



Dossier

Production animale et sécurité alimentaire

Dans ce numéro

Dossier

Un contrôle dans un élevage

Actualité

Salmonellose aux Pays-Bas

Faits et chiffres

La sécurité alimentaire
des circuits courts

Sachez ce que vous mangez

Les insectes : notre viande de
demain ?

Après la production végétale (voir notre numéro précédent), ce Bulletin est consacré plus particulièrement à la production animale. Nous avons accompagné un contrôle dans un élevage de bovins pour notre rubrique « Dossier », et « Sachez ce que vous mangez » traite cette fois des... oui, des insectes comestibles !



Sur les pas du contrôleur dans un élevage de bovins

En ce mois d'automne, les exploitants agricoles commencent peu à peu à préparer l'hiver. Les bêtes passeront davantage de temps à l'étable mais ce n'est pas une raison pour que l'AFSCA se repose sur ses lauriers !

Afin de garantir la sécurité alimentaire, l'Agence contrôle régulièrement les exploitations agricoles, qui deviennent d'ailleurs de plus en plus grandes. L'année dernière, elle a réalisé plus de 8.732 missions chez 7.573 éleveurs et plus de 95 % ont abouti à un constat favorable.

dans les centres de rassemblement, chez les transporteurs, et bien entendu, dans les exploitations elles-mêmes. Comment se déroule concrètement un contrôle-type ? Nous avons suivi un contrôleur expérimenté sur le terrain pour le savoir...

Les inspections de l'AFSCA sont également réalisées dans les fermes aquacoles, chez les négociants,

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 sur www.afsca.be publications - bulletin.

Ont contribué à ce numéro

Lieve Busschots, Nathalie Deltour,
Jean-Paul Denuit, Sophie Deprit, Jan
Germonpré (réaction finale et lay-out),
Yasmine Ghafir, Tatiana Giltay, Katlijn
Heymans, Gil Houins, Timothy Hutsebaut,
Marie-Anne Manandise, Eric Tchappa,
Marie-Claire Tennstedt, Yves Vanden Bosch

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.

Sur les pas du contrôleur dans un élevage de bovins

Le contrôle

Il s'agit d'un contrôle ordinaire et, par conséquent, non-annoncé. Le contrôleur, Eric, nous explique au préalable la procédure qu'il compte suivre. Il procède d'abord à un contrôle de l'identification et de l'enregistrement des bovins, il vérifie ensuite la détention de médicaments et les documents nécessaires à la traçabilité. Il accorde naturellement une attention particulière aux installations ainsi qu'au bien-être des animaux. Le contrôle consiste toujours en une phase physique et en une phase documentaire.

Le contrôle physique consiste entre autres à vérifier les marques auriculaires et les passeports des bêtes ainsi que les registres de l'exploitant, l'état des installations, etc. Le contrôleur s'assure également que tous les médicaments ont été prescrits par le vétérinaire et surtout, compte tenu du danger qu'ils peuvent représenter, qu'ils sont stockés dans un lieu prévu à cet effet. Le contrôle documentaire implique l'inspection des documents requis ; cette phase est donc d'une importance essentielle au niveau de la garantie de la traçabilité !

En effet, le contrôle physique requiert énormément de temps, étant donné qu'au minimum 75% des bêtes doivent être passées en revue !

A l'arrivée de l'exploitant, Eric se présente et explique la raison de notre présence. En avant pour le contrôle!

Eric procède méticuleusement au contrôle physique, par tous les temps, parfois équipé de jumelles afin de repérer de loin les boucles des bêtes dans le fond des prairies !

Fiche d'identité de l'éleveur

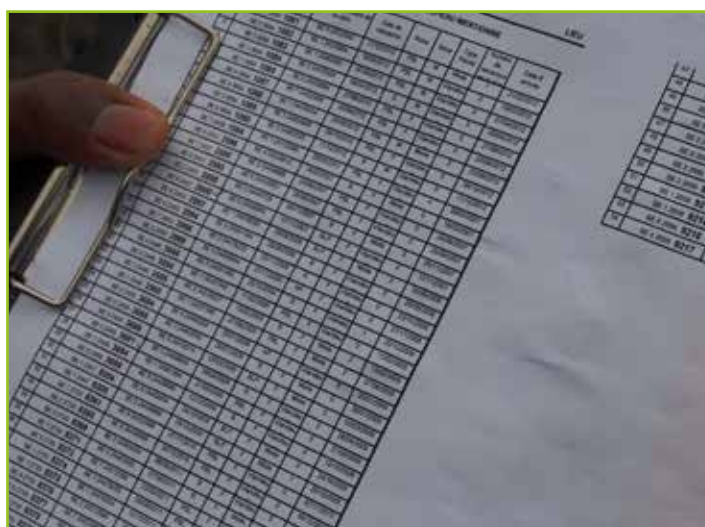
Actif depuis 1989, l'opérateur est propriétaire d'une exploitation bovine qui compte 54 bêtes, élevées pour leur viande, et diverses cultures telles que betteraves, froment, etc. Il s'agit d'une exploitation familiale active depuis 4 générations. Actuellement, l'opérateur gère à lui seul son exploitation de 50 hectares avec l'aide occasionnelle de son père.



Phase 1 : le contrôle physique

Nous nous présentons à la porte d'un élevage de bovins nichée au cœur du Brabant wallon. L'exploitant ne se trouve pas à son domicile mais, averti de notre présence, il rentre rapidement afin d'assister au contrôle.

Dans l'intervalle, Eric nous explique que le planning du contrôle n'est jamais déterminé par le nombre de bêtes à vérifier. Toutefois, dans le cas d'exploitations comptant plus de 100 bêtes, il s'agit de s'organiser afin de se faire assister d'un collègue.



Le contrôleur dispose de l'inventaire du troupeau, qu'il a imprimé la veille, afin de vérifier les mouvements des bovins au sein de l'exploitation. Il compare donc ceux qui se trouvent dans l'exploitation à ceux mentionnés dans son document.

Nous nous dirigeons ensuite vers la chaleur de l'étable qu'Eric va également inspecter. Nous y découvrons quatre veaux âgés de quelques semaines à peine.



Le contrôleur passe ensuite à l'examen de l'armoire à pharmacie. Les médicaments non-utilisés ne peuvent être conservés chez l'exploitant ! Il doit les rapporter à la pharmacie ou demander au vétérinaire de les reprendre une fois sa visite terminée. Les médicaments qu'il a le droit de stocker ne peuvent l'être que pour une durée limitée, dans leur emballage d'origine.

Une fois le contrôle physique terminé, nous désinfectons nos bottes avec un produit virocide, permettant d'éviter tout risque de contamination, avant de passer à la seconde phase du contrôle.



Phase 2 : contrôle documentaire

Lors de cette étape, nous allons vérifier l'inventaire de l'opérateur ainsi que les cartes des bêtes et les DAF (documents d'administration ou de fourniture).

Les DAF sont des documents officiels que le vétérinaire donne à l'exploitant lorsqu'il fournit des médicaments. Ces documents contiennent également des informations importantes comme les délais d'attente par exemple (délai à respecter avant l'abattage).

Le contrôleur compare l'inventaire de l'agriculteur avec sa liste et ses constatations sur le terrain. Toutes les naissances, les achats et les ventes sont notés dans l'inventaire.

Eric note que toutes les informations sont disponibles mais rappelle qu'il est toujours plus sûr d'en commander un exemplaire à jour auprès de l'ARSIA, cela permet de limiter les erreurs.

Inventaire

L'agriculteur est libre d'établir l'inventaire dans la forme qui lui convient le mieux, il n'est pas tenu d'utiliser les documents de l'ARSIA et est libre de consigner ses informations comme il le souhaite.

Le point capital est, quel que soit le type d'inventaire, de pouvoir y retrouver rapidement toutes les données requises.

Clôture du contrôle

Enfin, le contrôleur passe en revue la check-list qu'il a préparée à l'avance afin de gagner du temps une fois sur place. Il complète uniquement les items pertinents par rapport au contrôle.

Check-lists

Les checklists permettent d'évaluer l'identification, l'enregistrement et l'infrastructure au moyen de questionnaires établis sur la base de textes de loi.

Chaque thème comporte un certain nombre de questions auxquelles il est possible de répondre par C (conforme), NC (non-conforme), suivi de la pondération de l'infraction : 1 ou 3 (non-conformité mineure, risque faible), 10 ou 10 (non-conformité majeure, risque élevé).*

Si l'issue du contrôle révèle 1 NC majeure ou 20% ou plus de NC mineures, on rédige un avertissement, voire un PV d'infraction.

Une fois les check-lists complétées, Eric imprime son rapport en deux exemplaires qui seront signés par le contrôleur et l'exploitant après une explication des résultats. L'opérateur peut y ajouter des remarques.

Bilan de l'inspection : favorable !

Sachez ce que vous mangez

Les insectes : notre viande de demain ?

Il faut bien l'admettre, les mentalités devront encore évoluer avant que nous décidions de garnir nos assiettes de criquets et autres vers de farine. La consommation d'insectes ne fait pas partie de nos traditions culinaires occidentales. Pourtant, dans de nombreuses régions du monde, ces petites bêtes riches en protéines sont considérées depuis fort longtemps comme une précieuse délicatesse, à juste titre d'ailleurs, vu leurs qualités nutritives et leur facilité d'élevage.

Une alternative précieuse à la viande ?

Ce qui nous rebute le plus, c'est bien sûr l'apparence de ces petites bêtes grouillantes et l'idée que nous puissions les mettre en bouche. Une solution pourrait consister à sélectionner les composants nutritifs des insectes et à les transformer en un produit visuellement "acceptable". On ne s'interroge pas non plus sur la composition précise de nos saucisses au curry.

Mais peut-être devons-nous simplement changer nos habitudes et nous rendre compte qu'une ration d'insectes contient tout autant de protéines, minéraux, vitamines et graisses qu'un bon morceau de beefsteak.

Quelques chiffres pour tenter de remettre les choses à leur place :

- Les insectes sont meilleurs pour l'environnement (pas d'émissions de gaz à effet de serre) car ils produisent beaucoup moins d'excréments que le bétail et la volaille, responsables de 18 % des gaz à effet de serre émis de par le monde.
- Il est beaucoup plus rentable et meilleur marché d'élever des insectes, vu la quantité de nourriture nécessaire pour engraisser le bétail : 10 kg de fourrage permettent la production d'un seul kilo de viande de bœuf. Les insectes, eux, sont beaucoup moins voraces : 10 kg de nourriture permettent de produire 8 à 9 kg d'insectes.

Espèces comestibles

Tous les insectes ne sont pas propres à la consommation humaine. Mais on compte tout de même quelque 1.400 espèces de par le monde qui sont comestibles pour l'homme. Nous n'allons pas toutes

les énumérer ici mais nous donnons un "top cinq" des insectes les plus consommés ainsi qu'une brève description de leur goût :



Le criquet migrateur africain

Cru, il goûte la noix ; cuit, il goûte le lardon, le poulet



Le ver de farine

Cru, il rappelle la noisette ; cuit, la pistache



Le ver de farine géant

Cru, il goûte la châtaigne ; cuit, la châtaigne rôtie



Le ver buffalo

Goûte la faine (fruit du hêtre)



La chenille de la fausse teigne

Crue, elle goûte la crème ; cuite, la noix de cajou

La réglementation

Il n'existe pour l'instant pas encore de législation adéquate en matière de commercialisation et d'élevage d'insectes destinés à la consommation humaine. Le législateur, l'Europe dans notre cas, étudie le statut exact des insectes destinés à la consommation humaine. Peut-être tous les insectes seront-ils considérés comme de « nouveaux aliments » (« Novel food »). Les nouveaux aliments sont des denrées alimentaires dont la consommation dans l'Union européenne avant le 15 mai 1997 n'était pas très importante.

Tous les nouveaux aliments doivent recevoir une autorisation avant de pouvoir être mis légalement sur le marché alimentaire européen (Règlement (EG) n°. 258/97).

Jusqu'à présent, on n'a pas encore su démontrer que la consommation de certains insectes était suffisamment importante avant le 15 mai 1997. Si aucune preuve n'est trouvée, tous les insectes seront considérés comme Novel food.

Verrons nous bientôt des insectes dans les rayons des supermarchés ... ? « Novel food » ou pas, les règles générales en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire doivent évidemment être respectées, telles que prévues dans la législation alimentaire générale (Règlement CE n° 178/2002).

Sources

Université de Wageningen, Ecology-projects Peter De Batist
(insectes destinés à la consommation humaine)

Pays-Bas : Saumon fumé contaminé par Salmonella Thomson

Aux Pays-Bas, plus de 1.000 personnes ont été victimes d'une salmonellose suite à l'ingestion de saumon fumé contaminé par Salmonella Thomson dans le courant du mois d'octobre 2012. Parmi ces personnes, quatre sont décédées (voir communiqué de l'Agence Belga ci-contre).

Le 1^{er} octobre 2012, les autorités néerlandaises ont publié un message d'alerte européen (RASFF – Rapid Alert System Food and Feed) indiquant la présence de Salmonella Thomson dans du saumon fumé en provenance de Grèce. Selon les autorités néerlandaises, la Belgique n'était pas concernée par cette alerte. Mais un distributeur a rappelé de sa propre initiative toutes les unités de saumon fumé et de salade de saumon commercialisées en Belgique afin de les renvoyer vers le fournisseur hollandais. Le jour même, un communiqué de presse destiné aux consommateurs a été publié sur notre site web dans la rubrique « Rappels de produit ».

Les jours suivants, la Belgique a reçu, via le système RASFF, des informations concernant la distribution de saumon fumé contaminé chez 3 opérateurs belges. L'Agence alimentaire a mené des enquêtes complémentaires dans les entreprises belges qui ont retiré ces produits du marché. Le 3 octobre, une société belge a rappelé une roulade de saumon fumé au fromage de chèvre. Un nouveau communiqué de presse a été publié sur notre site Internet.

Grâce à une bonne traçabilité et à la réactivité des entreprises et des autorités, la grande majorité des denrées contaminées ont pu être retirées du marché belge avant qu'elles n'aient été livrées au consommateur final.

Le 17 octobre, les autorités grecques ont expliqué que l'origine de la contamination du saumon fumé était due à des plateaux en PVC utilisés dans le processus de fabrication. Suite à cette conclusion, le producteur grec a adapté son plan d'autocontrôle et pris la décision de ne plus utiliser ces plateaux.

Belga

BRIEF/SANTE/PAYS BAS/BELGIQUE/SHORT/

Une quatrième personne décède d'une contamination au saumon aux Pays-Bas

BILTHOVEN 02/11 (ANP) = Une quatrième personne est décédée aux Pays-Bas d'une infection à la salmonelle, après avoir mangé du saumon fumé contaminé, a indiqué vendredi l'institut royal néerlandais pour la santé publique et l'environnement (RIVM).

Des analyses sont en cours pour déterminer si une contamination à la salmonelle est à l'origine du décès d'un autre patient, a fait savoir le RIVM.

Trente-sept nouveaux cas de contamination à la Salmonella Thompson ont été signalés au RIVM la semaine dernière. Au total, 1.063 personnes ont été contaminées après avoir mangé du saumon fumé de l'entreprise Foppen, située à Harderwijk, a indiqué le RIVM. La semaine d'avant, 76 nouveaux cas avaient été signalés.

Le nombre réel de malades peut cependant être plus élevé car il n'y a pas d'obligation de signaler un cas d'infection à la salmonelle.

Plusieurs produits ont déjà été rappelés en Belgique.



Faits et chiffres

La sécurité alimentaire des circuits courts

Le Comité scientifique de l'AFSCA a organisé, ce vendredi 9 novembre 2012, son symposium ayant cette année comme thématique la sécurité alimentaire des circuits courts, soit la vente directe du producteur vers le consommateur.

Bien que les circuits courts existent depuis toujours, de plus en plus de producteurs et de consommateurs ont redécouvert ce mode de distribution qui a une image positive en terme d'authenticité, de qualité et de durabilité. Cette activité de diversification agricole est également promue notamment par les autorités régionales.

Peu d'études scientifiques ont traité de la sécurité alimentaire des circuits courts. Ce symposium a réuni des scientifiques (belges, français et néerlandais), des administrations, des producteurs et des consommateurs dans le but d'échanger des informations actuelles sur le sujet. Outre les aspects liés à l'hygiène et à la sécurité alimentaire, les discussions ont notamment porté sur le lien entre consommateur et producteur ainsi que sur les aspects socio-économiques. D'un point de vue des risques en sécurité alimentaire, le circuit court est un peu plus vulnérable que le circuit conventionnel, mais présente des avantages en matière de fraîcheur par exemple.



Le Comité scientifique de l'AFSCA est un organe indépendant, composé de 22 scientifiques venant de centres de recherches et d'universités de tout le pays. Il est responsable de l'évaluation des risques liés à la chaîne alimentaire. Le Comité scientifique émet des recommandations à l'attention des gestionnaires du risque (AFSCA), des consommateurs et des producteurs.

Le cadre réglementaire général (normes) est fixé par la Commission européenne en concertation avec les Etats membres. L'Agence alimentaire utilise les possibilités de différenciation pour les petits producteurs pour autant que la sécurité alimentaire du produit fini soit garantie. De nombreux assouplissements existent pour les petites entreprises ainsi que pour la commercialisation locale. En d'autres termes, les méthodes de production des produits artisanaux peuvent parfaitement se différencier de celles des denrées produites industriellement, pour autant que les normes européennes pour les produits mis sur le marché soient respectées. Il y a donc une obligation de résultat et non de moyen !

Conscient de la difficulté pour les petits producteurs de connaître les réglementations, l'Agence alimentaire a publié une brochure d'information sur la transformation et la vente à la ferme présentant d'une manière didactique les règles essentielles à respecter.

Très prochainement, le guide « Produits laitiers fermiers » sera également publié sur le site web de l'AFSCA. Il s'agit d'un document indiquant comment il est possible de satisfaire aux exigences imposées par la loi en matière d'hygiène, de traçabilité et d'autocontrôle.

Outre les initiatives régionales, la cellule de vulgarisation de l'AFSCA est disponible pour donner des formations spécifiques pour la vente directe au consommateur

Question du mois au point de contact

Qu'est ce qu'une moule envasée ?

Les moules se fixent, en colonie et grâce à des filaments, sur un support fixe, donc également sur des pierres, etc. La fixation à un support est nécessaire puisque les moules vivent souvent dans des eaux agitées ou dans le ressac (brise-lames, par exemple). En prélevant leur nourriture dans l'eau de mer, elles absorbent également des grains de sable qu'elles rejettent à proximité avec leurs excréments. Cela a pour conséquence qu'elles s'ensevelissent progressivement dans une sorte de vase. Lorsqu'une moule meurt pour une quelconque raison ou qu'elle est mangée par une étoile de mer par exemple, la coquille vide peut se remplir de vase. En raison de la croissance des autres moules, la coquille se referme et, lors de la récolte, cette moule envasée peut se retrouver avec les autres... Il est donc essentiel de bien laver les moules avant de les consommer.

Nouvelles publications



Transformation et vente à la ferme

Cette brochure vous aidera, au moyen d'informations pratiques, à mieux comprendre vos obligations en matière de sécurité alimentaire en tant que producteur fermier. Vous remarquerez que vous pouvez bénéficier de nombreux assouplissements !

De cette manière, l'AFSCA veut soutenir les initiatives à chaîne courte et souligner l'importance du contact direct entre le producteur et le consommateur.



Directives à l'attention des ambulants dans le cadre des marchés et événements

Cette brochure explique, de façon très pratique, la législation à respecter par les « ambulants » pour garantir la sécurité alimentaire.



Vendeurs occasionnels dans les marchés de Noël, les festivals, les foires, les fêtes scolaires...

Cette brochure est destinée aux personnes exerçant à titre exceptionnel une activité dans le secteur des denrées alimentaires. La brochure explique les obligations à respecter.

Bulletin de l'Agence alimentaire

Bimestriel - octobre - novembre 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