

Voilà l'été!
(voir pages 6, 7 et 8)



bulletin

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

Juillet 2003

Actualité

Non-vaccination

Dossier

Les contrôles frontaliers
Autocontrôle, traçabilité et
notification obligatoire

Faits et chiffres

Résidus d'antibiotiques

Sachez ce que vous mangez

Barbecue

Recette

Gaspatcho

Éditeur responsable

Piet Vanthemsche

WTC Tour III — 21^{ème} étage

Avenue 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@afsca.be

ou une lettre à l'AFSCA,

WTC III — 21^{ème} étage,

Avenue 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,

Anne Malliet, An Sevenants, Ariane Van Der

Stappen, Steve Warson, Yves Vanden Bosch,

Ward Goossens, Philippe Crahay, Benoit

Delmotte, 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



L'Agence alimentaire

Actualité

Le Comité consultatif de l'AFSCA met en question la politique de non-vaccination

La peste aviaire est à présent pratiquement endiguée, et les opérations de repeuplement des exploitations avicoles peuvent commencer. Mais l'épidémie a coûté du sang, de la sueur et des larmes. Plus de 3 millions de volailles ont dû être mises à mort et détruites (plus encore plusieurs millions de poussins d'un jour et d'œufs à couvrir, en conséquence de l'interdiction de transport). Le coût direct total de l'opération avoisine les 20 millions d'euros (sans tenir compte du dommage économique subi par le secteur).

En Europe, une politique de non-vaccination est applicable aux zoonoses telles que la fièvre aphteuse, la peste porcine et la peste aviaire; en effet, l'isolation du virus par les assainissements est pratiquement la seule manière d'empêcher la propagation de l'épidémie. Une exception a cependant été faite pour les espèces rares dans les parcs zoologiques, où une vaccination ciblée contre la peste aviaire a été autorisée en cas de nécessité avérée.

De plus en plus fréquemment, toutefois, se pose la question de savoir si cette politique d'assainissement—la mise à mort et la destruction de grands nombres d'animaux—est acceptable sur le plan social et éthique (en raison notamment des énormes conséquences économiques et de la souffrance humaine qu'elle entraîne), et si la politique de non-vaccination ne doit pas être revue.

Au sein du Comité consultatif de l'Agence alimentaire, une discussion, de concert avec le SPF Santé publique, est menée pour l'instant sur la question de savoir si une politique de vaccination est ou n'est pas souhaitable, voire réalisable. Le Comité consultatif, comme son nom l'indique, est un organe consultatif composé de représentants des consommateurs, des secteurs actifs dans la chaîne alimentaire et des autorités.

La discussion est axée sur trois «catégories»:

- une vaccination ciblée d'espèces rares ou protégées dans les jardins ou parcs zoologiques;
- la vaccination des poules chez les particuliers à proximité des foyers d'influenza aviaire;



- une vaccination générale ou ciblée dans les exploitations avicoles professionnelles.

Dans tous les cas, on pèse les arguments pour et contre, et le Comité consultatif émettra un avis cette année encore. Nous vous tiendrons au courant.

Les contrôles vétérinaires des marchandises importées dans les postes d'inspection frontaliers (PIF) belges

On prétend parfois que seuls les produits et producteurs belges sont sévèrement contrôlés mais que les produits provenant de l'étranger passent la frontière et pénètrent dans notre pays sans le moindre contrôle ou la moindre inspection. Ce n'est évidemment pas le cas, quoiqu'on doive faire une distinction entre les produits provenant d'autres Etats membres de la CE et les produits venant de pays hors Europe. Dans le présent article, nous examinerons comment sont organisés ces contrôles pour les produits d'origine animale.



Le 1^{er} janvier 1993, les contrôles vétérinaires aux frontières entre les Etats membres de l'Union Européenne ont été levés par la mise en place définitive du marché unique: la libre circulation des biens, des personnes et des services entre les Etats membres de l'UE. Les contrôles des échanges commerciaux entre les Etats membres n'avaient plus lieu aux frontières «intérieures» ou sur les lieux de destination, mais sur les lieux de départ. Ce changement a aussi eu son incidence sur l'organisation des contrôles des marchandises importées dans l'UE en provenance d'Etats non membres de l'UE, ou pays tiers: depuis lors, ces contrôles ne sont plus effectués aux frontières «intérieures», qui ont été abolies, mais aux frontières extérieures de l'UE.

Les produits qui sont soumis au contrôle vétérinaire ont été fixés par la décision 2002/349/CE de la Commission.

Un contrôle vétérinaire se déroule en suivant les étapes suivantes:

- a) un **contrôle des documents**. La plupart des produits animaux et des espèces animales doivent être accompagnés d'un certificat vétérinaire sanitaire ou de salubrité. Ce document doit être délivré (signé) par un vétérinaire officiel, l'équivalent des vétérinaires de l'AFSCA.
- b) un **contrôle de conformité**. Celui-ci consiste à vérifier la conformité entre l'identité de l'envoi telle qu'elle figure dans les documents vétérinaires d'accompagnement et l'envoi lui-même.

Pour les animaux, on peut à cet effet faire usage de marques auriculaires (bovins et porcs), de micropuces (autruches et chiens), d'un passeport avec signalement (éventuellement aussi une photo) (chevaux).

Pour les produits, le certificat doit comprendre notamment la description du produit, éventuellement le numéro de lot, les numéros d'agrément des entreprises de production et le poids, toutes les données qu'on retrouve également sur l'emballage.

Pour les produits on peut aussi travailler avec le numéro de conteneur et les numéros de cachet, qui figurent sur le certificat ou la déclaration.

- c) un **contrôle physique ou matériel**: l'animal ou le produit est

examiné lui-même, parfois avec prélèvement pour analyse en laboratoire

Pour les grands animaux (bovins, chevaux, ...) un examen clinique individuel est effectué, chez les petits animaux cet examen se limite généralement à une inspection visuelle (oiseaux, poissons) ou à un examen clinique aléatoire sur quelques individus de l'envoi (chiens, chats).

Chez les animaux dangereux (animaux sauvages, serpents venimeux, ...), on effectuera surtout une bonne inspection visuelle; si un examen clinique s'impose, l'importateur doit veiller à une manipulation et à une préparation experte et sûre. Les animaux morts sont envoyés au laboratoire pour examen.

Chez de nombreuses espèces animales, certaines analyses doivent être effectuées dans le pays tiers de provenance avant le départ, et le résultat de l'analyse doit être joint au certificat (par ex. sérologie pour l'anémie infectieuse chez les chevaux).

Pour les produits, le contrôle est non seulement visuel mais organoleptique: on vérifie notamment l'odeur, la température, la consistance, on pratique une incision, on procède au dégel ou à un essai de cuisson, ... sur des parties d'un envoi.

Des prélèvements pour analyse au laboratoire, notamment bactériologie (Salmonella), microscopie (protéines de mammifères), analyse chimique (résidus et contaminants) peuvent toujours avoir lieu

de façon aléatoire. Certaines analyses sont réalisées de façon systématique, telles que PCB et contamination croisée avec des protéines de mammifères dans la farine de poisson. Parfois, on doit instaurer temporairement un échantillonnage systématique pour une analyse donnée, après qu'un envoi antérieur similaire provenant d'un pays ou d'une entreprise déterminé(e) ait donné un résultat défavorable (décision du vétérinaire de contrôle) ou si des résultats défavorables sont obtenus dans plusieurs PIF de différents Etats membres sur des produits déterminés venant d'un pays donné (**mesure de sauvegarde** prise par le Commission de l'UE et exécutée dans tous les Etats membres).

Dans ces cas-là, l'envoi ne peut pas quitter le PIF (être mis en circulation) avant que les résultats ne soient connus et se révèlent favorables.

Lors de l'importation d'animaux vivants, il va de soi que l'on vérifie si toutes les dispositions de la régle-

mentation relative au bien-être des animaux sont bien respectées. Dans le cas du transport aérien, il faut également respecter les règles fixées par l'IATA (l'Association du Transport Aérien International), règles imposant le respect des dimensions minimales (en fonction de l'espèce animale) ainsi que d'autres paramètres pour les cages (matériaux, éclairage, aération, abreuvoirs et mangeoires, nombre maximum d'animaux, ...)

Les contrôles des documents, de conformité et physiques doivent **toujours** être effectués chez les animaux.

Pour les produits, le contrôle physique ou matériel n'est pas obligatoire dans des circonstances normales (pas de résultats antérieurs défavorables, pas de mesure de sauvegarde), sous certaines conditions (décision de la Commission 94/360/CE—on parle alors de **contrôles matériels réduits**) à savoir lorsque:

- une liste de pays tiers a été fixée au niveau de l'UE: une liste positive de pays tiers qui peuvent envoyer un produit donné vers l'UE;

- une liste d'entreprises a été établie au niveau de l'UE: une liste positive d'entreprises de production qui ont été contrôlées et approuvées par la Commission (qui appliquent des contrôles et des méthodes de production équivalentes à celles d'entreprises similaires dans l'UE);
- un certificat sanitaire / de salubrité a été fixé par décision de la Commission pour un produit donné provenant d'un pays donné.

La décision précitée fixe par produit une fréquence minimum et une fréquence maximum pour le contrôle matériel.

Les contrôles réduits sont en particulier appliqués aux produits de pays tiers avec lesquels la Commission de l'UE a conclu et mis en œuvre un accord équivalent à propos de ces produits, comme par exemple avec la Nouvelle-Zélande.

Lorsque les contrôles vétérinaires sont achevés, le vétérinaire de contrôle remplit ou complète un **document de passage** de la frontière, si les résultats des contrôles sont favorables. L'envoi peut alors être mis librement en circulation, les services de douane peuvent procéder à son dédouanement.

Voilà donc dans les grandes lignes le contrôle vétérinaire effectué à l'importation en provenance de pays tiers; des informations détaillées ou une visite dans tous les sens du contrôle vétérinaire à l'importation nous permettrait de remplir encore pas mal de «bulletins», mais la place impartie est nécessairement limitée. Et nous n'avons pas encore parlé des fruits et légumes et des aliments pour animaux.

Il y a donc encore de la matière pour les prochains numéros, promis !

Les Postes d'Inspection frontaliers

Les postes d'inspection frontaliers ou PIF belges agréés pour les contrôles vétérinaires sont les suivants:

Lieu	Type	Agrément	Envois/2002	Tonnage/2002
Anvers	port	HC + NHC	11.241	207.247
Gand	port	NHC	93	99.112
Ostende	aéroport	HC	2015	12.768
	port	LA	85	(n/a)
		HC	(agr. 2003) (*)	(agr. 2003) (*)
Liège	aéroport	HC	1463	5200
Charleroi	aéroport	HC	0	0
Zaventem	aéroport	HC + NHC	3032	3845 (*)
		LA	2056	(n/a)
Zeebrugge	port	HC + NHC	6673	203.730

HC = destiné à la consommation humaine, NHC = non destiné à la consommation humaine
LA = animaux vivants

(*) Le port d'Anvers n'est agréé comme PIF qu'en 2003

(*) Pour NHC, les quantités varient de quelques grammes jusqu'à quelques tonnes.

Autocontrôle, traçabilité et notification obligatoire

Les crises alimentaires (ESB, dioxine, salmonelles...) qui se sont multipliées ces dernières années et la perte de confiance des consommateurs ont bien démontré la nécessité de renforcer les contrôles d'une manière générale mais aussi d'impliquer davantage les opérateurs dans le contrôle des produits dont ils ont en charge la gestion: ce sont eux qui sont, en effet, responsables de la sécurité de leurs produits.

La mise en place de systèmes d'autocontrôle fiables et validés dans les entreprises, obligatoire et couvrant l'ensemble de la chaîne alimentaire, est une des priorités de l'AFSCA depuis sa création.

C'est pourquoi l'agence a rédigé un projet d'Arrêté relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire, qui sera publié prochainement.

En toute transparence Une grande transparence à l'égard des services de contrôle officiels est indispensable. Tous les opérateurs de la chaîne seront dorénavant recensés (agréés, autorisés, enregistrés...) et dans l'obligation de notifier à l'Agence alimentaire sans délai toute information sur des faits dont ils auraient connaissance (résultats d'analyse par exemple...) susceptibles de mettre en péril la sécurité de la chaîne alimentaire. Cela s'applique également aux laboratoires et aux organismes certificateurs.

Retracer les produits En cas de problème sur l'un des maillons de la chaîne, les menaces de contamination peuvent prendre des proportions inquiétantes, susceptibles d'affecter des populations importantes. C'est pourquoi, il sera exigé à l'avenir d'instaurer un système de traçabilité des produits de manière à organiser rapidement le rappel des produits en cas de nécessité et, le cas échéant, à retrouver la source de contamination.

Encourager les initiatives sur base volontaire Les secteurs alimentaires prennent déjà des initiatives sur base volontaire. L'élaboration de guides par secteur et de systèmes d'autocontrôle pour ce qui concerne la qualité et l'étiquetage est vivement encouragé.

D'un point de vue pratique La validation d'un système d'autocontrôle au sein d'une entreprise sera effectuée soit par l'AFSCA, soit par un organisme certificateur accrédité et agréé par l'AFSCA.

Etant donné que les entreprises qui disposeront d'un système de contrôle validé présenteront moins de risques, l'AFSCA intensifiera ses efforts auprès des autres entreprises n'ayant pas de dispositions en la matière.

Ceci aura des répercussions sur la contribution des firmes au financement de l'Agence (les entreprises qui disposent d'un système de contrôle payeront moins).

Au niveau législatif L'Arrêté prévoit que les dispositions relatives à l'autocontrôle et à la traçabilité seront d'application à partir du 1^{er} janvier 2005 (conformément aux dispositions internationales) tandis que la notification obligatoire sera déjà d'application un mois après la publication de cet arrêté (très probablement dans le courant de cet été).

Résidus d'antibiotiques dans des produits animaux: un aperçu

Suite à la résistance croissante aux antibiotiques, on porte de plus en plus d'attention à une application correcte et plus ciblée de ces médicaments à action antibactérienne, et ce, aussi bien en médecine humaine que vétérinaire. En vue de la sécurité alimentaire, le contrôle de la présence de résidus de ces produits constitue une importante tâche de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

En médecine vétérinaire et plus spécifiquement chez les animaux producteurs d'aliments, les antibiotiques peuvent être utilisés d'une part comme additif dans les aliments des animaux et d'autre part comme traitement d'infections bactériennes ou en prévention d'une infection bactérienne. En tant qu'additif dans les aliments pour animaux, il n'y a plus que 4 antibiotiques autorisés, dont aucun ne peut être utilisé en médecine humaine. Il s'agit du flavophospholipol, de l'avilamycine, de la salinomycine-Na et du monensin-Na.

En raison de l'utilisation et/ou de l'abus d'antibiotiques chez les animaux producteurs d'aliments, il est possible que des résidus en parviennent dans notre alimentation. Afin de préserver la santé publique, des «limites maximales de résidus» (MRL) sont fixées sur base d'études

toxicologiques dans un règlement (2377/CE). C'est la quantité maximale que l'on peut retrouver dans ce qu'on appelle les tissus cibles: lait, œufs, viande, foie, rein, peau ou graisse. Une valeur MRL n'est pas toujours déterminée pour chacun de ces tissus cibles. Par exemple: pour les sulfamides, on n'a pas fixé de valeur MRL pour les œufs. Dans la pratique, cela signifie que l'on ne peut pas du tout y retrouver de ces antibiotiques. Leur administration aux poules pondeuses est donc interdite!

Afin de faire en sorte qu'après l'administration des antibiotiques, la quantité de résidus tombe en dessous de cette valeur MRL, l'éleveur doit, sur indication du médecin vétérinaire, attendre un certain temps avant de faire abattre l'animal ou avant de mettre en vente le lait ou les œufs des animaux traités en vue de leur consommation; c'est ce qu'on appelle le **délai d'attente**.

Il va de soi que des contrôles sont nécessaires à cet égard. Le nombre minimum de contrôles est basé sur le nombre d'abattages, sur la quantité de lait, d'œufs, de miel... produits dans notre pays.

L'Agence alimentaire fédérale ne se limite pas uniquement à constater les dépassements de la MRL, mais elle mène également une enquête dans l'exploitation agricole afin d'y déceler la cause de ces dépassements. Ainsi, une analyse des sites d'injection et une enquête à l'exploitation ont permis de constater que les délais d'attente imposés pour certains antibiotiques étaient insuffisants. Cette information a été transmise au Service public fédéral Santé publique, Sécurité de la Chaîne

Le contrôle des résidus d'antibiotiques

Aperçu des échantillonnages et du nombre de résultats positifs de 1998 à 2002 y compris

	1998			1999			2000			2001			2002		
	Echant.	Positif	% positif	Echant.	Positif	% positif	Echant.	Positif	% positif	Echant.	Positif	% positif	Echant.	Positif	% positif
Bovins	8406	447	5.3	6309	241	3.8	6829	233	3.4	6033	162	2.7	5994	153	2.6
Porcs	8692	142	1.6	10161	62	0.6	14168	55	0.4	9132	43	0.5	8736	39	0.4
Ovins	38	2	5.3	46	1	2.2	33	0	0	30	0	0	30	0	0
Chevaux	168	11	6.5	117	0	0	110	6	5.5	102	8	7.8	66	4	6.1
Volailles	450	13	2.9	461	26	5.6	673	20	3	542	19	3.5	506	0	0
Aquaculture	99	5	5.1	108	0	0	177	3	1.7	89	0	0	62	0	0
Lait	1801	9	0.5	1625	21	1.3	1620	4	0.2	1271	4	0.3	1261	3	0.2
Œufs	249	3	1.2	296	4	1.4	292	2	0.7	284	8	2.8	283	0	0
Lapins	30	0	0	30	1	3.3	30	0	0	30	2	6.7	31	0	0
Miel	23	0	0	15	0	0	27	0	0	30	0	0	30	0	0
Total	19956	632	3.2	19168	356	1.9	23959	323	1.3	17543	246	1.4	16999	199	1.2

L'échantillonnage se fait souvent dans les abattoirs



Voici l'été, la saison des barbecues!

C'est l'été! Et lorsque le temps le permet, nous aimons sortir dans le jardin pour un bon barbecue. Simplement griller de la viande ou du poisson au-dessus d'un feu. Ou bien, de façon plus «professionnelle», sur un barbecue équipé de tous ses accessoires.

Mais pour faire un barbecue sans danger pour la santé, il faut prendre en compte un certain nombre de choses. En effet, le barbecue comporte des risques pour la santé si on ne le fait pas «dans les règles»...

Deux dangers peuvent apparaître lorsqu'on fait un barbecue. Tous deux sont liés à la qualité du processus de conservation et de préparation: il y a, d'une part, la **toxi-infection alimentaire**, et d'autre part la **formation de substances indésirables** en cours de cuisson. Ces dangers ne se limitent d'ailleurs pas au barbecue, mais ils vous guettent aussi dans votre cuisine si vous ne faites pas attention.

Toxi-infection alimentaire

Celle-ci est provoquée par la présence de germes dans les aliments, et éventuellement de substances toxiques formées par ces germes (toxines).

Ces germes peuvent se trouver dans les aliments suite à une contamination de l'animal alors qu'il était encore en vie. Mais la cause peut également en être un manque d'hygiène pendant la préparation, ou bien l'utilisation d'ustensiles de cuisine sales.

En particulier s'il se passe trop de temps entre la préparation et le repas proprement dit, et si en plus, la conservation (réfrigération) laisse à désirer, les germes disposent du temps nécessaire pour se multiplier et éventuellement former des toxines.

Substances indésirables

En soi, la grillade est un mode de préparation très sain, car il y a peu de graisse ajoutée. La condition est toutefois d'éviter la formation de **benzopyrènes**, c'est à dire de ces composants qui se forment lorsqu'une substance organique se carbonise. Ces substances se libèrent lorsque de l'huile et de la graisse tombent dans les flammes. La responsable de ce processus est la très grande chaleur qui se dégage alors. A doses élevées, les benzopyrènes sont cancérogènes. Le petit encadré ci-contre donne quelques conseils pour diminuer la formation de benzopyrènes

Le barbecue est un phénomène convivial et social qui dure souvent tout un après-midi. Et si vous respectez les conseils, vous pouvez en plus en faire quelque chose de sain. Bon appétit!

Barbecue «selon les règles»...

Quelques conseils pour diminuer la formation de benzopyrènes:

- Gardez une distance suffisante entre les aliments et le feu. Placez la grille suffisamment haut.
- N'utilisez pas trop d'huile.
- Evitez l'utilisation de bois sale, traité, peint ou résineux.
- Utilisez du charbon de bois «épuré», qui contient moins de benzopyrènes. Cette appellation est légalement définie et se trouve mentionnée sur l'emballage.
- Ne grillez jamais dans les flammes! Les substances cancérogènes se forment surtout lorsque l'aliment entre directement en contact avec la flamme ou avec un objet chauffé directement et porté à haute température. Il est conseillé d'attendre que le charbon de bois soit recouvert d'une fine couche de cendres (20 à 30 minutes après avoir allumé le barbecue). Vous pouvez éteindre les flammes qui se rallument en vaporisant de l'eau dessus ou en les saupoudrant d'un peu de sable.
- Ne grillez pas trop souvent des aliments fumés, car ils peuvent déjà contenir une certaine dose de benzopyrènes.
- Il est conseillé de débarrasser autant que possible la viande de sa graisse.
- On peut envelopper les aliments gras dans une feuille d'aluminium ou bien les mettre dans un petit plat en alu dont le fond est percé de trous spécialement conçus pour recueillir la graisse fondue. Par les trous, l'aliment est quand même imprégné de l'arôme typique du charbon de bois.

Question du mois du Point de contact

Vous voyagez en voiture? (La sécurité alimentaire en vacances)

Ça y est, une fois de plus: ce sont bientôt les vacances! En voyage en Belgique ou à l'étranger? Très bien, mais sans être malade, de préférence. Etre malade en vacances, c'est bien sûr la dernière chose que nous souhaitons. Pourtant, cela arrive parfois pendant un séjour en vacances. Par exemple parce qu'on mange quelque chose «qui ne convient pas» ou qu'on n'a pas pris la précaution de bien conserver les aliments – alors qu'il fait chaud.

Vous voyagez en voiture? En emportant un casse-croûte préparé à la maison avant de partir? Bien, mais alors prenez quelques précautions d'usage. Certes, cela dépend en grande partie de la durée du trajet. Cependant, notre préoccupation principale reste de limiter autant que possible la multiplication des bactéries, et d'éviter ainsi la dégradation des aliments. Voici quelques conseils pour le jour où vous emmenez un pique-nique en voyage:

- le transport de denrées alimentaires en boîte ou en tétrabriques a la préférence vu leur assez longue durée de conservation et la stérilité de l'emballage;
 - évitez de transporter des produits alimentaires frais. Avez-vous vraiment besoin d'emmener de la viande hachée ou du chocolat dans le midi de la France?
 - songez-y: certains médicaments doivent être conservés à basse température!
 - n'exposez jamais directement des denrées alimentaires à la lumière du soleil (lunette arrière de la voiture...), mais utilisez le coffre;
 - vous disposez d'un espace de réfrigération dans la voiture (frigo-box ou petit frigo)? Placez les produits frais et déjà réfrigérés dans le fond de la cellule réfrigérante. Si vous utilisez des éléments réfrigérants (généralement remplis d'un liquide bleu), placez également les denrées alimentaires dans le fond, et les éléments au-dessus. Attention! Plus vous transportez d'aliments, plus vous aurez besoins d'éléments réfrigérants pour garantir une réfrigération optimale durant le voyage;
 - respectez les dates de durabilité des produits frais. Les emballages ouverts sont à conserver au maximum 2 jours, et même 1 seul jour si vous faites un long trajet;
 - contrôlez vos denrées alimentaires une fois arrivé à destination. Jetez-les sans hésiter si vous avez le moindre doute quant à leur état de fraîcheur;
 - évitez autant que possible d'ouvrir le frigo ou le box durant le voyage.
- Prêter attention à l'alimentation et aux aliments demeure important en vacances. Mangez sainement et conservez convenablement vos aliments. La négligence peut avoir des conséquences désagréables. Mais en faisant un peu attention, vous pouvez éviter bien des désagréments...

Nouveau site web pour l'AFSCA

Nous vous l'annoncions déjà dans le numéro précédent, et après un peu de retard, le voici finalement: notre nouveau site web sera opérationnel le 22 juillet. Il est conçu comme un site «portail» où, outre des **informations générales** (communiqués de presse, publications, infos sur l'agence alimentaire), vous trouverez une partie spécialement orientée vers le **consommateur** et une partie qui est plutôt destinée aux **professionnels des secteurs de l'alimentation**. Les **consommateurs** y trouvent des réponses à beaucoup de questions sur la sécurité alimentaire, les **professionnels** y trouveront de plus amples informations techniques ainsi que la réglementation. Vous ne devez naturellement pas vous sentir limités



par cette distinction consommateurs / professionnels et pouvez tranquillement consulter le site dans sa totalité. Un moteur de recherche vous permet de trouver rapidement ce que vous recherchez, et vous pouvez bien entendu toujours avoir accès au point de contact via le site web afin d'y déposer vos questions ou réclamations. Le site est en évolution permanente. Jetez-y un petit coup d'œil et faites-nous savoir ce que vous en pensez!

www.afsca.be

L'Agence Alimentaire est présente à la Foire agricole de Libramont du 26 au 28 juillet 2003

Avec ses 150.000 visiteurs, la Foire agricole de Libramont est un des plus importants événements de l'été. La foire ne s'adresse pas uniquement au monde agricole mais également au grand-public (représentant, l'an passé, plus de 50% des visiteurs).

Cette année, la foire a lieu du vendredi 26 au lundi 28 juillet. Dans l'«Espace Grande Distribution», le secteur distribution retient particulièrement l'attention.

Là, seront présents la Fédération du secteur distribution (FEDIS) ainsi que les principaux représentants du secteur. L'Agence alimentaire a également un stand dans cet «Espace Grande Distribution», situé tout près du grand hall central.

A côté d'une information générale concernant l'Agence, nous développerons entre autre le contrôle frontalier ainsi que l'autocontrôle des produits de la ferme.

Les collaborateurs de l'Agence seront présents afin de pouvoir répondre à vos questions, tant techniques que d'ordre général. Le point de contact de l'Agence à qui vous pouvez poser vos questions en matière de sécurité alimentaire y sera également présent.

La Foire de Libramont est avant tout un événement festif accompagné de maintes démonstrations, de concours d'animaux et plus encore. Une visite en vaut la peine!

Info: www.foirelibramont.com

Recette

Gaspacho

L'été est la saison par excellence des légumes verts. Le bon moment, donc, pour manger un peu plus de légumes crus : au barbecue, en salade, ou comme mets proprement dit. L'un des plats de légumes les plus connus est le gaspacho (ou gazpacho), un potage aux tomates qui nous vient d'Espagne, et que l'on sert non pas chaud, mais glacé. Il existe plusieurs variantes, nous vous présenterons ici l'une d'elles. La préparation est simple et rapide, mais il faut compter quelques heures au frigo pour qu'il soit bien frais.



Ingrédients pour 4 personnes

4 grosses tomates, 3 gousses d'ail, 2 petits poivrons (un rouge et un vert), 1 oignon, deux tranches de pain blanc, 1 petit concombre, quelques branches de basilic frais, 5 cl d'huile d'olive, 5 cl de vinaigre de vin, un demi-litre d'eau (ou plus), poivre et sel.

Au travail Lavez d'abord tous les légumes à fond. Pelez les tomates (pour y parvenir facilement, plongez-les d'abord 1 minute dans l'eau bouillante) et coupez-les en petits morceaux. Epépinez les poivrons et coupez-les en lamelles. Hachez finement l'oignon. Pelez le concombre et coupez-le en lamelles. Emiettez le pain à la main.

Gardez quelques lamelles de poivron et de concombre séparément pour la décoration. Mettez le reste avec les morceaux de tomate, l'oignon haché et les miettes de pain dans un mixer, ajoutez-y un

peu d'eau et mixez le tout finement (vous pouvez également le faire avec un petit mixer à main, dans un plat profond). Ajoutez l'huile d'olive, ainsi que le vinaigre de vin selon goût. Ajoutez-y de l'eau jusqu'à obtenir un mélange assez fluide (en effet, le gaspacho est un potage, et non une bouillie). Salez et poivrez à volonté.

Vous pouvez servir le gaspacho tel quel ou, si vous préférez obtenir un mélange velouté, sans les pépins de tomates et de concombres, vous pouvez le passer au tamis. Mettez-le deux heures au frigo, de façon que le potage soit bien frais.

A table Versez le gaspacho refroidi dans 4 assiettes profondes et agrémentez-le des lamelles de concombre et de poivron mises de côté. Saupoudrez-le de basilic découpé finement. Mettez un glaçon dans chaque assiette afin de garder le potage frais. Un délice comme entrée ou—en effet—comme potage!