



Dossier

Production végétale

Dans ce numéro

Dossier

Le bon usage des pesticides

Actualité

La Fête du Sacrifice

Faits et chiffres

Nos abeilles en péril?

Les baromètres pour la Sécurité alimentaire

Sachez ce que vous mangez

Un contrôle dans une exploitation fruitière

La chaîne alimentaire commence déjà dans nos champs.

Nous avons donc trouvé intéressant de consacrer quelques numéros de notre bulletin au secteur agricole et au rôle qu'y joue l'AFSCA. Dans ce numéro, nous nous focaliserons sur la production végétale et, dans la rubrique "Sachez ce que vous mangez", vous pourrez suivre un contrôle dans une exploitation fruitière. Notre petit dossier se penchera ensuite sur la bonne utilisation des pesticides. Dans un prochain numéro, c'est la production animale qui sera mise à l'honneur...



Le bon usage des pesticides

Nous utilisons tous des « produits » dans notre vie quotidienne, par exemple pour lutter contre les mauvaises herbes dans notre jardin ou pour éliminer les fourmis sur notre terrasse. Ces produits sont-ils sans danger ?

Le législateur belge fait une distinction entre pesticides à usage agricole (produits phytopharmaceutiques + autres produits destinés à l'emploi en agriculture) et biocides .

Les **produits phytopharmaceutiques** (« phyto » signifie « plante » en grec) sont des produits utilisés pour la protection des végétaux et sont principa-

lement utilisés dans l'agriculture. Les plus utilisés sont les fongicides (pour lutter contre les champignons), les insecticides (pour lutter contre les insectes) et les herbicides (pour lutter contre les mauvaises herbes).

Suite à la page suivante

Éditeur responsable

Gil Houins, CA-Botanique
Food Safety Center, 8^{ème} étage
Bd 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, Nathalie Deltour, Jean-Paul Denuit, Jan Germonpré (rédaction finale et lay-out), Yasmine Ghafir, Gil Houins, Timothy Hutsebaut, Marie-Claire Tennstedt, Stefan Theuwis, Bénédicte Verhoeven, Nathalie Welvaert

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-dessus).

www.afsca.be • communication@afsca.be

Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

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.

Le bon usage des pesticides (suite)

Les « **biocides** » (qui signifie « qui tue la vie » en grec) sont des « produits qui sont destinés à détruire, à repousser ou à rendre inoffensifs les organismes nuisibles, à en prévenir l'action ou à les combattre de toute autre manière », et qui sont utilisés hors du domaine agricole. Parmi ceux-ci, on trouve notamment les insecticides et rodenticides (produits utilisés pour lutter contre les rats, les souris, ...) à usage domestique ou industriel, les produits de protection (par ex les produits de traitement du bois), les désinfectants (par exemple les produits utilisés pour désinfecter les toilettes chimiques)

La différence entre pesticides et biocides n'est pas toujours évidente et on retrouve parfois les mêmes substances actives dans les deux types de produit. De plus les agriculteurs utilisent parfois des biocides, par exemple pour désinfecter le matériel de laiterie.

Ces produits doivent être utilisés avec beaucoup de précaution. En cas de mauvaise utilisation (dose inappropriée, non respect du délai avant récolte par exemple), les végétaux traités peuvent contenir trop de résidus néfastes à notre santé. C'est pourquoi il est important de bien lire l'étiquette des produits et de respecter les indications qui y sont mentionnées.

La législation en la matière a considérablement évolué, notamment dans le souci de protéger la santé humaine et animale mais également l'environnement. Ainsi, pour qu'un produit phytopharmaceutique puisse être commercialisé, il doit être officiellement agréé, et des limites maximales

de résidus (LMR) pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale ou animale ont été établies.

Depuis le 18 août 2012, les produits phytopharmaceutiques sont scindés en produits pour professionnels (agriculteurs, ...) et en produits pour amateurs (particuliers). Les produits à usage professionnel sont réservés aux seuls professionnels. L'utilisateur amateur ne peut donc plus acheter que certains produits qui satisfont à des normes précises de sécurité (par ex bouchon de sécurité –enfant) et de facilité d'emploi (par ex taille du contenant limitée au traitement d'une superficie de 5 ares).

Une période transitoire de 2 ans est toutefois prévue pour l'adaptation des emballages et des étiquettes.

Si vous souhaitez en savoir plus, consultez le site www.phytoweb.be (voir Infos pour l'utilisateur > FAQ)

En guise de conclusion, voici quelques conseils pratiques:

- *Lisez toujours l'étiquette avant utilisation.*
- *Respectez la dose d'emploi agréée.*
- *Utilisez des moyens de protection: salopette imperméable, gants en caoutchouc, lunettes (ou masque), bottes en caoutchouc.*
- *Durant le traitement, ne mangez pas, ne buvez pas, ne fumez pas et évitez le contact du produit avec la peau, les yeux, la bouche.*
- *Après le travail, lavez-vous soigneusement les mains et désinfectez toujours les blessures éventuelles, même les plus petites.*
- *Lavez vos vêtements de travail.*
- *Ne préparez que la quantité de bouillie utile pour l'application, afin de ne pas polluer l'environnement avec le reste de la préparation.*



Faits et chiffres

Nos abeilles en péril?

Les abeilles ne jouent pas un rôle uniquement dans la production de miel mais sont également cruciales pour notre approvisionnement en nourriture et pour le maintien de la biodiversité. On estime que 80 % des espèces végétales (fruits, légumes, fleurs, etc.) ont besoin de la pollinisation des insectes pour pouvoir se reproduire. La part des abeilles est ici très importante. D'après les estimations, l'Union européenne compte plus de 2.500 espèces différentes d'abeilles sauvages. Une seule espèce a été domestiquée par l'homme en vue de la production de miel, de gelée royale, de pollen, etc. Ces dernières années, les nouvelles alarmantes sur l'état de santé de nos abeilles se multiplient de par le monde. La Commission européenne a calculé qu'une disparition de la pollinisation par les insectes entraînerait une perte d'environ 22 milliards d'euros dans le secteur agricole européen. C'est donc très important de veiller à la santé des abeilles.

Afin d'évaluer la santé des abeilles de façon objective, l'AFSCA lance en octobre 2012 un programme pilote de surveillance. Ce programme cadre dans un projet européen auquel 17 Etats membres participent. Le programme belge a été mis sur pied par l'AFSCA, en collaboration avec le laboratoire national de référence pour les maladies des abeilles, à savoir le CERVA, ainsi que le laboratoire de zoophysologie de l'Université de Gand et la Faculté Gembloux Agro-Bio Tech de l'Université de Liège.

Sur une période d'un an, 150 apiculteurs, sélectionnés sur base aléatoire dans les différentes

provinces, seront visités à trois reprises. Lors de chaque visite, des questions seront posées à l'apiculteur, ses colonies d'abeilles seront inspectées quant à la présence éventuelle de signes de maladies et des échantillons seront, si nécessaire, prélevés en vue d'une analyse de laboratoire.

Avec ce projet, l'AFSCA souhaite essentiellement cerner l'ampleur de la mortalité chez les abeilles en Belgique. La gravité de la contamination par l'acarien varroa, une des plus grandes menaces pour la santé des abeilles, sera également examinée, de même que la fréquence d'apparition de quelques autres maladies importantes des

abeilles et le rôle potentiel de ces maladies dans la mortalité observée.

L'AFSCA supportera tous les frais liés aux visites, échantillonnages et analyses de laboratoire. Tous les résultats seront communiqués sur base régulière à l'ensemble du secteur. Si, une fois achevé, ce projet pilote obtient une évaluation positive, l'AFSCA mettra en place un programme de surveillance de la santé des abeilles sur une base plus permanente.

Pour de plus amples détails sur ce programme, vous pouvez consulter le site internet de l'AFSCA : www.afsca.be > Professionnels > Production animale > Apiculture



Sachez ce que vous mangez

Un contrôle dans une exploitation fruitière



La cueillette des fruits bat son plein et les premières pommes et poires de la nouvelle récolte font leur apparition sur les étals... Qu'en est-il de la sécurité alimentaire de nos fruits ? Soyez tranquilles, ici aussi l'AFSCA veille au grain et nos cultivateurs savent ce qu'ils font. Sur l'ensemble des échantillons de fruits, légumes et céréales analysés quant à la présence de résidus de pesticides, 97,4 % d'entre eux étaient conformes, comme le montre le rapport d'activités 2011 de l'AFSCA. Cela signifie que la teneur maximale en résidus (LMR) n'a pas été dépassée (voir également l'article sur les pesticides dans ce numéro). Les contrôles des résidus de pesticides ont lieu dans les criées, chez les grossistes et chez les détaillants, mais des contrôles sont bien sûr également réalisés dans les exploitations fruitières proprement dites. Comment se passent ces contrôles et quels sont les points inspectés ? Nous sommes allés y jeter un coup d'œil.

Pesticides

Nous sonnons à la porte d'un fruiticulteur établi dans le Brabant flamand. À l'instar des autres contrôles, ce contrôle-ci n'est pas annoncé et il est donc possible que l'exploitant ne soit pas chez lui... Mais nous avons de la chance, cette fois. Nathalie, le contrôleur, se présente et explique le but de notre visite. Le contrôle peut commencer...

Nous démarrons par un contrôle "physique": inspection des locaux, du matériel, du respect des règles d'hygiène,... Un aspect très important dans le secteur de la production végétale est la manière dont les pesticides sont conservés et utilisés. La plupart des pesticides n'étant pas sans danger, ils doivent être stockés dans un local (ou une armoire) spécifique, répondant à un certain nombre de conditions. L'exploitant a ici opté pour des armoires

fermant à clé, sur lesquelles est apposé le signe "poison". Nathalie contrôle la réserve en détail car les règles sont strictes : il ne peut y avoir de produits non agréés ou qui ne sont plus agréés, les produits doivent être conservés dans leur emballage initial, leur étiquette doit être bien lisible et ne pas être abîmée,... À côté de l'armoire, les emballages vides rincés sont prêts à être emportés au point de collecte de Phytofar-Recover, une a.s.b.l. qui traite et détruit ces déchets dans le respect de l'environnement.

C'est ensuite au tour du pulvérisateur et des chambres froides d'être inspectés. Les pulvérisateurs doivent subir un contrôle technique tous les trois ans afin de garantir que les pesticides sont utilisés le plus efficacement possible et de la façon la plus respectueuse de l'environnement. Les chambres froides doivent être



propres. Tout est en règle dans cette exploitation, qui est d'ailleurs certifiée pour son système d'autocontrôle, tout comme environ 15.000 autres exploitations du secteur agricole et horticole.

Registres

Vient ensuite le contrôle des documents requis. Afin de garantir la traçabilité et de limiter ainsi les risques éventuels pour la santé publique (par exemple une denrée qui présente trop de résidus,...), les cultivateurs doivent tenir certains registres dans leur exploitation. Les pesticides (et biocides) qui entrent dans l'exploitation doivent être enregistrés dans un registre d'entrée. Les informations relatives à l'utilisation des pesticides et biocides doivent être notées dans un registre d'utilisation. Sont notamment indiqués ici le nom du produit utilisé, la date d'utilisation, la culture visée,

la dose administrée, la date de récolte ou de vente,...

Check-lists

Afin de contrôler tous les établissements de façon uniforme, les contrôleurs se basent sur des check-lists. Ces check-lists sont bien entendu différentes de celles utilisées dans l'Horeca, par exemple, mais la manière dont elles sont complétées reste la même. Pour chaque point contrôlé, le contrôleur indique une croix dans une case, soit la case "conforme" si ce point est en règle, soit la case "non conforme" si ce n'est pas le cas, en mentionnant alors la raison. Chaque point possède une "pondération", qui indique s'il s'agit d'un risque faible ou, au contraire, d'un risque élevé. La pondération 10 représente une infraction grave, par exemple un pulvérisateur qui n'a pas été contrôlé. Une pondération 1 ou

3 vaut pour un risque plus faible. Suivant le nombre d'infractions et la pondération de ces infractions, le contrôle est statué favorable ou défavorable et le contrôleur rédige alors un avertissement ou un procès-verbal. Dans ce cas, un "recontrôle" est effectué ultérieurement pour vérifier que le problème a bien été résolu.

Une fois le contrôle achevé, Nathalie imprime son rapport de contrôle (la check-list complétée) et passe en revue les résultats avec le cultivateur. Celui-ci a alors la possibilité d'ajouter ses remarques éventuelles dans le rapport. Enfin, les deux protagonistes apposent leur signature sur le document. Voilà le contrôle terminé, soldé cette fois-ci par un résultat favorable.

Dans notre prochain numéro nous verrons un contrôle chez un éleveur.



Faits et chiffres

Les baromètres de la sécurité de la chaîne alimentaire.

Ces dix dernières années, les entreprises ont fourni beaucoup d'efforts pour améliorer leur traçabilité et contrôler davantage leur processus de fabrication (autocontrôle). Par ailleurs, le nombre d'inspections et d'échantillonnages réalisés par les agents de l'AFSCA a fortement augmenté. Mais comment pourrait-on quantifier l'impact de ces actions sur la sécurité de la chaîne alimentaire ?

A cet effet, le Comité scientifique de l'AFSCA a développé un instrument de mesure permettant un suivi annuel objectif de la sécurité de la chaîne alimentaire. Cet outil est constitué des trois baromètres de la sécurité de la chaîne alimentaire. Tant la sécurité des denrées alimentaires, que la santé animale et que la santé végétale sont donc prises en considération. Les baromètres de la sécurité de la chaîne alimentaire se composent ainsi du baromètre de la « **sécurité alimentaire** », du baromètre de la « **santé animale** » et du baromètre de la « **santé végétale** ». Ces baromètres, dont le premier a été publié pour

la première fois en 2010, constituent une première pour l'Europe.

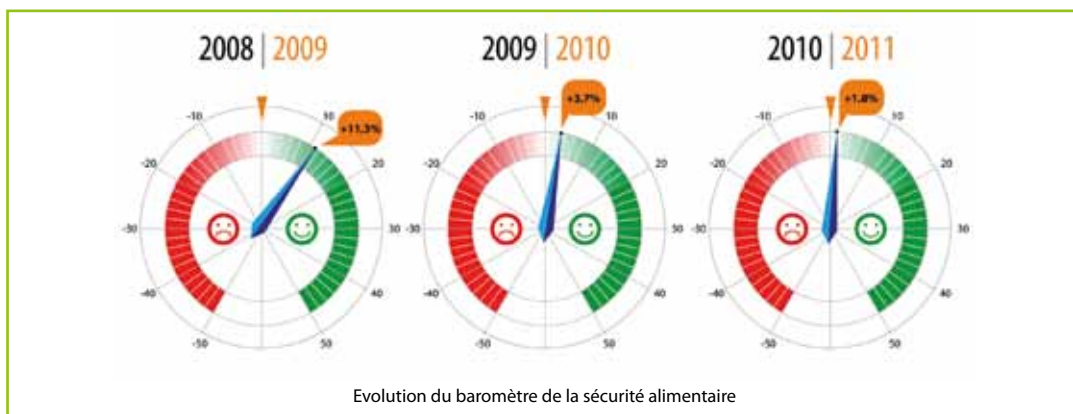
En ce qui concerne le baromètre de la sécurité alimentaire, 30 indicateurs sont pris en considération et synthétisés dans le résultat global. Cet outil donne une tendance de l'évolution de la situation au cours de deux années consécutives et doit être interprété sur le long terme, car les fluctuations annuelles peuvent avoir différentes causes.

De manière générale, les résultats témoignent d'un haut niveau de sécurité alimentaire dans notre pays. Un grand nombre d'indi-

cateurs ont en effet obtenu de très bons résultats (plus de 95 % de conformité). La tendance à la hausse du baromètre de la sécurité alimentaire résulte principalement de l'augmentation du nombre de systèmes d'autocontrôle certifiés dans la chaîne alimentaire et en particulier dans les exploitations agricoles.

En 2011, les baromètres de la santé animale et de la santé végétale ont été rendus publics.

Plus d'informations : www.afsca.be > Comité scientifique > Les baromètres de la sécurité de la chaîne alimentaire.



Actualité

La Fête musulmane du Sacrifice

Comme chaque année, la communauté musulmane va célébrer sa Fête du Sacrifice. Cette année, elle aura lieu aux alentours du 25 octobre. L'organisation de cette fête nécessite une étroite collaboration entre les communautés musulmanes, les marchands de bestiaux, les vétérinaires et les autorités communales, régionales et fédérales, parmi lesquelles l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA). Le but de cette collaboration est une organisation optimale de la Fête du Sacrifice, dans le plus grand respect de la liberté religieuse, du bien-être animal, de la santé publique, de l'environnement et de l'ordre public.

L'abattage rituel fait partie de la Fête du Sacrifice et se déroule habituellement dans des lieux d'abattage temporaires agréés et aménagés spécialement à cet effet, dont l'organisation peut être prise en charge tant par des personnes privées que par les autorités communales. En tous les cas, les autorités locales veillent au respect de la réglementation en vigueur concernant la Fête du Sacrifice. Parmi les principales tâches des autorités communales, citons les demandes d'agréments de lieux d'abattage temporaires, la délivrance des déclarations d'abattage requises, le maintien de l'ordre pendant la fête elle-même ainsi que l'information de la communauté musulmane locale.



Brochure d'information sur la Fête du sacrifice

Cette brochure a pour objectif que la journée de la Fête du sacrifice se déroule dans les meilleures circonstances et ceci dans l'intérêt tant des Hommes que des animaux.

Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire



Sur proposition de l'AFSCA, le ministre délivre les agréments pour les lieux d'abattage temporaires après une évaluation approfondie des dossiers. L'AFSCA veille également au respect de la réglementation sur ces lieux d'abattage.

Ne peuvent être abattus dans un lieu d'abattage temporaire que des moutons dont la viande est destinée aux besoins exclusifs du déclarant de l'abattage. Le transport des animaux vers le lieu d'abattage, leur hébergement temporaire, leur manipulation, ... doivent se faire dans le respect le plus total des règles de bien-être animal.

L'organisateur doit, sous sa propre responsabilité, faire appel à un vétérinaire sous contrat pour la supervision des activités.

L'abattage et la découpe doivent avoir lieu dans de bonnes conditions d'hygiène et dans le respect du bien-être animal. Les viandes étant uniquement destinées aux besoins propres du déclarant et ne pouvant donc pas être vendues, elles ne sont pas soumises à une expertise.

Les différentes parties des animaux abattus ne peuvent pas toutes être emportées : la tête, les intestins, la rate, le sang et la peau sont considérés comme déchets et doivent être éliminés sur le lieu d'abattage même. L'organisateur du lieu d'abattage doit faire en sorte que les déchets soient évacués de façon adéquate du lieu d'abattage temporaire.

De plus amples renseignements ainsi qu'une brochure d'information sur la Fête du Sacrifice sont disponibles sur notre site internet www.afsca.be, rubrique 'Fête du Sacrifice'.

Question du mois au point de contact

Puis-je vendre les légumes de mon potager ou les fruits de mon verger ?

Il n'y a évidemment pas d'interdiction mais vous devez respecter certaines règles permettant de garantir la sécurité alimentaire :

- Vous devez être particulièrement vigilant lors de l'utilisation de produits phytopharmaceutiques et biocides (herbicides, insecticides, anti-limaces, ...). Les produits appliqués doivent être agréés en Belgique (voir <http://www.fytoweb.fgov.be>) et être utilisés conformément aux prescriptions reprises sur l'étiquetage. (type de culture, dose, temps d'attente avant récolte, ...).
- Vous devez tenir à jour un registre d'utilisation des produits phytopharmaceutiques et biocides que vous utilisez (Culture, nom commercial du produit appliqué, date de traitement, dose par hectare, superficie traitée).

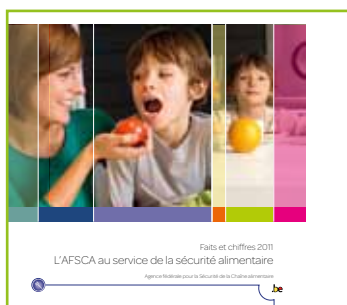
Ces exigences sont très simplifiées si vous décidez de ne pas utiliser de produits phytopharmaceutiques et biocides.

Pour toute information complémentaire, nous vous invitons à consulter notre site Internet www.afsca.be ou contacter votre unité provinciale de contrôle.

Si vous cultivez moins de 50 ares de pommes de terre et fruits de haute tige ou moins de 25 ares de fruits de basse tige, ou moins de 10 ares pour les autres végétaux, vous ne devez pas vous enregistrer auprès de l'Agence alimentaire. Vous êtes également exonérés de la contribution annuelle au financement de l'Agence alimentaire.

Nouvelle publication

Faits et chiffres - l'AFSCA en 2011



Une version condensée du rapport d'activités 2011 est également parue sous le titre "faits et chiffres".

Cette version courte est plus qu'un simple résumé. Elle offre en premier lieu au lecteur un bon aperçu des résultats de contrôle de l'Agence alimentaire belge en 2011. Les résultats de la surveillance de la chaîne alimentaire belge sont aussi rassurants en 2011 qu'en 2010, mais les efforts doivent certainement être poursuivis, notamment en matière d'hygiène, dans le segment business to consumer.

La bonne évolution du nombre d'entreprises certifiées pour leur autocontrôle, qui a plus que doublé en 2 ans, est un signe encourageant.

Cette publication peut être consultée sur notre site internet www.afsca.be.

Un nombre limité d'exemplaires imprimés est également disponible.

Bulletin de l'Agence alimentaire

Bimestriel - août - septembre 2012

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
P.P. - P.B.
1000 Brussel X
BC31278