



Fondation
Roi Baudouin



CRIOC

Centre de Recherche et d'Information
des Organisations de Consommateurs



Service public fédéral Economie,
P.M.E., Classes moyennes et Energie



service public fédéral
**SANTÉ PUBLIQUE,
SÉCURITÉ DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE
ET ENVIRONNEMENT**

Editeur responsable : Marc Vandercammen
CRIOC, Fondation d'utilité publique, Boulevard Paepsem 20 - 1070 BRUXELLES
D-2005-2492-43 © CRIOC - NE 417541646

Les photos sont pour la majorité la propriété de l'Agence alimentaire

LA SECURITE DANS MON ASSIETTE



C'est aussi une histoire de date


CRIOC

Centre de Recherche et d'Information
des Organisations de Consommateurs



2005

Réalisé avec le soutien de la Fondation Roi Baudouin



Cette brochure est le fruit d'une collaboration entre les organisations de consommateurs et tous les maillons de la chaîne alimentaire, de la fourche à la fourchette et les autorités fédérales concernées.

Pour plus d'info: www.securitealimentaire.org

Ont collaboré à la rédaction des textes actualisés:

- Pour le Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs - CRIOC : Ingrid VANHAEVRE, Bernadette PIRSOUL, Rob RENAERTS
- Pour l'Agence alimentaire - AFSCA : Pascal HOUBAERT
- Pour la Fédération de l'Industrie Alimentaire - FEVIA : Johan HALLAERT

Rédaction finale: CRIOC

Edition 2005

INTRODUCTION

La plupart des consommateurs savent très bien que les Salmonelles ne sont pas une destination de vacances, mais qu'il s'agit d'infections alimentaires.

Si vous demandez à un consommateur ce qu'il peut faire pour la sécurité de ses aliments, souvent, il ne se sent pas directement concerné. Ce sont toujours "les autres" qui sont responsables.

Pourtant, la sécurité des denrées alimentaires est bien une responsabilité partagée.

Mais, pour pouvoir prendre ses responsabilités, il faut d'abord être bien informé. L'étiquette des produits alimentaires, avec la mention de la date de durabilité minimale est pour le consommateur une source importante d'informations. Est-ce une garantie réelle et totale que le produit n'est pas avarié ni même contaminé ? Une telle garantie représente un investissement de nombreuses personnes.

Les producteurs, les transformateurs et les distributeurs assument, chacun à leur niveau, leurs responsabilités

afin de livrer au consommateur des produits sûrs. Les conditions de préparation et de conservation doivent être optimales. Tout au long de la chaîne de production et de commercialisation, les autorités publiques jouent aussi leur rôle en effectuant des contrôles sérieux et de manière transparente.

Dernier maillon de cette chaîne, le consommateur doit également observer les règles d'hygiène nécessaires pour manger en toute tranquillité.

Cette brochure vise à inciter chaque intervenant de la chaîne à prendre ses responsabilités pour une alimentation en toute sécurité. Elle a été réalisée avec le soutien de la Fondation Roi Baudouin.

La brochure traite de la **durée de conservation des denrées alimentaires**.

Le chapitre 1 souligne que les denrées alimentaires n'ont pas une durée de vie éternelle et explique pendant combien de temps nous pouvons les consommer sans problème.

Pour savoir combien de temps nous pouvons conserver une denrée alimentaire et la consommer sans risque, nous pouvons nous reporter à son étiquette. Celle-ci est obligatoire sur toutes les denrées alimentaires préemballées. Nous y trouvons, entre autres mentions obligatoires, l'indication d'une date. Que signifie cette date? Comment faut-il l'interpréter?

C'est par le biais de la durée de conservation que nous avons choisi de vous parler de la sécurité des denrées alimentaires. Nous envisagerons les différentes étapes de la chaîne de production et de commercialisation et les procédures de sécurité.

Au chapitre 2, nous envisageons le contrôle des denrées alimentaires. Qui effectue ce contrôle et de quelle manière?

Les contrôles sont importants. Pourtant, il y a encore des cas d'intoxications alimentaires. Comment est-ce possible, et surtout comment les éviter? C'est ce que nous abordons au **chapitre 3**.

La sécurité des denrées alimentaires relève de la responsabilité de chacun. Une date de durabilité minimale n'a de valeur que si tous les intervenants de la chaîne de production assument leurs responsabilités.

Dans les **chapitres 4 et 5**, nous suivrons les denrées alimentaires depuis la matière première jusqu'à notre assiette.

Dans le **chapitre 5**, vous trouverez toute une série de conseils: sur la conservation des aliments à la maison et la prévention des intoxications, sur comment bien acheter, transporter et conserver les produits alimentaires.

Le **chapitre 6** donne des informations sur l'étiquetage des produits alimentaires en général.

Enfin, nous vous communiquons une série d'adresses où vous pourrez trouver plus d'informations ou un avis.

Bonne lecture, et bon appétit !

SOMMAIRE

INTRODUCTION

1

1. LES DENRÉES ALIMENTAIRES NE SE CONSERVENT PAS INDÉFINIMENT	5
1.1. De la qualité? Evidemment!	5
1.2. Pourquoi la date de conservation est-elle importante?	6
1.3. Quelle date pouvons-nous lire sur une étiquette?	7
1.4. Que signifie la date de durabilité?	7
1.5. Qu'en est-il des produits alimentaires qui ne sont pas préemballés?	9

2. DU CHAMP À L'ASSIETTE: QUALITÉ GARANTIE ?	10
2.1. Qualité : une responsabilité partagée	10
2.2. SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement	12
2.3. Qui contrôle notre alimentation ?	15
2.4. Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA)	15
2.5. Le Service Public Fédéral Economie, PME, Classes moyennes et Energie	18

3. LES RISQUES DES ALIMENTS CONTAMINÉS	19
3.1. La qualité microbiologique des denrées alimentaires	19
3.2. Infections et intoxications alimentaires: les causes	21
3.3. Sommes-nous égaux face aux risques?	23
3.4. Les micro-organismes pathogènes pouvant contaminer nos aliments	24
3.5. Est-il dangereux de manger des produits alimentaires dont la date de durabilité est dépassée ?	26
3.6. Que faut-il faire en cas d'intoxication alimentaire?	28

4. LA RESPONSABILITÉ DES PRODUCTEURS ET DE LA DISTRIBUTION	29
4.1. Principe général	29
4.2. La qualité commence à la source	32
4.3. La responsabilité du fabricant	32
4.4. La responsabilité du transporteur et du distributeur	34
4.5. Le client est roi	35

5. LE RÔLE DU CONSOMMATEUR

36

5.1. La sécurité alimentaire: c'est aussi votre affaire !

36

5.2. La sécurité des denrées alimentaires. Comment s'y prendre?

37

6. L'ÉTIQUETTE

41

6.1. Que dit l'étiquette?

41

6.2. Il est toujours permis de poser des questions...?

43

ADRESSES UTILES

45





1. LES DENRÉES ALIMENTAIRES NE SE CONSERVENT PAS INDÉFINIMENT

Les produits alimentaires ne se conservent pas éternellement. Même un vin qui se bonifie avec le temps, finit par devenir du vinaigre. Les aliments se dégradent naturellement avec le temps: le lait s'acidifie, les graisses rancissent, les légumes flétrissent et pâlissent ou des micro-organismes se développent qui rendent l'aliment impropre à la consommation.

Les aliments ne sont pas stériles. Les produits frais, par définition, ne rendent pas malade, ils peuvent cependant être contaminés s'ils ne sont pas traités ou conservés correctement. Une bonne connaissance des risques de contamination et le respect de bonnes conditions de préparation et de conservation permettent d'empêcher le développement de microorganismes indésirables.

Chacun, de l'agriculteur au consommateur, a sa part de responsabilités.

1.1. De la qualité? Evidemment!

En matière d'hygiène des produits alimentaires, la législation détermine la qualité minimale à atteindre. La viande, par exemple, doit être saine et sûre. Les aliments ne peuvent contenir de micro-organismes ou parasites qui pourraient être responsables de maladies ou d'altérations et produire des toxines. Mais il est difficile pour le consommateur d'évaluer la qualité hygiénique des denrées alimentaires. Il ne voit pas si un produit contient des micro-organismes indésirables. Par conséquent, il compte sur la responsabilité du producteur et surtout sur l'effi-

cacité des services d'inspection pour le contrôle de la qualité des denrées alimentaires. L'Agence alimentaire est l'acteur principal en la matière, mais beaucoup d'autres instances interviennent aussi pour contrôler que les denrées alimentaires sont sûres.

Etant donné l'étendue du marché, le consommateur se trouve aussi parfois devant un problème de choix. Il ne sait plus guère comment sont produits ces aliments. La distance entre le producteur et le consommateur est parfois très grande, au propre comme au figuré.



Lors de l'achat, le consommateur se base le plus souvent sur l'apparence de l'aliment (odeur, couleur, aspect général). Il demande de la fraîcheur et juge la saveur.

Ce sont là les deux critères déterminants pour le consommateur.

En outre, il attend des produits alimentaires achetés qu'ils se conservent encore un certain temps à la maison.

1.2. Pourquoi la date de conservation est-elle importante?

Le consommateur veut des produits frais et savoureux. A l'achat, il se base le plus souvent sur l'apparence de l'aliment (odeur, couleur, aspect général). Il lui est cependant difficile d'évaluer la qualité microbiologique des produits alimentaires d'un simple coup d'œil.

D'autre part, la plupart de nos produits alimentaires sont préemballés. Nous pouvons à peine les voir, nous ne pouvons pas les sentir, et pour des raisons d'hygiène, il est évident que nous ne pouvons pas les toucher. Dans ces conditions, l'étiquette du produit, par les informations qu'elle contient, joue un rôle essentiel.

L'étiquette des produits alimentaires préemballés², doit mentionner un cer-

tain nombre d'informations dont la durée de conservation du produit. C'est "**la date de durabilité**", communément appelée "date de péremption", "date de conservation", "date de fraîcheur", etc.

Le législateur définit cette "date de durabilité minimale" comme étant "la date jusqu'à laquelle une denrée alimentaire conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées".

Ce délai de conservation est valable tant que l'emballage n'a pas été ouvert et que les "conditions particulières de conservation" indiquées sur l'emballage par le producteur sont respectées.

² Pour quelques aliments préemballés, la mention d'une date de durabilité minimale ou une date limite de consommation n'est pas obligatoire. Il s'agit des produits suivants: les légumes et fruits frais, y compris les pommes de terre, qui ne sont ni épluchés, ni coupés et qui n'ont subi aucun autre traitement similaire; les vins et boissons contenant plus de 10 % d'alcool; les boissons fraîches et jus de fruits contenus dans des emballages de plus de 5 litres destinés aux établissements; le vinaigre; le sel de cuisine; le sucre et les confiseries; le chewing-gum; la glace en portion individuelle; le pain et la pâtisserie qui par leur nature sont consommés dans les 24 heures.



1.3. Quelle date pouvons-nous lire sur une étiquette?

Sur l'étiquette des aliments préemballés, on trouve des mentions telles que : "A consommer jusqu'au...", "A consommer de préférence avant le..." ou "A consommer avant fin..." suivie d'une date ou d'un renvoi à l'endroit où la date est indiquée.

- "A consommer jusqu'au..." indique qu'il s'agit d'une "date limite de consommation". Elle est obligatoire sur les denrées alimentaires très périssables, c. à d. des aliments tels que le poisson frais, la viande crue et surtout la viande hachée, les plats préparés, les légumes prédécoupés, etc. Ces produits ne peuvent être conservés que pendant une période limitée. Au-delà, ils présentent des risques pour la santé publique. La "date limite de consommation" indique de manière précise la fin de la période durant laquelle le producteur garantit la qualité de son produit. La

garantie de qualité (entre autres microbiologique et organoleptique) signifie l'assurance que l'aliment peut être consommé en toute sécurité... à condition qu'il a été correctement conservé, bien sûr. La mention "A consommer jusqu'au..." est suivie de la date exprimée en jour, mois et éventuellement année.

- Sur les denrées alimentaires supportant d'être conservées plus longtemps, on trouve la "**date de durabilité minimale**". L'indication de cette date peut se faire de trois manières :
- Pour les denrées alimentaires qui se conservent moins de 3 mois, l'indication du jour et du mois suffit;
- Pour les denrées alimentaires qui se conservent entre 3 et 18 mois, l'indication du mois et de l'année suffit;
- Pour les denrées alimentaires qui se conservent plus de 18 mois, l'indication de l'année suffit.

1.4. Que signifie la date de durabilité?

La date de durabilité est une mention du producteur qui indique le délai pendant lequel il garantit la qualité de son produit, pour autant que les conditions

de conservation mentionnées sur l'étiquette soient respectées. Les conditions de conservation sont donc importantes.



La date de durabilité est liée aux conditions particulières de conservation. Ceci induit la responsabilité de tous les maillons de la chaîne alimentaire dans la qualité du produit consommé. Du producteur au consommateur, en passant par les intermédiaires (grossistes, transporteurs, commerçants), pendant et après l'achat.

Une fois l'emballage ouvert, la garantie disparaît.

Une fois l'emballage ouvert, le produit alimentaire redevient un produit périssable et la date de durabilité n'est plus valable.

Par exemple:

- Le lait UHT peut être conservé pendant des mois à température ambiante ; mais une fois le carton ouvert, il doit être placé au frigo et consommé dans les 48 heures.
- Une viande surgelée peut être conservée au congélateur à -18°C pendant plusieurs mois, mais une fois sortie du congélateur, elle doit être dégelée au frigo et cuisinée dans les 24 heures.

Le consommateur qui ouvre l'emballage, n'a généralement plus aucune indication sur le délai de conservation du produit.

Qui détermine la date de durabilité minimale et de quelle manière: voir chapitre 4.





1.5. Qu'en est-il des produits alimentaires qui ne sont pas préemballés?

Il n'existe aucune obligation légale concernant l'indication d'un délai de conservation pour les denrées alimentaires non préemballées.

Concrètement, cela signifie que le consommateur ne reçoit aucune indication quant à la durabilité des produits qui lui sont proposés non préemballés. Il doit se fier à ses sens pour évaluer la fraîcheur du produit. L'aspect général de la denrée, son odeur éventuelle, sa couleur, sa consistance,... sont autant de critères qui peuvent guider le choix. Cela ne pose pas de problème pour un légume ou un fruit, mais cela s'avère

plus difficile pour du poisson, de la viande ou des œufs. Pour des informations à ce sujet, le consommateur doit pouvoir se baser sur la relation de confiance qu'il entretient avec le commerçant. Celui-ci a tout intérêt à bien servir et à bien informer ses clients.

Le consommateur doit aussi savoir que les produits qui viennent de loin sont très souvent très énergivores du fait de leur transport. Selon les saisons, autant privilégier les fruits et légumes régionaux.





2. DU CHAMP À L'ASSIETTE: QUALITÉ GARANTIE?

Chaque personne intervenant dans la chaîne alimentaire influence la qualité des aliments. La maîtrise de la qualité dépend donc de l'implication et de la vigilance de chacun: de l'agriculteur au revendeur et, pour une part également, du consommateur. Les pouvoirs publics ont également un rôle important à jouer.

2.1. Qualité: une responsabilité partagée

Actuellement, la protection de la santé des consommateurs a pour cadre légal la loi du 24 janvier 1977³ et ses arrêtés d'application.

A cela s'ajoute également toute une réglementation à caractère agricole et économique.

Le Contrôle de qualité à chaque maillon de la chaîne.

A l'origine, le législateur partait du principe que le **produit fini** devait répondre à toutes les exigences en matière de qualité et de sécurité. Par conséquent, les contrôles étaient effectués sur le résultat final du processus de production.

Dans les années 80, on s'est aperçu que le **processus de production** en soi devait également s'effectuer selon

certaines **règles fondamentales de bonnes pratiques**. Il devait lui aussi être soumis à des contrôles.

Dans les grandes lignes, il s'agissait de définir des règles au niveau de l'infrastructure, des équipements, du transport, de la gestion de l'eau et des déchets, de l'hygiène du personnel, etc. Les contrôles restaient toutefois limités: ils étaient ponctuels et les erreurs étaient toujours décelées après coup.

Actuellement, le législateur va plus loin. Il part de l'idée de base d'un **système actif de contrôle de la qualité reposant sur la prévention**. L'objectif est de prévenir les problèmes à tous les stades de la production et de la distribution en appliquant un **contrôle total**

³ Loi du 24 janvier 1977 concernant la protection de la santé des consommateurs en matière de produits alimentaires et autres produits.



de la filière. La force de la chaîne dépend du maillon le plus fragile. Des manquements à un niveau de la production ont des conséquences pour d'autres niveaux.

La **réglementation générale en matière d'hygiène** est basée sur l'obligation pour la chaîne alimentaire de mettre en œuvre des **procédures de sécurité**, parfois désignées par le HACCP⁴ (Cf. également chapitre 4).

L'arrêté sur l'autocontrôle, la traçabilité et la notification obligatoire⁵ oblige les maillons de la chaîne alimentaire à mettre en place un **système d'autocontrôle** qui est également basé sur des principes HACCP.

LÉGISLATION SUR LES PRODUITS

La législation sur les produits contient des normes relatives à la composition des denrées alimentaires, aux additifs, aux contaminants, à **l'étiquetage**, la publicité, **l'hygiène**, ... des denrées alimentaires et d'autres produits.

Actuellement, la régulation européenne influe largement la réglementation belge⁶.

⁴ HACCP est l'abréviation de "Hazard Analysis Critical Control Point system" (Analyse des risques et maîtrise des points critiques).

⁵ Arrêté Royal du 14 novembre 2003 concernant l'autocontrôle, la traçabilité et la notification obligatoire dans la chaîne alimentaire (B.S. 12/12/2003)

⁶ Voir également l'Ordonnance (CE) n°. 178/2002 du Parlement Européen et du Conseil du 28 janvier 2002 fixant les principes et les prescriptions de la loi sur les denrées alimentaires, mettant en place une Autorité Européenne pour la sécurité alimentaire et définissant des procédures pour des problèmes en matière de la sécurité alimentaire.



2.2. SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement

À la fin du 20^{ème} siècle, les ministères fédéraux furent transformés en SPF, Services publics fédéraux. Les SPF ont gardé leur caractère de soutien de la politique.

La Direction générale Animaux, Végétaux et Alimentation du SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement est chargée de la détermination des règles et des normes en matière de santé et de qualité pour tous les produits qui interviennent dans les différentes phases de la chaîne alimentaire. Sa compétence couvre ainsi:

- les normes pour les produits (médicaments animaux, pesticides, aliments pour animaux, nourriture);
- les normes pour la lutte contre les maladies animales;
- les normes et la politique de contrôle pour le bien-être animal...

La Direction générale se charge des adaptations de la législation sur les produits, qui fixe la composition des denrées alimentaires, les teneurs en additifs, les contaminants, l'étiquetage, la publicité, l'hygiène, etc. pour les denrées alimentaires.

Le SPF Santé publique collabore également à la réglementation des denrées alimentaires aux niveaux européen et international. Il est compétent pour les denrées alimentaires dans la mesure où il s'agit de l'aspect économique ou agricole de celles-ci.

La DG est située à la Place Victor Horta, 40, boîte 10, à 1060 BRUXELLES, Tél.: 02/524.71.11, apf.dg@health.fgov.be.

La DG Animaux, Végétaux et Alimentation comprend cinq services différents, dont:

- Le Service Denrées alimentaires, Aliments pour animaux et Autres Produits de Consommation qui s'occupe des additifs, des contaminants, de l'hygiène, des nouveaux aliments, des nutriments, de l'étiquetage, des matériaux d'emballage, des cosmétiques et du tabac...
Tél.: 02/524.73.51 ou 02/524.73.52, fax: 02/524.73.99.
- Le Service Politique sanitaire Animaux et Végétaux qui fixe des normes et règles en matière de qualité et sécurité de produits animaux, la santé,



l'identification et la traçabilité d'animaux, et qui suit le thème des médicaments animaux...

Tél.: 02/524.74.12 ou 02/524.74.12 ou 02/524.74.17, fax: 02/524.74.48.

Un point important dans la réforme des services publics fédéraux est d'avoir une nette distinction entre la préparation d'une politique et son exécution. La préparation de la politique en matière de la sécurité alimentaire et la formulation de normes sont confiées au Service public

fédéral (SPF) Santé publique, tandis que l'Agence alimentaire doit s'assurer que la réglementation est bien respectée. Il y a une claire interaction et une intense collaboration entre le SPF Santé publique et l'Agence alimentaire.

L'organe d'avis du SPF Santé publique est le Conseil supérieur d'Hygiène. Ce Conseil supérieur d'Hygiène a été créé par le gouvernement en tant qu'organe d'avis scientifique il y a déjà 150 ans.

NUTRITION ET SANTÉ

Le Plan National Nutrition Santé Belgique (PNNS)

En 2005, sous l'impulsion du Ministre de la Santé publique et des Affaires sociales, le gouvernement fédéral a décidé la mise en place d'un programme de santé publique. L'objectif est de mettre en place une stratégie et d'établir des recommandations visant à diminuer les facteurs de risques de maladies et de promouvoir les facteurs de protection de la santé. Les moyens et les mesures nécessaires pour atteindre ces objectifs devront aussi être étudiés.

Afin de donner un poids concret à ce programme, un groupe d'experts a été désigné: experts scientifiques mais aussi représentants de tous les acteurs concernés par cette politique.

Un **plan Nutrition Santé** concret sera proposé au gouvernement en tenant compte des résultats de l'enquête sur les habitudes alimentaires des Belges qui devraient être disponibles fin 2005.

La mise en application du plan devrait débuter au deuxième semestre 2006.



NUBEL - Nutriments Belgique

L'asbl NUBEL gère une banque de données relative à la valeur nutritionnelle de 650 produits alimentaires présents sur le marché belge. Elle a édité une table de composition belge des denrées alimentaires. NUBEL a également élaboré un logiciel simple, dénommé le NUBEL planning alimentaire. Celui-ci est un outil de travail simple qui permet à tout utilisateur de gérer son alimentation. Il comprend, outre une table automatisée de composition des denrées alimentaires, un journal personnel et un livre de recettes.

Information sur l'alimentation

Une politique alimentaire qui ne fournit aucune information au citoyen n'est pas une politique cohérente. Le Conseil national pour l'Alimentation, actuellement une section du Conseil supérieur de l'Hygiène, a publié des recommandations alimentaires. Ce sont des avis alimentaires qui indiquent (en chiffres), par catégorie de la population, combien de nutriments un Belge moyen doit

"absorber" pour fonctionner de manière optimale.

Cependant, nous n'allons pas au magasin pour 100 g de protéines ou n'achetons pas un pot de matières grasses saturées. Des produits portant des allégations telles que "enrichi en vitamines" ou "avec moins de cholestérol" sont une tentation, mais ne simplifient pas le choix.

En Belgique, différents centres d'information développent des initiatives pour nous aider à consommer une alimentation saine.

En Flandre, ils sont rassemblés au sein du VIG (het Vlaams Instituut voor Gezondheidspromotie), où les parties prenantes délibèrent au sein du service "Alimentation et Santé". En Communauté française, les centres locaux de promotion de la santé (CLPS) assurent le relais vers les consommateurs.



2.3. Qui contrôle notre alimentation?

Différents services (fédéraux, régionaux ou communautaires) sont concernés et collaborent pour le contrôle de la qualité de nos denrées alimentaires et du respect de la loi.

Il s'agit en priorité de l'AFSCA, l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, et de la Direction générale Contrôle et Médiation du SPF Economie.

Lorsqu'une infraction à la législation est constatée, "l'inspection" peut prendre différents types de sanctions, elle peut:

- Donner un avertissement;
- Dresser procès-verbal qui vaut jusqu'à preuve du contraire. Ce procès-verbal peut donner lieu au paiement d'une amende administrative ou à des poursuites judiciaires;
- Retirer des marchandises du commerce et les détruire;
- Fermer une entreprise s'il y a un risque pour la santé publique.

2.4. Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA)

En 1999, le gouvernement belge a décidé de mettre en place une organisation qui serait chargée de "veiller sur la sécurité de la chaîne alimentaire et la qualité de nos aliments afin de protéger la santé du consommateur". La base légale pour la création de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (**AFSCA**), en bref l'**Agence alimentaire**, fut fixée par la loi du 4 février 2000⁷. La nouvelle agence relè-

ve des compétences du ministre fédéral de la Santé publique.

COMPÉTENCES

L'Agence alimentaire est compétente pour l'ensemble de la chaîne alimentaire, du champ à l'assiette, donc des matières premières et ressources naturelles (aliments pour animaux, hormones, antibiotiques, engrais, céréales et semences, pesticides) jusqu'à la

⁷ Loi du 4 février 2000 sur la mise en place de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (M.B. 14/02/2000).



nourriture qui arrive dans l'assiette du consommateur (via les magasins ou restaurants), en passant par la culture de plantes et d'animaux.

La mission principale de l'AFSCA (Agence alimentaire) est de veiller à la sécurité de l'ensemble de la chaîne alimentaire et à la qualité de nos aliments, afin de protéger la santé du consommateur. Par ailleurs, elle est également compétente pour la lutte contre les maladies animales ou végétales et pour la protection du bien-être des animaux domestiques.

Ces tâches comprennent entre autres:

- Le contrôle, l'examen et l'expertise des denrées alimentaires et de leurs matières premières à tous les stades de la chaîne alimentaire: production, traitement, conservation, transport, commerce, importation et exportation de denrées alimentaires et de leurs matières premières;
- La délivrance d'agrément et d'autorisations pour exécuter certaines activités dans la chaîne alimentaire;
- Le développement de systèmes de traçage et d'identification des denrées alimentaires et de leurs matières premières dans la chaîne alimentaire;
- De formuler des avis scientifiques concernant les dangers liés à notre ali-

mentation, de fournir des informations sur la sécurité alimentaire et d'organiser une politique de prévention.

L'Agence alimentaire est d'une part un organe d'avis et un service d'analyse, et d'autre part un service de contrôle intégré.

Le fonctionnement de l'AFSCA repose sur 4 directions, un comité consultatif et un comité scientifique.

Le Comité scientifique joue un rôle central dans l'évaluation des risques liés à la chaîne alimentaire. Il est composé de scientifiques spécialisés en la matière et peut, si nécessaire, faire appel à un réseau d'experts pour des problèmes très spécifiques.

Le Comité consultatif regroupe toutes les parties concernées, qui sont impliquées dans la sécurité de la chaîne alimentaire, des producteurs jusqu'aux consommateurs, en passant par leurs associations, ainsi que les instances publiques, les communautés, etc. qui sont concernées.

Les avis de ces deux comités sont consultables sur le site de l'AFSCA.



L'Agence alimentaire comprend 4 directions: politique de contrôle, contrôle, laboratoires et services généraux, complétées de quelques cellules spécifiques comme la communication et la gestion de crises.

La direction Contrôle comprend 9 services extérieurs qui sont chargés des contrôles sur le terrain: ils sont regroupés au sein des Unités Provinciales de Contrôle (UPC). (Pour les adresses: voir le site de l'Agence alimentaire (www.afsca.be)).

COMMUNICATION

L'Agence alimentaire diffuse des communiqués de presse, un **bulletin d'information bimensuel**, des publications et des **brochures** (ex. 'Sachez ce que vous mangez', '42 questions sur le lait' et 'Sécurité alimentaire: comment y parvenir?'). Tout le monde peut consulter et commander ces messages et publications via le site web de l'Agence alimentaire.

Le consommateur peut s'adresser au **point de contact permanent** pour des informations et le dépôt de plaintes concernant la qualité et la sécurité de l'alimentation.

Le point de contact permanent est accessible du lundi au vendredi de 9 à 17 heures: téléphone gratuit francophone 0800 13 550, fax 0800 13 455 ou e-mail pointcontact@afsca.be.

La direction centrale se trouve à Bruxelles: AFSCA, WTC III, avenue Simon Bolivar, 30, 21ème étage, B-1000 Bruxelles, Tél.: 02/208.34.11, E-mail: Info@afsca.be.



2.5. Le Service Public Fédéral Economie, PME, Classes moyennes et Energie

LA DIRECTION GÉNÉRALE CONTRÔLE ET MÉDIATION (E7)

La Direction générale supervise le respect des réglementations économiques. D'une part pour protéger le consommateur, d'autre part pour assurer une concurrence loyale. Cette mission a un caractère tant préventif que répressif.

Elle examine les réglementations économiques belges, adaptées aux normes communautaires. Ces réglementations comprennent notamment les législations sur les pratiques du commerce⁸, la protection du consommateur, les conditions pour la pratique de la profession de commerçant, la réglementation des prix, le crédit à la consommation, la qualité et la sécurité de produits vendus, la concurrence loyale.

Elle contrôle également l'application de certaines ordonnances communautaires du marché.

La **Cellule Info Consommateurs** informe et conseille sur les droits des consommateurs. Elle donne des avis juridiques, soit par téléphone, soit par courrier. Le cas échéant, elle oriente le

consommateur vers des services plus spécialisés.

La Direction générale Contrôle et Médiation est située dans la WTC III, avenue Simon Bolivar, 30, 1000 Bruxelles, tél. 02/208.36.11, fax 02/208.39.15, e-mail: eco.inspec@mineco.fgov.be

LA DIRECTION GÉNÉRALE POTENTIEL ÉCONOMIQUE (E4)

Cette Direction générale participe à l'élaboration de directives européennes relatives à la politique économique, représente la Belgique dans le contexte économique européen et international, est un interlocuteur pour le monde économique et industriel en Belgique, coordonne la politique économique sur le plan fédéral et s'occupe du suivi et de l'analyse des principaux secteurs économiques.

La Direction générale Potentiel économique (E 4) a son siège à Bruxelles: City Atrium C, Rue du Progrès 50, 1210 Bruxelles, tél 02/277.51.11 – Fax : 02/277.53.03.



3. LES RISQUES DES ALIMENTS CONTAMINÉS

Les micro-organismes sont indispensables à la vie, et il y en a vraiment partout: sur nos mains, sur nos denrées alimentaires... La plupart sont inoffensifs et même utiles. Par exemple, dans nos intestins pour la digestion ou dans la production de pain, fromage, salami, bière, yoghourt et autres. Cependant, certains peuvent être dangereux et peuvent nous rendre malade.

Pourtant, ces risques sont évitables. Voyons comment.

3.1. La qualité microbiologique des denrées alimentaires

Les micro-organismes sont de minuscules organismes vivants. Les principaux micro-organismes que nous retrouvons dans nos aliments sont les bactéries, les levures et les moisissures.

A côté des micro-organismes utiles, comme par exemple ceux qui assurent la fermentation de la bière ou la transformation du lait en fromage et en yoghourt, il en existe d'autres - plus à risque et donc indésirables - qui déterminent la qualité microbiologique des aliments. Cette qualité est déterminée par le type et le nombre de micro-organismes qui sont présents dans la denrée alimentaire.

Le type de micro-organisme est important parce que seul un nombre limité de micro-organismes est nocif. Le nombre est important parce qu'un micro-organisme nocif seul ne présente pas de

danger pour l'homme. Il en faut au moins une certaine quantité pour que le consommateur en soit malade.

Certains de ces germes non désirés sont relativement anodins, ils peuvent néanmoins provoquer la pourriture. Pensons seulement à l'aspect peu attrayant de fruits pourris ou au mauvais goût de lait tourné ou de beurre ranci. L'avantage de ces germes est que leurs effets sont détectables à l'œil nu ou au goût, ce qui donne un avertissement aux consommateurs.



D'autres micro-organismes sont par contre susceptibles de nous rendre malades. Leur présence peut avoir différentes causes: la mauvaise qualité des matières premières, le non respect des règles d'hygiène lors de la préparation ou de mauvaises conditions de conservation.

Le problème avec ces micro-organismes dits pathogènes est qu'ils ne sont pas repérables par le consommateur. Une denrée alimentaire peut en effet avoir l'air sain et même avoir un goût agréable, alors qu'elle contient pourtant des bactéries mauvaises pour la santé.

Bien sûr, les bactéries n'apparaissent pas spontanément. Trois conditions doivent être remplies pour que des bactéries puissent se multiplier de manière optimale. Elles ont besoin de suffisamment de nourriture et d'eau ainsi que d'une température agréable (30-40°C). On pourrait donc dire que les micro-organismes ont les mêmes souhaits qu'un touriste à la côte d'Azur.

Par ailleurs, il y a des circonstances dans lesquelles les bactéries ne prolifèrent pas. Les micro-organismes ne pourront pas se développer s'il y a trop de sucre (sirop) ou d'acide (oignons dans vinaigre) dans un aliment.

Le fait que des micro-organismes ne pourront pas (ou moins vite) se développer dans certaines circonstances est une bonne chose pour l'homme. Un micro-organisme (ou même quelques uns) ne rendra pas un homme malade. Par contre, quelques micro-organismes nocifs qui ont eu le temps de se reproduire de multiples fois entraîneront bien des problèmes. C'est la raison pour laquelle il importe de limiter ou d'éviter complètement cette multiplication.

Comme nous indiquons ci-dessus que tout produit ne conviendra pas pour la reproduction rapide de micro-organismes, nous répartirons les produits alimentaires en deux catégories: les produits microbiologiquement stables (multiplication lente de micro-organismes) et instables (multiplication rapide de micro-organismes).

- **Les produits microbiologiquement stables** sont, par exemple, les conserves, les aliments secs ou déshydratés, les produits à teneur élevée en sucre ou les aliments très acides qui peuvent être conservés à température ambiante. Au cours de la production de ces aliments, les micro-organismes présents sont supprimés ou maîtrisés pour empêcher leur développement. En général, ces



aliments sont encore sûrs et aptes à la consommation, même quelque temps après que la date de durabilité soit dépassée.

- **Les produits microbiologiquement instables**, en revanche, sont des aliments non préparés, crus, qui n'ont en général été soumis à aucun traitement de conservation "dur" (stérilisation,...) et qui sont plus périssables. Il s'agit essentiellement de produits frais qui doivent être conservés à basse température. C'est le cas, par exemple, du yoghourt, du fromage frais, de la charcuterie coupée en tranches, de légumes prédécoupés et préemballés, des repas préparés vendus dans les comptoirs

réfrigérés, du lait pasteurisé,... Toutes ces denrées alimentaires constituent un milieu idéal pour le développement des bactéries.

Le stockage au frigo peut ralentir le développement de certains germes pathogènes, mais ne peut généralement pas l'inhiber complètement. C'est pourquoi il importe tellement de tenir compte de la date limite de conservation et de la température préconisée.

Dans les paragraphes qui suivent, nous nous concentrerons sur les produits microbiologiquement instables, car c'est cette catégorie qui cause des problèmes en matière de sécurité alimentaire.

3.2. Infections et intoxications alimentaires: les causes

La contamination des aliments peut se produire à tous les niveaux de la chaîne, du producteur au consommateur en passant par le transport, le stockage et la distribution.

Dans la plupart des cas, l'infection ou l'intoxication alimentaire ne se produira qu'au moment où des **germes pathogènes** sont présents en **quantité suffisante**. C'est le rôle de chaque maillon de la chaîne de veiller à l'hygiène des denrées alimentaires, en évitant le plus

possible la contamination par des germes pathogènes ou en évitant qu'ils se multiplient.

Le dernier maillon de la chaîne est le consommateur et les choses tournent bien souvent mal à ce niveau. La plupart des contaminations alimentaires trouvent leur origine dans un mauvais ou un non respect des règles de conservation.



Passons en revue les éléments qui favorisent la multiplication des micro-organismes afin d'en ressortir les meilleurs conseils de conservation.

La **température** est l'élément le plus important. Des températures entre 30 et 40°C sont idéales pour la plupart des bactéries. Dans des denrées alimentaires conservées à de telles températures, les bactéries prolifèrent et se multiplient très rapidement. C'est la raison pour laquelle il y a plus d'infections et d'intoxications alimentaires pendant l'été. Les infections alimentaires se produisent souvent parce que le produit n'est pas conservé dans des circonstances idéales après l'achat ou la préparation. Pensons aux barbecues, où les salades et la viande restent longtemps non réfrigérés sur la table, et à

la 'tourista' ou diarrhée de voyage qui touche tant de touristes dans les pays chauds.

Outre la température, le **taux d'humidité** joue également un rôle dans la multiplication des bactéries. Toutes les bactéries, ainsi que les levures et les moisissures, ont besoin d'eau pour se développer. Dans les aliments secs (par exemple: les épices, le riz, la farine, les biscottes) il n'y a pas cette eau, ce qui évite le développement des germes présents. Quand ces aliments sont conservés dans des conditions trop humides ou si l'emballage n'est pas imperméable, les produits peuvent absorber de l'eau, que les germes utilisent alors pour se développer.





Lorsqu'un micro-organisme est conservé en ambiance suffisamment sèche et à température correcte, les risques d'intoxications alimentaires diminuent sérieusement. Quelques règles de base:

- Conservez des produits microbiologiquement instables toujours au réfrigérateur.
- Veillez à ce que la température du réfrigérateur soit suffisamment basse et ne mettez pas des plats chauds ou tièdes dans le frigo. Cela augmente la température à l'intérieur

du frigo et permet aux micro-organismes de se multiplier.

- Les plats "faits maison" sont très périssables. Une fois refroidis, ils doivent toujours être conservés au réfrigérateur.
- Ne laissez jamais des produits hautement périssables en dehors du réfrigérateur pendant plus de 2 heures.
- Fermez bien l'emballage de vivres secs de sorte que l'humidité n'y entre pas.

3.3. Sommes-nous égaux face aux risques?

Manger un aliment contaminé ne provoque pas automatiquement une intoxication ou une infection alimentaire.

En plus de la nature et du nombre de germes pathogènes présents dans l'aliment, la résistance du consommateur joue également un rôle capital. Les enfants de moins de quatre ans et les personnes âgées sont particulièrement sensibles aux infections et aux intoxications alimentaires. Les personnes dont le système immunitaire est déficient (pendant et juste après une cure d'antibiotiques, après une transplantation, en cas de SIDA, de chimiothérapie ou d'irradiation, en cas de toxicomanie,...)

courent également plus de risques que les adultes en bonne santé.

Un autre groupe à risque est constitué par les femmes enceintes. La bactérie *Listeria* est particulièrement dangereuse pour ces femmes ainsi que pour le fœtus.

Le groupe à risque principal est celui des personnes qui manipulent imprudemment les denrées alimentaires susceptibles de poser problème, à savoir la viande, le poisson et les plats préparés (personnellement). Ces produits doivent toujours être conservés au froid et ne peuvent en aucun cas être



consommés après la date limite de consommation.

Les plats préparés ne peuvent être conservés longtemps et doivent toujours, une fois refroidis, être placés dans le réfrigérateur. Plus tard, lors de

la consommation, il faut réchauffer ces plats jusqu'à une température assez élevée (de 70°C), afin d'éliminer tout micro-organisme qui pourrait être présent.

3.4. Les micro-organismes pathogènes pouvant contaminer nos aliments

Parmi les bactéries pathogènes, on peut faire la distinction entre des bactéries responsables d'infections alimentaires et celles responsables d'intoxications.

3.4.1. Bactéries responsables d'infections alimentaires

En cas **d'infection alimentaire**, les germes encore vivants ont été ingérés avec les aliments. Une partie de ces germes est détruite par les acides dans l'estomac, mais une autre partie s'installe dans l'intestin, où les germes se développent. Après une période d'incubation variant d'une demi-journée à quelques semaines, les symptômes de l'infection alimentaire commencent à se manifester: fièvre, nausées, éventuelle-

ment avec vomissements, et parfois diarrhée sanglante avec présence de glaires. Cette situation peut parfois mener à une gastro-entérite.

Les principaux germes pathogènes qui peuvent contaminer les produits alimentaires et infecter directement notre système digestif sont les germes *Salmonella* et *Listeria* et les colibacilles⁹. Au cours des dernières années, de nouveaux germes pathogènes ont fait leur apparition dans notre alimentation, notamment le *Campylobacter* et le *Yersinia*.

- Les **salmonelles** provoquent pratiquement la moitié des infections alimentaires. Elles se trouvent principalement dans des produits d'origine

⁹ Bactéries que l'on retrouve dans nos intestins, par exemple *Escherichia coli* dont toutes les sortes ne provoquent pas autant de désagréments ou de maladies.



animale comme le poulet, le hachis de porc et surtout les œufs. Néanmoins, d'autres aliments peuvent en contenir, par exemple, la viande, les crevettes, les produits laitiers tels que le fromage ou le lait cru, les épices et les herbes aromatiques. Les salmonelles survivent bien dans le réfrigérateur, mais ne s'y développent pas. En revanche, elles se multiplient très rapidement à température ambiante. Elles ne sont détruites qu'à une température supérieure à 65°C.

- **Escherichia coli** est une bactérie qui réside dans les intestins des hommes et des animaux, et qui dans la plupart des cas est anodine. Il y en a cependant certains types qui peuvent causer de graves infections intestinales. La présence de cette bactérie est un indicateur d'hygiène. Elle se trouve le plus souvent sur des aliments crus, mais peut aussi se trouver dans des plats réchauffés. Etant donné que ces germes se retrouvent normalement dans les intestins, leur présence dans les aliments indique une contamination par des matières fécales.
- Tandis que la *Salmonella* et les *colibacilles* sont des bactéries typiquement intestinales (résidant dans les intestins des hommes et des animaux), la **Listeria** est par contre assez répandue dans la nature. On retrouve aussi

régulièrement ces bactéries dans la cuisine (dans les poubelles, les torchons, les réfrigérateurs...). Elles peuvent être présentes dans toutes sortes d'aliments crus (la viande, la volaille, les légumes, le poisson, etc.), mais aussi dans les fromages à pâte molle fabriqués à base de lait cru. Les *Listeria* sont très résistantes. Elles résistent au sel et se maintiennent dans un environnement aussi bien riche que pauvre en oxygène. Le germe *Listeria* peut même survivre dans des denrées acides et sèches, mais ne peut pas s'y multiplier. A l'opposé d'autres germes pathogènes, comme la *Salmonella*, la *Listeria* peut survivre et continuer à se développer dans le réfrigérateur. Seul le chauffage à une température de plus de 70°C peut la tuer.

3.4.2. *Micro-organismes responsables d'intoxications alimentaires*

Lors d'une **intoxication alimentaire**, ce n'est pas la bactérie elle-même, mais une substance toxique appelée **toxine**, produite par la bactérie, qui est à l'origine de la maladie. Les cas les plus fréquents d'intoxication alimentaire provoquent également une gastro-entérite. Les premiers symptômes peuvent déjà se manifester dans les six heures



après le repas. Il n'y a généralement pas de fièvre, mais plutôt des crampes, des nausées, des vomissements et/ou une diarrhée.

Les principales bactéries pouvant produire des toxines sont :

- Le **Clostridium Botulinum** qui est responsable du botulisme. Cette contamination, très rare, se fait via des salaisons ou des conserves de viande ou de poisson. Les toxines touchent le système nerveux central, ce qui peut provoquer des paralysies fatales.
- Les **staphylocoques** sont des bactéries à la fois humaines et animales. Elles peuvent contaminer un aliment par l'air, par des éternuements ou par un contact avec les mains. Les toxines produites par le **Staphylocoque aureus**, sont résistantes à la

chaleur. D'où l'importance de bien conserver les denrées alimentaires au frais avant la cuisson, car le *Staphylocoque aureus* ne peut pas se multiplier, et ne peut donc pas produire de toxines, à des températures inférieures à 10°C.

Certaines **moisissures** peuvent également produire des toxines, par exemple l'**Aspergillus flavus**. Cette moisissure produit l'**aflatoxine**, une toxine qui à long terme peut causer des cancers. Ces moisissures se trouvent surtout sur certaines noix, herbes aromatiques et épices ainsi que sur certaines graines oléagineuses et céréales. Elles se développent et produisent la toxine lorsque les aliments sont mal séchés ou conservés dans une atmosphère trop humide.

3.5. Est-il dangereux de manger des produits alimentaires dont la date de durabilité est dépassée ?

- **Pour les denrées alimentaires très périssables**

Les denrées alimentaires préemballées très périssables sont reconnaissables par l'indication d'une **date**

limite de consommation (avec la mention "A consommer jusqu'au ...", voir chapitre 1). Ces produits doivent être conservés à une température ne dépassant pas 4°C. Quelques



exemples sont le poisson, la viande et les plats préparés. Une fois la date limite de consommation de ces produits passée, ils doivent être jetés immédiatement.

- **Pour les denrées alimentaires qui se conservent plus longtemps**

Les produits alimentaires portant une date de durabilité minimale (avec la mention "À consommer de préférence avant le ...", voir chapitre 1) ont subi un traitement ou sont composés de telle manière que les germes

putréfiants ou pathogènes ne peuvent plus se développer ou sont freinés dans leur développement. En principe, vous ne courez aucun risque si vous les mangez peu de temps après la date de durabilité minimale. Une fois la date passée, la valeur nutritive (vitamines) et/ou l'aspect sensoriel (goût, odeur, vue) sont atteints. Nous connaissons tous par exemple le chocolat virant au gris.

Bien que le goût soit altéré, cela ne présente aucun risque pour la santé.

REMARQUE

Dès qu'un emballage a été ouvert, la date de durabilité minimale qui est indiquée, perd son utilité. Les conditions idéales de conservation sont de toutes façons rompues, et il y a un risque réel d'une nouvelle contamination (par la manipulation, par un couvert malpropre, par l'air, etc.). C'est certainement le cas pour les aliments très périssables, sur lesquels il est indiqué "à consommer jusqu'au...", mais aussi pour certains aliments portant la mention "à consommer de préférence avant le..." Exemples: la mayonnaise est mise en vente en dehors du réfrigérateur et porte la mention "à consommer de préféren-

ce avant le...", mais l'étiquette indiquera dans la plupart des cas que le produit doit être conservé au frais après l'ouverture. Les jus de fruits en briques portent aussi de plus en plus souvent l'indication "Peut encore se conserver trois jours au réfrigérateur après ouverture de l'emballage", bien que le délai de conservation pour le produit en emballage non ouvert puisse facilement être d'un an. Par contre, les aliments secs avec indication d'une date "à consommer de préférence avant fin", comme le café, le sucre, la farine, etc., restent stables. Ils peuvent sans problème être consommés jusqu'à la date indiquée, même si l'emballage a été ouvert.



3.6. Que faut-il faire en cas d'intoxication alimentaire?

Heureusement, les problèmes après la consommation d'un produit alimentaire contaminé chez une personne adulte et saine se limitent le plus souvent à une forme bénigne de gastro-entérite. Certaines bactéries peuvent cependant provoquer de sérieuses diarrhées pouvant entraîner un état de déshydratation.

Le traitement des infections et des intoxications alimentaires varie donc en fonction de la bactérie à l'origine de la contamination mais aussi selon la personne infectée. En particulier pour les enfants, les personnes âgées, les femmes enceintes et toutes personnes dont le système immunitaire est affaibli, les infections et intoxications alimentaires ne sont pas du tout anodines et dans ces cas, il faut toujours faire appel à une aide médicale.

Pour la plupart des infections et des intoxications, il est important d'éviter la déshydratation.

En cas de réaction inhabituelle, il est préférable de consulter votre **médecin traitant**. Celui-ci doit faire part de tout soupçon à l'**Inspection d'Hygiène** de

sa province et remplir un formulaire de déclaration.

Si le consommateur a des doutes quant à la qualité et surtout la sécurité d'un produit alimentaire, il peut s'adresser à l'**AFSCA** auprès du **point de contact**, par e-mail: contact@afsca.be, par téléphone 0800 13 550 du lundi au vendredi de 9 h à 17 h, ou par fax 0800 13 455 (= 02 208 33 00)¹⁰.

En cas de problème, gardez les restes du repas incriminé dans un récipient fermé, dans un endroit frais. Votre médecin ou vous-même pourrez les remettre au service d'inspection, qui les fera analyser dans un laboratoire (Cette analyse est gratuite).

¹⁰ Voir aussi dépliant "Les intoxications alimentaires - les aliments peuvent-ils nous rendre malades?" - disponible auprès de l'Inspection Générale des Denrées Alimentaires.



4. LA RESPONSABILITÉ DES PRODUCTEURS ET DE LA DISTRIBUTION

Le secteur de la production alimentaire a subi, au cours des dernières décennies, de profondes modifications. La production primaire dans le secteur de l'agriculture et de l'élevage est gouvernée suivant des principes modernes de gestion. La majorité de nos denrées alimentaires arrive dans les rayons de nos magasins après un détour par l'industrie agro-alimentaire où elles ont subi l'un ou l'autre traitement de transformation ou de conservation. Les techniques d'emballage et de conservation permettent de limiter l'altération des aliments. La distribution s'est également modernisée.

A côté de techniques traditionnelles telles que la pasteurisation, la stérilisation, la réfrigération ou la congélation, on dispose depuis quelques années de techniques issues de nouvelles technologies comme la cuisson et/ou l'emballage sous vide, l'ionisation, l'emballage sous atmosphère modifiée. Ces dernières permettent aux producteurs de nous proposer des produits qui correspondent mieux à notre mode de vie actuel. Plats cuisinés, légumes et fruits prédécoupés, salades prêtes à mettre dans le plat sont appréciés par de nombreux consommateurs.

Tout le secteur de la production, jusqu'aux distributeurs, travaille en se référant à des législations tant nationales, qu'européennes, voire internationales.

4.1. Le principe général

Les producteurs ne peuvent commercialiser que des produits alimentaires sains et sûrs¹¹. Afin d'assurer la qualité des denrées alimentaires, le secteur de la production alimentaire doit appliquer depuis quelques années des règles d'hygiène particulières et mettre en place des procédures de sécurité¹².

D'autre part, pour exercer leur activité, les intervenants de la chaîne alimentaire doivent être agréés par l'Agence alimentaire ou détenir une autorisation de celle-ci.

L'arrêté sur l'autocontrôle, la traçabilité et la notification obligatoire¹³ oblige les maillons de la chaîne alimentaire à



mettre en place un système d'autocontrôle qui est également basé sur les principes HACCP.¹³

Cet arrêté est d'application depuis le 1er janvier 2005, la notification obligatoire pour toutes les exploitations déjà depuis le 1er mars 2004.

La loi s'applique à tous les produits et à tous les secteurs qui suivent la production agricole¹⁴. La loi n'est donc pas d'application aux entreprises où l'élevage, la récolte, l'abattage, la traite... et la vente de produits agricoles non traités se font à la ferme même. La loi ne s'applique pas non plus aux installations laitières, qui relèvent d'une réglementation similaire.

Pour toutes les autres entreprises qui ont un rapport avec les denrées alimentaires, la loi est d'application: firmes de transport, entrepôts, étals de marché, restaurants, cuisines de collectivités, traiteurs, bouchers et boulan-

gers, grands distributeurs et détaillants, automates de distribution,...

La législation sur l'hygiène:

1. Comporte des exigences essentielles en matière d'hygiène;
2. Impose le principe des procédures de sécurité;
3. Offre la possibilité aux fédérations ou aux organisations professionnelles de rédiger des "guides des bonnes pratiques d'hygiène" pour leur secteur. On parle également dans le cas présent de codes d'hygiène.

CONTRÔLE OBLIGATOIRE DE LA SÉCURITÉ

Le secteur alimentaire doit mettre en place des **procédures de sécurité**. A cet effet, on se réfère aux concepts du **HACCP**¹⁵ et d'autocontrôle.

L'objectif du HACCP est la mise en place par chaque entreprise d'un programme de surveillance permettant de

¹¹ Loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et autres produits (M.B. 08/04/77).

¹² La directive européenne 93/43CEE du Conseil du 14 juin 1993 en matière d'hygiène des produits alimentaires a été transposée dans le droit belge par l'A.R. du 7 février 1997 en matière d'hygiène générale des produits alimentaires (M.B.25/04/1997./).

¹³ Arrêté royal relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire (M.B. 12.XII.2003, éd. 2)

¹⁴ Au niveau européen, un nouveau set de règles est déjà prêt. Ces règles entreront en vigueur à partir de 2006 et élargiront le champ d'application. Ordonnance Européenne (CE) n° 852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relative à l'hygiène des denrées alimentaires. Ordonnance (CE) n° 853/2004 du Parlement Européen en du Conseil du 29 avril 2004 fixant des dispositions spécifiques pour denrées alimentaires d'origine animale.

¹⁵ HACCP signifie Hazard Analysis Critical Control Point System (N.D.T. : Analyse des risques et maîtrise des points critiques).



démontrer qu'elle connaît bien ses processus de production et tous leurs risques et, en outre, qu'elle les contrôle. Pour tout problème éventuel (risque de contamination par des bactéries), le fabricant doit pouvoir prouver qu'il peut directement intervenir pour adapter ou rétablir le processus.

Toutes les données relatives aux ingrédients, aux stades du processus et aux contrôles des produits doivent être systématiquement et soigneusement tenues à jour.

Le fabricant doit vérifier régulièrement si son programme de surveillance fonctionne correctement. Nous parlons **d'autocontrôle**. Le principe suivant lequel le "fabricant" est lui-même responsable de sa gestion des risques devient important dans la législation alimentaire.

Les autorités contrôleront si le fabricant suit son programme de surveillance et s'il met tout en œuvre pour analyser et maîtriser les risques.

AUTOCONTRÔLE

C'est le producteur qui doit garantir la sécurité des produits qu'il commercialise par le biais d'un système fiable d'autocontrôle. Le contrôle sur l'autocontrôle reste la responsabilité des autorités publiques. La réalisation de **guides par secteur**, portant sur l'au-

tocontrôle, est vivement encouragée. Ces guides doivent aider les entreprises pour l'application de leur propre système d'autocontrôle. Lors du développement de programmes de contrôle, l'AFSCA tiendra compte des systèmes d'autocontrôle existants et validés. Des entreprises qui ont un système d'autocontrôle validé présentent en effet moins de risques que d'autres. L'AFSCA développera ses efforts auprès des entreprises qui comportent plus de risques.

TRACABILITÉ

La traçabilité de produits s'appuie sur un **enregistrement fiable des entreprises et de leurs unités de production dans toute la chaîne alimentaire**, du producteur/importeur des matières premières jusqu'au détaillant. Le numéro unique d'identification auprès de la Banque-carrefour des Entreprises sera utilisé. Le principe d'enregistrer toute entrée/sortie de produits à toutes les étapes de la chaîne alimentaire, est repris. Le délai dans lequel des données relatives à la traçabilité doivent être disponibles, est crucial pour éviter qu'un incident se développe en situation de crise.



NOTIFICATION OBLIGATOIRE

Tout exploitant qui constate ou a des raisons de supposer qu'un produit peut être nuisible à la santé de l'homme, d'animaux ou de plantes, doit le signaler à l'Agence alimentaire.

Le producteur responsable et le distributeur doivent aussi s'engager à mettre immédiatement en route des procédures pour retirer le produit de la vente et, si nécessaire, informer le consommateur.

4.2. La qualité commence à la source

La qualité de nos denrées alimentaires trouve son origine dans les secteurs de l'agriculture et de l'élevage, et même avant dans le secteur des fournisseurs (aliments pour animaux...). On y travaille par définition dans des conditions microbiologiques à risques. Le sol, le bétail, l'engrais sont en effet des produits qui, par nature, contiennent des

bactéries. L'agriculteur est donc obligé de suivre des règles strictes pour éviter la contamination par des bactéries nuisibles et que celles-ci prolifèrent. C'est principalement pour le lait, les œufs et l'élevage que les agriculteurs sont soumis à des procédures particulières de sécurité.

4.3. La responsabilité du fabricant

C'est le fabricant ou le conditionneur qui, selon le produit, fixe la date limite de consommation ou date de durabilité minimale. Jusqu'à cette date, ils sont responsables de la sécurité, de la valeur nutritive et de l'aspect du produit pour autant que les conditions de conservation aient été respectées. Ils sont en effet les mieux placés pour connaître la qualité des matières premières et du procédé de fabrication,

ainsi que des méthodes de conservation et d'emballage utilisées.

Le producteur fixe le délai de conservation en recourant à des tests de simulation qui reproduisent le mieux possible la réalité quotidienne. Le moment où soit l'aspect, l'odeur, la couleur ou le goût, soit les propriétés microbiologiques subissent une modification détermine ce délai.



LES MÉTHODES DE CONSERVATION RALENTISSENT LES ALTÉRATIONS

La majorité des micro-organismes qui peuvent altérer nos aliments se multiplie particulièrement bien à une température de 30 à 37°C, en présence d'eau et d'oxygène. Au-delà ou en-deçà de cette température, le processus de multiplication est plus lent (voir chapitre 3).

Un chauffage au-delà de 80°C, comme lors de la cuisson, du rôtissage ou de la grillade durant un laps de temps suffisant, tue les micro-organismes. Un abaissement de la température en deçà de 4°C (conservation au frigo) ralentit ou, en deçà de -18°C (surgélation) stoppe leur multiplication. D'autres techniques influencent les autres paramètres pour ralentir la multiplication des micro-organismes, par exemple en diminuant la teneur en eau par déshydratation (séchage ou lyophilisation), en modifiant la teneur en oxygène (le sous vide ou sous atmosphère modifiée), l'acidité du produit (choucroute, conserves au vinaigre).

Pour que les denrées alimentaires se conservent plus longtemps, les fabricants peuvent également utiliser des additifs. Leur usage est réglementé. Des listes établies au niveau européen reprennent les additifs autorisés en spécifiant dans quels produits et en quelles quantités ils peuvent être utilisés. Ces additifs reçoivent un numéro de code européen commençant par E suivi d'un numéro à partir de 100. Les conservateurs sont des substances qui prolongent la durée de vie des denrées alimentaires en les protégeant des altérations dues aux micro-organismes. Ce sont les additifs portant les numéros E200 à E321.

Pour arriver à la date de durabilité minimale ou date limite de consommation, une marge de sécurité est calculée.

Ce calcul peut être effectué de deux façons:

- Soit le producteur réduit le délai de conservation fixé expérimentalement (par exemple d'un tiers).
- Soit il réalise le test de simulation dans des conditions de conservation moins favorables et il prend ce délai comme date de durabilité (par exemple: température supérieure à 10°C pour des produits devant être conservés à moins de 7°C).



Le délai de conservation indiqué sur l'emballage n'est valable que tant que celui-ci reste fermé. Une fois l'emballage ouvert, la durée de vie de l'aliment dépend des conditions de température

dans lesquelles il est conservé. A une température de 2°C, les aliments garderont plus longtemps leur qualité qu'à une température de 8 à 10°C.

4.4. La responsabilité du transporteur et du distributeur

Les secteurs du transport et de la distribution font le lien entre le producteur et les consommateurs.

Il s'agit d'une longue chaîne, très diversifiée, qui comprend le stockage, le transport et la vente des produits.

Une caractéristique de la distribution de masse est la diversité des produits proposés dans un seul point de vente.

Comme le producteur, le transporteur et le distributeur ainsi que l'horeca doivent aussi respecter, à tous les stades de l'approvisionnement (du stockage à la vente en détail en passant par le transport), des procédures de sécurité qui garantissent au consommateur qu'il ne recevra que des produits sûrs, que tous les risques pour la santé sont limités au minimum. Ils sont également soumis à la réglementation en matière d'hygiène et d'auto-contrôle.

LA BONNE GESTION DU STOCK

Le stockage dans le magasin (lieu de vente) est une affaire délicate. Les comptoirs doivent répondre à certaines spécificités en fonction des produits qu'ils contiennent. Les produits surgelés doivent se trouver dans un congélateur dont la température est contrôlée, les produits réfrigérés doivent être stockés dans un comptoir frigo, et les aliments secs peuvent être conservés à température ambiante...

Le système de rotation est basé sur le principe de «first in, first out»: ce qui a été stocké le premier, doit partir le premier. Les réassortiments dans les rayons doivent toujours être mis dans le fond.

C'est également pour des raisons d'hygiène que le «self service» des produits en vrac, non préemballés, est soumis à des règles.



FROID - PLUS FROID - ON NE PEUT PLUS FROID...

Chaque intervenant est un maillon important dans le respect de la chaîne du froid. Tous doivent prévenir tout dépassement des températures prescrites par le producteur ou le législateur. La chaîne du froid ne peut, en effet, à aucun moment être interrompue entre la fabrication des aliments et leur vente au consommateur.

La commercialisation de produits nuisibles est dans tous les cas interdite¹⁶. Dans sa définition d'un produit nuisible, le législateur comprend aussi bien les aliments infectés de germes que les conserves endommagées.

Une fois la date limite de consommation atteinte, le produit doit obligatoirement être retiré du commerce.

4.5. Le client est roi

La loi sur les pratiques du commerce et sur l'information et la protection du consommateur définit les droits fondamentaux du consommateur¹⁷. Ces principes de base sont explicités dans diverses lois.

Afin de pouvoir bien choisir en tant que consommateur, nous avons besoin de certaines informations, et notamment de savoir qui peut nous aider en cas de problème. Nous ne nous attendons pas

à ce que quelqu'un nous fournisse un produit alimentaire qui est nocif. Si le cas se présente, adressez-vous d'abord au vendeur ou au fabricant. Si des questions persistent, vous pouvez vous adresser aux autorités publiques, dont le point de contact de l'Agence Alimentaire (voir chapitre 4) ou aux différentes organisations de consommateurs (voir adresses à la fin de ce dossier).

¹⁶ A.R. du 3 janvier 1975 relatif aux denrées et substances alimentaires considérées comme déclarées nuisibles.

¹⁷ Les droits du consommateur sont, depuis des décennies déjà, aussi décrits dans des programmes de base internationaux et européens.



5. LE RÔLE DU CONSOMMATEUR

La manipulation imprudente de denrées alimentaires risque de les contaminer. Au mieux, le consommateur devra simplement jeter le produit, ce qui représente un gaspillage d'argent et d'énergie. Dans le pire des cas, il risque une infection ou une intoxication alimentaire. Les personnes qui consultent effectivement leur médecin pour une diarrhée, des nausées et de la fièvre, ne représentent que le sommet de l'iceberg.

5.1. La sécurité alimentaire: c'est aussi votre affaire !

Nous oublions trop facilement que les denrées alimentaires ne se conservent pas éternellement. Au moment de l'achat de denrées alimentaires, tout a l'air tellement frais et appétissant qu'on pense que toutes ces bonnes marchandises ont la vie éternelle. On ne fait pas toujours attention à la date de dura-

bilité minimale. On est parfois tenté par des démarques intéressantes, même lorsque la date de durabilité minimale est atteinte. On suppose que le fabricant n'aura pris aucun risque et qu'il aura tenu compte d'une large marge de sécurité lors de la fixation de cette date.



Les dangers sont également présents dans nos cuisines



Plus il fait chaud et humide dans l'endroit de stockage, plus rapide sera la multiplication des bactéries. Et même dans notre réfrigérateur, il y aura des bactéries qui parviendront à proliférer. Cela ne signifie pas pour autant que notre cuisine doive être complètement

stérile et que nous devons tout manipuler munis de gants. Nous devons tout simplement rester vigilants, conserver et manipuler nos denrées alimentaires de façon correcte, pour éviter que les bactéries se développent à volonté.

5.2. La sécurité des denrées alimentaires.

Comment s'y prendre?

AU MAGASIN

- N'achetez aucun produit dont l'étiquette est enlevée ou endommagée.
- Faites attention à la fraîcheur de ce que vous achetez. Pour les denrées alimentaires emballées, vérifiez la date de péremption (voir chapitre 1).
- N'achetez aucun produit dont l'emballage est endommagé. Une boîte de conserve bosselée, un couvercle bombé peuvent représenter un danger.
- Achetez les produits surgelés ainsi que les denrées alimentaires à réfrigérer au dernier moment et placez-les dans un sac isotherme. En d'autres mots, emportez un sac isotherme si vous comptez acheter des denrées très périssables.
- Faites attention à la température du congélateur dans le magasin.

EN ROUTE

- Mettez vos courses dans le coffre de votre voiture et non dans l'habitacle. Placez-les le plus rapidement possible dans votre réfrigérateur ou votre congélateur. Les denrées alimentaires très périssables (poisson et viande frais, légumes) devraient se trouver au plus tard deux heures après l'achat dans le réfrigérateur.
- Séparez au maximum les denrées alimentaires des produits non alimentaires.

UNE CONSERVATION OPTIMALE

- Conservez les denrées alimentaires dans leur emballage d'origine et n'ouvrez ce dernier que lorsque vous consommez le produit.
- Veillez à ce que la température du réfrigérateur ne soit pas supérieure à



5°C. Contrôlez régulièrement la température de votre réfrigérateur ou de votre congélateur. Un congélateur dont la température est supérieure à -18°C conserve moins longtemps les aliments.

- Placez vos nouvelles courses au fond du réfrigérateur et nettoyez celui-ci régulièrement.
- Une règle d'or: consommez le plus rapidement possible les denrées alimentaires très périssables (et il s'agit de presque tous les aliments frais). Ne les conservez en tout cas pas plus de deux jours. N'attendez pas la date limite de consommation pour manger certaines denrées très périssables comme le hachis ou le saumon fumé.

DANS LA CUISINE:

LA PROPRETÉ AVANT TOUT!

- Lavez-vous les mains avant de cuisiner, chaque fois après avoir touché un produit cru et évidemment après chaque visite aux toilettes. Couvrez les petites plaies et autres blessures avec un sparadrap.
- Vos ustensiles de cuisine doivent être aussi propres que vos mains.
- Un nettoyage quotidien de la cuisine n'est pas un luxe. N'utilisez pas trop longtemps les mêmes essuie-mains, essuies de vaisselle ou petites

éponges pour la vaisselle. Un essuie de vaisselle n'est pas un essuie-main.

- Le réfrigérateur doit être nettoyé au moins une fois par mois avec de l'eau chaude additionnée de vinaigre ou de bicarbonate de soude.
- Ne laissez pas traîner trop longtemps la vaisselle sale. Moins il y a de bactéries à éliminer, mieux c'est. Avant de faire la vaisselle, veillez à bien éliminer préalablement les restes d'aliments. Il est indispensable de toujours rincer avec de l'eau très chaude. Si vous utilisez un lave-vaisselle, il est aussi nécessaire de nettoyer régulièrement le filtre et les joints de l'appareil.
- Veillez à ce qu'aucune mouche ou autre vermine ne puisse s'approcher de la nourriture.
- Les animaux domestiques n'ont pas leur place dans la cuisine.
- Séparez les aliments crus des aliments préparés, sinon une contamination croisée peut apparaître. Par exemple, ne coupez jamais un morceau de viande rôtie sur une planche où de la viande crue a été posée ou ne hachez pas d'oignons pour la salade sur la planche où se trouvait le poulet que vous venez de mettre dans le four. Il en va de même si vous coupez du salami ou du fromage.



- Faites décongeler les produits surgelés dans le réfrigérateur ou dans le four à micro-ondes mais jamais à température ambiante ou dans de l'eau chaude. Les bactéries aiment toute atmosphère tiède et humide. Si vous voulez décongeler rapidement un aliment et que vous n'avez pas de four à micro-ondes, placez le produit sous le robinet d'eau froide. Ne recongelez jamais les produits dégelés.

A TABLE

- Veillez à ce que les denrées périssables ne restent pas plus de 2 heures dans la plage de températures «dangereuses» (entre +4°C et +65°C).
- Préparez les aliments rapidement et faites-les cuire à fond. Quand vous réchauffez des restes, la température doit être d'au moins 70°C;
- Si vous ne consommez que la moitié du contenu d'une boîte de conserve, mettez le reste dans un récipient. Vous ne pouvez pas conserver des aliments dans les boîtes de conserve ouvertes car le métal s'oxyde lorsqu'il entre en contact avec l'air.

la propreté avant tout

- Lavez-vous les mains avant toute manipulation de denrées alimentaires, après avoir touché des aliments crus et également après avoir caressé votre animal domestique. Et après chaque passage aux toilettes ainsi qu'après vous être mouché.
- Nettoyez les ustensiles de cuisine et les plans de travail à l'eau suffisamment chaude et au savon. N'oubliez pas de laver régulièrement votre réfrigérateur.
- N'utilisez pas trop longtemps les mêmes assues de vaisselle, lavettes et éponges. Lavez-les régulièrement et renouvelez-les.
- Évitez tout contact entre les aliments crus et les aliments cuits ou prêts à manger.

La sécurité alimentaire: l'affaire de tous

L'Agence alimentaire

CERTAINS PRODUITS MÉRITENT UNE ATTENTION PARTICULIÈRE

- Il est à déconseiller de manger des œufs crus. Ils peuvent contenir des germes de salmonelle. N'utilisez que des œufs "extra frais" pour confectionner la mayonnaise, les mousses, les bavarois ainsi que d'autres préparations froides à base d'œufs. Cassez les œufs sur le bord d'un autre bol que celui dans lequel vous comptez préparer le plat et veillez à ce que le côté extérieur de l'œuf soit propre. Lorsque vous avez utilisé un jaune d'œuf et que vous voulez garder le



blanc restant pour la préparation d'une omelette, alors conservez-le dans un récipient fermé au réfrigérateur pendant maximum 24h. La meilleure façon de conserver les œufs est de les placer dans un endroit frais et sec.

- Avez-vous préparé à manger pour deux jours en une fois? Alors refroidissez le reste le plus vite possible et mettez-le au réfrigérateur. Ne réchauffez chaque fois que la quantité que vous allez effectivement manger. Un four à micro-ondes convient parfaitement à cet effet.
- Renouvelez régulièrement la graisse de friture. Ne la complétez jamais avec de la nouvelle graisse. Si la graisse de friture chaude mousse, elle est très avariée. Nettoyez convenablement la friteuse.
- Vous ne pouvez pas conserver les crevettes fraîches. Vous devez les consommer le jour même!
- Attention aux viandes crues! Ne mangez pas de viande de porc crue; une tartine avec du hachis cru, du sel et beaucoup d'oignons est délicieuse mais à déconseiller. Le filet américain qui est resté pendant plusieurs heures dans une pièce chauffée peut rendre malade toute une compagnie! Le poulet ne se mange généralement pas cru, à moins qu'involontairement

il ne soit pas assez cuit. L'humidité provenant de la décongélation d'un poulet surgelé est remplie de bactéries. Veillez donc à ce que cette humidité n'entre pas en contact avec d'autres aliments dans le réfrigérateur. Faites décongeler le poulet dans un grand récipient profond et placez-le ensuite dans un autre récipient.

- Les viandes et poissons cuits au barbecue doivent également être bien cuits. Les infections alimentaires survenant lors de barbecues sont très courantes. Débarrassez-vous également des restes de sauces de barbecue.
- Ne réchauffez pas une deuxième fois la nourriture de bébé.
- Il est préférable de consommer les plats préparés le jour de leur achat. Ne conservez aucun reste des plats venant de chez le traiteur ou du snack.



6. L'ÉTIQUETTE

L'étiquette prend de plus en plus d'importance. Les consommateurs ont besoin de certaines informations qu'ils trouvent sur l'étiquette pour pouvoir faire un choix responsable.

Se nourrir de façon équilibrée n'est déjà pas facile, et ce n'est pas toujours l'étiquette qui va simplifier les choses, car il n'est pas toujours aisé de s'y retrouver. Il importe de savoir que le législateur européen a fixé notre **droit à l'information** sur les **aliments préemballés** dans une directive transposée en législation belge¹⁸.

6.1. Que dit l'étiquette?

Un nombre de mentions doit obligatoirement apparaître sur l'étiquette.



1. La **dénomination de vente**: le consommateur doit savoir de quel produit il s'agit.
2. La liste des **ingrédients**, dans l'ordre décroissant du poids qu'ils représentent, et avec la mention de leur pourcentage lorsqu'ils jouent un rôle important.
3. La **date de durabilité minimale** (ou la **date limite de consommation**).
4. Eventuellement, **les conditions particulières de conservation et d'utilisation**.

¹⁸ Directive 2000/13/CEE du 18 décembre 1978 du Conseil des Communautés Européennes concernant l'adaptation des législations des états-membres sur l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires destinées aux consommateurs finaux, ainsi que sur la publicité faite pour ces denrées alimentaires.



5. Le nom et l'adresse du **fabricant**, du **conditionneur** ou du **vendeur**.
6. Un **mode d'emploi**, si le produit ne peut être utilisé convenablement sans celui-ci.
7. Le **lieu d'origine** si l'omission de cette information peut induire le consommateur en erreur.
8. Le **contenu net**, c'est-à-dire la quantité de produit sans emballage.
9. Le **pourcentage d'alcool** pour les boissons alcoolisées de plus de 1,2% volume.
10. Le **numéro du lot**, c'est-à-dire une indication de la partie de production à laquelle appartient l'aliment, sauf si la date limite de conservation comprend au moins aussi le jour et le mois.

Une nouvelle réglementation impose à partir du mois de novembre 2005 de mentionner clairement sur l'étiquette les **allergènes** les plus courants (lait de vache, arachides, soja, œufs, crustacés, noix, poisson, céréales contenant des gluten, etc.) lorsque la denrée alimentaire elle-même ou un ou plusieurs de ces ingrédients peuvent causer une allergie.

En outre, l'étiquetage doit répondre à des règles très strictes.

Toutes les données doivent être apposées sur l'étiquette à un endroit visible sur le produit, et de façon lisible et indélébile.

Elles doivent en plus s'y trouver dans une langue compréhensible. En Belgique, la législation impose que les mentions obligatoires sur l'étiquette doivent s'y trouver au moins dans la langue de la région où le produit est mis sur le marché.

Par ailleurs, une législation détermine ce qui est permis et ce qui ne l'est pas en matière de **publicité pour les denrées alimentaires**¹⁹.

Le **prix** ne doit pas nécessairement être indiqué sur le produit, tant que le consommateur peut facilement savoir quelle marchandise il achète pour quel prix. C'est pour cette raison que la réglementation sur l'indication du prix est tellement volumineuse. Dans beaucoup de circonstances, le prix doit également être indiqué par unité de mesure (au kilo ou au litre).

¹⁹ A.R. du 17 avril 1980 sur la publicité pour les denrées alimentaires (M.B. du 06/05/1980).



6.2. Il est toujours permis de poser des questions...?

Toutes les denrées alimentaires préemballées doivent porter une étiquette qui informe le consommateur le plus correctement possible.

Le consommateur a vraiment intérêt à bien lire cette étiquette, car elle lui donne beaucoup d'informations sur le produit et lui permet de faire des achats plus responsables. En outre, beaucoup de ces informations sont importantes pour éviter des problèmes. Tant le consommateur que les autres parties concernées de la chaîne alimentaire doivent respecter les consignes qui sont reprises sur l'étiquette.

Outre les mentions obligatoires, on retrouve encore d'autres informations indiquées sur les produits. Certaines données, comme la valeur nutritionnelle, ne sont pas obligatoires. Mais si cette dernière est mentionnée, elle doit l'être selon certaines règles.

L'indication volontaire de la valeur nutritionnelle donne des informations particulières sur les denrées alimentaires: la valeur énergétique, les protéines, les glucides, les matières grasses, les vitamines, les minéraux et les oligo-éléments, etc. La mention de la valeur nutri-

tionnelle par 100 grammes (ou ml) de produit (ou éventuellement par portion) permet la comparaison des produits entre eux.

Lorsque des vitamines ou minéraux sont mentionnés, il ne faut pas seulement indiquer leur teneur mais également le pourcentage de la dose journalière recommandée (DJR). Cette DJR est la quantité de nutriments dont notre corps a besoin par jour.

De nombreuses discussions tournent autour des demandes du consommateur en matière d'information et sur la manière dont cette information doit lui être communiquée.

Chaque consommateur doit pouvoir trouver certaines informations. C'est son droit. L'étiquette est un des moyens d'information.

Certains producteurs mettent en place des moyens supplémentaires d'information, tel qu'un numéro vert, des brochures, des sites sur Internet, ...

Tout produit doit au moins porter le nom et l'adresse du fabricant, vers laquelle vous pouvez vous tourner si vous voulez des informations supplémentaires.



Vous pouvez aussi en premier lieu vous adresser au vendeur. Il vous fournit le produit et est un intermédiaire entre vous et le fabricant. Un consommateur averti pose d'abord ses questions au vendeur.

Si vous n'êtes pas satisfait, il reste encore d'autres instances auxquelles vous pouvez vous adresser pour trouver de l'information. Tout d'abord, les organisations de consommateurs (voir adresses à la fin de ce livret) vous

défendront ou vous aideront chacune à sa manière.

En Belgique, les organisations de consommateurs ont créé un centre de recherche et d'information qui les aide dans leurs tâches de protection et d'information des consommateurs: le CRIOC, Fondation d'utilité publique.

Par ailleurs, différentes instances publiques en Belgique sont actives en matière de protection du consommateur²⁰.



²⁰ Au niveau européen, il y a également une administration qui s'occupe de la consommation: DG SANCO, http://europa.eu.int/comm/dgs/health_consumer/index_fr.html



ADRESSES UTILES

LES ORGANISATIONS DE CONSOMMATEURS

Alliance Nationale des Mutualités Chrétiennes - ANMC

Chaussée de Haecht 579, B.P. 40, 1031 BRUXELLES

Tél. : 02/246.41.11 - Fax: 02/246.48.21

Site web: www.mc.be

Association belge des Consommateurs - Test-Achats

Rue de Hollande 13 - 1060 BRUXELLES

Tél.: 02/542.35.55 - Fax: 02/542.32.50

E-mail: info@test-achats.be - Site web: www.test-achats.be

Centrale Générale des Syndicats Libéraux de Belgique - C.G.S.L.B.

Koning Albertlaan 95 - 9000 GENT

Tél.: 09/222.57.51 - Fax: 09/221.04.74

E-mail: cgsלב@cgsלב.be - Site web: www.cgsלב.be

Centre Coopératif de l'Education Permanente

Rue Haute 28 - 1000 BRUXELLES

Tél.: 02/500.53.12 - Fax: 02/500.53.99

Confédération des Syndicats Chrétiens de Belgique - C.S.C.

Chaussée de Haecht 579 - 1031 BRUXELLES

Tél.: 02/246.31.11 - Fax: 02/246.30.10

E-mail: acv@acv-csc.be - Site web: www.acv-csc.be

Fédération belge de l'économie sociale et coopérative - Febecoop

Rue Haute 28 - 1000 BRUXELLES

Tél.: 02/500.53.00 - Fax: 02/500.53.99

E-mail: febecoop@febecoop.be - Site web: www.febecoop.be

Fédération Générale du Travail de Belgique - F.G.T.B.

Rue Haute 28 - 1000 BRUXELLES

Tél.: 02/506.82.11 - Fax: 02/506.82.29

E-mail: info@fgtb.be - Site web: www.fgtb.be

Femmes Prévoyantes Socialistes - F.P.S.

Place Saint-Jean 1-2 - 1000 BRUXELLES

Tél.: 02/515.04.01 - Fax: 02/511.49.96

E-mail: fps@soc.mut.be - Site web: www.fps.be



Gezinsbond

Troonstraat 125 - 1050 BRUSSEL
Tél.: 02/507.88.11 - Fax. 02/511.90.65
E-mail: pr@gezinsbond.be - Site web: www.gezinsbond.be

Groep Arco

Livingstonelaan 6 - 1000 BRUSSEL
Tél.: 02/283.41.00 - Fax: 02/285.41.10
E-mail: info@groeparco.be - Site web: www.groeparco.be

Kristelijke Arbeidersvrouwenbeweging - K.A.V.

Pavillioenstraat 3 - 1030 BRUSSEL
Tél.: 02/220.30.11 - Fax. 02/220.30.81
E-mail: kav@kav.be - Site web: www.kav.be

Landsbond der Christelijke Mutualiteit

Haachtsesteenweg 579 - Postbus 40 - 1031 BRUSSEL
Tél. 02/246.41.11 - Fax. 02/246.48.21
E-mail: landsbond@cm.be - Site web: <http://www.cm.be>

Ligue des Familles

Rue du Trône 127 - 1050 BRUXELLES
Tél.: 02/507.72.11 - Fax. 02/507.72.00
E-mail: info@liguedesfamilles.be - Site web: www.liguedesfamilles.be

Mouvement Ouvrier Chrétien - MOC

Chaussée de Haecht 579 - 1030 BRUXELLES
Tél.: 02/246.38.01 Fax: 02/246.38.15
E-mail: secret.gen@moc.be - Site web: www.moc.be

Nationaal Verbond van Socialistische Mutualiteiten

St.-Jansstraat 32-38 - 1000 BRUSSEL
Tél.: 02/515.02.11 - Fax: (02) 515 02 07
E-mail: unms@mutsoc.be - Site web: <http://www.mutsoc.be>

Office des Pharmacies Coopératives de Belgique - OPHACO

Route de Lennik 900 - 1070 BRUXELLES
Tél.: 02/529.92.41 - Fax. 02/529.93.76
E-mail: ophaco@ophaco.org - Site web: www.ophaco.org

Union Nationale des Mutualités Socialistes

Rue Saint-Jean 32-38 - 1000 BRUXELLES
Tél.: 02/515.02.11 - Fax. 02/515.02.07
E-mail: unms@mutsoc.be - Site web: <http://www.mutsoc.be>



VIVA-Socialistische Vrouwen Vereniging - VIVA-SVV

Sint-Janstraat 32 - 1000 BRUSSEL
Tél.: 02/515.04.11 - Fax. 02/515.03.08
E-mail: info@viva-svv.be - Site web: www.svv.be

Verbraucherschutzzentrale - VSZ

Neustraße 119 - 4700 EUPEN
Tél.: 087/59.18.50 - Fax. 087/59.18.51
E-mail: info@vsz.be - Site web: www.vsz.be

Verbruikersateljee

Galerie Agora, Grasmarkt 105, boîte 51 - 1000 BRUSSEL
Tél.: 02/552.02.48 - Fax. 02/552.02.55
E-mail: verbruikersateljee@skynet.be - Site web: www.verbruikersateljee.be

Vie Féminine

Rue de la Poste 111 - 1040 BRUXELLES
Tél.: 02/227.13.00 - Fax. 02/223.04.42
E-mail: viefeminine@skynet.be - Site web: www.viefeminine.be

Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs - CRIOC

Fondation d'utilité publique
Boulevard Paepsem 20 - 1070 BRUXELLES
Tél.: 02/547.06.11 - Fax: 02/547.06.01
E-mail: info@crioc.be - Site web: www.crioc.be

AUTORITES PUBLIQUES

SPF - Service public fédéral - Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement

Direction générale Animaux, Végétaux et Alimentation
Division Denrées alimentaires et autres produits de consommation. Tél: 02/524.73.01
Place Victor Horta 40 Bte 10 - 1060 BRUXELLES
Tél.: 02/524.73.51 - 02/524.73.52 - Fax: 02/524.73.99
E-mail: apf.food@health.fgov.be - Site web: www.health.fgov.be

Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire - AFSCA

WTC 3., Bd. Simon Bolivar 30 - 1000 BRUXELLES
Point de contact
Tél.: 0800.13.550 – Fax: 0800.13.455
E-mail: pointdecontact@afsca.be - Site web: www.favv-afsca.fgov.be



**SPF - Service public fédéral - Economie, PME, Classes moyennes et Energie
Direction générale Potentiel économique - Politique des Secteurs – Politique
agricole et alimentaire**

Rue du Progrès 50 - City Atrium C - 1210 BRUXELLES

Tél.: 02/277.51.11 – Fax 02/277.53.03

Site web: <http://mineco.fgov.be>

Direction générale Contrôle et Médiation

WTC III, Boulevard Simon Bolivar 30 - 1000 BRUXELLES

Tél.: 02/208.39.05 ou 02/208.36.11 - Fax: 02/208.39.15

E-mail: eco.inspec@mineco.fgov.be - Site web: <http://mineco.fgov.be>

SECTEUR DE LA PRODUCTION

**Association professionnelle des Fabricants d'Aliments composés pour Animaux -
APFACA**

Rue de l'Hôpital 31 - 1000 BRUXELLES

Tél.: 02/512.09.55 - Fax: 02/514.03.51

E-mail: info@bemefa.be - Site web: www.bemefa.be

Boerenbond

Diestevest 40 - 3000 LEUVEN

Tél.: 016/28.60.00 - Fax: 016/24.21.03

Site web: www.boerenbond.be

Fédération Belge des Entreprises de Distribution - Fedis

Rue Saint-Bernard 60 - 1060 BRUXELLES

Tél.: 02/537.30.60 - Fax: 02/539.40.26

E-mail: info@fedis.be - Site web: www.fedis.be

Fédération de l'Industrie Alimentaire - Fevia

Avenue des Arts 43 - 1040 BRUXELLES

Tél.: 02/550.17.40 - Fax: 02/550.17.54

E-mail: info@fevia.be - Site web: www.fevia.be

Fédération Wallonne de l'Agiculture – FWA

Chaussée de Namur, 47 - 5030 GEMBLOUX

Tél.: 081/60.00.60 - Fax: 081/60.04.46

E-Mail: fwa@fwa.be - Site web: www.fwa.be

Syndicat national des détaillants en alimentation - VDV

Rue des Deux Eglises 29 - 1000 BRUXELLES

Tél.: 02/ 238 06 22 - Fax: 02/ 230 09 15

E-mail: info@kmonet.be



AUTRES PARTENAIRES

Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap, Administratie Land- en Tuinbouw, Afdeling Duurzame Landbouw

Leuvenseplein 4 - 1000 BRUSSEL
Tél.: 02/553.63.41 - Fax: 02/553.63.50
Site web: www.vlaanderen.be/landbouw

Nutriments Belgique (Table de composition Belge) - Nubel

EUROSTATION
Place Victor Horta 40 bte 10
Local 7D13, 7ème étage 1060 BRUXELLES
Tél.: 02/524.72.20 – Fax: 02/524.72.20 02/210.48.16
E-mail: carine.seeuws@health.fgov.be - Site web: www.nubel.com

Vlaams Instituut voor Gezondheidspromotie - VIG

Gustave Scheldknechtstraat 9 - 1020 BRUSSEL
Tél.: 02/422.49.49 - Fax: 02/422.49.59
E-mail: vig@vig.be - Site web: www.vig.be



Réalisé avec le soutien de la Fondation Roi Baudouin

Rue de Bréderode 21, 1000 BRUXELLES
Tél. 02/511.18.40 Fax: 02/511.52.21
E-mail: info@kbs-frb.be
Site web: www.kbs-frb.be

Imprimé avec le soutien financier de la FEVIA, Fédération de l'Industrie Alimentaire

