

## Xylella Fastidiosa

Les GAC

**Soyez attentifs à la maladie hémorragique du lapin**

**Journée Découverte Entreprises**

**Question au point de contact: la conservation des meules de fromage**

# Les GAC

03

Les GAC

04

Soyez attentifs à la maladie hémorragique du lapin

06

Xylella Fastidiosa

08

Question du mois

10

Journée Découverte Entreprises

12

Événements



#### Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

CA-Botanique - Food Safety Center  
Bd. du Jardin Botanique 55 - 1000 Bruxelles

#### Éditeur responsable

Herman Diricks

#### 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

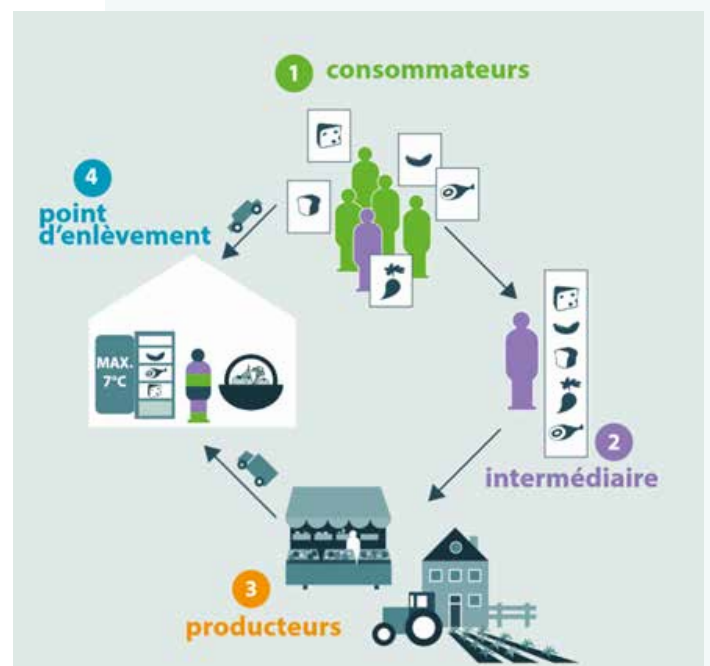
Jean-Sébastien Walhin, Lieve Busschots, Jan Germonpré, Tatiana Giltay, Katlijn Heymans, Daisy Huleu, Marie-Claire Tennstedt, Nir Shemmer, Dorine Van Geert, Alison Magits, Gert Van Kerckhove, Géraldine Bosseret, Phillipe Houdart, Vincent Helbo, Eva Mees, Caroline De Praeter, Vera Cantaert

#### 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.

[www.afsca.be](http://www.afsca.be)

Ces dernières années, les initiatives citoyennes se développent dans beaucoup de domaines. Les groupements d'achats en commun, aussi appelés « GAC », font partie de cette dynamique moderne, collaborative et axée sur l'activité locale. Les achats groupés de denrées alimentaires sont des achats organisés par des consommateurs se regroupant dans ce but et s'approvisionnant directement chez un ou plusieurs producteurs. Une fois l'achat effectué, les produits sont généralement rassemblés au niveau d'un « point d'enlèvement », mais ils peuvent aussi, par exemple, être livrés bénévolement chez les membres du groupement par l'un ou l'autre participant au groupement. Les achats groupés sont souvent organisés par une asbl ou une association de fait constituée par un groupe de consommateurs qui fait office « d'intermédiaire » et qui peut se charger des contacts avec les producteurs, des commandes, de la livraison des produits au point d'enlèvement et distribuer les produits achetés auprès des membres. Les consommateurs faisant partie du groupe commandent donc des denrées alimentaires chez un ou des producteurs et la livraison de ces produits se fait en un lieu déterminé.



Organisation schématique d'un groupement d'achats

## Les points d'enlèvement

Classiquement, le point d'enlèvement est l'endroit où les membres d'un groupement d'achats viennent chercher les produits commandés. Il fait donc uniquement office de « boîte aux lettres ». A titre d'exemples, un local au domicile d'un particulier, un local mis à disposition par une association ou par la commune, ou encore un véhicule qui, à des moments réguliers, stationne à un endroit spécifique peuvent servir de points d'enlèvement. A noter que les commerces de denrées alimentaires, les restaurants, les producteurs fermiers, etc. peuvent également servir de point d'enlèvement (il y a toutefois dans ce cas une distribution de denrées alimentaires au sein même de l'entreprise en plus de la simple gestion du point d'enlèvement) et ces établissements sont toujours considérés comme réalisant une activité commerciale.

## Les groupements d'achat: une activité contrôlée?

En 2015, l'Agence a rédigé un document (appelé circulaire) à l'attention des responsables des GAC, dans le but de les guider et de spécifier quelles initiatives n'étaient pas considérées par l'AFSCA comme étant assimilables à une activité intégrée au sein de la chaîne alimentaire. Cette circulaire a été élaborée à l'époque sur base d'une concertation avec divers représentants de ce « secteur » et devait évoluer en fonction des situations concrètes rencontrées sur le terrain. L'Agence alimentaire a récemment finalisé une enquête sur le terrain pour mieux appréhender la diversité des situations et répondre plus efficacement aux questions des groupements. Sur base des résultats de cette enquête, la circulaire a été revue afin d'être plus en phase avec les réalités constatées.

La mission de l'AFSCA est de veiller à la sécurité de la chaîne alimentaire de la fourche à la fourchette. Il n'est bien sûr pas question de réglementer ni de contrôler les activités qui relèvent de la sphère privée. Les groupements d'achats, en tant que tels, sont en principe des opérateurs actifs dans la chaîne alimentaire, mais de par leur nature non lucrative et leur activité limitée, l'Agence ne demande pas qu'ils s'enregistrent à condition qu'un accord clair soit conclu entre les membres de ces groupes quant à la responsabilité de la distribution des produits. Ils ne sont donc pas, à ce titre, connus de l'AFSCA. En cas de plainte ou d'incident, l'Agence peut toutefois être amenée à les contrôler. Certains groupements particuliers, une minorité selon les informations actuellement disponibles, pourraient avoir des activités



exigeant un enregistrement auprès de l'Agence alimentaire. C'est le cas par exemple des groupements d'achats qui exerceraient des activités lucratives.


Concernant les contrôles à domicile, la réglementation prévoit que tout local où un opérateur exerce une activité liée à la mise sur le marché de denrées alimentaires peut être soumis au contrôle de l'Agence. Dès qu'un opérateur exerce une telle activité à son domicile, celui-ci peut faire l'objet d'un contrôle. Concernant les groupements d'achats dont l'enregistrement n'est pas requis, des contrôles de ce type n'auront lieu qu'à posteriori en cas de plainte ou d'incident.

## Qui porte les responsabilités?

Les producteurs sont responsables de la livraison de produits sûrs et de qualité. Ils doivent être enregistrés à l'AFSCA et, dans certains cas, également être en possession d'une autorisation pour leurs activités ainsi que pour la vente directe au consommateur. Foodweb ([www.foodweb.be](http://www.foodweb.be)) permet aux consommateurs de s'informer sur les autorisations détenues par les producteurs.

Les groupements d'achats et de points d'enlèvement qui ne sont pas considérés comme exerçant une activité commerciale, ne doivent pas s'enregistrer auprès de l'AFSCA s'il est clairement établi qui est responsable de la qualité/sûreté des produits et quand s'exerce cette responsabilité. Le cas échéant, les consommateurs sont eux-mêmes responsables de venir retirer dans les temps les produits au point d'enlèvement. Par conséquent, il est toujours nécessaire d'avoir un document au sein du GAC dans lequel sont précisées les responsabilités de chacun. ■





## Soyez attentifs à la maladie hémorragique du lapin (Rabbit Hemorrhagic Disease – RHD)

La maladie hémorragique du lapin (Rabbit Haemorrhagic Disease - RHD) a été identifiée pour la première fois en Europe en 1984 dans des populations de lagomorphes (c.-à-d. de lièvres et de lapins) domestiques et sauvages.

### Qu'est-ce que la RHD?

Il s'agit d'une maladie mortelle chez les lapins et les lièvres, fortement contagieuse et causée par un virus. Le virus identifié en 1984 était le « RHDV-1 ». Il provoque des symptômes cliniques de type hémorragique et peut être à l'origine d'une forte mortalité dans les populations de jeunes lapins. La vaccination contre RHDV-1 est effectuée aujourd'hui de manière routinière et la maladie est actuellement sous contrôle dans la faune domestique.

Cependant, en juillet 2016, un nouveau variant de ce virus, le « variant – 2 » ou « variant – 2010 » a été mis en évidence en Belgique, dans quelques élevages en Flandre ainsi que dans la faune sauvage. Ce variant génétiquement distinct de RHDV-1 avait déjà été isolé en France en 2010 (1er cas historique), en Allemagne en 2014 et en Hollande en 2015. En 2013, des lapins sauvages, analysés par le Réseau faune Sauvage de Wallonie, se sont également révélés porteurs de RHDV-2.

Pour ce qui concerne spécifiquement le virus RHDV-2, la période d'incubation dure généralement de 48 à 72 heures, avec des signes cliniques peu spécifiques : anorexie, difficultés respiratoires, saignements des narines, bleuissement des muqueuses et des oreilles, ...



Cette maladie contagieuse n'est pas transmissible à l'homme et ne fait pas partie de la liste des maladies qui doivent obligatoirement être déclarées à l'AFSCA (selon l'arrêté royal du 3 février 2014). Les mesures de prévention et de lutte se font donc uniquement sur base volontaire.

### **Existe-t-il un traitement?**

Il n'existe pas de traitement contre cette maladie.

### **Que pouvez-vous faire concrètement?**

Les mesures de lutte conseillées sont la mise en quarantaine des animaux infectés/suspects et le gel de tout mouvement en provenance ou à destination d'un élevage infecté.

Évitez aussi les contacts directs et indirects avec les lapins sauvages afin de ne pas provoquer la contamination à partir de la faune sauvage souvent porteuse de ce virus.

La vaccination reste le moyen le plus sûr de protéger les animaux sensibles. Le vaccin contre le variant 1 de RHD n'offre toutefois pas de protection contre le variant 2. Il n'y a aucun vaccin dirigé contre le variant 2 enregistré en Belgique, mais les vétérinaires peuvent se le procurer en France et en Espagne.

Il est également vivement suggéré aux éleveurs de faire vacciner leurs animaux s'ils sont destinés à la vente ou s'ils doivent participer à des concours ou autres rassemblements. De même qu'il est conseillé aux organisateurs de telles manifestations de rendre la vaccination obligatoire pour tous les lapins qui participent à l'événement. ■

### **Conclusion**

Si vous élevez des lapins, respectez les mesures de lutte conseillées et les précautions de biosécurité de base. Et si vous constatez un taux anormal de mortalité de vos lapins ou si vous souhaitez de l'aide pour mettre sur pied une stratégie de prévention efficace, n'hésitez pas à contacter votre vétérinaire.

# Xylella Fastidiosa

**Xylella fastidiosa est une bactérie qui contamine un grand nombre d'espèces végétales. Le nom « Xylella » vient du fait que cette bactérie s'attaque aux tissus conducteurs de sève brute qui alimentent les plantes en eau. Ce tissu vasculaire s'appelle le « xylème ».**

**Il existe plusieurs sous-espèces de Xylella fastidiosa, chacune ayant plus ou moins sa propre zone de propagation et ses préférences en termes d'hôtes végétaux.**

## Quels végétaux infecte-t-elle?

Cette bactérie peut causer des dégâts importants dans les cultures d'olives et d'agrumes, dans les vignobles, les espaces verts publics et le milieu urbain.

Originnaire du continent américain, elle a aussi été observée sur des poiriers et des vignes à Taïwan, sur des vignes et des amandiers en Iran, sur des caféiers provenant du Mexique, du Costa Rica et de l'Équateur, sur des plantes et arbustes méditerranéens du sud de l'Italie et en Corse.

## Comment cette bactérie infecte-t-elle les végétaux?

Sa propagation se fait naturellement par l'intermédiaire d'insectes piqueurs-suceurs qui, pour se nourrir, percent les vaisseaux conducteurs des tiges et rameaux des plantes, et emportent avec eux la souche bactérienne dans le cas des plantes infectées. Les principaux vecteurs sont les cicadelles, les cercopes des prés ou les philènes spumeuses. Une fois contaminé, un insecte adulte peut transmettre la bactérie à des végétaux tout au long de sa vie!

Vu son déplacement aisé dans la plante via les vaisseaux, Xylella fastidiosa se retrouve principalement dans les tiges et dans la nervure centrale des feuilles malades. Sa présence varie fortement selon la saison et les conditions environnementales, puisque celles-ci influencent la quantité de liquide présent dans la plante.

## Quelles sont les conséquences d'une contamination par cette bactérie?

La bactérie infecte les vaisseaux de la plante et provoque un blocage de l'approvisionnement des feuilles en eau, menant à une déshydratation sévère de la plante. Les symptômes varient en fonction de l'espèce végétale, de la souche bactérienne et des conditions environnementales. Une infection par Xylella fastidiosa se traduit généralement par une décoloration automnale du feuillage avec flétrissement jaunâtre du bord des feuilles, suivie du dessèchement et du recroquevillement des feuilles, du dessèchement des branches feuillues, d'un retard de croissance et, in fine, du dépérissement complet de la plante. Certaines espèces végétales ne montrent pas de symptômes clairs après infection par la bactérie, la rendant de ce fait non détectable à l'œil nu et rendant risquées certaines importations végétales lorsque le couple « bactérie – espèce végétale – environnement » est optimal pour la propagation de Xylella fastidiosa.

## Quels sont les moyens de lutte?

Il n'existe pas de traitement contre Xylella fastidiosa. Afin de lutter contre son introduction et sa propagation en Europe (la région des Pouilles, en Italie, a déjà été sévèrement touchée par la bactérie), l'Europe a mis en place des mesures de protection. En cas d'infection, les végétaux contaminés sont détruits le plus rapidement possible. Les végétaux sensibles sont éliminés dans un rayon de 100 m autour de ce lieu contaminé et des inspections des végétaux et insectes sont réalisées dans un rayon de 10 km autour du foyer infecté. Sa détection est donc primordiale pour la protection des cultures, des pépinières, des espaces verts publics et du milieu urbain. En outre, des contrôles des autorités sanitaires ont lieu dans les postes d'inspection frontaliers européens.



## Que fait l'AFSCA pour éviter la propagation de cette bactérie?

L'AFSCA effectue des contrôles et analyses lors de l'importation de végétaux sensibles ainsi que dans les pépinières et les jardinerie. Elle demande aussi à la population d'être attentive et de l'informer, via l'Unité provinciale de contrôle concernée, en cas de suspicion de contamination par la bactérie Xylella.

Les adresses des différentes UPC ainsi que d'autres informations sont présentes sur le site internet de l'AFSCA: <http://www.afsca.be/upc> ■



## La conservation des meules de fromage

On constate souvent que les meules de fromage ne sont pas conservées dans le frigo. Est-ce acceptable?

D'une façon générale, les conditions de stockage spécifiées par le fabricant doivent être respectées. Ceci est d'application non seulement pour les fromages mais pour toutes les denrées alimentaires.

Les meules de fromage à pâte dure, comme par ex. le cheddar et l'emmental, et les meules de fromage à pâte semi-dure, comme le gouda, qui sont déjà entamées, doivent de préférence être conservées au frais (7 °C).

Toutefois, afin d'en faciliter la découpe, une exception est tolérée. Cela signifie que ces meules de fromage déjà entamées, peuvent être conservées pendant maximum 7 jours à une température maximale de 21 °C.

Dans les magasins, ces fromages doivent être présentés de façon à ce que les consommateurs ne puissent pas les toucher. Le simple recouvrement du fromage entamé, avec une feuille plastique par exemple, mais que le consommateur peut encore toucher, n'est pas suffisant. ■



## Le consommateur peut-il utiliser son propre emballage pour emporter ses achats alimentaires?

La législation alimentaire actuelle n'exclut pas que les consommateurs puissent apporter eux-mêmes un emballage pour emporter les achats qu'ils effectuent dans un magasin.

Quelques conditions doivent toutefois être respectées:

- l'emballage proposé doit être propre;
- il doit être approprié à l'emballage d'aliments (le sac en plastique d'un achat de chaussures ne convient pas!);
- il doit être adapté à l'utilisation spécifique: il doit convenir pour la réception d'aliments chauds pour emporter un repas chaud ou être apte à la congélation quand on a l'intention de placer immédiatement l'aliment au congélateur;
- le consommateur qui fournit son propre emballage, sait qu'il en porte lui-même la responsabilité.

L'opérateur a toujours le droit de refuser l'usage d'un emballage fourni par le consommateur. Mais ce refus ne peut pas être justifié sous le prétexte que l'AFSCA l'interdit.

### Voici quelques conseils.

Pour conserver des aliments, n'utilisez que des récipients/emballages appropriés, composés de matériaux pouvant entrer en contact avec des denrées alimentaires sans induire de risque pour votre santé. N'utilisez que des emballages portant le logo spécifique (voir illustration ci-contre), qui garantit que le matériau en question est adapté au stockage d'aliments.

Dans un emballage inapproprié, des substances nocives peuvent en effet migrer et se retrouver dans la denrée alimentaire.

Des récipients tels que des boîtes de crème glacée peuvent éventuellement être recyclées et utilisées pour conserver les aliments dans le congélateur (même si elles ne sont pas adaptées pour réchauffer les aliments au micro-ondes!).

Le fabricant est obligé d'informer les consommateurs sur les conditions d'utilisation du matériel destiné à la conservation des aliments, et cela soit en le précisant sur l'étiquette, soit en apposant des logos sur le contenant lui-même. ■





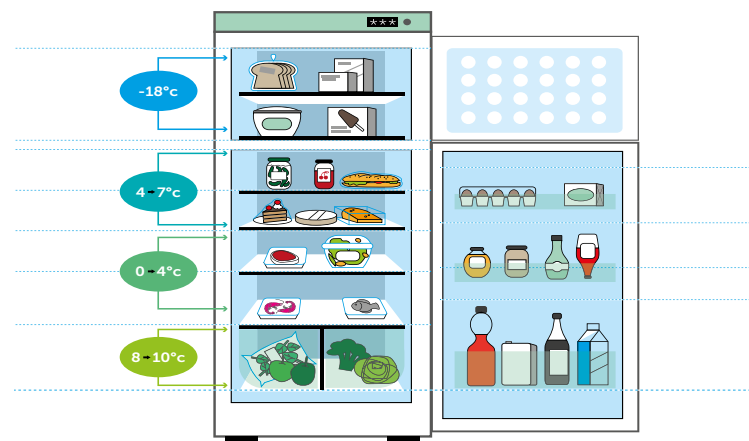


## Consommateurs, contribuez à votre propre sécurité alimentaire!

### Notre brochure a été complètement revue!

Le contenu a été considérablement élargi. Vous y trouverez encore plus de conseils et d'astuces concernant la sécurité alimentaire. Un petit aperçu?

- **Faites vos courses de façon consciencieuse!** Effectuez vos achats dans le bon ordre (commencez par la partie non-alimentaire et terminez par les produits surgelés). Faites aussi attention aux dates de péremption (à consommer jusqu'au ou à consommer de préférence avant le) et pensez à ce que vous pouvez faire pour éviter le gaspillage alimentaire. Savez-vous que vous devez toujours être informé des allergènes présents dans les aliments, et cela, que les aliments soient pré-emballés ou non, et même dans les aliments que vous consommez au restaurant?
- **Dans la cuisine.** Soyez attentifs à votre hygiène personnelle et à la propreté de votre cuisine! Cela semble évident! Mais vous découvrirez probablement dans notre brochure quelques conseils de sécurité alimentaire auxquels vous n'avez pas encore pensé, notamment pour la préparation proprement dite des repas mais aussi pour la conservation de vos aliments. Un petit schéma illustre la place recommandée de chaque aliment dans le frigo (voir illustration ci-dessous).



- **Conseils pour le barbecue.** Vous savez probablement que, une fois grillée, la viande ne peut être placée dans le même plat que celui utilisé pour la viande crue. Mais nous attirons votre attention sur d'autres petits points à tenir à l'œil afin de griller votre viande en toute sécurité. Découvrez-les dans notre brochure!
- **La préparation de frites.** Ne pas les laisser devenir trop brunes pour éviter la formation d'acrylamide (probablement cancérigène) est un conseil parmi d'autres pour consommer vos frites en toute sécurité.
- **La mise en conserve des aliments** à la maison est à nouveau à la mode, mais cette méthode de conservation n'est pas sans risque. Découvrez comment limiter ce risque.
- Vous souhaitez savoir combien de temps vous pouvez conserver vos **restes** de repas et comment le faire correctement? Et plus particulièrement comment conserver les **restes que vous ramenez du restaurant**? Sachez que tous les **matériaux** ne sont pas aptes à la conservation des denrées alimentaires.

Pour en savoir plus, consultez la brochure sur notre site [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Consommateurs > Publications > Consommateurs, contribuez à votre propre sécurité alimentaire. Si vous le souhaitez, vous pouvez en commander une version papier.

Et profitez de l'occasion pour découvrir nos autres publications destinées aux consommateurs! ■

## Journée Découverte Entreprises

Depuis plusieurs années, l'AFSCA participe à la Journée Découverte Entreprises organisée dans le courant du mois d'octobre un peu partout en Belgique. Notre politique de communication prône l'ouverture et la transparence. Nous sommes certains qu'ouvrir nos portes aux consommateurs est une bonne manière de les familiariser avec le travail que nous réalisons au quotidien pour assurer leur sécurité alimentaire.

Cette année, c'est notre laboratoire de Wandre qui, en collaboration avec l'Unité Provinciale de Contrôle de Liège, ouvrait ses portes au public. Quelques 600 personnes sont venues se rendre compte du travail de l'Agence alimentaire, de ses contrôles aussi variés qu'importants, de ses analyses laboratoires et de son fonctionnement général. Les 96% des personnes sondées ont donné une note de satisfaction de 4 ou 5/5 à cette visite guidée!

Nous savons qu'en Belgique, on aime manger, en particulier la frite! Ce plat national se concocte en plongeant de fins morceaux de pommes de terre dans l'huile portée à 175°C afin de les frire. La qualité de l'huile utilisée est un facteur très important: elle ne peut être ni trop chaude, ni trop vieille! C'est la raison pour laquelle nous contrôlons la qualité des huiles dans les commerces proposant des frites au consommateur (cuisines de collectivité dans les écoles, fritkots, snacks, bars à pita, restaurants, etc.). Lors de ces portes ouvertes, nous avons montré aux visiteurs en quoi consistait notre contrôle, et comment nous nous assurons à travers ces contrôles que la sécurité alimentaire était garantie (test sur place par notre contrôleur, via une sonde, et en cas de doute, envoi de l'échantillon d'huile au laboratoire).



Les frites sont régulièrement accompagnées d'un filet américain, une préparation qu'il convient de garder à une température inférieure à 4°C et à consommer dans les 24 heures après achat. Lors de nos contrôles dans les établissements qui proposent de la viande hachée à la vente, nous vérifions le respect des températures, de la chaîne du froid et aussi la fraîcheur de cette denrée.

Beaucoup de snacks et de bouchers aiment présenter à la clientèle une viande hachée bien rouge, signe incontestable de fraîcheur. Cependant, il est tout à fait normal que cette viande, comme toutes les autres, s'oxyde au contact de l'air et devienne plus foncée, moins attirante à la vue. Certaines pratiques frauduleuses consistent en l'ajout d'un additif qui bloque cette réaction et maintient la belle couleur rouge de la viande hachée : le sulfite. Le sulfite est un produit conservateur très connu et utilisé légalement dans certaines denrées alimentaires comme le vin, les abricots secs, etc.



Dans la viande hachée, son usage est cependant totalement interdit! Nous pratiquons donc des tests pour nous assurer que les viandes hachées proposées ne contiennent pas de sulfite. Le contrôle sur l'utilisation du sulfite dans la viande s'opère en deux étapes. Dans un premier temps, un screening rapide est réalisé sur place: le test au vert de malachite. Lors de ce test rapide, quelques gouttes d'une solution standard de vert de malachite sont versées sur un échantillon de viande, ce qui colore la viande en vert. En l'absence de sulfite, la couleur verte perdure mais si du sulfite est présent dans la viande, cette couleur verte disparaît. Si ce test au vert de malachite est positif, une analyse quantitative est alors effectuée en laboratoire pour confirmer la présence de sulfite. Qui plus est, le sulfite est un allergène qu'il convient de mentionner aux personnes concernées!

D'autres stands à thèmes tels que les contrôles à l'importation, le contrôle via analyses des étiquetages nutritionnels, des matériaux de contact, des produits phytopharmaceutiques, de l'histamine dans le poisson et de l'acrylamide dans les chips ont été présentés.

Nous remercions tous les visiteurs, que nous avons accueillis avec grand plaisir. Nous remercions également les médias pour la bonne couverture de cet événement.

Nous restons en permanence au service de tous les consommateurs via notre point de contact ([pointcontact@afscs.be](mailto:pointcontact@afscs.be)) ainsi que via notre page facebook. N'hésitez pas nous y suivre et à partager nos publications! ■

**JOURNÉE  
DECOUVERTE  
ENTREPRISES**



## L'AFSCA présente à la foire agricole de Libramont

Du 22 au 25 juillet a eu lieu la foire agricole de Libramont et l'AFSCA, y était, comme chaque année, présente. Non pas avec un stand, mais bien avec deux!

Le 1er stand (stand fédéral), que l'AFSCA partageait avec le SPF Economie, le SPF Affaires Etrangères et l'INASTI, abordait le thème central de la foire (moins de gaspillage alimentaire).

Vous avez été nombreux à tester vos connaissances sur la sécurité alimentaire avec notre quiz alimentaire et à apprendre la différence entre la date de durabilité minimale (à consommer de préférence avant le) et la date limite de consommation (à consommer jusqu'au). Une meilleure compréhension de ces dates permet de mieux gérer les denrées alimentaires et donc d'éviter un gaspillage alimentaire.

Dans le 2ème stand (stand santé animale), l'accent était mis sur la lutte contre la résistance aux antibiotiques et nous avons eu la visite du ministre de la Santé Publique Maggie De Block et du ministre de l'Agriculture Willy Borsus, qui ont pu découvrir notre nouvelle brochure traitant de ce sujet.

Nous vous remercions pour vos nombreuses visites et à l'année prochaine (du 28 au 31 juillet 2017)! ■



## Notre participation à Bruxelles Champêtre

Comme depuis 4 ans, vous avez été nombreux cette année à venir nous rendre visite sur notre stand ce 18 septembre 2016 ! Malgré le temps légèrement gris du matin qui fut très vite remplacé par de belles éclaircies l'après-midi, vous avez été plus de 130 à répondre à notre quiz alimentaire et plus de 400 à participer à notre jeu des « 7 fautes » en cuisine.

Nous avons eu l'occasion de vous présenter notre nouvelle brochure destinée aux consommateurs « Consommateurs, contribuez à votre propre sécurité alimentaire! » qui a rencontré un certain succès.

Nous vous remercions pour votre visite et pour votre participation et vous attendons de pied ferme l'année prochaine! ■



### Bulletin de l'Agence Alimentaire

Trimestriel - novembre 2016

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



PB-PP | B-31278  
BELGIE(N) - BELGIQUE