



Des huîtres! (p. 10)

actualité

Anémie infectieuse équine

faits et chiffres

Les dates de péremption

dossier

Le rôle de l'AFSCA sur le plan international

sachez ce que vous mangez

Des huîtres!

actualité

l'afsca sur le front de l'anémie infectieuse équine

L'Anémie infectieuse équine (AEI) est une maladie virale du cheval qui peut se manifester par une altération chronique de l'état général, accompagnée d'une fièvre intermittente. Les espèces sensibles sont les chevaux, les mules et les ânes. Si cette maladie s'avère très grave pour les équidés (aucun traitement n'est actuellement possible), elle ne présente aucun danger pour l'homme et les autres espèces animales.

Également en Belgique

Diagnostiquée pour la première fois en Belgique cette année, l'anémie infectieuse équine a été identifiée dans 7 foyers. Tous les chevaux infectés étaient originaires de Roumanie.

Comme le prévoit la législation, les animaux infectés ont dû être euthanasiés et les 7 exploitations concernées soumises à des mesures d'interdiction de mouvements ainsi qu'à un suivi sérologique des autres chevaux. Les mesures ont été levées dans toutes les exploitations après que l'absence d'infection ait été confirmée 3 mois après l'élimination de l'animal infecté.

A la suite des premiers cas diagnostiqués, l'AFSCA a mis en place une vaste enquête visant à identifier et tester les chevaux originaires de Roumanie et introduits en Belgique en 2007, 2008 et 2009.

2085 chevaux roumains ont été introduits en Belgique durant cette période dont la grande majorité a quitté la Belgique. Les chevaux encore présents sur notre territoire sont encore en cours de testage.

La traçabilité de ces animaux introduits est parfois difficile et une collaboration étroite avec les vétérinaires et les propriétaires est indispensable. Une vigilance particulière reste de mise car certains de ces chevaux peuvent être infectés par l'anémie infectieuse équine.

Bien que les exigences sanitaires relatives aux échanges de chevaux depuis la Roumanie aient été renforcées, le problème n'est pas encore résolu car certains acteurs de la filière tentent de contourner les nouvelles règles. En effet, l'Allemagne a récemment identifié 2 lots de chevaux qui avaient été introduits illégalement de Roumanie, dont certains étaient infectés par l'anémie infectieuse équine. La plus grande prudence est donc de rigueur.

Suite page suivante ➔



Éditeur responsable

Gil Houins, CA-Botanique
Food safety Center, 8^{ème} étage
Boulevard du Jardin botanique 55, 1000 Bruxelles

Abonnements

Le bulletin de l'AFSCA est distribué gratuitement.
Surfez www.afsca.be - publications - bulletin.

Ont contribué à ce numéro

Léonard Bosschaert, Lieve Busschots, Pierre Cassart, Paul Coosemans, Benoît Delmotte, Nathalie Deltour, Herman Diricks, Jan Germonpré (rédaction finale et lay-out), Yasmine Ghafir, Gil Houins, Grégory Renier, Jurgen Van Der Mijnsbrugge.
Imprimé à l'imprimerie de l'AFSCA.

Copyrights

Les articles peuvent être repris en mentionnant la source. Pour la reprise d'images: veuillez nous contacter. Vos réactions sont les bienvenues au service Communication (adresse ci-contre).
www.afsca.be
info@afsca.be



Mesures temporaires

Afin de faciliter la lutte contre cette maladie, un nouvel arrêté ministériel portant des mesures temporaires de lutte contre l'anémie infectieuse des équidés a été publié le 27 octobre 2010. Cet arrêté ministériel fixe entre autres :

- les mesures à mettre en place en cas de suspicion de la maladie dans une exploitation : l'isolement des animaux suspects, la confirmation de l'infection, l'interdiction de mouvements des animaux suspects
- les mesures à mettre en place en cas de confirmation de la maladie dans une exploitation, notamment l'euthanasie des animaux infectés, l'isolement de tous les équidés de l'exploitation et l'interdiction des entrées et sorties d'équidés de l'exploitation
- les exigences pour permettre la levée des mesures en cas de suspicion ou de confirmation de la maladie dans une exploitation
- les mesures d'isolement et d'analyse des chevaux en provenance de Roumanie introduits en Belgique.

On le voit, si actuellement la Belgique ne déplore « que » 7 foyers, la plus grande vigilance est de rigueur. Certes, les mesures prises apparaissent parfois comme contraignantes mais c'est hélas le prix à payer pour éviter une propagation de la maladie qui s'avérerait dramatique pour tous les acteurs du monde équestre et notre cheptel chevalin.

Un dossier complet sur l'anémie infectieuse équine est disponible sur le site de l'Agence alimentaire : www.afsca.be > Secteurs professionnels > Production animale > Santé animale > Maladies animale > Anémie infectieuse des équidés.

les dates de péremption

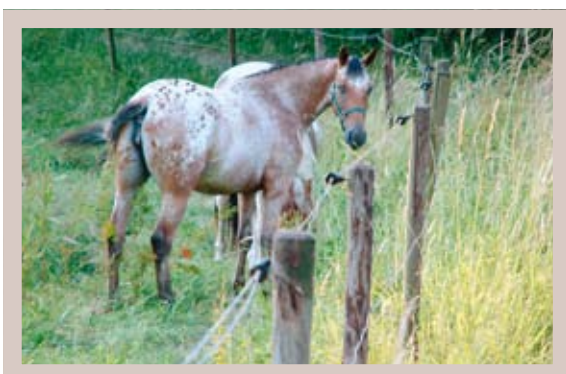
Jusqu'à quelle date peut-on consommer un aliment ? Lisez toujours la date qui figure sur l'étiquette ! Mais que signifie-t-elle ? Entre à consommer jusqu'au... et à consommer de préférence avant le..., il y a une différence !

DDM & DLC : faites la distinction!

Tout le monde a déjà entendu parlé de « date de péremption » ou de « date de conservation » mais peut être pas de la « date de limite de consommation » et certainement moins de la « date de durabilité minimale ». Au fond, peu importe la dénomination juridique, l'important est d'en comprendre la portée.

L'étiquette de la plupart des produits destinés à être livrés au consommateur final ou aux restaurants, aux hôpitaux et aux autres collectivités similaires doit comporter la date jusqu'à laquelle les aliments peuvent être conservés. Il s'agit de la date de durabilité minimale (DDM) : à consommer de préférence avant le ou à consommer de préférence avant fin. Jusqu'à ce moment, le producteur vous garantit que la denrée alimentaire conservera ses propriétés spécifiques, pour autant que l'emballage n'ait pas été ouvert et que les consignes de conservation aient été respectées.

Dans le cas de denrées alimentaires microbiologiquement très périssables (voyez le tableau) et qui, de ce fait, sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine, la date de durabilité minimale est remplacée par la date limite de consommation (DLC) : à consommer jusqu'au.... Tous ces produits se trouvent dans les rayons réfrigérés des magasins. Si vous les trouvez ailleurs, ne les achetez pas ! Bien entendu, une fois les achats effectués, n'oubliez pas de les mettre au frigo au plus vite.



Toutefois, si aucune date ne figure sur l'emballage du produit, ne paniquez pas trop vite, il y a certaines denrées pour lesquelles l'indication d'une date de conservation n'est pas obligatoire. Il s'agit principalement des fruits et légumes, des vins et boissons alcoolisées (de plus de 10% en volume d'alcool), des confiseries et pâtisseries, du vinaigre, du sel de cuisine, des gommes à mâcher et des glaces en portions individuelles.

Peut-on consommer un produit périmé ?

S'il faut toujours tenir compte de la période de conservation, le comportement que vous devez adopter face à une date dépassée varie en fonction de la mention qui la précède.

Lorsqu'une date limite de consommation est présente sur l'étiquette (à consommer jusqu'au), soyez strict! Au-delà de la date, ne consommez plus les aliments.

Des micro-organismes peuvent s'être développés en entraînant une dégradation importante du produit, ce qui pourrait provoquer une intoxication alimentaire. Les aliments peuvent être contaminés sans nécessairement dégager d'odeur particulière ou changer d'aspect.

Par la mention à consommer de préférence avant le (ou fin) le fabricant vous garantit que les aliments seront de qualité irréprochable jusqu'à la date de péremption. Au-delà, vous pouvez encore les consommer mais l'aspect des produits risque d'avoir changé (goût, odeur, couleur). Quant au vendeur, il peut continuer à vendre les produits mais c'est alors lui qui en a la responsabilité.

Dans tous les cas, même lorsque la date de péremption n'est pas encore dépassée, veillez à ce que l'emballage ne soit pas endommagé, déchiré, bombé ou rouillé.

	Date de durabilité minimale (DDM)	Date limite de consommation (DLC)
Mention sur l'étiquette	À consommer de préférence avant le ... (ou fin)	À consommer jusqu'au...
Produits généralement visés (liste non exhaustive)	Produits secs (riz, spaghetti, biscuits, céréales, thé, café). Produits en conserve, produits déshydratés, salés, fumés, congelés, surgelés, lait stérilisé, Lait UHT...	Viandes, volailles, gibier, charcuteries, plats cuisinés frais, produits laitiers (ex : lait frais pasteurisé, yaourts), poissons,...
Dépassement de la date	Consommer avec prudence Vente déconseillée	Danger ! Ne plus consommer Vente interdite

Pour plus d'information sur le plan juridique, voyez l'arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

l'afsca à l'heure des congrès internationaux

Dans le cadre de la Présidence belge de l'UE, l'AFSCA, parallèlement à la commémoration de son dixième anniversaire, a organisé deux congrès internationaux de haute valeur scientifique.



trio.be

Le baromètre de la sécurité alimentaire

Un symposium intitulé « Mesure de la sécurité alimentaire et comparaison des systèmes d'autocontrôle » consacré entre autres à la présentation en première mondiale d'un tout nouvel outil de mesure de la sécurité alimentaire : le baromètre de la sécurité alimentaire a ouvert le feu le 17 novembre dans les toutes nouvelles installations du Square à Bruxelles.

Venus de tous les horizons, de la Commission européenne, d'une vingtaine de pays européens et des USA, quelque 260 participants s'étaient donnés rendez-vous pour mettre leurs connaissances à jour en matière d'autocontrôle.

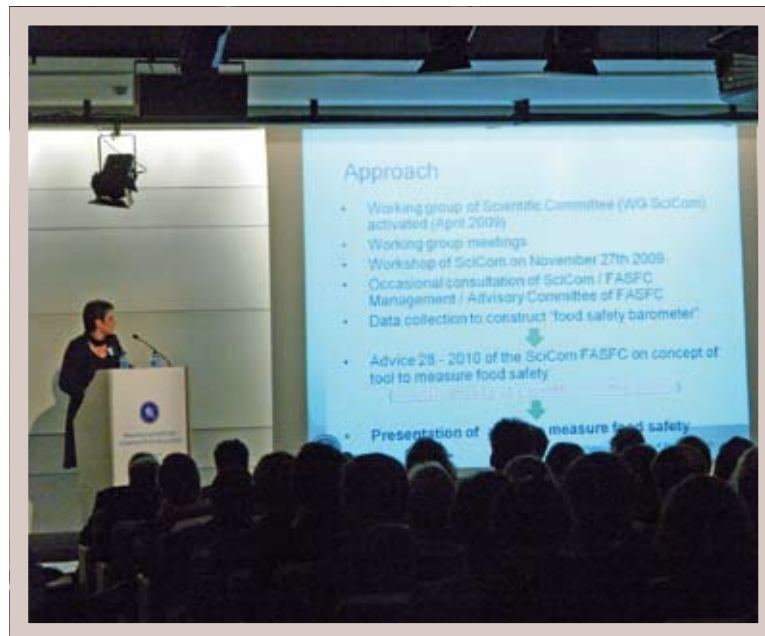
Après une séduisante mise en appétit par Gil Houins, Administrateur délégué de l'AFSCA, le Dr Eric Poudelet, Directeur à la DG SANCO (santé des consommateurs) de l'UE a rappelé les fondements de la réglementation européenne en matière de sécurité alimentaire : la « General Food Law », le système HACCP ainsi que d'autres normes utilisées. L'orateur a conclu son remarquable exposé par un rappel aux acteurs de la chaîne alimentaire sur la responsabilité qu'ils assument en mettant des denrées sur la marché et à un encouragement aux Etats membres à faire appliquer les systèmes de contrôle internes par les opérateurs.

Trois pays firent alors part de leur expérience sur la terrain : la Belgique par la voix d'Herman Diricks, Directeur général de la politique de contrôle, expliqua l'organisation de l'autocontrôle dans la chaîne alimentaire dans notre pays, Mr Beuger, Directeur de programme à la VWA fit part de ce que les Pays-Bas avaient mis en place dans la domaine de l'analyse du risque, le système RiskPlaza impliquant fortement le secteur privé. Enfin, l'expérience de la France dans le domaine de la prévention et de l'optimisation de la surveillance épidémiologique fut développée par le Dr Jean-Luc Angot.

L'heure de la surprise était venue : en première mondiale, Madame Uyttendaele, professeur à l'Université de Gand allait enfin faire découvrir le fameux baromètre de la sécurité alimentaire, cet outil mis au point par le Comité scientifique de l'Agence et permettant de mesurer le niveau de sécurité alimentaire et d'en comparer les résultats d'années en années.

Comment cela fonctionne-t-il ?

En fait, les informations données par ce baromètre reposent sur la prise en compte de 30 indicateurs différents sélectionnés pour leur pertinence. 10 indicateurs hautement pertinents étant chargés d'une pondération importante, les autres moins fondamentaux pesant moins lourd dans le système. Dans les indicateurs à haute pertinence, nous serons pas étonnés de retrouver la présence d'un système d'autocontrôle, les résultats des inspections au niveau

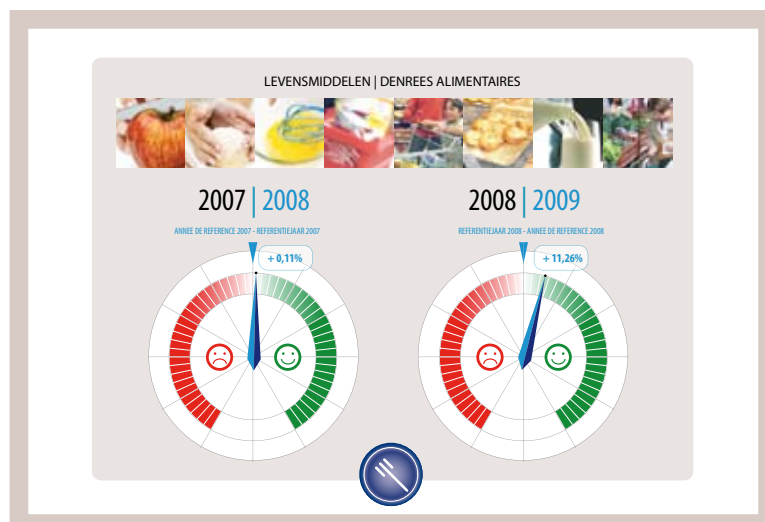


de la chaîne alimentaire, la traçabilité des denrées ainsi que la présence de substances interdites... Tandis que la présence de sulfite dans les viandes, ou de certaines bactéries pathogènes retrouvées au niveau de la production primaire bien qu'étant recherchées s'avèrent moins importantes dans l'évaluation.

Les premiers résultats sont encourageants ! Le baromètre 2009 indique une tendance à l'amélioration de la sécurité

alimentaire globale par rapport à 2007 et 2008 !

Tout ce symposium, on l'a vu, était axé sur l'impérieuse nécessité d'utiliser un système d'autocontrôle dans les entreprises de la chaîne alimentaire, voilà pourquoi le Professeur Jacxsens de l'Université de Gand termina cette journée par un exposé mettant en exergue les avantages d'un tel système en comparant les entreprises disposant ou non d'un tel système certifié.





trio.be Un grand symposium pour l'infiniment petit !

A peine 8 jours plus tard, un autre événement de marque avait lieu dans la vaste salle du Charlemagne : le Comité scientifique de l'AFSCA organisait son symposium sur les opportunités et les risques des nanotechnologies dans la chaîne alimentaire. Plus de 380 participants venus de 35 pays s'étaient donnés rendez-vous ; se croisèrent ainsi la Commission européenne, l'EFSA, les universités, des ONG, des représentants du SPF Santé, de l'industrie et des consommateurs



Des allocutions de Madame la ministre Sabine Laruelle et du Pr A. Huyghebaert inaugurèrent la journée.

Puis, sous les regards attentifs des présidents de séance, J. Mast, K. Dewettinck, G. Maghuin-Rogister, L. Pussemier, B. De Meulenaer, J.D. Pineros-Garcet, et A. Huyghebaert, les orateurs se succédèrent à la table de conférence.

Il fallait tout d'abord définir ce qu'était une nanoparticule, ces corps minuscules d'une taille inférieure à 100 nanomètres (1 nanomètre = un milliardième de mètre ou un millionième de millimètre) et quelles en étaient les caractéristiques et les utilisations possibles (depuis le nettoyage de certains produits pétroliers jusqu'à l'adjonction dans le tissu des chaussettes afin de combattre les bactéries et par là les odeurs, en passant par la désalinisation de l'eau en vue de la rendre potable).

Vinrent ensuite des exposés sur les applications possibles au niveau de la chaîne alimentaire ce qui permit aux orateurs de rappeler qu'actuellement aucune denrée alimentaire sur base de nanoparticules n'est autorisée dans la chaîne alimentaire en Europe.



Le problème de la toxicité et de l'évaluation du risque furent ensuite traités longuement car beaucoup d'inconnues persistent et une sage précaution s'impose. Comme l'a clairement indiqué Eric Poudelet de la DG Sanco, tout nouveau produit « nano » ne pourrait être accepté sur le marché qu'après une évaluation favorable du risque par l'EFSa ainsi que tenant compte d'autres critères tels que le respect de contraintes environnementales etc..

Enfin, la nécessité d'une communication claire et sans ambiguïté vers les consommateurs dans ce domaine par avance délicat a été soulignée.

Ont pris part au symposium : J. Bridges (Scenhir), Q Chaudry (UK), J Lammertyn (B), J Lagaron (Sp), M. Knowles (CIAA), Y.-J. Schneider (B), H. Bouwmeester (NI), C.L. Galli (I), G. Gaskell (UK). E Poudelet (Sanco).



Réunion des chefs d'agences européennes

Dans le cadre de la présidence européenne, l'AFSCA a organisé le 14 octobre une réunion des chefs d'agences alimentaires européennes. Ce fut un succès, puisque des représentants de 21 Etats membres de l'UE ont répondu présent, ainsi que la Suisse, en tant qu'observateur. Plusieurs sujets ont été discutés, dont une présentation de nos autres initiatives dans le cadre de la présidence UE (symposium autocontrôle et nanotechnologies), le benchmarking, les aspects de sécurité alimentaire dans un contexte d'économies, le management du risque dans le commerce international, la politique future de l'OAV et les contrôles officiels basés sur les risques. L'AFSCA va collaborer au développement du benchmarking, une comparaison de la manière de travailler entre Etats membres. La réunion a été ressentie comme très utile par tous les participants. De telles réunions sont aussi très importantes pour le développement d'un réseau entre agences. Affaire à suivre.



Rencontre semestrielle des CVO

Dans le cadre de la présidence européenne, la Belgique a reçu la rencontre semestrielle des CVO, les Chief Veterinary Officers ou, pour le dire en français, les chefs des services vétérinaires. Cette réunion se déroule toujours dans le pays qui préside l'Union européenne. La réunion s'est tenue à Anvers et était presque entièrement consacrée à un symposium sur l'antibiorésistance des bactéries chez les animaux producteurs de denrées alimentaires. À cette occasion, un certain nombre de recommandations ont été formulées à l'attention des instances européennes. Une des principales conclusions est qu'un système harmonisé devra être développé au niveau européen afin d'évaluer l'utilisation des antibiotiques.





Le Vietnam souhaite s'inspirer de l'AFSCA

La visite le 12 octobre dernier de M. Diep Kinh Tan, Vice-Ministre vietnamien de l'Agriculture et du Développement rural, a permis à l'AFSCA de susciter le vif intérêt de la délégation vietnamienne pour notre approche de la chaîne alimentaire. Cette visite qui s'inscrit dans un contexte de coopération soutenue par l'Agence belge de coopération et par la DG Aid de la Commission européenne, a eu lieu à l'occasion du Salon de l'Alimentation à Bruxelles où le Vietnam faisait la promotion de ses produits de la pêche.

Lors de la franche discussion qui a fait suite aux exposés, M. Diep Kinh Tan s'est adressé à notre Administrateur délégué pour lui demander quel soutien l'AFSCA pourrait donner à la restructuration qu'il envisage au Vietnam. M. Gil Houins lui a clairement répondu qu'une collaboration est possible avec les moyens des organisations en charge de la coopération, mais aussi que nos experts sont reconnus et beaucoup sollicités, tant en interne que par la Commission européenne ou par d'autres pays qui se sont également rendus compte du rayonnement de l'AFSCA.



Des poires belges pour le Nouvel an chinois

Quatre années d'efforts communs entre l'AFSCA, une criée belge et notre Ambassade à Pékin devraient permettre à un premier envoi d'une vingtaine de tonnes de poires d'arriver en Chine à temps pour le Nouvel an chinois le 3 février 2011.

Nous pouvons être fiers du protocole qui a été signé entre Mme Laruelle et l'Ambassadeur de Chine en Belgique lors de l'importante visite chinoise du 6 octobre 2010. La Belgique est en effet le premier pays qui a décroché un tel accord de la Chine. Et l'AFSCA a de plus été évaluée positivement par les inspecteurs chinois, malgré des conditions sévères : absence totale de feu bactérien dans la parcelle et sur mille mètres alentour, et absence totale de carpocapse pour ne citer que les points les plus importants et difficiles. Il faut bien dire que la collaboration de la DG Contrôle dont la sévérité a payé, de la criée qui a réussi à obtenir la participation des Services de l'Environnement de quatre villes dans le Waasland et des producteurs eux-mêmes, a porté ses fruits. Pour être complet, il faut souligner le rôle important joué par notre service Relations internationales dans ce dossier.

découverte d'un cas de brucellose en Belgique

Un cas de brucellose a été récemment découvert chez un bovin en province de Liège suite à des tests obligatoires réalisés après un avortement. Les vétérinaires et éleveurs sont en effet tenus de faire procéder à des tests de diagnostic « brucellose » immédiatement après tout avortement afin de permettre la mise en place rapide de la procédure prophylactique adéquate. Il s'agit du premier cas diagnostiqué dans notre pays depuis mars 2000.

La Belgique a été déclarée officiellement indemne de brucellose bovine par la Commission européenne le 25 juin 2003. Depuis, le statut est resté inchangé.

La brucellose est une maladie infectieuse bactérienne affectant principalement les bovins et transmise par la bactérie *Brucella abortus*. Pouvant se transmettre occasionnellement à l'homme lors de manipulation avec du matériel infecté (lors de vêlage, de manipulation de fumier...), cette maladie est une zoonose surtout professionnelle et les plus grandes précautions en matière d'hygiène sont donc essentielles.

Chez l'homme la brucellose se manifeste par l'apparition d'accès de fièvre et de symptômes douloureux.

Chez les bovins, la maladie se caractérise surtout par des avortements suivis parfois de complications gynécologiques. La maladie est extrêmement contagieuse entre les bovins et les conséquences économiques sont dramatiques en cas d'épidémie.

L'exploitation concernée a été bloquée par l'AFSCA dès la suspicion de brucellose et les 103 animaux isolés. L'AFSCA mène en ce moment une enquête épidémiologique pour connaître l'origine de cette récente infection. Une zone de protection autour du foyer a été instaurée.



Le traçage des mouvements commerciaux des animaux de cette exploitation effectué par l'AFSCA a pu mettre en évidence la vente de certains animaux vers les Pays-Bas. L'AFSCA en a informé la Commission européenne et les autorités sanitaires néerlandaises.

Tous les animaux de cette exploitation seront abattus et elle ne pourra être libérée qu'après une nouvelle évaluation indiquant la disparition de l'infection. Notons que la viande de ces animaux peut être commercialisée et que cette exploitation ne produisait pas de lait.

Des répercussions sur les exportations ne sont actuellement pas à craindre vu la maîtrise de la situation par les services de l'AFSCA.

Actuellement, les pays de l'UE non officiellement indemne de brucel-

lose sont : la Bulgarie, Chypre, l'Estonie, l'Espagne, la Grèce, la Hongrie, l'Italie, la Lituanie, la Lettonie, Malte, la Pologne, le Portugal, la Roumanie et le Royaume Uni (Irlande du Nord)

L'arrêté royal du 6/12/78, relatif à l'encouragement de la lutte contre la brucellose précise les modalités d'indemnisation lors d'abattage du troupeau.

En bref, l'indemnisation compense la perte entre la valeur d'élevage et la valeur de la carcasse pour autant que l'éleveur ait respecté l'obligation de contacter son vétérinaire en cas d'apparition d'un cas d'avortement dans son exploitation.

les huîtres, une tradition ancestrale

La dégustation d'huîtres remonte à l'antiquité

Chaque année lors de la période des fêtes de fin d'année, les plateaux d'huîtres garnissent nos tables. C'est une longue tradition qui remonte bien avant l'apparition des fêtes de Noël. Les grecs les appréciaient et en consommaient beaucoup. La puissante Rome n'envisageait pas un banquet sans plateaux d'huîtres. Les nobles au Moyen-âge les consommaient abondamment.

L'élevage des huîtres

Vers 150 av. JC, l'idée d'élever des huîtres germa dans l'esprit de ces gourmets sans vraiment se concrétiser. Durant plusieurs siècles, seules les huîtres des bans sauvages alimentaient les tables. Cette pêche menaça l'huître d'extermination. Il faut attendre Napoléon III pour que la culture de l'huître supplante la récolte des huîtres sauvages.

Jusqu'en 1868, l'huître plate (*ostrea edulis*) autochtone de Marennes-Oléron était principalement cultivée et consommée. Un évènement funeste fût à l'origine de sa disparition. Un jour de tempête, le capitaine du Morlaisien jeta sa cargaison d'huîtres portugaises (*Crassostrea Angulata*) dans l'estuaire de la

Gironde, pensant qu'elles étaient mortes. Loin de mourir, les huîtres se sont adaptées à l'environnement et ont supplanté les espèces locales. Dans les années 70, l'huître portugaise fut décimée par une maladie et cette fois-ci c'est l'action consciente de l'homme qui la remplaça par des huîtres creuses du Canada et du Japon (*Crassostrea gigas*). C'est celle-ci que nous dégustons maintenant.

Les huîtres comestibles sont de la famille des *Ostreidae*. L'huître creuse représente la majeure partie de la production et de la consommation. Les huîtres plates ne réalisent que 10% de celles-ci. L'huître plate est connue sous le nom de *Ostrea edulis*, gravette du bassin d'Arcachon ou belon en Bretagne.

Les huîtres spéciales de claires ou fines de claires ont mûri dans d'anciens marais salants ce qui leur donne un goût caractéristique. Certaines ont une couleur verte prononcée qui est due à l'ingestion d'une micro algue. L'algue n'agit que sur la couleur de l'huître, pas sur son goût.

L'huître est vendue sous différents calibres indiqué par des chiffres. Les chiffres de 5 à 0 définissent la taille de l'huître, plus le chiffre est petit plus l'huître sera grosse. La taille courante est le 4 ou le 3. L'huître a besoin de 2 à 3 ans en moyenne pour obtenir sa taille commerciale.

Un consommateur averti

Afin d'éviter les mauvaises surprises, il est conseillé d'acheter les huîtres dans un commerce sérieux et à haut débit et de les choisir de préférence dans l'emballage d'origine fermé portant l'étiquette sanitaire d'origine. Les huîtres doivent être vivantes, fermées et lourdes au moment de l'achat. Le poids de l'huître est un bon indicateur de sa fraîcheur. Pour son confort, le consommateur demandera au poissonnier d'ouvrir les huîtres à l'avance. C'est une fâcheuse habitude. Il est préférable de les ouvrir au dernier moment, ainsi l'huître reste dans son eau jusqu'au moment du service.



question du mois au point de contact

Pic hivernal: précautions pour les animaux de prairie

Peut-on laisser les animaux en prairie quand les conditions météorologiques sont froides et mauvaises ?

Lorsque les conditions météorologiques sont extrêmement froides et mauvaises, par exemple lorsqu'il y a de fortes chutes de neige ou de pluie, les propriétaires d'animaux doivent procurer à ceux-ci une protection suffisante et assez de nourriture et d'eau fraîches.

Les animaux qui restent en permanence à l'extérieur doivent toujours disposer d'un endroit sec où ils pourront éventuellement s'étendre, comme un abri. S'il est impossible de leur fournir un abri, les animaux doivent être rentrés à temps ou déplacés dans un endroit plus approprié par mauvais temps.

Les animaux doivent évidemment aussi disposer d'une quantité suffisante de nourriture et d'eau potable. En hiver, il n'y a plus assez d'herbe en pâture et il faut fournir un complément de nourriture aux animaux. Le propriétaire devra être tout particulièrement attentif pour éviter que l'eau qui se trouve dans les abreuvoirs et les conduites ne gèle.

Les animaux ne sont pas égaux face au froid. Les bovins et les chevaux résistent bien au froid et ne sont guère incommodés par des températures très basses lorsqu'il fait sec. Il en va tout autrement lorsqu'il pleut et qu'il vente également. Il est alors vital de les protéger aussi. Les autres animaux, comme les moutons et les chèvres, résistent moins bien au froid que les bovins et les chevaux. Il vaut mieux les rentrer lorsque les températures sont très basses.

En 2008, le SPF Santé publique a publié la brochure 'Notre bonheur est dans le pré', qui est consacrée au bien-être des animaux de prairie. Vous pouvez la consulter sur www.health.belgium.be/dierenwelzijn ou la demander en écrivant à dierenwelzijn@health.belgium.be.



Les huîtres doivent être conservées à plat côté bombé vers le bas afin qu'elles gardent leur eau. Les huîtres peuvent se garder 8 à 10 jours hors de l'eau, au froid (de 5 à 10°C) dans le bac à légumes du frigo. Pour éviter qu'elles ne s'ouvrent, il est conseillé de mettre un poids sur la bourriche. Il est déconseillé de surgeler des huîtres.

La qualité de l'huître ne se reconnaît qu'après son ouverture. Elle doit baigner dans son eau, être vivante et se rétracter sous la pointe du couteau ou au contact de quelques gouttes de citron. A l'ouverture de l'huître, on jettera la première eau. L'huître sera déposée bien à plat sur un plateau de service. Elle produira une deuxième eau, que l'on aura soin de garder cette fois-ci.

Et les risques...

C'est connu de tous, une huître peut être responsable d'une intoxication alimentaire. Il n'y a pas que les bactéries qui peuvent la contaminer. Les virus, les parasites, certaines algues ainsi que les polluants tels que les métaux lourds sont aussi dangereux.

Un bon réflexe est d'éviter de consommer les huîtres sauvages qui ne sont pas contrôlées par les services sanitaires. Le premier contaminant de l'huître est l'eau du bassin d'élevage. Cette eau est surveillée par les services de santé publique des pays producteurs. Lors de problèmes de contamination, les productions sont retirées de la vente.

L'amateur d'huîtres veillera à les consommer les plus fraîches possible. Si dans votre assiette, une huître est ouverte ou sèche ou si elle ne montre plus de signe de vie, elle devra être éliminée.

Classification des huîtres creuses

N° 0	> 150 gr
N° 1	de 111 gr à 150 gr
N° 2	de 86 gr à 110 gr
N° 3	de 66 gr à 85 gr
N° 4	de 46 gr à 65 gr
N° 5	de 30 gr à 45 gr

Agriflanders 2011

13 au 16 janvier 2011



Agriflanders, la foire agricole et horticole flamande au Flanders Expo de Gand est devenue une valeur sûre pour les visiteurs et exposants, qui accueille près de 100.000 visiteurs. L'Agence alimentaire est à nouveau présente. Vous pouvez nous rendre visite dans le Hall 4 à proximité des autres autorités. Nous y présentons entre autres nos brochures et dépliants. Le week-end, le point de contact sera présent pour répondre à vos questions. Et vous pouvez naturellement rencontrer les collaborateurs de l'AFSCA en chair et en os et échanger vos points de vue...

Info: www.agriflanders.be



nouvelles publications

Rapport d'activités 2009

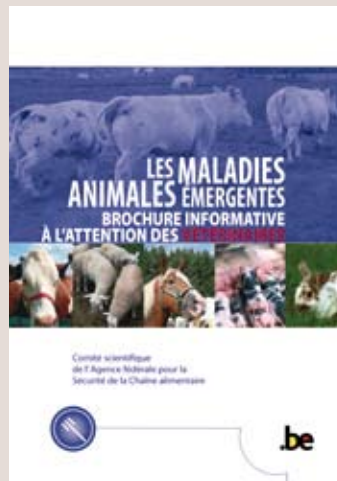


Le rapport d'activités 2009 est à présent disponible. C'est la version «in extenso» du rapport «Faits et Chiffres», paru cet été.

C'est devenu une publication de 260 pages qui donne à nouveau un aperçu des activités de l'AFSCA, ainsi que des faits et chiffres à propos de la chaîne alimentaire en 2009.

Le rapport d'activités peut être consulté sous format PDF sur le site www.afsca.be, et il y a aussi un nombre limité d'exemplaires imprimés disponibles.

Les maladies animales émergentes: brochure informative à l'attention des vétérinaires



Après la publication l'année passée d'une brochure informative à l'attention des éleveurs sur les maladies animales émergentes, une version pour les vétérinaires est maintenant disponible.

Par cette brochure informative, l'AFSCA souhaite sensibiliser les vétérinaires praticiens au rôle crucial qu'ils jouent dans la détection des maladies animales émergentes.

Cette brochure fournit des indications pratiques concernant des signes cliniques atypiques pouvant faire suspecter une maladie émergente et, le cas échéant, les actions qui peuvent être entreprises.

À consulter et à commander sur www.afsca.be.

bulletin de l'agence alimentaire

Bimestriel - novembre-décembre 2010

Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
CA-Botanique - Food Safety Center - Bd. du Jardin botanique 55 - 1000 Bruxelles

Bureau de dépôt 1000 Bruxelles X

Autorisation: P910664

Belgique - België
PP - PB.
1000 Brussel X
BC31278