



**L'AFSCA annonce certains contrôles**  
**Des balades en forêt? Oui, mais...**  
**Connaissez-vous le Comité scientifique de l'AFSCA ?**  
**Puis-je emmener mon chien au restaurant**  
**ou dans un magasin ?**  
**L'AFSCA recrute des indépendants !**

02

L'AFSCA annonce certains contrôles

04

Des balades en forêt? Oui, mais...

06

Connaissez-vous le Comité scientifique de l'AFSCA ?

08

Puis-je emmener mon chien au restaurant ou dans un magasin?

10

Comment emporter chez soi et consommer les restes de son repas du restaurant en toute sécurité?

11

L'AFSCA recrute des indépendants !



#### 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

Katrien Beullens Jean-Sébastien Walhin, Jan Germonpré, Tatiana Giltay, Katlijn Heymans, Daisy Huleu, Marie-Claire Tennstedt, Dorine Van Geert, Alison Magits, Gert Van Kerckhove, Alain Corthouts, Géraldine Boseret, Axel Mauroy, 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)

L'AFSCA, l'Agence fédérale qui contrôle la sûreté de votre nourriture au niveau national, encore connue sous le nom d'Agence alimentaire, veille à ce que l'assiette du consommateur belge soit sans danger. Pour cela, un outil parmi d'autres : les inspections. Qu'il s'agisse de petits ateliers de fabrication ou de grandes entreprises de transformation ou de distribution de denrées alimentaires, chaque établissement actif dans la chaîne alimentaire est soumis aux contrôles de l'AFSCA. Ainsi, chaque année, quelques 70.000 inspections ont lieu en moyenne, donnant à nos 650 contrôleurs de terrain un emploi du temps bien chargé ! En outre, des échantillonnages permettent à l'Agence de s'assurer que ce qui est proposé à la consommation est sans danger. C'est ainsi que près de 160.000 analyses de denrées alimentaires, produits végétaux, animaux ou même emballages alimentaires sont effectuées tous les ans. Les résultats sont très bons : plus de 95% de ces dizaines de milliers d'analyses sont conformes.

En plus des contrôles, l'Agence alimentaire sensibilise les petites entreprises. Pour cela, un moyen fort : l'annonce de certains de ses contrôles ! En temps normal, les contrôles se réalisent toujours de manière inopinée, procédé imposé par l'Europe. Depuis 2008, une dizaine de fois par an, l'AFSCA annonce une «action de contrôle» en ciblant une province et une ville différente à chaque action.

# L'AFSCA annonce certains contrôles

## Sensibilisation made in AFSCA

L'annonce consiste à diffuser via la presse la date de l'action de contrôle, qui dure généralement une semaine, ainsi que la ville où cela aura lieu. La communication se fait également sur les pages facebook et twitter de l'AFSCA, ce qui permet d'informer le grand public.

En plus d'annoncer une action de contrôle, l'Agence propose une séance d'information sur l'action de contrôle ainsi qu'une formation hygiène (avec la collaboration essentielle de l'administration communale concernée) aux opérateurs concernés par les contrôles annoncés. Chaque gérant de snack, restaurant, boucherie, épicerie ou encore marchand dont l'établissement est visé par l'action de contrôle reçoit un courrier de la commune l'invitant à participer à une formation gratuite donnée par notre Cellule de vulgarisation et d'accompagnement. Au cours de celle-ci, on explique le déroulement d'un contrôle classique, en mettant l'accent sur les éléments essentiels à respecter: à quoi faut-il faire attention, comment l'inspecteur effectue-t-il le contrôle, quels documents administratifs doivent être présents dans l'entreprise, etc.

Un moment pour les questions-réponses, fort apprécié des participants, est également prévu. Ce moment d'échange permet aux personnes intéressées de se faire une idée plus juste de la manière dont l'AFSCA travaille au quotidien, et donne également la possibilité à l'Agence et aux gérants d'établissements d'aborder en toute sérénité des cas pratico-pratiques.

Le taux généralement élevé de participation à ces formations ainsi que les résultats assez positifs des contrôles annoncés indiquent une bonne implémentation de la politique de sensibilisation menée par l'AFSCA.

## ACTU

La cellule de vulgarisation et d'accompagnement de l'AFSCA s'agrandit ! Deux nouveaux collaborateurs sont venus renforcer cette structure performante (10.000 personnes formées par an !), et le volet accompagnement est en pleine expansion. Ainsi, en plus de la sensibilisation, l'AFSCA travaille aujourd'hui aussi sur l'accompagnement des petites entreprises. Ce sujet sera d'ailleurs développé dans un prochain numéro du Bulletin de l'AFSCA.





## Des balades en forêt? Oui, mais...

**Nous aimons nous promener dans la nature, en famille, en solitaire ou avec notre fidèle compagnon, le chien. Rien de meilleur pour la santé et pour se maintenir en forme. Sachons toutefois que, dans certaines circonstances, la prudence est de mise, surtout pour nos amis à poils...**

### **Une maladie à laquelle nos animaux de compagnie sont sensibles**

La maladie d'Aujeszky (du nom du chercheur hongrois qui l'a découverte) est une maladie contagieuse grave, causée par un virus et présente chez nous essentiellement dans la faune sauvage chez les sangliers. Une caractéristique de ce virus est de rester à l'état dormant dans un animal vivant durant plusieurs années, voire une vie entière. En d'autres termes, cet animal peut être porteur du virus qui cause la maladie sans toutefois développer des signes cliniques. Les porcs et les sangliers sont des hôtes naturels de ce virus.

Les carnivores (chiens, chats, ...) peuvent aussi contracter cette maladie, qui leur est toujours fatale. Soulignons que la maladie d'Aujeszky n'est pas transmissible à l'homme.

En Belgique, la maladie d'Aujeszky est éradiquée des cheptels porcins domestiques depuis 2002. La Belgique possède de ce fait le statut international « officiellement indemne de maladie d'Aujeszky » depuis 2012. Par contre, la maladie existe toujours dans notre faune sauvage : on estime qu'un sanglier sur cinq en est porteur.

Actuellement, le risque de transmission concerne surtout les chiens de chasse. En décembre 2016, dans la région de Gerpinnes, un jeune basset des Alpes est mort des suites d'une infection par le virus responsable de la maladie. Il avait mordu un sanglier blessé lors d'une battue. Les symptômes cliniques (fièvre, atteinte nerveuse, ...) sont apparus quelques jours après le contact. Le chien a finalement été euthanasié, la présence du virus ayant été confirmée après analyse. Ce n'est pas la première fois qu'un tel incident a lieu en Belgique, et cette situation est en général connue dans le milieu de la chasse.

Un contact direct entre un chien et un sanglier vivant n'est pas le seul risque. Les viscères de sanglier, souvent laissés sur place après une journée de chasse, constituent en fait le facteur de risque le plus important de transmission de la maladie d'Aujeszky.



## Autres pathologies

D'autres infections peuvent également se transmettre via les organes d'animaux sauvages à la faune domestique (chiens, bovins, porcins) : la brucellose porcine (présente chez les sangliers), la tuberculose bovine (présente chez les sangliers et les cervidés) et l'échinococcose (présente chez les renards). Ces trois maladies, en particulier l'échinococcose, sont transmissibles à l'homme.

*En Belgique, la maladie d'Aujeszky concerne surtout les chiens (de chasse). Elle est très contagieuse et grave chez les carnivores et suidés, mais elle n'est pas transmissible à l'homme.*

## Que fait l'AFSCA face à ce genre de situation ?

L'Agence alimentaire accorde une attention particulière à ces maladies. Et cela, d'une part, pour éviter leur transmission de la faune sauvage aux carnivores domestiques, et, d'autre part, pour éviter leur transmission aux troupeaux d'animaux de rente (bovins, porcs, ...).

Dans cette perspective, l'AFSCA a mis en place un groupe de travail, dénommé « WildLife », rassemblant des experts des différentes administrations (AFSCA, SPF Santé Publique, Services Publics régionaux, ...) et des institutions scientifiques (CODA-CERVA, ARSIA/DGZ, ULg, UGent, Institut de Santé Publique).

L'objectif est de permettre une approche, une surveillance et une lutte globales face à ce type de maladies.

Bien que le risque de contamination existe, il est heureusement peu fréquent d'en constater. Mieux vaut cependant être averti et si, lors de vos balades, vous rencontrez des animaux morts, ne laissez pas votre chien s'en approcher, et optez pour un petit détour !

# Connaissez-vous le Comité scientifique de l'AFSCA ?

Le Comité scientifique (SciCom) est un organe consultatif de l'AFSCA. En d'autres termes, l'Agence alimentaire consulte régulièrement ce comité indépendant formé d'experts à la pointe dans le domaine de la science et de la recherche afin d'obtenir des avis. Son rôle est très important : il identifie les dangers de toute nature qui peuvent se présenter dans la chaîne alimentaire, il en évalue les risques et émet des avis scientifiques indépendants en cette matière.

## Qui fait partie du Comité scientifique -SciCom- ?

Le SciCom se compose d'une vingtaine de membres issus du monde universitaire et des divers centres de recherche du Royaume. Ils sont choisis sur base d'une procédure de sélection officielle. Le Comité scientifique fait régulièrement appel à un réseau d'experts externes disposant de connaissances spécifiques sur les différents sujets qu'il a à traiter.

Huit experts de l'AFSCA donnent un support et participent au travail du SciCom.

Pour garantir l'indépendance et l'impartialité de ses avis, le SciCom est particulièrement attentif à la prévention et à la gestion des conflits d'intérêts en son sein. Ainsi, les membres du SciCom ne peuvent pas être membres ou appartenir au conseil d'administration d'une entreprise à but lucratif active dans la chaîne alimentaire.

## Quel est le rôle du Comité scientifique ?

Son rôle principal est de fournir des avis scientifiques indépendants. Ces avis prennent en compte, d'une part, l'évaluation du risque sur les matières relevant de la compétence de l'AFSCA et, d'autre part, les possibilités de gestion de ce risque.

La chaîne alimentaire peut être confrontée à de multiples dangers : dangers biologiques (présence de bactéries, de virus, etc.), dangers chimiques (présence de dioxine, de plomb, de résidus de produits phytosanitaires, etc.), dangers physiques (morceaux de verre, de métal, aiguille, plastique, etc.), dangers liés à la santé animale. Le rôle du SciCom est d'évaluer le risque de ces dangers de façon à en optimiser la gestion et donc d'assurer la sécurité alimentaire du consommateur.



Concrètement, le SciCom remet donc, dans ses avis, des évaluations et des recommandations à l'AFSCA. Il peut, par exemple, émettre un avis à propos des limites de résidus dans les fruits et légumes, à propos de la publication de nouvelles lois et de nouveaux arrêtés royaux ou encore à propos du programme de contrôle établi chaque année par l'AFSCA.

Les avis et recommandations sont alors pris en compte pour l'élaboration du programme de contrôle au sein de l'Agence.

Tous les avis du SciCom sont mis à disposition du public via le site Internet.

## Les avis du Comité scientifique sont-ils intéressants pour vous en tant que consommateurs ?

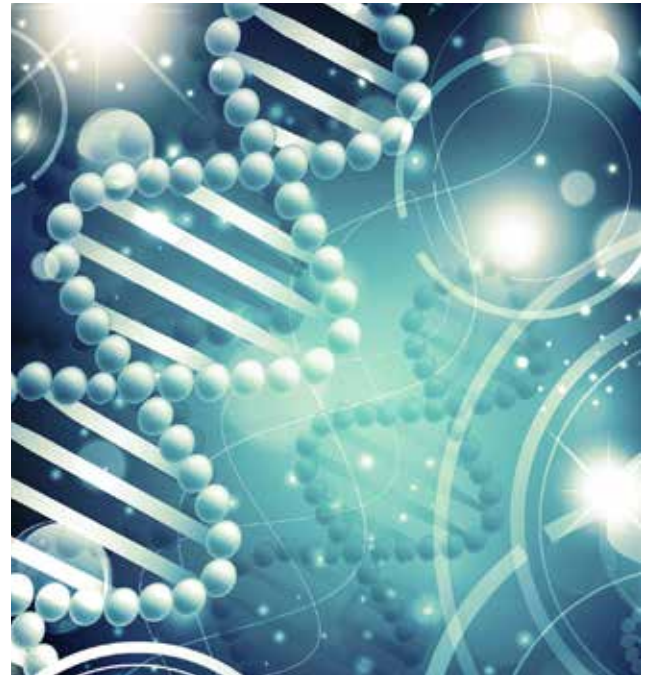
Si certains avis ne s'adressent qu'à un public averti, d'autres peuvent sûrement vous intéresser. N'hésitez pas à y jeter un coup d'œil :

<http://www.afsca.be/comitescientifique/avis/>

Vous pouvez ainsi découvrir les risques microbiologiques d'une conservation non réfrigérée des sandwiches garnis (avis 10-2015), les risques de la congélation à la date limite de consommation de denrées alimentaires préemballées (avis 05-2015), les risques microbiologiques de la consommation des produits laitiers à base de lait cru (avis 02-2015), la thématique des protéines d'insectes destinées à la consommation humaine (avis 14-2014), l'exposition à l'acrylamide (avis 18-2014) et aux résidus des substances phytopharmaceutiques et bien d'autres choses encore.

Le SciCom a également élaboré les baromètres de la sécurité alimentaire, de la santé animale et de la santé végétale. Il s'agit d'outils qui permettent d'avoir une représentation solide de la situation et de l'évolution de la sécurité de la chaîne alimentaire en Belgique.

Si vous souhaitez en savoir plus à ce propos, consultez les pages suivantes de notre site Internet : <http://www.afsca.be/comitescientifique/barometre/>



# Puis-je emmener mon chien au restaurant ou dans un magasin ?

Nous avons jugé utile de développer un sujet d'intérêt général parfois mal cerné. Nous sommes en effet régulièrement interpellés par des consommateurs au sujet de la présence ou du refus d'accès d'un animal de compagnie ou d'un chien d'assistance dans un restaurant, une boulangerie, une grande surface, ou tout autre lieu où des denrées alimentaires sont distribuées et vendues au grand public. Grâce à une meilleure information à propos des lois encadrant la présence des chiens d'assistance dans des lieux publics, nous soutenons les personnes souffrant d'un handicap en leur évitant des refus non fondés.

Un maître et son chien se présentent à l'entrée d'un établissement alimentaire. ...Peut-on les refuser ?  
Ou doit-on les autoriser à entrer ?

Deux volets législatifs cadrent ces situations concrètes et fréquentes. D'une part, l'arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, et d'autre part une législation régionale relative à la discrimination des personnes présentant un handicap.





## Règle générale en matière d'hygiène alimentaire

Aucun animal domestique ne peut entrer dans des zones où des denrées alimentaires sont manipulées, transformées ou stockées: c'est interdit par la loi. Le législateur belge a toutefois introduit 2 exceptions :

1) **les animaux de compagnie** peuvent entrer dans une salle où des aliments sont consommés (salle de restaurant, salle de friterie, salle d'un snack, etc.) à condition que le gérant donne son aval, pour autant que l'animal ne puisse pas être à l'origine d'une contamination quelconque. Un chien au restaurant par exemple, ce n'est donc pas interdit, à condition que le gérant donne son accord. L'animal de compagnie ne peut par contre pas entrer dans un supermarché ou une boucherie, vu qu'il n'y a pas de salle de consommation.

2) Une exception existe aussi pour **les chiens d'assistance** (spécialement formé pour cela !). On ne peut pas interdire l'accès d'un maître avec son chien d'assistance dans un local accessible au public où des denrées alimentaires sont présentes. Un chien d'assistance peut donc entrer avec son maître dans une boulangerie, un restaurant, un supermarché, une friterie, une boucherie, etc. Il ne peut évidemment pas aller au-delà du comptoir et entrer dans l'atelier de fabrication.

## Règle générale en matière de discrimination

Les dispositions légales relatives à la discrimination des personnes interdisent au gérant de tout type d'établissement de refuser l'accès à un chien d'assistance.

Les trois Régions ont en effet adopté chacune un décret relatif à l'accessibilité aux personnes accompagnées de chiens d'assistance dans les lieux publics. Les personnes accompagnées d'un chien d'assistance (reconnu comme tel par une attestation) ont le droit d'accéder aux lieux publics. Ce droit est d'application tant pour les personnes handicapées accompagnées d'un chien d'assistance que pour les familles et les instructeurs qui forment ces chiens d'assistance. L'exercice de ce droit ne peut impliquer aucun frais. Refuser l'accès d'un chien d'assistance peut entraîner une amende de 15 à 25 € en Région flamande, de 26 à 100 € en Région wallonne et de 50 à 100 € en Région bruxelloise.

Ceux qui le souhaitent peuvent consulter cette spécificité régionale dans le Code wallon de l'action sociale et de la santé (art. 327-333), l'Ordonnance Bruxelloise du 18 décembre 2008 relative à l'accès des chiens d'assistance aux lieux ouverts au public (tel que modifié par l'ordonnance du 19 avril 2012) et le Décret flamand du 20 mars 2009.

Pour plus d'information, vous pouvez contacter UNIA, le Centre interfédéral pour l'égalité des chances ([www.unia.be](http://www.unia.be)).

*Le gérant d'un restaurant a le choix d'accepter ou de refuser l'accès d'un animal de compagnie dans la salle de consommation, mais il ne peut pas refuser l'accès à un chien d'assistance. Le gérant d'un magasin (supermarché, boucherie, poissonnerie, ...) doit refuser l'accès à un animal de compagnie, mais il doit autoriser l'accès d'un chien d'assistance.*

# Comment emporter chez soi et consommer les restes de son repas du restaurant en toute sécurité?

De plus en plus, nous veillons à limiter le gaspillage alimentaire. Ainsi, les restaurateurs offrent à leurs clients l'opportunité d'emporter à la maison ce qu'ils n'ont pas mangé sur place. L'AFSCA soutient cette initiative et est convaincue qu'une diminution du gaspillage alimentaire profite à chacun, mais il est important que la sécurité alimentaire reste garantie...

## Quels sont les risques en terme de sécurité alimentaire ?

Les repas servis dans les restaurants sont préparés pour une consommation immédiate sur place et ne sont pas censés être conservés et/ou réchauffés par la suite.

Les restes emportés dans un « doggy bag » ou « Rest-O-Pack » peuvent, en cas de mauvaise conservation/utilisation, exposer le consommateur à certains dangers microbiologiques conduisant à une intoxication alimentaire. Les deux principales causes des intoxications sont, d'une part, une température de conservation trop élevée, ce qui favorise le développement des bactéries et, d'autre part, une contamination croisée entre les denrées alimentaires crues et cuites.

Il est donc important de placer les restes alimentaires au réfrigérateur le plus vite possible et de les réchauffer suffisamment avant consommation s'ils doivent être consommés chauds.

## L'emballage doit convenir pour un usage alimentaire

Tout d'abord, il faut que la boîte ou l'emballage dans lequel les restes sont emballés convienne à un usage alimentaire. Tous les matériaux d'emballage ne sont en effet pas adaptés pour la conservation de toutes les sortes de denrées alimentaires. Le risque est lié à la migration d'éléments chimiques de l'emballage vers l'aliment. Les aliments gras peuvent attaquer certains conditionnements en plastique et les aliments acides peuvent attaquer les conditionnements en aluminium.

D'autre part, si l'aliment doit être réchauffé, le consommateur doit être conscient du fait que tous les emballages ne conviennent pas au réchauffement des aliments dans le four à micro-ondes.

Le consommateur peut emporter ses restes dans une boîte ou un emballage qu'il apporte lui-même. Le restaurateur doit alors veiller à ce que ces emballages n'occasionnent pas de contamination dans la cuisine du restaurant.

## Quelles informations les restaurateurs doivent-ils fournir aux consommateurs ?

L'exploitant horeca doit fournir des informations correctes au consommateur quant à la conservation, au réchauffement et à la durée de conservation des restes alimentaires emportés.

Voici déjà quelques conseils :

- Placez les restes alimentaires de restaurant au réfrigérateur dès que possible (max. 7°C) et au plus tard dans les 2 heures.
- Réchauffez suffisamment les restes avant consommation, à une température minimale de 60°C.
- Ne conservez les restes alimentaires de restaurant que 24 à 48 heures au maximum, selon le type de produit.
- Ne congelez pas ces restes.
- Utilisez correctement le récipient contenant les restes : convient-il pour l'aliment à emporter ? Peut-il être utilisé dans un four à micro-ondes ?

Un consommateur averti en vaut deux !

*Le respect des températures correctes des repas consommés dans un établissement horeca relève de la responsabilité de l'exploitant. Toutefois, si le consommateur emporte les restes de son repas, il devient lui-même responsable de la bonne gestion de ces restes.*



# L'AFSCA recrute !



**Vous êtes vétérinaire, bio-ingénieur, ingénieur industriel, vous avez un diplôme de master ou de bachelier ? L'AFSCA procède à un nouveau recrutement d'indépendants. Envoyez-nous votre candidature, nous l'examinerons avec grand intérêt !**

**Nous sommes en ce moment à la recherche de profils spécifiques (voir catégories A et B ci-dessous) d'indépendants dans des fonctions spécifiques pour réaliser des tâches pour le compte de l'AFSCA (voir cahiers des charges II à VII pour la catégorie A et IX à XI pour la catégorie B).**

A. Les vétérinaires indépendants peuvent poser leur candidature pour les domaines suivants (cahier de charges) :

- II : Expertise et contrôle à l'abattoir et à l'unité de traitement du gibier sauvage
- III : Expertise et contrôle aux minques ou criées
- IV : Contrôle dans un poste d'inspection frontalier
- V : Contrôle dans un shipstore
- VI : Certification et autres missions spécifiques
- VII : Certification et contrôle dans un atelier de découpe, un atelier de préparation des viandes, un entrepôt frigorifique, un établissement de transformation de poisson et tout autre établissement agréé par l'AFSCA

Ces cahiers des charges concernent les Unités de contrôle suivantes :

- Anvers : cahiers des charges II, IV, V, VI et VII
- Limbourg-Brabant flamand : cahiers des charges II, IV, VI et VII
- Flandre occidentale : cahiers des charges II, III, IV, VI et VII
- Flandre orientale : cahiers des charges II, IV, VI et VII
- Bruxelles (néerlandophone) : cahiers des charges II et VII
- Brabant wallon - Namur : cahier des charges VI
- Namur - Luxembourg : cahier des charges VI
- Hainaut : cahier des charges II

B. Les bio-ingénieurs, ingénieurs industriels, masters ou bacheliers peuvent poser leur candidature pour les domaines repris ci-dessous (cahiers des charges) :

- IX : Contrôle dans un poste d'inspection frontalier
- X : Certification et autres missions spécifiques
- XI : Certification et contrôle dans un atelier de préparation des viandes, un entrepôt frigorifique, un établissement de transformation de poisson et tout autre établissement agréé par l'AFSCA

Ces cahiers des charges concernent les Unités de contrôle suivantes :

- Anvers : cahiers des charges IX, X et XI
- Limbourg - Brabant flamand : cahiers des charges IX, X et XI
- Flandre occidentale : cahiers des charges IX, X et XI
- Flandre orientale : cahiers des charges IX, X et XI
- Liège : cahier des charges IX

Pour poser votre candidature, envoyez le formulaire de candidature standardisé ainsi qu'une copie de votre diplôme (uniquement pour les non-vétérinaires) par recommandé, au plus tard le 30/04/2017, à l'Unité de contrôle où vous souhaitez réaliser des missions. Vous trouverez le formulaire sur le site web de l'AFSCA :

[www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Professionnels > Vétérinaires indépendants ou [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Professionnels > Bio-ingénieurs, ingénieurs industriels, bacheliers et masters indépendants.

Si votre candidature est recevable, vous serez invité par une commission d'évaluation à un entretien au cours duquel vos aptitudes, votre expérience et votre disponibilité seront évaluées.

Les personnes intéressées peuvent trouver de plus amples informations sur le site web de l'AFSCA ou peuvent prendre contact avec l'Unité de Contrôle via [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Professionnels > Contact > UPC.

## Grippe aviaire en Belgique : levée de certaines mesures pour les détenteurs amateurs

En février, notre pays a connu trois contaminations par la grippe aviaire du type H5N8 : une chez un détenteur amateur d'oiseaux d'ornement à Lebbeke et deux autres qui concernaient des oiseaux sauvages (à Oud-Heverlee et à Huldenberg). Une récente contamination a été mise en évidence chez 3 oiseaux sauvages, à Ottignies, peu après la mi-mars. Bien que ces quelques cas aient été identifiés en Belgique, l'évaluation de la situation générale est assez favorable, et nos élevages professionnels sont toujours jusqu'à présent épargnés. En outre, nos échanges d'informations quotidiens avec les autorités des pays voisins nous permettent de croire que la circulation du virus est aujourd'hui moins intense.

### ASSOUPLISSEMENT POUR LES AMATEURS :

**vos volailles et oiseaux ne doivent plus être confinés !** Cependant, vu que le risque de grippe aviaire n'est pas totalement exclu, l'AFSCA conseille d'encore appliquer le confinement, en particulier à proximité des plans d'eau où le risque de contamination par les oiseaux sauvages est plus important.

**En outre, vous devez toujours nourrir et abreuver vos animaux à l'intérieur ou sous filets.**

Autres détails pratiques pour les amateurs : les rassemblements d'oiseaux et de volailles (expositions, concours, ventes, bourses, ...), y compris les vols d'entraînement et de concours de pigeons, sont à nouveau autorisés moyennant les conditions habituelles : autorisation du bourgmestre, contrôle par un vétérinaire, liste des participants.

De plus, les amateurs sont à nouveau autorisés sur les marchés publics. Les oiseaux doivent toutefois avoir été confinés dans les 10 jours qui précèdent la tenue du marché.

La chasse avec les rapaces reste interdite. Lors de ce type d'activité, le risque de contamination par les oiseaux sauvages est encore jugé trop élevé. L'Agence évalue quotidiennement la situation en Belgique et dans les pays voisins. En conséquence, si la situation favorable actuelle se maintient, une levée totale des mesures de confinement pourrait être envisagée avant le 10 avril.

