



# bulletin

de l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

Mars 2006

Actualité

Dossier grippe aviaire

Dossier

Contamination par les dioxines

Cinq nouveaux guides d'autocontrôle validés

Sachez ce que vous mangez

Nutrition et santé

Question du point de contact

Que faire avec les oiseaux sauvages morts?

Nouvelle publication

L'autocontrôle,

également dans votre entreprise

Éditeur responsable

Piet Vanthemsche

WTC Tour III — 21<sup>ème</sup> étage

Boulevard Simon Bolivar 30

1000 Bruxelles

Abonnements

Le bulletin de l'AFSCA est distribué gratuite-

ment par e-mail et par la poste. Pour vous

abonner, envoyez un e-mail à

[communication@afsca.be](mailto:communication@afsca.be)

ou une lettre à l'AFSCA,

WTC III — 2<sup>ème</sup> étage,

Boulevard Simon Bolivar 30, 1000 Bruxelles mentionnant «Abonnement Bulletin AFSCA».

Spécifiez comment vous voulez recevoir le bulletin (par e-mail ou par la poste). N'oubliez

pas de fournir votre nom, adresse

et adresse e-mail.

Ont contribué à ce numéro

Piet Vanthemsche, Pascal Houbaert,

Inge Jooris, Gert Van Kerckhove,

Yves Vanden Bosch, Pierre Cassart, Marie-

Anne Manadise, Nathalie Lefèvre, Ward

Goossens, Jan Germonpré (lay-out).

Copyrights

Les articles peuvent être repris

en mentionnant la source.

Correspondance

Vos réactions sont les bienvenues

à l'adresse mentionnée ci-dessus.

Visitez également notre site internet

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



L'Agence alimentaire

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.

Actualité

## La grippe aviaire en Belgique, que faire?

**1** Les personnes qui n'élèvent pas de poules ou autres volailles seront donc moins exposées à la grippe aviaire que si elle détectée dans notre pays. Néanmoins, vous aussi devez éviter tout contact inutile avec la volaille, par exemple lors d'une visite à quelqu'un qui élève des volailles ou lors d'une promenade dans la nature. Il faut également informer leurs enfants à propos de la problématique de la grippe aviaire. Si malgré tout, vous avez été en contact avec des volailles, il conviendrait de bien vous laver les mains.

**2** Pas forcément. Mais on ne sait pas voir débrié d'un oiseau est porteur du virus ou le propagé. C'est pour cette raison qu'il faut éviter tout contact inutile avec les oiseaux vivants à l'état sauvage. Ne touchez pas les oiseaux morts ou malades. Si vous vous promenez dans la nature et trouvez à un endroit un certain nombre d'oiseaux morts, vous pouvez le signaler au call center de l'influenza, au numéro 0800 99 777. Un opérateur vous aidera. Nous vous ferons parvenir que trouver un oiseau mort ne signifie pas forcément qu'il est mort à cause de la grippe aviaire. Tout compte inimporte quel autre être vivant, des oiseaux mourant pour des raisons diverses. C'est pourquoi nous vous demandons de signaler la découverte d'oiseaux morts uniquement si:

- ils ont été trouvés au même endroit,
- ils ont été trouvés au même moment,
- ils appartiennent à la même espèce ou famille, et il s'agit au moins de nombres suivants:
  - 1 cygne
  - 20 mouettes, gallinules et tourterelles
  - 5 animaux d'une autre espèce animale (par exemple des canaris)

La présence d'oiseaux malades ou blessés peut être signalée à des centres d'accueil ou de réhabilitation pour oiseaux, qui savent où qu'il faut faire dans ces cas-là. Si vous trouvez des oiseaux morts ou nombre inférieur aux nombres indiqués ci-dessus, vous pouvez prendre contact avec les services de police ou avec le service de volaille de votre commune pour faire évaluer les animaux morts.

**3** Dès l'apparition du virus en Belgique, vous devriez probablement une inquiétude supplémentaire à propos de la situation de vos volailles ou autres oiseaux. Vigilance et une des responsabilités sont de veiller, en recherche il est hors de question de céder à la panique. En cas de maladie, seul un médecin vétérinaire peut donner une réponse définitive. Si plusieurs de vos poules meurent en peu de temps (24 h), il faut mieux avertir votre vétérinaire. Si ce dernier soupçonne sérieusement que la poule est morte des suites de la grippe aviaire, il doit avertir l'inspecteur vétérinaire de l'Agence alimentaire fédérale. A son tour, celui-ci fera éventuellement analyser l'animal. En aucun cas, vous ne pouvez de vous-même commémencer à procéder à l'incinération de vos poules mortes. Évitez tout contact. Utilisez des vêtements de protection comme des gants si vous devez manipuler tout matériel quelque produit suspect. Si vous avez des enfants, veillez à ce qu'ils restent éloignés des animaux morts.

**4** Si je soupçonne mes volailles d'être contaminées par le virus de la grippe aviaire, à qui puis-je aller m'adresser?

**5** Que faire avec les oiseaux sauvages?

**6** Puis-je encore manger de la viande de volaille et des œufs?

**7** Comment saurai-je ce qui va se passer ensuite?

constation de la maladie sont recherchés et retrés du commerce. Cela permet de réduire le danger potentiel de propagation de virus pour l'homme et l'animal. Dans le même souci, la surveillance des produits de volaille en provenance des zones sensibles est affinée tant pour les agriculteurs professionnels que pour les amateurs. Comme toujours, des denrées alimentaires se trouvent sur notre marché proviennent d'animaux qui ne présentent pas de symptômes de maladie. Ces animaux sont examinés avant et après l'abattage. Les mesures d'hygiène élémentaires qui doivent être respectées lors de la préparation de repas demeurent valables: lavage des mains, nettoyage soigné des ustensiles de cuisine, maintien au froid et cuisson suffisante de la viande.

Il est important de veiller à ce que vous restiez bien au courant des nouveaux développements. Au fur et à mesure de l'évolution de la situation, les autorités vous en informeront, et prendront éventuellement à une adaptation ou à un renforcement des mesures imposées. C'est pourquoi il est important que chacun d'entre nous s'informe via son média ou par le biais de nos canaux, le site web [www.influenza.be](http://www.influenza.be) et le call center, qui ont été créés spécialement pour vous informer.

**0800 99 777**  
**www.influenza.be**

COMMISSARIAT INTERMINISTRIEL  
INFLUENZA

Editeur responsable: Piet Vanthemsche  
WTC III, Boulevard Simon Bolivar 30, 1000 Bruxelles  
date de publication: 15 février 2006

Au moment où nous écrivons ces quelques lignes, nous n'en sommes pas encore arrivés à ce stade, mais au moment où vous lisez cet article, la situation est peut-être déjà différente... Il est donc préférable de se préparer... C'est pourquoi durant les semaines à venir, des brochures seront diffusées afin d'informer la population sur ce qu'il convient de faire (et ne pas faire) dans le cas où la grippe aviaire ferait son apparition dans notre pays.

Bien que la grippe aviaire de type H5N1 soit une maladie qui se propage principalement parmi la volaille, dans d'autres pays le virus a également touché plus de 150 personnes, dont la moitié environ sont décédées. Cette transmission du virus à l'homme a été essentiellement causée par le fait que les personnes atteintes vivaient en contact très étroit avec les animaux malades. Dans notre pays, nous avons une culture différente quant à notre comportement avec des animaux comme les poules, les canards, les oies, ... De ce fait, le risque que nous courons d'être contaminés par le virus agressif de la grippe aviaire est moindre.

Pas de panique mais la vigilance est donc de mise. La brochure aborde entre autres plus en profondeur les mesures au niveau de la santé publique qui seront prises dans ce cas, elle traite des contacts avec les volailles, dit que faire si l'on soupçonne que nos poules sont contaminées, explique comment se comporter avec les oiseaux sauvages (voir également la question du mois du point de contact dans ce numéro), parle des viandes de volailles...

Le leitmotiv est en tout cas d'éviter, à ce moment là, tout contact inutile avec les volailles. Parfois, cela est inévitable naturellement, par exemple quand vous élevez vous-même des volailles. Le respect des règles générales d'hygiène comme se laver les mains, nettoyer les vêtements et chaussures, ... est plus que jamais nécessaire, surtout après contact avec des animaux.

Vous trouverez cette brochure dans votre bureau de poste ou auprès de votre administration communale. Vous pouvez également les demander gratuitement au call centre influenza au numéro 0800 99 777. Pour les associations, médecins, vétérinaires, pharmaciens, ... elle est disponible par paquet de 50. Vous pouvez également la consulter sur le site web [www.influenza.be](http://www.influenza.be) dans la rubrique «publications» (il y a également un lien sur le site web de l'AFSCA).

(Vous trouverez de plus amples informations sur la grippe aviaire et sur les mesures renforcées à la page suivante)

### Mesures renforcées

*Maintenant que la migration du printemps s'annonce et qu'on a constaté la grippe aviaire auprès d'oiseaux sauvages dans différents pays membres de l'Union européenne, l'Agence alimentaire estime nécessaire de renforcer les mesures qui ont pour but d'éviter l'introduction du virus dans notre pays. Ce renforcement était prévu dans l'approche globale qui avait été approuvée auparavant par le Ministre Rudy Demotte.*

**Confinement** Ainsi, à dater du 1<sup>er</sup> mars le confinement est obligatoire pour toutes les volailles, tant détenues au niveau professionnel que par des particuliers, sur tout le territoire de la Belgique. Il est toujours possible de garder ou de laisser les animaux à l'extérieur, mais uniquement sur un terrain ou une partie du terrain qui est entièrement fermé au moyen de toile métallique ou de filets, tant sur les côtés qu'au dessus. La taille des mailles de la toile métallique ou du filet doit être telle que les oiseaux sauvages de la taille d'un canard ne peuvent franchir cette barrière (max. 10 cm). Où c'est possible, une couverture imperméable est recommandée. En ce qui concerne les canards et les oies, il faut que leur étang ou vivier soit également couvert par le filet ou la toile.

Le nourrissage et l'abreuvement de tout type de volailles et d'oiseaux doit se faire à l'intérieur dans tout le pays.

Les expositions, les concours ou les événements avec vente sont interdits pour toutes les volailles et autres types d'oiseaux.

Quand il n'y a pas de vente, ces événements sont quant à eux encore autorisés.

Pour les marchés il existe une réglementation spécifique. Seuls les marchés avec des marchands séparés dans l'espace et avec origine garantie des animaux sont encore autorisés. Origine garantie signifie que:

- les volailles destinées aux marchés proviennent d'exploitations enregistrées (n° de Sanitel), où elles ont été confinées pendant les 10 jours qui précèdent le marché;



- les volailles destinées aux autres événements aient été confinées pendant les 10 jours qui précèdent l'événement;
- les oiseaux aient été confinés pendant les 10 jours qui précèdent le marché.

**Au cas où...** Si la grippe aviaire est constatée en Belgique, l'interdiction de rassemblements pour la volaille et les autres oiseaux pourrait être appliquée sur tout le territoire et pendant une longue période tant pour les particuliers que pour les professionnels. D'autres mesures telles qu'un 'stand-still' national ou une interdiction de transport pourraient être de plus courte durée.

Autour de chaque foyer doit être délimitée une zone à l'intérieur de laquelle des mesures spécifiques sont d'application en matière de transport et de rassemblement de volailles et d'autres animaux, tant pour les exploitations professionnelles que pour les particuliers.

Comme les produits animaux tels que les œufs et le fumier peuvent

également propager le virus, leur transport sera limité. Les outils potentiels de diffusion du virus que sont les camions doivent être entièrement nettoyés et désinfectés.

Dès la disparition de la menace, les mesures pourraient être orientées vers un assouplissement et finalement suspendues.

La société attend de toutes les personnes, tant des collaborateurs professionnels que des particuliers, qu'elles suivent les mesures en vigueur.

Elles ne peuvent pas, par exemple, se débarrasser de leurs poulets en les abandonnant dans la nature: il s'agit d'un acte lâche et injustifiable.

Les services de police locaux en collaboration avec les inspecteurs de l'Agence alimentaire fédérale veilleront au respect des mesures imposées..

## Contamination dioxine: un aperçu

Nous avons eu peur lorsque le 25 janvier dernier, l'Agence alimentaire a été informée par les autorités néerlandaises qu'une teneur accrue en dioxine avait été constatée dans de la graisse de porc provenant d'une entreprise belge dans une entreprise néerlandaise d'aliments composés. Allions-nous droit à une nouvelle crise de la dioxine? Beaucoup ont encore en mémoire ce qui s'est produit en 1999... Heureusement, cela n'a pas été jusque là et les dégâts sont restés relativement limités, mais cela donne tout de même à penser. Dans cet article, nous donnons un aperçu de ce qui s'est passé et nous essayons de répondre à quelques questions fréquemment posées.

### Les faits

**Graisse de porc contaminée** Via le système d'alerte RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed, un système d'avertissement rapide européen en cas de problème avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux), les autorités néerlandaises ont mis la Belgique au courant qu'un dépassement de la teneur en dioxine avait été constaté dans de la graisse de porc dans une firme néerlandaise d'aliments composés. Selon l'enquête néerlandaise, cette graisse aurait été livrée par une entreprise belge. L'échantillonnage néerlandais datait du 15 décembre 2005 et les résultats ont été obtenus le 24 janvier dernier. Dès cette annonce, l'Agence alimentaire a immédiatement initié une enquête au sein de la firme en question, auprès des fournisseurs et chez les destinataires. Tous les pro-

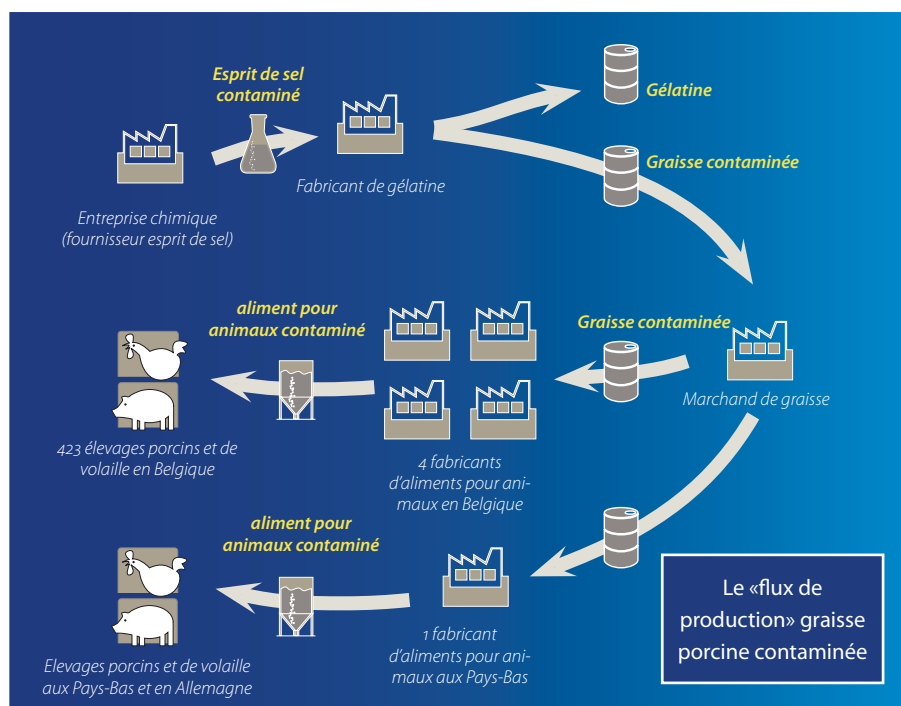
duits présents dans l'entreprise ont été bloqués. Les résultats d'analyse d'échantillons prélevés pendant la période de production des livraisons ont été rassemblés et examinés. Les échantillons ont été prélevés soit dans le cadre du programme de contrôle de l'Agence, soit dans le cadre du système d'autocontrôle en application dans l'entreprise belge.

**Gélatine** Les résultats de l'examen dioxine ont révélé que la contamination provenait d'un fabricant de gélatine ayant fourni la graisse de porc au commerçant en graisse (la graisse est un sous-produit lors de la production de gélatine). Le fabricant de gélatine a exclusivement livré à ce seul commerçant en graisse. L'Agence alimentaire a bloqué par précaution les firmes d'aliments pour animaux qui ont reçu les lots d'aliments pour animaux contenant de la graisse porcine transformée

contaminée. Un examen ultérieur a indiqué qu'une livraison antérieure (le 15 novembre 2005) à l'entreprise néerlandaise était également contaminée par des dioxines. Sur base d'une traçabilité par l'Agence alimentaire, quelques trois cents entreprises qui auraient pu acheter des aliments pour bétail contaminés ont été placées sous surveillance par mesure de précaution, jusqu'à ce qu'il soit prouvé qu'il n'y avait aucune contamination. (La plupart d'entre elles ont entre temps été débloquées sur base d'une procédure établie en étroite concertation avec les secteurs concernés).

**Esprit de sel** Le 30 janvier, l'AFSCA communiquait que la source de la contamination avait été trouvée. L'enquête effectuée par l'Agence alimentaire avait démontré que dans la ligne de production où des os de porcs sont utilisés lors de la production de gélatine, on emploie du HCl (esprit de sel) afin d'extraire la graisse des os. La fiche technique de l'esprit de sel mentionne les dioxines. Lors du processus de production de l'esprit de sel, des dioxines se forment, et l'HCl est purifié par l'utilisation de filtres. L'Agence alimentaire a révélé que, lors du processus de production de l'HCl chez un des deux fournisseurs, les deux filtres ont successivement présenté une défektivité pendant une certaine période, dont trois semaines communes (entre le 6 et le 28 octobre). De cette façon, de l'esprit de sel non purifié a été commercialisé.

Le profil («l'empreinte digitale») des dioxines qui a été déterminé chez le fournisseur dans l'esprit de sel, correspond au profil trouvé dans la graisse. On peut donc dire avec une grande certitude que l'esprit de sel



## Contamination dioxine (suite)

contaminé est à la base de la contamination de la graisse porcine. La dioxine est soluble dans la graisse et se concentre dans la graisse porcine lors du traitement par l'esprit de sel.

### Egalement dans la gélatine

L'analyse de la gélatine du fabricant concerné a révélé des traces de dioxines (2,8 pg TEQ/g de produit) dans un échantillon sur les quatre analysés. La gélatine ne contient théoriquement pas de graisse (dans la pratique, elle en contient moins de 0,1%). Pour cette raison, il n'existe pas de norme de dioxine pour la gélatine. Quel pourrait être l'impact sur la santé publique? La gélatine est en effet utilisée dans la préparation de différentes denrées alimentaires (sauces, friandises, gommages, ...). En se basant sur des informations scientifiques récentes, le Comité scientifique de l'Agence considère qu'une consommation normale d'une telle gélatine apporte moins de 25% de la dose journalière acceptable en dioxine. Cela signifie donc qu'il n'y a actuellement pas de danger immédiat pour la santé publique.

L'Agence s'efforce cependant d'obtenir une limitation de l'exposition, via l'alimentation, aux contaminants qui s'accumulent dans le corps tels que les dioxines.

Le dossier a entre-temps été transmis au parquet qui doit décider s'il est éventuellement question d'une «négligence punissable». L'Agence alimentaire continue entre-temps son enquête sur la diffusion de dioxines.

### Un nouvelle crise de la dioxine... ?

Cette contamination à la dioxine fait littéralement penser à la crise de la dioxine de la mi-1999. Dans quelle mesure une comparaison peut-elle être établie? En a-t-on entre-temps tiré des leçons? Considérons quelques faits et chiffres.

### Le degré de contamination est inférieur

En 1999, des quantités de dioxine ont été retrouvées dans l'alimentation des animaux avec des valeurs pouvant atteindre plus 10.000 pg OMS-TEQ/g de graisse. En 2006 des quantités de dioxines atteignant 400 pg OMS-TEQ/g de graisse ont été retrouvées dans la graisse pour alimentation animale (la norme est 2 pg OMS-TEQ/g de graisse, voir encadré)..

Dans la gélatine produite sur la même chaîne, seul un des quatre échantillons était légèrement positif avec un taux de 2,8 pg OMS-TEQ/g de produit.

### La source de contamination est différente

En 1999, il a été prouvé qu'un lot d'huiles de recyclage à base de PCB et renfermant des concentrations importantes de dioxines a été introduit illégalement dans la filière des producteurs d'aliments pour animaux d'élevage. Les premières exploitations touchées furent des unités de production de volailles. En 2006, un défaut de filtration lors de la production d'HCl n'a pas permis d'éliminer les dioxines qui se sont alors retrouvées dans une partie de la graisse produite, destinée à l'alimentation animale. L'esprit de sel ou acide chlorhydrique (HCl) est utilisé dans le cadre de la transformation des os de porcs en graisse et gélatine. Certains procédés de fabrication de cet acide entraînent la formation de dioxines.

### La traçabilité s'est améliorée

Contrairement aux événements de 1999, tant la source de contamination que les entreprises auxquelles l'aliment contaminé a été livré ont rapidement été repérées et les mesures nécessaires ont pu être prises afin d'empêcher que des produits potentiellement contaminés à la dioxine ne se retrouvent dans la chaîne alimentaire.

Le rassemblement de tous les organismes de contrôle au sein d'une seule Agence alimentaire semble donc porter ses fruits. Les procédures de contrôles ont également été renforcées et améliorées.

### Mais comment cela se peut-il... ?

La question que beaucoup se posent évidemment est: comment est-il encore possible – après ce qui s'est passé en 1999 – que des dioxines se retrouvent dans la chaîne alimentaire? Une deuxième question est: pourquoi cette contamination a-t-elle d'abord été révélée aux Pays-Bas et non chez nous?

**Analyses de risques** Ces deux questions ont un lien.

L'expérience nous enseigne qu'une



contamination par les dioxines est souvent accompagnée d'une contamination par les PCB. D'autre part, les PCB étant plus facilement détectables, ils servent de marqueurs et leur analyse prend un caractère systématique sur chaque lot de graisse animale destinée aux aliments pour animaux. En ce qui concerne les dioxines, elles sont détectées de manière aléatoire. En Belgique, ces échantillonnages sont organisés sur base du programme de contrôle.

Le programme de contrôle de l'AFSCA a pour objectif d'établir une contamination de 1% avec une probabilité de 99% dans les lots d'aliments pour animaux (il se base sur l'analyse du risque par le Comité scientifique). La contamination était ici inférieure à 1%.

D'autres pays européens organisent leurs contrôles sur base de leur propre analyse du risque mais, avec sa méthode, la Belgique fait partie des leaders européens en la matière. Que le problème actuel ait été découvert aux Pays-Bas est un pur hasard.

**Adapter** Les méthodes utilisées excluent en effet presque chaque grand risque, mais cela ne signifie pas qu'elles ne sont pas perfectibles. Après avoir traité cette contamination, l'Agence alimentaire les évaluera et les adaptera éventuellement. Mais exclure totalement chaque incident est une illusion. Le risque zéro n'existe pas.

### Et la santé publique?

Pour évaluer les conséquences potentielles pour la santé publique, une comparaison peut à nouveau être faite avec 1999.

A ce jour aucune conséquence directe de la crise de 1999 n'a pu être prouvée. Les valeurs observées en 2006 sont nettement inférieures au maximum relaté en 1999. Le résultat est exprimé en grammes totaux TEQ (Toxic Equivalent) qui ont abouti dans la chaîne alimentaire. Lors du récent incident, la quantité estimée était de 0,013 grammes TEQ dioxines. Lors de la contamination par la dioxine en 1999, on a estimé que l'exposition totale a été de 1 gramme TEQ dioxines et 2 grammes TEQ PCB-like dioxines.

L'examen des données disponibles par les scientifiques, permet dès à présent de conclure que cet incident n'aura pas d'impact significatif pour la santé publique.

### Quelques questions fréquemment posées

#### Qu'entend-on par «dioxine»?

Le terme dioxine désigne une famille de molécules d'hydrocarbures polycycliques portant de 1 à 8 atomes de chlore et présentes tant dans la nature que dans l'industrie. Les dioxines ne sont pas des produits de synthèse volontaire. De nombreuses activités humaines de même que certains phénomènes naturels les produisent directement ou indirectement : incinération des déchets, métallurgie, chimie des organochlorés, trafic routier. Parmi les sources naturelles, on compte les volcans, les incendies de forêts et les orages.

#### Existe-t-il différentes sortes de dioxines, de dangerosité différente?

Oui, à ce jour 75 congénères différents de dibenzo-p-dioxines et 135 composés de dibenzofuranes ont été identifiés. Quand on parle de «dioxine», on fait généralement allusion à la plus toxique de ces molécules, la 2,3,7,8-tétrachlorodibenzo-p-dioxine (TCDD). La «quantité équivalente toxique» OMS-TEQ additionne les toxicités individuelles des différents congénères au niveau des échantillons prélevés. En l'état actuel des connaissances, 17 des 210 composés présentent une toxicité avérée.

#### Quelles sont les quantités admises dans les graisses destinées à la fabrication de nourriture pour animaux?

Les graisses font partie des éléments indispensables à l'alimentation animale. Ces graisses sont extraites de sous-produits des secteurs de production animale et végétale. Les dioxines sont principalement solubles dans les graisses, c'est pourquoi les concentrations de dioxine dans les aliments sont généralement exprimées en picogrammes par gramme de graisse (un millionième de millionième de g par g de graisse (pg OMS-TEQ/g)). La norme européenne maximale dans les graisses animales est fixée à 2 pg OMS-TEQ/g.

#### Quelles sont les quantités admises au niveau de l'alimentation humaine?

Les œufs et le lait ont servi de référence au niveau européen. Depuis le 29 novembre 2001, le règlement européen a fixé les teneurs maximales en dioxines, tolérées pour la mise en circulation des œufs, des produits laitiers et du lait à 3 pg OMS-TEQ/g de graisses. Pour les viandes, la norme est respectivement de 1, 2 et 3 (en pg OMS-TEQ/g de graisse) pour le porc, la volaille et le bœuf. Pour le poisson, denrée souvent plus contaminée, la norme est de 4 pg OMS-TEQ/g de produit. La quantité de dioxines ingérée est donc proportionnelle à la quantité de graisse contaminée présente dans les denrées consommées.

## Des résidus de pesticides s'attaquent aux fruits et légumes

*Lorsque vous mangez un fruit ou consommez des légumes, vous les passez sûrement sous l'eau avant de les consommer et ceci afin de garantir une bonne hygiène du produit et d'éliminer les pesticides qu'ils contiennent. Les pesticides sont utilisés pour lutter contre les parasites et certaines maladies des plantes, et contribuent à l'approvisionnement alimentaire.*

### A savoir

Parfois, le traitement est appliqué après la récolte des produits, par exemple pour conserver des légumes ou pour éviter la germination de pommes de terre.

L'inconvénient majeur pour les consommateurs est le risque que ces produits laissent des résidus dans les aliments eux-mêmes.

### Analyse

Des valeurs limites (normes) sont fixées pour déterminer la quantité maximale de résidus (MRL, Maximum Residu Level) qui peut être retrouvée dans les aliments.

Ces limites sont prioritairement déterminées en fonction de l'innocuité pour la sécurité des populations les plus vulnérables et généralement rendues plus sévères en tenant compte de l'utilisation judicieuse des pesticides.

Lors de l'élaboration de ces normes, il est vérifié si celles-ci ne présentent aucun risque pour le consommateur, tant à court qu'à long terme.

Des normes sont donc définies pour protéger la santé publique, mais également pour stimuler la recherche de bonnes pratiques agricoles. Quand une norme est dépassée, cela ne signifie pas automatiquement qu'il y a un danger pour le consommateur.

Dans le guide des Bonnes Pratiques Agricoles, la réduction des produits chimiques est un des objectifs. Et cela doit se faire sur une base volontaire par le producteur (autocontrôle).

### Conseil

Le rapport annuel de l'Agence alimentaire reprend les résultats des contrôles des autorités publiques sur les résidus de pesticides dans les fruits et légumes.

Il s'agit de denrées alimentaires qui sont présentes sur le marché belge et qui sont originaires tant de la Belgique que d'autres pays européens et non européens.

Pour 2002, sur les 1250 échantillons, 52 ont présenté un dépassement des teneurs maximales autorisées en résidus (4,2%). Les principales infractions constatées concernent le céleri, les raisins, la mâche, les poivrons, les mandarines et les haricots.

Alors un bon conseil: variez au maximum votre consommation de fruits et de légumes!

### Nutrition et santé

Toutes ces choses intéressantes et bien d'autres encore sur l'alimentation et la santé se trouvent sur le site web [www.nutrition-sante.be](http://www.nutrition-sante.be), un site web du CRIOC (Centre de recherche & d'information des organisations de consommateurs). De plus en plus de personnes réalisent que la santé est fortement liée à l'alimentation. Par conséquent, beaucoup de gens en quête d'une meilleure santé, cherchent à adapter leur alimentation. Pourtant c'est souvent un grand pas à franchir si l'on veut changer ses habitudes alimentaires. Les raisons sont multiples, mais la raison la plus fréquemment évoquée est que les informations sont devenues fort compliquées ces dernières années. Pour donner des réponses à tous ces défis et à toutes ces questions, il y a maintenant le site [www.nutrition-sante.be](http://www.nutrition-sante.be). Il a pour objectif d'informer correctement toute personne intéressée par les nouveautés en matière d'alimentation saine.

**A la carte**

- Home
- Mieux manger
- Manger au quotidien
- L'assiette santé
- Infos Intox
- Vos questions, vos réactions
- Conseils
- Question de la semaine
- Le conseil de la semaine
- Pour en savoir plus
- L'avis d'un expert

recherche dans le site

# Nutrition - Santé

**BIENVENUE**

Bienvenue sur le site alimentation-santé.

De plus en plus de personnes réalisent que la santé est fortement liée à l'alimentation. Par conséquent, beaucoup de gens en quête d'une meilleure santé, cherchent à adapter leur alimentation. Pourtant c'est souvent un grand pas à franchir si l'on veut changer ses habitudes alimentaires.

Les raisons sont multiples, mais la raison la plus fréquemment entendue est que les informations sont devenues si compliquées ces dernières années. Quand on dit 'alimentation saine', nous pensons facilement à manger de manière équilibrée et faire un peu attention à notre poids. Mais ces derniers temps, c'est devenu beaucoup plus scientifique et il faut savoir ce que sont les acides gras oméga 3, les lactobacilles et - encore plus récents - les nouveaux aliments qui feront certainement baisser votre cholestérol, c'est garanti!

Par ailleurs, il y a encore les innumérables slogans publicitaires qui essaient de convaincre les consommateurs à acheter tel ou tel produit, mais les publicistes ne sont guère à prendre comme de bons conseillers pour une alimentation saine.

Pour donner des réponses concernant tous ces défis et toutes ces questions, il y a maintenant ce site [www.alimentation-sante.be](http://www.alimentation-sante.be). Il veut correctement informer toute personne intéressée sur les nouveautés en matière d'alimentation saine. Mais assez pour l'introduction! Bonne excursion dans ce vaste domaine des aliments sains et bonne santé!

## Question du mois du point de contact

### Grippe aviaire?

*Que faire avec les oiseaux sauvages morts?*

Un cygne mort dans le nord du Limbourg nous a donné quelques émotions à la mi-février, heureusement il s'agissait d'une fausse alerte... Mais la vigilance reste de mise.

Si vous vous promenez dans la nature et trouvez à un endroit un certain nombre d'oiseaux morts, vous pouvez le signaler au call centre de l'influenza, au numéro 0800 99 777. Un opérateur vous aidera.

Nous tenons à préciser que trouver un oiseau mort ne signifie pas forcément qu'il est mort à cause de la grippe aviaire. Tout comme n'importe quel autre être vivant, des oiseaux meurent pour des raisons variées.

C'est pourquoi nous vous demandons de signaler la découverte d'oiseaux morts uniquement si:

- ils ont été trouvés au même endroit,
- ils ont été trouvés au même moment,
- ils appartiennent à la même espèce ou famille et s'il s'agit au moins des quantités suivantes:
  - 1 cygne
  - 20 mouettes, goélands et étourneaux
  - 5 animaux d'une autre espèce aviaire (par exemple des canards)

Ne les touchez en aucun cas (toucher des animaux morts n'est d'ailleurs jamais une bonne idée, vous ne savez généralement pas de quoi ils sont morts).

La présence d'oiseaux malades ou blessés peut être signalée à des centres d'accueil ou de revalidation pour oiseaux, qui savent ce qu'il faut faire dans ces cas-là.

Si vous trouvez des oiseaux morts en nombre inférieur aux nombres indiqués ci-avant, vous pouvez prendre contact avec les services de police ou avec le service de voirie de votre commune pour faire emmener les animaux morts..

Nouvelle publication

## L'autocontrôle, également dans votre entreprise



Depuis un an, les exploitants de l'industrie alimentaire sont légalement obligés d'adopter un système d'autocontrôle au sein de leur entreprise. Une nouvelle brochure de l'Agence alimentaire «L'autocontrôle également dans votre entreprise» explique dans des termes simples les différents sujets de ce thème: qu'entend-on par autocontrôle et qu'est ce qui change pour mon entreprise, qu'en est-il de la notification obligatoire, de quelle manière les guides d'autocontrôle peuvent-ils nous aider, qu'est ce que les HACCP et comment dois-je les appliquer, est-ce que j'entre en ligne de compte pour des assouplissements pour très petites entreprises,...

Et finalement un lexique et des adresses utiles.

La brochure peut être consultée via le site web de l'Agence alimentaire [www.afsca.be](http://www.afsca.be) et peut également être obtenue auprès des UPC de l'Agence.

## L'UPC du Hainaut dans de nouveaux locaux

En février, les collaborateurs de l'UPC du Hainaut ont déménagé vers un nouvel immeuble de bureaux. Ainsi s'achève le regroupement des services extérieurs.

Vous pouvez joindre l'UPC du Hainaut à l'adresse suivante:

Avenue Thomas Edison 3,  
7000 Mons  
Tel.: 065 40 62 11  
Fax: 065 40 62 10

Vous pouvez consulter la liste complète des adresses et numéros de téléphone des UPC sur notre site web [www.afsca.be](http://www.afsca.be) dans la rubrique «Contact».

## Directeur général Laboratoires désigné

Mr Geert De Poorter a été désigné par l'AR du 13 décembre 2005 comme Directeur général Laboratoires auprès de l'AFSCA, à partir du 1er janvier 2006.

Geert De Poorter était jusqu'à présent le directeur de la section transformation et distribution de l'administration Politique de Contrôle.

Nous remercions tout particulièrement le Dr Walter Smedts qui, avant la désignation de Geert De Poorter, a assuré la direction de la DG Laboratoires avec beaucoup d'ardeur et de dévouement.

Il continuera, à l'avenir, à jouer un rôle important dans la DG en tant que collaborateur direct du Directeur général.

## Cinq nouveaux guides d'autocontrôle validés

Depuis un an les exploitants du secteur agro-alimentaire sont légalement tenus d'implémenter un système d'autocontrôle au sein de leur entreprise.

Afin d'assister les entreprises dans la réalisation de leur procédure d'autocontrôle, il a été conseillé à chacun des secteurs de rédiger un «guide d'autocontrôle», véritable «bible» des bonnes pratiques.

**Les guides** Les guides doivent être approuvés par l'AFSCA. Les entreprises restent cependant libres de ne pas utiliser ces guides pour développer leur système d'autocontrôle. Les guides doivent être basés sur une analyse des dangers, traiter les sujets tels que les bonnes pratiques d'hygiène, la traçabilité, la notification et l'HACCP et enfin être aisément utilisables par les entreprises concernées.

Ces guides, uniques par secteurs d'activité, doivent subir trois niveaux d'examen avant de pouvoir être «validés» par l'AFSCA.

A ce titre, cinq nouveaux guides viennent de recevoir leur validation : aliments pour animaux, produits phytosanitaires, transport du lait, abattoirs de volailles et boucheries.

Le guide système d'autocontrôle pour l'industrie laitière et le guide pour l'autocontrôle pour la production primaire de lait cru étaient déjà validés antérieurement.

**Validation de systèmes d'autocontrôle** Sur base d'une démarche volontaire il est possible aux entreprises de faire «valider» leur système d'autocontrôle,

ce qui leur permet entre autres avantages de bénéficier d'une remise de 15% sur les contributions redevables à l'AFSCA. En revanche, lorsqu'une entreprise fait partie d'un secteur dont le guide est validé et qu'elle ne dispose pas d'un système d'autocontrôle validé une augmentation de 15% de la contribution sera appliquée.

La validation des systèmes d'autocontrôle est réalisée entre autres par des OCI (organisme de certification indépendant) lesquels doivent être accrédités par BELAC (la structure belge d'accréditation) et agréés par l'Agence. (voir procédure d'agrément: [www.afsca.be](http://www.afsca.be))

Lors de l'agrément, l'Agence exige d'eux : indépendance, respect des procédures et appel à des collaborateurs qualifiés.

Durée de l'agrément: 3 ans.

Deux organismes viennent d'être récemment accrédités et agréés et sont maintenant aptes à valider le système d'autocontrôle dans le secteur laitier.

Une étape supplémentaire est donc franchie et le système d'autocontrôle commence à se mettre graduellement en place.



Le secteur de la boucherie dispose à présent aussi d'un guide d'autocontrôle approuvé par l'AFSCA.