

# bulletin



Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

**Dernière version imprimée ! Merci à toutes et tous !**

## **Focus :** *Xylella fastidiosa*, une bactérie sous haute surveillance dans le secteur végétal !



Chers lecteurs,

Dans un souci d'efficacité et de respect de l'environnement (économie de papier !), nous avons décidé de mettre fin à la publication de notre bulletin à la fin de cette année. Nous nous ferons toutefois un plaisir de vous informer, plus fréquemment et plus directement, via les réseaux sociaux, facebook, twitter, et notre newsletter gratuite (à laquelle vous pouvez vous inscrire via [www.afsca.be/newsletters-fr/](http://www.afsca.be/newsletters-fr/)).

Nous vous remercions pour votre fidélité et vous souhaitons d'agréables moments de fête, de partage et de plaisir de la bouche !

Vous n'avez pas Internet?

Téléphonez-nous :

**02 211 83 02**

# Contenu

*Xylella fastidiosa*, une bactérie sous haute surveillance dans le secteur végétal ! **3**

Frigos communautaires : le partage, oui mais en toute sécurité (alimentaire) **4**

La maladie de Newcastle chez les volailles : le virus a été découvert en Belgique pour la première fois depuis 20 ans. **6**

Les baies de goji contrôlées de plus près par l'AFSCA ! **8**



**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

**Ont contribué à ce numéro**

Marie-Claire Tennstedt, Jean-Sébastien Walhin, Jan Germonpré, Tatiana Giltay, Gert Van Kerckhove, Nir Shemmer, Katlijn Heymans, Dorine Van Geert, Liesbeth Van de Voorde, Stéphanie Maquoi, Direction Protection des plantes, Direction Santé des animaux, 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)



Le 27 septembre 2018, *Xylella fastidiosa* a été détectée pour la première fois en Belgique en Flandre occidentale, sur des plants d'oliviers provenant d'Espagne. Vu le risque potentiel de propagation dans le monde végétal, l'AFSCA suit la situation de près !

## Qu'est-ce que la bactérie *Xylella fastidiosa* ?

*Xylella fastidiosa* est une bactérie qui infecte un grand nombre d'espèces végétales. Elle peut causer des dégâts importants dans les cultures d'olives et d'agrumes, dans les vignobles et aussi dans les espaces verts publics et en milieu urbain. Elle vit dans le xylème de la plante (d'où son nom), c.-à-d. dans le tissu qui alimente la plante en eau. Il existe plusieurs sous-espèces de *Xylella fastidiosa*, chacune ayant plus ou moins sa propre zone de propagation et ses préférences en termes d'hôtes végétaux.

## Dans quelles régions la trouve-t-on ?

Originaires du continent américain, elle a aussi été observée en Asie, en Amérique et même en Europe : sur des vignes à Taïwan, sur des vignes et des amandiers en Iran, sur des caféiers du Mexique, du Costa Rica et de l'Équateur, sur des plantes et arbustes méditerranéens du sud de l'Italie (où elle a déjà fait d'énormes ravages dans la région des Pouilles), en Corse, en France (région PACA Provence-Alpes-Côte d'Azur) et en Espagne (dans les Baléares et dans la région d'Alicante), mais aussi, sur des végétaux importés, en France, aux Pays-Bas et en Belgique. Le 27 septembre



# Xylella fastidiosa, une bactérie sous haute surveillance dans le secteur végétal !

2018, elle a été détectée pour la première fois en Belgique sur des oliviers importés d'Espagne.

## Comment se propage-t-elle ?

Elle se propage généralement par l'intermédiaire d'insectes vecteurs qui, pour se nourrir, percent le xylème de la plante et emportent la souche bactérienne si la plante est infectée. Une fois contaminé, un insecte adulte peut transmettre la bactérie tout au long de sa vie !

Ces insectes sont répandus sur tout le territoire européen. Le risque de propagation de la bactérie dans d'autres régions de l'Union européenne est donc très élevé, si des mesures de contrôles strictes (voir ci-dessous) ne sont pas prises dès l'apparition d'un foyer.

## Les symptômes d'infection et les plantes-hôtes

Les symptômes varient en fonction de l'espèce végétale, de la souche bactérienne et des conditions environnementales. La bactérie provoque un blocage de l'approvisionnement des feuilles en eau, menant notamment à une déshydratation sévère de la plante (décoloration, flétrissement et dessèchement des feuilles, retard de croissance) et, finalement, à son dépérissement complet.

Selon la littérature scientifique, la bactérie a été détectée ou isolée dans plus de 300 espèces végétales dans le monde, mais **certaines espèces infectées ne montrent pas de symptômes clairs ; la bactérie**

**n'étant dans ce cas pas détectable à l'œil nu, les importations de ces espèces sont particulièrement à risques.**

Sur le territoire de l'Union, plusieurs végétaux cultivés présentant une valeur économique élevée (par exemple l'olivier ou les fruits à noyau tels que les prunes, les amandes et les cerises) ou des plantes ornementales très répandues (par exemple le laurier-rose) ont été identifiés comme plantes-hôtes. Les conséquences peuvent donc être considérables pour les professions concernées et l'AFSCA met tous les moyens à disposition pour contrôler et empêcher la propagation de cette bactérie en Belgique.

## Quels sont les moyens de lutte ?

Il n'existe pas de traitement contre *Xylella fastidiosa*.

Afin de lutter contre sa propagation, l'Union européenne a mis en place des mesures de protection, que l'AFSCA est chargée de mettre en œuvre en Belgique. En cas d'infection, les végétaux contaminés sont détruits le plus rapidement possible ; autour du foyer infecté, les végétaux sensibles sont éliminés dans un rayon de 100 m et des inspections des végétaux et insectes sont réalisées dans un rayon de 5 km. En outre, des contrôles de végétaux importés en provenance de pays hors Union européenne sont effectués par des autorités sanitaires (l'AFSCA en Belgique).

## Que fait concrètement l'AFSCA ?

L'AFSCA joue un rôle très important dans la lutte contre la propagation de *Xylella*. Elle est chargée de la mise en œuvre des

mesures de protection prises au niveau européen. Elle effectue aussi des contrôles et analyses non seulement lors de l'importation de végétaux sensibles, mais aussi dans les pépinières et les jardinerie belges.

C'est ainsi que *Xylella* a été détectée pour la 1<sup>ère</sup> fois en Belgique fin septembre 2018. Un examen approfondi a permis d'exclure tout risque de propagation et aucune mesure complémentaire n'a dû être prise. Toutefois, plusieurs oliviers et plantes-hôtes importées ont été détruites et, pendant les prochaines années, l'AFSCA continuera à surveiller les environs de près.

Enfin, l'AFSCA s'efforce de sensibiliser le monde professionnel et le grand public à leur devoir de notification (voir encadré).

**Ne ramenez pas de végétaux (fleurs, fruits, légumes, ...) de vos voyages dans ou en dehors de l'Union européenne. Vous pourriez involontairement ramener *Xylella* !**

La détection précoce de la bactérie *Xylella* est primordiale pour la protection de nos cultures ! **Vous suspectez une contamination ?** Notifiez-le directement à une de nos Unités Locales de Contrôle : [www.afsca.be/professionnels/notificationobligatoire/](http://www.afsca.be/professionnels/notificationobligatoire/)

Plus d'infos sur [www.afsca.be/consommateurs/viepratique/autres/xylellafastidiosa/](http://www.afsca.be/consommateurs/viepratique/autres/xylellafastidiosa/)

# Frigos communautaires : le partage, oui mais en toute sécurité (alimentaire)



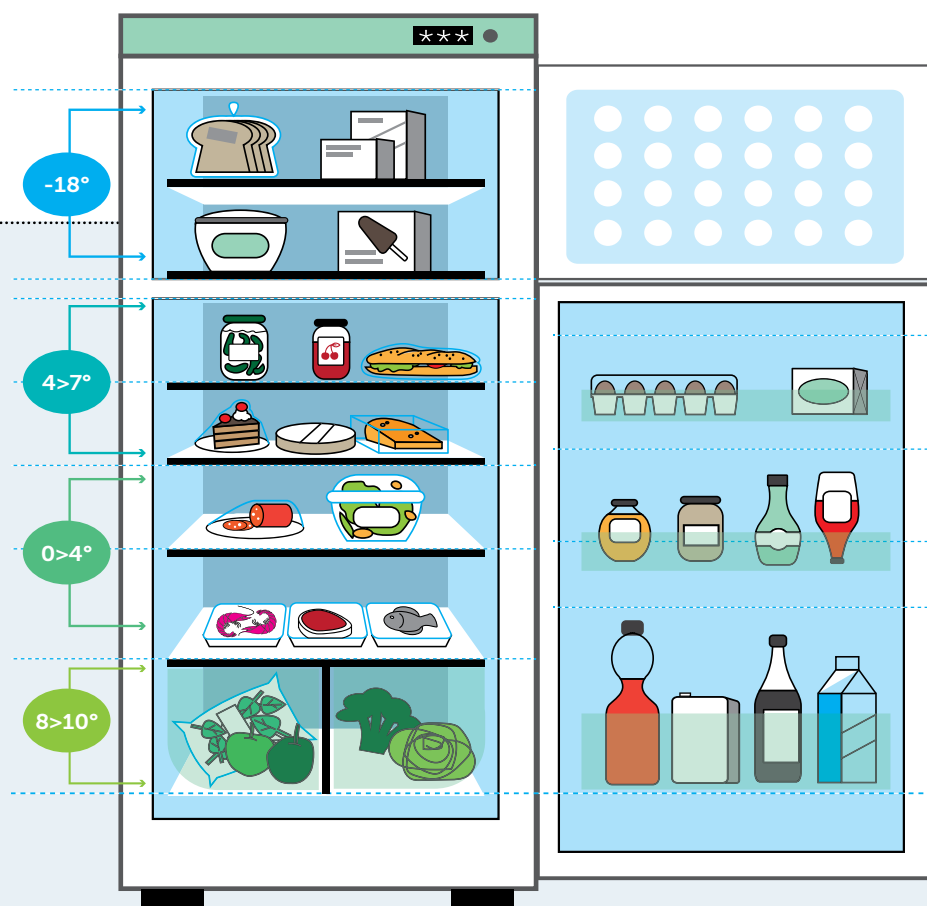
Récemment, une nouvelle forme d'entraide citoyenne est née : le frigo communautaire ou frigo solidaire. Une personne, un groupe de citoyens, met un frigo à disposition dans un lieu accessible au public. Tout le monde peut y déposer une denrée alimentaire, et n'importe qui peut venir y prendre ce qu'il souhaite.

## Le principe

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'un frigo communautaire est une initiative citoyenne, l'AFSCA n'effectue pas de contrôle, sauf s'il fait l'objet d'une plainte.** Cependant, l'AFSCA est présente pour soutenir cette initiative citoyenne en donnant des conseils afin d'attirer l'attention sur les risques potentiels et d'offrir les garanties suffisantes en matière de sécurité alimentaire.

**Des plaintes de consommateur sont déjà mené à des contrôles et mises en gardes : lors d'une visite d'un frigo, plus de 50 kg de denrées périmées (dont de la viande hachée et du poisson) ont été découverts. Etre démunie ne doit pas être synonyme d'être mal nourri !**



L'Agence alimentaire et les « frigos solidaires » ont un objectif commun : réduire les excédents alimentaires et favoriser l'entraide en garantissant la sécurité alimentaire.

### Comment conserver les aliments au frigo ?

Consultez la page [www.afsca.be/viepratique/conservationaliments/refrigerateur/default.asp](http://www.afsca.be/viepratique/conservationaliments/refrigerateur/default.asp)

## Quelques conseils pour donner et recevoir en toute sécurité

Vous êtes à l'initiative d'une action solidaire ? Pour une bonne gestion de votre frigo, pensez à appliquer (ou à faire appliquer) ces conseils :

- Vous déposez un repas fait maison ?**  
 Créez votre propre étiquette : mentionnez le jour de préparation du repas, la présence des éventuels allergènes. Vous pouvez également lister les ingrédients utilisés et indiquer que l'utilisateur doit garder sa préparation au frais ou que votre plat peut être congelé. L'AFSCA part du principe que tout le monde a droit à une information correcte concernant les aliments qu'il consomme.
- Vous déposez un produit décongelé ?**  
 Décongelez vos produits dans le frigo. Mentionnez sur le produit qu'il a été décongelé et qu'il ne peut pas être recongelé.
- Vous déposez des aliments achetés dans un supermarché ?** Pensez à vérifier régulièrement les dates de péremption (DLC = Date Limite de Consommation) et dès que le produit est périmé, retirez-le du frigo ; il ne peut plus être donné.
- Vous déposez des fruits et des légumes frais ?**  
 Les fruits et légumes frais n'ont pas de date de péremption. Déposez-les dans le bas du frigo, et sachez que généralement, en coupant la partie moins fraîche de ces denrées quelque peu abîmées, ces denrées peuvent encore être consommées sans risque pour la santé.  
 N'oubliez pas que le fait de devoir faire usage d'un frigo indique que les denrées alimentaires concernées sont relativement sensibles et à courte durée de conservation.

## Organisations caritatives versus frigos solidaires

Si, en plus du frigo, il y a une collecte de denrées alimentaires par le responsable du frigo (ou via une association) ainsi qu'une distribution aux personnes dans le besoin, il ne s'agit plus d'un frigo solidaire mais d'une association caritative. Cette organisation doit avoir une autorisation de l'AFSCA et peut être contrôlée, comme tout autre opérateur actif dans la chaîne alimentaire : friterie, restaurant ...

# La maladie de Newcastle chez les volailles : le virus a été découvert en Belgique pour la première fois depuis 20 ans.

**Le 27 avril 2018, la maladie de Newcastle a été constatée, pour la première fois depuis 1998, dans notre pays, chez des poules d'ornement d'un éleveur amateur. Les mois suivants, 19 nouveaux foyers ont été découverts : 16 chez des éleveurs amateurs et 3 chez des professionnels. Dans tous les cas, une nouvelle souche virale, déjà connue pour avoir causé des foyers en Asie du Sud-Est, au Moyen-Orient, en Afrique du Nord et dans le Sud-Est de l'Europe, a été identifiée.**

## Qu'est-ce que la maladie de Newcastle ?

La maladie de Newcastle est une maladie virale très contagieuse à laquelle presque tous les oiseaux sauvages et domestiques sont sensibles.

Les symptômes possibles sont des problèmes respiratoires, une diminution de l'appétit, une somnolence. Pour les souches virales très agressives, des symptômes neurologiques et une mortalité importante peuvent également survenir.

Le virus se propage par contact direct avec des oiseaux contaminés, par contact avec du matériel contaminé (par ex. de l'eau) ou par l'air.

## Peut-on éviter la maladie ?

La seule mesure de prévention possible contre la maladie de Newcastle est la vaccination. Cette dernière offre une bonne protection contre la maladie mais pas une protection totale. Depuis 1993, la vaccination est obligatoire dans toutes les exploitations avicoles détenant plus de 100 volailles, et pour toutes les volailles et pigeons qui participent à un rassemblement (par ex. vente, exposition, concours, course...).

## Le rôle de l'AFSCA

Outre le fait de veiller à la sécurité de la chaîne alimentaire, l'AFSCA est également compétente pour la prise des mesures de prévention et de lutte sanitaires (maladies animales) et phytosanitaires (secteur végétal). Les grands foyers de maladies animales peuvent représenter une menace directe non seulement pour la santé animale et le bien-être animal mais également pour la santé de l'homme (par ex. certaines formes de grippe aviaire). C'est pourquoi la surveillance de la santé animale est une importante tâche de l'Agence alimentaire.

## Les mesures prises en Belgique

3 zones (de respectivement 500 m, 3 km et 10 km autour des foyers) ont été délimitées. Des mesures particulières étaient en vigueur dans ces zones (e.a. euthanasie ou obligation de vaccination, biosécurité accrue et mesures relatives au transport). En cas de foyer dans une exploitation professionnelle, toutes les volailles présentes ont toujours été mises à mort et détruites. Depuis le 5 septembre 2018, toutes les zones ont été supprimées et plus aucun nouveau foyer n'a été constaté.

Le 22/11/2018, un arrêté ministériel modifiant l'arrêté ministériel du 24 juillet 2018 portant des mesures d'urgence concernant la lutte contre la maladie de Newcastle a été publié. Quelques assouplissements y ont à nouveau été apportés, tant pour les éleveurs amateurs que pour les éleveurs professionnels :

- Pour les expositions et les rassemblements de volailles ou d'oiseaux autres que les marchés ouverts au public, les mesures prises pour les récents foyers sont de nouveau en vigueur : obligation d'informer l'Unité Locale de Contrôle de l'AFSCA, présence obligatoire d'un vétérinaire, obligation de tenir à jour un inventaire des participants présents, obligation de vacciner toutes les volailles présentes (poules, dindes, pintades, cailles, faisans, perdrix, ratites, pigeons et paons) et ce, au plus tard 15 jours avant et au plus tôt 9 mois avant



le rassemblement. L'obligation de vaccination ne s'applique pas aux pigeons d'ornement.

- Les éleveurs amateurs ne peuvent vendre des volailles à des négociants de volailles qu'à certaines conditions :

- les éleveurs amateurs doivent être enregistrés dans Sanitel OU
- les volailles doivent être baguées à l'aide d'une bague fermée.

Dans les deux cas, les volailles doivent être vaccinées au plus tard 15 jours avant et au plus tôt 9 mois avant la vente. Une attestation établie par le vétérinaire doit servir de preuve de vaccination.

L'enregistrement dans Sanitel sera obligatoire à partir de mars 2019.

- Les éleveurs amateurs peuvent à nouveau vendre directement leurs volailles à d'autres éleveurs amateurs. Aucune condition particulière n'y est liée.



**Le virus est dangereux pour les oiseaux. Est-il aussi dangereux pour l'homme ? Non !**

Fort heureusement, il n'y a aucun danger pour la santé publique : l'homme n'est pas sensible à cette maladie. La consommation d'œufs, de viandes de volailles et de produits de volailles ne présente pas le moindre risque.

Pour de plus amples informations au sujet du dernier état d'avancement et des mesures, consultez notre site web :

<http://www.afsca.be/professionnels/productionanimale/santeanimale/newcastle/>

# Les baies de goji contrôlées de plus près par l'AFSCA !

Depuis quelques années, les baies de goji (censées avoir des qualités nutritionnelles exceptionnelles) connaissent un certain succès auprès des consommateurs à la recherche de « superaliments ». L'AFSCA, qui a déjà effectué 8 rappels de divers lots de ces baies depuis le début de l'année 2018, intensifie les contrôles pour ce produit.

## Les baies de goji, un superaliment ?

Ces baies sont principalement produites en Chine. Elles ont la forme de petites baies rouges, allongées, de saveur légèrement sucrée ; elles sont souvent commercialisées sous forme séchée ou sous forme de jus (généralement mélangé à d'autres jus de fruits). On leur accorde en Asie des vertus médicinales exceptionnelles. Depuis quelques années, elles sont également appréciées en Occident.

Relativement riche en vitamines, en minéraux et en oligoéléments, la baie est souvent présentée comme un « superfruit ». De nombreux scientifiques estiment toutefois que les bienfaits sur la santé qui lui sont attribués sont surévalués.

## Une teneur parfois (trop) élevée en résidus de pesticides...

Si les super-qualités nutritionnelles des baies de goji sont discutables, le risque de leur teneur trop élevée en résidus de pesticides l'est moins. Depuis 2017, suite à l'augmentation de la consommation de ces baies et aux divers signaux indiquant la possible présence de résidus de pesticides à des teneurs supérieures aux limites maximales fixées dans la législation européenne, l'AFSCA a prélevé et analysé des échantillons de ces denrées. Suite à ces analyses, l'Agence a procédé au retrait du marché belge de plusieurs lots de baies en vue de leur destruction et à leur rappel auprès des consommateurs, vu le risque potentiel pour la santé des consommateurs (voir les communiqués de presse du 7,9 et 27 avril, du 10 et 26 juillet et du 3 et 31 octobre 2018 sur [www.afsca.be/rappelsdeproduits/](http://www.afsca.be/rappelsdeproduits/)). Une enquête de Test-Achat sur ces mêmes produits a révélé le même type de problème.

## Un programme (belge) de contrôle adapté, un règlement européen revu.

Le programme de contrôle des résidus de pesticides 2018 de l'AFSCA prévoyait déjà l'analyse d'échantillons supplémentaires de baies de goji séchées. Au vu des non-conformités observées, l'AFSCA a décidé d'accélérer les échantillonnages et analyses programmés.

De plus, au niveau européen, suite à la demande insistante de l'AFSCA notamment, le Règlement (CE) n° 669/2009 sur les importations de denrées alimentaires à risque élevé a été adapté : les contrôles à l'importation des baies de goji dans tous les Etats Membres ont été harmonisés. Plus aucune frontière européenne ne laisse entrer ces baies sans un contrôle à fréquence fixée par l'Union européenne.

## Et l'AFSCA reste sur son qui-vive...

Soucieuse de la santé des amateurs de ces petites baies rouges, l'AFSCA poursuivra ses échantillonnages et analyses.

**Les rappels de produits des entreprises sont toujours diffusés par l'AFSCA sur [www.afsca.be/rappelsdeproduits/](http://www.afsca.be/rappelsdeproduits/) et sur les réseaux sociaux (liens facebook et twitter). La presse nationale est également avertie.**

**Vous êtes soucieux de notre environnement ?** Consommez des baies de chez nous (framboises, myrtilles, cerises, ...) pour réduire votre empreinte écologique (et faire confiance aux entreprises belges habituées aux normes sanitaires strictes et aux contrôles minutieux de l'AFSCA).

## Bulletin de l'Agence alimentaire

Trimestriel - Décembre 2018

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