

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### « Grand intérêt pour le symposium annuel du Comité scientifique institué auprès de l'Agence alimentaire »

Le mardi 3 décembre dernier, plus de 350 participants ont suivi le symposium annuel du Comité scientifique de l'Agence alimentaire, qui avait pour thème : 'Changement des habitudes alimentaires : quid de la sécurité alimentaire ?'

Plusieurs intervenants ont attiré l'attention sur le fait que les habitudes alimentaires évoluent très rapidement en raison de divers facteurs. La grande diversité de la population belge, l'évolution des conditions de travail et de vie, la composition des ménages et l'offre variée de produits issus du marché mondial ont été soulignées. Les consommateurs font en outre des choix éclairés du point de vue des préoccupations sociétales telles que la durabilité, la santé et le bien-être animal. Les autorités influencent également le comportement des consommateurs par le biais de recommandations alimentaires ou de nutriscores. L'industrie alimentaire, la distribution et l'horeca répondent à ces nouvelles tendances en développant de nouveaux produits ou types d'emballages adaptés aux nouveaux marchés de niche. Le « consommateur moyen » n'existe plus, c'est donc un réel défi de détecter ces changements et cette diversité de nouvelles habitudes de consommation ou de nouvelles denrées alimentaires en temps utile et d'en tenir compte dans l'évaluation des risques en matière de sécurité.

Les nouvelles habitudes de consommation et les nouveaux produits alimentaires peuvent avoir un impact sur la sécurité alimentaire. Cela a été expliqué par une série d'intervenants. Une attention accrue est nécessaire, tant au niveau de la sécurité microbiologique qu'au niveau des dangers chimiques et de la présence d'allergènes. La tendance à consommer davantage de denrées alimentaires crues et la conservation de restes dans des conditions défavorables chez le consommateur augmentent le risque de toxi-infections alimentaires pour les groupes de consommateurs sensibles. On observe en outre une tendance à remplacer les protéines animales par des protéines végétales dans le régime alimentaire, ce qui augmente le risque de développer des allergies alimentaires et le risque d'exposition aux contaminants chimiques tels que le nickel, les protéines végétales toxiques, les mycotoxines et l'acrylamide. L'introduction de types d'emballage innovants, même s'ils sont « naturels » ou biodégradables, peut entraîner une exposition inattendue à certains contaminants chimiques.

Ce symposium scientifique a clairement montré que le changement des habitudes de consommation et les nouvelles tendances observées dans le secteur alimentaire sont un phénomène complexe, que de nombreuses questions subsistent à ce sujet et qu'il est nécessaire de poursuivre la recherche appliquée. Une vigilance accrue vis-à-vis des risques potentiels liés au changement des habitudes de consommation est indispensable.

Pour l'AFSCA, le grand intérêt suscité par ce symposium montre clairement que le consommateur demeure préoccupé par la sécurité alimentaire et qu'il compte sur les autorités et les producteurs pour l'informer correctement à ce sujet. L'AFSCA poursuit l'élaboration d'une politique tournée vers l'avenir, dans le cadre de laquelle elle suit de près ces évolutions en vue d'accomplir sa mission, qui 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.

Vous trouverez davantage d'informations concernant le programme du symposium sur [le site Internet du comité scientifique](#).

- Personne de contact pour la presse néerlandophone : Dr. Lic. Lieve Herman (Vice-présidente du Comité scientifique) (0499/86.50.24)
  - Personne de contact pour la presse francophone : Prof. Dr. Etienne Thiry (Président du Comité scientifique) (0473/67.54.85)
- 

#### **À propos du Comité scientifique institué auprès de l'AFSCA :**

Le Comité scientifique est un organe consultatif institué auprès de l'AFSCA qui rend des avis scientifiques indépendants en ce qui concerne l'évaluation et la gestion des risques dans la chaîne alimentaire (sécurité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, santé animale et santé végétale – aspects phytosanitaires). Les avis sont publics et sont publiés sur le site Internet du Comité scientifique (<http://www.favv-afsca.fgov.be/comitescientifique/avis/>).