (un établissement sur 2 n'est pas en ordre) que le secteur doit concentrer ses efforts. Afin de mieux informer ce secteur, l'AFSCA a mis en place une cellule de vulgarisation qui en 2009 a donné 78 sessions d'information

et touché 2.396 professionnels de la restauration (tél. 02 211 82 25).

Le contrôle de l'étiquetage fait aussi partie des missions de l'AFSCA. Si dans l'ensemble les mentions sont correctement inscrites, en ce qui concerne la mention des allergènes, 15,8% de non-conformités sont à déplorer.

Du côté des bonnes nouvelles : sur plus de 60.000 échantillons (légumes, fruits, viandes, produits laitiers, denrées alimentaires, intrants divers et autres produits) 97,7% se sont avérés conformes aux normes. Enfin, le nombre d'intoxications alimentaires collectives est en régression (96 cas, 854 personnes malades et 20 hospitalisées).

On le voit, le bilan est dans l'ensemble très positif.



## La cellule de vulgarisation de l'AFSCA

Vous êtes responsable d'une association locale de commerçants, de l'horeca, d'une fédération professionnelle, d'une antenne régionale des Classes moyennes... ? Vous faites partie des autorités communales et voulez assurer de meilleures conditions d'hygiène alimentaire dans vos cuisines d'école, homes? ... Vous êtes un boulanger, un boucher, un restaurateur, un détaillant? Regroupez-vous et contactez-nous!

### Cellule de vulgarisation AFSCA

CA-Botanique  
Food Safety Center  
Bld du Jardin Botanique 55  
1000 Bruxelles  
Tél. : 02 211 82 25  
Fax : 02 211 82 15  
[voorlichtingvulgaris@afscba.be](mailto:voorlichtingvulgaris@afscba.be)



Koen De Roover



Stijn Hermans



Carine Verbestel



Christiane Borgo

# contrôles des résidus en Belgique

Visite du commissaire européen John Dalli le 24 juin 2010 aux criées malinoises et au Poste d'inspection frontalier (PIF) d'Anvers.

John Dalli, maltais d'origine et commissaire européen pour la santé et la politique en matière de consommateurs souhaitait vérifier ce qu'il en est des contrôles des résidus en Belgique. L'Agence alimentaire a organisé une visite de travail aux criées malinoises et au PIF du port d'Anvers.

En guise d'introduction, notre Administrateur délégué Gil Houins, présente quelques données de contrôle marquantes de 2009.

Ensuite, le directeur de la criée malinoise, Chris Depooter initie le commissaire au fonctionnement de la criée et la grande importance du marché russe pour l'agriculture flamande. Luc Peeters, manager des relations externes et de la politique de durabilité prend alors la parole. Il donne un aperçu des mesures prises par les criées et les maraîchers afin de garantir la sécurité alimentaire. Il relate également en bref l'évolution du système de surveillance par contrôle pré-récolte et monitoring.

Après une brève visite à la salle de criée, monsieur Dalli et la presse (la VRT était également présente) ont été les témoins d'un contrôle avec échantillonnage de laitue par Ir. Sabina Devlieghere et John Knops, tous deux de l'UPC d'Anvers.



Le commissaire européen très intéressé, a souligné l'importance des contrôles et mesures standardisés. "Une bonne collaboration entre les autorités fédérales et européennes est nécessaire pour offrir aux personnes de l'Union européenne une alimentation saine et sûre".



Il a également annoncé que les principaux obstacles pour l'exportation européenne de fruits et légumes vers la Russie ont été supprimés. Certaines normes imposées par le passé par la Russie aux fruits et légumes européens étaient extrêmement sévères. Plus d'une fois, des fruits ou légumes ont été refusés à la frontière. Pour un grand nombre de produits, la Russie a adapté ses limites maximales en résidus en fonction des normes européennes.

La délégation est ensuite partie pour le port d'Anvers où le commissaire européen a assisté à un contrôle sur des bananes provenant de République dominicaine. Depuis fin janvier de cette année, un nouveau Règlement européen (Règlement 669/2009 de la Commission du 24 juillet 2009) est en vigueur. Celui-ci renforce le contrôle d'un certain nombre de produits importés depuis des pays non-européens à risque.

Les bananes de République dominicaine, les noix et fruits secs doivent entre autres être soumis à un contrôle plus sévère des résidus et contaminants. Ce n'est qu'une fois les résultats d'analyses connus que les produits peuvent être introduits dans notre pays. A Anvers, la démonstration d'un contrôle est réalisée par Ir. Lazlo Avonts et Flor Van Hooydonck.

La visite s'est achevée à la maison du port par une brève allocution de Luc Arnauts, Chief Commercial Officer du port d'Anvers et de John Dalli qui a remercié pour la visite.

## Contrôles des résidus en Belgique : pourquoi et comment ?

### Valeurs maximales

L'utilisation de pesticides dans les cultures de fruits, légumes et céréales laisse dans de nombreux cas des traces de résidus auxquels le consommateur est exposé.

Afin de vérifier si les pesticides sont bien utilisés (pesticides agréés pour la culture, doses et temps d'attente respectés...) et pour protéger la santé des consommateurs, la législation fixe des valeurs maximales pour les résidus (LMR) dans les denrées alimentaires. Les produits qui n'y satisfont pas ne peuvent pas être commercialisés. Depuis le 01/09/2008, les LMR en Europe ont été entièrement harmonisées (règlement (CE) n° 396/2005). Ainsi, tous les consommateurs européens sont protégés sur base de LMR identiques et la circulation de denrées alimentaires entre États membres est devenue plus facile.

L'AFSCA est chargée des contrôles: elle vérifie si les LMR sont respectées sur le marché belge et lors de l'importation.

L'AFSCA établit le programme de contrôle sur les résidus de pesticides sur base d'une évaluation du risque. Les denrées alimentaires pouvant présenter un dépassement de la LMR et qui sont beaucoup consommées sont suivies de près.

En application d'un nouveau règlement européen (CE. 669/2009 de la Commission du 24 juillet 2009), le programme de contrôle prévoit également depuis janvier 2010, des contrôles renforcés lors de l'importation de certaines denrées alimentaires, par ex. aubergine, mangue, melon... provenant e.a. de République dominicaine, de Thaïlande et de Turquie.

Les échantillonnages de produits se font à différents endroits de la chaîne alimentaire et principalement aux postes d'inspection frontaliers pour les produits importés, aux criées et dans les commerces de gros pour les produits de l'Union européenne.

### Mauvaise utilisation

Un dépassement de la LMR ne signifie pas nécessairement un danger pour le consommateur mais indique une mauvaise utilisation du pesticide. En cas de dépassement d'une LMR, on évalue le risque pour le consommateur. Si le dépassement implique un risque éventuel, on prend des mesures pour éviter la consommation du

produit concerné (retrait du marché et rappel de chez le consommateur). Si d'autres États membres sont concernés, une notification RASFF est envoyée pour les avertir du danger. Lors de chaque dépassement de la LMR une inspection a lieu chez l'opérateur responsable de la denrée alimentaire (producteur ou importateur belge) afin de pouvoir en retrouver la cause et des mesures complémentaires sont imposées.

En cas de dépassement des LMR lors de l'importation, on procède au moins à l'échantillonnage des 5 envois suivants similaires et ceux-ci sont bloqués en attendant le résultat d'analyse.

En fonction de la gravité de l'infraction, l'opérateur responsable reçoit un avertissement ou un PV (procès-verbal).

### Aucun risque pour la santé publique

Le Comité scientifique de l'AFSCA a évalué l'exposition à long terme de la population belge aux résidus de pesticides sur des fruits et légumes et en a conclu que de manière générale, il n'y a aucun risque, même pas lors de la consommation de grandes quantités de fruits et légumes.

	<b>Echantillons</b>	<b>Sans résidus décelables (conformes)</b>	<b>Avec résidus ≤ LMR (conformes)</b>	<b>Avec résidus &gt; LMR(non conformes)</b>
Fruits	720	17,2 %	77,6 %	5,1 %
Légumes	1.067	42,1 %	51,6 %	6,3 %
Céréales	27	18,5 %	81,5 %	0 %
<b>Total</b>	<b>1.814</b>	<b>31,9 %</b>	<b>62,4 %</b>	<b>5,7 %</b>

<b>Origine</b>	<b>Proportion d'échantillons</b>	<b>Non conformes (&gt; LMR)</b>
Belgique	42,5 %	4,4 %
Autres pays de l'UE	23 %	3,6 %
Pays tiers	33,5 %	9 %
Inconnue	0,9 %	0 %

Les fruits et légumes importés de pays en dehors de la Communauté européenne ont montré proportionnellement plus de dépassements de LMR que ceux produits dans les États membres.

Plus d'information sur les résultats de contrôle des résidus de pesticides par l'AFSCA : voir le rapport annuel de l'AFSCA et sur [www.afsca.be](http://www.afsca.be)

# sachez ce que vous mangez

## vous et votre réfrigérateur

Il est essentiel dans votre cuisine. Il fait partie du quotidien de votre famille. Mais êtes-vous sûr de bien connaître votre réfrigérateur ?

Cette invention magistrale pour notre confort et notre sécurité alimentaire n'est pas si ancienne. Comment conservait-on nos aliments sans cette armoire froide bien pratique ? Des morceaux de glaces étaient découpés l'hiver sur les étangs gelés. Ces blocs étaient conservés dans une glacière. Le principe consistait à stocker les blocs de glace dans des trous fermés par un couvercle isolant dans lesquels on alternait des couches de paille et des couches de glace. Comme l'air froid descend, les trous restaient froids et la glace se conservait jusqu'à l'été.

C'est au XVII<sup>e</sup> siècle que commencèrent les premières expériences pour fabriquer la glace. Mais avant 1850, rien ne fut efficace dans ce domaine. C'est en 1851 que James Harrison, imprimeur, constata l'effet réfrigérant de l'éther en nettoyant ses caractères. En comprimant l'éther pour le laisser revenir à l'état gazeux, il inventa le premier meuble réfrigérant. Ce système de refroidissement fut utilisé dans une brasserie australienne. Malheureusement, bien que son invention fût une grande avancée dans ce domaine, il fit faillite parce que son procédé était beaucoup plus onéreux que la glace récoltée des étangs. Le flambeau fut repris par d'autres inventeurs et fut couronné de succès en 1922. Baltaz von Platen mis au point le réfrigérateur à absorption à gaz en Suède. Cette année-là, le groupe Electrolux déposa le nom «fridaire» comme marque faisant partie de ses produits de vente. Le réfrigérateur domestique était né. Le terme familier «frigo» en découle.

### Mesurer la température ?

Qu'attend-on de son frigo quotidiennement ? La conservation correcte de nos aliments. Pour cela, la température doit être bien réglée et surveillée. Le seul instrument qui permet de contrôler la température de son frigo est le thermomètre ! Vous glissez un thermomètre aisément lisible au degré près dans l'endroit le moins favorable de votre réfrigérateur. Et régulièrement vous lisez la température.

Une autre méthode de contrôle consiste à plonger le thermomètre dans un verre d'eau placé dans le réfrigérateur. Ce sera la température de l'eau qui sera mesurée et non celle de l'air plus fluctuante. Durant l'été, vous avez chaud et votre réfrigérateur aussi. Il est bon de vérifier qu'il est bien réglé.

### Quelle température ?

La température n'est pas identique dans l'ensemble du réfrigérateur. Baladez votre thermomètre dans votre frigo, il vous indiquera les zones froides et les moins froides. En général, la zone la plus froide se situe dans le bas du réfrigérateur, juste au-dessus du bac à légumes. Votre frigo aura une température entre 0°C et 7°C avec une moyenne de 4°C à 5°C. Voici un petit schéma pour vous aider à bien ranger les aliments dans votre frigo.

-18°	Produits surgelés (freezer)
+5°	Œufs
+4°	Laitages, beurre, fromages, volailles
+3°	Plats cuisinés, pâtisseries fraîches, charcuteries
+2°	Viandes hachées
0 à +2°	Poissons, mollusques et crustacés
+7 à 8°	Fruits et légumes (bac)



### Ranger oui, mais comment ?

En rentrant des courses, vous stockez vos achats dans le frigo. C'est une excellente habitude. Savez-vous comment optimiser le rangement des aliments dans votre frigo? Tout d'abord, il faut que l'air circule librement. C'est la condition indispensable pour garder une température constante dans votre frigo. Evitez de « bourrer » votre frigo. Vous connaissez les zones froides à 2°C pour y ranger les viandes et poissons frais.... Dans la partie moins froide à 4°-5°C vous placez les laitages...

Pour organiser votre rangement, il est plus simple de placer tous vos achats sur la table de travail. Triez-les en fonction de l'espace où ils seront rangés. Ainsi vous n'ouvrez qu'une seule fois la porte et gardez le froid dans votre frigo. Vous serez attentif à la bonne fermeture de la porte et à l'étanchéité de son joint.

Vous venez de préparer un plat, il est encore très chaud. Attendez qu'il n'y ait plus de vapeur avant de le placer dans le frigo. Afin d'éviter de le contaminer, vous le couvrez. Vous placez les aliments non nettoyés comme les fruits et les légumes en dessous des denrées propres. Pour bien gérer votre frigo, vous serez aussi attentif aux dates de péremption. Les produits dont la date est la plus éloignée sont placés à l'arrière. Afin de ne pas les oublier, vous serez attentif à placer bien en vue les étiquettes des denrées alimentaires qui doivent être rapidement consommées.

Le givre est l'ennemi de votre garde-manger et mange de l'espace utile. Pour une bonne efficacité de votre frigo, vous n'hésitez pas à le nettoyer à l'eau chaude et au savon. Mais à quelle fréquence ? Une fois par mois est un bon rythme.

### Pourquoi garder une température entre 0°C et 4°C ?

Le froid « endort » les bactéries qui contaminent les denrées alimentaires. Il est bon de savoir que les bactéries se multiplient par 2 toutes les 20 minutes à température ambiante. Une colonie de 300.000 germes pourra en compter au moins 2.400.000 après une heure dans ces conditions. Une température inférieure à 4°C bloque la multiplication de la grande majorité des bactéries. C'est pour cela que vous pouvez conserver vos denrées plusieurs jours dans votre réfrigérateur.

Toute rupture du froid permet aux bactéries de se réveiller et de reprendre leur développement. Ce phénomène rendra votre aliment impropre à la consommation.

### Manipulé génétiquement?

**Hier, je me suis posé une question sérieuse en voyant les épis de maïs dont voici la photo. Est-ce la conséquence d'une manipulation génétique?**

**Quoiqu'il en soit, ce maïs finit normalement dans votre alimentation via la farine de maïs ou les aliments pour animaux, donc la viande ou le lait...**



Pas du tout.

Ce que vous remarquez est la conséquence de champignons du grain de maïs en train de mûrir. Cette moisissure (*Ustilago maydis*) fait gonfler le grain et lui fait prendre la forme que vous voyez, ensuite, il devient entièrement noir et se remplit d'une poudre noire, les spores du champignon.

Au stade où vous le voyez maintenant, on l'appelle "huitlacoche" et il est utilisé comme mets de choix sous le nom de "truffe mexicaine". Ce mets était d'ailleurs déjà connu des Aztèques.

La manipulation génétique n'a donc rien à voir dans l'histoire.

*(Merci à notre lecteur André Lapiere pour le sujet et la photo)*

## Pascal Houbaert nous a quitté

Pascal Houbaert, porte-parole de l'AFSCA pendant quatre ans, est décédé ce 14 août, à l'âge de 49 ans des suites d'une longue maladie. Il avait fourni ses bons et loyaux services aux pouvoirs publics pendant des années. Tout d'abord en tant que vétérinaire chargé de mission où il était actif comme expert et ensuite dirigeant pendant deux ans le service informatique de l'Institut d'Expertise vétérinaire.

Il fut l'un des pionniers de la création de l'AFSCA en tant que porte-parole et responsable de la cellule communication. En 2006, il accède à la tête de la direction Transformation et Distribution de la Politique de Contrôle.

Pascal Houbaert était considéré comme un collègue compétent et intègre, non seulement par ses collaborateurs de l'AFSCA mais également par tous les partenaires de celle-ci, parmi lesquels les représentants des consommateurs et des secteurs. Nous nous en souviendrons comme d'une personne sympathique, dotée d'un grand sens de l'humour et faisant preuve d'un fort engagement social.



bulletin de l'agence alimentaire

*Bimestriel - août-septembre 2010*

Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire  
CA-Botanique - Food Safety Center - Bd. du Jardin botanique 55 - 1000 Bruxelles

Bureau de dépôt 1000 Bruxelles X

Autorisation: P910664

Belgique - België
PP - PB.
1000 Brussel X
BC31278