



les additifs dans l'alimentation

actualité

le smiley de l'AFSCA

dossier

l'EFSa a cinq ans

sachez ce que vous mangez

les additifs dans l'alimentation

bon à savoir

contrôle des pulvérisateurs

actualité

Souriez... c'est certifié!

Le smiley, c'est parti...

Dès le début, l'AFSCA a toujours voulu mener une politique moderne de surveillance de la chaîne alimentaire. Mais comment pouvons-nous valoriser, aux yeux du consommateur, les efforts considérables que les différents secteurs fournissent?

Le choix s'est finalement porté sur le «smiley», un symbole clair et univoque pour le consommateur, qui indique que le propriétaire du commerce respecte bien la législation en matière de sécurité alimentaire.

Cette idée de développer un signe de reconnaissance clair pour le consommateur a été décidée en mars 2004 au Conseil des Ministres d'Ostende. L'AFSCA a reçu pour mission d'en examiner la faisabilité.

L'AFSCA a demandé conseil auprès des secteurs professionnels, des associations de consommateurs ainsi que d'un panel de citoyens et c'est confortée par leur avis qu'elle a développé le concept du «smiley».

Enfin, le 24 avril 2007, le Ministre de la Santé publique, Rudy Demotte, a présenté le smiley à la presse. Lancement de l'action: les premiers smiley's seront attribués en janvier 2008 dans le secteur de l'horeca.

Voir page suivante ➔



Agence fédérale
pour la Sécurité de la
Chaîne alimentaire

Éditeur responsable

Gil Houins, WTC Tour III — 21^{ème} étage
Boulevard Simon Bolivar 30, 1000 Bruxelles

Abonnements

Le bulletin de l'AFSCA est distribué gratuitement par e-mail et par la poste. Pour vous abonner, surfez www.afsca.be - publications - bulletin.

Ont contribué à ce numéro

Gil Houins, Pascal Houbaert, Pierre Cassart, Inge Jooris, Gert Van Kerckhove, Catherine Dib, Yves Vanden Bosch, Marie-Anne Manandise, Benoit Delmotte, Nicolas Higuette, Ward Goossens, Jan Germonpré (lay-out).

Copyrights

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

www.afsca.be
info@afsca.be

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



Autocontrôle et guides d'autocontrôle

Pour comprendre l'idée du smiley, nous devons d'abord approfondir ce qui se trouve à son origine: l'autocontrôle. Depuis le 1^{er} janvier 2005, chaque acteur de la chaîne alimentaire est obligé de mettre sur pied un système d'autocontrôle qui garantisse la sécurité de ses produits. La base légale se retrouve dans l'arrêté royal relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire qui a été publié au Moniteur belge le 12 décembre 2003.

L'idée de base est claire: les producteurs sont eux-mêmes responsables de la sécurité de leurs produits et doivent disposer d'un système offrant des garanties à ce niveau. Dans la chaîne alimentaire, ce système doit être basé sur les principes du système HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points): évaluation et maîtrise des risques.

On conseille donc vivement aux secteurs de rédiger un guide permettant un développement simple du système dans la pratique. Ces guides doivent préalablement être approuvés par l'AFSCA. Le système doit ensuite soit être validé par l'AFSCA, soit certifié par un organisme de certification indépendant (OCI) accrédité par BELAC et agréé par l'AFSCA.

Petites et très petites entreprises

Les grands acteurs de la chaîne alimentaire (songez par exemple aux grandes entreprises de transformation ou aux chaînes de grands magasins) n'ont généralement pas trop de difficultés à introduire un système d'autocontrôle basé sur les

HACCP. Ils disposent du personnel et des moyens nécessaires pour introduire et entretenir le système et souvent, ils doivent déjà satisfaire à des cahiers des charges exigeant (à la demande de leurs «gros» clients) un système similaire. Ils ont donc tant la possibilité que la «motivation» d'adopter un tel système.

Pour les très petites entreprises (qui représentent la grande majorité des entreprises en Belgique et qui de plus entrent souvent directement en contact avec le consommateur, comme les restaurants ou les petits commerces alimentaires indépendants), la situation est tout autre.

Ces très petites entreprises ne disposent pas de moyens suffisants pour réaliser une analyse du risque approfondie. De plus, la motivation est généralement absente: comment le client peut-il en effet savoir que ces entreprises disposent d'un système d'autocontrôle approuvé et quelle est la valeur ajoutée de celui-ci?

Afin de tenir compte de la première objection, l'AFSCA a, comme le prévoit la réglementation européenne, développé un certain nombre d'assouplissements permettant à ce groupe de transposer les obligations dans la pratique de manière simplifiée, sans faire de concession au niveau de la sécurité alimentaire. Le consommateur a en effet droit à un produit sûr, savoureux et de qualité. Quel que soit l'endroit où il l'achète. Pour réagir au manque de motivation, l'AFSCA a élaboré un symbole visuel permettant au propriétaire d'un commerce de montrer qu'il dispose d'un système d'autocontrôle certifié et qu'il respecte donc par conséquent la législation en matière de sécurité alimentaire. Ce symbole est le smiley...

L'horeca donne le coup d'envoi

Lorsqu'un opérateur souhaite adhérer au concept du smiley, il doit faire examiner le système d'autocontrôle (SAC), imposé légalement, de son commerce par un OCI. Le système d'autocontrôle doit être basé sur le guide d'autocontrôle du secteur qui a été approuvé par l'Agence alimentaire. Si le système d'autocontrôle a été approuvé et certifié, l'opérateur peut alors prétendre à un smiley.

C'est le secteur de l'horeca qui entrera le premier dans ce système. Le secteur dispose d'un guide d'autocontrôle approuvé par l'AFSCA et est prêt pour cela. En outre, ce secteur comptant quelque soixante mille opérateurs est demandeur du développement d'un moyen stimulant une implémentation rapide de l'autocontrôle et de l'agrément de celui-ci. Les premiers smiley seront délivrés dès janvier 2008. Dans une phase ultérieure, d'autres secteurs pourront adhérer au système.

A l'heure actuelle, quelques OCI sont déjà dans les starting-blocks, prêts à certifier les systèmes d'autocontrôle à la demande des secteurs.



Message positif

Le smiley est l'expression matérielle d'un audit positif. Le gérant d'un commerce horeca a le choix d'afficher ou non le smiley et de la sorte, de montrer ou non à ses clients que la maison dispose d'un bon système d'autocontrôle.

Le smiley positif n'est donc pas une obligation mais un choix volontaire du gérant. Le numéro de série mentionné sur le smiley est associé, par l'OCl, au certificat et ceci afin de permettre le contrôle de l'utilisation illégitime. Le symbole visuel indique également l'année au cours de laquelle le certificat y afférent doit être renouvelé.

Il s'agit donc en fait d'une garantie de sécurité alimentaire mais basée sur un audit des infrastructures et des méthodes de traçage. Si lors d'une visite d'inspection ultérieure, l'Agence alimentaire devait constater que le système d'autocontrôle certifié n'est plus bien appliqué, elle pourrait alors faire retirer la validation et le Smiley.

Le consommateur peut également communiquer, à l'Agence alimentaire (via le Point de contact ou par d'autres voies), ses remarques sur un commerce alimentaire disposant d'un smiley.

Vous en apprendrez encore plus à ce sujet dans le courant de cette année étant donné qu'une campagne d'information et de communication est prévue, tant pour l'horeca que pour le grand public. Gardez l'œil ouvert...

Vous avez le sentiment d'avoir été évalué injustement ?

Vous ne savez à qui vous adresser pour résoudre votre problème ?

Vous ne comprenez pas les mesures prises ?

L'AFSCA est à votre écoute :

Contactez le service de médiation !

Qui sommes-nous ?

Le service médiation de l'AFSCA

Qui peut faire appel à nous ?

Tout partenaire de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire qui a un grief à formuler au sujet du travail de l'Agence.

Que fait l'Agence ?

Le service de médiation va d'abord vous écouter dans votre recours et ensuite, tout mettre en œuvre pour vous apporter une réponse.

Si la plainte ne relève pas de la compétence de l'agence, vous êtes alors aiguillé vers un service adéquat.

Comment faire parvenir votre plainte ?

Les plaintes doivent toujours être rédigées par écrit :

Via la poste : AFSCA – Service médiation
WTC III – 21ème étage
Boulevard Simon Bolivar, 30
1000 Bruxelles

Via courriel : servicemediation@afsca.be

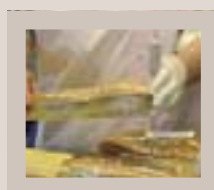
Par fax : 02 208 33 44

vous pouvez aussi appeler le numéro gratuit

0800 13 455

ou consulter notre site internet : www.afsca.be

à l'aide du lien « secteurs professionnels »



L'EFSA fête ses cinq années d'existence

La European Food Safety Authority (EFSA) ou Autorité européenne de Sécurité alimentaire, fête cette année ses cinq ans. L'EFSA a été constituée en 2002 afin d'assurer la sécurité des denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine et animale et afin de protéger le consommateur.

L'EFSA est la clé de voûte du système européen d'évaluation du risque en matière de sécurité alimentaire. Ses avis scientifiques étayent le processus décisionnel et la maîtrise du risque des institutions européennes et des États de l'UE.

C'est une organisation paneuropéenne qui regroupe les experts scientifiques les plus éminents dans le domaine de l'évaluation du risque scientifique. L'EFSA est installée à Parme et est dirigée par un conseil d'administration travaillant en toute indépendance par rapport à tout gouvernement, toute organisation ou tout secteur.

Les principales missions de l'EFSA sont:

- Fournir un avis scientifique indépendant (à la demande de la Commission, des états membres,

d'institutions nationales du secteur des denrées alimentaires ou du Parlement européen)

- Donner des conseils à propos de questions alimentaires techniques et ce, en guise de base de politique et de législation au niveau de la sécurité alimentaire et de l'alimentation, de la santé et du bien-être des animaux ainsi que de la santé des végétaux
- Rassembler et analyser des informations sur les modes alimentaires, l'exposition via l'alimentation à des risques inhérents aux denrées alimentaires, etc... pour contrôler la sécurité alimentaire en UE
- Détecter de nouveaux risques
- Garantir le fonctionnement quotidien du système d'avertissement rapide tant pour les denrées ali-

mentaires que pour les aliments pour animaux (système RASFF)

- Assurer une communication claire en vue de l'information de l'opinion publique sur tous les sujets inhérents à sa mission.

Les huit groupes scientifiques des Autorités européennes pour la sécurité alimentaire sont:

- Additifs alimentaires, arômes, auxiliaires technologiques et matériel entrant en contact avec des denrées alimentaires (AFC)
- Additifs, produits et substances utilisés dans les aliments pour animaux (FEEDAP)
- Santé des végétaux, pesticides et résidus de pesticides (PPR)
- Organismes génétiquement modifiés (GMO)
- Produits de régime, alimentation et allergies (NDA)
- Risques biologiques (BIOHAZ)
- Contaminations dans la chaîne alimentaire (CONTAM)
- Santé animale et bien-être animal (AHAW).

Les avis des groupes sont publics et sont régulièrement publiés sur le site web de l'EFSA www.efsa.europa.eu (en français, allemand et anglais).

L'ESFA a en outre élaboré un réseau de concertation entre les agences alimentaires nationales (et autres instances compétentes) afin de discuter de points de vue et de préoccupations



communes et d'échanger des informations. Un des éléments de ce réseau est le Forum consultatif de l'EFSA. Ce forum se compose de représentants d'agences alimentaires et d'autres instances compétentes de divers états membres. Afin de pouvoir remplir sa mission, le Forum a constitué deux groupes de travail.

Le Groupe de travail Communication a pour mission de proposer, en collaboration avec les services de communication des agences alimentaires des états membres, une approche informative claire en matière de communication du risque dans la chaîne alimentaire et de mieux harmoniser les messages au sujet de la sécurité alimentaire au sein de l'Union. Dans ce groupe de travail, la Belgique est représentée par Pascal Houbaert, autrefois porte-parole de l'AFSCA et à présent Directeur de la transformation et de la distribution auprès de l'administration Politique de contrôle. Le Groupe de travail Communication se réunit à tour de rôle dans les agences alimentaires des différents états membres. Le 1er mars, le groupe de travail était l'invité de l'AFSCA (voir photo).

Le Groupe de travail Technologie de l'information a pour objectif de rechercher, au sein du réseau, en collaboration avec les services informatiques des agences alimentaires des états membres, des moyens pour promouvoir, par le biais de l'informatique, l'échange de données et la collaboration au sein du réseau de sécurité alimentaire européen.

A l'occasion de son cinquième anniversaire, l'EFSA organise en 2007 un certain nombre de manifestations lors desquelles elle présentera son organisation et ses réalisations. Ces manifestations s'adressent tant aux décideurs, qu'aux secteurs intéressés et au grand public. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet sur le site de l'EFSA www.efsa.europa.eu.

en bref

5

une collaboration plus étroite entre l'afsca et la douane

Ce mardi 13 mars 2007, l'Agence alimentaire fédérale a signé un protocole de collaboration avec les Douanes et Accises du Service public fédéral Finances. Ce protocole permettra aux deux parties d'agir plus efficacement et de garantir un meilleur service aux entreprises.

L'AFSCA et la Douane partagent des objectifs communs en vue de garantir la sécurité de la chaîne alimentaire et la sécurité de la société. Ce protocole de collaboration entraînera une meilleure coordination des contrôles à l'importation et à l'exportation de la Communauté européenne (CE) d'animaux vivants et de leurs produits, de denrées alimentaires, d'aliments pour animaux, de plantes et produits végétaux, de sous-produits animaux et de tout autre produit relevant de la compétence de l'AFSCA.

En outre, une cellule de coordination composée de représentants des deux services est créée. Cette cellule évaluera en permanence la bonne application de ce protocole et ses résultats. Une attention particulière sera également portée à la formation des collaborateurs et aux échanges d'expertise. La collaboration sera également améliorée sur le plan de la perception des rétributions.



Photo: Gil Houins, Administrateur délégué de l'AFSCA et Noël Colpin, Administrateur général des Douanes

sachez ce que vous mangez

les additifs dans notre alimentation

Des additifs alimentaires sont délibérément ajoutés aux denrées alimentaires, pour des raisons techniques, lors de leur fabrication, transformation, préparation, traitement, transport ou entreposage. Il s'agit de produits qui facilitent le processus de fabrication ou qui améliorent l'aspect, le goût ou la valeur nutritive de la denrée alimentaire. Les groupes les plus importants d'additifs sont les colorants, conservateurs, antioxydants, émulsifiants, gélifiants, épaississants, exhausteurs de goût et les édulcorants. L'ajout d'additifs est soumis à une législation européenne stricte et ce afin de pouvoir garantir la sécurité du consommateur.

Le «principe d'utilité»

Les additifs ne sont pas ajoutés dans le but de lester inutilement une denrée alimentaire. Les additifs doivent être «utiles». Ce «principe d'utilité» est d'ailleurs une des exigences de base, tout comme la sécurité à laquelle un additif doit satisfaire avant qu'il soit autorisé légalement. Cette utilité peut porter sur l'amélioration de la conservation, du plaisir des yeux (colorants), du goût (aromatisants) ou encore sur la prévention de formation de grumeaux. Par définition, un additif n'est pas nécessairement une substance artificielle, fabriquée chimiquement. Des substances 'naturelles' sont également ajoutées. L'acide ascorbique fabriqué de manière industrielle (E300) qui est utilisé comme antioxydant n'est rien d'autre que de la vitamine C.

L'ajout d'additifs à des denrées alimentaires est réglementé au niveau européen. On applique le principe de la liste strictement positive: on ne peut utiliser qu'un additif se trouvant dans cette liste et ce pour une denrée alimentaire spécifique, en tenant compte des doses maximales mentionnées. Le message est clair: ce qui n'est pas autorisé légalement est interdit.

Les additifs sont classés par groupe, selon la fonction qu'ils remplissent et ont tous un code qui est en vigueur dans tous les pays de l'Union européenne. Ce code se compose de la lettre E (pour Europe) suivie de trois ou quatre chiffres.

Sur l'étiquette figure toujours d'abord le nom du groupe d'additifs et ensuite le numéro E ou son nom spécifique. Par exemple: «colorant : E162» ou «colorant : rouge de betterave».

Evaluation des risques

La Commission européenne n'autorise que les additifs que l'on sait être sûrs. Cela signifie que les produits ont parcouru avec succès une procédure d'autorisation sévère. L'évaluation des risques est réalisée par le Comité scientifique européen pour l'alimentation humaine. Des experts de l'Organisation mondiale de la Santé et de l'Organisation pour l'alimentation (OMS/FAO) assurent les évaluations au niveau mondial. Comme pour les pesticides, une valeur DJA (dose journalière admissible) est déterminée sur base du dossier toxicologique. Lorsque l'on autorise l'ajout d'un certain additif à une certaine denrée alimentaire, on veille à ce que le consommateur ne puisse pas dépasser la valeur DJA. S'ils sont bien utilisés, les additifs ne sont donc pas dangereux. Le numéro E indique le numéro d'autorisation européen et constitue donc une preuve que l'évaluation de sécurité était favorable. Malgré les normes sévères, certains additifs peuvent toutefois occasionner des intolérances chez les personnes qui sont particulièrement sensibles à certaines substances. Certaines personnes supportent par exemple difficilement les sulfites. Les sulfites (codes E220 à E228) sont utili-

sés pour la conservation du poisson, des crustacés, des produits à base de pommes de terre transformés, des raisins secs blancs, du vin, etc.

Peut-on s'en passer?

Oui. Les produits sans additifs peuvent cependant posséder d'autres caractéristiques, par exemple contenir plus de calories ou ne pas pouvoir être conservés aussi longtemps, etc. De la sorte, les boissons rafraîchissantes peuvent tout aussi bien être sucrées à l'aide de sucre que d'édulcorants artificiels. La boisson rafraîchissante qui contient du sucre renferme toutefois également plus de calories. Un agent conservateur est toujours ajouté aux crevettes épluchées car autrement elles s'avarieraient très rapidement. L'alternative est d'acheter les crevettes fraîches et de les éplucher soi-même (et de les consommer immédiatement).

L'utilisation d'additifs est mentionnée sur l'étiquette de sorte que le consommateur puisse lui-même choisir s'il souhaite éviter certains additifs.

L'Agence alimentaire effectue régulièrement des contrôles afin de garantir le respect de la législation en matière d'additifs. Nos contrôleurs vérifient si les additifs utilisés figurent effectivement sur la liste positive (sont donc autorisés) et également si les additifs n'ont pas été ajoutés à des denrées alimentaires auxquelles leur adjonction n'est pas autorisée comme par exemple le sulfite dans des viandes hachées. Les produits en infraction sont saisis.

les antioxydants

Ils sont principalement ajoutés aux aliments contenant des huiles ou des graisses comme la mayonnaise et les sauces. Ces substances empêchent les graisses de s'associer avec l'oxygène présent dans l'air qui entraîne une perte de couleur et de goût et qui rancit les aliments. Le sulfite ajouté aux crevettes épluchées appartient à ce groupe.

les colorants

Le terme parle de lui-même. Ces substances sont utilisées pour donner une certaine couleur. Cela peut s'avérer nécessaire parce que la couleur 'naturelle' a été perdue lors de la préparation ou simplement pour donner une couleur spécifique à l'aliment. Un cola auquel on n'aurait par exemple pas ajouté de caramel (E1502a) aurait un aspect plutôt terne. Les avis à ce sujet diffèrent quelque peu : certains trouvent que les colorants rendent la nourriture plus agréable d'aspect, d'autres les trouvent superflus et trompeurs.

émulsifiants, gélifiants et épaississants

Les émulsifiants sont utilisés pour combiner des ingrédients qui normalement restent séparés, comme l'huile et l'eau. Les plus connus sont les lécithines (E322). Elles sont utilisées dans les sauces avec une faible teneur en graisse, dans le pudding, etc. Le gélifiant le plus connu est la pectine (E440, que l'on rencontre naturellement dans les pommes). On utilise la pectine dans la préparation de confiture. Les épaississants rendent la nourriture plus consistante (tout comme l'ajout de farine à la sauce).

les exhausteurs de goût

Les exhausteurs de goût renforcent le goût de toute une série de denrées alimentaires sans y ajouter un autre goût. On ajoute de la sorte souvent du glutamate de sodium (E621) aux plats préparés comme les soupes et les sauces. Ici aussi, la même discussion que pour les colorants fait rage.

les conservateurs

Ceux-ci empêchent les aliments de s'avaries et permettent donc une plus longue conservation. On ajoute de la sorte aux fruits secs de l'anhydride sulfureux afin d'entraver la croissance des champignons et bactéries. Les conservateurs plus «traditionnels» comme le vinaigre, le sel et le sucre sont encore souvent utilisés.

les édulcorants

Étant donné qu'ils contiennent moins de calories que le sucre, les édulcorants sont souvent utilisés dans les produits comme les boissons rafraîchissantes (limonade light), le yaourt et les chewing-gums. Certains d'entre eux comme l'aspartame (E951) et la saccharine (E954) ont un goût très prononcé et sont ajoutés en très petite quantité. D'autres comme le sorbitol (E420) remplacent le sucre et sont ajoutés dans les mêmes quantités. Ils sont inoffensifs pour les adultes mais pour les enfants de moins de 4 ans, on conseille de diluer les boissons contenant des édulcorants de sorte que les enfants n'en absorbent pas trop.

La liste complète avec les numéros E se trouve sur notre site web www.afsca.be, rubrique Consommateurs -> Sujets thématiques -> Additifs.

Date de conservation pour le vin?

Une date de conservation figure sur une bouteille de bière à haute fermentation. Mais pourquoi aucune date de conservation ne figure-t-elle sur une bouteille de vin? Après un certain temps, même le vin peut devenir mauvais, songez donc à ce goût de vinaigre...

L'Arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées stipule à l'art. 6 que:

«§ 4. La mention de la date de durabilité minimale n'est pas exigée pour :

- le vin, le vin de liqueur, le vin aromatisé et les denrées alimentaires similaires dérivées d'autres fruits que le raisin, ainsi que les boissons produites à base de raisin ou de moût...»

Le vin peut en effet surir mais presque exclusivement en cas de contact avec l'air après ouverture de la bouteille (ou d'une autre forme d'emballage).

Le vin ne peut somme toute pas être conservé des siècles durant. L'année de récolte figure toutefois sur la bouteille. Le vendeur peut également vous apporter une précision au sujet de la meilleure période de dégustation.



Contrôle des pulvérisateurs

Maintenant que les végétaux croissent en abondance, ils sont de nouveau à l'œuvre : les pulvérisateurs pour l'application de produits phytopharmaceutiques - le retour. Bien que des alternatives existent (on pense notamment à la production biologique), les pesticides font partie intégrante de l'agriculture moderne, que vous trouviez cela bien ou non. Il s'agit donc de les utiliser aussi raisonnablement que possible. Saviez-vous que ces pulvérisateurs sont soumis à un contrôle technique ? Si vous examinez d'un peu plus près l'un de ces appareils, vous verrez qu'un autocollant rond mentionnant une année y est fixé.

Les conditions d'utilisation des pesticides à usage agricole déterminent notamment le respect des tolérances et des résidus à la récolte. Le prix de ces produits atteignant de plus en plus des montants élevés, il est important de les appliquer de la façon la plus précise possible. Pour ce faire, le matériel de pulvérisation doit être en parfait état de fonctionnement et correctement utilisé. Si le second point relève du seul utilisateur, la Belgique s'est dotée dès 1995 d'une base légale rendant obligatoire le contrôle technique des pulvérisateurs et interdisant l'utilisation de matériel ne répondant pas à cette exigence. Le Département de Génie Rural du Centre Wallon de Recherches Agronomiques de Gembloux (CRA-W), effectue les contrôles dans la partie Sud du pays, le Département Technologie et Alimentation du Centre de Recherches Agronomiques de Gand (ILVO-DVL), dans la partie Nord du pays.

Ces organismes effectuent une batterie de tests, allant de la mesure des pressions sur les tronçons de rampe jusqu'au contrôle de chaque jeu de buses, afin de vérifier l'état de fonctionnement de la machine. Si celle-ci répond aux exigences, un autocollant est apposé sur la cuve, attestant du passage du pulvérisateur au contrôle technique. En cas d'échec lors du contrôle, le propriétaire est invité à apporter les réglages ou réparations demandés et à présenter sa machine au contrôle à une date ultérieure. Le contrôle technique a une durée de validité de trois ans. Au terme de ce délai, une convocation sera envoyée au responsable l'invitant à présenter à nouveau son pulvérisateur au contrôle. Si un agriculteur ne reçoit pas de convocation pour présenter son pulvérisateur au contrôle, il est tenu d'en informer lui-même les organismes de contrôle.

Par ailleurs, tout achat, vente ou mise hors service d'un pulvérisateur doit être notifié à l'organisme de contrôle (CRA-W ou ILVO, en fonction de leur région de compétence) endéans les 30 jours. Dans le cas d'une mise hors service, le propriétaire est tenu de démonter la rampe du pulvérisateur ou la couronne de pulvérisation s'il s'agit d'un pulvérisateur arboricole.

L'AFSCA possède un programme de contrôles en ferme où la présence de l'autocollant réglementaire sur le matériel de pulvérisation est vérifiée. Par ailleurs, au cas où un pulvérisateur n'est pas présenté au contrôle technique obligatoire, les organismes chargés de celui-ci prennent contact avec l'AFSCA qui diligente alors une enquête sur le terrain.



Pour en savoir plus...

- Surfez sur notre site web www.favv.be et rendez-vous à la rubrique Secteurs professionnels -> Production végétale -> Pesticides à usage agricole.
- Notre dépliant «Pesticides à usage agricole: Vade-mecum à destination des agriculteurs» donne un bref aperçu des points principaux auxquels il faut faire attention lorsque l'on utilise des pesticides. Vous pouvez consulter cette brochure sur notre site web et vous pouvez également en commander un exemplaire imprimé. Également intéressant pour les non agriculteurs!

