



filet américain (p. 6)

actualité

hormones

dossier

tour de flandre

faits et chiffres

héliciculture

sachez ce que vous mangez

filet américain

actualité lutte contre les hormones

Vu l'émoi suscité récemment dans les médias sur l'utilisation illégale d'hormones dans les exploitations d'élevage, voici un aperçu des réalisations de l'AFSCA en 2008 dans sa lutte contre l'usage illégal d'hormones dans l'élevage.

Dans le cadre du programme de contrôle, des échantillons ciblés sont prélevés chaque année, tant dans les exploitations agricoles que dans les abattoirs. Ces échantillonnages ciblés se font de façon inopinée. Les résultats de ces échantillonnages pour les substances interdites ou indésirables dans les aliments pour animaux, les matières premières de ces aliments – 2 échantillons – et les aliments composés – 592 aliments – étaient tous conformes.

En outre, dans le cadre de la surveillance des résidus et contaminants à l'abattoir, des échantillons sont aussi prélevés sur les carcasses des animaux abattus. En 2008, 3.945 échantillons ont été prélevés pour la détection d'anabolisants et de substances interdites : 2.184 échantillons de bovins, 1.119 de porcs, 458 de veaux et 184 échantillons de volailles. Dans un seul de ces échantillons, plusieurs familles de substances ont été détectées, ce qui fait que le nombre réel d'analyses est beaucoup plus élevé. Un seul échantillon sur un veau s'est avéré positif à la prednisolone et un échantillon de bovins à la dexaméthasone. Tous les autres échantillons étaient conformes.

En 2008, un statut H a été attribué à 3 exploitations bovines suite à l'utilisation de mélanges de substances à effet hormonal et de corticostéroïdes, et un statut a été attribué à une exploitation bovine en raison de l'utilisation de corticostéroïdes.



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

Gil Houins, Pierre Cassart, Lieve Busschots, Vanessa De Neef, Paul Coosemans, Yasmine Ghafir, Carine Verbestel, Gerda Eeckhaut, Nathalie Deltour, Benoît Delmotte, Marie-Anne Manandise, Jan Germonpré (rédaction finale et lay-out).
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



Dans les abattoirs, des échantillons d'animaux suspects, par exemple des bovins femelles dont la carcasse pèse plus de 600 kg, sont prélevés. En 2008, on a ainsi échantillonné plus de 1.000 animaux dans les abattoirs, dont 5 se sont révélés non conformes.

Plus de 900 animaux ont été échantillonnés dans 35 exploitations. Dans 25 exploitations bovines, des échantillons de 533 animaux, 82 matériels (seringues, aiguilles, flacons...) et 41 aliments pour animaux ont été prélevés. Dans 8 exploitations de porcs, des échantillons ont été prélevés sur 321 animaux, 49 matériels et 9 aliments. Dans 2 exploitations de veaux, 55 animaux, 12 matériels et 10 aliments pour animaux ont été échantillonnés. Dans 2 exploitations bovines, un échantillonnage complémentaire a été effectué en raison de constatations non conformes (dexaméthasone) lors de l'échantillonnage initial. Dans 9 exploitations bovines, des non conformités relatives au matériel et à des échantillons d'animaux ont été constatées.

En 2008, pour l'analyse des hormones endogènes, l'AFSCA a dû faire appel à un laboratoire étranger. En collaboration avec ce labo

«LABERCA» à Nantes, l'AFSCA a fourni depuis la mi-2008 de sérieux efforts pour trouver une solution à cette problématique. Dans le courant de 2009 ce problème sera résolu et l'AFSCA pourra procéder elle-même à ces analyses.

En outre, l'Agence alimentaire a participé très activement aux réunions bimensuelles de la Cellule multidisciplinaire Hormones sous la direction de la Police fédérale, réunions au cours desquelles des informations sont échangées. Via un protocole interne entre l'AFSCA et la Police fédérale, il y a même un membre du personnel de la Cellule hormones qui est rémunéré par l'AFSCA. Avec la police locale aussi, la collaboration est excellente; pour preuve, les actions semestrielles dans l'arrondissement de Courtrai. De telles actions sont d'ailleurs menées également dans d'autres parties du pays.

Les contrôleurs, en plus de ces échantillonnages, consacrent de plus en plus d'attention aux matériels présents dans les exploitations. Ainsi, de plus en plus de produits interdits sont trouvés dans des seringues, des aiguilles et dans des compléments alimentaires.

On a aussi de plus en plus souvent affaire à un système de 'sous-traitance officieuse'. Des engraisseurs dispersent leurs activités afin d'éviter les risques de se faire prendre. Certains engraisseurs qui ne sont pas connus pour des délits 'hormones' travaillent en fait comme 'sous-traitants'. Lorsqu'un engraisseur se fait attraper pour usage de produits hormonaux, lui seul est poursuivi car c'est lui qui est le responsable de l'exploitation.

Pour le système d'identification des bovins et le contrôle des différents déplacements de ces animaux avant qu'ils ne parviennent dans la chaîne

alimentaire, le système Sanitel a été remplacé début 2009 par un nouveau système «SANITRACE», dans lequel le responsable du troupeau est mentionné comme détenteur, et dès lors comme responsable des bovins. Dans la description de la «gestion du troupeau», à la rubrique «opérateur», une indication est également prévue pour le «responsable financier». Grâce à cela, pour autant que les données aient été correctement encodées par l'opérateur, on peut retrouver qui est le propriétaire réel ou, dans le cas de la sous-traitance, «l'engraisneur en coulisses» des bovins. Sanitrace est certainement un instrument utile pour dépister le «déménagement» de bovins.

Il est exact que la lutte contre l'usage illégal d'hormones n'est plus considérée depuis quelques années comme prioritaire dans le Plan de Sécurité nationale, mais n'est retenue que comme un point d'attention. Cela signifie que les services de police investissent moins dans ce phénomène. Plusieurs arrêts judiciaires ayant prononcé l'acquiescement de certains utilisateurs d'hormones compliquent la lutte. Il y a même un jugement dans lequel la législation sur les hormones est qualifiée de «trop sévère» !

Il ressort du rapport annuel de la Cellule Hormones 2008 que d'interpeller les dealers d'hormones est une affaire très complexe. On trouve de plus en plus de résidus d'hormones dans des échantillons de matériels tels que des seringues, mais beaucoup moins dans les échantillons prélevés sur les animaux eux-mêmes. Il est donc tout naturel que l'AFSCA investisse toujours davantage, dans les limites de ses compétences, dans la lutte contre l'usage illégal d'hormones, et ce tant en termes de moyens humains que de moyens financiers.



dossier

tour de flandre

tournée d'information sur la sécurité alimentaire pour l'enseignement flamand

Début 2009, le ministère flamand de l'enseignement a pris contact avec l'Agence alimentaire afin d'organiser une tournée d'information sur la sécurité alimentaire et ce dans l'ensemble des établissements scolaires de Flandre. Ceux-ci jouent en effet un rôle clé dans la transmission d'un savoir de qualité. Connaître les droits et les devoirs dans d'autres domaines, entre autres celui de la sécurité alimentaire, n'est pas toujours chose aisée mais demeure toutefois très important. Les principes de la sécurité alimentaire s'appliquent, en Belgique, à tous les secteurs qui manipulent des aliments, y compris les écoles.

Les principes de la réglementation sont souvent formulés de manière très générale et sont développés de façon technique, par activité, dans des guides rédigés par diverses associations professionnelles. Il y est rarement, voire jamais, fait explicitement référence aux écoles.

Les règles d'hygiène doivent toutefois y être prises en considération comme dans toute cuisine de collectivité. Une école qui décide de proposer des repas doit le faire en suivant toutes les règles de sécurité alimentaire ; il s'agit en effet d'une prestation de service s'adressant à des groupes qui sont parfois parmi les plus vulnérables, à savoir les enfants.

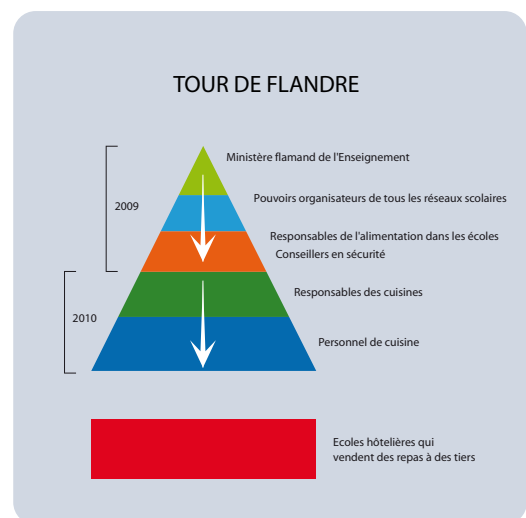
Cette collaboration a débouché sur un "Tour de Flandre". Le ministère flamand de l'enseignement a organisé un après-midi d'information dans six villes de Flandre ainsi qu'à Bruxelles. La cellule de vulgarisation de l'AFSCA a en outre donné des informations sur la réglementation en vigueur. Les sujets suivants ont entre autres été abordés: les contributions, l'autocontrôle et sa validation ainsi que l'obtention d'un smiley.

Lors de ces sessions d'information, la cellule de vulgarisation a proposé des sessions de formation aux différents groupes d'écoles. Ces sessions

de formation s'adressent spécifiquement aux personnes ou responsables qui entrent effectivement en contact avec l'alimentation ou qui en sont responsables.

Différentes initiatives sont prévues pour 2010.

Les écoles et les organisateurs de projets scolaires nous posent quotidiennement des questions qui ont trait à l'alimentation.



Les cuisines scolaires à l'école de l'autocontrôle

Depuis 2005, Le gouvernement de la Communauté française mobilise ses compétences pour la mise en œuvre d'une Politique de promotions des attitudes saines sur les plans alimentaires et physiques pour les enfants et adolescents de la Communauté. C'est dans le cadre de cette campagne que l'AFSCA a été sollicitée afin d'apporter un maximum d'informations au sujet des bonnes pratiques d'hygiène et de la mise en place du système d'autocontrôle auprès du personnel de cuisine des établissements scolaires, internats et homes d'accueil, tous réseaux confondus, de la Communauté française.

Quelque 280 cuisiniers et cuisinières, économistes, responsables de homes d'accueil, ou représentants des pouvoirs organisateurs ont assisté à la séance d'information proposée par l'AFSCA dans chaque province.

De la problématique de l'autorisation à l'implémentation d'un système HACCP au sein des établissements scolaires en passant par un rappel des obligations de l'Arrêté Autocontrôle, tous les participants se sont accordés sur la pertinence des exposés et la précision des réponses reçues lors des échanges.

Que ce soit à Arlon, Namur, Molenbeek, Liège, Tournai ou Charleroi, c'est dans une atmosphère de franche convivialité et d'attention soutenue que Christiane et Carine, en vraies professionnelles, ont réussi à transmettre leur difficile message.

Fort du succès recueilli des « bis » sont déjà programmés pour d'autres groupes d'institutions voire aussi pour les vérificateurs de la Direction générale de l'Enseignement obligatoire de la Communauté. A suivre donc.

L'élevage de l'escargot sort de sa coquille

Longtemps ignorée et laissée entre autres à nos voisins français, crétois ou des pays de l'Est, l'héliciculture (ou l'élevage de l'escargot) a acquis maintenant ses lettres de noblesse dans notre pays. Regroupés au sein d'une association professionnelle, l'Association hélicicole belge, quelque 10 héliculteurs artisans exercent actuellement leur art en Belgique.

Comme éleveurs mais aussi en tant que producteurs de produits finis, ces opérateurs font bien entendu partie du champ de compétences des contrôles de l'AFSCA. C'est à ce titre, que nous avons rencontré Monsieur Eric Roberti, héliculteur passionné, propriétaire de « L'Escargot de l'Ourchet » à Gembloux-Beuzet.

Cependant, même si la Belgique est reconnue comme le deuxième consommateur mondial par habitant de ces délicieux gastéropodes, la production, estime l'APAQ-W, est de +/- 20 tonnes d'escargots par an soit 0,72% de notre consommation. Rien d'étonnant à ce que notre hôte évoque avec regret la concurrence difficile subie par le secteur suite aux importations « industrielles » en provenance des pays de l'Europe centrale.

L'élevage de l'escargot s'avère un métier délicat et exigeant : l'animal

est fragile, les prédateurs redoutables et toutes les manipulations sont exercées manuellement.

L'animal élevé fait partie des mollusques gastéropodes, plus particulièrement de la famille des Helicidae (Petit-Gris, Petit-Gris maxima, Escargot de Bourgogne...) ou des Achatinidae (Achatine). Chez nous, les artisans élèvent principalement les sous-espèces «Petit-Gris maxima» (fort semblables au « Bourgogne») irremplaçables dans les préparations au beurre d'ail et « Petit-Gris », plus fins, recherchés par les restaurateurs.

Quelle que soit la variété, les reproducteurs issus d'une sélection rigoureuse sont placés dans des conditions optimales de luminosité et de température jusqu'à leur maturité. Sans faire d'anthropomorphisme facile, leur début d'existence apparaît séduisant : déposés dans des cageots dès le début de l'automne ils entrent en hibernation

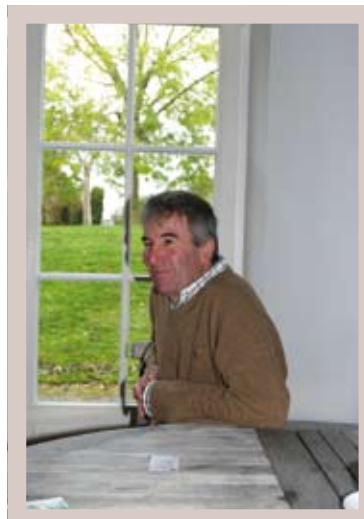
totale jusqu'au mois de février où un brusque changement de la lumière et de la température les réveille brutalement incitant ces animaux hermaphrodites à des accouplements frénétiques 15 jours durant.

Mi-février, il faut alors procéder à la récolte des œufs pondus à même le sol (une centaine d'œufs par reproducteur) et les placer en incubation pendant un mois.

Deux semaines en nursery seront alors suffisantes pour voir éclore les petits escargots qui deviendront à leur tour matures. 300 à 400.000 « bébés escargots » voient ainsi le jour, chaque année à la Ferme de l'Ourchet, le reste du jeune cheptel étant acheté chez un éleveur français, question de gestion du risque et de renouvellement du sang.

Les jeunes sont alors placés dans de grandes serres aménagées spécialement pour respecter le biotope du gastéropode de manière optimale. Ces petits animaux sont très mobiles - même si leur vitesse de pointe n'atteint que 4 m/h - et voraces - leur bouche est munie de quelque 15.000 minuscules dents prêtes à tout dévorer sur leur passage. De plus, leur existence en symbiose parfaite avec les lombrics comme draineurs et nettoyeurs est remarquable.

Leurs conditions de vie sont donc adéquatement adaptées à leur biotope : lit de compost (lombricompost réalisé sur place), panneau en peuplier (bois facile à ronger et



question du mois au point de contact

Le gibier, contrôlé ?

Nous n'entrerons pas ici dans le débat que suscite le «gibier» en général. Tel n'est pas le propos de l'Agence alimentaire de se positionner pour ou contre la pratique de la chasse en général mais de considérer la viande de gibier comme une denrée habituellement consommée par des milliers de personnes et ce, depuis des millénaires sous toutes les latitudes. A ce titre, comme toutes les viandes, la viande de gibier est une denrée fragile et afin de présenter le maximum de garanties sanitaires elle est soumise par l'AFSCA à une expertise et à un contrôle rigoureux.

Comment est donc contrôlée la viande de gibier ?

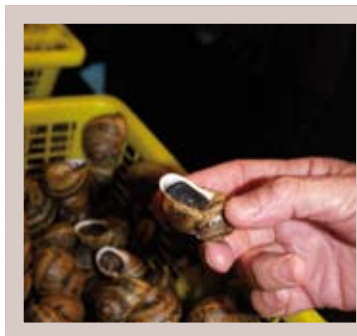
Il y a d'abord lieu de distinguer le gibier d'élevage et le gibier sauvage du moins en ce qui concerne l'examen dit « ante-mortem ». Cet examen obligatoire est réalisé sur l'animal vivant destiné à être abattu afin de s'assurer que celui-ci n'est porteur d'aucune maladie pouvant interdire sa consommation. Pour l'élevage, un vétérinaire de l'AFSCA examine les animaux avant l'abattage comme cela se fait dans tous les abattoirs. L'autorisation d'abattre est alors accordée et les carcasses sont amenées dans le respect de la chaîne du froid vers un atelier de découpe agréé pour y être débitées sous surveillance vétérinaire et si déclarées propres à la consommation, proposées aux distributeurs après apposition d'une marque d'expertise.

Pour le gibier sauvage, donc chassé lors de battues, un examen de l'animal (des animaux) abattu(s) a lieu sur le terrain. Il est effectué par une personne spécialement « formée » dont la compétence a été validée. A la suite de cet examen, il remplit une déclaration qui accompagnera la carcasse (transportée dans le respect des conditions hygiéniques) jusqu'à l'atelier de découpe agréé où un vétérinaire complètera l'expertise et apposera éventuellement la marque d'expertise avant la mise en distribution de la viande munie de toutes les mentions de traçabilité et de conservation obligatoires. Notons au passage qu'un examen attestant de l'absence de trichine (un parasite microscopique pouvant affecter l'humain entre autres) est requis pour la viande de sanglier.

Des contrôles supplémentaires (étiquetage, température, fraîcheur...) au niveau des commerces de détail ou de l'ho-re-ca sont évidemment toujours possibles dans le cadre du plan de contrôle de l'AFSCA.

On le voit, la viande de gibier mise à la disposition du consommateur est une denrée saine et rigoureusement surveillée. Dans des conditions correctes de conservation, elle ne présente pas plus de risques que n'importe quelle autre viande ; certains lui prêtent même des vertus diététiques comme une faible teneur en graisse - dont les célèbres acides gras saturés -, et aussi une excellente source de minéraux.

Pour les amateurs : bon appétit ! Mais attention : la saison est courte...



pas toxique), nourriture sélectionnée (céréales broyées garanties sans farines animales et contrôlées par l'AFSCA, colza, trèfle sous étage, légumineuses en appoint), compléments minéraux judicieux (craie broyée à raison de 20% dans l'aliment).

Comme toute production, l'héliciculture comporte force risques susceptibles de menacer l'élevage en particulier des bactéries (*pseudomonas*) ou des parasites (nématodes et trématodes) au sujet desquels, monsieur Roberti fait réaliser de nombreuses analyses auprès de la Faculté agronomique de Gembloux. Mais le fléau le plus redoutable reste les prédateurs que ce soit les mulots, les musaraignes ou les rats et son Jack Russel a fort à faire pour contenir les envahisseurs, sans oublier les taupes, qui, via leurs galeries, creusent des autoroutes à mulots ! L'élevage est soumis lui aussi aux caprices de la météo et les orages ou les canicules constituent souvent des causes de pertes importantes (noyades, courants d'air...).

Vient alors juillet et l'époque de la récolte. Tout est dévoré il ne reste plus qu'à ramasser... si l'on peut dire ! Les plus beaux sujets sont sélectionnés et testés (résistance naturelle, taille - il existe une corrélation positive entre la grosseur de l'adulte et le nombre d'œufs pondus etc...). Ils serviront de reproducteurs pour la saison prochaine.

Les autres seront calibrés à la main suivant des critères internationaux et commercialisés pour la consommation.

Une épreuve de jeûne de 15 jours sous ventilation garde les escargots complètement endormis et permet, à terme, de pouvoir les ébouillanter sans souffrance et parfaitement libérés du contenu de l'intestin.

Ils seront délicatement extraits de leur coquille à la main à raison de 2 à 3000 à l'heure !

Une série de 3 salages à l'aide de sel de mer permettant l'élimination du mucus sera complétée par un lavage au jus de citron juste avant le conditionnement et la conservation en chambre froide ou la congélation.

La transformation du produit en spécialités gastronomiques est aussi réalisée à la ferme de l'Ourchet dans le respect des principes de l'auto-contrôle.

Que ce soit en bocaux, en plats préparés, ou en pains de chairs, ce sont 600.000 à 1.000.000 d'escargots qui quittent chaque année l'Ourchet pour rejoindre la restauration, les grossistes, les épiceries fines voire les foires artisanales.

Impressionnée par son savoir-faire et son enthousiasme, la rédaction, remercie sincèrement monsieur Roberti pour sa disponibilité et son accueil.

dans les mailles du filet... américain

«Filet américain»... D'où vient cette appellation ?

Pas d'Amérique, en tout cas, vu que les Américains n'aiment pas la viande crue... La réalité est beaucoup plus simple : le filet américain est belge et même bruxellois.

Au siècle dernier, la seule de recette de viande hachée crue de bœuf ou de cheval était celle du steak tartare inventée dans le roman de Jules Verne «Michel Strogoff». Cette préparation était réalisée devant le client par le garçon de salle. Le mélange était plus ou moins fort suivant l'humeur ou l'envie de la personne qui le confectionnait. Du coup, certains gourmets s'en sont plaints.

En 1924, Joseph Niels, directeur du restaurant «La Royale», dans la Galerie Saint-Hubert à Bruxelles, adapta la recette du steak tartare français en cuisine et proposa à un client exigeant le fameux «Filet américain». Malheureusement, Joseph Niels ne révéla à personne la raison de ce nom ni son inspiration.

Recette originale

Frédéric Niels arrière-petit-fils de Joseph nous dévoile la recette originale :

«Viande de bœuf hachée gros 1^{er} choix ; grosse cuisse ou tache noire (plus de goût) bien dénervée, sauce mayonnaise renforcée en piccalilli haché finement, 4 jaunes d'œufs en plus au litre de mayonnaise, sel, poivre, véritable sauce anglaise (Lea & Perrins, à l'exception de toute autre marque), oignons et persil finement hachés, câpres, pas d'ail, de citron ou d'anchois, servi bien entendu avec des pommes de terre frites belges (bintje) pas trop épaisses, un peu de cresson de rivière, oignons et cornichons aigre-doux, qui ne tuent pas le goût de la viande, bien mélanger avec une fourchette en bois pour arriver à une bonne onctuosité...»

De plus, cette recette étant préparée en cuisine, il y a une régularité d'assaisonnement que nous n'avions pas lorsque le personnel de salle la préparait devant vous...»

Steak tartare, filet américain, quelle différence ?

C'est la mayonnaise ! Elle est absente dans la composition du steak tartare et indispensable dans celle du filet américain. La mayonnaise doit être confectionnée avec 4 jaunes d'œufs au litre.

Les Belges ont rapidement adopté le filet américain et l'ont accompagné de salade et de bonnes frites. Il est devenu un des fleurons de notre culture gastronomique.

Composition

Dans les snacks, il est courant de rencontrer des préparations nommées «Préparé du chef» ou «Filet américain» ou «Martino». Que signifient ces différentes dénominations ?

Le législateur a défini clairement le «Filet américain», le «Steak haché préparé» et le «Bifsteck». Ces prépara-

tions sont composées exclusivement de viande hachée crue de bœuf ou de cheval. Dans le cas du cheval, le vendeur doit l'indiquer clairement. (AR 8 mars 1985)

Le «Préparé du chef» et le «Martino» peuvent être composés de viande bœuf, de porc, et être agrémentés suivant l'inspiration du fabriquant.

Sécurité alimentaire

Le filet américain est un met de choix, apprécié par bon nombre de nos compatriotes, et consommé très régulièrement. Il peut garnir notre sandwich comme être le centre de notre assiette: américain-frites-salade. Beaucoup de commerçants en restauration de tous types le présentent à leur carte.

C'est pourquoi le législateur a défini des règles de fabrication très strictes.

Dans les boucheries, la fabrication de la viande hachée fraîche se fait à



maximum 4°C. Pendant la phase de hachage proprement dite, les molécules subissent un frottement les unes contre les autres. Cela provoque une hausse de température. Pour maintenir une température inférieure ou égale à 4°C tout au long de la fabrication, le hachoir et la viande sont conservés au préalable en dessous de 4°C.

La préparation ainsi obtenue doit être aussi conservée à maximum 4°C même pendant la vente.

Le boucher peut mettre en vente la viande hachée fraîche durant 48 heures.

La température est un élément clé de la salubrité du produit fini. Le filet américain ou le steak tartare ne subissent pas de cuisson qui pourrait tuer les bactéries qu'ils contiennent.

Le boucher ou le restaurateur qui produisent du filet américain doivent aussi respecter les bonnes pratiques d'hygiène en général. Cela signifie que le local de fabrication ainsi que les équipements sont nettoyés tous les jours et désinfectés régulièrement. La personne qui manipule la viande le fait avec des mains propres, lavées au savon et à l'eau. Les ongles sont courts, propres, exempts de vernis. Les mains ne sont pas ornées de bijoux.

Le consommateur a aussi sa part de responsabilité dans la salubrité du filet américain.

Pour maintenir cette qualité hygiénique de manière optimale, il est conseillé au client de transporter la viande hachée dans un frigo box et, dès l'arrivée à la maison, de la placer dans le frigo. Le frigo doit être à bonne température et contrôlé par un thermomètre.

Conservation

Beaucoup de snacks et de bouchers aiment présenter à la clientèle une viande hachée bien rouge signe inconstable de fraîcheur. Il est pourtant normal que la viande noircisse au contact de l'oxygène de l'air. C'est une réaction chimique d'oxydation. Il existe un additif qui bloque cette réaction et maintient la belle couleur rouge de la viande hachée : le sulfite. Le sulfite est un produit conservateur très connu et utilisé dans bon nombre de denrées alimentaires comme le vin, les abricots secs...

Dans la viande hachée, l'utilisation du sulfite est interdite. Seul le maintien de la chaîne du froid permet de limiter la multiplication des bactéries. L'addition de sulfite est un acte trompeur vis-à-vis du client qui pense consommer une viande fraîchement hachée.

Avec ces quelques recommandations nous vous souhaitons une bonne dégustation !

Législation

- Arrêté royal du mars 1985 relatif à la fabrication et au commerce de la viande fraîche hachée ou moulue.
- Arrêté royal du 10 novembre 2005 relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale.
- Règlement européen 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

en bref

Avec Sanitrace / Sanitel, l'AFSCA reçoit 2 e-Gov Awards

L'AFSCA a remporté la septième édition des e-Gov Awards. Ce prix est décerné chaque année à un service public qui se distingue par une utilisation remarquable d'Internet. Des récompenses («Awards») sont prévues dans différentes catégories pour les différents niveaux de pouvoir (fédéral, régional, local). L'Agence alimentaire reçoit la distinction pour Sanitel, le nouveau système électronique d'identification et d'enregistrement des animaux de ferme. Ce système permet d'identifier et de suivre un animal depuis l'exploitation où il est né jusqu'à l'abattoir, en passant par tous les établissements où il a séjourné. A l'abattoir, les données d'expertise sont alors encodées dans le système, ce qui génère une centralisation de fait de toutes les données relatives à l'animal.

Sanitel a obtenu une première récompense dans la catégorie «projets d'amélioration du service aux entreprises au niveau fédéral», et cerise sur le gâteau, il a reçu le 'champion Award 2009' en tant que meilleur projet, toutes catégories confondues.

Il y a quelques années, il s'est avéré que l'ancien Sanitel devait être complètement remanié. Les possibilités laissaient à désirer, et son entretien n'était plus efficace. Le nouveau Sanitel, parfois aussi appelé Sanitrace, a été développé en collaboration avec les associations régionales de santé animale DGZ et ARSIA et avec l'entreprise d'IT EDS (aujourd'hui HP). Grâce à la connexion du système avec, d'une part, le VEEPORTAAL géré par DGZ, et d'autre part, CERISE, géré par l'ARSIA, l'agriculteur peut transmettre toutes les informations via un seul système. Sanitel n'est pas seulement utilisé par les collaborateurs de l'AFSCA, mais aussi par tous les abattoirs, les inspecteurs, DGZ et l'ARSIA.

Afin que la traçabilité soit complète, non seulement les négociants et les marchés au bétail sont connectés, mais aussi le clos d'équarrissage. Les Régions peuvent maintenant aussi consulter directement les données dans Sanitel, et les communes peuvent gérer les données pour les abatages privés. Une simple connexion internet suffit. Chaque jour, plus de 100.000 opérations sont réalisées dans cette banque de données. Sanitel est disponible 24 heures sur 24, 7 jours sur 7.

Le passage à cette façon de travailler avec un minimum de papier est dès lors chaudement recommandé à tous les détenteurs de bétail. L'ARSIA et DGZ se chargent de l'assistance nécessaire.

N'hésitez pas plus longtemps, passez au digital !



Développement durable à l'AFSCA

Cette année, la **Journée du Développement durable** à l'AFSCA s'est déroulée le mardi 13 octobre 2009, avec pour thème "Home", un sujet pouvant à la fois être envisagé d'un point de vue restreint (home, mon chez-moi, mon habitation, mon travail) ou depuis une perspective plus large (le monde, mon chez-moi).

Les intéressés ont pu assister à la présentation du film du même nom, "Home", réalisé par Yann Arthus Bertrand, dont les images spectaculaires retracent l'évolution des activités humaines et leurs répercussions sur notre planète. Une exposition sur la construction durable montrait différents matériaux de construction durables.

Les collaborateurs de l'AFSCA ont également pu s'informer des avancements du projet EMAS (système de management environnemental).



A partir de 2010 : votre bulletin 6 fois par an !

Vous l'aurez remarqué, depuis la parution du numéro précédent, le Bulletin ne vous a plus été envoyé sous blister plastique mais bien tel quel avec insertion de votre adresse. Non seulement ce procédé est plus bénéfique pour l'environnement mais aussi moins coûteux ! Cette amélioration a été rendue possible grâce à l'acquisition par l'AFSCA d'une nouvelle imprimante digitale et la réalisation d'un contrat avec les services postaux. Aux termes de ce contrat, nous sommes cependant tenus d'expédier 6 numéros par an au lieu de 5. Ce sera tout bénéfique pour vous puisque nous pourrions vous informer davantage en phase avec l'actualité !



Dispositions de fin d'année

Durant la période des fêtes de fin d'année (du 25 décembre 2009 au 3 janvier 2010 inclus), les services centraux de l'Agence alimentaire seront fermés. Le répondeur téléphonique du point de contact, dont les messages seront relevés quotidiennement, restera à votre entière disposition. Une permanence sera établie dans les sièges principaux des Unités Provinciales de Contrôle, tout au long de la semaine. Vous retrouverez les adresses et numéros de téléphone correspondant sur notre site web: www.afsca.be sous la rubrique «contact».

La direction et les collaborateurs de l'AFSCA
vous souhaitent une année 2010
heureuse et prospère

nouvelle publication

faits et chiffres l'AFSCA en 2008



Une version condensée du rapport d'activités 2008 est également parue sous le titre «faits et chiffres». Cette version abrégée est plus qu'un simple résumé. Elle offre en premier lieu au lecteur un bon aperçu des résultats de contrôle de l'Agence alimentaire belge en 2008. Les résultats démontrent que la chaîne alimentaire belge devient de plus en plus sûre, mais que dans certains secteurs le chemin à parcourir reste long, par exemple dans le secteur horeca/distribution. Une cellule de vulgarisation instaurée en 2008 doit aider les opérateurs à augmenter leurs connaissances et à améliorer leurs pratiques quotidiennes.

En outre, cette publication donne une brève présentation de l'AFSCA en tant qu'organisation. Elle est disponible en néerlandais, français, anglais et allemand et peut être consultée sur notre site internet www.afsca.be. Un nombre limité d'exemplaires imprimés est également disponible.

bulletin de l'agence alimentaire

Bimestriel - décembre 2009

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 |