



la bûche de Noël (p. 6)

actualité

les marchés de Noël

dossier

le lait cru

faits et chiffres

les matériaux de contact

sachez ce que vous mangez

la bûche de Noël

actualité les marchés de Noël

Vu la présence de nombreux marchés de Noël sur l'ensemble du pays, l'AFSCA souhaite rappeler les obligations en matière d'enregistrement.

L'Arrêté royal (A.R.) du 16/01/2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'AFSCA impose en principe à chaque opérateur (commercial ou non) qui met des denrées alimentaires sur le marché de disposer d'une autorisation préalable.

Toutefois, cet A.R. prévoit également certaines exceptions :

- la vente de denrées alimentaires est en principe soumise à une autorisation, sauf pour les opérateurs dont la seule activité est la vente au consommateur final de boissons et/ou de denrées alimentaires préemballées avec

une période de conservation à température ambiante d'au moins trois mois ; pour cela un simple enregistrement à l'Unité provinciale de contrôle suffit ;

- les organisations agissant sans but lucratif ou dans l'intérêt de la collectivité, qui travaillent exclusivement avec du personnel non salarié et dont l'activité est sporadique et exceptionnelle (c.-à-d. max. 5 fois par an pour un total de 10 jours par an) sont exemptées de l'enregistrement.

Plus d'information ? Consultez sur notre site www.afsca.be la page «Professionnels > Denrées alimentaires», cliquez sur «Commerce ambulant professionnel et commerce ambulant occasionnel».



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, Benoît Delmotte, Nathalie Deltour,
Caroline De Praeter, Jan Germonpré (rédaction finale
& lay-out), Yasmine Ghafir, Tatiana Giltay, Gil Houins,
Timothy Hutsebaut, 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: CA-Botanique, Food safety Center, 8^{ème} étage Boulevard du Jardin botanique 55, 1000 Bruxelles www.afsca.be



à cuire avant consommation

Le lait cru doit de préférence être bouilli

Des agents pathogènes peuvent être présents dans le lait cru. Ces agents peuvent être à l'origine d'infections alimentaires. La plupart des infections alimentaires dues à du lait cru sont causées par *Campylobacter*, *E.coli* et *Salmonella*. Dans certains cas, *Listeria* peut également être ajouté à cette liste. Le Comité scientifique de l'Agence alimentaire a examiné les risques et les bénéfices de la consommation de lait cru de vache en Belgique ainsi que l'effet d'un traitement par la chaleur.

Le consommateur doit être bien conscient de la nécessité de faire bouillir le lait cru avant de le consommer. Cette recommandation est toujours d'actualité : de plus en plus d'exploitations de vaches laitières installent des distributeurs automatiques pour la vente directe de lait au consommateur. Il est donc également très important que ces automates soient bien gérés et que des informations claires soient fournies au consommateur.

La législation stipule que les mentions "lait cru" et "porter à ébullition avant consommation" doivent être reprises sur les distributeurs automa-

tiques pour la vente de lait de ferme et qu'un agriculteur qui sert le client avec du lait provenant directement du tank de refroidissement doit en informer verbalement le consommateur.

Le risque d'une intoxication alimentaire existe surtout pour les groupes à risque comme les jeunes enfants, les personnes âgées, les femmes enceintes et les personnes immunodéprimées ou malades. C'est pourquoi ces groupes à risque doivent éviter de boire du lait cru. En faisant bouillir le lait, on obtient un produit sûr pour la consommation!



agenda à table !

Si la croissance démographique mondiale poursuit sur sa lancée, il n'y aura bientôt plus assez de nourriture pour tout le monde. Mais des solutions sont déjà en préparation. Insectes, algues, algues marines, viande in-vitro... L'exposition 'À Table' qui se tient à Bruxelles nous présente un regard sur tous les aspects de notre alimentation. C'est une exposition fascinante qui pose aujourd'hui des questions pour demain.

Nous le savons tous : jamais dans l'histoire nous ne nous sommes autant intéressés à la cuisine et à la nourriture. Mais tous ces livres et ces programmes télé ne vont généralement pas plus loin que la préparation et la consommation. L'exposition «A table ! Du champ à l'assiette», qui a lieu à Tour&Taxis approfondit la question.

D'où provient notre alimentation ? Comment est-elle transformée et transportée ? Pourquoi certaines régions connaissent-elles la famine alors que des matières premières sont présentes en suffisance ? Pourquoi y a-t-il tellement de personnes obèses ?

Que se passerait-il si nous nous retrouvions à 9 milliards sur terre en 2050 ? Quels sont les enjeux, comment le système fonctionne-t-il aujourd'hui, comment faut-il l'adapter pour qu'il satisfasse à la demande d'aujourd'hui en maintenant ou en rétablissant une répartition équitable ?

L'Agence alimentaire ne pouvait pas manquer cela. Deux films de 3 minutes nous font découvrir comment un contrôle se déroule dans le secteur primaire (du champ...) et au restaurant (...à l'assiette).

Cette exposition a débuté le 11 novembre et restera 6 mois à Tour et Taxis à Bruxelles. Elle partira ensuite pour Libramont.



dans la chaîne alimentaire un nouvel édulcorant

La stévia (*Stevia rebaudiana*) est une plante originaire d'Amérique du sud et centrale subtropicale et tropicale. La stévia est encore présente à l'état naturel sur le plateau frontalier entre le Brésil et le Paraguay. La plante y est utilisée depuis des siècles par les autochtones comme édulcorant pour le thé et les boissons médicinales et dans les extraits d'herbes.

Jusqu'à présent, l'utilisation d'édulcorants à base de stévia n'était pas permise dans l'Union européenne (sauf en France depuis 2009), parce que son innocuité n'était pas établie, selon l'EFSA, l'organe d'avis scientifique de la Commission européenne. Depuis début décembre 2011, l'édulcorant « glycoside de stéviol » est autorisé dans l'Union européenne.

Il ne s'agit encore, provisoirement, que des glucosides. La plante *Stevia rebaudiana* est actuellement considérée comme un nouvel aliment (novel food) non autorisé et ne peut donc être ajoutée dans les denrées alimentaires (que ce soit telle quelle ou sous forme de poudre de feuilles séchées).

Ces édulcorants sont extraits des feuilles de la plante. Leur pouvoir sucrant est 300 fois plus élevé que celui du sucre mais ils ne contiennent pas de calories, et sont donc parfaits pour les personnes qui ont une tendance à l'obésité. En tant que substitut du sucre, ils sont également excellents pour les diabétiques. Le nouvel édulcorant s'est vu attribuer le numéro E960.

Comment pouvons-nous, en tant que consommateurs, savoir si un aliment contient des glycosides de stéviol ?

Les ingrédients doivent être indiqués sur l'étiquette de la façon suivante : « édulcorant : glycosides de stéviol » ou « édulcorant : E960 ».

Vu « l'allégation de santé » des glycosides de stéviol, les fabricants pourront également l'indiquer comme publicité sur l'emballage. Ceci est autorisé, bien sûr, mais d'après la loi, ces mentions ne peuvent pas induire en erreur.

(Sources : SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement)



les matériaux de contact

Les aliments entrent en permanence en contact avec d'autres matériaux. Le plus évident est l'emballage, que ce soit les conditionnements directs ou les emballages secondaires.

Les emballages peuvent avoir différentes fonctions, comme celle de protéger la denrée alimentaire contre les contaminations de l'extérieur, de permettre de manipuler ou transporter facilement le produit, de préserver la bonne qualité de la denrée, etc... Les emballages sont aussi importants pour la transmission d'importantes informations au consommateur. Songeons simplement à la composition de la denrée alimentaire ou des informations sur les allergènes.

Outre les emballages, il y a toutefois encore de nombreux autres matériaux avec lesquels une denrée alimentaire entre en contact.

Si nous regardons dans notre propre cuisine, nous voyons bien la diversité des choses qui entrent en contact avec les denrées alimentaires, comme p.ex. les assiettes, bols, couverts, spatules, mais aussi le plan de travail, les récipients et les poêles, la cafetière, l'élément du mixer qui entre dans la denrée alimentaire, les moules, la face interne de l'appareil à café, les boîtes pour la conservation des aliments, le grill du barbecue, etc. La liste est infinie.

Et à l'échelle industrielle aussi, pendant le processus de production, il y a un contact permanent entre le matériel et les denrées alimentaires; il y a les conduites, les bacs, les sacs, etc... Tous ces matériaux et objets sont soumis à une législation européenne mais aussi nationale.

Idéalement, un objet ou un matériau destiné à entrer en contact avec des denrées alimentaires doit être inerte, autrement dit aucune substance ne migre de ce matériau ou objet vers la denrée alimentaire. En pratique, cela peut toutefois se passer différemment, et une migration peut se produire.



Il s'agit de processus de transfert de substances du matériau de contact à la denrée alimentaire. Certaines situations peuvent favoriser la migration, par ex. des températures élevées, un contact avec des denrées alimentaires acides ou grasses, un long temps de contact, etc.

La législation dit que des composants ne peuvent pas être libérés en quantités pouvant présenter un danger pour la santé du consommateur, ou en quantités telles que la composition de la denrée alimentaire ou son odeur, sa couleur, son goût, etc. en seraient changés.

faits et chiffres

(Suite)

Lors de la fabrication des matériaux de contact, tout doit être mis en œuvre qu'un produit sûr soit fabriqué. A cette fin il y a lieu de disposer d'un bon système de qualité. Le choix des matières premières est important, de même que le respect des procédures, et la réalisation de tests dits de migration.

La législation comporte aussi des dispositions relatives à l'étiquetage. Il est en effet important qu'un produit puisse être retracé au cas où un problème se produisait, et que le consommateur sache ce qu'il peut et ne peut pas faire.

Depuis de nombreuses années déjà, l'AFSCA prélève des matériaux de contact pour les soumettre à des tests de migration. Il peut s'agir de mesures de la migration globale, où l'on mesure tout ce qui est libéré, ou de mesures de migration spécifique, où l'on recherche la migration d'un composant spécifique.

En 2010, l'AFSCA a réalisé plus de 800 analyses de matériaux de contact par exemple sur des matériaux en plastique, la migration de plomb et de cadmium de la céramique, la migration de plastifiants dans les joints d'étanchéité du couvercle métallique de bocaux, la migration de formaldéhyde d'objets en mélamine (p.ex. assiettes d'enfants), la migration de bisphénol A des biberons, la migration de composants de l'encre, etc...

Vous pouvez consulter les résultats de ces analyses dans le rapport d'activités de l'AFSCA (disponible sur notre site web (dans la rubrique «publications»). Globalement, 96,5 % des analyses étaient conformes.



C'est depuis peu que la bûche est une pâtisserie. A l'origine, la bûche était une vraie bûche de bois d'arbre fruitier. Au solstice d'hiver, le maître de maison choisissait une très grosse bûche qui devait brûler au minimum 12h pour certains, jusqu'à l'année nouvelle pour d'autres. La bûche ne pouvait pas s'éteindre, c'était la fête de la lumière dans la nuit la plus longue. La bûche était bénie à l'aide d'eau, de sel et de vin afin d'éloigner les sorcières et d'assurer une bonne vendange pour l'année à venir.



la bûche de Noël

Un mets de choix

Décembre, le dernier mois de l'année, annonce les nuits longues, les jours froids et venteux. Mais décembre est aussi surtout dans l'esprit de chacun le mois des fêtes, (fête de famille à Noël, fête des amis à la Saint-Sylvestre). Il se pare de guirlandes, de lumières dans les sapins comme sur les maisons et dans les rues.

Le 24 décembre, nous nous réunirons autour d'un repas festif dont le dessert sera pour beaucoup la célèbre bûche.

Si le feu faisait beaucoup d'étincelles, c'était le gage d'une bonne moisson. Au contraire l'apparition d'une silhouette sur le mur annonçait un décès dans la famille.

La tradition de la bûche disparut dans le dernier quart du XIX siècle coïncidant avec l'apparition des poêles en fonte qui ne permettaient pas d'y introduire une grosse bûche. Dans un premier temps, la bûche fut remplacée par des chandelles et une décoration de verdure sur la table.

La date de création du dessert qui remplace les bûches reste inconnue. On en évoque plusieurs : vers 1834, par un apprenti pâtissier du quartier Saint-Germain ; 1860, une invention lyonnaise ; 1898, par le glacier du prince Charles III de Monaco ; 1945, une création d'un pâtissier dans la région de Poitou-Charentes...

Traditionnellement la bûche est un gâteau roulé à base de crème au beurre. Mais au fil du temps l'imagination des pâtissiers n'a fait que diversifier les textures et les ingrédients ainsi que les arômes. La bûche est aujourd'hui à base de crème au beurre, de crème fraîche, de chocolat, de crème glacée... Il y en a pour tous les goûts.

Mais pour que ce dessert termine harmonieusement votre repas de Noël, il convient de respecter certaines règles d'hygiène élémentaires.

Les pâtisseries contenant des produits à risque comme la crème fraîche, les œufs crus, la crème pâtissière, la crème glacée doivent être préparées en respectant des mesures d'hygiène rigoureuses. Soyez vigilant quant à la fraîcheur des ingrédients, vérifiez les dates de péremption. Les matières premières doivent être conservées en dessous de 7°C dans un frigo propre et muni d'un thermomètre aisément lisible.

Lors de la préparation, le pâtissier qu'il soit professionnel ou amateur doit avoir des mains propres.

La table de travail est propre. En cours de travail, les déchets sont jetés directement, comme les coquilles d'œufs.

Lorsque la bûche est réalisée, elle est placée directement au frigo. Il est impératif que ce dessert atteigne une température à cœur de 10°C après 2 heures et de 7°C après 24h. La bûche glacée doit être conservée à -18°C.

Ces mesures d'hygiène permettent de réduire considérablement la multiplication bactérienne qui pourrait rendre le dessert impropre à la consommation.

Noël est une fête, soyez vigilant pour qu'elle le reste.

Bonnes fêtes !



l'AFSCA à agribex 2011

6 au 12 décembre 2011

De 6 au 12 décembre l'AFSCA était traditionnellement présent à Agribex, le Salon International de l'Agriculture, de l'Élevage, du Jardin et des Espaces verts. On y montrait ce que l'AFSCA signifie pour les agriculteurs («Vous et l'AFSCA : ensemble vers des productions agricoles de qualité»). Le public n'a eu aucun mal à trouver le chemin de notre stand : presque 3000 personnes nous ont rendu visite.

Madame Sabine Laruelle, Ministre des Classes moyennes, des PME, des indépendants et de l'Agriculture et Ministre de tutelle de l'AFSCA, a également visité notre stand.



Source: Le Sillon Belge



question du mois
au point de contact

œufs à température ambiante ?

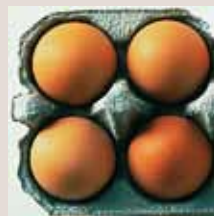
Pourquoi les œufs sont-ils gardés à température ambiante dans les magasins alors qu'on conseille aux consommateurs de les placer dans le réfrigérateur par souci de fraîcheur ?

Il est vrai que nous conseillons aux consommateurs de conserver les œufs au frais et à l'abri de la lumière en vue de garder leur fraîcheur. Vous pouvez d'ailleurs retrouver ces conseils sur notre site www.afsca.be (Consommateurs > Astuces et conseils > Œufs).

Conformément aux règlements (CE) n° 853/2004 et 589/2008 qui définissent des règles d'hygiène spécifiques concernant les œufs et les ovoproduits, les œufs doivent être entreposés et transportés à une température, de préférence constante, le mieux à même d'assurer une conservation optimale de leurs qualités hygiéniques. Concernant les supermarchés, le transport des œufs du fournisseur au supermarché se fait généralement à température ambiante et certainement constante.

Afin d'éviter des fluctuations de températures, nous conseillons aux supermarchés de ne pas les stocker au frigo pour éviter une condensation sur la coquille de l'œuf. L'eau de condensation qui se forme sur l'œuf favorise la multiplication bactérienne. La porosité de la coquille peut permettre la pénétration des bactéries.

C'est la raison pour laquelle les œufs ne sont pas conservés au frigo pendant le circuit de la vente. Une fois les œufs en votre possession, placez les au réfrigérateur dans leur emballage d'origine pour garder leur fraîcheur plus longtemps.



bulletin de l'agence alimentaire

Bimestriel - novembre-décembre 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