

# bulletin



Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire



## L'AFSCA participe aussi à la lutte contre le gaspillage alimentaire

En savoir plus sur les contaminants chimiques dans nos aliments ?

L'Unité nationale d'Enquête de l'AFSCA :  
plus de 500 enquêtes antifraude en 2016

Bientôt en voyage ? Soyez vigilants face à la rage !

# Contenu

L'AFSCA participe aussi à la lutte contre le gaspillage alimentaire	3
Consommer des amandes d'abricot présente un risque !	5
Le point de contact de l'AFSCA	6
En savoir plus sur les contaminants chimiques dans nos aliments ?	8
L'Unité nationale d'Enquête de l'AFSCA : plus de 500 enquêtes antifraude en 2016	11
Bientôt en voyage ? Soyez vigilants face à la rage !	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,  
Gert Van Kerckhove, 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)



**Bien que la lutte contre le gaspillage alimentaire ne soit pas une mission proprement dite de l'AFSCA, elle y participe volontiers pour autant que la sécurité alimentaire soit garantie.**

## Quelques chiffres

La perte ou le gaspillage de denrées alimentaires a lieu à toutes étapes de la chaîne alimentaire (de la production à la consommation par les ménages), mais savez-vous que la plus grande partie du gaspillage (53%) a lieu dans les ménages ? Les chiffres sont impressionnants : 20 % de la nourriture produite dans l'Union européenne est ainsi perdue ou gaspillée. Cela représente 173 kg de nourriture par an et par citoyen européen (et même 345 kg par habitant belge !). Cette situation est inacceptable alors qu'environ 10% de la population européenne n'a pas la possibilité de se



# L'AFSCA participe aussi à la lutte contre le gaspillage alimentaire

nourrir correctement un jour sur deux...  
Ce gaspillage alimentaire a également un impact non négligeable sur notre environnement : la production et l'élimination des déchets alimentaires génère en effet environ 170 millions de t de CO<sub>2</sub>,

## Les actions concrètes de l'AFSCA

Durant le processus de production et de distribution des denrées alimentaires, il est inévitable que des denrées alimentaires ne soient pas vendues bien qu'elles soient encore consommables. Elles sont alors souvent détruites ou jetées.  
Pour éviter ce gaspillage, l'AFSCA a pris des dispositions spécifiques. L'AFSCA a ainsi assoupli ses exigences pour **faciliter**, d'une part, **les dons aux associations caritatives** des invendus alimentaires des grandes surfaces par exemple et, d'autre part, la distribution de ces denrées par ces

associations aux plus démunis.  
Elle a également assoupli ces exigences pour **faciliter les dons d'aliments pour les animaux de refuges pour animaux**.  
Voir :  
[www.afsca.be/professionnels/denreesalimentaires/gaspillagealimentaire/](http://www.afsca.be/professionnels/denreesalimentaires/gaspillagealimentaire/)

Une autre initiative de l'AFSCA qui touche plus directement les consommateurs, c'est son **soutien aux exploitants horeca qui offrent à leurs clients l'opportunité d'emporter à la maison ce qui n'a pas été consommé sur place**. L'utilisation de « **rest-o-packs** » est en effet tout-à-fait acceptable pour l'Agence, à condition que l'emballage convienne à un usage alimentaire et que les « restes » soient consommés dans de bonnes conditions.  
Voir :  
[www.afsca.be/professionnels/denreesalimentaires/gaspillagealimentaire/restesrestaurant/](http://www.afsca.be/professionnels/denreesalimentaires/gaspillagealimentaire/restesrestaurant/)

Enfin, last but not least, l'AFSCA attire avec insistance l'attention sur la **différence entre les 2 types de dates de péremption** : la date de durabilité minimale (DDM) et la date limite de consommation (DLC). Selon une récente enquête, de nombreux consommateurs ignorent cette différence fondamentale. Lisez attentivement l'encadré (p. 4).

## Un rôle pour chacun d'entre nous

Nous pouvons tous, dans notre vie quotidienne, participer à cette lutte avec un peu de bonne volonté. Voici quelques façons concrètes : planifions nos menus à l'avance pour préparer judicieusement nos courses, consommons nos provisions en fonction des dates de péremption, conservons correctement les aliments en respectant les instructions indiquées sur l'emballage, utilisons les restes ou congelons-les, ...

# Consommer au-delà des dates de péremption ?



**Date Limite de Consommation**  
**Ne plus utiliser après la date indiquée !**



**Date de Durabilité Minimale**  
**Encore consommable après la date indiquée à condition que : bien conservé, emballage intact, aspect correct, odeur correcte,...**



Un magasin peut encore vendre un produit dont la DDM est dépassée mais il endosse la responsabilité de sa qualité.



Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire  
[www.afsca.be](http://www.afsca.be) - 0800 13 550



## GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Environ un tiers des aliments destinés à la consommation humaine dans le monde est perdu ou gaspillé chaque année, soit 1,3 milliard de tonnes de denrées.

### DANS L'UE

(estimations en 2012)

LES DENRÉES ALIMENTAIRES SONT PERDUES OU GASPILLÉES À TOUTES LES ÉTAPES DE LA CHAÎNE,



de la production agricole à la consommation finale des ménages



soit



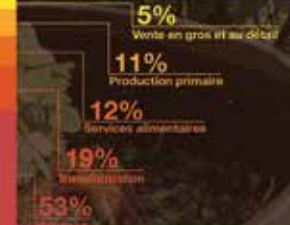
quantité gaspillée chaque année



générées par la production et l'élimination des déchets alimentaires

### LES SECTEURS QUI CONTRIBUENT AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS L'UE

(estimations en 2012)



Faisons de la diminution du gaspillage alimentaire une de nos priorités quotidiennes. Et cela dans notre propre intérêt, mais aussi dans celui des générations futures.

source: <http://www.europarl.europa.eu/news/fr/headlines/society/20170505STO73528/infographie-les-chiffres-du-gaspillage-alimentaire-dans-l-union-europeenne>

# Consommer des amandes d'abricot présente un risque !

Ces dernières années, plusieurs personnes dans l'UE sont tombées malades après avoir mangé des amandes d'abricots crues ou broyées.

## De quelles amandes s'agit-il ?

Il ne s'agit pas des fruits de l'amandier, parfaitement comestibles. Il s'agit des amandes obtenues après avoir cassé la coque dure du noyau des abricots. Il existe 2 types d'amandes : les amandes amères et les amandes douces. Seules les amandes amères posent problème car elles contiennent un composé, l'amygdaline, qui peut libérer du cyanure lors de l'ingestion. Une intoxication au cyanure peut provoquer des nausées, de la fièvre, des maux de tête, de l'insomnie, de la soif, de la léthargie, de la nervosité, des douleurs articulaires et musculaires ou une chute de tension artérielle. Elle peut même être mortelle dans les cas extrêmes. Par contre, les amandes d'abricot douces ne présentent aucun risque car elles ne contiennent qu'une faible concentration d'amygdaline. Mais il est impossible à l'œil nu de faire la différence entre les espèces sûres et dangereuses.

L'amande contenue dans le noyau de l'abricot n'entrant pas en contact avec le fruit lui-même, la consommation d'abricots ne pose aucun risque pour la santé des consommateurs.

## Le point de vue de l'EFSA (Autorité européenne de sécurité des aliments)

Selon certaines études, une quantité de 0,5 à 3,5 mg de cyanure par kg de poids corporel est déjà mortelle. Les experts de l'EFSA estiment que les adultes pourraient consommer une grande amande (370 mg) sans dépasser le seuil de sécurité. Pour les enfants, la dose est bien sûr nettement plus faible.

## Des allégations médicales douteuses...

La plupart des amandes d'abricot commercialisées dans l'UE (sous forme entière ou broyée) et qui présentent un risque d'intoxication sont importées depuis l'extérieur de l'UE et vendues via Internet. On les propose en tant que super aliment qui détruit les cellules

cancéreuses, ce qui n'est nullement prouvé scientifiquement. De plus, les produits en vente sur Internet ne comportent souvent aucune mise en garde quant au danger d'intoxication. Au contraire, les indications incitent souvent à en consommer de grandes quantités.

Il est donc fortement déconseillé de consommer ces amandes. Ne vous laissez pas convaincre par des vendeurs peu scrupuleux sur Internet !

## Que faire en cas d'intoxication ?

Si vous présentez des symptômes après avoir mangé des amandes amères, contactez directement le centre antipoison (070/245 245).



# Le point de contact de l'AFSCA

Une question ou une plainte en matière de sécurité alimentaire ? Notre point de contact vous répond !

**Vous êtes tombé malade après avoir mangé des moules au restaurant ? Vous vous demandez quelle doit être la température idéale dans votre frigo ? N'hésitez pas : contactez nos collègues du Point de contact ! Elles sont à la hauteur ! C'est ce qu'a récemment constaté la RTBF ! Fin 2017, l'émission de la RTBF 'On n'est pas de pigeons' a testé une série de call centers d'organismes publics belges. Et c'est l'AFSCA qui a obtenu le meilleur score, tant en termes d'efficacité que de rapidité : après 39 secondes, une de nos collègues avait décroché et répondu correctement à la question posée. Chapeau !**



## Une notoriété en plein essor

Notre point de contact ne cesse de gagner en notoriété. Depuis 2002, il est LA porte à laquelle les consommateurs peuvent frapper pour poser leurs questions et déposer leurs plaintes en matière de sécurité alimentaire. Une équipe de collaborateurs motivés y est à l'œuvre. Toutes les questions et plaintes, même

anonymes, sont enregistrées. Vous pouvez téléphoner au numéro gratuit 0800/13.550. Vous pouvez également toujours envoyer un mail à [Pointcontact@afsca.be](mailto:Pointcontact@afsca.be) ou compléter le formulaire de plaintes en ligne : <http://www.afsca.be/pointcontactconsommateurs/formulaireplainte/>

## De plus en plus de questions

En 2017, le point de contact a enregistré 8870 questions, soit une augmentation de 27% par rapport à 2016. Une croissance déjà constatée entre 2015 et 2016 (18% de questions supplémentaires) qui s'est donc poursuivie l'an dernier. De plus, 87% des questions ont été traitées dans les 4 jours. Environ 57% de ces questions ont été traitées par le Point de contact lui-même, les autres ont été transmises au service concerné au sein de l'AFSCA ou à d'autres organismes.

La gamme de questions posées au Point de contact est très étendue : 'Combien de temps puis-je conserver des plats préparés au surgélateur ?', 'Une étiquette est uniquement rédigée en anglais. Est-ce normal ?' ou 'Puis-je emmener mon chien au restaurant ?'.

Les consommateurs préfèrent le contact par téléphone : 64% des questions se font par téléphone, les autres se font par mail ou par lettre.

En 2017, de nombreuses questions (1.415 au total) ont porté sur les œufs, suite à l'incident fipronil qui s'est produit en été. Lors de cet incident, le Point de contact a enregistré 1.345 demandes, pour la plupart par téléphone. Afin de faire face à la situation, le point de contact est temporairement passé de 3 à une vingtaine de collaborateurs.

### Et aussi beaucoup de plaintes ...

Toutes les plaintes introduites sont examinées. En 2017, le Point de contact a enregistré 3.804 plaintes, soit une augmentation de 4,2% par rapport à 2016. 93% des plaintes ont été traitées dans les 30 jours.

Ces plaintes peuvent concerner l'hygiène des locaux et des personnes. Par exemple un consommateur qui voit un cuisinier fumer dans la cuisine d'un restaurant peut introduire une plainte ; la plupart des plaintes portent d'ailleurs sur cette problématique (1.194 en 2017). La plainte peut aussi porter sur la méthode de fabrication et de conservation, comme lorsqu'une moisissure est présente sur un emballage de jambon préemballé. En 2017, cette catégorie concernait 1.018 plaintes. Il peut également être question d'intoxication alimentaire, comme lorsque vous tombez malade après avoir mangé un sandwich garni (809 plaintes en 2017). L'an dernier, 74 plaintes portaient sur l'étiquetage.

### Feed-back des plaintes dans les 30 jours

Les plaintes sont toujours envoyées aux collègues de l'Unité locale de contrôle (ULC) concernée. Si par exemple la plainte porte sur un boulanger d'Ostende, elle est transmise à l'ULC de Flandre occidentale dont les bureaux se trouvent à Bruges. Y travaillent en effet les contrôleurs et inspecteurs actifs en Flandre occidentale qui connaissent parfaitement la situation sur le terrain.

Ce sont eux qui se rendent chez le boulanger afin d'examiner si la plainte est fondée et de voir ce qui peut être entrepris. Vous ne devez pas craindre que le commerce concerné apprenne qui a introduit la plainte ; celle-ci est traitée de façon totalement anonyme et vos coordonnées ne sont jamais divulguées à l'entreprise concernée.

Dès que l'enquête est clôturée, un feed-back vous est transmis. Et cela, normalement dans les 30 jours. Parfois, cela dure plus longtemps parce que des échantillons doivent être analysés ou que plusieurs entreprises ou plusieurs services publics sont concernés par la plainte.

### Fournissez-nous suffisamment d'informations

Afin de nous permettre d'examiner votre plainte en détail, il est important que vous nous fournissiez le plus d'informations possibles. 'De quel magasin ou restaurant s'agit-il?', 'Quel est précisément l'objet de votre plainte?', 'Quand l'incident s'est-il produit?', ...

Dans certains cas, des données spécifiques sont nécessaires.

En cas d'intoxication alimentaire, il est important que vous précisiez ce que vous avez mangé, les symptômes apparus, le nombre de personnes qui ont été malades, si vous avez consulté un médecin (si oui, donnez-nous les coordonnées de ce médecin), ...

Si votre plainte concerne un produit spécifique, donnez-nous le maximum d'informations à son propos (type de

produit, numéro de lot, fabricant, date de péremption, marque, date d'achat, ...) et dites-nous si vous avez encore des restes de ce produit.

Plus votre information est complète, plus votre plainte sera traitée efficacement.

### Vous souhaitez en savoir plus ?

Consultez notre site web taillé sur mesure pour le consommateur : [www.afsca.be/consommateurs/](http://www.afsca.be/consommateurs/). Vous y trouvez tous les rappels de produits et avertissements pour allergènes, les questions fréquemment posées, le formulaire de plainte et de nombreux conseils pratiques... Bonne lecture !



# En savoir plus sur les contaminants chimiques

## DOSSIER

Lorsqu'on parle de sécurité alimentaire, on distingue 3 types de dangers. Les dangers biologiques (par exemple l'infection par des bactéries ou champignons nuisibles), des dangers physiques (présence de morceaux de verre dans un bocal de cerises) et dangers chimiques.

Dans ce bulletin, nous examinons les 3 sortes de contaminants chimiques, sur base de leur origine :

- les contaminants qui proviennent de la pollution de l'air, du sol ou de l'eau (par exemple les métaux lourds et les dioxines)
- les contaminants naturellement présents dans les plantes (par exemple les mycotoxines)
- les contaminants qui se forment suite au traitement d'un aliment (par exemple l'acrylamide et les hydrocarbures aromatiques polycycliques).

La contamination des aliments par des résidus de pesticides (et de biocides) ou de médicaments sera abordée dans un prochain bulletin.

## L'AFSCA contrôle !

Pour analyser la teneur de ces 3 types de contaminants dans nos aliments, l'AFSCA prélève chaque année environ 8000 échantillons. Résultat ? Dans plus de 98% des analyses réalisées ces dernières années, les résultats sont conformes.

	Dioxines et PCB	Mycotoxines	Métaux lourds
2016	99,9%	98,9%	99,2%
2015	99,9%	97,9%	99,3%
2014	99,8%	98,6%	98,7%

(source: apports d'activités de l'AFSCA)

Donc pas de raison d'être inquiet. Et en prenant quelques précautions, on peut encore diminuer les risques subsistants. Mais commençons par examiner brièvement les principaux types de contaminants chimiques

## Les métaux lourds

Les métaux lourds peuvent contaminer nos aliments de différentes façons. Les plantes peuvent absorber les métaux lourds présents dans le sol ou sont contaminées par les retombées de poussières. Les poissons pêchés en mer ainsi que les algues peuvent prélever les métaux lourds présents dans l'eau. Quant à la viande, elle peut être contaminée si les animaux broutent dans un environnement contaminé. Les métaux s'accumulent dans certains organes comme le foie et les reins.

L'AFSCA contrôle la teneur en plomb, en mercure, en cadmium et en arsenic dans diverses denrées alimentaires

Le **plomb** peut affecter notre système nerveux, particulièrement celui des enfants chez qui il est en plein développement. On trouve le plomb dans la terre et les poussières. La teneur en plomb dans notre alimentation a toutefois diminué ces dernières années grâce à des mesures environnementales efficaces (essence, peinture, canalisations d'eau et conserves alimentaires sans plomb).

Pour éliminer le plomb présent dans la terre et les poussières, lavez les fruits et les légumes à l'eau potable avant de les consommer et nettoyez-vous les mains avec soin après avoir travaillé (ou joué !) dans le jardin.

Le **mercure** peut entraîner des troubles dans le développement du cerveau chez les enfants.

Il est surtout présent dans le poisson et particulièrement dans les poissons prédateurs (qui se nourrissent d'autres poissons déjà contaminés) comme le requin, l'espadon, le brochet, le marlin et dans une moindre mesure le thon. Est-il préférable de ne pas manger du poisson? Absolument pas. Le poisson contient de précieux éléments nutritifs comme les acides gras oméga-3. C'est la raison pour laquelle il est conseillé d'en consommer deux portions par semaine, et cela également pour les femmes enceintes et allaitantes, et pour les enfants. Si, de plus, on limite dans la mesure possible la consommation de poissons prédateurs, il n'y a aucun danger.



# dans nos aliments ?

L'ingestion prolongée et en grande quantité de **cadmium** peut engendrer des dysfonctionnements des reins. Le cadmium présent dans le sol est absorbé par les plantes, par exemple par les légumes.

**L'arsenic** est cancérigène. Il peut être présent dans le riz et dans certains produits à base de riz, comme les galettes de riz. Le poisson peut également contenir de l'arsenic, mais sous une forme qui ne serait pas toxique. Les algues en contiennent également, mais sa toxicité soulève encore beaucoup de questions. La consommation (de compléments alimentaires à base) d'algues est déconseillée pour les enfants et les femmes enceintes.

Il est préférable de rincer le riz à l'eau potable jusqu'à l'obtention d'une eau claire, avant de le faire bouillir. L'éventuelle teneur en arsenic, qui est soluble dans l'eau, sera ainsi évacuée avec l'eau de rinçage.



## A propos des dioxines

Les **dioxines** peuvent avoir un effet sur notre système immunitaire et de reproduction, et sont cancérigènes. Elles sont produites par de nombreuses activités humaines (incinération des déchets, métallurgie, chimie des organochlorés, trafic routier, ...), mais aussi par des sources naturelles (volcans, incendies de forêts, orages).

Les dioxines sont des substances stables et restent donc longtemps présentes dans notre environnement. Elles peuvent ainsi s'accumuler dans la chaîne alimentaire et donc dans notre organisme. Comme elles s'accumulent préférentiellement dans les tissus adipeux (graisse), on les retrouve surtout dans les produits animaux (viande, lait et produits laitiers, œufs, poissons -surtout poissons prédateurs). Les résultats des analyses réalisées par l'AFSCA en 2016 étaient presque 100% favorables (voir tableau).

## Les contaminants chimiques naturellement présents dans les plantes

Les moisissures présentes sur les végétaux peuvent produire des toxines, appelées mycotoxines. Celles-ci peuvent avoir un effet cancérigène.

Les plus connues sont les **aflatoxines**. Elles se forment sous conditions tropicales. Elles peuvent parfois, sous certaines conditions de température, de stockage et de transport, être présentes dans les arachides, les pistaches, les noix du Brésil, mais également dans les figues, le maïs et certaines épices (noix de muscade et pili-pili).

D'autres mycotoxines, comme l'ochratoxine A et le déoxynivalénol quant à elles se forment aussi dans nos contrées.



L'ochratoxine A contamine principalement les céréales. Le déoxynivalénol peut être présent dans le blé, mais comme il est soluble dans l'eau, il est éliminé en partie lors de la cuisson des pâtes. Une part importante des mycotoxines est éliminée lors de la fabrication de farine blanche.

La fabrication de jus avec des pommes comportant des parties pourries peut engendrer la formation de patuline. Mais les résultats des analyses relatifs aux boissons étaient également 100% conformes (voir rapport d'activités 2016 de l'AFSCA).

## Bonnes pratiques culinaires à respecter lors de la préparation des aliments

Les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) sont cancérigènes et se forment lors du séchage ou de la cuisson d'aliments, lorsqu'il y a un contact direct avec des produits de combustion tels que les fumées. Et c'est malheureusement ce qui se passe souvent lors des barbecues. Voir nos conseils ci-après.

Pour éviter la formation de HAP lors d'un barbecue :

- attendez que le lit de braises soit blanc avant de les mettre à cuire,
- placez la grille à une hauteur de 10 cm au-dessus des braises,
- évitez la formation de flammes,
- essayez d'éviter que la graisse ne tombe sur les braises, pour éviter la formation de HAP.

Un autre contaminant chimique produit par une préparation inadéquate d'aliments, c'est l'acrylamide, substance « probablement cancérigène ». L'acrylamide intervient dans un grand nombre d'applications industrielles (fabrication de produits de soin, de pesticides, de peintures). Elle est aussi présente dans la fumée de cigarettes. C'est seulement en 2002 qu'on a démontré que l'acrylamide se formait aussi naturellement lors de la cuisson de certains aliments riches en hydrates de carbone (pommes de terre, céréales, café, ...). Seuls les modes de cuisson de type sec sont concernés : cuisson au four (biscuits) et au grill (tartines grillées), rôtissage, friture (frites). L'acrylamide ne se forme pas dans les aliments cuits dans l'eau.

Comment réduire la formation d'acrylamide lors de la cuisson des frites ?

- Utilisez des variétés de pommes de terre « pour frites » car elles contiennent moins de sucres.
- N'utilisez pas les pommes de terre germées et fripées car elles contiennent plus de sucres.
- Conservez les pommes de terre à une température supérieure à 6°C afin d'éviter la formation de sucres.
- Ne coupez pas les frites trop fines : les plus grosses frites contiennent moins d'acrylamide après la cuisson vu un rapport surface/volume plus favorable.
- Effectuez la cuisson à une température maximale de 175°C et jusqu'à l'obtention d'une couleur jaune doré. Plus les frites sont brunes, plus elles contiennent de l'acrylamide.

**Aucune raison d'être inquiet : les producteurs font tout pour produire des denrées alimentaires sûres et l'AFSCA contrôle.**

**Mais il n'est pas inutile de respecter quelques bonnes pratiques (culinaires) pour réduire au maximum la teneur en contaminants chimiques dans nos aliments.**



# L'Unité nationale d'Enquête de l'AFSCA : plus de 500 enquêtes antifraude en 2016

**Falsification des étiquettes apposées sur les viandes? Ou utilisation d'un insecticide, tel que le fipronil, alors que ce n'est pas autorisé ? Nos collègues de l'Unité nationale d'Enquête (UNE) travaillent dur pour détecter et lutter contre ce type de fraudes dans la chaîne alimentaire. Les chiffres parlent d'eux-mêmes : entre 2013 et 2016, le nombre de dossiers de fraude à l'AFSCA a triplé.**

## Fraude ?

Pour de très nombreux Belges, ce terme fait peut-être d'abord penser au SPF Finances plutôt qu'à l'Agence alimentaire. Toutefois, des fraudes sont aussi possibles dans la chaîne alimentaire en vue de générer des profits. Dans ses rapports d'activité, l'Agence alimentaire décrit la fraude alimentaire ('food fraud') comme suit : la substitution, l'ajout, la modification ou la présentation abusive d'aliments, d'ingrédients, d'emballages, d'étiquettes, d'informations sur le produit ou d'allégations erronées ou trompeuses relatives à un produit, et ce de manière intentionnelle, dans le but de réaliser un profit économique ou, le cas échéant, avec d'éventuelles conséquences néfastes pour la santé du consommateur, des animaux ou des végétaux.

## L'Unité nationale d'Enquête (UNE)

Sur le terrain, nos contrôleurs et inspecteurs « ordinaires » sont bien sûr très attentifs à ce type de fraude. Mais ces contrôles de première ligne fonctionnent de la même manière que les contrôles

réalisés en médecine : en cas d'« affection » plus complexe, le généraliste vous oriente vers un spécialiste. Au sein de l'Agence alimentaire, ces spécialistes font partie de l'Unité nationale d'Enquête (UNE). Une vingtaine de collègues y travaillent en étroite collaboration avec les parquets et la police fédérale ou locale afin de gérer les dossiers de fraude. Cela leur permet d'utiliser des moyens plus élaborés (comme une perquisition ou une écoute téléphonique) que dans le cadre d'un contrôle ordinaire.

À eux seuls, les chiffres montrent que l'Agence alimentaire est tout sauf inactive en matière de lutte contre la fraude : 176 enquêtes antifraude ont été ouvertes en 2013 et, en 2016, ce nombre s'élevait même à 562. Et grâce à des ressources supplémentaires allouées à l'AFSCA, l'UNE sera bientôt renforcée afin d'intensifier encore davantage la lutte contre la fraude dans le secteur alimentaire.



## Fraude en ligne L'e-contrôle

La hausse des ventes via Internet ouvre également la porte au commerce frauduleux. Ce sont surtout de grandes quantités de compléments alimentaires, de produits de santé et de produits hormonaux qui sont commandées en ligne. Et une enquête menée en collaboration avec l'Agence des Médicaments (AFMPS) révèle que ces produits ne sont souvent pas conformes en termes de composition et de sécurité.

Afin d'éviter ce genre de situations, nous avons cette année étendu l'« e-contrôle » – ou le contrôle en ligne – en créant une cellule spécifique qui analysera les sites de vente en ligne et les plateformes numériques. Cette cellule appliquera le principe du « mystery shopper » : elle effectuera des achats ciblés via Internet, qu'elle soumettra ensuite à des analyses dès réception des paquets. En ligne aussi, l'AFSCA resserre ainsi toujours plus les mailles du filet dans la lutte contre les fraudeurs.

Et cela afin de parfaire la sécurité de la chaîne alimentaire !

# Bientôt en voyage ? Soyez vigilants face à la rage !



Chaque année, plus de 50 000 personnes à travers le monde meurent encore de la rage, dont 95% des cas sont causés par l'animal préféré de beaucoup : le chien. La Belgique, officiellement indemne de cette maladie depuis 2001, met tout en oeuvre pour que ses citoyens ne soient pas concernés par ce virus qui peut être importé de l'étranger. Fin 2017, en France, un jeune enfant est décédé de la rage, au retour d'un voyage familial en Asie : il avait simplement approché et touché un chien enragé qui paraissait en parfaite santé !

L'homme peut être infecté par le virus rabique par simple contact avec la salive d'un animal infecté, par exemple lors d'une morsure, d'une égratignure ou même d'un léchage. Une particularité de la maladie est sa période d'incubation relativement longue : un chien peut être « enragé » tout en ayant l'air normal et sain durant plusieurs semaines ! Mais dès que les premiers symptômes apparaissent chez l'homme, c'est la mort assurée. Il est donc crucial que chacun en prenne conscience.

## **Que faire si vous souhaitez emporter votre chien ou chat dans un autre pays ou ramener un de ces animaux en Belgique à partir d'un autre pays ?**

Bien que la vaccination contre la rage ne soit plus obligatoire en Belgique depuis 2016, vous devez faire vacciner correctement l'animal que vous souhaitez soit emporter dans un autre pays, soit ramener en Belgique à partir d'un autre pays ; il doit au moins être âgé de 12 semaines et, en cas de première vaccination, il ne peut passer la frontière que 21 jours après cette vaccination. Il doit aussi toujours être identifié avec une puce électronique et avoir un passeport européen dans lequel est mentionnée la vaccination.

## **Des cas de fraudes fréquemment rencontrés lors de commerces de chiens**

Les règles mises en place au niveau européen pour garantir la santé des hommes et des animaux vis-à-vis de la rage n'empêchent pas certaines personnes peu scrupuleuses d'opérer une fraude dans le secteur des ventes d'animaux de compagnie, essentiellement depuis les pays de l'Est. L'AFSCA constate de plus en plus de cas de fraudes au niveau des passeports, des certificats sanitaires accompagnant les animaux, ainsi qu'au niveau du respect des règles de vaccination. Bien que, dans la plupart des cas, l'Agence arrive à régulariser la situation, il arrive aussi malheureusement que les animaux doivent être euthanasiés. Ce dénouement regrettable (et rare) est évitable lorsqu'on agit en citoyen responsable.

## **L'AFSCA recommande donc aux citoyens qui souhaitent adopter un animal domestique depuis l'étranger de se montrer extrêmement vigilants quant au bon respect des règles.**

De même, l'AFSCA conseille aux personnes qui souhaitent acquérir un animal domestique par le biais d'Internet de prendre toutes les mesures de précaution nécessaires !

**Ne mettez pas en danger la santé de vos animaux et celle de vos concitoyens ! Si nécessaire, informez-vous auprès de l'AFSCA :**  
[www.afsca.be/viepratique/voyage/animauxdecompagnie/](http://www.afsca.be/viepratique/voyage/animauxdecompagnie/)

## Bulletin de l'Agence alimentaire

Trimestriel - Juin 2018

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