



Dans ce numéro

Actualité



Le point sur le scandale de la viande de cheval

Faits et chiffres



465 kg de denrées alimentaires importées illégalement par des voyageurs

Sachez ce que vous mangez



Les œufs en chocolat sous la loupe

Dossier



Les allergies alimentaires : comment lire l'étiquette ?

Actualité

Le scandale de la viande de cheval

Depuis début février, la presse a largement fait écho au « scandale à la viande de cheval » qui a affecté la France mais aussi une bonne partie de l'Europe. En réalité, l'actualité montre qu'il s'agit de trois dossiers distincts. Quelques mots d'explication...



Fraude à l'étiquetage

Si cette fraude trouve son origine en France, ce sont les autorités britanniques qui ont mis en évidence la présence de viande chevaline dans des produits sensés ne contenir que du bœuf. Depuis, comme le recommande la Commission européenne, des analyses ADN sont en cours dans tous les Etats membres afin de définir la nature de la viande dans les plats préparés.

Les autorités de l'Hexagone indiquent qu'une société française s'est approvisionnée en viande de cheval auprès d'un abattoir roumain par l'intermédiaire de 2 traders (un Hollandais déjà condamné pour des faits similaires et un Chypriote).

Ensuite, cette société aurait livré la viande comme étant du bœuf à un fabricant français de lasagnes (dont l'usine est au Grand-duché de Luxembourg). En conséquence, l'étiquetage des lasagnes ne faisait pas état de la présence de viande de cheval.

Il s'agit donc d'une fraude purement économique : la viande de bœuf est nettement plus chère que la viande de cheval et donc, substituer l'une par l'autre permettait au fraudeur de réaliser d'importants bénéfices.

Cependant, rien n'indique que l'abattoir roumain ait enfreint les exigences européennes en matière de sécurité alimentaire (identification des chevaux, expertise vétérinaire, monitoring des résidus). Dès lors, ni la viande en question, ni les plats préparés ne présentent de risque pour la santé du consommateur.

L'AFSCA et le SPF Economie collaborent étroitement et échangent des informations sur cette problématique. C'est toutefois le SPF Economie, compétent pour la lutte contre la fraude économique, qui se charge de l'enquête.

Suite à la page suivante

Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

Notre mission est de veiller à la sécurité de la chaîne alimentaire et à la qualité de nos aliments, afin de protéger la santé des hommes, des animaux et des plantes.

Actualité (suite)

Présence d'un médicament interdit dans des carcasses de chevaux

Les autorités britanniques ont mis en évidence que, dans certains abattoirs anglais, des chevaux traités avec de la phénylbutazone sont rentrés dans la chaîne alimentaire. Or, il s'agit d'un anti-inflammatoire interdit chez les animaux producteurs de denrées. Ces chevaux auraient dû être exclus de la chaîne alimentaire. Il s'agit donc ici d'un cas fortuit, découvert lors des enquêtes en cours.

L'AFSCA prélève plus d'une centaine d'échantillons par an dans les abattoirs et lors d'importation afin de rechercher la phénylbutazone. Or, depuis 2009, tous les échantillons sont conformes.

En mars, l'AFSCA a intensifié ce programme de surveillance au delà des exigences européennes.

Fraude à l'identification des chevaux

Depuis 2006 déjà, la Belgique a mis en place un système d'identification des chevaux, alors que la réglementation européenne en la matière n'est d'application que depuis le 1^{er} juillet 2009. De plus, le système belge impose notamment l'enregistrement du statut du cheval dans une base de données centrale.

L'identification d'un cheval repose sur trois éléments : une **puce**, pourvue d'un code unique, implantée sous la peau de l'animal ; un **passport** reprenant les références de la puce, une description de l'animal ainsi que le statut et les traitements

administrés et, finalement, une **base de données** gérée par la Confédération belge du Cheval.

Ces dernières années, l'AFSCA a lutté activement contre la fraude des documents d'identification de chevaux. Plusieurs dossiers sont d'ailleurs entre les mains de la justice.

Suite à ces constatations, l'AFSCA a communiqué des instructions claires aux abattoirs et aux vétérinaires afin de détecter les fraudes plus rapidement. Elle a également informé les autorités néerlandaise, danoise et allemande ainsi que la Commission européenne d'irrégularités dans l'identification de leurs chevaux.

Aucun risque significatif pour la santé publique

Ces fraudes administratives n'ont entraîné aucun risque significatif pour la santé des consommateurs. En effet comme tout animal est expertisé à l'abattoir par des vétérinaires officiels, aucun cheval malade ne peut rentrer dans la chaîne alimentaire.

De plus, des échantillons de viande sont prélevés à l'abattoir. Pour la recherche d'hormones, d'antibiotiques et de divers résidus de médicaments, toutes les analyses étaient conformes en 2011. En 2012, deux carcasses de chevaux néerlandais montraient de faibles traces de médicaments.

Les mesures supplémentaires prises par l'AFSCA permettent de renforcer encore la sécurité alimentaire dans notre pays.



Faits et chiffres

465 kg de denrées alimentaires importées illégalement

465 kg saisis en 2012 dans les bagages de voyageurs provenant de pays extérieurs à l'Union européenne et se rendant en Belgique !

En collaboration avec les douanes, l'Unité nationale d'Enquête (UNE) de l'AFSCA a en 2012 intensifié les contrôles des denrées alimentaires importées par les voyageurs depuis des pays situés hors d'Europe. Le nombre de notifications portant sur des importations depuis ces pays est en effet en augmentation : plantes et animaux vivants (espèces parfois menacées), viande, fruits, ... L'importation de tels produits est interdite en raison des risques sanitaires (citons par exemple le risque d'introduction de nouvelles maladies animales).

Sanctionner mais aussi sensibiliser !

Outre l'AFSCA et les douanes, l'Agence des médicaments et le SPF Santé publique ont aussi pris part à cette action, surnommée l'action 'EBOLA'. L'objectif était d'intervenir de façon répressive à l'encontre des importations illégales ou non autorisées de produits via les bagages des voyageurs en provenance de pays non européens, mais également de sensibiliser les voyageurs et de les inciter à ne pas ramener dans leurs valises des produits non autorisés (ou des produits autorisés mais en trop grande quantité).

Ces contrôles se sont déroulés environ une fois par mois, dans les aéroports de Zaventem (9 contrôles) et de Gosselies (3 contrôles).

Les résultats

Nous pouvons en conclure que les bagages des voyageurs renferment beaucoup de produits illégaux, c'est en tout cas ce qu'il ressort des contrôles.

Nombre de voyageurs	Quantité totale	Description
5	107 kg	Trop grande quantité de poisson (plus de 20 kg par personne)
13	56 kg	Denrées alimentaires d'origine animale (fromage, yaourt, beurre, œufs,...)
24	66 kg	Viande (chèvre, rongeurs exotiques, antilope, singe, volaille,...)
15	29 kg	Fruits et légumes interdits (citronnelle, mandarines avec feuilles,...)
6	207 kg	Fruits sans certificat

En outre, cinq animaux domestiques dont les documents n'étaient pas conformes à la réglementation ont été interceptés.

Des médicaments et des cosmétiques illégaux ont également été découverts.

Que peut-on en retenir ?

Des produits importés illégalement peuvent être présents sur tous les vols en provenance de pays non européens. Il est donc important que les différentes autorités compétentes (AFSCA, douanes, Agence des médicaments, Santé publique) continuent leurs contrôles. En 2013, ces contrôles seront non seulement

poursuivis mais aussi étendus.

Une attention particulière sera accordée au contrôle des importations d'animaux domestiques, pour éviter l'introduction de la rage, une maladie encore mortelle chez l'homme et l'animal. L'AFSCA met en garde régulièrement les voyageurs à ce propos, notamment dans son Bulletin.

Enfin, il sera indispensable de poursuivre la sensibilisation, non seulement des voyageurs mais aussi des compagnies aériennes, des gestionnaires d'aéroport et des agences de voyage.



Sachez ce que vous mangez

Les œufs en chocolat sous la loupe

Pas de Pâques sans eux ! Autrefois décorés d'or, fabriqués en pierre, en sucre puis, enfin, en chocolat, les œufs de Pâques s'invitent chaque fois avec une avalanche de poussins et autres lapins dans les étalages des chocolatiers!

A cette occasion, l'AFSCA s'est penchée sur le sujet pour que tous les enfants, petits ou grands, puissent en profiter ... en toute connaissance de cause !

La petite histoire

S'offrir des œufs décorés à Pâques est une ancienne tradition païenne lors de laquelle les personnes s'échangeaient des œufs de poules symbolisant la vie. Cette coutume a été reprise par la suite dans la religion catholique. En effet, Pâques correspond chez les croyants à l'anniversaire de la résurrection de Jésus Christ et à la fin du carême. Comme l'œuf représente aussi la vie, il est devenu le symbole de Pâques. Dès le Moyen Âge, les gens prennent ainsi l'habitude de s'offrir des œufs décorés à Pâques. Au 18^e siècle, Louis XIV offre lui-même à sa cour et à ses domestiques des œufs décorés à la feuille d'or. Aujourd'hui, les œufs de poule sont remplacés par des œufs en chocolat. Ils ont été inventés en France au 18^e siècle : on vidait des œufs frais et on les remplissait de chocolat !

Fabriquer un œuf en chocolat, ça marche comment?

C'est à partir de la pâte de chocolat, conservée à une température de 40°C, que l'on fabrique les fameux œufs !

Pour donner la forme voulue au chocolat, il faut refroidir la pâte jusqu'à une température d'environ 30°C. C'est le « tempérage », il garantit le démoulage, la dureté, la brillance du produit final refroidi.



Le saviez-vous ?

En Autriche, ce sont les poules qui apportent les œufs, en Suisse, c'est un coucou, en Allemagne, un lièvre, en Alsace, une cigogne !

On verse ensuite la pâte dans un moule en forme de demi-œuf.

Une fois le moule rempli, il est retourné pour être vidé du surplus. Le chocolat qui reste collé au moule devient solide et permet ainsi d'obtenir une forme creuse que l'on pourra fourrer. On remplit ensuite un autre moule que l'on superpose à la forme remplie de fourrage de façon à former un œuf complet...

Bonne dégustation!



Info

Un musée de Bruxelles est consacré au chocolat. Il est situé à deux pas de la Grand-Place!

Musée du chocolat : rue de la Tête d'Or 9-11 - 1 000 Bruxelles.

Possibilité de visite avec un guide (sur réservation uniquement).





Comment conserver les œufs en chocolat ?

Pour bien conserver le chocolat, la température doit rester constante. L'idéal est de garder le chocolat à une température de 15 à 18 °C. Un chocolat qui passe sans cesse du chaud au froid devient blanc. S'il est conservé trop au froid, il peut «transpirer» en revenant à température ambiante. S'il a trop chaud, le chocolat pâlit et fond.

Le chocolat n'aime pas l'humidité, il blanchit et prend aussi les odeurs. Conservez-le donc dans une boîte hermétique qui ne laisse pas passer ni l'air, l'humidité ou les odeurs. Et de préférence, pas au frigo trop humide et provoquant la cristallisation du chocolat.

Attention : si vous désirez profiter au mieux de vos œufs fourrés à base de crème, nous vous conseillons de les conserver dans une pièce froide afin d'éviter le développement de micro-organismes pathogènes à cause d'une température trop élevée.

Et la durée de conservation? Pour conserver toutes leurs saveurs, les œufs de Pâques doivent idéalement être consommés endéans les huit jours suivant leur achat, surtout pour les chocolats fourrés à la crème. Notons que le chocolat noir pur se conserve plus longtemps que le chocolat blanc mais après un an et demi, il est préférable de l'utiliser en cuisine. Le chocolat au lait perd ses qualités gustatives après 6 mois.

Une allergie au chocolat, ça existe?

Certains œufs en chocolat contiennent des produits allergènes (du gluten ou des noix par exemple). Si vous avez des allergies alimentaires, renseignez-vous afin de consommer ces douceurs en toute sécurité.

La présence éventuelle d'allergènes, surtout ceux dont le client ne peut soupçonner la présence, doit toujours être communiquée par l'opérateur! En bref :

- **Œufs et dérivés d'œufs (albumine)**
Certains fourrages peuvent en contenir, notamment dans les gelées.
- **Gluten**
Le gluten est une molécule que l'on retrouve dans des céréales comme le blé, l'orge, l'avoine et leurs dérivés tels que le malt et l'amidon. Certains œufs sont fabriqués avec des ingrédients contenant du gluten et peuvent, de ce fait, en contenir des traces.
- **Fruits secs**
De nombreux œufs contiennent des noix (noisettes, noix, amandes, etc.)
- **Lait (lactose, protéines laitières, etc.)**
Les produits laitiers sont naturellement des ingrédients primordiaux dans la confection de certains œufs en chocolat. Il arrive également que des traces de protéines laitières se retrouvent dans certains chocolats noirs mais seulement en quantité infimes.

Et donc...

Cette année encore, les cloches ont apporté de Rome leurs présents en chocolat. Nul doute que la chasse aux œufs a ravi les petites têtes blondes mais pas question d'engloutir goulûment les précieux œufs car déguster un chocolat implique de prendre le temps d'utiliser ses 5 sens : le choisir, en apprécier la consistance, imaginer son goût, écouter son croquant et enfin, le savourer avec délectation...et modération !

Vous souffrez d'allergie alimentaire ? Apprenez à décoder les étiquettes !

L'allergie alimentaire est un problème de santé publique important qui progresse depuis des années. Elle touche de 2 à 3 % de la population mondiale et 6 à 8 % des enfants. Le Conseil supérieur de la Santé (publication N°8513) constate une augmentation de la fréquence et de la sévérité des réactions. Ce constat est confirmé par l'Organisation Mondiale de la Santé : les allergies alimentaires seraient le 4^{ème} plus gros problème de santé publique

Qu'est que l'allergie alimentaire ?

L'allergie est une réaction anormale de l'organisme à un agent (appelé allergène) auquel il est particulièrement sensible. On parle d'allergie alimentaire si cette réaction se produit de manière répétée et apparaît lors de l'ingestion d'un aliment et/ou d'une substance qui y est ajoutée.

En effet, dans le cas d'une allergie alimentaire, pour une raison encore inexpiquée, notre système immunitaire, sensé nous défendre contre toute agression étrangère, considère certains aliments comme des substances « ennemies ».

Toutefois, le premier contact avec la substance allergène est sans conséquence sur l'organisme, c'est ce que l'on appelle la phase de sensibilisation. La réaction allergique ne survient que lors d'un contact ultérieur avec la substance en question.

Ce dysfonctionnement du système immunitaire provoque des réactions exagérées et désagréables, d'une gravité variable et qui peuvent se manifester de plusieurs façons, à divers endroits du corps.

Dans le monde, on dénombre actuellement plus de 160 allergènes alimentaires !

Les symptômes

- Digestifs : diarrhée, vomissement, constipation, ...
- Cutanés : eczéma, urticaire, ...
- Respiratoires : rhinite, asthme, ...

Des troubles sévères peuvent survenir à cause d'une allergie alimentaire, généralement sous la forme d'œdèmes et/ou de réactions anaphylactiques. Celles-ci impliquent un choc grave et généralisé, parfois lié à des symptômes cutanés, respiratoires, cardiovasculaires et gastro-intestinaux. Elles apparaissent brutalement après l'ingestion de l'aliment (de quelques minutes à quelques heures).

Et l'intolérance ?

Souvent confondue à tort avec l'allergie alimentaire, l'intolérance alimentaire implique le métabolisme, et non le système immunitaire. Cependant, il s'agit également d'une réaction négative de l'organisme, souvent différée dans le temps, suite à l'ingestion d'un aliment, d'une boisson, ou d'un additif alimentaire.

En réalité, on parle d'intolérance lorsque la personne ne peut pas métaboliser la substance suite à l'insuffisance ou à l'absence d'enzyme, d'hormone, ... nécessaires pour le digérer. Dans le cas de l'intolérance au gluten c'est l'enzyme qui est déficitaire.



Savoir lire une étiquette

Pour les personnes intolérantes ou allergiques, le seul traitement possible est d'éviter l'aliment qui pose problème. Et donc, pour trouver l'intrus, il faut connaître la composition du produit et bien analyser la liste de ses ingrédients !

La législation européenne impose que 14 allergènes soient clairement identifiés sur les étiquettes, même s'il se retrouvent en très faible quantité ou qu'il s'agit d'un produit dérivé. :

- les céréales contenant du gluten (p ex : froment, seigle, orge, avoine, épeautre...)
- les crustacés
- les œufs
- les poissons
- l'arachide
- le soja
- le lait
- les fruits à coque (à savoir amandes, noisettes, noix et pistaches)
- le céleri
- la moutarde
- le sésame
- les mollusques
- le lupin
- les sulfites.

Il est très important que les personnes allergiques connaissent et identifient les aliments à risque qui les concernent comme par exemple le vin ou la bière en cas d'allergie aux sulfites. En effet, des réactions peuvent toujours se produire même si l'allergène est présent à l'état de trace. C'est la raison pour laquelle des mentions du type « peut contenir des traces de ... » existent pour informer le consommateur d'un risque potentiel si la personne est fortement sensible.

Fin 2014, le consommateur devra également être informé des allergènes présents dans des aliments conditionnés en vrac ou consommés dans un restaurant. Donc, plus de raison de se priver des plaisirs des bonnes tables !

Question du mois au point de contact

Puis-je utiliser les zestes d'agrumes pour faire de la confiture ?

Si vous désirez utiliser les zestes d'agrumes, il vous est conseillé d'éviter de consommer les pelures d'agrumes qui ont été traitées par des pesticides et de plutôt vous diriger vers l'utilisation d'agrumes non traités pour vos diverses préparations.

Si vous constatez la présence d'une pellicule grasse en surface de votre produit, il vous est possible de nettoyer la peau à l'aide d'eau tiède et d'une petite goutte de savon vaisselle. Veillez bien sûr à bien rincer le fruit et à essuyer la peau avant de l'utiliser !

Voilà ce que vous pensez de notre Bulletin !

L'an dernier, nous avons organisé une mini-enquête sur le Bulletin pour savoir ce que vous en pensez et comment nous pouvons encore mieux la faire correspondre à vos besoins. L'enquête s'est déroulée du 1^{er} mai au 1^{er} juillet 2012. Merci à tous ceux qui ont participé! Quelques tendances de l'enquête:

- *En général, vous estimez le Bulletin intéressant. La rubrique qui vous intéresse le plus («très intéressant») est «Sachez ce que vous mangez» (conseils sur une alimentation sûre). Le fonctionnement de l'AFSCA constitue le sujet le moins intéressant.*
- *Vous trouvez que la langue du Bulletin est généralement très compréhensible, à assez compréhensible.*
- *Le Bulletin est lu quasiment autant par des personnes professionnellement impliquées dans une alimentation sûre (producteurs, fabricants, commerçants) que par des consommateurs.*
- *Nous avons également demandé ce que vous souhaitez voir apparaître davantage dans le Bulletin. Nous notons en particulier (« encore plus ») l'attention à l'hygiène, méthodes de conservation, ... Les allergènes reviennent également à plusieurs reprises. Nous allons prendre tout cela en compte, voyez déjà l'article sur les allergies alimentaires à côté!*

En bref

Les aflatoxines... situation en Belgique

Que s'est-il passé début mars?

Via le système d'alerte rapide de la Commission européenne (RASFF)* l'AFSCA a été avertie par les autorités allemandes de la présence d'aflatoxines* dans du maïs en provenance d'Europe centrale (Serbie et Roumanie) livré aux Pays-Bas et en Allemagne. Le 5 mars, un fabricant belge d'aliments pour bétail a signalé qu'en Belgique également, un lot de maïs avait été livré avec une teneur en aflatoxines trop élevée. Le distributeur allemand a également notifié ce même jour les résultats du lot de maïs de cet envoi.

L'AFSCA a immédiatement pris les mesures nécessaires et 53.000 tonnes de maïs ont été immédiatement bloquées parmi les 62.000 tonnes de chargement contaminé.

Une évaluation des risques a été réalisée sur la base des résultats des matières premières reçues du trader allemand et du taux d'incorporation du maïs dans les aliments pour bétail.

On peut en conclure que la norme dans les aliments composés pour animaux a, en général, été respectée. Les aliments composés pour animaux toujours présents dans les exploitations ont été directement bloqués, selon le degré d'incorporation du maïs en cause. En dépit des calculs révélant que dans le lait, la norme très stricte de 0,05 parts par billion (ppb) pour l'aflatoxine M ne pouvait pas être dépassée, le lait de 6 exploitations laitières a été analysé. Tous les résultats étaient bien en deçà de cette norme européenne très stricte.

L'Agence alimentaire et le secteur restent très vigilants par rapport au maïs contaminé en provenance d'Europe centrale.

En fait ce sont les conditions météorologiques de 2012 (été sec et récolte du maïs en condition humide) qui ont entraîné le développement de la moisissure.

Qu'est-ce qu'un *RASFF ?

RASFF signifie: Rapid Alert System for Food and Feed. Il s'agit un système d'alerte rapide mis au point par la Commission européenne afin d'avertir les Etats membres le plus tôt possible de risques potentiels chez l'homme ou l'animal. Ainsi, grâce à ce système alimenté par les États membres, les autres peuvent très rapidement détecter et éliminer les menaces potentielles au sein de la chaîne alimentaire.

Que sont les *aflatoxines?

Les aflatoxines sont des substances toxiques produites par des moisissures. Celles-ci peuvent se développer dans des matières premières végétales. A long terme, ces aflatoxines peuvent être cancérigènes.

Éditeur responsable

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

Abonnements

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

Ont contribué à ce numéro

Lieve Busschots, Paul Coosemans,
Nathalie Deltour, Jean-Paul Denuit,
Sophie Deprit, Jan Germonpré (rédaction finale et lay-out), Yasmine Ghafir,
Tatiana Giltay, Katlijn Heymans,
Gil Houins, Muriel Isaac, Timothy Hutsebaut, Carine Verbestel

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-dessus).

www.afsca.be • communication@afsca.be

Bulletin de l'Agence alimentaire

Bimestriel - mars - avril 2013

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
P.P. - P.B.
1000 Brussel X
BC31278