



## Actualité

# Bien-être des animaux par temps froid

### Dans ce numéro

#### Actualité

Bien-être des animaux par temps froid

#### Dossier

Pas de sécurité alimentaire à deux vitesses !

#### Sachez ce que vous mangez

Le gibier sous la loupe

#### Nouveau !

Suivez-nous sur Facebook et Twitter !

#### Faits et chiffres

L'utilisation d'acide lactique sur les carcasses bovines

### Éditeur responsable

Gil Houins, CA-Botanique  
Food Safety Center, 8<sup>ème</sup> étage  
Bd du Jardin botanique 55, 1000 Bruxelles

### Abonnements

Le bulletin de l'AFSCA est distribué gratuitement. Surfez sur [www.afsca.be](http://www.afsca.be) - publications - bulletin.

### Ont contribué à ce numéro

Lieve Busschots, Paul Coosemans, Nathalie Deltour, Jean-Paul Denuit, Jan Germonpré (rédaction finale et lay-out), Yasmine Ghafir, Tatiana Giltay, Katlijn Heymans, Gil Houins, Timothy Hutsebaut, Marie-Claire Tennstedt, Yves Vanden Bosch, Claire Verraes

### 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](http://www.afsca.be) • [communication@afsca.be](mailto:communication@afsca.be)

*Lors de vague de froid, les animaux peuvent-ils rester en prairie ?*



Les détenteurs d'animaux en prairie doivent prêter une attention particulière à leur santé ainsi qu'à leur bien-être lors des périodes de froid. Le Service Bien-être animal du SPF Santé Publique vous donne un aperçu de ce qui peut être fait ou pas.

Toutes les espèces ne sont pas prémunies contre le froid. Les moutons et les chèvres sont bien moins résistants que les bovins et les chevaux et il est donc recommandé de les rentrer en cas de températures extrêmement froides.

Pour les animaux plus résistants, certaines conditions doivent toutefois également être respectées

pour pouvoir les laisser à l'extérieur. Les animaux doivent avant tout être en bonne santé, en bon état d'embonpoint et avoir un poil d'hiver bien développé. Les très jeunes animaux, de même que

*Suite à la page suivante*

## 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.

## Bien-être des animaux par temps froid (suite)

les plus vieux, ne doivent pas être détenus à l'extérieur en cas de gel. Lors de conditions météorologiques extrêmes, telles que de violentes averses de pluie ou de neige, le propriétaire de l'animal doit mettre à sa disposition un endroit sec où il peut se coucher, comme un abri.

Avoir de l'eau potable à disposition est essentiel et il faut empêcher cette dernière de geler en la changeant régulièrement. Une alimentation adéquate est également très importante. En effet, plus la température est basse, plus les besoins énergétiques sont élevés. Ainsi, les besoins nutritionnels peuvent augmenter de 35 % lorsqu'on atteint les -10 °C.

Les cas de négligence ne sont pas toujours facilement identifiables.

Ainsi une fine couche de glace accrochée aux poils d'un cheval est le signe que l'animal est bien isolé, et pas nécessairement qu'il souffre du froid.

Si vous suspectez un cas de négligence, vous pouvez contacter le Service d'inspection du SPF Santé publique (voir [www.health.belgium.be](http://www.health.belgium.be) > Animaux et végétaux > Bien-être des animaux). Afin d'éviter des contrôles inutiles, nous vous demandons de faire une description la plus complète possible de la situation. Si vous ignorez l'identité du propriétaire, il est préférable de contacter directement la police locale.

**Source :** Service public fédéral (SPF) Santé Publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement.

Le SPF a également publié deux brochures intéressantes à ce sujet : « Chevaux en prairie » et « Notre bonheur est dans le pré », à consulter via [www.health.belgium.be](http://www.health.belgium.be) > Animaux et végétaux > Bien-être des animaux.

### Transport d'animaux

*Lors de très basses températures, quelques précautions sont également à prendre lors de transport d'animaux. Ainsi faut-il prévoir de la litière pour les jeunes animaux et les animaux transportés sur de longues distances. Les animaux doivent être protégés des conditions météorologiques et températures extrêmes.*

*Plus d'infos sur [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Professionnels > Production animale > Animaux > Bien-être animal.*

## En bref

### L'antibiorésistance

Les antibiotiques ont une action spécifique sur les bactéries en les détruisant ou en stoppant leur croissance. La plupart d'entre eux sont utilisés tant en médecine humaine que vétérinaire.

Un antibiotique est actif sur certaines bactéries, dites « sensibles ». Il n'a pas d'effet sur d'autres bactéries naturellement résistantes. Mais certaines souches « sensibles » peuvent acquérir une résistance, notamment par mutation génétique. En fait ces bactéries s'adaptent à une modification défavorable de leur environnement. Ces phénomènes définissent l'antibiorésistance.

Le développement de nouvelles résistances bactériennes est une préoccupation majeure car elles réduisent la possibilité de traitement tant chez l'homme que chez les animaux.

Conformément à la législation européenne, les antibiotiques vétérinaires ne peuvent être utilisés que pour un usage thérapeutique. Toute utilisation préventive ou comme facteur de croissance est interdite dans l'Union européenne depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2006.

En Belgique, le Centre d'Expertise AMCRA (Antimicrobial Consumption and Resistance in Animals) a été créé pour réduire de façon rationnelle l'utilisation d'antibiotiques chez les animaux.

Opérationnel depuis le 1/1/2012, l'AMCRA est une initiative de toutes les parties prenantes du secteur et est soutenue et financée notamment par l'AFSCA et l'Agence Fédérale des Médicaments et des Produits de Santé (AFMPS).

Pour sa première année de fonctionnement, ce centre d'expertise avait 4 objectifs stratégiques :

- la rédaction d'un guide pour une utilisation responsable des antibiotiques chez les animaux producteurs d'aliments et les animaux de compagnie,
- l'étude des possibilités d'extension des systèmes actuels de collecte de données,
- des campagnes générales d'information et de sensibilisation pour une utilisation responsable des antimicrobiens,
- des propositions d'autorégulation par les représentants des secteurs concernés.

## Dossier

# Pas de sécurité alimentaire à deux vitesses !

Le 12 décembre dernier, la brochure 'Excédents alimentaires' a été présentée dans les bureaux de COMEOS. Cette brochure constitue une initiative commune des fédérations Comeos et Fevia, des Banques alimentaires et des ministres Ingrid Lieten (ministre flamande de la Lutte contre la Pauvreté), Sabine Laruelle (ministre fédérale des Classes moyennes, des PME, des Indépendants et de l'Agriculture), Eliane Tillieux (ministre wallonne de l'Égalité des Chances), Evelyne Huytebroeck (ministre bruxelloise de la Rénovation urbaine), Joke Schauvliege (ministre flamande de la culture) et Kris Peeters, le ministre-président flamand.

Cette brochure, destinée à être distribuée à tous les membres de Comeos (secteur de la distribution) et de Fevia (industrie alimentaire), a pour but d'attirer l'attention sur les possibilités (et obligations sous-jacentes) de faire don des excédents alimentaires aux banques alimentaires ou à d'autres associations à finalité sociale.

La presse était présente en grand nombre à cette occasion.

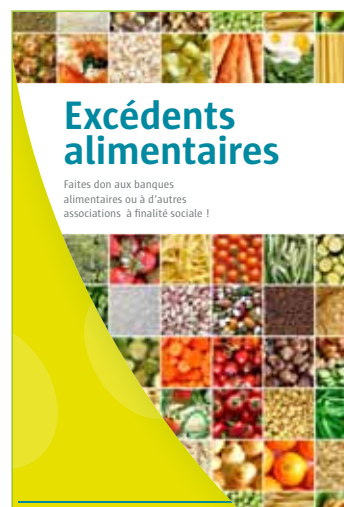
L'AFSCA a exposé sa politique en matière de dons alimentaires. En effet, elle n'est que trop consciente de la problématique. Elle a décidé de faciliter le don des excédents alimentaires en assouplissant les règles de traçabilité dans ce domaine. Les obligations administratives tant pour les entreprises donatrices de denrées alimentaires que pour les bénéficiaires de celles-ci sont maintenant limitées

au strict minimum. Seules les listes des fournisseurs et des organismes bénéficiaires doivent ainsi être établies. De cette manière, en cas de rappel éventuel de produits auprès des consommateurs, les banques alimentaires et les associations caritatives peuvent elles aussi réagir rapidement et efficacement, et organiser les rappels nécessaires. La cellule de vulgarisation de l'AFSCA va également apporter sa pierre à l'édifice en organisant, conjointement avec les banques alimentaires, des formations dans l'ensemble du pays à l'intention des centaines de bénévoles qui soutiennent les personnes les plus démunies de notre société.

En janvier, nous nous mettrons autour de la table avec les responsables des banques alimentaires afin de permettre un déroulement le plus efficace possible de ce projet.

Toutes les initiatives prises par l'AFSCA cadrent dans une politique sociale et durable en matière de sécurité alimentaire.

Vous pouvez consulter la brochure sur le site de Comeos [www.comeos.be](http://www.comeos.be) et sur [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Publications > Publications thématiques.



## Sachez ce que vous mangez

# Le gibier sous la loupe

Bon nombre de bouchers aiment exhiber dans leurs étals leur offre de gibier. Mais qu'est-ce au juste que le «gibier»? Peut-on le consommer sans danger? Voyons quelques faits. Beaucoup pensent que le gibier provient toujours de la nature, mais l'appellation 'gibier' recouvre plusieurs notions.

### Gibier sauvage ou gibier d'élevage ?

Le « gibier sauvage » comprend les ongulés sauvages, les lapins, lièvres, ainsi que d'autres animaux chassés en vue de la consommation humaine. Les mammifères vivant dans une zone clôturée ayant la même liberté que le gibier sauvage et les oiseaux non domestiqués chassés en vue de la consommation humaine sont également considérés comme du gibier sauvage. Il en existe deux types : le « gros gibier sauvage » comme les cerfs et les sangliers, et le « petit gibier sauvage », c'est-à-dire le gibier sauvage à plumes et les lapins, lièvres,... vivant en liberté.

Le «gibier d'élevage» correspond aux ratites (autruches etc.) et mammifères (cerfs, sangliers etc.) élevés.

Les volailles ne sont pas considérés comme gibier, qu'il s'agisse d'oiseaux d'élevage ou de faisans, perdrix, pintades et cailles, ....

Les ongulés détenus comme animaux domestiques agricoles comme les bovins (y compris buffles et bisons), porcs, ovins, caprins et solipèdes, ne sont pas non plus considérés comme « gibier ».

### Le gibier est-il soumis à des contrôles ?

Toutes les viandes entrant dans la chaîne alimentaire, c'est-à-dire les viandes qui seront vendues dans les restaurants, les boucheries, les magasins, les volaillers, etc... doivent subir une expertise.

### Comment se passe cette expertise ?

Un premier contrôle du gibier est effectué sur le terrain par un chasseur formé et diplômé en tant que personne formée (PF). Cette PF a pour tâche de procéder à un examen de l'animal, et notamment de ses viscères, lors d'une première expertise effectuée le plus tôt possible après la mort. Ceci comprend aussi, si possible, un examen du comportement de l'animal avant qu'il soit tué (normal ou anormal).

Cette PF est également chargée des opérations obligatoires telles que l'éviscération dans le cas du gros gibier sauvage, les mesures d'hygiène nécessaires, la manière correcte de transporter l'animal, un échantillonnage destiné à une analyse des trichines (vers ronds parasitaires) et l'identification des animaux.

L'animal tué doit ensuite être acheminé dès que possible vers un « établissement de traitement du gibier », c'est-à-dire un établissement où le gibier sauvage et ses viandes sont préparés en vue de leur commercialisation. Le gibier livré à un établissement de traitement du gibier doit y être présenté à l'AFSCA pour expertise.

L'éviscération du petit gibier sauvage se fait dans l'établissement de traitement du gibier.

Le chasseur peut conserver sa chasse ou une partie de sa chasse pour sa propre consommation sans contrôle, mais il le fait à ses risques et périls.

Le gibier d'élevage fait évidemment aussi l'objet d'une expertise, qui correspond dans les grandes lignes à celle que subissent les animaux domestiques agricoles après leur abattage dans un abattoir.

### Conservation dans l'établissement de traitement du gibier

Après son arrivée dans cet établissement et après éviscération du petit gibier, le gibier doit être réfrigéré; ainsi la viande peut mûrir et s'attendrir.

### Qu'entend-on par gibier « faisandé » ?

Lorsque le gibier tué est resté suspendu durant 10 à 14 jours avec ses viscères à une température de 8 à 10°C, on parle de « faisandage ». Cette opération donne un goût typique de «faisandé», qu'on atténue en faisant mariner la viande. En raison des grands risques d'intoxication alimentaire, ce procédé n'est plus appliqué.



## Question du mois au point de contact

Si certains chasseurs l'appliquent, ils doivent destiner le gibier à leur propre consommation, et à leurs risques et périls.

### Le gibier importé est-il également contrôlé?

Il va de soi que le gibier d'importation, quelle que soit sa provenance et qu'il s'agisse de gibier sauvage ou d'élevage, doit répondre aux mêmes normes que les produits belges. La même réglementation européenne s'applique aux produits d'autres Etats-membres. Ils peuvent être librement importés s'ils disposent d'un agrément dans leur pays d'origine.

Les produits provenant de pays hors UE doivent être accompagnés d'un certificat sanitaire des services compétents du pays de provenance et sont soumis à une expertise aléatoire aux frontières extérieures de l'UE.

Vous pouvez trouver plus d'infos sur les règles d'hygiène pour le gibier et sur la personne formée dans la brochure « Prescriptions d'hygiène pour le gibier dans le Benelux », sur [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Publications > Publications thématiques.



### Pourquoi ne pas recongeler du poisson ou de la viande qui ont été dégelés ?

La congélation est un processus qui permet de figer les molécules d'eau à l'intérieur de l'aliment. L'eau n'étant plus disponible, la congélation stoppe le développement des bactéries. Néanmoins celles-ci sont toujours présentes dans l'aliment, elles sont juste «endormies».

Mais les cristaux de glaces font éclater les parois cellulaires de l'aliment. Le liquide de décongélation (eau + nutriments) ainsi formé est un substrat idéal pour la croissance des bactéries.

Le seul moyen de ralentir le développement des bactéries est de maîtriser la température. Il est donc important de ne jamais dégeler une denrée à température ambiante.

Un aliment recongelé directement après la décongélation, contiendra un plus grand nombre de bactéries qui continueront à se développer quand l'aliment sera à nouveau dégelé. Les différents processus de congélation-décongélation induisent une nouvelle perte en eau. Le goût et la texture de l'aliment seront fortement altérés. De plus, vous augmentez le risque d'intoxication alimentaire.

Il est donc nécessaire de dégeler votre aliment dans des conditions adéquates (au frigo, au micro-ondes ou directement par la cuisson) afin de limiter la croissance des bactéries et de le cuire avant de le congeler à nouveau éventuellement.



Pour rappel : la température du congélateur doit être de -18°C ou plus froide !

Nouveau !

# Suivez-nous sur Facebook et Twitter !

Ces dix dernières années, les nouvelles technologies dans le domaine de l'informatique, de la téléphonie et d'internet ont créé des possibilités jusque là inimaginables. Grâce aux tablettes, smartphones, laptops et ordinateurs, nous avons aujourd'hui un accès rapide et aisé aux informations et aux réseaux sociaux. L'AFSCA se doit également d'y participer: vous pouvez aussi la suivre sur Facebook et Twitter.

## Vous avez dit médias sociaux ?

Les sites de réseaux sociaux tels que Facebook, Twitter, Youtube, LinkedIn, Pinterest et Tumblr sont tous des médias sociaux. Ce sont des applications qui permettent un dialogue entre utilisateurs. Vous aussi avez la possibilité d'ajouter facilement du contenu, par exemple en rédigeant une réaction, et de choisir les sujets dont vous souhaitez être informés en vous abonnant.

Certaines agences alimentaires d'autres pays utilisent déjà ces sites pour transmettre plus rapidement aux consommateurs des informations importantes en matière de sécurité alimentaire. L'agence américaine FDA diffuse déjà depuis quelques années ses rappels de produits et informations relatives aux produits via Twitter. Plus près de chez nous aussi, la Finlande, la Norvège, l'Angleterre, les Pays-Bas et l'Irlande notamment sont déjà actifs sur les médias sociaux. Dorénavant, l'Agence alimentaire belge est également présente sur Facebook et Twitter.

L'Agence a pour cela créé récemment une page Facebook et une page Twitter. Des messages intéressants y sont régulièrement postés. Vous pouvez vous inscrire sur ces pages et ainsi consulter les derniers rappels de produits (recalls) et communiqués de presse de l'Agence alimentaire.

## Comment faire ?

Rendez-vous sur la page d'accueil de l'AFSCA ([www.afsca.be](http://www.afsca.be)), vous y trouverez une icône de Facebook et de Twitter en haut à droite de l'écran. Cliquez sur l'une de ces icônes pour accéder à la page correspondante. Vous ne possédez pas encore de compte Twitter ou Facebook ? Pensez alors à d'abord en créer un. Une fois connecté, cliquez en haut de la page Facebook sur 'J'aime'. Si vous cliquez à nouveau sur ce bouton, un petit menu s'affiche. Veillez à ce que 'Recevoir des notifications' et 'Afficher dans le fil d'actualité' soient bien cochés. De cette façon, vous ne manquerez aucun message de l'AFSCA. Sur Twitter, cliquez sur 'follow' et tous les messages de notre compte Twitter apparaîtront ensuite automatiquement dans votre 'feed'.

N'oubliez donc pas de nous rendre une petite visite virtuelle sur les pages Facebook et Twitter destinées aux consommateurs et de suivre ainsi nos activités. Sur notre page Facebook, vous pouvez poster un message pour nous donner votre avis. Nous sommes déjà impatients de connaître votre réaction !



## Faits et chiffres

# L'utilisation d'acide lactique sur les carcasses bovines

Dans certains pays en dehors de l'UE, parmi lesquels les États-Unis, l'utilisation d'acide lactique est autorisée sur les peaux et carcasses de bovins dans le but de réduire la contamination microbienne. Dans l'Union européenne, c'est le principe des bonnes pratiques d'hygiène qui s'applique à l'ensemble de la chaîne alimentaire, 'de la fourche à la fourchette', et l'utilisation d'acide lactique dans les abattoirs n'est donc pas autorisée.

L'EFSA a publié un avis en 2011 sur l'utilisation d'acide lactique en vue de réduire la contamination microbienne des carcasses bovines. Elle y expose que l'utilisation d'acide lactique est sûre et efficace pour détruire les agents pathogènes tels que Salmonella et les E. coli pathogènes pour l'homme. La Commission européenne a par la suite élaboré un projet de règlement visant à autoriser l'utilisation d'acide lactique sur les carcasses bovines et parties de celles-ci dans les abattoirs. Cette règle serait d'application au sein de l'Union européenne et, par extension, aux abattoirs situés dans des pays tiers qui exportent de la viande bovine vers l'Union européenne. Ce nouveau règlement permettrait d'ouvrir davantage le marché européen aux viandes bovines américaines.

Lorsque la Commission européenne a présenté le projet de règlement au Comité permanent pour la chaîne alimentaire et la santé animale ('Standing Committee on the Food Chain and Animal Health', SCoFAH), un certain nombre d'États membres, dont la Belgique, n'ont pas souhaité soutenir ce projet. Afin d'étayer la position de la Belgique, le Comité scientifique de l'AFSCA a rédigé un avis sur ce projet de règlement.

Le Comité scientifique soutient l'avis de l'EFSA mais estime que l'application des bonnes pratiques d'hygiène ne peut être remplacée par l'utilisation d'acide lactique. L'acide lactique doit uniquement être considéré comme une aide additionnelle dans la réduction de la contamination microbienne des carcasses bovines. Le Comité scientifique est également d'avis que l'acide lactique ne peut être appliqué qu'en fin de chaîne d'abattage.

Si l'acide lactique était appliqué le long de la chaîne d'abattage, il ne serait plus possible de réaliser un échantillonnage fiable dans le cadre du Règlement (CE) n° 2073/2005 relatif aux critères microbiologiques. Ces échantillonnages et analyses ont juste-

ment pour but de fournir une indication de l'hygiène des activités des abattoirs.

Étant donné que le projet de règlement n'a pas réuni de majorité qualifiée au sein du SCoFAH, il a été soumis à un examen critique par le Parlement européen et le Conseil de l'Agriculture. La motion déposée au Parlement européen en vue d'opposer un veto au projet n'a pas remporté de majorité. De même, le veto contre le projet n'a pas non plus remporté de majorité au Conseil de l'Agriculture. Il est donc plus que probable que le projet sera prochainement approuvé, à l'initiative de la Commission.



## Conservation de produits: que peut-on encore utiliser et quand?

**DLC**

Les produits rapidement périssables ont une **date limite de consommation ou DLC** (à consommer jusqu'au...):

**ne plus utiliser après dépassement de cette date !**

Par exemple : les viandes fraîches préemballées, le poisson frais préemballé, la charcuterie préemballée, les salades, ...



**DDM**

Les produits ayant une plus longue durée de conservation ont une **date de durabilité minimale ou DDM**

(à consommer de préférence avant le...):

**Ils peuvent encore être consommés après cette date, à condition d'être conservés correctement et que leurs emballages ne soient pas endommagés.**

Regardez donc si l'emballage est bien fermé, n'est pas abimé, si les boîtes de conserves ne sont pas bombées, si le produit a encore un bel aspect, une bonne odeur et un bon goût, ...

Par exemple : les pâtes sèches, biscuits secs, boîtes de conserves, lait UHT, chocolat, ...



Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

Notre affiche sur les dates de durabilité est maintenant disponible! Vous pouvez la télécharger sur notre site [www.favv.be](http://www.favv.be) > Publications > Publications thématiques. Egalement disponible en version papier.

### Bulletin de l'Agence alimentaire

Bimestriel - décembre 2012 - janvier 2013

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