



Décembre 2003

Actualité

Importation réglementaire des animaux

Dossier

Le processus de l'AFSCA
L'unité nationale d'Enquête
Les laboratoires de l'AFSCA

Faits et chiffres

Contrôles sur le gibier

Sachez ce que vous mangez

Étiquettes, marques et labels

Recette

Un petit pâté de gibier

Actualité

Importation réglementaire des animaux

L'importation illégale de moutons des Pays-Bas par un éleveur d'ovins amateur a porté une nouvelle fois la politique sanitaire de l'Agence alimentaire sous les feux de la rampe. L'AFSCA profite de cet incident pour signaler que sur le plan sanitaire en particulier, et nous entendons par là les mesures se rapportant à la lutte contre les maladies des animaux, il n'est fait aucune distinction entre les animaux élevés par des professionnels et par des amateurs.

De quoi s'agit-il?

L'élevage d'animaux destinés à la production de denrées alimentaires est soumis à une série de règles qui sont plus ou moins spécifiques à la catégorie d'animaux à laquelle elles s'appliquent. Les animaux qui ne sont pas détenus au premier chef pour la production d'aliments parviennent cependant au bout du compte dans la chaîne alimentaire, et relèvent donc aussi de cette réglementation. Ce qui est logique, étant donné que ces animaux sont de toute manière également susceptibles d'être atteints par les maladies contagieuses et donc de les propager.

Pour les bovins, les porcs et les petits ruminants, il existe des règles spécifiques concernant l'identification, l'enregistrement, les déplacements et la désignation d'un vétérinaire d'exploitation. De même, les chevaux et les volailles sont également soumis à des règles adaptées. Un certain nombre de ces règles sont donc également d'application aux personnes qui élèvent des animaux en amateur. Vous en trouverez un aperçu sous forme de tableau à la page suivante.

Si vous avez des questions, nous vous conseillons de vous adresser en premier lieu à un vétérinaire, qui pourra vous donner plus de détails. Vous pouvez bien sûr aussi poser vos questions dans les bureaux de nos unités provinciales de contrôle (UPC), où se règle également un certain nombre de formalités administratives.

En conclusion: la lutte contre les maladies des animaux va plus loin que la protection des intérêts du secteur agricole.

Beaucoup de maladies combattues sont également des zoonoses, entendez par là qu'elles peuvent être dangereuses pour l'homme, que ce soit par le biais de l'alimentation ou par contact direct avec des animaux atteints.

C'est pour cette raison que cette réglementation est appliquée de façon rigoureuse, et que l'Agence alimentaire ne peut se permettre d'avoir, face aux irrégularités, une attitude laxiste ou attentiste.



L'Agence alimentaire

Importation réglementaire des animaux (suite)

A quelles conditions doivent satisfaire les animaux importés en provenance de l'étranger ?

Le plus souvent, il faut qu'ils soient identifiés (connus dans un registre, un peu comparable à notre carte d'identité). Généralement, il s'agit d'une marque auriculaire. L'identification se fait toujours dans le pays de provenance. De plus, lors de leur exportation, les animaux doivent être accompagnés d'un certificat sanitaire. C'est une «attestation» que l'exportateur doit demander à son service vétérinaire, et dans laquelle celui-ci déclare que l'animal en question est exempt de maladies infectieuses.

Assurez-vous que l'identification ainsi que le certificat sanitaire sont présents avant d'acheter des animaux à l'étranger pour les importer.

Espèce	Identification obligatoire ?	Certificat sanitaire nécessaire ?	Législation	
			européenne	belge
Bovins	oui (marque auriculaire)	oui	Dir64/422/CEE	AR 30/09/99
Porcs	oui (marque auriculaire)	oui	Dir64/432/CEE	AR 30/09/99
Chevaux	oui (passeport ou signalment)	oui	Dir90/426/CEE	AR 22/09/92
Ovins et Caprins	oui (marque auriculaire)	oui	Dir91/68/CEE	AR 29/09/92
Volailles	non	oui	Dir539/CEE	AR 21/12/92



L'Agence alimentaire à Agribex 2004

Depuis la nuit des temps a lieu tous les deux ans un événement exceptionnel à Brussels Expo. Durant 7 jours, plus de deux cent mille personnes viennent de toute l'Europe et d'au-delà à Agribex, la foire internationale agricole de Bruxelles.

Ces dernières années, Agribex s'est développée jusqu'à devenir un événement unique où se rencontrent les agriculteurs, les entrepreneurs de travaux agricoles, les représentants de l'industrie des agro-fournitures, les pouvoirs publics, les visiteurs et le grand public. Grâce à la gamme étendue d'événements captivants présentés, la foire attire l'attention d'un nombreux public venant de la ville et de la campagne.

L'Agence alimentaire a elle aussi une présence de premier plan à Agribex. Qui dit nourriture pense en effet en premier lieu à l'agriculture. Vous pouvez nous rendre une petite visite au milieu du hall central (palais 5), juste à côté du jardin.

Sous le thème «Sécurité alimentaire, une responsabilité partagée», nous y attirerons l'attention sur la responsabilité de tous les acteurs de la chaîne alimentaire, depuis l'agriculture («production primaire») jusqu'au consommateur, en passant par les transformateurs et les canaux de distribution.

Nous nous tournerons spécialement vers la production primaire, avec un aperçu de toutes les obligations auxquelles doit satisfaire l'agriculture pour produire des aliments sûrs. Une nouvelle brochure de l'AFSCA sur ce sujet sera également présentée. Plusieurs collaborateurs des services techniques seront présents pour donner les explications nécessaires.

Le consommateur ne sera pas oublié, bien entendu: le point de contact sera présent pour répondre à vos questions, et vous pourrez vous y procurer la brochure «La sécurité alimentaire: l'affaire de tous». Ensuite, Agribex est l'occasion de rencontrer les collaborateurs de l'AFSCA «en chair et en os» et d'avoir avec eux des échanges de vues sur les aspects de l'alimentation qui vous préoccupent.

Info: Agribex 2004, du 10 au 15 février 2004 (journée des professionnels le 9 février, accès uniquement sur invitation). Pour plus de détails, voir www.agribex.be.



Contrôles du gibier sauvage

On trouve souvent du gibier au menu des fêtes de fin d'année. Peut-être avez-vous un chasseur parmi vos connaissances, qui va vous régaler pour la Noël d'un lapin tiré de sa gibecière... Ou bien vous achèterez un cuissot de cerf au magasin ou commanderez un plat de gibier au restaurant. Saviez-vous, par ailleurs, que toute pièce de gibier vendue dans une boucherie ou un restaurant doit être préalablement expertisée?

Seule la cession directe de petites quantités de gibier du chasseur au consommateur échappe à cette règle. Dans ce cas, vous êtes censé être au courant du fait que ce gibier n'a été soumis à aucun contrôle officiel.

Les restaurateurs et les bouchers doivent s'approvisionner auprès d'un établissement agréé de transformation du gibier sauvage, ou faire expertiser par l'Agence alimentaire les pièces de gibier sauvage qu'ils achètent directement à un chasseur. Le contrôle est bien entendu également obligatoire si le restaurateur ou le boucher est lui-même chasseur.

Les restaurateurs et les bouchers qui veulent faire contrôler leurs pièces de gibier sauvage dans leur établissement doivent faire une demande préalable d'agrément. Leur établissement doit disposer d'un local aménagé spécialement à cette fin et d'installations frigorifiques suffisantes. Cet agrément adapté octroyé par l'Agence alimentaire doit permettre d'offrir toutes les garanties au consommateur, sans pour autant faire obstacle aux traditions liées à l'automne.

Le rapport d'activités 2002, récemment paru, consacre également un petit chapitre au gibier. En 2002, 5.690 pièces de gros gibier sauvage

(chevreuils, sangliers, autre gibier biongulé) et 363.114 pièces de petit gibier sauvage ont été amenées dans les établissements de traitement du gibier sauvage. Ces chiffres représentent par rapport à 2001 une augmentation de 1.650 unités pour le gros gibier sauvage, et de 67.386 unités pour le petit gibier sauvage. Cette hausse peut vraisemblablement en partie s'expliquer par une modification de la législation, qui interdit depuis le 1^{er} juillet 2002 aux détaillants et aux traiteurs de s'approvisionner en gibier sauvage directement chez le chasseur. Depuis cette date, ils ne peuvent plus acheter en vue de la vente que des pièces de gibier sauvage qui ont été expertisées et reconnues propres à la consommation humaine. Ceux-ci doivent provenir d'un établissement de transformation de gibier sauvage agréé pour la commerce intercommunautaire ou nationale, ou alors de leur propre établissement séparé de capacité limitée. La possibilité d'existence de cette dernière catégorie d'établissements est nouvelle.

Les principales raisons de refus du gibier sauvage lors de l'expertise sont: des anomalies de couleur, d'odeur ou de goût, des lésions ou des contaminations étendues ou une infiltration généralisée du tissu conjonctif, et des souillures étendues.

Gibier d'élevage?

Tout le gibier que vous achetez ne provient pas de la «nature sauvage». On fait une distinction entre le «gibier sauvage» et le «gibier d'élevage», ce dernier se composant d'espèces qui, bien qu'on les trouve normalement aussi dans la nature, sont élevées dans un «élevage de gibier» spécial. La viande de ces animaux est contrôlée dans le même circuit que les produits de viande (viande bovine, viande porcine, volaille,...)



Aperçu du gibier amené et jugé propre à la consommation

	Gros gibier sauvage			Petit gibier sauvage	
	Cerfs	Sangliers	Autres gibiers biongulés	Gibiers à poils	Gibiers à plumes
Pièces amenées	656	2.643	2.391	58.572	304.542
pièces jugées propres à la consommation	653	2.611	2.350	57.606	300.812

Le processus de l'Agence alimentaire: il commence avec l'évaluation des risques

«Les mesures arrêtées par les Etats membres et la Communauté concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux doivent en général être basées sur l'analyse des risques.

Lorsque la législation alimentaire se propose de réduire, d'éliminer ou d'éviter un risque pour la santé, les trois volets interconnectés de l'analyse des risques—l'évaluation des risques, la gestion des risques et la communication sur les risques—constituent une méthodologie systématique pour déterminer des mesures efficaces, proportionnelles et ciblées pour protéger la santé.

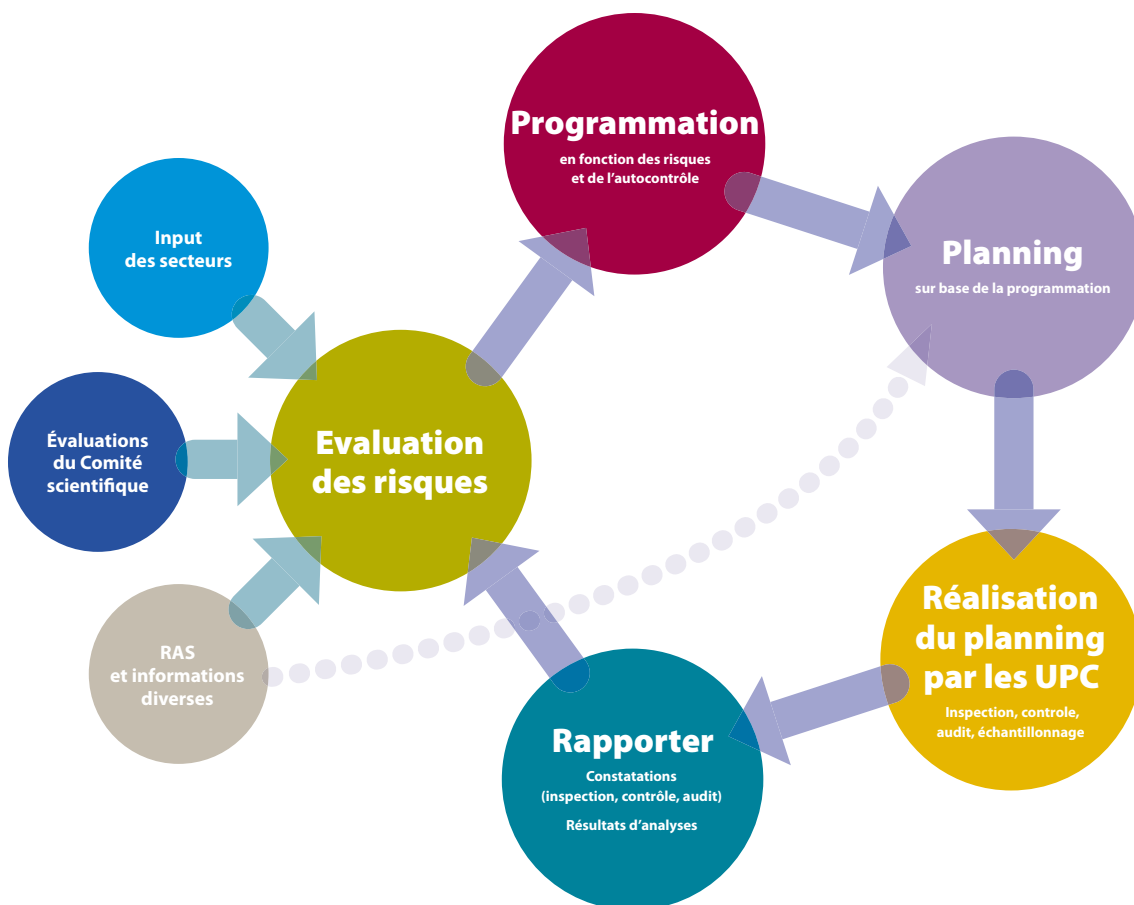
Afin d'assurer la confiance dans les bases scientifiques de la législation alimentaire, les évaluations des risques doivent être réalisées de manière indépendante, objective et transparente et se fonder sur les informations et données scientifiques disponibles. L'évaluation des risques est un processus scientifiquement fondé, composé de quatre stades: l'inventaire des dangers, la caractérisation des dangers, l'estimation de l'exposition et la caractérisation du risque.»

Certes, cette définition empruntée presque littéralement à la réglementation européenne a une consonance particulièrement pontifiante. Mais savez-vous que vous appliquez intuitivement sans vous en rendre compte l'évaluation des risques dans votre vie de tous les jours? Par exemple, un automobiliste, à l'approche

de feux tricolores passant à l'orange, ne fait-il pas le choix de s'arrêter ou de passer le carrefour? En une fraction de seconde, il analyse différentes données qui mènent à une décision (vitesse de la voiture, distance par rapport aux feux, présence ou non d'un agent de police, ...).

Le concept de l'évaluation des risques a pénétré dans le schéma de pensée de l'Agence alimentaire et se trouve à la base du processus central de l'Agence.

Sur le schéma, on peut voir comment l'évaluation des risques est «alimentée» de plusieurs côtés.



Le processus de l'Agence alimentaire

Les chefs des Unités provinciales de Contrôle ont été désignés

Le point fondamental est, à cet égard, l'apport du Comité scientifique de l'Agence alimentaire. Ce comité est constitué de 20 experts (inter)nationaux qui donnent des avis scientifiques sur les matières relevant de la compétence de l'AFSCA. Ces avis, vous pouvez d'ailleurs les consulter sur le site internet de l'agence.

Mais les données qui servent à l'évaluation des risques viennent encore d'autres côtés, par exemple l'information comprise dans les messages RAS (Rapid Alert System, le système d'avertissements rapides de la Commission européenne). De même, les producteurs opérant dans la chaîne alimentaire peuvent représenter une importante source d'information. Et enfin, les activités de contrôle et d'inspection de l'Agence alimentaire apportent des trésors d'information qui, comme nous le verrons plus loin, referment le cercle du processus central.

Sur base de l'évaluation des risques, la section «Politique de contrôle» de l'Agence alimentaire établit une programmation, en mettant volontairement la barre assez haut, et il revient au service «Contrôle» de traduire cette programmation en un planning. Ce planning est finalement exécuté par les Unités provinciales de contrôle (UPC) de l'Agence alimentaire. Ces inspections, contrôles, audits et échantillonnages se traduisent par des constats et des résultats d'analyses, qui sont rapportés aux services centraux de l'Agence alimentaire en vue d'être utilisés pour une nouvelle évaluation des risques. Vous voyez donc que la boucle est bouclée.

Alors que le programme de contrôle 2003 était encore basé sur une addition pure et simple des programmes existants, le programme 2004 sera le premier à reposer sur le nouveau concept.

Un pas déterminant dans la mise en place de la structure définitive de l'Agence vient de se concrétiser : le Ministre Rudy Demotte a désigné les chefs des 11 Unités Provinciales de Contrôle (UPC), qui sont les sections opérationnelles actives sur le terrain.

Ces désignations sont effectuées après sollicitations internes et une sélection objectivée à l'aide d'un bureau externe et sur base des capacités de gestion, de la connaissance et de la vision des candidats sur le fonctionnement et les missions de l'Agence.

Ces désignations constituent une des dernières étapes avant l'affectation de tous les agents de la cellule provisoire vers le cadre définitif de l'Agence.

Anvers

Pierre Naassens
Bourlastraat 3
2000 Anvers
Tél.: 03/222 94 30
Fax: 03/222 94 40

Limbourg

Peter Schandevyl
Helbeekplein, 5^e verdieping
3500 Hasselt
Tél.: 011/26 39 29 ou 84
Fax: 011/26 39 85

Flandre orientale

Albrecht Van Brempt
RAC Ter Plaeten
Sint Lievenslaan 23a
9000 Gand
Tél.: 09/268 63 80
Fax: 09/224 33 04

Brabant flamand

Karel-Jan De Wit
Museumlaan 5b
3080 Tervueren
Tél.: 02/768 01 11
Fax: 02/768 01 05

Flandre occidentale

Dirk Devreese
Hoogstraat 9
8000 Bruges
Tél.: 050/47 27 42
Fax: 050/34 60 70

Brabant wallon

Philippe Petit
Avenue Solvay, 5
1300 Wavre
Tél.: 010/23 88 30
Fax: 010/24 37 60

Hainaut

André Bataille
Centre administratif
Grand rue 67/69
7000 Mons
Tél.: 065/39 48 88
Fax: 065/35 35 04

*A partir de décembre:
Chemin de l'Inquiétude
bloc 9
7000 Mons*

Namur

Roland Fourez
Place des Célestines, 25
5000 Namur
Tél.: 081/32 76 40
Fax: 081/32 76 49

Liège

Joël Gustin
Boulevard Frère Orban, 25
4000 Liège
Tél.: 04/229 76 03
Fax: 04/252 77 93

Luxembourg

Luc Lecomte
Rue Courterioie, 5a
6800 Libramont
Tél.: 061/22 50 57
Fax: 061/22 56 94

Bruxelles

William Dendas
WTC III
2^{ème} étage
Boulevard Simon Bolivar, 30
1000 Bruxelles
Tél.: 02/208 34 61
Fax: 02/208 34 60

L'Unité nationale d'Enquête

Lorsque l'AFSCA est devenue opérationnelle début 2003, une section a été érigée au sein de l'AFSCA, à côté des Unités provinciales de contrôle (UPC), qui puisse traiter les dossiers spécialisés nécessitant une approche coordonnée et/ou multidisciplinaire. Les exemples de ce genre de dossiers dans le passé ne manquent pas: la lutte contre les hormones, le traitement de dossiers de fraude comme celui l'affaire MPA, etc.

C'est dans ce contexte qu'a été créé fin décembre 2002 un groupe de travail qui a reçu pour mission de développer ce concept en un document qui déterminerait les objectifs, la stratégie, la méthode et la structure. Ce groupe de travail était composé de membres de l'ex-Agriculture (DG 4 et DG 5), de l'ex-Inspection générale des Denrées alimentaires et de l'ex-I.E.V. (1er cercle national d'expertise, cellule résidus et fraude). Après d'intenses réunions, un document de travail a été présenté fin janvier 2003 à l'administration du Contrôle, et soumis pour accord au Comité de direction. La crise de l'influenza aviaire au printemps en a quelque peu retardé l'approbation, mais fin juin 2003, l'Unité nationale d'enquête (UNE) était un fait, et en effet, composée de gens des différents services rassemblés au sein de l'AFSCA. Le nom «Unité» a été choisi en analogie avec les UPC.

L'A.R. du 16 mai 2001 relatif à l'organisation et au fonctionnement de

l'AFSCA permet, selon l'article 6, § 5, la création d'autres groupes de contrôle au sein des services d'inspection; l'UNE est dans ce cas.

La collaboration avec les autres services (laboratoires, service juridique, le point de contact, la politique de contrôle, ...) de l'AFSCA est très importante pour l'UNE. Mais c'est surtout avec les 11 UPC que la collaboration est d'une importance primordiale: celles-ci possèdent la connaissance la plus concrète des choses sur le terrain, et disposent ainsi d'une masse d'informations.

Le terrain d'activité pratique de l'UNE se situe principalement dans 2 domaines: la lutte contre les hormones, et la fraude dans la chaîne alimentaire.

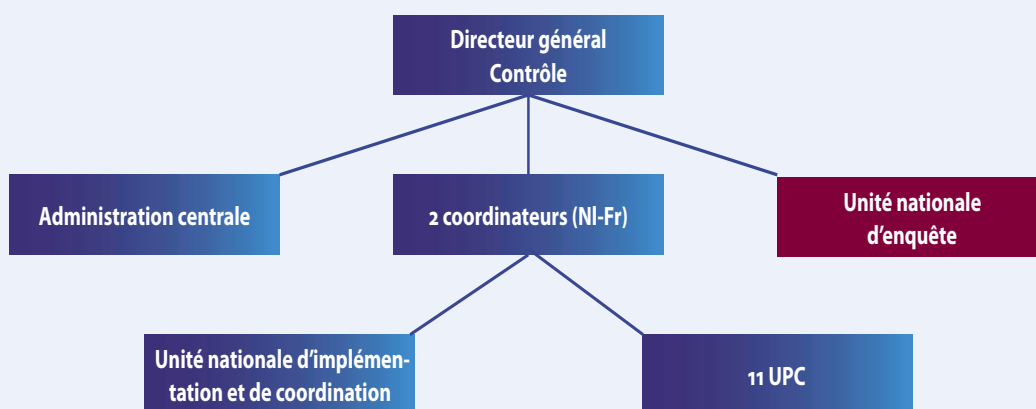
Le prélèvement d'échantillons suspects dans les abattoirs et dans les exploitations agricoles, la collaboration interactive avec la cellule hormones de la Police fédérale et avec le magistrat d'assistance «hor-

mones», est l'une des principales activités. A partir du printemps 2003, l'UNE a effectué en collaboration avec les UPC et la police 37 enquêtes dans des exploitations agricoles. Une enquête de ce type ne se limite pas uniquement au prélèvement d'échantillons (fèces, urine, aliments pour animaux, seringues...) pour la recherche des hormones, mais aussi pour le contrôle de l'utilisation (ou de l'abus) des médicaments vétérinaires.

Dans les exploitations agricoles, nous sommes de plus en plus souvent confrontés à la présence de médicaments vétérinaires non autorisés (anabolisants, médicaments vétérinaires étrangers non enregistrés, médicaments pour injection intraveineuse...), ce qui laisse présumer de leur abus. Dans quelques cas, le statut H a été attribué.

Dans les abattoirs aussi, l'UNE prélève des échantillons d'animaux suspects; nous voyons, ici aussi, que sont présentés des bovins dont on

L'UNE dans l'organigramme de l'Administration du Contrôle





peut soupçonner qu'ils auraient été «traités»: carcasse d'un poids élevé, bonne conformité etc. Ici, la collaboration avec les experts sur la ligne d'abattage et à l'expertise ante mortem est d'une grande importance. Ce sont eux, en effet, qui voient et entendent beaucoup de choses.

La lutte contre l'abus des hormones se poursuit de façon intensive; ce n'est pas parce que les statistiques annuelles ne font pas état de cas positifs qu'un suivi n'est plus assuré.

Nous pouvons faire une comparaison avec les «affaires» de dopage dans le monde du sport: de nouveaux "produits" sont sans cesse mis sur le marché, et sans cesse il faut faire en sorte que ces produits puissent être détectés dans les labos.

La tâche de l'UNE consiste ici à travailler dans un cadre multidisciplinaire avec les laboratoires, la police, la douane, la justice etc. Il y a aussi des contacts : l'UNE participe aux rencontres internationales en la matière.

En ce qui concerne la fraude dans la chaîne alimentaire, l'UNE a traité cette année quelque 100 dossiers; ce sont pour la plupart des dossiers qui sont dispersés entre plusieurs UPC et qui requièrent une approche coordonnée. Ces dossiers sont principalement amenés par les UPC et par la DG Contrôle.

Quelques exemples: fraude à la restitution du beurre, fraude aux marques auriculaires de bovins,

fraude aux certificats sanitaires à l'exportation de viandes, abattages clandestins.

Dans ces dossiers, il y a eu une bonne collaboration avec les UPC mais aussi avec les autres services comme le BIRB, la douane, le fisc...

Les différents parquets font également appel à la collaboration de l'UNE dans les enquêtes judiciaires.



Enfin, après concertation avec ou à l'initiative de la DG Contrôle, l'UNE coordonne différentes actions. Cette année, 3 actions ont été réalisées: l'action «commerces de gros asiatiques de denrées alimentaires», l'action «commerce de gros restaurants de pitas» et l'action «poids des carcasses dans les abattoirs». Ces actions sont effectuées en collaboration avec les UPC et leurs résultats sont communiqués à la DG Contrôle.

Afin d'assurer un bon déroulement à toutes ces initiatives et contrôles, l'UNE prend part à des plates-formes de concertation telles que la cellule multidisciplinaire hormones de la Police fédérale, la cellule interdépartementale pour les résidus, la cellule multidisciplinaire de lutte contre la fraude dans la chaîne alimentaire.

Dans toutes ces plates-formes, différentes administrations sont présentes: finances (douane, TVA, fisc, justice, police, affaires économiques, etc.).

L'UNE se compose de 1 coordinateur, 1 conseiller adjoint, 8 agents (ingénieurs, vétérinaires), 4 contrôleurs et 2 employés administratifs.

La résidence administrative de l'UNE est à Bruxelles, WTC III, 20e étage, Boulevard Simon Bolivar 30.

Info

L'UNE aime donner et recevoir des renseignements et des informations!

Fax n° 02/208 47 29

E-mail:
walter.gillis@favv.be ou
tom.lierman@favv.be.

L'Administration des laboratoires de l'Agence alimentaire

Si on jette un coup d'œil à l'organigramme de l'Agence fédérale, on peut observer que l'administration des Laboratoires (ou DG Labo) constitue une unité distincte, au même titre que les Administrations du Contrôle, de la Politique du contrôle et des Services généraux. Cette représentation est une belle image de la structure, de la place et des fonctions que joue la DG Labo au sein de l'AFSCA.

Structure Les laboratoires de l'AFSCA sont géographiquement répartis dans toute la Belgique. Il s'agit des 3 précédents laboratoires d'analyses de l'Etat de Gentbrugge, Liège et Tervuren ainsi que des deux précédentes stations laitières de l'Etat de Melle et Gembloux. Ces 5 laboratoires sont coordonnés par un service central basé au WTC III à Bruxelles.

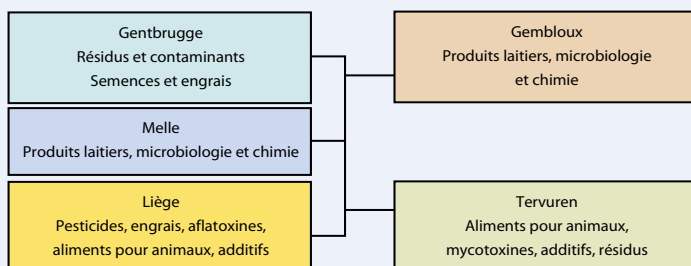
Relation avec les autres Administrations Le fait que la DG Labo fonctionne comme une entité distincte ne signifie pas, bien entendu, que cette entité doive ou puisse travailler de manière indépendante. Les collaborateurs de la DG Labo, ainsi que ceux des deux autres Administrations, peuvent s'adresser à l'Administration des Services généraux pour toutes les tâches qui font que le travail d'un service soit possible et efficace. Citons ici, par exemple, l'administration du personnel, le service informatique et la logistique. Une des tâches de l'AFSCA est de contrôler les producteurs d'aliments ou les établissements qui transforment les matières premières au moyen d'échantillons prélevés sur place par les agents de la DG contrôle. Des échantillons sont régulièrement prélevés chez les agriculteurs, dans les abattoirs,

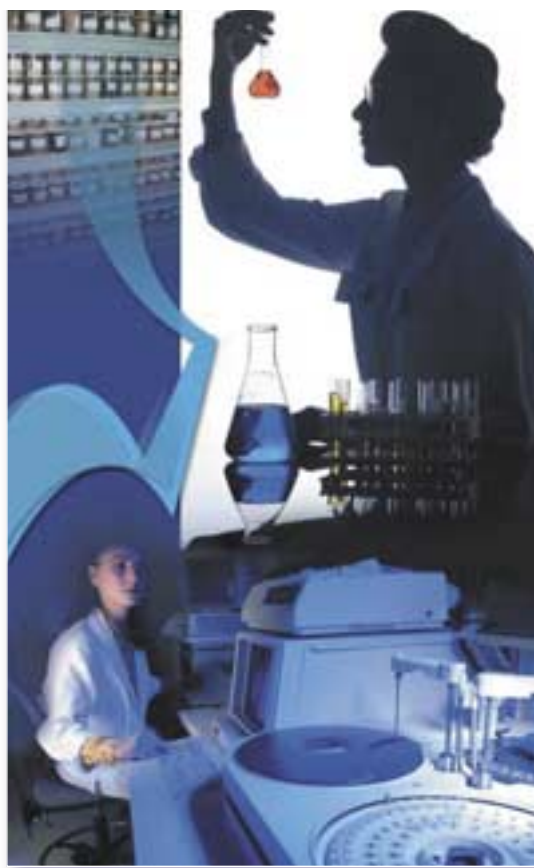
chez le fabricant ou le commerçant. La nature de ces échantillons est très variée, ce peut être des produits alimentaires, des aliments pour bétail tels que des matières premières ou également des échantillons de sang d'animaux vivants, des tissus animaux, des swabs de carcasse. Ces échantillons sont de préférence et essentiellement livrés dans un des 5 laboratoires de l'Agence. Les résultats des analyses microbiologiques, chimiques ou autres doivent endéans un délai déterminé être transmis au contrôleur / inspecteur. Celui-ci s'assure alors sur base de ces résultats de la conformité ou non des lots échantillonnés, en matière de sécurité et de qualité et il prend éventuellement les mesures qui s'imposent.

La DG Labo délibère en concertation avec la DG Politique du contrôle de sujets d'importance stratégique dont le point commun est l'aspect technique des analyses. Il a par exemple été fait appel à l'expertise des collaborateurs de la DG Labo pour ce qui concernait l'interprétation des résultats d'analyse.

Garanties de qualité des laboratoires Le fonctionnement de l'AFSCA et des laboratoires agréés est basé sur un système de qualité conformément aux normes

Les laboratoires de l'AFSCA et leur spécialisation





ISO 17025. Cela signifie que l'organisme d'accréditation évalue non seulement régulièrement la gestion du laboratoire et que les aspects techniques sont également soumis à l'examen des experts. En ce moment, 4 des 5 laboratoires AFSCA, à savoir ceux de Gentbrugge, Tervuren, Gembloux et Liège sont accrédités par BELTEST. Le laboratoire de Melle espère obtenir son accréditation en décembre de cette année ou au printemps 2004.

Les essais inter-laboratoires sont un contrôle direct de la compétence des laboratoires. L'Administration des Laboratoires accorde beaucoup d'importance à la performance de ces essais inter-laboratoires. Ces performances sont régulièrement évaluées et cela donne l'impulsion nécessaire à l'organisation d'essais inter-laboratoires complémentaires.

En ce qui concerne le respect et la réactualisation des méthodes d'analyse, l'AFSCA peut faire appel aux laboratoires de références. Ces institutions scientifiques développent de nouvelles méthodes d'analyse ou adaptent les méthodes existantes à une nouvelle molécule, par exemple, ou matrice (produit dans lequel la molécule à analyser se trouve). Quand cette méthode est mise au point, elle peut être appliquée dans les laboratoires de l'AFSCA. Ainsi,

la même analyse est exécutée en grande série et l'expertise nécessaire à cette analyse est maintenue et développée. La qualité des analyses peut ainsi être garantie à tout moment. Comme les décisions de la DG Contrôle sont basées sur ces résultats d'analyse (voir ci-dessus), cette qualité est très importante. C'est pourquoi les laboratoires de l'AFSCA exécutent des analyses qu'ils maîtrisent suffisamment et accordent beaucoup d'importance à l'accréditation.

Le personnel de la DG

Labo A peu près 160 personnes travaillent à la DG Labo, des ingénieurs, des laborantins, des techniciens et du personnel administratif. La gestion quotidienne de chaque laboratoire est entre les mains du directeur du laboratoire. Les 5 laboratoires sont coordonnés par le service central de Bruxelles. Celui-ci compte pour le moment 5 coordinateurs. L'équipe est constituée d'un vétérinaire, de 2 ingénieurs chimistes et de 2 ingénieurs agronomes qui se consacrent chacun à une partie du large spectre d'analyse.

Le Directeur général Vincent Merken dirige jusqu'à la fin de cette année ces 160 collaborateurs AFSCA. Monsieur Merken a été celui qui, pendant le processus de création de l'AFSCA a conduit l'intégration de

la DG Labo sous de bons auspices et a assuré l'avenir de cette entité. Au mois de janvier 2004, Monsieur Piet Vanthemsche prendra le relais, assisté par Messieurs Albert Vandersanden et Geert Depoorter, dans l'attente de la désignation d'un nouveau Directeur général.

Perspectives d'avenir La rationalisation et la spécialisation des laboratoires permettront à l'avenir l'augmentation des capacités des laboratoires et l'assurance d'un meilleur service. En ce moment l'AFSCA investit énormément dans ses laboratoires en infrastructure et appareillage. Un exemple de ce processus est le projet des laboratoires de Melle et Gembloux. Ces deux laboratoires AFSCA se consacreront bientôt à un nouveau type d'analyses qui jusqu'à présent appartenait au domaine des laboratoires privés, à savoir les analyses ESB. La réalisation «à la maison» de cet important groupe d'analyses sera un grand avantage en terme d'efficacité des coûts et de dispatching des échantillons. Un deuxième exemple du processus d'évolution des laboratoires de l'Agence est le projet de déménagement du laboratoire de Liège vers de nouveaux locaux modernes à Wandre.

Étiquettes, marques et labels

Les produits portent des étiquettes, des marques ou des labels. Dans plusieurs articles et bulletins, nous vous avons conseillé de lire et suivre les instructions sur l'étiquette (les dates de péremption, les instructions de préparation,...) Mais quelle en est la signification de ces étiquettes, marques et labels ? Et quelles informations doivent y figurer ?

Étiquettes, marques et labels L'étiquette est la «carte de visite» d'un produit. C'est le producteur qui rédige l'étiquette. Différentes lois déterminent les informations qui doivent ou qui peuvent (à titre facultatif) y figurer.

La législation belge en matière d'étiquetage est basée sur les directives européennes. La **marque** est un nom commercial sous lequel le produit est commercialisé. Un **label** constitue une indication spécifique notamment en matière de provenance (par exemple: appellation d'origine contrôlée) ou de méthode de production (par exemple: spécialité traditionnelle garantie). Le système des labels est un système

volontaire basé sur un cahier des charges qui comprend une série de conditions et procédures devant être respectées. Les règles concernent non seulement la production, mais également la transformation et le commerce. Les producteurs et commerçants participant volontairement au système s'engagent à respecter les obligations inscrites dans le cahier des charges, tout non-respect de ces obligations les exposant à des sanctions. Les labels sont habituellement attribués par des organismes du secteur privé, ce qui signifie qu'en règle générale ils ne bénéficient généralement pas d'agrément officiel.

Quelles sont les mentions qui doivent obligatoirement figurer sur l'étiquette ? La législation relative à l'étiquetage des denrées stipule les mentions devant obligatoirement figurer sur l'étiquette des denrées alimentaires. Principales mentions obligatoires:

- la **dénomination de vente** indique au consommateur la nature du produit;
- la **liste des ingrédients** est constituée de l'énumération de tous les ingrédients de la denrée alimentaire, dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale, y

compris les additifs;

- la **quantité**: le nombre de millilitres, litres, grammes ou kilogrammes contenus dans le conditionnement. Il s'agit dans tous les cas de la quantité nette de produit, poids de l'emballage non compris;
- la **date de durabilité minimale**, ou la **date limite de consommation**;
- les **conditions particulières de conservation et d'utilisation**, par exemple «à conserver au réfrigérateur» ou «à conserver dans un endroit frais et sec»;
- le **nom et l'adresse du fabricant** ou du conditionneur;
- le **numéro d'agrément** dans le cas où il s'agirait de produits animaux;
- le **lieu d'origine ou de provenance** dans le cas où son omission serait susceptible d'induire le consommateur en erreur;
- le **taux d'alcool** pour les boissons titrant plus de 1,2% d'alcool en volume;
- une mention précisant si les produits sont issus d'**organismes génétiquement modifiés**.



L'Agence alimentaire sera fermée du 25.12.2003 au 04.01.2004 inclus, mais notre répondeur téléphonique - relevé quotidiennement - restera à votre écoute.

**Joyeux Noël.
Très bonne et heureuse année 2004!**

Question du mois du point de contact

Repas de fêtes? Vigilance de fêtes!

Lentement mais sûrement, chacun se prépare en cette fin d'année 2003 à fêter dignement des événements coutumiers tels que la Noël et le Nouvel An. Dès lors, on s'apprête à mettre les petits plats dans les grands pour peut-être recevoir chez soi quelques membres de la famille ou de bons vieux amis. C'est bientôt le moment de s'amuser, mais qui parle de convivialité autour d'une table ne peut inévitablement penser à la sécurité alimentaire. Quelques règles de base s'imposent, et en particulier lorsqu'il s'agit de ne garder que de bons souvenirs des repas de fin d'année.

Tout commence dans les magasins, lors des achats, si vous surveillez ce que vous achetez pour gâter vos convives, n'oubliez pas ce qui suit. Les achats de denrées alimentaires fraîches et froides (réfrigérées ou congelées) se font à la fin des commissions, groupez ces aliments dans le chariot, et sur le tapis à la caisse.

Dès votre retour, remplacez les produits réfrigérés le plus vite possible dans votre frigo ménager! A savoir que quand on 'recharge' un frigo, la bonne température n'est pas atteinte directement (+1 à +5°C). Les garnitures froides des zakouski (mousses de jambon, saumon, œufs de lompe, bourriche de crustacés, etc.) vont également dans le réfrigérateur. Des mains bien lavées contribueront à une bonne soirée. Avant le service à table, vérifiez aussi l'état des plats qui ne sortent pas des armoires tous les jours. La bûche traditionnelle gardera sa bonne mine dans le réfrigérateur.

Décembre, c'est aussi l'époque de la dinde de Noël, et qui dit volaille dit obligatoirement temps de cuisson suffisamment longs, et à des températures suffisamment hautes, du matériel et des ustensiles de cuisine bien nettoyés (tout ce qui brille n'est pas forcément propre !), rappelez-vous certains éléments des 'Bulletins' précédents (planches à découper, plans de travail, etc.). Si vous comptez manger du poisson, certaines astuces vous aideront à démasquer le manque de fraîcheur. Ne vous lancez pas dans des recettes trop compliquées...

Après la cuisson, l'heure de vérité! Et là aussi, la prudence s'impose, car dans les deux heures qui suivent le service à table, les restes doivent être replacés dans le réfrigérateur. Consommez-les rapidement (idéalement dans les deux jours) si vous souhaitez vous souvenir de la réussite de votre festin dans les meilleures conditions.

Nouvelles publications

Rapport d'activités 2003

Le 15 novembre 2003, l'AFSCA a présenté son rapport d'activités pour l'année 2002.

Il s'agit du premier rapport annuel qui donne une image intégrée des activités de tous les services de l'AFSCA. Les facettes des diverses missions de l'agence y sont commentées, notamment la surveillance de la sécurité alimentaire et la lutte contre les maladies des végétaux et des animaux.

Le rapport annuel sera distribué sous forme imprimée parmi le personnel de l'agence, et également transmis à des groupes-cibles spécifiques. Les personnes intéressées peuvent demander un exemplaire via le point de contact de l'agence alimentaire, au numéro 0800/13.550. Le rapport d'activités 2002 de l'Agence fédérale alimentaire peut également être consulté sur le site internet de l'agence: www.afsca.be

«Rapport d'activités 2002», 160 pages, quadrichromie, novembre 2003. Disponible en néerlandais et français.



Brochure «La sécurité alimentaire: l'affaire de tous»



A «Kokerello», l'événement public qui s'est déroulé les 6, 7 et 8 décembre au Flanders Expo à Gand, et qui s'adresse aux fans de cuisine et aux amateurs de bonne chair et de bons vins, l'Agence alimentaire a présenté un tout nouveau dépliant rassemblant

de manière claire et attractive tous les «conseils de consommation» qui sont parus jusqu'à présent dans le Bulletin de l'AFSCA.

Le dépliant porte le titre «La sécurité alimentaire: l'affaire de tous» et est disponible à l'Agence alimentaire (adresse: voir le colophon sur la page de couverture). Vous pouvez également le commander gratuitement via notre site internet: www.afsca.be, où vous pouvez aussi en télécharger une version PDF.

«La sécurité alimentaire: l'affaire de tous», 16 pages, quadrichromie, décembre 2003. Disponible en néerlandais et français.

Un petit pâté de gibier...

... fait toujours bien comme «entrée» dans un repas de fête. Cela ne demande pas beaucoup de travail (vous l'achetez tout préparé), ce qui nous importe donc ici, c'est de le présenter de telle façon qu'il ait un air de fête et nous mette l'eau à la bouche. Un pâté de gibier s'accorde en fait le mieux avec d'autres produits d'automne et d'hiver, et vous pouvez très bien essayer quelques combinaisons gustatives à première vue contradictoires. Nous vous en donnons ci-après un petit exemple, mais n'hésitez surtout pas à faire vous-même vos propres expérimentations.

Pour 4 personnes 1 pâté de gibier d'environ 125 g, dans notre cas il s'agissait d'un pâté de faisan (pour la présentation, essayez de trouver une boîte ou un pot rond), 4 tomates-cerises, 1 grosse pomme, un peu d'endive frisée, 1 pot de confit d'oignons, 1 pot de confiture de canneberge, 4 tranches de pain grillé, 1 ravier de mûres.

Préparation Enlevez le cœur de la pomme et coupez-en transversalement 4 fines tranches. Coupez le reste en petits morceaux et mélangez-les à la salade frisée. Disposez sur 4 assiettes de taille moyenne une fine couche du mélange de pomme et de salade frisée. Coupez le pâté en 4 tranches rondes d'un petit centimètre d'épaisseur. Grillez 4 tranches de pain blanc pour qu'elles soient croustillantes et posez-les sur la salade frisée. Surmontez d'une rondelle de pomme, et par-dessus tout d'une tranche de pâté de gibier. Fignolez la présentation en disposant les tomates-cerises coupées en deux, les mûres et la confiture d'oignons et de canneberge.

A table Vous pouvez accompagner votre pâté d'un vin ayant un peu de caractère, par exemple un Bourgogne blanc Chardonnay. Si vous préférez quelque chose de plus doux, un Monbazillac peut très bien faire l'affaire également.

Les pâtés (de gibier ou autres) se conservent généralement assez bien, mais surveillez quand même la date de péremption et conservez-le en tout cas au frigo. Une fois ouvert, vous devez de toute façon le consommer dans les quelques jours qui suivent.

