



le chocolat (p. 10)

actualité

le BPA banni des biberons

dossier

lutte contre les hormones

faits et chiffres

brucellose: happy end

sachez ce que vous mangez

le chocolat

actualité

le bisphénol A banni des biberons

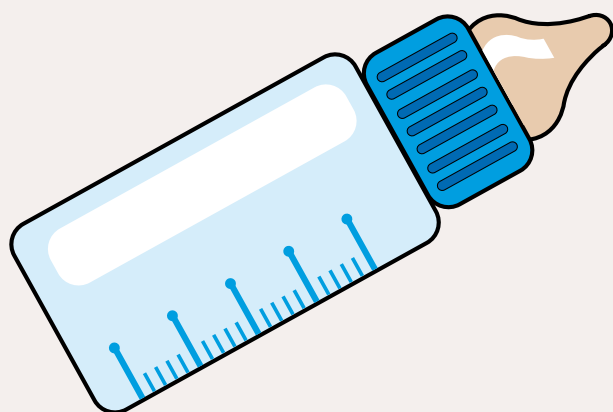
Le bisphénol A (BPA) est une substance utilisée pour fabriquer du polycarbonate, un matériau en plastique dur et transparent. Le polycarbonate est par exemple utilisé pour la fabrication de bouteilles destinées aux aliments pour bébés, produits laitiers et boissons rafraîchissantes. Le bisphénol A est également utilisé dans le revêtement des conserves ou en tant que solvant pour les encres d'impression des papiers et cartons.

Lors de chauffage dans certaines circonstances, de petites quantités de BPA peuvent s'échapper du conditionnement des denrées alimentaires et ainsi se retrouver dans les denrées alimentaires et ensuite dans le corps humain.

Le bisphénol A est une substance chimique pouvant avoir un effet sur le système hormonal humain. Il peut se fixer sur les récepteurs de l'hormone femelle, l'œstrogène.

Le bisphénol A a été étudié à plusieurs reprises e.a. par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) et a pu être utilisé jusqu'en 2010 comme monomère lors de la fabrication de matières synthétiques, à condition que la migration de bisphénol A du conditionnement vers la denrée alimentaire reste dans des limites de migration spécifiques de 0,6 mg/kg de denrées alimentaires. Pour cette substance, la DJT (la dose journalière tolérable) est fixée à 0,05 mg/kg de poids vif.

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

Paul Coosemans, Pierre Delcroix, Nathalie Deltour,
Herman Diricks, Gerda Eeckhaut, Brigitte Georges, Jan
Germonpré (rédaction finale et lay-out), Yasmine Ghafir,
Katlijn Heymans, Gil Houins, Michel Lambert, Marianne
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 Communi-
cation: CA-Botanique, Food safety Center, 8^{ème} étage
Boulevard du Jardin botanique 55, 1000 Bruxelles
www.afsca.be info@afsca.be



une histoire sans fin

la lutte contre le mauvais usage d'hormones

Les nourrissons sont plus exposés à cette substance que la moyenne de la population étant donné que pour de nombreux nourrissons, les biberons constituent la seule ou la principale source alimentaire pendant la première année. Malgré cela, l'ingestion potentielle de BPA reste largement inférieure à la DJT.

Étant donné que les nourrissons peuvent être extrêmement sensibles aux effets potentiels du BPA et bien qu'il est admis que les nourrissons sont en état de décomposer le BPA et que le risque du BPA pour la santé humaine n'a pas encore été entièrement démontré, il a été décidé au niveau européen, par mesure de précaution, de limiter autant que possible l'exposition à cette substance.

Le 28 janvier 2011, la législation a été adaptée et l'utilisation de bisphénol pour la fabrication de biberons en polycarbonate est interdite depuis le 1^{er} mars 2011. Le commerce et l'importation seront eux interdits à partir du 1^{er} juin 2011. Pour les autres applications, l'utilisation de bisphénol A est autorisée aux mêmes exigences que par le passé.

Dans le cadre de son programme de contrôle, l'AFSCA réalise depuis des années des analyses sur le bisphénol A. En 2010, 18 analyses ont été réalisées sur des gobelets en polycarbonate et 40 sur des biberons en polycarbonate. Comme les années précédentes, aucun résultat non conforme n'a été constaté.

La qualité des laboratoires chargés de la lutte contre l'engraissement illégal a récemment fait l'objet de nombreuses discussions dans la presse. Le journal *De Tijd* publiait le 5 février 2011 un article rédigé par M. Van Noppen, intitulé «*De staat van ons vlees*» (L'état de notre viande) et un billet de M. Staes paraissait le 21 février 2011 sur son blog internet : «*Zolang we blijven vetmesten, hebben we allen een rundskop*» (Tant que nous continuerons à engraisser nos animaux, nous aurons tous une « tête de bœuf »). Mais cet avis n'est pas partagé par tout le monde : «*L'Agence alimentaire fournit des efforts importants pour adapter ses laboratoires à l'ingéniosité des criminels*», explique le magistrat Clarysse, en charge des hormones. Selon Bart Staes, membre du Parlement européen, nos laboratoires font même partie des meilleurs au monde. Et le parlementaire Flor Van Noppen d'émettre de nouvelles objections.

Dans cet article nous donnons un aperçu des investissements et des efforts fournis par l'AFSCA ces dernières années pour combattre la mafia des hormones et l'utilisation illégale de ces substances.

Analyses au sein de l'AFSCA

Le Laboratoire fédéral pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire de Gentbrugge (FLVVG) emploie 21 personnes (19,5 ETP) dans sa section Résidus et Contaminants, dont la tâche principale au quotidien est de réaliser des analyses de substances interdites et médicaments vétérinaires. En 2010, 46.076 recherches de substances hormonales ont été réalisées sur 10.364 échantillons.

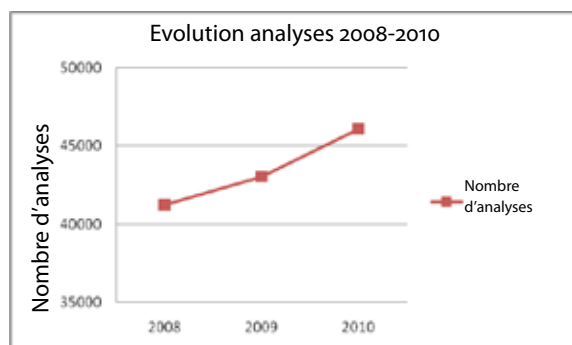
Par ailleurs, une section Hormones naturelles a été mise sur pied au sein du FLVVG en 2010. Elle réalise exclusivement des recherches et

développe des méthodes dans ce domaine. Il s'agit d'une collaboration entre le Laboratoire d'Étude des Résidus et Contaminants dans les Aliments (LABERCA) (Nantes, France) et l'Université de Gand (faculté des sciences de bio-ingénieur, unité de recherche Chimie organique durable et Technologie du Prof. dr. ir. N. De Kimpe), ayant pour but de déterminer les hormones naturelles endogènes / exogènes. Cinq personnes sont employées à ce projet, parmi lesquelles un doctorant. L'objectif est d'analyser des échantillons en routine pour ces hormones naturelles à partir de septembre 2011.



Le Laboratoire fédéral pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire de Gentbrugge

Le nombre d'analyses de ces 5 dernières années montre également qu'on ne peut certainement pas parler d'un recul des contrôles dans le cadre de la lutte contre les substances hormonales. Le graphique ci-dessous montre une augmentation de 10 % pour la période de 2008 à 2010. En 2008, 41.226 analyses ont été réalisées dans la section Résidus et Contaminants, et ce nombre est passé à 46.076 en 2010.



Selon un rapport de 2009 de l'Autorité européenne de Sécurité des Aliments - Residues in live animals and animal products, la Belgique n'obtient de moins bons résultats que les pays voisins quant au nombre de contrôles et à la détection de résultats non conformes. De même, lors des missions de l'Office alimentaire et vétérinaire (OAV) réalisées dans le cadre de la Directive 96/23/CE, la performance des laboratoires belges a toujours fait l'objet d'une évaluation favorable.

Collaboration avec les autres laboratoires

Au CER, le Centre d'Économie rurale à Marloie, dix personnes sont chargées des analyses des substances hormonales. L'analyse des sites d'injection, prélevés dans le cadre des échantillonnages suspects, est réalisée au CER au moyen d'une méthode de dépistage multirésidus. Pour ces analyses, l'AFSCA a conclu depuis mai 2010 un « service level agreement » (contrat de service) avec le CER et le laboratoire allemand Intertek, qui se charge de la confirmation des résidus d'antibiotiques pour ces sites d'injection. Avant mai 2010, l'analyse des sites d'injection était prise en charge par le FLVVG, l'ILVO et l'ISP.

En 2010, 362 sites d'injection ont été échantillonnés, donnant lieu à 22 % de résultats non conformes. Le coût d'analyse de ces sites d'injection s'élevait à 144.800 €.

Sur base de son contrat avec l'AFSCA, le Laboratoire national de référence, l'Institut scientifique de Santé publique (ISP), emploie cinq personnes (deux scientifiques et trois laborantins), qui effectuent de la recherche et du développement de méthodes dans ce domaine. Dans le cadre de sa mission de référence, l'ISP effectue également un certain nombre de contrôles prévus dans le programme national de contrôle.

Un nombre limité d'analyses relatives aux substances hormonales sont également réalisées au laboratoire de l'ILVO (Institut de Recherche pour l'Agriculture et la Pêche) et à l'unité de recherche Santé publique vétérinaire et Sécurité alimentaire de la faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Gand.

Nous collaborons également avec le RIKILT (Laboratoire communautaire de référence pour les substances hormonales) qui nous fournit un appui scientifique dans le développement de méthodes.



Investissements en équipement

La lutte contre l'engraissement illégal n'a donc certainement pas été mise en veilleuse. Ceci ressort également des investissements en équipement qui ont été réalisés ces dernières années au FLVVG.

En 2008, 2009 et 2010, des montants de respectivement 65.526 €, 406.012 € et 228.777 € ont été investis dans les sections Résidus et Contaminants et Hormones naturelles, ce qui représente un budget d'achat total de 700.315 € pour ces trois dernières années.

Via des contrats de leasing, un montant de 1.509.331 € a de nouveau été investi pour la période 2008 à 2014. Le nouvel appareil LC-MS a permis à l'AFSCA, via des méthodes de dépistage rapides multi-résidus, d'élargir sa capacité de détection et d'atteindre les limites de détection plus basses qui sont fixées au niveau européen.

Un budget d'investissement de 520.185 € dans la section hormones naturelles démontre que l'AFSCA tient à coeur de poursuivre l'innovation et la mise au point de nouvelles techniques. De plus, un travail continu est fourni pour tenir à jour les méthodes existantes pour de nouvelles molécules et des analyses sont effectuées sur des nouvelles matrices (p.ex. poils), ce qui prolonge le délai de détection des produits illégaux.

Le tableau ci-dessous présente un aperçu des principaux investissements en appareils réalisés ces dernières 3 années dans le cadre de la lutte contre la mafia des hormones.

Type d'appareil	Coût (€)	Année d'acquisition
Chromatographe en phase liquide – spectromètre de masse de type triple quadripôle	466.600	2008
Chromatographe en phase liquide – spectromètre de masse de type piège à ions	477.908	2008
Chromatographe en phase liquide avec détecteur à barrette de diodes	82.185	2008
Chromatographe en phase liquide – spectromètre de masse de type triple quadripôle	482.639	2009
Chromatographe en phase gazeuse – combustion – spectromètre de masse isotopique	411.400	2009

Ces chiffres démontrent que l'AFSCA continue d'investir dans la lutte contre les hormones et que, dans le futur, ces investissements resteront indispensables pour continuer à faire front à ces pratiques malhonnêtes.



Un nouvel outil pour les professionnels et les consommateurs

Foodweb est un nouveau service de l'AFSCA.

2 options s'offrent à vous selon que vous êtes consommateur ou professionnel dans la chaîne alimentaire

Le module public : accessible à tous les opérateurs et au grand public.

Son but : pouvoir vous informer si un établissement, un opérateur ou un fournisseur est enregistré, agréé, autorisé auprès de l'AFSCA. Il permet en outre d'effectuer des recherches d'opérateurs sur base de différents critères (nom, adresse, agrément, autorisation, autocontrôle, smiley...).

Le module privé : ce module apporte – via un accès sécurisé avec la carte d'identité électronique –aux professionnels actifs dans la chaîne alimentaire une mine de renseignements. Par exemple, toutes les données le concernant directement (nom, adresse, activités, agréments, autorisations..) mais aussi des données relatives aux missions et échantillons qui concernent son établissement et son activité.

C'est ainsi que l'opérateur peut aussi accéder, via cette application, au formulaire électronique d'enregistrement de l'AFSCA, formulaire lui permettant de faire facilement une demande d'agrément ou d'autorisation, de déclarer de nouvelles activités ou en revanche, de signaler qu'il met fin à ses activités.

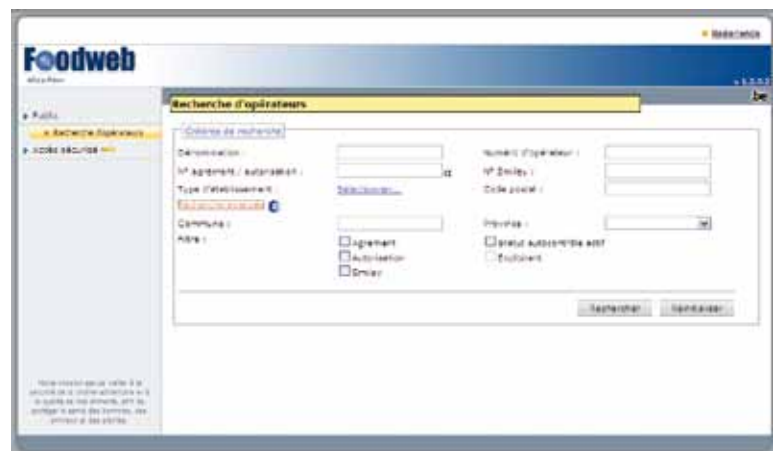
Pour l'instant, seul l'opérateur peut accéder à l'ensemble des fonctionnalités. Dans un avenir proche, via la gestion de rôles, il aura la possibilité de déléguer certaines fonctionnalités à ses collaborateurs.

Foodweb s'inscrit dans la volonté de l'AFSCA d'offrir davantage de services aux opérateurs et de limiter le plus que possible les obligations administratives.

Pour utiliser le module privé, vous avez besoin: d'un ordinateur avec connexion internet, de votre carte d'identité électronique et d'un lecteur de carte. Votre carte d'identité doit être enregistrée.

Toutes informations peuvent être obtenues sur <http://eid.belgium.be>

Foodweb



La page de recherche du module public de Foodweb

première étape ISO 17020

L'AFSCA a obtenu le 22/02/2011 un certificat d'accréditation (Cert. n°428-INSP disponible sur www.belac.be) délivré par BELAC conformément aux critères de la norme ISO/IEC 17020 pour ses activités de contrôle dans le secteur de la distribution (commerce de détail, grande distribution, horeca, restauration collective,...)

La norme ISO 17020 fixe des critères pour le fonctionnement des organismes procédant à des inspections. Outre les exigences relatives au système de gestion de la qualité, elle énonce des critères techniques (notamment pour la compétence des contrôleurs, les équipements, les méthodes...), des critères d'indépendance, d'impartialité et d'intégrité ainsi que d'organisation à remplir dans le cadre des inspections.

Au cours des audits réalisés tant à l'administration centrale que dans les Unités provinciales de Contrôle, les auditeurs ont vérifié toutes ces exigences en profondeur et accordé une attention toute particulière à l'harmonisation des contrôles dans les différentes provinces.

Cette recherche de la qualité s'inscrit dans les objectifs stratégiques du business plan de l'AFSCA visant la conformité de l'ensemble de ses activités aux normes internationales en vigueur à savoir l'ISO 9001, l'ISO 17020 et l'ISO 17025 ou encore l'EMAS dans le domaine de la gestion de l'environnement (voir champs d'application sur www.afsca.be). L'Agence est exigeante à l'égard des établissements de la chaîne alimentaire mais démontre par cette démarche volontaire de qualité qu'elle est aussi exigeante envers elle.

Champ d'application du certificat :

1. Inspections planifiées ou non des établissements du secteur distribution de la chaîne alimentaire, à savoir : le commerce de détail comme défini dans le règlement (CE) n° 178/2002: la manipulation et/ou la transformation de denrées alimentaires ainsi que leur entreposage dans les points de vente ou de livraison au consommateur final, y compris les terminaux de distribution, les traiteurs, les restaurants d'entreprise, la restauration collective, les restaurants et autres cuisines collectives, les commerces, les plateformes de distribution des grandes surfaces et les grossistes, et portant sur les aspects : infrastructure, installation, hygiène, système d'autocontrôle, notification obligatoire, traçabilité, interdiction de fumer, gestion des déchets, emballage et étiquetage, matériel d'emballage .
2. Inspection de la conformité des denrées alimentaires, matières premières et matériaux de contact destinés à la chaîne alimentaire sur base des résultats d'essais effectués sur les échantillons prélevés, de manière planifiée sur base du plan de contrôle ou non, dans le secteur de la distribution.



faits et chiffres

dossier brucellose

Une happy end pour l'« épisode brucellose » de Haccourt : ce n'était heureusement qu'un cas isolé !

Rappelons nous, c'était le 30 novembre dernier, l'AFSCA était informée d'un résultat positif pour la brucellose bovine suite à l'analyse d'un avorton de bovin dans une ferme à Haccourt.

Le moment de surprise passé - nous n'avions plus constaté de cas depuis mars 2000 et la Belgique a été déclarée officiellement indemne de brucellose bovine par la Commission européenne le 25 juin 2003 - le foyer est notifié au détenteur le jour même, un bilan du troupeau est prescrit et une enquête épidémiologique est initiée.

Comme l'impose la réglementation sanitaire, le 3 décembre, un ordre d'abattage est donné pour les 104 bovins du troupeau et l'expertise pour fixer la valeur d'indemnisation des animaux est réalisée le 6 décembre. Tous les animaux seront abattus pour le 29 décembre et le repeuplement de l'exploitation ne pourra être réalisé qu'après vérification des opérations de nettoyage et de désinfection, ce qui sera fait le 31 janvier 2011.

Parallèlement, la brucellose étant une maladie extrêmement contagieuse et aux conséquences économiques désastreuses, une enquête épidémiologique était initiée afin de connaître l'origine et de circonscrire l'étendue éventuelle de la maladie.

130 troupeaux de contact ont été examinés : ceux qui présentaient un risque élevé ont été bloqués et ceux qui ont présenté des résultats sérologiques positifs ont été « bloqués » dans l'attente d'analyses complémentaires. Heureusement, tous les résultats d'analyses sont revenus conformes et à ce jour, tous les troupeaux qui ont été suivis sont désormais « libres de mouvement ». ils seront cependant à nouveau suivis au cours de la prochaine campagne de prophylaxie.



Au total, la gestion de ce cas isolé de brucellose aura entraîné l'analyse de 20.000 échantillons sanguins ainsi que la réalisation d'un test (ring test) sur le lait de tous les troupeaux laitiers du pays.

On le voit les moyens déployés sont considérables mais le maintien du statut de pays officiellement indemne, indispensable pour notre marché d'exportation, était à ce prix.

des fleurs et des abeilles

Dans notre bulletin bimestriel, nous vous proposons chaque fois un opérateur « spécial » dans la chaîne alimentaire. Cette fois-ci, nous avons rencontré l'apiculteur Michel Asperges, un passionné. Un trait de caractère qui est ressorti directement lors de notre première rencontre. Une des grandes passions de ce biologiste/botaniste, ce sont les abeilles. Mais laissez-moi d'abord vous parler un peu plus de ces fameuses abeilles.

Des abeilles et des ruches

Outre l'abeille à miel, on rencontre également 30 espèces de bourdons et presque 300 espèces d'abeilles solitaires en Belgique.

L'homme utilise l'abeille à miel pour la production de miel et pour la pollinisation des cultures (en particulier des cultures fruitières). Les abeilles à miel vivent en colonies, composées d'une reine, d'ouvrières et de faux bourdons. La colonie d'abeilles vit dans une ruche. L'objectif principal de la ruche est la reproduction : la reine veille à la perpétuation de la colonie en pondant chaque jour jusqu'à 1200 œufs. Les ouvrières sont des abeilles femelles stériles, qui s'occupent de toutes les autres tâches (ravitaillement, construction des rayons, entretien de la ruche,...). Les faux bourdons sont les abeilles mâles, dont le seul rôle est de s'accoupler avec la reine. Une telle colonie peut très rapidement atteindre un total d'environ 50.000 abeilles.

Les abeilles hivernent de façon spéciale : elles chassent les faux bourdons de la ruche et il ne reste ensuite qu'environ 15.000 ouvrières et une reine. Les abeilles ne sortent pas pendant l'hiver et s'agglutinent les unes contre les autres de manière à conserver une température d'environ 37°. Elles reçoivent de l'apiculteur une solution sucrée pour se nourrir si elles n'ont pas suffisamment de



Des ruches pour des abeilles solitaires

réserves de miel. Mais comme le pollen constitue leur unique source de protéines, elles doivent également avoir fait un stock suffisant de pollen en automne. Dès qu'arrive le printemps et que les températures remontent au-dessus des 10°, les abeilles remettent le nez dehors. Une abeille d'hiver vit environ 6 mois, tandis que leurs congénères d'été, nées au printemps ou en été, ne vivent que 6 semaines.

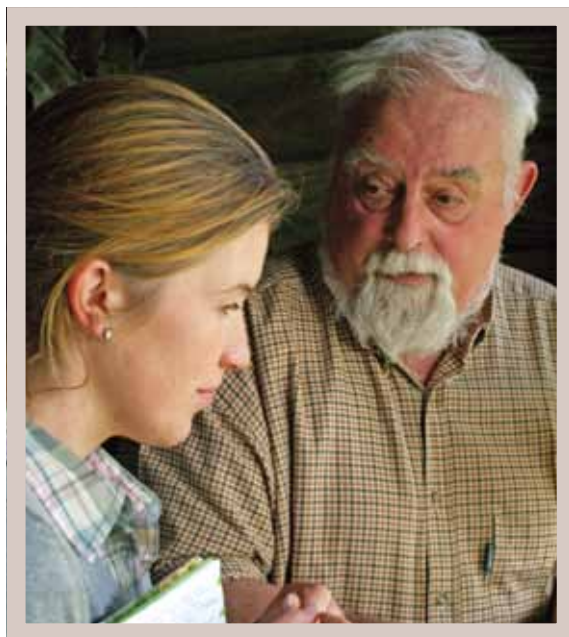
L'apiculture est un art

Chez Michel Asperges, la passion des abeilles a commencé lorsqu'il a dû faire une thèse sur les abeilles dans le cadre de son doctorat. Il est depuis lors apiculteur dans son temps libre (la Belgique ne compte que quelques apiculteurs « professionnels ») et, en vrai connaisseur des abeilles, il essaie de transmettre ses connaissances au maximum d'apiculteurs (potentiels). Il donne des cours à des personnes souhaitant devenir apiculteur ou désireuses de

perfectionner leurs connaissances. Selon Michel Asperges, ces formations devraient être obligatoires. « La plupart des gens ne réalisent pas comme il est délicat d'élever des abeilles. Il ne s'agit pas simplement d'installer une ruche, de récolter le miel et de le vendre. Non, ça implique beaucoup d'autres choses ». Selon Michel, il est par exemple très important d'avoir ou d'acheter une bonne espèce de faux bourdons. Ils déterminent le futur « comportement » des abeilles : caractère doux, « goût du travail ». Des techniques d'insémination artificielle sont déjà appliquées afin d'obtenir l'abeille à miel idéale. Mais ce n'est là qu'un aspect parmi tant d'autres.

Facteurs menaçants

Malheureusement, nous faisons également face à de nombreux facteurs menaçants qui entraînent lentement mais sûrement un recul de la population d'abeilles.



L'apiculteur explique, nous écoutons...

C'est la raison pour laquelle Michel Asperges milite avec une telle ardeur pour une bonne collaboration entre tous les apiculteurs et les fédérations apicoles. Le concept 'Plus forts ensemble' s'applique sans aucun doute ici aussi.

Nous connaissons tous les problèmes comme l'usage excessif de pesticides mais on observe également un nombre insuffisant de fleurs, pourtant essentielles aux abeilles. La diversité de fleurs constitue en particulier un problème. Les abeilles n'extraient pas seulement du nectar des fleurs mais également du pollen, qui est indispensable à leur survie.

Des engrais verts sont également beaucoup utilisés dans l'agriculture. Ce sont des plantes, telles que la moutarde et le colza, qui sont plantées après la récolte pour donner aux champs un petit extra pendant l'hiver. Ici les fleurs constituent un problème : ces plantes fleurissent durant les mois d'octobre et de novembre et ces abeilles d'hiver, qui doivent normalement se reposer tranquillement dans leur ruche pendant l'hiver, répondent à l'appel de

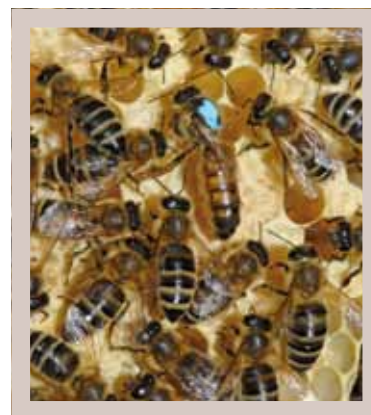
La couleur différente des ruches permettrait aux abeilles de retrouver leur ruche. Chaque colonie d'abeilles a sa propre ruche avec sa propre reine.

(Photo: Michel Asperges)



toutes ces fleurs et recommencent à sortir de la ruche... Les abeilles d'hiver deviennent donc des abeilles d'été, qui ne vivent pas aussi longtemps. Tout le cycle de reproduction se retrouve dès lors en danger durant la période hivernale. Jusqu'à 40 % de la colonie d'abeilles peut mourir de cette manière.

Un gros problème est également la contamination par les acariens de type Varroa. Il s'agit d'un parasite qui s'introduit dans les ruches et affaiblit considérablement la colonie d'abeilles. Ces parasites sont très tenaces et donc particulièrement difficiles à combattre. L'utilisation possible de pesticides est ici très limitée et bon nombre d'apiculteurs ne se rendent pas compte du danger que représentent ces parasites. Ils ne suivent pas leur évolution et en viennent ensuite tout à coup à la constatation qu'ils ont perdu toute leur population d'abeilles. Ils perdent tout courage et de nombreux apiculteurs ne savent pas bien à quoi c'est dû et surtout ce qu'ils peuvent faire contre ça. Il existe encore d'autres maladies chez les abeilles, dont certaines doivent obligatoirement être notifiées à l'AFSCA lorsqu'elles sont constatées. C'est pourquoi Michel Asperges veut informer le plus possible les apiculteurs et les aider à éviter la catastrophe. Pour cette raison, il trouve également important que tous les apiculteurs s'enregistrent auprès de l'AFSCA, d'autant plus que ça ne coûte rien aux apiculteurs amateurs.



Une reine parmi ses ouvrières. La peinture bleue montre qu'elle a été inséminée artificiellement et est remise dans sa ruche.

(Photo: Michel Asperges)

Quelques détails sur le miel et les abeilles

Le miel mélangé à de la glycérine et à de la gélatine forme une mélasse qui est utilisée pour rendre les cornemuses étanches.

En exécutant une danse spécifique, les abeilles se renseignent sur l'endroit où trouver du nectar.

Pour obtenir 1 kilo de miel, une même abeille doit faire environ 200.000 trajets depuis la ruche.

le chocolat

de la boisson des dieux aux œufs de Pâques

Les œufs de pâques ont envahi les vitrines des confiseurs. Pâques est la période attendue par tous les enfants mais aussi les plus âgés pour se délecter d'œufs en chocolat.

La légende dit que les cloches, qui se sont tues depuis le Jeudi Saint, sont parties à Rome. Elles reviennent la nuit précédant le dimanche de Pâques et déversent leur précieuse cargaison d'œufs en chocolat dans nos jardins.

La fève de cacao

Mais cela fait peu de temps que les œufs sont en chocolat. Il a fallu attendre les inventions successives tout au long des siècles pour obtenir du chocolat stable à température ambiante.

Ce sont les conquêtes espagnoles en Amérique qui ont amenés la fève de cacao en Europe. Lorsque Christophe Colomb reçoit des fèves de cacao des Indiens d'Amérique, il les jette à la mer les prenant pour des crottes de chèvre.

Les Mayas et les Aztèques connaissaient cette fève depuis longtemps et la consommaient sous forme de boisson amère et épicée lors de cérémonies religieuses ou non. Le chocolat était considéré comme « boisson des Dieux ». Le chocolat était un produit de luxe. Les fèves étaient utilisées comme monnaie d'échange. Elles permettaient d'acheter des produits, des esclaves, et même de payer ses impôts. Le nom maya du chocolat est « xocolatl », ce qui signifie « amer » et « eau » en un mot. En arrivant en Europe, la déformation phonétique aurait donné le mot « chocolat ».

Trop amer

Les espagnols n'aimaient pas du tout le goût amer de la boisson telle qu'elle était consommée par les indiens d'Amérique. On n'aura de cesse d'inventer de nouvelles techniques pour améliorer le goût et la texture du chocolat. Dans un premier temps l'amertume était coupée par du sucre ou du miel et du lait et le piment était remplacé par de la vanille. Le produit restait liquide très longtemps. En raison de la culture des fèves et de la fabrication artisanale, cette boisson est restée longtemps le privilège des souverains.

Le chocolat en évolution

C'est au 18^{ème} siècle que la fabrication s'industrialise par différentes découvertes et permet de « démocratiser » le chocolat.

Il faut encore attendre l'invention du lait en poudre d'Henry Nestlé pour obtenir le chocolat au lait. C'est une invention suisse qui portera la réputation du chocolat helvète. Rodolphe Lindt met au point le conchage qui rend la pâte de cacao plus onctueuse. Johannes van Houten découvre le procédé pour obtenir de la poudre de cacao. C'est en Belgique que « la praline » ou bouchée au chocolat fourrée est inventée. Pour préserver la délicatesse de ses fines pralines, un emballage spécial est breveté sous le nom « ballotin ».



Jusqu'au 18^{ème} siècle le chocolat est vendu en pharmacie. L'industrialisation de sa fabrication sonne le glas de ce monopole. Le chocolat apparaît dans les rayons des magasins d'alimentation générale.

Depuis sa découverte à l'époque des Mayas jusqu'à nos jours, des vertus bénéfiques pour la santé sont reconnues au chocolat. Les Mayas le consommaient pour l'effet fortifiant et stimulant dû à sa teneur en théobromine et en caféine.

D'autres bienfaits lui ont été attribués durant les siècles: aphrodisiaque, anticancéreux,... Mais l'effet le moins contesté est celui du plaisir de déguster un chocolat. On lui connaît aussi des risques lors de consommation abusive : la prise de poids étant donné la richesse calorique (+/-500kcal/100gr), les problèmes d'acné...

Pour apprécier un bon chocolat, il faut aussi le conserver de manière adéquate. Le chocolat se garde idéalement entre 12°C et 18°C à un taux d'humidité de max 65%. Il n'aime ni le frigo, ni l'humidité, ni la lumière. Du fait de sa teneur en graisse, il faut le conserver dans un endroit séparé de denrées alimentaires à forte odeur comme le fromage.

Il arrive que le chocolat blanchisse. C'est une variation de température qui provoque ce phénomène. Il est de 2 sortes :

- Le «fatbloom» : c'est une décristallisation qui fait ressortir en surface une fine couche de matières grasses. Une forte variation de température ou un vieillissement du chocolat en est l'origine. A ne pas confondre avec des moisissures. Il se peut aussi que ce soit une sudation du fourrage, la graisse d'un praliné qui traverse la couche de chocolat.
- Le «sugarbloom» : c'est le sucre qui cristallise suite à une forte baisse de la température. C'est un chocolat qui a été mis au frigo, l'humidité s'y est déposée. L'eau de condensation va dissoudre le sucre du chocolat. Quand l'eau s'évapore, le sucre reste en surface du chocolat sous forme de gros cristaux.

Les pralines à la crème, les truffes ont un temps de conservation court. La crème qui les compose se dégrade assez vite à température ambiante. Ces produits doivent être consommés en quelques jours. Le chocolat noir se conserve plus longtemps que le chocolat blanc. Au-delà d'un an et demi de conservation pour le chocolat noir, il vaut mieux l'utiliser en pâtisserie. Le chocolat au lait perd ses qualités gustatives après six mois.

Pâques, Saint-Nicolas, ... sont des moments traditionnels de dégustation du chocolat. Il ne faut certes pas attendre ces fêtes pour l'apprécier. Un bon chocolat se déguste à tout moment avec passion et aussi modération.

Œufs !

Que signifie le code estampillé sur les œufs ?

Les œufs mis en vente dans les commerces doivent porter une estampille avec un code. Ce code est nécessaire pour la traçabilité. Il commence par un chiffre de 0 à 3, qui représente le type de système d'élevage des poules pondeuses (0 = bio ; 1 = élevage en plein air ; 2 = élevage au sol 3 = élevage en cage (batterie)). Vient ensuite le code du pays d'origine (p.ex. BE = Belgique ; NL = Pays-Bas) et enfin le numéro d'enregistrement du producteur (octroyé par l'AFSCA pour les producteurs belges).



Que doit mentionner l'emballage ?

- Le numéro d'autorisation (délivré par l'AFSCA) du centre d'emballage.
- Les œufs sont triés par un centre d'emballage suivant leur qualité et leur poids et sont répartis dans différentes classes de qualité et de poids.
- La classe de qualité, à savoir « classe A » ou la lettre « A », accompagné ou non du mot « frais ».
- La classe de poids (S, M, L, XL) : small, medium, large, extra large.
- La date de conservation minimale.
- La recommandation de conserver les œufs au frais après achat.
- La méthode d'élevage, à savoir "biologique", "élevage en plein air", "élevage au sol" ou "élevage en cages", éventuellement complétée par "cages aménagées" ou "cages enrichies"
- L'explication du code du producteur.

visite des voisins

La nvwa à l'afsca



Le 4 avril, l'AFSCA a reçu le comité de direction de son organisation sœur au Pays-Bas, la nVWA (la nouvelle autorité néerlandaise pour la sécurité des denrées alimentaires et des produits de consommation).

Nos collègues néerlandais traversent actuellement une phase de restructuration et de fusion de différents services, qui devra mener début 2012 à un nouveau service public coordonné et intégré opérationnel. L'actuelle VWA (Voedsel en Waren Autoriteit) fusionne avec le Plantenziektkundige Dienst (Service de protection des plantes) et le Algemene Inspectie Dienst (Service général d'inspection, AID). Se rajoutent à cette fusion un certain nombre de mesures d'économie qui auront un impact sur le budget et sur les effectifs en personnel. La nVWA (qui retrouvera son nom initial (VWA) à partir de 2012) a globalement les mêmes compétences que l'AFSCA mais est aussi responsable du contrôle de la sécurité de tous les produits destinés aux consommateurs.

Des idées ont été échangées dans des groupes de travail autour de différents thèmes :

- La relation avec le donneur d'ordre et le processus central
- Les laboratoires
- La gestion des informations

- L'évaluation des risques et la communication sur le risque
- la communication avec le monde extérieur
- Les différences d'implémentation
- La lutte contre la fraude

La délégation de la nVWA était surtout intéressée par notre implémentation du processus de contrôle dans la pratique, ainsi que le soutien de ce processus par l'ICT. Notre approche basée sur le risque, et en particulier la manière dont les fréquences d'inspection ont été définies, a également suscité un grand intérêt. Dans d'autres domaines, les modalités de collaboration ont été examinées, par exemple l'adoption de positions communes au niveau de l'UE. Sur le plan de la lutte contre la fraude, des accords avaient déjà été passés à propos d'une approche commune. Dans le cadre de l'évaluation des risques, une collaboration est possible au niveau de la délivrance d'informations sur les avis scientifiques en cours de préparation et de l'évaluation des avis de chaque organisation (peer review). Les différents sujets qui ont été abordés dans les groupes de travail seront davantage approfondis dans le futur.

La VWA travaille à une nouvelle stratégie où le principe d'une « approche en douceur quand c'est possible et d'une approche sévère quand c'est nécessaire » est mis en pratique. Les Pays-Bas souhaitent également se focaliser sur les moins bons élèves pour qui l'accent est mis sur une confiance en la propre responsabilité des entreprises.

Même si les deux organisations ont les mêmes objectifs, il y a tout de même des différences notables dans leur domaine de compétence, leur structure et leur approche. De quoi permettre de s'enrichir mutuellement.

bulletin de l'agence alimentaire

Bimestriel - mars - avril 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