



des frites! (p. 10)

actualité

dioxine en Allemagne

dossier

vos avis compte

faits et chiffres

le point de contact en 2010

sachez ce que vous mangez

des frites!

actualité dioxine en Allemagne

Pas d'incidence en Belgique mais qui disait que l'histoire ne se répétait pas ?

La crise belge de la dioxine de 1999 reste dans toutes les mémoires. Rappelons-nous les centaines d'élevages bloqués, les destructions massives de viande de volaille, de porc et de bœuf ainsi que les tonnes d'œufs et de denrées alimentaires diverses, soit un préjudice financier de quelque 440 millions €. ; ajoutons à cela une crise politique et une dévalorisation grave de l'image de nos produits alimentaires à l'étranger.

Bien sûr il y a quasiment 12 ans de cela et notre pays a d'ailleurs tiré les leçons de cet incident majeur et des contrôles à tous les niveaux sont depuis réalisés par l'Agence. Des mesures draconiennes ont été prises comme par exemple l'analyse systématique des lots de graisse animale utilisés dans l'alimenta-

tion animale et l'interdiction d'utilisation des huiles de friture et des graisses usagées pour la fabrication d'aliments pour animaux ainsi qu'une obligation de traçabilité rigoureuse depuis la matière première jusqu'aux troupeaux. Cette politique de prévention a par ailleurs été citée comme modèle par la Commission européenne afin de renforcer la législation en la matière.

Qu'est-ce que la dioxine ?

En fait, quand on parle de dioxine, on vise souvent divers types de substances – des hydrocarbures polycycliques aromatiques – dont font partie les dioxines proprement dites mais aussi les furanes et d'autres composés comme les PCB de type dioxine et d'autres encore.



Modèle 3D de la dioxine la plus toxique
(Source : Wikipedia)

Suite page suivante ➔

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.
Surfez www.afsca.be - publications - bulletin.

Ont contribué à ce numéro

Lieve Busschots, Pierre Cassart, Vera Cantaert, Paul Coosemans, Benoît Delmotte, Nathalie Deltour, Gerda Eeckhaut, Jan Germonpré (rédaction finale et lay-out), Yasmine Ghafir, Gil Houins, Marie-Anne Manandise, Jan Versnick, Eva Wevers.
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: CA-Botanique, Food safety Center, 8^{ème} étage Boulevard du Jardin botanique 55, 1000 Bruxelles
www.afsca.be info@afsca.be



Les dioxines trouvent leur origine dans des activités humaines (incinération des déchets, métallurgie, chimie, trafic routier...), mais également des phénomènes naturels tels que des incendies, éruptions volcaniques etc.

Le danger de ces substances est la bioaccumulation chez les êtres vivants et la grande persistance dans les sols et les graisses.

Leurs effets toxiques sont très importants, multiples et graves. Elles agissent sur les systèmes hormonal, neuronal, reproductif et immunitaire.

Que s'est-il donc passé en Allemagne ?

Durant les mois de novembre et de décembre un fabricant de biodiesel a fourni des lots d'acides gras techniques à un fabricant de graisses destinées à la fabrication d'aliments pour animaux. Environ 3.000 tonnes de graisse ont été produites à partir des lots potentiellement contaminés par des dioxines et ont été livrées à 25 fabricants d'aliments pour poules pondeuses, poulets de chair, bovins et porcs à l'engrais dans différents Länder allemands. Plus de 4700 exploitations agricoles ont ainsi été concernées et bloquées en attendant le résultat des analyses et des enquêtes.

Actuellement, les exploitations sont progressivement libérées en Allemagne et l'enquête est en cours afin de déterminer l'origine exacte de la contamination ainsi que les responsabilités.

Les pays européens ont été informés via le système RASFF à partir du 28 décembre 2010 de l'incident. L'AFSCA a mené immédiatement une enquête en Belgique sur la présence éventuelle de produits suspects. Heureusement aucune denrée et aucun aliment pour animaux provenant des exploitations touchées n'ont été commercialisés en Belgique et les échantillonnages

réalisés sur des volailles et d'oeufs en provenance d'Allemagne se sont avérés conformes. Notre pays n'était donc pas concerné !

On le voit, rien n'est jamais acquis dans le domaine des contaminations et une surveillance de chaque instant est indispensable dans le domaine de la sécurité alimentaire.

Analyse

Pendant la «crise de la dioxine» en 1999, il s'est avéré que la capacité d'analyse était alors insuffisante. A l'époque, le coût d'une analyse s'élevait entre 950 € et 1250 €, et il fallait attendre jusqu'à 3 semaines avant d'en connaître le résultat.

Grâce à l'optimisation des méthodes, le délai d'analyse a été réduit à 2 à 4 jours, pour un coût d'environ 450 €.

En outre, grâce à l'utilisation d'une méthode de screening (Calux), la capacité est aujourd'hui beaucoup plus élevée. Alors qu'auparavant, on ne pouvait analyser que quelques dizaines d'échantillons par semaine, la capacité est à présent de quelques centaines d'échantillons par semaine. Le prix actuel pour cette méthode se monte à 250 € par échantillon.



votre avis compte !

Dans notre numéro de septembre 2010, nous avons déjà abordé brièvement notre enquête auprès des consommateurs. Aujourd'hui nous vous en présentons les résultats. Evidemment, cela ne s'arrête pas là. Nous tirerons les conclusions et nous adapterons notre politique lorsque c'est nécessaire.

La parole aux consommateurs !

Vous, les consommateurs belges, avez eu la parole dans cette enquête. L'enquête a été organisée en collaboration avec le SPF Personnel et Organisation et comportait 2 grandes parties : un large groupe de personnes particulièrement intéressées (enquête ouverte = ceux qui ont réagi aux annonces dans la presse, via les organisations de consommateurs, les abonnés à ce Bulletin,...) et un panel méticuleusement sélectionné par iVOX, un bureau privé spécialisé. La sélection a été faite sur base des critères suivants : sexe, âge, niveau d'études et le domicile (région). Ainsi, 1.321 personnes ont été interrogées et leurs réponses sont représentatives de la population belge.

Le profil de ce panel s'écarte considérablement du profil du groupe (3.004) qui a réagi spontanément à notre appel. Ainsi, l'âge des personnes interrogées est plus élevé que celui du panel, relativement plus d'hommes et de francophones ont participé et le niveau d'études est plus élevé. 7,6 % des personnes du panel ont mentionné qu'elles sont professionnellement actives dans la chaîne alimentaire, alors que ce chiffre augmente à 30 % pour les participants à l'enquête ouverte. Dès lors, il n'est pas étonnant que les résultats des réponses diffèrent considérablement. Il est évident que, lors de l'analyse des résultats, les chercheurs se sont surtout concentrés sur les résultats de l'enquête



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

www.afsca.be ou appelez gratuitement le 0800 13 550



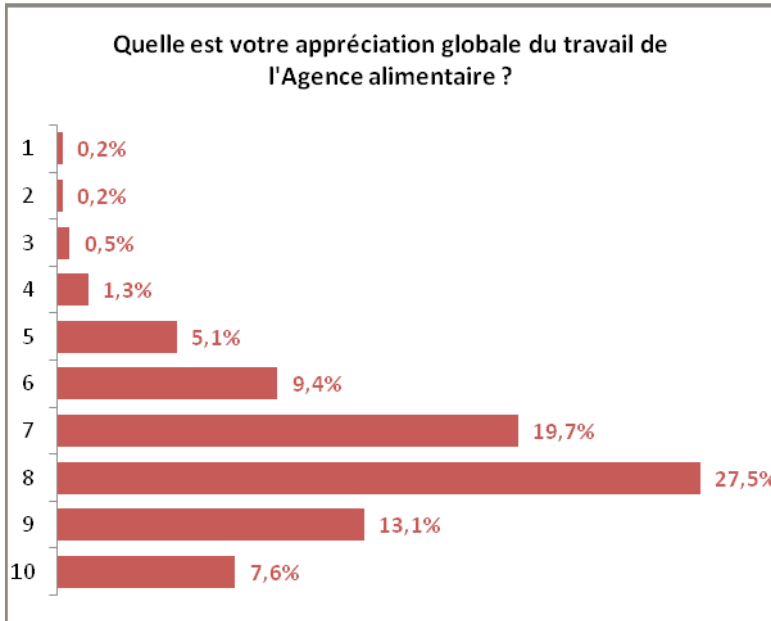
par panel. Cependant, les résultats de l'enquête ouverte permettent des comparaisons intéressantes. Seuls les résultats de l'enquête ouverte sont repris dans cet article.

Le questionnaire a essentiellement sondé les aspects alimentation sûre et sécurité des aliments que le consommateur trouve importants, ainsi que la perception qu'a le consommateur des activités de l'AFSCA. Les rubriques suivantes ont été proposées à toutes les personnes interrogées :

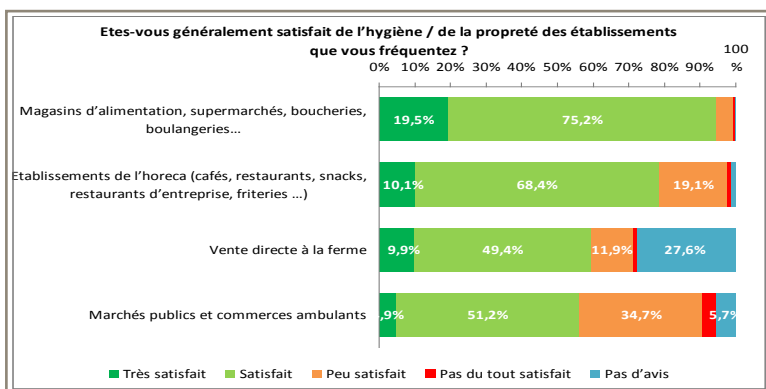
- la signification et l'importance de la sécurité des aliments
- les organismes qui s'occupent de la sécurité des aliments
- la connaissance de l'Agence alimentaire
- l'utilité des activités de l'Agence alimentaire en matière de sécurité alimentaire
- l'appréciation du travail de l'Agence alimentaire
- l'hygiène/la propreté des établissements
- les mentions sur les étiquettes des aliments préemballés
- le point de contact pour les consommateurs
- les affiches d'autorisation de l'Agence alimentaire affichées dans le commerce de détail et l'horeca
- le smiley-AFSCA
- l'évolution de la sécurité des aliments

Les consommateurs belges semblent bien connaître l'AFSCA. Seules 11 % des personnes interrogées ne connaissent pas du tout l'Agence alimentaire. De plus,

les consommateurs considèrent l'AFSCA comme la référence par excellence pour l'alimentation saine (82,9 %). Sans être excessif, on peut donc dire que l'AFSCA est devenue « une valeur établie » en 10 ans à peine. Les chiffres de satisfaction montrent également que, globalement, l'AFSCA fait du bon travail. Les consommateurs donnent un score moyen de 7,6 sur une échelle de 1 à 10. Soit en d'autres mots : le consommateur est largement d'accord pour dire qu'il y a suffisamment de contrôles et que les contrôles de l'AFSCA sont suffisamment sévères. Les consommateurs ont également l'impression que l'AFSCA aborde et maîtrise les incidents de manière suffisamment efficace.



L'enquête montre que les consommateurs attachent beaucoup d'importance à (par ordre décroissant) : la fraîcheur de l'aliment, l'hygiène de l'établissement, l'absence de dangers, le respect des normes et, en dernier lieu, la valeur nutritionnelle. Comme on le voit dans le tableau ci-après, le consommateur semble satisfait de l'hygiène dans les commerces, avec un bémol pour le commerce ambulants.



En outre, 83% des consommateurs estiment que la sécurité alimentaire a positivement évolué au cours des 10 dernières années.

Sur le plan de la visibilité de l'AFSCA, certains éléments font toutefois défaut. Ainsi, le point de contact, destiné aux consommateurs qui peuvent y poser leurs questions ou déposer des plaintes à propos de la sécurité ou de la

qualité de leurs aliments, n'est connu que de 8 % des consommateurs. Cependant, 77% des consommateurs n'hésiteraient pas à faire appel à ce point de contact, si nécessaire. Il apparaît également que le fameux smiley du secteur horeca est peu connu : seuls 45,1 % des consommateurs savent que ce sigle signifie que l'établissement dispose d'un système d'autocontrôle certifié. Par contre, les affiches d'autorisation de l'horeca et du commerce de détail sont nettement mieux connues : 63 % des consommateurs déclarent avec raison que ces affiches signifient que l'activité commerciale de l'établissement a été autorisée par l'AFSCA.

Enfin, l'enquête demandait aux consommateurs de préciser quelques caractéristiques de leur profil : âge, domicile (région), niveau d'études, homme/femme, actif dans la chaîne alimentaire, si la personne fait habituellement les courses. Cela doit nous permettre de mieux cibler nos actions et plus particulièrement nos campagnes d'information aux souhaits et besoins des consommateurs. Les résultats montrent que 60 % des consommateurs les plus critiques sont des femmes, environ la moitié a plus de 50 ans et que 83 % font également les courses. Les personnes les moins concernées sont pour 55 % d'entre eux des hommes, 69 % de moins de 50 ans, et sont ceux qui font le moins souvent les courses parmi tous les groupes interrogés.

Site web «sondages»

Les résultats complets de cette enquête peuvent être consultés sur le site web, créé spécialement à cet effet : <http://www.sondagepeiling.be>.

Vous pouvez également recevoir un exemplaire sur simple demande (info@afscabe ou n° tél. 0800 13 550).



chapeau bas, les champignons !

Surplombant la Vallée du Geer, à l'ouest et au nord du village, sur le fil de la frontière entre les provinces de Liège et du Limbourg, s'étendent sur plus de 10.000 m² les grottes de Wonck, paisible bourgade de la commune de Bassenge. Exploitées depuis l'époque du néolithique pour ses gisements de silex et de tuffeau (pierre faite de sable sédimenté au Crétacé), leur origine daterait donc de plus de 2000 ans ; le silex servant à la fabrication d'outils, le tuffeau de matériau de construction. Certains auteurs relatent que les Omaliens (habitants de la vallée du Geer au néolithique) seraient les premiers agriculteurs et potiers de Belgique.

Ce sont ces grottes que Monsieur Albert Hendriks, l'âge de la retraite venu après avoir été agriculteur pendant 45 ans, a acquises en même temps que les prairies situées quelques 12m plus haut à la surface. Bien sûr, il n'en est pas le premier occupant ; les Romains s'y installèrent déjà et une champignonnière a profité de son microclimat particulier (+/- 10°C toute l'année) pour se développer au début du XX^{ème} siècle. Ces grottes servirent aussi régulièrement d'abri pendant les nombreuses guerres que subirent nos régions et, comme l'attestent les nombreux graffitis encore visibles sur les parois, particulièrement lors des attaques de V1 pendant la deuxième guerre mondiale. Petite note rose : quelque 2 ou 3 bébés y ont vu le jour pendant cette époque troublée.

Mais revenons à nos champignons !

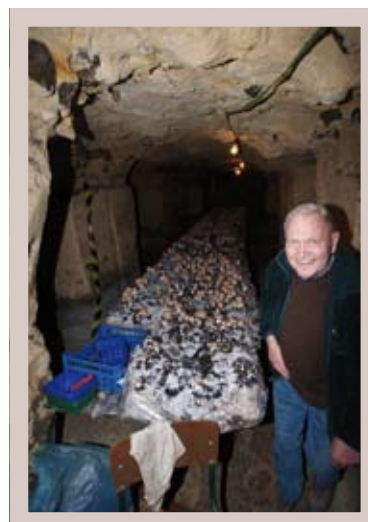
Monsieur Hendriks cultive la variété « champignon brun de Paris » (*Agaricus brunnescens*) et ce, toute l'année. La culture se fait sur un mélange de fumier (de préférence de cheval). De nos jours, les sacs de fumier arrivent prêts à l'emploi, ensemencés, sous enveloppe de plastique. Ils sont disposés en larges bandes sur des couches aménagées dans les galeries de la grotte. Les sacs ouverts, il convient de les humidifier et d'attendre 3 semaines l'apparition du mycélium. L'artisan procédera ensuite au travail du substrat en le remuant sur 3 à 4 cm et en ajoutant de la terre de gobetage, un mélange de déchets calcaires et de terre vierge.

Il faudra alors attendre trois semaines environ pour obtenir la première des trois récoltes que donne la culture et maîtriser l'apparition de moisissures et de champignons parasites.

Après la récolte, le compost utilisé est complètement « vidé », à un point tel qu'il ne peut plus servir que comme amendement de sol.

Les champignons produits dans les grottes de Wonck sont de purs produits artisanaux et ne sont d'ailleurs commercialisés qu'à la ferme familiale située à quelques centaines de mètres en contrebas.

Afin de donner plus de vie encore à leurs grottes, monsieur et madame Hendriks mettent les galeries inoccupées à la disposition du public pour des festivités où, bien sûr, on dégustera les champignons bruns de Paris sous toutes les formes culinaires possibles (soupes, omelettes, etc.) Ainsi, chaque année plus de 10 000 visiteurs arpentent les galeries des grottes à l'occasion d'un marché de Noël réputé.



le point de contact en 2010

Depuis 2002, le point de contact est la voie d'accès à l'AFSCA pour les consommateurs qui peuvent directement y adresser toutes leurs questions et plaintes. Une suite est donnée à toutes les questions et à toutes les plaintes même anonymes. Les plaintes sont toujours transmises à l'unité provinciale de contrôle concerné par l'objet de la plainte.

Le nombre de questions et de plaintes en 2010 montre que de plus en plus de personnes s'adressent au point de contact. C'est la plus grande notoriété de l'AFSCA, entre autres de par sa présence aux foires et la conscientisation croissante du consommateur qui sont à la base de l'augmentation continue du nombre de plaintes.

4.039 plaintes ont été enregistrées en 2010. Cela représente une augmentation de 19% par rapport à 2009. Par rapport à 2002, cela signifie plus d'un décuplement du nombre de plaintes.

	plaintes
2002	338
2003	750
2004	1159
2005	1520
2006	1482
2007	2170
2008	2265
2009	3389
2010	4039

Les plaintes les plus fréquemment reçues par le point de contact en 2010 sont :

- les plaintes en lien avec l'hygiène : 1264
- les plaintes relatives à la législation sur le tabac : 767 (uniquement des plaintes sur des lieux normalement contrôlés par l'AFSCA)

- les plaintes concernant des méthodes de conservation, par exemple la température dans les comptoirs frigorifiques: 589
- les plaintes relatives à d'éventuelles intoxications alimentaires : 378
- les plaintes concernant des contaminants, par exemple des corps étrangers dans les denrées alimentaires : 213
- les plaintes en lien avec le bien-être animal : 460

	2007	2008	2009	2010
Hygiène des locaux & des personnes	572	873	1261	1264
Interdiction de fumer	732	395	346	767
Méthodes de fabrication et de conservation	263	300	577	589
Intoxications alimentaires	184	210	359	378
Contaminants	133	132	220	213
Bien-être animal	53	114	276	460

Le point de contact s'est sans conteste développé en un accès à la portée de tous les consommateurs.

L'augmentation du nombre de plaintes par rapport à 2009 n'est en aucun cas due à une sécurité alimentaire en déclin chez nos opérateurs. Au contraire, notre alimentation n'a encore jamais été aussi sûre.

Les plaintes peuvent être transmises par diverses voies:

	2008	2009	2010
E-mail	942	1488	2028
Téléphone	1154	1691	1791
Lettre	143	157	186
Fax	18	43	32
Visite à l'AFSCA	8	10	2
Total	2265	3389	4039

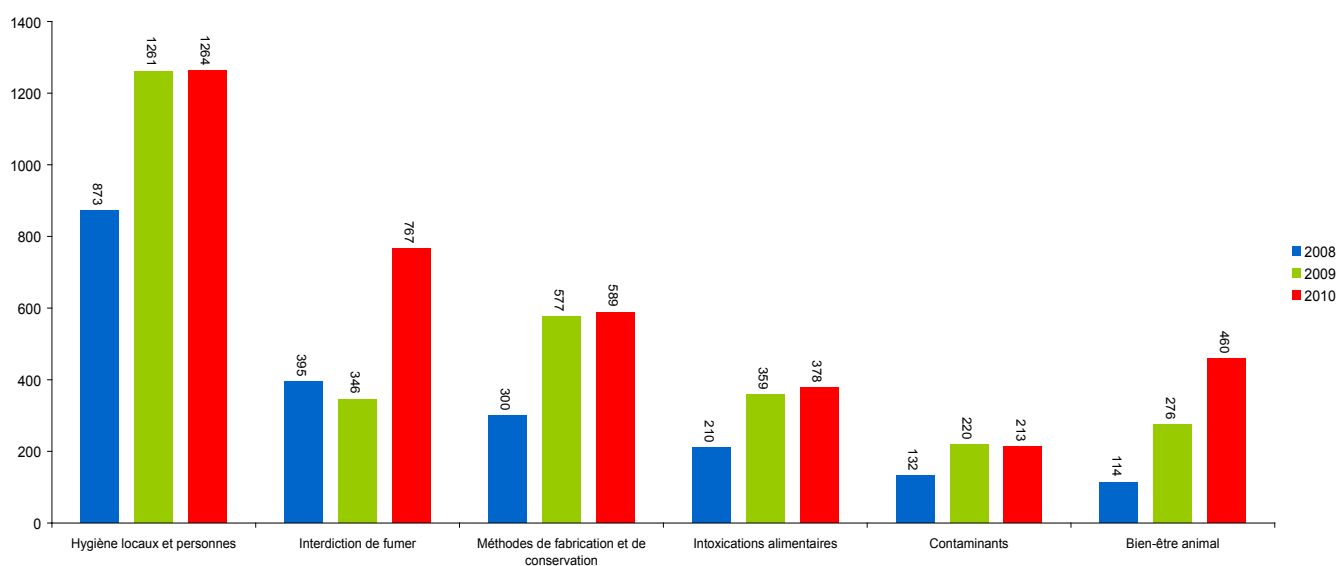
Un formulaire de plainte standard est en ligne depuis octobre 2010 sur le site web de l'Agence, et depuis sa création, l'AFSCA dispose d'un numéro d'appel gratuit.



Point de Contact

0800 13 550

Top-6 plaintes en 2008, 2009 et 2010



des pignons de pin au goût amer?



Point de Contact
0800 13 550

Le point de contact dispose d'un **numéro de téléphone gratuit : 0800.13.550 disponible aux consommateurs chaque jour ouvrable entre 9h00 et 17h00** pour leurs questions ou plaintes. En dehors de ces heures, chaque question ou plainte est enregistrée et un collaborateur reprend contact avec le consommateur aussi vite que possible.

Vous contactez le point de contact ?

Pour pouvoir correctement traiter votre question ou votre plainte, nous vous demandons de bien vouloir suivre les recommandations suivantes:

- Si vous avez une raison d'introduire une plainte, faites-le rapidement. Introduire une plainte trois semaines après les faits n'est guère utile : la plupart du temps, on ne retrouve plus aucune trace.
- Mentionnez toutes les informations pouvant être pertinentes pour la plainte: nom de l'entreprise, nature (magasin, restaurant), adresse, ... sur lesquels porte la plainte. Conservez si possible le produit qui a donné lieu à la plainte.
- Mentionnez également vos coordonnées afin que nous puissions vous recontacter : nom, adresse, numéro de téléphone, adresse e-mail éventuelle. Nous vous garantissons l'anonymat.

Si vous essayez de nous joindre par téléphone après les heures de bureau, vous serez en contact avec notre répondeur. Nous écouterons votre message le lendemain matin. Énoncez votre message et donnez également votre adresse et votre numéro de téléphone, lentement, clairement et répétez ces informations.

Les pignons de pin sont bien ancrés dans notre cuisine. Ils sont délicieux dans le pesto, grillés dans des salades,... Les pignons de pin sont les graines comestibles des pins de l'espèce *Pinus*. Ils sont notamment cultivés dans les pays méditerranéens, au Moyen-Orient (essentiellement au Pakistan), en Asie (essentiellement en Chine) et en Amérique du Nord. Chez nous, les espèces les plus consommées sont *Pinus pinea*, *Pinus gerardiana* et *Pinus koreaiensis*.

Mais manger des pignons de pin peut néanmoins avoir des conséquences peu agréables. Ils peuvent être à l'origine d'un arrière-goût amer et métallique dans la bouche, qui parfois ne survient que quelques jours après la consommation et peut persister jusqu'à deux semaines. Les symptômes disparaissent d'eux-mêmes et ne semblent pas provoquer de dommages permanents.

Ce "syndrome du pignon de pin" a déjà été rapporté il y a environ dix ans. La recherche n'a néanmoins pas pu en déceler la cause : les tests n'ont détecté aucun contaminant ou résidu spécifique susceptible d'être lié à cet étrange syndrome.

Depuis 2009, les États membres européens ont rapporté un nombre croissant de plaintes évoquant cette amertume dans la bouche. L'origine du problème a enfin été découverte dans le courant de l'année 2010. Elle nous mène en Chine, où l'année 2009 s'est avérée être une mauvaise année de récolte pour les pignons de pin. Une diminution de l'offre et une demande importante sur le marché international ont précipité les prix à la hausse. Par appât du gain, des commerçants « futés » ont eu l'idée de mélanger des espèces non comestibles aux lots destinés à l'exportation. Il s'agit principalement de l'espèce *Pinus armandii*, qui n'est normalement pas consommée en Occident. Cette espèce ne figure pas non plus

dans la liste des espèces comestibles selon l'Organisation des Nations unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO). L'espèce *Pinus armandii* est originaire du Hua Shan Pine, qui est cultivé dans le nord-ouest de la Chine.

La Commission européenne a maintenant conclu des accords avec les autorités chinoises et la Chambre chinoise du Commerce. La Chine réalisera désormais un contrôle strict des lots qui sont exportés vers l'Europe.

L'Agence alimentaire a informé les négociants belges en pignons de pin de la problématique et leur a demandé de rester vigilants quant à la présence d'espèces non comestibles.

Le point de contact de l'Agence alimentaire a également enregistré un grand nombre de plaintes ces derniers mois. Chacune d'entre elles a fait l'objet d'un examen. Un échantillon est prélevé dans le commerce où le consommateur a acheté ses pignons de pin, le lot concerné est tracé en amont de la chaîne alimentaire et est placé sous saisie provisoire jusqu'à connaissance du résultat d'analyse. Si l'espèce *Pinus armandii* est présente, le lot est définitivement saisi.

Le nombre de plaintes a fortement augmenté depuis octobre 2010. Vu la longue durée de conservation des pignons de pin, il n'est pas improbable que des cas de ce syndrome surviennent encore.

Si vous avez eu vous-même la malchance d'expérimenter cette altération du goût après la consommation de pignons de pin, n'hésitez pas à contacter le point de contact de l'Agence alimentaire : pointdecontact@afsca.be.

Outre les échantillonnages réalisés dans le cadre des plaintes, l'Agence mène également des contrôles aléatoires dans les lots de pignons de pin sur le marché.



Les pignons de pin au labo

Au moment où l'Agence était confrontée à la problématique des pignons de pin, nous ne disposions pas encore, au sein des laboratoires, de l'expérience et des connaissances nécessaires pour pouvoir les identifier.

Comme c'était surtout le court laps de temps dans lequel la méthode devait être opérationnelle qui était important, on a songé en tout premier lieu à une identification visuelle des pignons de pin. Sur base d'un échantillon de référence de *Pinus armandii* obtenu via le Centre Anti-poison, et de la littérature disponible, on a pu rapidement entamer une première étude de quelques échantillons ayant fait l'objet de plaintes. Grâce à une collaboration étroite avec un opérateur, on a obtenu des échantillons de référence supplémentaires des espèces les plus importées (*P. pinea*, *P. sibirica*, *P. kariensis* et *P. gerardiana*). Ceci a permis de mettre au point une méthode d'identification suffisamment précise à l'aide de caractéristiques visuelles. Les caractéristiques qui, outre la distinction visuelle, contribuent le plus à l'identification sont le nombre de pignons de pin par 100 g et son corollaire, le tamisat passant par un tamis aux mailles de 4 mm. La présence de tamisat, et également d'un nombre de pignons de pin supérieur à 1200 par 100 g, indiquent la présence de *P. armandii*.

Outre l'identification visuelle, l'AFSCA travaille aussi à des méthodes plus analytiques permettant d'identifier les pignons de pin. C'est ainsi que des contacts ont été pris avec le Jardin Botanique National afin d'examiner s'il est possible de distinguer *P. armandii* des autres espèces de *Pinus* sur base de différences génétiques. Entre-temps, l'Agence est parvenue à mettre au point une méthode d'analyse basée sur le profilage des acides gras et a participé à une étude de l'identification des pignons de pin à l'aide de la RMN (résonance magnétique nucléaire).

sachez ce que vous mangez

Mmmh... des frites !

Que ce soit au restaurant ou au snack du coin, à sa friterie préférée ou simplement chez soi : qui ne les aime pas, ces petits bouts de pomme de terre dorés et croustillants ? La frite est selon nous typiquement belge mais les Français revendiquent eux aussi la création des frites de pommes de terre. Peut-être avons-nous tous deux raison. L'histoire de la frite remonterait à la fin du 17^e siècle, époque à laquelle les habitants du sud de la province actuelle de Namur et du nord des Ardennes françaises avaient l'habitude de cuire dans l'huile des petits poissons pêchés dans la Meuse (certains restaurants de la région proposent d'ailleurs encore aujourd'hui ce mets à leur carte). Mais en hiver, la Meuse venait à geler et, à la place des poissons, les habitants coupaient des pommes de terre en forme de petits poissons et les faisaient également frire dans l'huile... La frite était née.

À la conquête du monde

Aux alentours de 1900, les frites étaient déjà monnaie courante en Belgique mais ce n'est qu'après la première guerre mondiale qu'elles ont conquis le reste du monde. Les alliés américains, après avoir goûté les frites belges, les traduisirent par "French fries", d'après la langue qui était parlée par la population locale, à savoir le français, et "fries" en raison du mode de préparation en friteuse. Les Anglais, par ailleurs, ont préféré l'appellation "chips". Entre-temps, les fameuses frites avaient conquis le

monde entier, même si leur mode de préparation varie aux quatre coins de la planète.

Quelques sortes de frites

Les frites belges ont une épaisseur d'à peu près un centimètre et sont cuites en deux fois : une première fois à 160°C et une deuxième à 175°C. Les frites surgelées sont précuites, de telle sorte qu'elles ne doivent plus être cuites qu'une seule fois.

En France, on sert entre autres des **pommes allumettes**, il s'agit de frites très fines cuites en une seule fois.

Elles sont plus grasses que les frites belges.

Les frites anglaises (chips) sont plus épaisses que les frites belges. La graisse dans laquelle elles sont cuites a généralement une température moins élevée, les frites ne sont donc pas saisies et sont dès lors plus grasses.

Comment les accompagne-t-on ?

Les possibilités sont infinies, même si certaines tendances peuvent être observées suivant la région. Une habitude typiquement belge est le **beefsteak/frites** ou le **moules/frites**; en Angleterre, le «fish and chips» constitue l'un des plats nationaux. À la friterie, les carbonnades sont un classique, à côté des fricadelles, des boulettes de haché, du cervelas et actuellement d'une multitude d'autres snacks.

La sauce qui accompagne les frites diffère également de région en région. Chez nous et aux Pays-Bas, c'est la mayonnaise qui remporte généralement la palme, même si toute friterie qui se respecte propose plusieurs dizaines de sauces différentes. Les Allemands et les Autrichiens préfèrent, eux, la moutarde (Senf) et les Américains s'en tiennent au Ketchup.



En cuisine

Lorsque vous préparez des frites, respectez bien entendu les règles d'hygiène habituelles pour la préparation d'aliments.

En ce qui concerne la cuisson en elle-même, la graisse de friture mérite une attention toute particulière.

- Remplacez régulièrement l'huile ou la graisse, en moyenne après huit cuissons ou lorsqu'elle devient trop sirupeuse ou qu'elle commence à mousser ou à dégager de la fumée. Dans la plupart des communes, vous pouvez apporter vos huiles de fritures usagées au parc à conteneurs.
- Renouvelez toujours le contenu de la friteuse dans son intégralité. N'ajoutez donc jamais de l'huile fraîche dans de l'huile qui a déjà servi.
- Ne cuisez jamais vos frites à une température supérieure à 175°C. Vous risquez sinon la formation d'acrylamide, une substance potentiellement cancérigène. Pour la même raison, ôtez les frites de la friteuse lorsqu'elles ont atteint une belle couleur dorée, ne les laissez pas trop brunir !

Comment préparer de «vraies» frites belges

- Épluchez les pommes de terre (on utilise généralement des bintjes mais d'autres pommes de terre de gros calibre conviennent également) et coupez-les en tranchettes d'un centimètre d'épaisseur. Coupez ensuite ces tranchettes en bâtonnets d'un centimètre sur un centimètre. Séchez-les dans du papier absorbant (petit conseil : pour des frites plus croustillantes, plongez-les quelques minutes dans de l'eau froide).
- Chauffez l'huile de friture à 160°C. Plongez-y une poignée de bâtonnets et laissez-les cuire quelques minutes (environ cinq minutes, surtout pas trop longtemps : les frites ne doivent presque pas changer de couleur). N'en cuisez pas une trop grande quantité à la fois car la graisse refroidit alors trop rapidement et vos frites se retrouvent collantes et grasses.
- Laissez les frites ainsi précuites refroidir une demi-heure sur du papier absorbant.
- Pour la deuxième cuisson, chauffez la graisse à 175°C et faites cuire les frites encore quelques minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées. L'intérieur doit encore être moelleux et l'extérieur croustillant.

la politique environnementale de l'AFSCA

En décembre, l'AFSCA a reçu son enregistrement EMAS pour l'administration centrale à Bruxelles, le laboratoire de Melle et l'UPC du Brabant wallon à Ottignies (voir aussi l'article «La politique environnementale de l'AFSCA» dans notre bulletin de juin-juillet 2010). Une déclaration environnementale doit également être faite lors d'un enregistrement EMAS. Vous pouvez consulter cette déclaration environnementale sur la page de notre site internet <http://www.favv-afsc.fgov.be/apropos/emas/default.asp>.

Les laboratoires de Gentbrugge et de Gembloux ont reçu récemment un avis positif d'un organisme certificateur externe et recevront prochainement leur enregistrement EMAS.

Entretemps, une équipe de correspondants EMAS travaille d'arrache-pied pour obtenir l'enregistrement EMAS pour l'ensemble de l'agence. L'objectif en est l'enregistrement de la majeure partie de nos sites pour fin 2011.



EMAS

Management
environnemental
vérifié

REG.NO. BE-BXL-000023

L'AFSCA à Agriflanders 2011

13 au 16 janvier 2011



Du 13 au 16 janvier, l'Agence alimentaire était, cette année encore, présente à Agriflanders avec une exposition de posters sur les maladies animales émergentes et le nématode de la pomme de terre, deux thèmes actuels pour l'agriculture.

Le public n'a eu aucun mal à trouver le chemin de notre stand : quelques 2500 personnes nous ont rendu une petite visite et près de 7000 publications ont été distribuées cette année.

En route vers un système d'autocontrôle certifié dans votre commerce horeca ou votre magasin de détail !

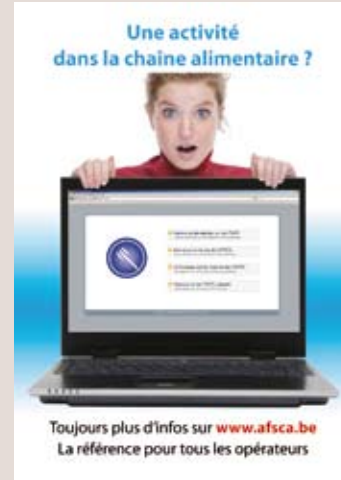


Avec une réduction (bonus) ou une augmentation (malus) de la contribution annuelle, l'AFSCA veut encourager les entreprises à faire certifier le système d'autocontrôle dans leur entreprise ! Les entreprises avec un système d'autocontrôle certifié dans l'Horeca peuvent également afficher le smiley AFSCA. Un système d'autocontrôle certifié n'offre que des avantages.

Ce folder explique comment obtenir un autocontrôle certifié et quels en sont les avantages.

Ce folder est envoyé conjointement aux formulaires de déclaration de la campagne contributions 2011, mais peut également être commandé sur www.afsca.be.

Toujours plus d'informations sur le site web de l'AFSCA



Un dépliant sur un site web... ?

Cela semble en effet curieux à première vue. Toutefois, de nombreuses personnes travaillant dans la chaîne alimentaire ne semblent pas encore bien connaître notre site web. D'où ce dépliant !

Le site-web de l'agence alimentaire est une source d'informations accessible pour tout le monde.

Le site web est régulièrement mis à jour et fournit aux secteurs professionnels et aux consommateurs des informations précieuses et fiables sur tous les thèmes traités par l'AFSCA.

Ce dépliant est remis aux opérateurs lors des contrôles mais peut également être commandé sur www.afsca.be.

bulletin de l'agence alimentaire

Bimestriel - janvier-février 2011

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