

# bulletin



Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

## L'antibiorésistance : un sujet qui nous concerne tous !

Sonner l'alarme dans toute l'Europe grâce à une seule notification  
Faire ses courses alimentaires avec ses propres récipients : bien sûr !  
La rage n'est pas seulement une maladie pour les animaux

# Contenu

L'antibiorésistance : un sujet qui nous concerne tous !	3
Sonner l'alarme dans toute l'Europe grâce à une seule notification	6
Faire ses courses alimentaires avec ses propres récipients : bien sûr !	8
La rage n'est pas seulement une maladie pour les animaux	9
Bien-être du consommateur : des contrôles plus sévères de l'AFSCA pour garantir une communication optimale à propos des allergènes présents dans les aliments	10
L'AFSCA soutient les personnes avec handicaps	12



## 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,  
Nir Shemmer, Katlijn Heymans, Marie-Claire Tennstedt, Alain Corthouts,  
Katrien Stragier, Kathy Brison, 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)



## ACTUALITE

**Nous en sommes tous conscients : les antibiotiques sont des médicaments essentiels à la santé humaine et animale. Ils sont largement utilisés pour combattre notamment les infections d'origine bactérienne, dont certaines peuvent être mortelles pour l'homme. Mais on constate actuellement que certains antibiotiques n'agissent plus sur certaines bactéries, qui sont devenues « résistantes ». Cette résistance, qu'on appelle l'« antibiorésistance », pose donc un réel problème, tant en terme de santé humaine que de santé animale. L'Agence alimentaire veut conscientiser sur ce phénomène inquiétant devenu une priorité mondiale.**

## Qu'est-ce qu'un antibiotique ?

Un antibiotique est un médicament utilisé en cas d'infection pour détruire ou empêcher la croissance des bactéries.



## L'antibiorésistance : un sujet qui nous concerne tous !

Il peut être produit naturellement par des champignons ou des bactéries, ou de manière synthétique par l'homme. Leur découverte en 1928 a révolutionné le monde médical et leur développement a permis de soigner des millions d'individus. Leur usage est aujourd'hui généralisé aussi bien en médecine humaine qu'animale. Cette utilisation importante d'antibiotiques peut avoir un effet indésirable : l'apparition de bactéries qui résistent aux effets curatifs des antibiotiques. On parle alors d'antibiorésistance.

### Qu'est-ce qu'une bactérie ?

Les bactéries sont des microorganismes unicellulaires (c.-à-d. des organismes composés d'une seule cellule) que l'on retrouve dans tous les types de milieux, terrestres ou aqueux. Elles peuvent avoir un effet positif et utile dans leur

environnement, alors que d'autres peuvent s'avérer dangereuses et, par exemple, provoquer des maladies chez l'homme, les animaux et les plantes. Les infections par les bactéries peuvent être bénignes mais elles peuvent dans certains cas provoquer des dommages importants, voire le décès de la personne infectée.

Des méthodes préventives permettent de réduire les risques d'infections : l'utilisation de la température (pasteurisation ou traitement UHT du lait par exemple) ou de produits chimiques (les désinfectants, le traitement au chlore, à l'iode, ...) maintient en effet la présence des bactéries à un niveau inerte. Le volet curatif implique quant à lui l'utilisation de médicaments qui attaquent les bactéries et tentent de les neutraliser : ce sont les antibiotiques.

### Des bactéries qui résistent aux traitements médicaux

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 une conséquence de leur utilisation chez les animaux, et c'est principalement cette utilisation d'antibiotiques dans les cheptels et chez les animaux domestiques qui appelle à la vigilance permanente de l'Agence alimentaire et de l'Agence du Médicament. Le phénomène peut avoir lieu via des bactéries animales résistantes qui sont capables d'infecter l'espèce humaine (on parle de bactéries zoonotiques). Cette résistance indirecte peut aussi être transmise via une bactérie humaine qui est à un moment « modifiée » : il peut se produire un échange de matériel génétique entre des bactéries animales déjà résistantes et des bactéries humaines, rendant donc ces bactéries humaines résistantes.



## La lutte contre l'antibiorésistance est mondiale

Les institutions publiques, les cabinets médicaux, les vétérinaires ou les milieux hospitaliers, et donc l'ensemble du monde médical humain et vétérinaire, dans le cadre de l'approche « Une seule santé », sont conscients de ce phénomène de résistance microbienne et unissent leurs efforts pour parvenir à un usage raisonné des antibiotiques.

En parallèle à de nombreuses autres actions de communication et de sensibilisation réalisées à tous niveaux, en novembre 2017, une semaine mondiale pour un bon usage des antibiotiques était lancée par l'OIE (Organisation mondiale de la santé animale) et l'OMS (Organisation mondiale de la santé). Le but : sensibiliser la communauté internationale sur les risques sanitaires et encourager le recours aux bonnes pratiques dans l'importation, la distribution et l'administration des antibiotiques en santé animale et humaine.

L'AFSCA, ainsi que ses partenaires à ce sujet, ont participé à cette semaine de sensibilisation.

L'antibiorésistance est un phénomène de première importance et chaque usage d'antibiotique doit être raisonnable. Les antibiotiques permettent de contrer la prolifération des bactéries (ils ne sont pas efficaces contre les virus ou les champignons) et il est essentiel d'agir de façon à pérenniser ces effets bénéfiques pour la santé publique et animale. L'enjeu est donc mondial et de taille. Une récente enquête menée par l'Université d'Anvers dans plus de 50 pays a mis en évidence des disparités existantes liées à l'usage d'antibiotiques selon le continent : en Afrique et en Asie, la moitié des patients qui sont hospitalisés sont traités avec des antibiotiques, contre un tiers en Europe. Il ressort également de cette étude que des antibiotiques sont en général administrés

à 2 patients sur 3 sans qu'il n'y ait d'analyse au préalable afin de cibler la pertinence d'un tel traitement.

L'antibiorésistance existe dans toutes les parties du monde. Pour limiter sa propagation, des mesures coordonnées et une mise en œuvre de stratégies mondiales sont nécessaires.

La Commission européenne se préoccupe de ce problème depuis des années. Ainsi, depuis 2014, elle impose à tous les Etats membres de réaliser un programme de surveillance de la résistance antimicrobienne de bactéries (entre autres Salmonella, Campylobacter et Escherichia coli), présentes chez les animaux et dans les aliments, afin d'avoir une vue d'ensemble sur la situation en Europe. Quant à l'Organisation mondiale de la santé, elle a approuvé un Plan d'action en mai 2015. Ce plan vise à préserver notre capacité de prévenir et traiter les maladies infectieuses à l'aide de médicaments sûrs et efficaces.

En savoir plus : [www.who.int/antimicrobial-resistance/global-action-plan/fr/](http://www.who.int/antimicrobial-resistance/global-action-plan/fr/)

### Surveillance par les autorités et secteurs agricoles belges et vue d'ensemble sur l'Europe

Depuis 2011, l'AFSCA, comme d'autres autorités en Belgique, procède à un suivi de l'antibiorésistance chez les bovins, les porcs et les volailles comme le stipule la décision européenne (2014) imposant à tous les Etats membres la réalisation d'un programme de surveillance de la résistance antimicrobienne d'entre autres Salmonella, Campylobacter et E. coli. De cette façon, la Commission européenne dispose d'une vue d'ensemble de la situation en Europe. L'AMCRA est une asbl soutenue et cofinancée notamment par l'AFMPS et l'AFSCA. Née en 2012, elle sert de centre

de connaissance en Belgique pour tout ce qui concerne l'utilisation et les résistances aux antibiotiques chez les animaux. Sa mission est notamment de participer à la collecte et d'analyser les données concernant l'utilisation des antibiotiques et les résistances bactériennes en médecine vétérinaire dans notre pays, de conseiller les acteurs de terrain et autorités, de mener des campagnes d'information, ...

Un usage approprié des antibiotiques et la diminution des quantités utilisées ont un effet direct sur la diminution des résistances bactériennes, c'est donc le principal moyen de lutte contre le phénomène. Vétérinaires, éleveurs, propriétaires d'animaux de compagnie sont donc des acteurs indispensables pour mettre en œuvre cette lutte : « les antibiotiques c'est pas automatique »

## Plan d'action global en médecine vétérinaire et résultats

Une « vision 2020 » a été élaborée par l'AMCRA. Ce plan définit des pourcentages de réduction de l'usage de ces médicaments, plan ambitieux mais réaliste pour 2020 (Voir [www.amcra.be](http://www.amcra.be)). Les Autorités belges ont repris ces objectifs qui déterminent une diminution de moitié de l'usage global des antibiotiques dans le secteur vétérinaire et une réduction de 75 % des antibiotiques les plus critiques d'ici 2020 (année de référence 2011). Ces objectifs de réduction en médecine vétérinaire, de même qu'une série d'actions pour y parvenir, ont fait l'objet d'un accord formel entre les Autorités représentées par les Ministres fédéraux de la santé publique et de l'agriculture, et de 16 organisations impliquées dans

cette lutte (Organisations professionnelles vétérinaires, agricoles, pharmaceutiques, gestionnaires de cahiers des charges, fabricants d'aliments pour animaux, labos de première lignes, ...) qui a été formalisé dans une convention signée le 30 juin 2016 et constituant le cadre du plan d'action belge en médecine vétérinaire. Une nouvelle législation publiée en 2016 impose par ailleurs certaines obligations conditionnant l'usage des antibiotiques les plus critiques chez les animaux de rente (obligation d'antibiogrammes), de même que l'enregistrement dans une banque de données centrale des antibiotiques utilisés dans certains types d'élevage, afin de connaître de manière plus précise les utilisations, alors qu'auparavant nous ne disposions que des chiffres globaux de vente.

## Evolution

Les actions mises en œuvre par l'ensemble des acteurs portent leurs fruits !

Utilisation globale des antibiotiques en médecine vétérinaire : diminution de 4.8 % de 2015 à 2016 et depuis 2011 : - 20 %.

Utilisation des antibiotiques critiques : diminution de 53 % de 2015 à 2016 et de 56 % depuis 2011.

On observe en parallèle une tendance nette à la baisse des niveaux de résistance bactérienne, ce qui constitue l'objectif final. Ces résultats sont encourageants et les acteurs concernés s'engagent à poursuivre leurs efforts afin de pouvoir atteindre les objectifs fixés.



# Sonner l'alarme dans toute l'Europe grâce à une seule notification

Le 20 juillet dernier, notre pays envoyait via le système RASFF un message d'alerte international annonçant la présence de fipronil dans des œufs. Mais chaque jour, les États membres de l'UE échangent des dizaines d'avertissements similaires concernant des denrées alimentaires et aliments pour animaux. L'objectif ? Informer rapidement, analyser et intervenir.

L'été dernier, une notification RASFF a donné l'alerte à toutes les agences alimentaires d'Europe, de sorte que le problème du fipronil dans les œufs a pu être examiné en profondeur et le plus rapidement possible sur l'ensemble du territoire européen. Cela fait presque 40 ans que ce système d'alerte rapide a été mis en place entre les pays de l'UE, et il continue de prouver chaque jour son utilité en tant que plateforme IT permettant l'échange des informations. En cas d'incident, ce système permet aux pays de l'UE de prendre des mesures coordonnées afin de veiller à la sécurité alimentaire de manière optimale par-delà les frontières.

## Plus de 30 pays membres en réseau

Comment ça marche ? Dès qu'un pays de l'UE a des informations indiquant qu'une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux est susceptible de présenter un risque pour la santé publique, il en informe la Commission européenne via le Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF). La Commission contrôle la notification et la transmet immédiatement aux autres membres du réseau via le

système. Outre les 28 pays de l'UE, celui-ci englobe aussi l'Agence alimentaire européenne (EFSA), ainsi que la Norvège, le Liechtenstein, l'Islande et la Suisse. Dès que les membres du réseau RASFF reçoivent une nouvelle notification annonçant que le produit se trouve sur leur marché ou qu'il a été produit chez eux, ceux-ci lancent une enquête et prennent le plus rapidement possible les mesures appropriées. Les pays concernés informent à leur tour les autres pays de l'UE, via le système, de ce qui a été trouvé et des mesures qui ont été prises. Les produits en question sont retirés du marché et/ou rappeler auprès des consommateurs, si nécessaire (certains produits peuvent ne pas encore avoir été commercialisés sur un marché, par exemple).

## 3 grandes catégories de notifications via le système RASFF

Mais toutes les notifications RASFF ne relèvent pas de la catégorie « alerte » et ne constituent donc pas directement un signal d'alarme. Il existe aussi des notifications d'« information ». Celles-ci signalent qu'un risque potentiel a été identifié dans l'un des États membres, mais que les autres membres ne doivent pas entreprendre d'actions dans l'immédiat (par exemple, le produit n'est pas arrivé sur le marché de ces pays). Il existe également une troisième catégorie de messages concernant les « informations sur les produits étrangers » qui ont été refusés à la frontière de l'UE en raison d'un risque sanitaire. Ces notifications sont envoyées à tous les postes d'inspections

frontaliers, de sorte que le produit refusé ne puisse pas pénétrer dans l'UE via un autre poste d'inspection frontalier. Toutes les notifications qui ne relèvent pas des trois groupes précédents mais qui peuvent néanmoins être intéressantes pour les autorités concernées sont envoyées sous la dénomination « news ».

## Près de 3 000 notifications par an

En 2016, ce sont au total 2 993 notifications qui ont été faites par tous les États membres de l'UE via le système RASFF au sujet de produits susceptibles de présenter un risque pour la santé humaine ou animale et impliquant d'autres États membres ou pays tiers. Parmi elles, 129 notifications ont été émises par la Belgique suite à des contrôles à l'importation réalisés à la frontière (46), aux contrôles internes réalisés par les entreprises (43), aux contrôles de l'AFSCA des produits présents sur le marché belge (36), à des plaintes de consommateurs (3) ou à une intoxication alimentaire (1).

### Top 5 des notifications RASFF émises par la Belgique en 2016

Aliments pour animaux	17,7%
Fruits à coque et produits dérivés	16,9%
Fruits et légumes	12,3%
Viandes de volailles	7,7%
Poisson et produits de la pêche	6,2%

### Exemple concret d'une alerte RASFF reçue en Belgique en 2017 (références : RASFF 2017.0488).

La présence possible de morceaux de verre dans des pots de pâte à tartiner d'une marque produite aux Pays-Bas a été notifiée par les autorités hollandaises via le système RASFF. Ils avaient en effet reçu une plainte de consommateur et

leur enquête avait révélé que du verre s'était cassé lors de la production des pots de pâtes à tartiner. Le traçage du produit concerné a révélé que le lot problématique avait également été distribué en Belgique, ce qui a donné lieu à la diffusion d'une alerte par les Pays-Bas via le système RASFF. Après que la Belgique ait reçu ces informations, les produits encore présents ont été retirés de la vente et un communiqué de presse a été rédigé (voir [www.afsca.fgov.be/rappelsdeproduits/2017/2017-04-18.asp](http://www.afsca.fgov.be/rappelsdeproduits/2017/2017-04-18.asp)) afin que les consommateurs retournent le produit dans leur point de vente (recall).

Découvrez comment fonctionne le système RASFF grâce à cette vidéo: [www.afsca.fgov.be/notificationobligatoire/rasffvideo/](http://www.afsca.fgov.be/notificationobligatoire/rasffvideo/)

Rechercher soi-même des notifications RASFF ? C'est possible via cette page Internet de la Commission européenne : [ec.europa.eu/food/safety/rasff\\_en](http://ec.europa.eu/food/safety/rasff_en)  
Vous trouverez ce type d'écran :

ID	Date	Category	Status	Action
1	2017-04-18	Food	Alert	View
2	2017-04-18	Food	Alert	View
3	2017-04-18	Food	Alert	View
4	2017-04-18	Food	Alert	View
5	2017-04-18	Food	Alert	View
6	2017-04-18	Food	Alert	View
7	2017-04-18	Food	Alert	View
8	2017-04-18	Food	Alert	View
9	2017-04-18	Food	Alert	View
10	2017-04-18	Food	Alert	View



# Faire ses courses alimentaires avec ses propres récipients : bien sûr !

Faire ses courses alimentaires en prenant soin de n'utiliser aucun emballage du magasin, c'est une tendance qui prend de l'ampleur. C'est une attitude qui s'inscrit dans le cadre d'une consommation durable. Il est vrai que diminuer les déchets est essentiel pour consommer durablement. L'AFSCA est 100% « pour » le zéro déchet, tant que la pratique reste en adéquation avec la loi, et qu'elle n'entraîne pas de risque pour le consommateur. La législation alimentaire n'a jamais interdit que les consommateurs apportent eux-mêmes un emballage pour emporter les achats qu'ils effectuent dans un magasin. Ainsi, cela fait très longtemps que l'AFSCA répond « oui » aux questions des professionnels et des consommateurs qui l'interpellent à ce sujet en demandant si une telle pratique est permise. Quelques particularités sont évidemment à prendre en compte pour que tout se passe sans prendre de risque.

- Le contenant proposé par le consommateur au vendeur doit être propre (boîte, bouteille, sac,...).
- Ce contenant doit être approprié à l'emballage d'aliments (le sac en plastique reçu lors d'un achat de chaussures ne convient pas, le bidon en plastique d'un assouplissant pour le linge non plus...). La garantie du bon choix du contenant, c'est la présence sur ce contenant d'un logo reconnaissable par tous : le sigle officiel d'une fourchette et d'un verre.



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

- Le contenant doit être adapté à l'utilisation spécifique que l'on va en faire. Ainsi, pour emporter un repas/ aliment chaud, il faut un contenant qui soit conçu pour contenir un mets chaud. Et un aliment acide ne peut être emporté dans un contenant en aluminium (risque de réaction chimique).
- Le consommateur qui fournit son propre emballage sait qu'il en porte lui-même la responsabilité en terme d'hygiène. Pas question donc de reprocher au boucher, au boulanger, à la grande surface, ... que le contenant est sale ou qu'il a été la cause d'une indigestion.

Evidemment, l'employé de la boucherie, boulangerie, superette, etc. a toujours le droit de refuser l'usage d'un emballage fourni par le consommateur. C'est même un devoir s'il remarque que la manutention de cet emballage peut mettre à mal l'hygiène générale.



On entend parfois des consommateurs se plaindre du fait qu'un établissement a refusé d'utiliser un contenant privé sous le prétexte que « l'AFSCA refuse une telle pratique » : le refus d'un établissement ne peut pas être justifié par ce prétexte, puisque l'AFSCA ne l'interdit pas. L'Agence alimentaire confirme que rien dans la loi n'interdit une telle pratique, et que, par souci d'écologie et de durabilité, elle peut avoir lieu. Les quelques spécificités énoncées plus haut sont cependant à prendre en considération.

Une boîte de crème glacée peut être réutilisée pour congeler un autre aliment. Mais peut-elle être utilisée dans un micro-onde ? Assurez-vous en !



# La rage n'est pas seulement une maladie pour les animaux

60.000 personnes meurent chaque année de cette maladie virale incurable. Même en Europe.

Le cas dramatique d'un jeune enfant français décédé le 17 octobre 2017 nous rappelle que le risque de contracter ce virus mortel est réel. Lors de vacances au Sri Lanka, l'enfant aurait joué avec un chiot « de prime à bord » en bonne santé. Retenons bien qu'il est possible qu'un animal infecté par la rage ne présente aucun signe de maladie. Cette période de « maladie silencieuse » peut durer 15 jours. En outre, il suffit d'un léchage sur une égratignure à la main pour qu'il y ait transmission du virus rabique depuis l'hôte vers l'homme. A noter également qu'en Belgique, un 2<sup>ième</sup> cas de chauve-souris infectée par le virus a été mis en évidence fin 2017. Heureusement, sans conséquences pour l'homme. Soyons donc attentifs.

L'AFSCA rappelle donc quelques bons réflexes lors de voyages avec animal de compagnie. Il s'agit d'un certain nombre d'obligations à remplir lors d'un départ/d'un retour à/de l'étranger avec un animal de compagnie, et de certains gestes et pratiques à proscrire lors d'un séjour en zone à risque (pays où la rage est présente : plus de 150 dans le monde).

## 1. Evitez à tout prix le contact avec des animaux errants lors de séjours à l'étranger

Dans les pays où la rage est encore présente (par exemple près de chez nous au Maroc, en Espagne, en Roumanie), il n'est pas rare de voir des animaux déambuler seuls. Même si cela peut sembler anodin, le risque pris en caressant un de ces animaux, aussi mignon et en bonne santé puisse-t-il paraître, est élevé.



## 2. Ne ramenez pas la rage dans vos bagages

Bien que peu conseillé, vous pourriez tomber amoureux sur place d'un animal de compagnie et vouloir le ramener en Belgique. Si tel est le cas, vous devez **impérativement** répondre à des exigences sanitaires strictes, tels qu'un certificat émis par un vétérinaire officiel (vétérinaire de l'Autorité compétence locale) et selon le pays, un test sanguin.

(l'ensemble de ces exigences est repris sur le site internet du SPF Santé Publique ou de l'AFSCA). En outre, gardez à l'esprit que de nombreux mignons petits toutous ou chats sont à adopter en Belgique.

## 3. Protégez votre animal de compagnie lors de voyages à l'étranger

La vaccination contre la rage n'est plus obligatoire en Belgique depuis le 1<sup>er</sup> mars 2016...sauf si vous aimez voyager hors du territoire avec votre animal ! Si vous souhaitez emporter votre chien, chat ou furet dans un autre pays, vous devez entre autre **faire identifier** votre animal de compagnie, lui octroyer un **passport européen** et le **faire vacciner** chez un

vétérinaire agréé contre la rage selon les prescriptions en vigueur. Si vous ne le faites pas, vous risquez des tracas pour vous et votre animal aux frontières.

## Quelques chiffres importants

- Un chiot ne peut être vacciné contre la rage qu'à partir de l'âge de 3 mois (rendre le vaccin efficace).
- Un chien ne peut quitter le territoire belge qu'à partir de l'âge de 4 mois (15 semaines accomplies) et ce, afin d'être certain que le vaccin est actif.
- Lors d'un retour en Belgique avec un animal de compagnie venant de l'étranger (adoption,...), un test sanguin est dans certains cas obligatoire. Le test doit avoir lieu au minimum 3 mois avant l'arrivée en Belgique.

# Bien-être du consommateur : des contrôles une communication optimale à propos des

L'allergie alimentaire est un problème de santé publique important qui progresse depuis des années. Elle touche de 2 à 3 % de la population mondiale et 6 à 8 % des enfants. Le Conseil supérieur de la Santé belge constate en outre une augmentation de la fréquence et de la sévérité des réactions. Ce constat est confirmé par l'Organisation Mondiale de la Santé : les allergies alimentaires seraient le 4ème plus gros problème de santé publique.

Le consommateur doit être informé correctement et efficacement sur la présence d'allergènes dans un plat ou dans un aliment. Car une réaction allergique peut être dramatique ! En Belgique, les consommateurs qui souffrent d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire peuvent compter sur l'AFSCA pour vérifier sur le terrain si les établissements alimentaires pensent à eux. Et depuis octobre 2017, l'AFSCA sanctionne plus sévèrement en cette matière.

## Qu'est que l'allergie alimentaire ?

L'allergie est une réaction anormale de l'organisme à un agent (appelé allergène) auquel il est particulièrement sensible. On parle d'allergie alimentaire si cette réaction se produit de manière répétée et apparaît lors de l'ingestion d'un aliment et/ou d'une substance ajoutée à un aliment. Dans le cas d'une allergie alimentaire, notre système immunitaire, sensé nous défendre contre toute agression étrangère, considère certains aliments comme des substances « ennemies ». Toutefois, le premier contact avec la substance allergène est sans



conséquence sur l'organisme, c'est ce que l'on appelle la phase de sensibilisation. La réaction allergique ne survient que lors d'un contact ultérieur avec la substance en question. Ce dysfonctionnement du système immunitaire provoque des réactions exagérées et désagréables, d'une gravité variable et qui peuvent se manifester de plusieurs façons, à divers endroits du corps. Dans le monde, on dénombre actuellement plus de 160 allergènes alimentaires !

## Les symptômes

**Les symptômes peuvent se manifester de différentes façons :**

- symptômes digestifs : diarrhée, vomissement, constipation, ...
- symptômes cutanés : eczéma, urticaire, ...
- symptômes respiratoires : rhinite, asthme, ...

La présence d'un allergène peut parfois entraîner la mort du consommateur ou de sévères troubles qui prennent généralement la forme d'oedèmes et/ou de réactions anaphylactiques. Celles-ci impliquent un choc grave et généralisé, parfois lié à des symptômes cutanés, respiratoires, cardiovasculaires et gastro-intestinaux. Elles apparaissent brutalement après l'ingestion de l'aliment (et cela, dans un laps de temps de quelques minutes à quelques heures).

## Et l'intolérance ?

Souvent confondue avec l'allergie alimentaire, l'intolérance alimentaire implique le métabolisme, et non le système immunitaire. Cependant, il s'agit également d'une réaction négative de l'organisme, souvent différée dans le temps, suite à l'ingestion d'un aliment, d'une boisson, ou d'un additif alimentaire. En réalité, on parle d'intolérance lorsque

# plus sévères de l'AFSCA pour garantir allergènes présents dans les aliments.

la personne ne peut pas métaboliser la substance suite à l'insuffisance ou à l'absence de l'enzyme ou de l'hormone, nécessaires pour la digérer. Dans le cas d'intolérance au gluten par exemple, c'est une enzyme qui est déficiente.

**Aliments pré-emballés : les allergènes doivent être mis en évidence sur l'étiquette !**

Pour les personnes intolérantes ou allergiques, le seul moyen d'éviter une réaction est de ne pas consommer l'aliment qui pose problème. Et donc, pour trouver l'intrus, il faut connaître la composition du produit et bien analyser la liste de ses ingrédients !

**La législation européenne impose que 14 allergènes soient clairement identifiés sur les étiquettes**, même s'ils ne se retrouvent qu'en très faible quantité ou s'il s'agit d'un produit dérivé :

- les céréales contenant du gluten (par ex : froment, seigle, orge, avoine, épeautre...)
- les crustacés
- les œufs
- les poissons
- les arachides
- le soja
- le lait
- les fruits à coque (à savoir les amandes, les noisettes, les noix, les noix de cajou, les noix de pécan, les noix du Brésil, les noix de Macadamia et du Queensland et les pistaches)
- le céleri
- la moutarde
- les graines de sésame
- les mollusques
- le lupin
- l'anhydride sulfureux et les sulfites.

Il est très important que les personnes allergiques connaissent et identifient les aliments à risque qui les concernent, comme par exemple le vin ou la bière en cas d'allergie aux sulfites. En effet, des réactions peuvent se produire même si l'allergène est présent à l'état de trace. C'est la raison pour laquelle des mentions du type « peut contenir des traces de ... » existent pour informer le consommateur d'un risque potentiel si la personne est fortement sensible.

**Et s'il n'y a pas d'étiquette ? La vente en « vrac » est de plus en plus fréquente. Chaque établissement doit, dans ce cas, pouvoir informer les consommateurs sur la présence d'éventuels allergènes, et l'AFSCA les contrôle plus sévèrement actuellement.**

Depuis le 13 décembre 2014, **le consommateur doit pouvoir être informé de la présence d'allergènes dans tous les produits des commerces délivrant des aliments non préemballés.**

Cela concerne donc les aliments que vous mangez au restaurant ou que vos enfants mangent à la cantine de l'école, des aliments que vous achetez non pré-emballés dans votre boucherie ou votre boulangerie, ... Ainsi par exemple, vous devez être informés à propos des allergènes contenus dans la soupe de crustacés servie au restaurant, dans le vol-au-vent proposé à la cantine scolaire, dans le sandwich aux œufs acheté en boulangerie, dans le saucisson aux noix vendu en boucherie, ....

La règle de base : sur simple demande, l'information doit être immédiatement à votre disposition sur place. Elle doit vous être communiquée par écrit, mais peut aussi l'être oralement sous certaines conditions.

Quelle que soit la manière dont les informations sont transmises vers le client, **une déclaration écrite doit être affichée de manière apparente, qui signale clairement à quel endroit et/ou comment les informations sur les allergènes peuvent être retrouvées** (ainsi qu'un avertissement selon lequel la composition de l'aliment est susceptible de varier).

L'AFSCA a laissé aux entreprises une période d'adaptation à cette nouvelle législation, en prônant une approche axée sur le conseil plutôt que sur la sanction. A partir du 1er octobre 2017, l'AFSCA contrôle plus sévèrement les établissements qui n'informent pas correctement les consommateurs sur la présence d'allergènes dans les aliments achetés/consommés. Car le rôle de l'AFSCA, c'est bien de protéger le consommateur.





# L'AFSCA soutient les personnes avec handicaps

Vivre son quotidien avec un handicap n'est pas toujours évident, mais se voir refuser l'accès à certains établissements alimentaires, c'est tout simplement de trop.

Certains gérants d'établissements alimentaires refusent l'accès aux personnes handicapées accompagnées de chiens d'assistance sous prétexte que "l'AFSCA interdit les chiens à l'intérieur de leur établissement". Ce refus résulte très probablement d'une méconnaissance de la législation en la matière.

Il existe en effet une législation relative à la discrimination des personnes présentant un handicap. Celle-ci précise explicitement qu'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.

Le chien d'assistance (même s'il est encore en formation) peut donc non seulement entrer avec son maître dans un restaurant, mais aussi dans une boulangerie, un supermarché, une frieterie, une boucherie, etc. Il ne peut évidemment pas aller au-delà du comptoir et entrer dans l'atelier de fabrication. En Belgique, on compte environ 500 chiens d'assistances formés et 175 chiens en formation. Et chaque chien est éduqué pour accompagner une personne présentant un handicap spécifique.

Les chiens d'assistance (formés et en formation) se distinguent par leur harnais et/ou leur cape de couleur généralement bleue et jaune. Il existe toutefois dans le commerce des harnais pour les animaux de compagnie qui ressemblent fort aux harnais des chiens d'assistance et qui peuvent donc être une source de confusion. Sachez toutefois que le maître d'un chien d'assistance doit posséder une carte comportant sa photo et celle de son chien.

En septembre, l'AFSCA a participé au Sénat à un débat, en présence de 30 chiens d'assistance (et de leurs maîtres !), avec la BADF (Belgian Assistance Dog Federation - fédération belge regroupant les associations de chiens d'assistance) et des responsables politiques, mais aussi avec COMEOS (association professionnelle du commerce et des services) et UNIA (nouveau nom du Centre interfédéral pour l'égalité des chances). L'objectif de ce débat était de défendre la loi relative à l'égalité des chances qui permet l'accès des chiens d'assistance dans les espaces publics.

Et, en octobre, l'AFSCA a convié des représentants de la BADF ainsi que l'UNIA à une réunion dans le but de mettre en place des actions communes de communication et de sensibilisation.



*Bonne et heureuse année*

L'Agence alimentaire au service des consommateurs et de la société



Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

L'AFSCA à votre service : Point de contact pour les consommateurs : 0800 13 550

Service de médiation pour les opérateurs : 0800 13 455

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

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.

**Bulletin de l'Agence alimentaire**

Trimestriel - Décembre 2017

Agence fédérale pour le 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