



20  
17

Heureuse  
et prospère  
année



## La viande de gibier : une viande bien contrôlée ?

**Groupements d'achats en commun : suite et fin**  
**Grippe aviaire en Europe et conseils aux particuliers**  
**Frigos communautaires**

03

Groupements d'achats en commun : suite et fin

04

La viande de gibier : une viande bien contrôlée ?

08

Cas récents de grippe aviaire  
(souche virale H5N8) en Europe

10

Des fêtes placées sous le signe  
de la sécurité alimentaire

11

Frigos communautaires

12

Question du mois des consommateurs



#### 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

Lieve Busschots, Jean-Sébastien Walhin, Jan Germonpré, Tatiana Giltay,  
Katlijn Heymans, Daisy Huleu, Marie-Claire Tennstedt,  
Dorine Van Geert, Alison Magits, Gert Van Kerckhove,  
Phillipe Houdart, Vincent Helbo, Emmanuelle Moons, Service de traduction 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.

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

La concertation entre l'AFSCA et des représentants des groupements d'achats en commun s'est poursuivie en cette fin d'année 2016.



# Groupements d'achats en commun : suite et fin

## Rappel des faits

Les Groupements d'Achats en Commun (GAC) permettent aux consommateurs membres d'un groupement de commander des denrées alimentaires directement auprès d'un ou de plusieurs producteurs locaux et de réceptionner cette commande dans un endroit désigné, appelé centre d'enlèvement, qui peut être le hall d'entrée d'un particulier membre du réseau, un dépôt mis à disposition à cet effet, voire même le véhicule utilisé pour aller chercher les commandes chez les producteurs. Quelques-uns de ces acteurs de terrain ont sollicité l'Agence alimentaire afin d'obtenir des éclaircissements quant à sa vision sur leurs activités : dans quels cas l'AFSCA réalisera-t-elle des contrôles, quels types d'activités ces groupements peuvent-ils effectuer dans la pratique, doivent-ils avoir un statut légal spécifique, doivent-ils faire une demande d'enregistrement, etc.

L'AFSCA a réalisé quelques visites sur le terrain afin de mieux saisir les pratiques en vigueur dans ces groupes de consommateurs, et de répondre le plus adéquatement possible à leurs demandes.

Plusieurs réunions ont eu lieu en cette fin d'année. Toutes les parties prenantes présentes se sont accordées sur le principe et un document final reprenant clairement la vision de l'AFSCA sera publié sur le site internet de l'Agence (ce document, appelé « circulaire », a pour but d'aider les personnes et entreprises concernées à comprendre de manière claire les dispositions légales applicables à leur activité).



## Résultat

Les conclusions sont clairement établies : si le groupement ne réalise aucun bénéfice financier et si une responsabilité est clairement établie au sein du groupement, un GAC ne doit pas s'enregistrer à l'AFSCA. Le GAC peut donc fonctionner sans supervision directe de l'Agence. Mais cela, pour autant qu'aucune activité de transformation de denrées alimentaires n'ait lieu.

Un GAC ne peut donc pas préparer une quiche ou des crêpes salées à partir de légumes, de lardons, d'œufs et de lait. Par contre, des quiches ou des crêpes peuvent être commandées chez le producteur et livrées par un ou des membres du GAC. Un membre du GAC peut toutefois couper en tranches un grand saucisson acheté chez le boucher et les emballer. De même, une tome de fromage peut être reconditionnée en plus petits morceaux, et le contenu d'une cruche de lait peut être réparti dans plusieurs plus petites bouteilles. Toutes ces activités doivent évidemment être réalisées en respectant les règles d'hygiène de base pour garantir la sécurité alimentaire. Des recommandations de l'AFSCA seront disponibles dans la circulaire spécifique (voir <http://www.afsca.be/denreesalimentaires/circulaires/>) ainsi que dans la brochure « Groupements d'achats - Quelles sont les règles ? » (voir <http://www.afsca.be/consommateurs/publications/>).

A noter enfin que si un consommateur membre du groupement estime que le produit qui lui a été livré via l'intervention du groupement pose problème au niveau sanitaire, il a la possibilité de contacter l'Agence afin qu'une vérification des bonnes pratiques soit réalisée.

Comment nous contacter en cas de plainte ? Par téléphone au 0800/13.550 ou par email à [pointcontact@afsca.be](mailto:pointcontact@afsca.be) ■





## La viande de gibier : une viande bien contrôlée ?

**La viande de gibier sauvage nous apporte des saveurs particulières. Mais pouvons-nous la consommer en toute sécurité? Les animaux sauvages peuvent, comme les animaux d'élevage, être malades ou contaminés par des parasites. La consommation de leur viande peut donc présenter certains risques sanitaires spécifiques pour la santé du consommateur. Pour maîtriser ces risques, des réglementations ont été mises en place, et des contrôles sont réalisés afin de s'assurer du respect de celles-ci et, in fine, de la santé des consommateurs amateurs de ces viandes.**

Depuis la nuit des temps, l'homme a chassé. Ce fut d'ailleurs sa première source de nourriture. Ce n'est qu'avec l'élevage des animaux de ferme et le développement de la civilisation que le produit de la chasse est devenu un « luxe ».

La chasse est devenue un sport à part entière avec ses règles et ses lois, qui sont sous la compétence des Régions. On ne peut chasser que certaines sortes de gibier et cela, durant certaines périodes, généralement d'octobre à janvier. Chaque année, les autorités régionales publient les périodes de chasse autorisées par espèce.



## Qui contrôle la viande de gibier ?

Le chasseur est la première personne qui peut examiner l'animal. L'observation de l'animal avant et après le tir peut apporter de précieuses informations sur son état de santé. Pour cette raison, les autorités exigent que les personnes qui chassent du gibier sauvage en vue de le mettre sur le marché pour la consommation humaine aient une connaissance suffisante de sa pathologie ainsi que de la production et de la manipulation du gibier et de sa viande afin d'être capable d'identifier tout risque sanitaire. Tous les chasseurs ne doivent toutefois pas avoir cette connaissance. Il suffit qu'au moins un chasseur parmi une équipe de chasseurs ait suivi une formation, organisée par les organisations professionnelles des chasseurs et supervisée par l'AFSCA. Le chasseur qui a suivi cette formation et réussi un test est habilité à procéder à un premier examen sur place du gibier abattu au terme d'une partie de chasse à laquelle il a pris part. Il consigne les résultats de son examen dans une déclaration officielle qui accompagnera le gibier jusqu'à l'établissement de traitement de gibier agréé.

En effet, avant d'être mis sur le marché, le gibier doit obligatoirement passer par un établissement de traitement agréé pour subir un examen sanitaire approfondi effectué par un vétérinaire officiel. S'il s'agit d'un sanglier, on fait des analyses pour détecter la présence de trichines. Le gibier qui a passé l'examen avec succès est marqué au moyen d'une marque de salubrité ou d'identification selon qu'il s'agit de gros ou de petit gibier.

Le chasseur peut toutefois, à certaines conditions, livrer directement au consommateur final le gibier qu'il a tué lui-même à la chasse, sans passer par un établissement de traitement de gibier. Ainsi, le nombre de pièces de gibier qu'il peut livrer à un consommateur est limité et la consommation est limitée au ménage de ce consommateur. De plus, il faut que, lors de l'examen initial, aucune anomalie n'ait été constatée et donc mentionnée dans la déclaration du chasseur, qui accompagne le gibier. S'il s'agit d'un sanglier, le chasseur doit effectuer lui-même des prélèvements pour s'assurer de l'absence de trichines et communiquer le résultat au consommateur.

## Le gibier importé est-il également contrôlé ?

Il va de soi que le gibier importé, quelle que soit sa provenance et qu'il s'agisse de gibier sauvage ou d'élevage, doit répondre aux mêmes normes que celles exigées pour les produits belges.

Une réglementation européenne identique est d'application pour tous les États membres. Les produits peuvent donc être librement échangés si les établissements dont ils proviennent disposent d'un agrément dans leur pays d'origine.

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

Dans les commerces, la viande de gibier doit évidemment être étiquetée, mais l'origine ne doit pas être mentionnée sur l'emballage, contrairement à ce qui est exigé pour la viande bovine, ovine ou caprine par exemple.



## La trichine, un danger pour les consommateurs ?

La trichine ou *Trichinella* est un vers parasite microscopique. Chez l'homme, elle est responsable de la trichinose, une maladie qui peut être très grave et entraîner la mort.

En Europe, différentes espèces de trichines contaminent des mammifères domestiques (le porc et le cheval essentiellement) et sauvages (sangliers, ours,...) sans provoquer de symptôme. Les vers adultes vivent dans l'intestin grêle de leur hôte dont ils traversent la paroi pour libérer des larves. Celles-ci s'encapsulent dans les muscles et peuvent y survivre des années. C'est la consommation d'un muscle contaminé qui permet la transmission de trichines d'un hôte à l'autre.

Seul l'homme développe la maladie lorsqu'il consomme de la viande d'un animal porteur de trichines. Les symptômes sont non seulement dus au déplacement du vers dans l'organisme du malade, mais aussi aux réactions allergiques qu'il provoque. Les premiers signes sont des troubles intestinaux, comme des crampes abdominales ou des diarrhées, suivis de douleurs musculaires, de maux de tête, de fièvre, de fatigue, d'œdèmes, ... Lorsque la contamination est peu importante, les symptômes peuvent être confondus avec un état grippal. Mais, en cas de contamination importante et de réactions allergiques violentes, la mort du malade peut survenir.

La contamination humaine étant liée à la consommation de viande contaminée, la réglementation européenne prévoit que, pour toutes les carcasses de porcs, chevaux ou sangliers qui sont mises sur le marché, une analyse de recherche de la trichine soit réalisée à partir d'un morceau de muscle. Cette politique de contrôle systématique explique que la maladie est devenue très rare en Europe. En outre, en Belgique, depuis des dizaines d'années, nous n'avons plus détecté la présence de trichines sur des carcasses de porc, ce qui a conduit l'Union Européenne à accorder à notre pays le statut de « région à risque négligeable de trichines chez les porcs domestiques ». La Belgique est de ce fait dispensée de réaliser des analyses de recherche de la trichine sur toutes les carcasses de porcs. Seules les carcasses des porcs qui ne proviennent pas d'établissements appliquant des conditions d'hébergement contrôlées (exemple les élevages de porcs en plein air) sont encore soumises à une analyse systématique à l'abattoir.

Lorsque des cas de trichinose sont constatés en Europe, c'est généralement dû à la consommation de sanglier par des chasseurs qui n'ont pas fait réaliser une analyse de recherche de la trichine sur le gibier qu'ils ont abattu ou par de la viande de cheval ou de sanglier mise sur le marché et qui, en contradiction avec les exigences légales, n'a pas été soumise à une analyse lors du passage à l'abattoir ou au centre de traitement du gibier.

En 2014, plusieurs consommateurs ont été malades, et certains hospitalisés, dans les provinces du Limbourg et d'Anvers suite à une consommation de sanglier dans des restaurants. La viande provenait d'Espagne où les procédures de contrôle n'avaient pas été respectées. Dès la détection du problème, l'Agence a mené une enquête et grâce aux données de traçabilité recueillies, il a été possible d'informer tous les restaurants qui avaient reçu cette viande contaminée et d'en bloquer la consommation.

Comme la trichine ne résiste pas à une température de 55°C, afin d'éliminer les parasites, il est conseillé aux consommateurs de faire cuire à cœur le sanglier et de ne jamais consommer de la viande de sanglier rosée.



## La viande de gibier...et le plomb

Lorsqu'il mange de la viande de gibier, le consommateur doit être vigilant car cette viande peut contenir du plomb. La présence physique du plomb de chasse dans la viande peut, d'une part, être un risque pour les dents du consommateur lors de la mastication. D'autre part, du point de vue chimique, la quantité de plomb qui diffuse sous forme de traces dans la viande (parce qu'elle contient des plombs entiers ou parce qu'elle a été traversée par un ou plusieurs plombs), peut être élevée. Cette teneur élevée en plomb ne représente toutefois pas réellement un risque pour le consommateur car, en général, la viande de gibier n'est consommée qu'occasionnellement. Par contre, il est déconseillé aux enfants et aux femmes en âge de procréer d'en manger fréquemment, particulièrement chez les familles de chasseurs qui en consomment régulièrement.

## Conclusion

N'hésitez donc pas à consommer la viande de gibier disponible dans le commerce. Si un chasseur vous offre le produit de sa chasse, assurez-vous qu'elle a fait l'objet d'un contrôle en bonne et due forme. ■



# Cas récents de grippe aviaire (souche virale H5N8) en Europe

Fin octobre, le virus de la grippe aviaire du type H5N8 est à nouveau apparu en Europe. Il n'est pas contagieux pour l'homme et se propage dans les populations avicoles par l'intermédiaire des oiseaux migrateurs, en particulier les oiseaux aquatiques dans leur migration depuis les pays nordiques vers le sud. Le virus est très pathogène et touche aussi bien les volailles que divers oiseaux sauvages. Un grand nombre de foyers ont été déclarés dans des pays comme la Hongrie, Pologne, Autriche, Suisse, Croatie et Serbie, ou plus proche de chez nous aux Pays-Bas, en Allemagne, en France et au Royaume Uni. **Chez nous, aucun cas n'a pour le moment été signalé** et des mesures de protection ont été prises afin d'éviter l'entrée du virus dans notre territoire (en plus des mesures de précaution qui sont d'application toute l'année). La plus efficace de ces mesures est sans aucun doute le confinement des volailles – obligatoire depuis la mi-novembre dans les élevages professionnels – qui vise à éviter tout contact entre les animaux sains et les animaux porteurs du virus. Les mesures de biosécurité, comme la présence d'un pédiluve à l'entrée et à la sortie de chaque élevage, ou encore le port de vêtements et bottes propres, sont également à respecter scrupuleusement.

L'AFSCA insiste sur le fait que le risque de contamination en Belgique est bien réel et que les mesures de précaution doivent strictement être respectées.

## Quelques infos pour les particuliers...

- Il est fortement recommandé aux détenteurs particuliers de volaille de confiner leurs animaux. En ce qui concerne le nourrissage et l'abreuvement, il est obligatoire pour eux que cela se fasse à l'intérieur et aucune eau de surface non traitée ne peut être utilisée.
- Les rassemblements et marchés peuvent avoir lieu, sous certaines conditions.
- En cas de mortalité suspecte d'oiseaux sauvages, vous pouvez nous le signaler en suivant les instructions disponibles sur <http://www.afsca.be/santeanimale/grippeaviaire/oiseauxsauvages/>

L'Agence alimentaire continue de suivre la situation de très près et le cas échéant, adaptera les mesures.

Plus d'infos sur <http://www.afsca.be/santeanimale/grippeaviaire/>

*Le consommateur n'encourt aucun risque. La viande et les œufs de poules peuvent être consommés en toute sécurité.*

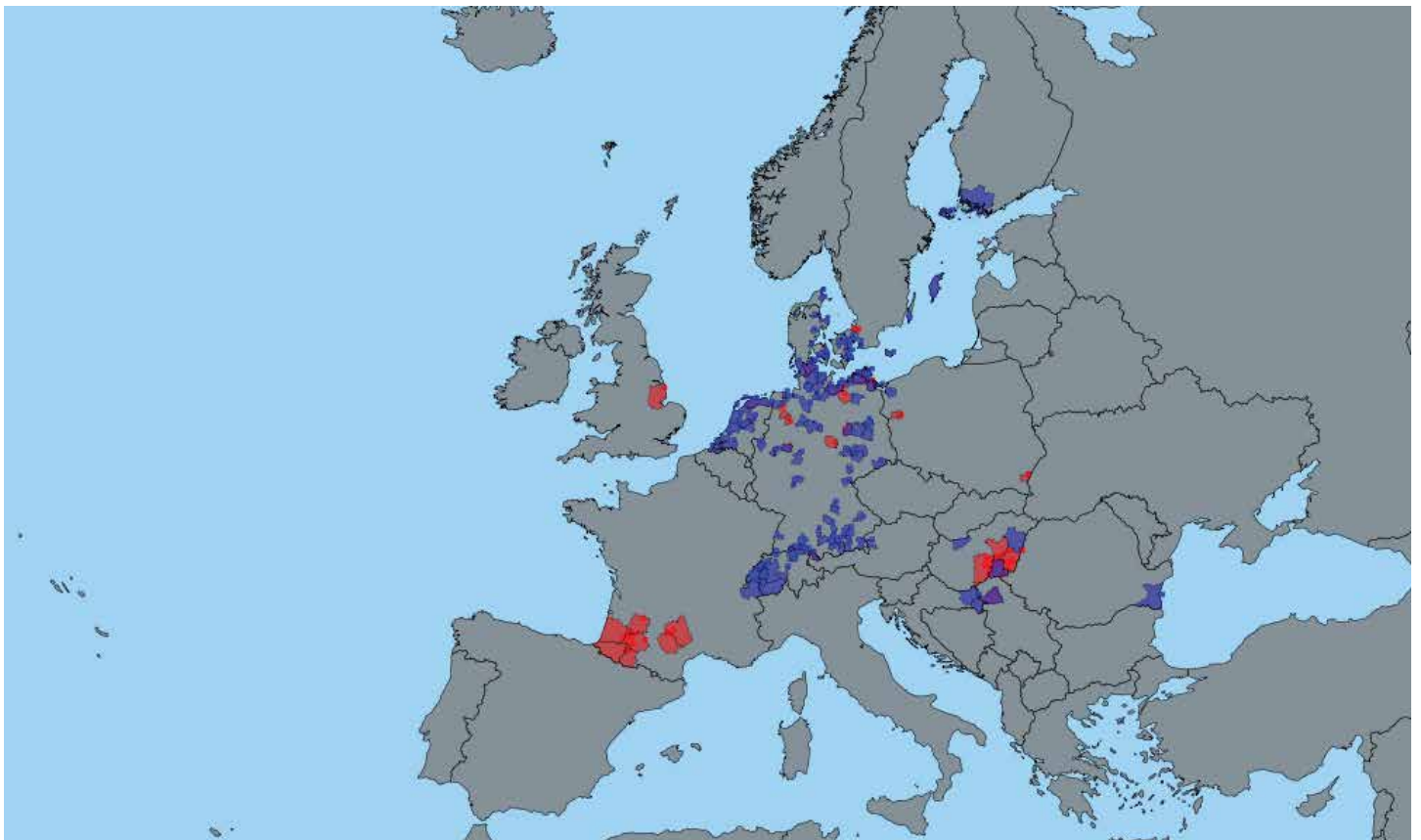


## Les routes migratoires et la détection de foyers contaminés

Concernant les **oiseaux sauvages**, 3 couloirs de migration qui traversent l'Europe en direction de l'Afrique sont concernés par une contamination :

- Le couloir ouest qui longe les côtes du nord et de l'ouest et qui survole la Pologne, l'Allemagne, le Danemark, les Pays-Bas, la Belgique, la France et l'Espagne.
- Le couloir central passant par l'Allemagne et suivant la Suisse et l'est de la France, en direction des Alpes.
- La route de l'est qui passe via l'Europe centrale, les Balkans, la Grèce, la Turquie et le Proche-Orient. ■

La carte ci-dessous localise les foyers de grippe aviaire présents le 20 décembre 2016 dans les volailles (en rouge) et chez les oiseaux sauvages (en bleu)



# Des fêtes placées sous le signe de la sécurité alimentaire

D'ici peu, nous pourrons à nouveau nous rassembler autour de la table pour bien manger et festoyer. La Noël et la nouvelle année sont connues pour être des journées où les calories ne comptent pas et où l'important est de profiter en famille et entre amis. Un bon buffet, une dinde farcie, une raclette ou une fondue, et pour terminer une bûche richement décorée...

Pour assurer un repas sans embuches, nous souhaitons vous donner quelques conseils :

## Hygiène générale :

- Un « must » absolu : Prenez toujours bien soin de vous laver les mains avant, pendant et après la préparation des repas !
- Soyez strict vis-à-vis de l'hygiène dans votre cuisine, veillez à ce que tous les plats et couverts soient parfaitement propres et ne servez pas de viande cuite sur des plateaux sur lesquels des morceaux de viande crue ont été déposés au préalable.

## Cuisson des aliments :

- Assurez-vous que la nourriture soit bien cuite. Pour les plats qui demandent une préparation plus rosée, laissez brièvement reposer la viande (3 minutes) dans un four ou un chauffe-plat à 60°C avant de la servir.

## Service :

- Il est préférable de servir le repas dans plusieurs petits plats, ne mettez pas tout à table en une fois.
- Vous pouvez conserver les restes chauds au four (60°C) et les restes froids au frigo (max. 7°C). De cette manière, vous ne laisserez aucune chance aux bactéries et vos mets resteront sûrs.
- Utilisez des chauffe-plats pour garder les plats chauds à bonne température (60°C), ou de la glace pour maintenir au frais les plats froids.
- Ne laissez jamais la nourriture à table pendant plus de 2 heures.

## Restes :

- Placez les restes au frigo ou au congélateur. Gardez à l'esprit que la nourriture ne peut pas rester plus de 2 heures à température ambiante.
- Consommez les restes conservés au frigo dans les 2 à 3 jours. Pour le poisson préparé, mieux vaut ne pas dépasser 2 jours. Si vous souhaitez conserver ces plats plus longtemps, vous pouvez les garder jusqu'à 6 mois au congélateur (à -18°C). Etiquettez-les en indiquant la date de congélation!
- Si vous utilisez les restes pour préparer un autre plat ou que vous les réchauffez à nouveau, faites-les bien chauffer de manière à neutraliser les bactéries éventuellement présentes.

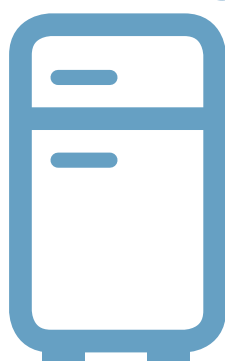
# Frigos communautaires



L'AFSCA a pour mission de veiller à la sécurité de la chaîne alimentaire en contrôlant tous les établissements actifs « de la fourche à la fourchette » en Belgique. Le but est de garantir que le consommateur puisse consommer les produits présents dans son assiette sans le moindre danger pour sa santé. En plus de sa mission de contrôle proprement dit, l'Agence est très active dans la formation et la sensibilisation des opérateurs. En parallèle, elle souhaite aider et soutenir certaines initiatives citoyennes qui visent un intérêt commun.

Récemment, une nouvelle forme d'entraide sociale est née : le « frigo communautaire ». Le principe est simple : une personne, une association, un groupe de citoyens met un frigo à disposition dans un lieu accessible au public. Tout le monde peut y déposer une denrée alimentaire, et n'importe qui peut venir y prendre ce qu'il souhaite. Ainsi, celui ou celle qui souhaite offrir un sandwich, un carton de lait ou une soupe préparée peut approvisionner le frigo « public », en espérant que ce don vienne en aide à quelqu'un se trouvant dans la précarité. Le plus souvent, les aliments sont déposés par des personnes de bonne volonté, responsables et prudentes.

*Lorsqu'une initiative citoyenne offre des garanties suffisantes en matière de sécurité alimentaire, l'Agence lui accorde volontiers son soutien.*



Dans le cas des frigos publics, il est nécessaire d'avoir des garanties comme celles de la bonne gestion du frigo, de la bonne gestion des denrées préalablement fabriquées ou achetées qui y sont déposées et d'un flux constant entre les aliments entrants et sortants afin d'éviter que les produits mis à disposition dans le frigo ne deviennent « périmés » (ce que l'Agence alimentaire ne peut contrôler). De plus, le fait de devoir faire usage d'un frigo indique que les denrées alimentaires concernées sont relativement sensibles et à courte durée de conservation.

La prudence est donc de mise : il n'est pas possible de savoir par qui, quand, où, comment un produit a été préparé, conservé, transporté. Il est possible qu'un tiers y place un produit dans l'intention de nuire. Les personnes qui se servent dans un de ces frigos sont-elles en mesure de faire un choix tout à fait sûr et en toute connaissance de cause ? En outre, on ne sait parfois pas qui se porte garant du contenu du frigo et de sa bonne gestion et à qui on peut s'adresser pour signaler un problème.

*Bien que favorable à la lutte « antigaspi » et aux actions solidaires, l'Agence alimentaire reste prudente et soulève la question de la garantie de santé publique dans le cadre de cette initiative citoyenne qui tend à se développer.*

Plus d'informations sur la conservation des aliments ?

Consultez la circulaire du 22 juillet 2016

« Dispositions applicables aux banques alimentaires et associations caritatives » dans la page :

<http://www.afsca.be/denreesalimentaires/circulaires/>

## L'antibiorésistance, une problématique qui nous concerne tous !



L'antibiorésistance, c'est l'apparition de bactéries qui résistent aux effets curatifs des antibiotiques et qui deviennent donc très difficiles à combattre. L'antibiorésistance que l'on observe chez l'homme peut être directement liée à l'utilisation d'antibiotiques en médecine humaine. Elle peut également être un effet secondaire indésirable de leur utilisation inadéquate chez les animaux. C'est principalement cette utilisation d'antibiotiques dans les élevages qui demande la vigilance permanente de l'AFSCA. Vous souhaitez en savoir plus sur ce que fait l'AFSCA dans ce contexte ? Consultez notre site [www.afsca.be/productionanimale/animaux/medicamentsveterinaires/antibioresistance/](http://www.afsca.be/productionanimale/animaux/medicamentsveterinaires/antibioresistance/)

Et vous, que pouvez-vous faire ? Jetez un coup d'œil sur [www.usagecorrectantibiotiques.be/fr](http://www.usagecorrectantibiotiques.be/fr)



Le mois de décembre est aussi le moment de passer du bon temps sur les marchés de Noël. C'est dans ce sens que l'Agence alimentaire visite quelques stands dans chaque province du pays afin que boudins chauds, choucroutes, huîtres ou tartiflettes ne laissent que des bons souvenirs aux visiteurs. Les résultats de ces contrôles seront communiqués dans le courant du premier trimestre 2017 sur le site internet de l'AFSCA ainsi que sur sa page facebook et twitter.

## La fève de la galette des rois...

Début janvier, certaines familles célèbrent l'épiphanie en dégustant un produit pâtissier particulier : la galette des rois ! Les boulangers pâtisseries préparent cette galette en y ajoutant un objet peu commun: une fève.

Depuis l'Antiquité, les fèves ont un fort pouvoir symbolique de par leur forme embryonnaire. Pour beaucoup, la fève était le symbole de la fécondité. Au Moyen-Age, la fève aurait également été utilisée comme jeton de vote par les corporations de métiers afin de désigner leur "roi", chargé de les représenter.

Quoiqu'il en soit, chez nous, la personne qui « tombe sur la fève » en consommant son morceau de galette est désignée roi ou reine, et elle reçoit une couronne de papier.

Quelques consommateurs nous ont demandé l'avis de l'AFSCA sur la présence de cette fève.

Il faut évidemment que la fève réponde à certaines conditions. Ainsi, elle doit avoir une taille suffisante pour être trouvée facilement, sans risque d'être avalée. Elle ne peut pas non plus provoquer un dégât aux dents du futur roi ou future reine ! Enfin, le matériau dont elle est faite ne peut être une source de contamination de la galette.

Dans la mesure où la fève répond à ces conditions, l'AFSCA considère que la présence d'une fève ne constitue pas un risque réel pour le consommateur. Lorsque l'on mange la galette, il convient toutefois toujours de faire preuve d'une certaine prudence.

Enfin, lors de l'achat d'une galette des rois par un consommateur non averti (un touriste étranger par exemple), qui ne connaît pas cette tradition, la remise d'une couronne et un mot d'explication du boulanger quant à notre coutume permettra d'éviter tout risque.



## Bulletin de l'Agence alimentaire

Trimestriel - Décembre 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