

Printemps!
(voir page 8)



bulletin

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

Mai 2004

Actualité

Actualité

Evaluation de l'AFSCA lors du
Conseil des Ministres exceptionnel «Qualité de vie»

Dossier

La nouvelle réglementation sur les OGM

Faits et chiffres

Elargissement de l'Union européenne

Sachez ce que vous mangez

Stands d'alimentation,
états et cuisines occasionnelles

Éditeur responsable

Piet Vanthemsche
WTC Tour III — 21^{ème} étage
Boulevard Simon Bolivar 30
1000 Bruxelles

Abonnements

Le bulletin de l'AFSCA est distribué gratuitement par e-mail et par la poste. Pour vous abonner, envoyez un e-mail à communication@afscab.be ou une lettre à l'AFSCA, WTC III—21^{ème} 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, Gert Van Kerckhove, Ingrid Vanhaeve, Vicky Lefèvre, Yves Vanden Bosch, Ward Goossens, Benoit Delmotte, Steve Warson, Eveline De Vidts, 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.afscab.be



L'Agence alimentaire

Evaluation de l'AFSCA lors du Conseil des Ministres exceptionnel «Qualité de vie»

Lors du Conseil des Ministres exceptionnel «Qualité de vie», tenu à Ostende

les 20 et 21 mars, le ministre Rudy Demotte a soumis une note circonstanciée concernant les réalisations et l'évaluation de l'AFSCA. Le bilan est positif: la création de l'AFSCA a abouti à un service d'inspection et de contrôle intégré prêt à remplir sa tâche. Les objectifs stratégiques de l'AFSCA ont été actualisés sur base de l'évaluation critique et le Gouvernement en a approuvé le plan d'action pour les années à venir.

Le Conseil des Ministres exceptionnel «Qualité de vie»

Le Conseil des Ministres s'est réuni exceptionnellement à Ostende, les samedi et dimanche 20 et 21 mars 2004 sur le thème de la Qualité de la Vie.

La journée du samedi a été notamment consacrée à l'Environnement, la Sécurité routière et la Mobilité, la Santé et l'Environnement du Travail et l'Economie sociale (entre autres les normes «Kyoto»).

L'évaluation de l'AFSCA lors de ce Conseil des Ministres montre que la sécurité alimentaire est toujours une priorité dans le programme du gouvernement.

Les réalisations de l'AFSCA

Plus de 1300 collaborateurs travaillent ensemble dans une unité bien structurée, sur base d'un système de temps de travail et d'indemnités harmonisés.

Aujourd'hui, l'Agence alimentaire a mis en œuvre un programme de contrôle et un plan de contrôle intégrés et cela en remplacement des différentes actions auparavant menées par les anciens services. L'évaluation du risque effectuée par le Comité scientifique de l'AFSCA en est le point de départ.

Au niveau prévention et gestion des crises, l'AFSCA a fait ses preuves. Les incidents dans la chaîne alimentaire sont enregistrés et gérés sans que cela ne dégénère systématiquement en crise (CONSUM, rapid alert system). L'épidémie de peste aviaire et d'autres incidents dans la chaîne ont été gérés d'une manière efficace. L'AFSCA bénéficie en cela de l'approbation internationale.

La nouvelle organisation est dirigée vers le client et le consommateur. En plus du point de contact pour les consommateurs, le site web de l'AFSCA et bien d'autres initiatives (brochures, bulletin, rapports d'activités, roadshows, projet FRB) sont à la base d'une politique de communication ouverte, directe et transparente.



Les magasins et restaurants doivent pouvoir afficher leur numéro d'agrément et obtenir la possibilité de valoriser envers leurs clients leurs efforts pour l'hygiène et la sécurité alimentaire. A cette fin sera développé pour l'année prochaine sur base de contrôles plus fréquents un «smiley AFSCA».

Evaluation et correction des objectifs stratégiques

L'Agence alimentaire doit sans cesse être revue et améliorée. Une analyse interne des points forts et faibles de l'Agence alimentaire ainsi qu'une enquête externe, limitée à quelques clients, forment la base d'une analyse critique.

Il résulte de cette analyse, amplement développée dans la note soumise, une série de besoins. Parmi ceux-ci:

- un large besoin de fonctionnement plus uniforme, sur base d'un système intégré de traitement de données;
- le besoin d'une bonne communication de crise centralisée et coordonnée;
- une communication vers les entreprises plus proactive et plus ciblée;
- une meilleure communication avec les consommateurs, public pas toujours facile à atteindre;
- la rationalisation de la communication interne;
- un financement transparent et équilibré.

Les objectifs stratégiques de l'AFSCA ont été actualisés autour de 10 thèmes: l'introduction de nouvelles techniques d'audit, la recherche de la qualité totale, la continuation de l'élaboration de la communication, l'informatisation, la politique HR, la gestion des crises,... L'administrateur délégué de l'AFSCA est chargé de soumettre au Gouvernement un plan stratégique adapté aux objectifs stratégiques renouvelés.

Le plan d'action de l'Agence alimentaire: food@work

Le Gouvernement a approuvé un nouveau plan d'action qui doit renforcer le fonctionnement et le rôle de l'AFSCA. Ces actions sont développées autour de 5 points principaux:

• Le fonctionnement efficace de l'Agence alimentaire

Le projet food@work doit être à la base de la professionnalisation et de l'uniformisation des actions de l'AFSCA: recherche de la qualité totale, audit interne, BPR, programmes de formation.

• Une évaluation du risque scientifique objectif

Un renforcement de l'encadrement du comité scientifique renforcera la valeur ajoutée scientifique à la politique alimentaire.

• L'Agence alimentaire et les secteurs professionnels

Le guide de nos actions est la communication, la simplification administrative et un financement transparent. En concertation avec le Secrétaire d'état pour l'informatisation de l'Etat, une proposition sera formulée afin d'établir un extranet pour les entreprises, basé sur un dossier électronique unique pour chaque entreprise. La communication sera plus orientée vers les établissements et une solution sera recherchée afin d'empêcher le double calcul de la TVA dans les systèmes de financement.

• L'Agence alimentaire et les consommateurs

Une bonne information des consommateurs constitue la base nécessaire à l'aboutissement des objectifs: un choix consciencieux et une manipulation en toute sécurité des aliments. Une large campagne d'information est prévue à l'intention du consommateur.

«Ce qui va bien peut être dit et vu !» Les consommateurs doivent savoir si le magasin ou restaurant est enregistré et approuvé. De même, l'indépendant doit pouvoir arborer chaque jour fièrement son savoir-faire.

En ce sens, les magasins et restaurants doivent afficher leur numéro d'agrément et obtenir la possibilité de valoriser envers leurs clients leurs efforts pour l'hygiène et la sécurité alimentaire. A cette fin sera développé pour l'année prochaine sur base de contrôles plus fréquents un «smiley AFSCA».

• Prévention d'intoxications alimentaires bactériennes et de la résistance aux antibiotiques

La diminution du nombre de cas d'intoxications alimentaires est un objectif important pour les années à venir. L'AFSCA attachera une attention supplémentaire à la problématique de la contamination bactérienne des aliments.

La surconsommation d'antibiotiques, aussi bien chez l'homme que l'animal, donne lieu au développement de résistances. L'Agence alimentaire travaille actuellement, en concertation avec des spécialistes de la médecine humaine, à une campagne d'information et de sensibilisation destinée aux médecins vétérinaires.

Elargissement de l'Union européenne

Dès le 1^{er} mai, l'Union européenne compte 10 nouveaux Etats membres, ce qui porte le total à 25 pays. Un des points les plus brûlants dans les discussions préparatoires était la sécurité alimentaire.

A ce sujet, une série de points concernait l'évaluation du risque.

- Transposition par les pays candidats dans leur législations propres, de «l'acquis communautaire», c'est-à-dire de la législation communautaire existante.
- Modernisation des établissements impliqués dans la chaîne alimentaire.
- Situation sanitaire dans les secteurs animaux et végétaux: celle-ci doit être réglée au niveau mondial mais cependant, dans les nouveaux états membres, l'apparition d'un certain nombre de maladies peut présenter un problème.
- Les aspects pratiques du contrôle par les différentes autorités doivent être solutionnés.
- L'importation dans les nouveaux états membres de produits en provenance de pays tiers nécessite la mise en place de nouveaux PIF (postes d'inspection frontaliers). N'oublions pas que des produits importés par cette voie se retrouvent d'office sur le marché commun européen.

Evaluation des risques L'Union européenne prévoit une série de dispositions relatives aux mesures de sauvegarde sur base de la perturbation du marché intérieur lors de non respect de «l'acquis communautaire» avec retour des produits provenant de sociétés en-dessous des conditions transitoires.

Attendu que le point de départ est que l'adhésion ne peut absolument pas mener à une diminution de la protection de la sécurité de la chaîne alimentaire, l'Agence a soumis toute la problématique à une évaluation du risque afin de définir les mesures à prendre. Ceci implique qu'une plus

grande attention lors des contrôles des marchandises provenant des nouveaux Etats membres paraît justifiée.

Ces contrôles peuvent être combinés à une augmentation temporaire (non discriminatoire et non bloquante) des analyses provenant des nouveaux Etats membres.

Notification En même temps, l'Agence demande aux entreprises de l'informer lors de la constatation de défauts dans les produits en provenance des nouveaux Etats membres.

Il est demandé aux établissements:

- une attention particulière lors de l'importation de produits soumis à une marque CE afin que les produits munis uniquement de la marque nationale (non ovale) n'arrivent pas sur notre marché;
- qu'ils notifient à l'AFSCA (UPC) les produits trouvés en infraction à cet égard;
- qu'ils tiennent compte dans leur programme d'autocontrôle d'un renforcement de l'échantillonnage des produits provenant de pays tiers et dont les documents indiquent qu'ils ont été importés via un poste d'inspection frontalier d'un nouvel Etat membre;
- qu'ils tiennent compte dans leur programme d'autocontrôle d'un renforcement des échantillonnages sur base des points faibles mentionnés dans les fiches lorsqu'ils travaillent avec des produits issus des nouveaux Etats membres.

Call center Dans le contexte de l'élargissement de l'UE et afin de répondre aux interrogations du monde des entreprises, un call-center de l'Agence destiné aux professionnels est institué à partir du lundi 3 mai.

Ce call-center est accessible les jours ouvrables de 8 à 12 h. et de 13 à 16h30 au n° 02/208 41 27.

Le point de contact de l'Agence (0800/13 550) reste à disposition des consommateurs pour répondre à leurs interrogations quant à la problématique de l'élargissement de l'UE.

L'Agence prévoit sur le Web une rubrique relative à l'élargissement destinée aux consommateurs et aux secteur agroalimentaire.

Cette rubrique fournit une information générale ainsi qu'une liste de questions fréquemment posées et leurs réponses, des liens vers les sites de l'UE, un aperçu pour chaque nouvel état membre des points qui méritent une attention particulière, la liste de PIF's, ainsi que, dès qu'elles seront disponibles, les listes des entreprises de chaque nouvel état membre pouvant utiliser la marque CE.



La nouvelle réglementation sur les OGM

La réglementation européenne relative à l'utilisation confinée des organismes génétiquement modifiés (OGM) et à la dissémination volontaire dans l'environnement et la mise sur le marché des OGM a été adaptée récemment. A présent, des règles, nouvelles et/ou étendues, sont d'application tant pour les semences GM, les denrées alimentaires GM et les aliments GM pour animaux.

Les organismes génétiquement modifiés sont des organismes dont le matériel génétique (ADN=acide désoxyribonucléique) a été transformé d'une manière qui ne s'effectue pas par multiplication ou recombinaison naturelles.

Cette technique permet de transférer des gènes sélectionnés d'un organisme à un autre, également entre des espèces différentes.

En quoi consiste cette nouvelle réglementation?

- un système communautaire harmonisé de traçabilité des OGM;
- un système d'identification unique pour chaque OGM: identificateur unique;
- une procédure d'autorisation unique des OGM pour les denrées alimentaires et l'alimentation des animaux;
- l'étiquetage obligatoire des aliments génétiquement modifiés pour animaux;
- étiquetage élargi aux aliments produits à partir d'OGM même si les OGM ne sont plus détectables (par exemple: les huiles);
- le dépôt de méthodes de détection et de standards pour l'identification et la quantification des OGM.

La traçabilité La traçabilité ciblée spécifiquement sur les OGM a été introduite en termes généraux dans la législation communautaire par la directive 2001/18/CE³ qui impose aux Etats membres de garantir la traçabilité à tous les stades de commercialisation des OGM.

Cependant cette directive ne fournit ni la définition de cette notion, ni les objectifs qui s'y rattachent, ni les

modalités complètes de sa mise en œuvre.

En vertu de la nouvelle réglementation sur la traçabilité, les exploitants transmettent et conservent des informations sur les produits qui contiennent des OGM ou qui sont dérivés d'OGM à chaque étape de la mise sur le marché et à chaque opérateur de la filière.

La traçabilité sera utilisée comme nouvel outil d'étiquetage: l'étiquetage ne reposera plus uniquement sur des critères analytiques mais également sur base de documents.

Actuellement, on détermine sur base de la quantité mesurable d'ADN ou de protéine OGM s'il y a présence d'OGM. Ainsi, les produits obtenus à partir d'OGM devront être étiquetés également.

Selon les nouvelles règles, il faudra étiqueter de nombreux additifs et huiles épurées alors que les méthodes d'analyse ne permettront plus d'établir la présence d'OGM. Par contre, des produits ayant été obtenus avec l'aide d'OGM, comme auxiliaires technologiques (telles les enzymes et les levures) ne devront pas être étiquetés sauf s'ils se trouvent encore dans le produit fini.

Étiquetage L'étiquetage des denrées alimentaires et des aliments génétiquement modifiés pour animaux devront répondre aux mêmes prescriptions. L'étiquette doit porter la mention : «ce produit contient de (nom de l'organisme) génétiquement modifié» ou «produit à partir de (nom de l'organisme) génétiquement modifié».

Ils ne sera pas nécessaire de mentionner dans l'étiquetage la présence de matériel génétiquement modifié autorisé si elle est inférieure à 0,9% et si son caractère accidentel et

techniquement inévitable peut être prouvé.

Les produits comme la viande, le lait ou les œufs obtenus à partir d'animaux nourris avec des aliments génétiquement modifiés ou traités avec des médicaments génétiquement modifiés ne doivent pas être étiquetés comme tels.

Conséquences pour la Belgique

Ceux qui relisent l'article concernant les OGM paru dans le Bulletin de janvier 2003 remarqueront que les conséquences de cette nouvelle réglementation sont moins vastes pour la Belgique que pour certains autres états membres. Ainsi en Belgique, depuis avril 1999, les fabricants d'aliments pour animaux sont tenus d'étiqueter les matières premières et aliments composés pour animaux contenant des OGM en mentionnant leur présence. Les denrées alimentaires contenant des OGM autorisés devaient également déjà être étiquetées.

Dans tous les cas les mêmes normes minimales de sécurité alimentaire sont d'application et le consommateur peut décider si oui ou non il achète des produits contenant des OGM.

Il sera également possible de respecter d'une façon plus transparente les cahiers de charge traitant l'emploi d'OGM dans l'élevage d'animaux.

'La sécurité des aliments, comment y parvenir?'

Le projet «Sécurité alimentaire» poursuit ses activités en 2004, avec le soutien de la Fondation Roi Baudouin. Les activités programmées, qui sont coordonnées par le CRIOC, se font également en collaboration avec les instances fédérales, notamment l'Agence fédérale alimentaire (AFSCA) et le SPF Santé publique, ainsi qu'avec les différents segments de la chaîne alimentaire. Le message central du projet demeure l'importance d'une responsabilité partagée: tous les maillons de la chaîne alimentaire doivent coopérer en vue d'une plus grande sécurité alimentaire. Même le consommateur, le dernier maillon, joue un rôle qui n'est pas à sous-estimer.



Quel est le programme des prochains mois?

Plusieurs brochures seront ré-imprimées, bien sûr après mise à jour (notamment à propos de l'étiquetage, de la survenance d'intoxications alimentaires, de l'ESB).

Le site internet www.securitealimentaire.org va également faire peau neuve et sera régulièrement complété.

L'exposition destinée aux écoliers de 10 à 14 ans fera une nouvelle tournée dans tout le pays et pourra être visitée durant trois ou quatre semaines dans chaque province.

Pendant cette période, un débat sera mené sur l'alimentation et la sécurité alimentaire. Des représentants locaux des segments de la chaîne alimentaire et un représentant des organisations de consommateurs entreront en discussion et répondront aux questions des consommateurs. L'Agence alimentaire (AFSCA) représentera les pouvoirs publics, et le CRIOC interviendra en tant que

modérateur. Le débat est destiné à quiconque s'intéresse d'une manière ou d'une autre à l'alimentation. A certains endroits, les jeunes eux-mêmes seront conviés à la discussion.

L'exposition 'La sécurité alimentaire: comment y parvenir?'

Lors d'une visite à l'instructive et ludique exposition 'La sécurité alimentaire, comment y parvenir?', le jeune consommateur apprend beaucoup de choses sur la sécurité alimentaire. Le sujet est complexe, mais présenté de façon compréhensible. L'exposition est, en effet, conçue sur mesure pour le jeune consommateur. Les jeunes y rencontrent 'Bactiplast', 'Stonie' et 'Chemiblub' —les créatures effrayantes qui sont responsables des éventuelles contaminations des aliments!— et essaient de mener à bien un certain nombre de missions. En jouant, ils apprennent des choses à propos de ce sujet complexe.

Sont notamment abordés: 4 grands maillons de la chaîne alimentaire et la manière dont ils cherchent à atteindre la sécurité alimentaire, les instances officielles qui sont impliquées dans la sécurité de notre alimentation (de la fourche à la fourchette!), les risques liés aux aliments contaminés, la manière correcte de traiter et de conserver une denrée alimentaire, l'importance d'une bonne hygiène, d'une bonne information et du contrôle, et bien d'autres choses encore.

L'exposition est assortie d'un manuel dans lequel le sujet est approfondi. Les informations de base qu'il contient comportent trois séries de fiches: une série sur les produits qui composent le menu quotidien d'un jeune, une sur les principes généraux de la sécurité alimentaire (notions difficiles clairement expliquées) et quelques fiches sur des points de discussion spécifiques.

Où et quand?

A partir du 5 mai, l'exposition sera dressée dans la maison du «Wereld van Kina», le musée de la nature pour enfants et jeunes, Sint-Pietersplein 14 à Gand. Elle y restera jusqu'au 19 juillet, et déménagera ensuite pour la Foire agricole de Libramont.

Contact:

Sint-Pietersplein 14,
9000 Gent
tél. 09/244 73 73
fax 09/244 73 74
e-mail: kinahuis@gent.be

Stands d'alimentation, étals et cuisines occasionnelles

Manger un bout en vitesse à un stand au festival rock... L'école organise une vente de crêpes pour récolter de l'argent afin de rafraîchir les locaux... Et le club de basket local organise un grand barbecue pour ses membres. Mais savez-vous que toutes ces formes de vente de denrées alimentaires sont considérées comme «commerce ambulants» ?

Le commerce ambulants est la vente, l'offre en vue de la vente et l'exposition en vue de la vente de marchandises, lorsque cette activité est exercée par un commerçant en dehors des établissements mentionnés à la Banque-carrefour des entreprises, ou par toute autre personne en dehors de son domicile ou du siège d'une association. Cela peut être, par exemple, sur les marchés publics, sur la voie publique (ou sur des parkings, des kermesses, des marchés annuels, ...) ou au domicile du consommateur.



Les commerçants ambulants professionnels de denrées alimentaires, tels que les marchands ambulants des marchés, doivent disposer, dans le cadre de la sécurité alimentaire, d'une autorisation pour la fabrication, la mise sur le marché ou l'exportation de denrées alimentaires, délivrée par l'AFSCA, et d'une carte de marchand ambulants par personne occupée dans l'activité ambulante en question, délivrée par le SPF Economie, PME, Classes moyennes et Energie.

Les vendeurs occasionnels qui n'exercent qu'à titre exceptionnel une activité ambulante de vente de denrées alimentaires, ne doivent pas avoir cette autorisation de l'AFSCA,

ni une carte de marchand ambulants. Il s'agit, par exemple, d'associations qui organisent une vente annuelle de crêpes, des mouvements de jeunesse qui ont pour quelques jours un emplacement à une fête locale, des clubs sportifs qui organisent eux-mêmes un barbecue ou un souper aux moules, ...

Mais attention: pour la vente dans un but purement philanthropique de denrées alimentaires préemballées destinées à être consommées par le consommateur à son domicile, comme des crêpes préemballées, qu'elles soient ou non livrées à domicile, chaque membre de l'association qui participe à la vente doit avoir un agrément pour les manifestations philanthropiques, délivré par le SPF Economie, PME, Classes moyennes et Energie. S'il s'agit de denrées alimentaires consommées sur place, par exemple des hamburgers vendus dans une fête de quartier, l'association concernée doit seulement avoir l'autorisation de la commune.

De tels vendeurs occasionnels de denrées alimentaires doivent, en tout cas, satisfaire aux règles de base de l'hygiène générale des denrées alimentaires (AR 7/02/1997), et sont eux-mêmes responsables de la sécurité des produits qu'ils vendent. Ceci est également valable pour les mouvements de jeunesse qui cuisent eux-mêmes les aliments dans les camps. Cela signifie concrètement que pour ces emplacements mobiles ou temporaires:

- Toutes les mesures d'hygiène nécessaires doivent être prises afin d'éviter la contamination et l'altération des denrées alimentaires ainsi que la présence de vermine.
- Une bonne hygiène personnelle doit toujours être respectée et un équipement pour le lavage

et le séchage hygiéniques des mains doit être prévu. Lavez-vous donc les mains avant de toucher des denrées alimentaires et après avoir touché des denrées crues. Et évidemment après toute visite aux toilettes et après vous être mouché.

- Les surfaces qui entrent en contact avec les denrées alimentaires doivent être propres et faciles à nettoyer. Lavez les ustensiles utilisés et les plans de travail avec de l'eau aussi chaude que possible et du détergent. N'utilisez pas trop longtemps le même essuie-mains, le même essuie de vaisselle ou la même éponge. Par temps chaud surtout, de grandes quantités de bactéries nuisibles peuvent s'y développer.
- Il doit y avoir une adduction d'eau en quantité suffisante; pour le nettoyage des denrées alimentaires, il faut utiliser de l'eau potable.
- Evitez tout contact entre les denrées alimentaires crues et les plats préparés. Sinon, des micro-organismes peuvent facilement passer des denrées crues aux plats préparés.
- Les équipements nécessaires doivent être présents pour conserver et exposer les denrées à température adéquate. Pour les produits surgelés, cette température est de -18°C , pour les denrées réfrigérées, de 1 à 7°C et pour les produits tenus chauds, de 65°C . Par ailleurs, ne resurgez jamais un produit dégelé. En effet, il peut entre-temps s'être développé des micro-organismes nuisibles, qui ne seront pas toujours rendus inoffensifs par la nouvelle surgélation du produit.
- Un récipient doit être présent pour le stockage des déchets. Ceux-ci ne peuvent en aucun cas souiller les denrées alimentaires.

Vu le caractère unique de leur activité ambulante, les vendeurs occasionnels sont soumis à des règles moins sévères sur le plan de l'infrastructure et de l'administration, que les commerçants ambulants professionnels. Mais les conditions de température et d'hygiène précitées sont considérées comme le strict minimum.

Question du mois du point de contact

Amidon, amidon de froment, amidon modifié?

Pourquoi l'étiquette indique-t-elle tantôt «amidon» ou «amidon modifié», et tantôt «amidon de froment» ou «amidon de froment modifié»?

L'amidon (une des formes du grand groupe des hydrates de carbone) est l'un des principaux éléments constitutifs de notre alimentation, dans laquelle il se trouve présent en grandes quantités. Le pain, par exemple, contient en moyenne environ 45 % d'hydrates de carbone sous forme d'amidon; les pommes de terre sont également un produit amylicé (19 %), de même que les spaghettis, lesquels peuvent contenir (sous forme non cuite) jusqu'à 66 % d'amidon, alors que pour le riz décortiqué non cuit, ce pourcentage peut même atteindre 76,8 %. Comme vous pouvez le voir, il y a donc différentes sources d'amidon.

Pourquoi faisons-nous alors une distinction entre l'amidon et l'amidon de froment?

Certaines personnes présentent des réactions allergiques à une certaine substance appelée le gluten. Or, c'est précisément l'amidon de froment qui est en grande partie accompagné de ce gluten. C'est pourquoi le législateur impose de mentionner sur l'étiquette la présence dans l'une ou l'autre préparation ou produit, d'amidon de froment. Outre dans le froment (et l'épeautre), on peut aussi trouver du gluten dans l'orge, le seigle et l'avoine, mais dans une moindre mesure. L'utilisation d'amidon provenant de ces céréales est toutefois très limitée. Ces espèces et leur farine sont cependant utilisées dans des mélanges avec de la farine de blé pour fabriquer divers types de pain. Le riz et le maïs ne contiennent pas de gluten, et ce n'est pas non plus le cas de l'amidon issu des pommes de terre.

Et pourquoi ajoute-t-on alors parfois ce terme de «modifié»?

La modification de l'amidon est un procédé technologique destiné à faciliter la transformation de l'amidon. On peut, par exemple, traiter l'amidon de telle manière qu'il puisse lier des liquides froids à température ambiante. On peut modifier tous les types d'amidon, d'où également l'obligation de mentionner s'il provient du froment.

L'amidon modifié **n'est pas** un amidon qui provient des OGM, c'est à dire de plantes qui ont subi une manipulation ou une modification génétique.

Posters «La sécurité alimentaire: l'affaire de tous» disponibles sous forme d'affiches



En raison de la demande importante dont ils font l'objet, les posters «La sécurité alimentaire: l'affaire de tous», qui ont notamment été présentés à Kokerello et à Agribex, sont à présent également disponibles sous forme d'affiches. Dans une série de sept posters, on explique ce que le consommateur peut faire lui-même pour la sécurité de son alimentation.



Le premier poster montre ce qui doit retenir notre attention lorsque nous faisons nos courses. Dans le deuxième, on parle de la chaîne du froid. Avec le troisième, nous nous déplaçons dans la cuisine et parlons de propreté et d'hygiène. Ensuite, nous passons à table, où quelques conseils nous sont à nouveau donnés. Le cinquième poster donne quelques indications à respecter lorsque l'on emmène de la nourriture en voyage.



Le poster 6 est un aperçu de la responsabilité de tous les maillons de la chaîne alimentaire, de la fourche à la fourchette, et du rôle tenu par les pouvoirs publics à ce sujet.



Enfin, dans le septième poster, on peut rechercher sept fautes contre l'hygiène dans la cuisine.



Posters «La sécurité alimentaire: l'affaire de tous», série de 7 affiches en format A2, en quadrichromie. A recevoir sur demande auprès de l'Agence alimentaire (adresse: voir colophon).

Ces posters sont également disponibles en format PDF sur notre site internet www.afsca.be.



Le temps est venu d'un nouveau départ ...

Un coup d'œil sur les Fêtes de printemps

L'automne s'est envolé, tout comme l'hiver, d'ailleurs. Partout, on voit apparaître des bourgeons sur les arbres, et dans la forêt les animaux ont commencé le nettoyage. Car après la froidure de l'hiver, une gadoue grise de feuilles pourries apparaît sous la neige et la glace fondues. Et lorsque le printemps est arrivé et qu'on célèbre la Fête du printemps, tout cela doit avoir disparu, afin que les fleurs puissent refleurir...

La Fête du printemps—encore appelée Ostara, Eostra ou Eastre, d'après le nom de la déesse anglo-saxonne—est née des fêtes agricoles où étaient accomplies toutes sortes d'opérations destinées à stimuler la germination des semences. Au printemps, on sème, le plus souvent, mais on ne voit pas encore émerger grand-chose du sol. La nouvelle vie germe sous la surface, en cachette. La vie dans l'œuf—le symbole par excellence de la fécondité—se développe également de cette manière (voir à ce sujet le numéro de mai 2003: la symbolique des oeufs).

A la Fête du printemps, on célèbre aussi la victoire de la lumière et du bien sur l'obscurité et le mal de l'hiver, et par-là même, la renaissance de la nature. Dans nos contrées, la fête chrétienne de Pâques, qui commémore la résurrection du Christ, a non seulement ses racines dans d'anciennes fêtes de renaissance et de fécondité, mais elle a même pris graduellement la place de la Fête du printemps. Il existe néanmoins des sociétés à l'origine philosophique et/ou spirituelle qui remettent l'accent sur la signification première.

Mais dans d'autres cultures aussi, le printemps est fêté comme il se doit. Teng Chich, le festival chinois des lanternes, indique le début du printemps, et dans la fête hindoustannique de Holi, on fête par des feux de joie le triomphe du bon prince Prahlad sur la méchante princesse Holika. Saviez-vous, par ailleurs, que le Nouvel-An hindou coïncide avec le printemps?

Dans le monde entier, les Juifs célèbrent en mars la fête du Pourim, et en Thaïlande, les bouddhistes saluent le mois de mai tout entier par des guirlandes de fleurs de lotus, qui symbolisent la pureté et la vérité...

Au niveau mondial, le retour du printemps est probablement encore annoncé d'autres manières. Pour des motifs religieux et philosophiques.

Mais regardez: l'été frappe déjà à la porte ...