



bulletin

de l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

Mai 2003

Actualité

Terrorisme alimentaire?

Dossier

Prévention et gestion de crise

La peste aviaire: les actions de IAFSCA

Faits et chiffres

Nitrofuranes dans la poudre d'œufs

Sachez ce que vous mangez

Produits bio et santé

Recette

Les œufs à la mode d'Ukraine

Éditeur responsable

Piet Vanthemsche

WTC Tour III — 21^{ème} étage

Avenue Simon Bolivar 30

1000 Bruxelles

Abonnements

Le bulletin de l'Afscsa est distribué gratuitement par e-mail et par la poste. Pour vous

abonner, envoyez un e-mail à

communication@afscsa.be

ou une lettre à l'AFSCA,

WTC III—21^{ème} étage,

Avenue Simon Bolivar 30, 1000 Bruxelles

mentionnant «Abonnement Bulletin AFSCA».

Spécifiez comment vous voulez recevoir le bulletin (par e-mail ou par la poste). N'oubliez

pas de fournir votre nom, adresse

et adresse e-mail.

Ont contribué à ce numéro

Piet Vanthemsche, Pascal Houbaert,

Geert De Poorter, Philippe Houdart, Erik

Krosenbrink, Catherine Dib, Yves Vanden

Bosch, Ward Goossens, Gerda Eeckhaut,

Benoit Delmotte, Jan Germonpré (lay-out).

Copyrights

Les articles peuvent être repris

en mentionnant la source.

Correspondance

Vos réactions sont les bienvenues

à l'adresse mentionnée ci-dessus.

Visitez également notre site internet

www.afscsa.be



L'Agence alimentaire

Actualité

Terrorisme international: la chaîne alimentaire est-elle à l'abri?

Depuis quelque temps, le risque d'attentat terroriste fait planer une inquiétude qui ne peut qu'augmenter avec la guerre en Irak. La possibilité d'une contamination délibérée d'aliments à des fins terroristes existe, et il suffit d'ailleurs que le doute plane sur notre alimentation, en raison de menaces, pour que des terroristes aient atteint leur but: nous déstabiliser. C'est pourquoi plusieurs services publics se trouvent en situation de vigilance accrue. L'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire n'est pas en reste et prend, elle aussi, ses responsabilités dans ce domaine.



Quelques conseils Des dispositions ont été prises en collaboration avec les secteurs actifs au sein de la chaîne alimentaire en vue de réduire les risques. Mais le consommateur peut lui aussi apporter sa pierre en respectant un certain nombre de principes qui, d'ailleurs, sont valables dans des circonstances ordinaires.

- Lorsque vous achetez vos denrées alimentaires, contrôlez la présence d'anomalies. Celles-ci peuvent être de toute nature: aspect, consistance, odeur, couleur etc.
- Si vous achetez des produits pré-emballés, l'emballage doit être intact. La fermeture est-elle intacte? Y a-t-il des trous à la surface de l'emballage? Une partie du contenu a-t-il fui? Les emballages sont-ils toujours hermétiques?

- Si vous constatez l'un ou l'autre défaut, avertissez-en le responsable du magasin. Ainsi vous éviterez qu'un consommateur moins attentif n'achète la denrée en question.
- Si vous ne constatez ces défauts qu'une fois rentré chez vous, il vaut mieux ne pas consommer les marchandises.
- Lavez soigneusement vos fruits et légumes. Pendant la préparation de vos aliments, continuez à contrôler les denrées quant à la présence d'anomalies.

L'Agence alimentaire étudiera chaque menace ou chaque contamination potentielle et prendra les mesures adéquates en collaboration avec les autres instances compétentes.

Gestion de crise: mieux vaut prévenir que guérir

Dans un domaine aussi sensible que la sécurité alimentaire, le risque de crise n'est jamais exclu, et un «incident dans la chaîne alimentaire», comme nous l'appelons dans les couloirs de l'Agence alimentaire, peut avoir un impact sur la santé publique. «Mieux vaut prévenir que guérir», c'est pourquoi l'AFSCA dispose d'un service d'encadrement «Prévention et gestion de crise».

1er mars 2003: le plan opérationnel et stratégique du service d'encadrement Prévention et gestion de crise venait à peine d'être approuvé par le comité de direction de l'Agence alimentaire, que se présentait déjà une menace en provenance des Pays-Bas: celle de la peste aviaire classique ou Influenza Aviaire (IA). C'est une maladie très grave des volailles, causée par un virus d'Influenza pathogène (voir encadré).

En Belgique aussi, on a pris immédiatement des mesures, qui allaient du retraçage de volailles et d'œufs à couvrir provenant des Pays-Bas à l'instauration de la vigilance accrue dans le secteur.

Depuis ce moment-là, l'AFSCA se prépare à une apparition possible de la maladie en Belgique.

Une certaine tension a eu lieu à cause d'une suspicion sérieuse à Ravels, mais ce cas était finalement —et heureusement— une fausse alerte.

Le Centre de crise au 21^{ème} étage de WTC III

La peste aviaire: aperçu chronologique des actions entreprises par l'AFSCA

28-02-2003	Suspicion clinique d'influenza aviaire dans des exploitations de poules pondeuses dans la vallée de Gueldre (Pays-Bas)
01-03-2003	L'AFSCA est mise au courant par les autorités néerlandaises. Instauration d'une phase de vigilance accrue. Les contacts à risque sont recherchés par la cellule de crise.
03-03-2003	Les UPC mettent sous surveillance 27 exploitations à risque. Aux Pays-Bas la maladie ne cesse de prendre de l'extension.
06-03-2003	Décision de détruire par mesure de prévention certains lots d'œufs à couvrir et de poulets de chair importés des Pays-Bas. Instauration de mesures préventives au niveau national.
11-03-2003	Suspicion clinique de peste aviaire à Ravels. Une zone tampon est délimitée.
12-03-2003	Destruction préventive de toutes les volailles de l'exploitation suspecte et de la zone établie dans un rayon de 1 km autour de celle-ci.
13-03-2003	Blocage national pour volailles vivantes et œufs à couvrir.
14-03-2003	Les premiers résultats de l'exploitation suspecte sont négatifs.
19-03-2003	Le blocage est levé et les mesures dans la zone tampon sont assouplies.
24-03-2003	Les résultats définitifs de l'exploitation à Ravels sont négatifs. La zone tampon est levée mais les mesures préventives dans le cadre de la vigilance accrue restent d'application.
25-03-2003	Aux Pays-Bas, une centaine de cas sont confirmés ; en moyenne, dix cas suspects sont confirmés par jour. Le rayon de la zone soumise aux mesures restrictives est de 30 km environ.
04-04-2003	Foyer à Nederweert dans le Limbourg néerlandais. La zone de surveillance autour du foyer va jusqu'à la frontière belge. Une zone tampon est délimitée dans le nord-est du Limbourg, contiguë de la zone de surveillance aux Pays-Bas. L'AFSCA prend toutes les mesures pour être préparée à l'apparition de la maladie.
10-04-2003	Assouplissement des mesures dans la zone tampon.
16-04-2003	Grave suspicion d'influenza aviaire dans la commune de Meeuwen-Gruitrode: instauration d'un stand still sur l'ensemble du territoire belge



Scénario de lutte L'expérience acquise dans la maîtrise des crises dans le passé (peste porcine 1997, crise de la dioxine 1999, et plus récemment la menace de fièvre aphteuse en 2000) est bien utile aujourd'hui.

Le précurseur du service d'encadrement actuel, le Centre National de Lutte du Ministère de l'Agriculture, avait élaboré un scénario de lutte contre les maladies infectieuses des animaux telles que la peste porcine et la fièvre aphteuse.

Pour la peste aviaire, le scénario en est encore à la phase de conception, mais les principes de base sont les mêmes: délimiter une zone tampon et mettre en route un assainissement préventif. Pendant ce temps, on réalise l'opération de retraçage.

Communication Les points délicats en cas de crise sont la communication (externe et interne) et la capacité de traitement des animaux contaminés ou suspects.

L'organisation de la lutte contre une épidémie de peste aviaire classique, s'appuie sur un service central unique à Bruxelles et un ou plusieurs centres de crise locaux (dans le cas présent à Lierre). La communication passe par différents canaux, pour que les messages à transmettre parviennent avec certitude aux collaborateurs de l'Unité Provinciale de Contrôle (UPC) concernée. Au moment où vous lisez ces lignes, une épidémie a peut-être éclaté, et les différents collaborateurs de crise sont en plein travail pour essayer de l'endiguer.

Bon sens Quel est le profil d'un bon agent de crise (H ou F) ? Les collaborateurs du service d'encadrement proviennent de préférence d'horizons différents et présentent une bonne aptitude au travail d'équipe. La résistance au stress est un facteur important, tout comme un fort esprit d'analyse et un «bon sens paysan», pour parler clairement.

Au total, le service compte en «temps de paix» 7 collaborateurs. Ils sont responsables de la mise en œuvre du plan opérationnel et stratégique.

Scénario général et scénarios techniques Les périodes de calme sont bien utiles pour peaufiner le Scénario général de crise, une plate-forme de base à laquelle se rattachent les différents scénarios techniques. Chaque cas de figure a son scénario technique spécifique: les incidents nucléaires (en colla-

boration avec le CGCCR: le centre gouvernemental fédéral de coordination et de crise), les contaminants chimiques (où le fameux programme CONSUM joue un rôle important), un programme de lutte contre les agents biologiques (y compris un volet «terrorisme alimentaire»), une approche ciblée des calamités physiques et contaminations et, last but not least, une approche des zoonoses (maladies animales contagieuses pour l'homme).

Simulation Un fameux boulot, et qui devient encore plus imposant à l'épreuve de la réalité. Ecrire des scénarios, c'est bien, mais il faut encore les tester. Cela se fait par le biais de simulations «en situation réelle», où tous les acteurs concernés «jouent» littéralement leur rôle. L'important dans des exercices de simulation est d'avoir des observateurs indépendants, qui mettent à nu les faiblesses des scénarios, détectent les «missing links» (chaînon manquant), afin qu'on puisse y remédier.

L'idéal, c'est qu'un autocontrôle parfaitement intégré, joint à un contrôle effectif par les pouvoirs publics, rende inutile le Service d'encadrement. Mais ceci n'est probablement pas encore pour demain...

Plus d'information sur la peste aviaire et sur les mesures prises par l'Agence alimentaire est disponible sur le site internet www.afsca.be.

Les professionnels du secteur avicole peuvent se renseigner au centre d'appel (02/208 41 27, de 8.30 à 17.00 h).

Les consommateurs peuvent poser leurs questions au Point de contact (0800 13 550, numéro gratuit).



Des oiseaux grippés... ?

La maladie désignée dans le langage populaire à 'peste aviaire' s'appelle en fait «influenza aviaire» et est une sorte de grippe; elle pourrait donc plutôt s'appeler «grippe aviaire». A peu près toutes les espèces d'oiseaux y sont sensibles, mais elle est surtout très contagieuse chez les poules et les dindes. Chez ces animaux, c'est une maladie à développement rapide, nettement visible et à l'issue fatale. La contamination des volailles peut se faire par contact direct avec des animaux malades ou par exposition à du matériel contaminé comme le fumier ou les caisses de transport. Une contamination indirecte par l'air est également possible. Souvent, des oiseaux aquatiques sauvages sont porteurs du virus sans présenter de symptômes perceptibles de la maladie. Ceci peut provoquer une contamination des volailles qui passe inaperçue.

Le virus de la peste aviaire responsable de l'épidémie dans la vallée de la Gueldre ne présente pas de risque pour l'homme. Cependant, un certain nombre de personnes ayant participé à l'assainissement des exploitations aux Pays-Bas ont été contaminées et ont souffert d'une légère conjonctivite. Mais il s'agit d'un contact intensif avec des animaux vivants contaminés. Le risque pour les humains étant à peu près nul, on peut, sans crainte, continuer à manger de la viande de poulet ou des œufs (ou des produits à base de cette viande ou à base d'œufs). Par ailleurs, il est toujours judicieux de suivre ce conseil général: toujours bien cuire la viande de poulet et la traiter dans de bonnes conditions d'hygiène. Ce qui veut dire: bien séparer les aliments crus et préparés et nettoyez soigneusement tout ce qui entre en contact avec la viande crue. Les œufs seront de préférence bien cuits ou frits, et ne seront pas incorporés crus dans la pâtisserie ou la mayonnaise.

Nitrofuranes dans la poudre d'œufs: état de la situation

L'actualité ne nous amène pas que de jolis œufs de Pâques. La peste aviaire mobilise l'Agence. Qu'en est-il des nitrofuranes? L'Unité nationale d'enquête de l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire a effectué le 25 mars dernier une action coordonnée auprès d'un important transformateur d'œufs dans la province du Luxembourg. Ceci à la suite de la saisie dans l'unité de transformation de l'entreprise d'un lot de poudre d'œufs importé de l'Inde: cette poudre contenait de métabolites de nitrofuranes.

L'usage de ce médicament dans la chaîne alimentaire est interdit en Europe vu ses caractéristiques nuisibles. Des résidus de nitrofuranes ne peuvent donc pas être présents dans les denrées alimentaires.

Actions de l'AFSCA L'Agence alimentaire a dépisté le problème elle-même, par le biais de la notification obligatoire des laboratoires. Ceux-ci sont obligés d'informer l'Agence en cas d'anomalies, même dans le cadre d'analyses effectuées à la demande du privé (dans ce cas-ci, l'entreprise de transformation). Ce n'est donc pas l'entreprise qui a informé l'Agence.

- Lors d'une première action sur place, l'Agence s'est rendue chez le transformateur d'œufs, et y a trouvé un lot de poudre d'œufs de la même origine (Inde) que l'échantillon qui avait été analysé par le laboratoire. Ce lot a été bloqué et échantillonné. Dans l'échantillon, on a constaté la présence de métabolites de nitrofuranes. La totalité de ce lot n'avait pas encore été livrée. A cette occasion, l'entreprise n'a pas fait mention de la présence d'autres lots similaires.
- L'Unité nationale d'enquête de l'Agence a mené le 25 mars une action coordonnée auprès du transformateur d'œufs afin de se faire une idée complète de la situation. Lors de cette enquête, la présence d'une grande quantité de poudre d'œufs, également en provenance de l'Inde (environ 250 tonnes) a été constatée. Ces lots ont également été échantillonnés et après analyses, trouvés positifs pour les nitrofuranes. Ils ont été bloqués.

- Tous les lots de poudre d'œufs présents ont été systématiquement échantillonnés. L'Agence alimentaire examine également les échantillons témoins des 12 mois passés afin d'avoir une idée des productions de l'année précédente. La poudre d'œufs des lots contaminés sera rappelée.

D'autres aspects tels que le respect de la notification obligatoire, de l'autocontrôle et de la traçabilité de l'entreprise font l'objet des investigations. Dans l'intérêt de cette enquête, les activités de l'entreprise ont été temporairement suspendues.

Entre-temps, la firme a été autorisée à reprendre la fabrication et le commerce sous des conditions strictes, en concertation et avec l'accord de l'Agence alimentaire. L'exigence porte sur le respect des dispositions réglementaires et sur la sécurité des produits livrés (absence de nitrofuranes dans les matières premières et dans les produits finis).

Résultats Au moment où nous mettons sous presse, les résultats d'analyse de 221 échantillons sont connus: dans 66 échantillons la présence de nitrofuranes a été détectée (30%). Les autres échantillons étaient négatifs. Au total, quelque 600 échantillons de lots fabriqués depuis un an devront être analysés.

Rappel de produits La plupart de la production est destinée à des clients étrangers. Les pays concernés sont informés via le «Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)» des lots contenant des nitrofuranes. Le traçage relatif à la provenance et à la destination se poursuit.

Pas dans des œufs de consommation

Il s'agit de poudre d'œufs utilisée entre autres pour la fabrication de biscuits, pas d'œufs de consommation.

Suite à la constatation de cette contamination l'AFSCA a immédiatement organisé un échantillonnage d'œufs de consommation produits en Belgique. Tous les résultats sont actuellement négatifs pour la présence de nitrofuranes, ce qui indiquerait que la contamination trouve son origine en dehors de notre pays. Jusqu'à présent, des résidus de nitrofuranes ont été décelés uniquement dans de la poudre provenant de l'Inde. Il n'y a pas encore de suspicion sur des poudres d'autres origines. Il faudra attendre les résultats de toutes les analyses avant de tirer des conclusions définitives.

Des lots positifs ont également été livrés à des firmes belges. Ces produits sont seulement livrés aux fabricants de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux ainsi qu'à l'industrie chimique ou cosmétique et pas directement aux consommateurs. Ces firmes seront informées afin de pouvoir rappeler les ovoproduits encore en stock.

Le Procureur du Roi de Neufchâteau a été informé des constatations faites dans l'entreprise par l'équipe d'enquête de l'Agence. Un PV lui sera transmis.

Des poursuites sont à prévoir...

Question du mois du point de contact

Est-il vrai que les pommes de terre nouvelles qui ont des parties vertes sont toxiques, mais que la cuisson détruit leur toxicité?

Sous l'effet de la lumière, les pommes de terre verdissent. Cela arrive aux pommes de terre qui ont vu trop de soleil, par exemple parce qu'elles ne se trouvaient pas assez profondément enfouies dans la terre ou qu'elles n'ont pas été conservées dans l'obscurité.

Les parties vertes sont l'indice d'un teneur accrue en chlorophylle, mais contiennent en même temps une concentration élevée en solanine. La solanine est un poison naturel produit par les pommes de terre et constitue un répulsif qui protège la plante contre les dégâts causés par certains champignons et insectes. Chez l'homme, elle freine la formation dans l'estomac de la protéase, une enzyme indispensable à la digestion des protéines.

Baucoup de gens s'imaginent qu'ils doivent cuire 2 fois les pommes de terre nouvelles pour les rendre plus digestes et éliminer la solanine toxique. La seule chose qu'ils parviennent à faire, c'est éliminer la Vitamine C, alors que la pomme de terre est précisément l'une de nos principales sources de cette vitamine.

La solanine n'est pas détruite pendant la préparation (cuisson, étuvage, friture,...), on ne peut l'éliminer qu'en pelant ou en coupant les parties vertes toxiques.



En bref

De nouveaux directeurs aux DG Contrôle et Politique de Contrôle

Cinq nouveaux directeurs ont été désignés à l'Agence alimentaire le 2 avril 2003. Il s'agit de ce qu'on appelle des «managers n-2» dans le jargon de Copernic, la réforme de l'Administration publique fédérale.

A l'Administration de la Politique de Contrôle, **Walter Van Ormelingen** est désigné directeur de la division Protection des végétaux et Sécurité de la production végétale. Il était actif en tant qu'ingénieur agronome dans la DG Agriculture de la Région Wallonne.

André Raskin devient directeur interim Santé animale et Sécurité des produits d'origine animale. Il appartient déjà à l'Agence Alimentaire en tant que vétérinaire et effectuera cette fonction de management de façon ad interim en attendant la finalisation du cadre linguistique.

Geert De Poorter est désigné directeur Transformation et distribution des denrées alimentaires. Lui aussi fait déjà partie de l'Agence Alimentaire en tant qu'ingénieur agronome en chimie.

A l'Administration du Contrôle **Guy Temmerman** devient directeur auprès de la direction générale pour la partie néerlandophone du pays. Lui aussi fait partie de l'Agence Alimentaire en tant que licencié en chimie.

Paul Mullier est le nouveau directeur pour la partie francophone du pays. Il était actif en tant que vétérinaire auprès du SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement.

De plus, **Véronique Berthot** est chargée temporairement de la coordination et de la direction de l'administration centrale de la DG Contrôle, et cela dans l'attente de la création d'une fonction de management n-2 supplémentaire décidée entre-temps par le Conseil des Ministres. Véronique Berthot fait actuellement partie du staff de l'Administrateur délégué.

Un nouveau website pour l'Agence (bientôt)

WNous sommes entrain de peaufiner les derniers points de détail de notre nouveau Website. La version précédente, à la présentation un peu sommaire, ne répondait plus à notre volonté de communication globale. Il avait plutôt été créé comme « website de crise » en 2000 dans le contexte de la crise de l'ESB ou « vache folle ». Son contenu et sa conception, même adaptés, étaient trop spécifiques.

Comme le muguet, il apparaîtra, nous l'espérons, début du mois de mai. Une raison de plus de cliquer régulièrement sur l'écran...

L'alimentation biologique est-elle meilleure pour la santé (et plus sûre)?

Il n'est pas possible de répondre par un simple «oui» à la question de savoir si les produits biologiques ont à court terme un effet bénéfique sur la santé. Les produits bio ne contiennent pas plus de protéines, de minéraux ou de vitamines. Certes, l'agriculture biologique a un effet favorable sur l'environnement; elle se passe de produits de lutte chimiques et de synthèse, et les animaux de l'élevage biologique ne prennent de médicaments qu'en cas de maladie. Une autre question pertinente est celle de savoir si les produits biologiques sont plus sûrs ou moins sûrs (sur le plan sanitaire) que les autres denrées alimentaires. Pendant une année entière quelques experts (Ellen Winkel, Jac Meijssen et Geert Gommers) du «Platform Biologica» (Pays Bas) et du BioForum (Belgique) ont rassemblé des faits et des arguments. Voici un résumé de leurs constatations.



que les aliments biologiques ne contiennent quasiment pas de produits phytopharmaceutiques.

«Quasiment»: en raison de la pollution de l'environnement les résidus ne peuvent être exclus complètement.

Mycotoxines Les mycotoxines sont des produits toxiques produits par les champignons. La mycotoxine la plus connue est le DON produit par le champignon *Fusarium* et dont peuvent être atteintes les céréales. Le DON peut notamment provoquer un retard de croissance chez les enfants. Alors qu'on prétend souvent que l'omission des pulvérisations de produits chimiques peut se traduire par des teneurs en DON plus élevées dans le froment, ceci n'est pas nécessairement vrai. Il existe peu de produits efficaces contre le *Fusarium* et les produits chimiques provoquent du «stress» dans une certaine mesure ce qui incite justement le champignon à produire plus de mycotoxines. A l'occasion d'un congrès mondial sur les mycotoxines, E. Lammerts van Bueren (Institut Louis Bolk) a formulé la conclusion qu'en Europe, il n'y a pas de différences significatives de teneurs en mycotoxines entre le froment biologique et le froment de culture intensive.

Contamination PCB Il n'est pas possible d'éviter que la pollution de l'environnement n'atteigne également les produits biologiques. D'ailleurs, dans le cas où les agriculteurs ne sont plus autorisés à fournir des produits suite à une calamité, les règles à respecter pour

les agriculteurs biologiques sont les mêmes que pour tous les autres agriculteurs.

Les teneurs en PCB sont liées à la pollution industrielle et n'ont en fait aucune relation directe avec le type d'agriculture. Cela n'empêche que le risque de contamination PCB semble moins important pour les produits bio. En Belgique, il est interdit d'incorporer des matières premières animales aux aliments biologiques pour les bovins, les porcs et les poules (à l'exception du lait biologique pour les jeunes animaux). De ce fait, ces aliments ne peuvent contenir ni graisses animales, ni farine ni huile de poisson, c.-à-d. les ingrédients présentant le plus grand risque de contamination PCB.

Pour plus d'informations sur les produits biologiques et une actualisation continue des faits et arguments: www.platformbiologica.nl et www.bioforum.be

Résidus Dans l'agriculture biologique, l'utilisation de produits de lutte chimiques et de synthèse n'est pas autorisée dans les cultures végétales. L'utilisation préventive d'antibiotiques n'est pas autorisée non plus dans l'élevage biologique, ce qui se traduit par un taux d'utilisation très faible. Lors de la transformation d'aliments biologiques, il est interdit d'ajouter des produits synthétiques comme p.ex. des colorants et aromatisants ou des agents conservateurs chimiques. Les recherches montrent

Exigences de base identiques

Cet article est le résultat d'une collaboration avec Bioforum, l'organisation coupole nationale des associations oeuvrant pour la promotion du secteur biologique.

Est-ce que la discussion se termine ici? C'est peu probable. Sans doute, l'agriculture traditionnelle (non biologique) peut avancer des contre-arguments aussi scientifiques...

Dans ce contexte, la position adoptée par l'Agence alimentaire est nette: tous les produits – biologiques et autres – doivent répondre aux mêmes exigences de base. Lors des contrôles et des échantillonnages, l'AFSCA ne fait aucune distinction.

Les œufs à la mode d'Ukraine

Cette jolie entrée est servie à Pâques. C'est une variante des œufs à la russe. La tradition veut qu'on les mange chauds, mais ils sont également délicieux froids. Et si des enfants font partie de la fête, c'est l'occasion de les associer aux préparatifs... La recette est amusante à réaliser et demande simplement un peu d'attention pour obtenir une entrée agréable à l'œil.

Pour 6 personnes 13 œufs, 1 botte de persil frais, 100 grammes de beurre mou, 12 filets d'anchois dessalés et épongés ou un bocal (une boîte) de poivrons rouges en conserve, 1 bonne cuillerée à soupe de mayonnaise, 4 cuillerées à soupe de crème fraîche épaisse, 2 ravieres d'aneth frais, 5 cuillerées à soupe de chapelure, 2 cuillerées à café de paprika doux en poudre, 4 cuillerées à soupe de gruyère râpé.

Ces quantités permettent de préparer 3 portions par personne (3 demi-œufs farcis), ce qui fait une entrée assez copieuse. Si vous préférez les servir au moment de l'apéritif, avec d'autres «amuse-gueule», vous pouvez en servir un ou deux par personne. Il suffit de diviser ces quantités à votre guise.

Pour cette entrée, vous allez farcir 9 œufs, ce qui vous donnera 18 demi-œufs. 4 œufs seront incorporés entièrement dans la farce (blanc et jaune).

Préparation Les filets d'anchois, qui serviront à la décoration, doivent dessaler dans de l'eau fraîche au moins une heure avant de commencer la préparation. Disposer-les ensuite sur un essuie pour qu'ils s'épongent. Ensuite, coupez-les en 2 dans le sens de la longueur. Si vous préférez des lamelles de poivrons rouges pour la «touche finale», rincez-les bien avant de les utiliser. Ils doivent perdre le goût un peu acide de la saumure dans laquelle ils étaient conservés. Coupez-les en lamelles fines.

Faites bouillir les 13 œufs pendant 10 minutes. Plongez les immédiatement dans l'eau froide pour les décortiquer facilement dès qu'ils auront refroidi.

Pendant ce temps, ciselez le persil: il vous en faut une bonne cuillerée à soupe. Hachez l'aneth: il vous en faut 4 cuillerées à soupe.

Ecalez les œufs sans les abîmer. Coupez les dans le sens de la longueur avec un couteau bien tranchant à lame fine. Enlever délicatement les jaunes. Disposer sur votre plan de travail les 18 moitiés d'œufs (les blancs) que vous allez garnir.

Puis mélangez tous les jaunes d'œufs avec le beurre mou dans un plat creux. Ajoutez-y la crème épaisse, la mayonnaise, l'aneth, le persil et le paprika. Hachez les 4 blancs d'œufs restant et ajoutez-les à ce mélange. La préparation doit être onctueuse.

Préchauffez votre four à 200 degrés.

Répartissez la farce dans les 18 moitiés d'œufs. Mélangez la chapelure et le gruyère râpé et saupoudrez-les sur les œufs. Décorez les œufs avec les filets d'anchois ou les lamelles de poivrons rouges. Disposez-les sur une plaque allant au four. Mettez les au four et laissez-les dorer 10 minutes.

Pendant ce temps là, préparez six assiettes: mettez-y quelques feuilles de salade.

Préparé par des enfants pour des enfants...



La symbolique des œufs

A Pâques, les œufs tombent du ciel... Mais d'ou viennent-ils, en réalité?

Les œufs sont le symbole de la renaissance, de la fécondité et de la vitalité. Dans les temps anciens, il était donc usuel de manger beaucoup d'œufs au printemps ...

Fête du printemps Pâques—fixée, dans la tradition chrétienne d'occident, le 1^{er} dimanche qui suit la première pleine lune du printemps—constitue la fête liturgique la plus importante. A l'origine elle était en fait une fête païenne en l'honneur d'Eastre, la déesse de la lumière et du printemps (en anglais et en allemand, Pâques se traduit d'ailleurs respectivement par «Easter» et «Östern»), la fête du renouveau de la vie au printemps. Plus tard, Pâques s'est teintée pour les croyants d'une signification propre, peut-être pas si éloignée de la signification d'origine...

Tout comme d'autres fêtes, Pâques est riche de toute une symbolique. Peu importe d'ailleurs que l'on se réfère à la version «païenne» ou chrétienne de la fête de Pâques. Au centre se trouve l'œuf, symbole du renouveau de la vie...

Symbolique Cela fait de nombreux siècles que l'on peint les œufs. Jadis, on les coloriait aux couleurs de l'autel et on les faisait bénir à l'église. D'un point de vue non chrétien, les couleurs vives dont les œufs étaient peints représentaient la lumière du soleil au printemps.

L'habitude de manger des œufs le dimanche de Pâques viendrait d'une interdiction: celle, édictée par l'Eglise catholique au Moyen-Age, de manger des œufs et de la viande pendant le Carême. Or, c'est précisément à cette époque que les poules pondent beaucoup. C'est ainsi que les œufs s'accumulaient. Et à Pâques, la fin du carême, on mangeait donc toute la provision d'œufs, tout simplement, ou bien le fermier les offrait comme cadeaux en allant payer son loyer, ou en guise de «présent de printemps».

Au Moyen-Age, les amoureux échangeaient aussi des œufs. Et qui ne connaît pas les innombrables concours dont les œufs font l'objet?

La récolte des œufs Jadis, on disposait aussi des œufs dans les champs et dans les prairies au printemps, en espérant que les graines pousseraient mieux et que les bêtes seraient plus fécondes. La quête des œufs de Pâques vient probablement de cette époque, et il semble que la coutume de cacher des œufs est universelle.

Le dimanche de Pâques, les parents se lèvent toujours aux aurores pour cacher des œufs que les enfants pourront un peu plus tard chercher avec beaucoup de plaisir et de passion. Les œufs en chocolat sont donc en fait une commercialisation (à outrance?) de cette coutume.



bulletin

de l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

Mai 2003

Actualité

extra

Info

L'information la plus récente sur la peste aviaire se trouve sur le website de l'Agence: www.afsca.be

Vous pouvez également appeler aux numéros de téléphone suivants:

Call Center national pour le secteur professionnel :
02/208 41 27 (8h30-17h00)

Call Center local à Hasselt pour le secteur professionnel:
011/26 39 27 (8h30-17h00)

Call Center pour les consommateurs:
0800/13 550 (9h00 - 17h00)



L'Agence alimentaire

Peste aviaire en Belgique

Cher lecteur,

Les délais d'impression du Bulletin sont de deux semaines à peu près... Et il s'est -malheureusement- passé pas mal de choses entre sa rédaction et aujourd'hui, où vous le sortez de votre boîte aux lettres ou de votre mail box. L'actualité a été particulièrement brûlante! Il me paraissait donc important de faire le point en une page, en complément du Bulletin.

La peste aviaire, qui s'approchait de la frontière belgo-hollandaise, est bien présente aujourd'hui dans notre pays. Une grande partie de la Campine est considérée comme zone à risque et fait l'objet de mesures strictes. Au moment où vous lisez ces lignes, il est bien possible que de nouvelles contaminations aient eu lieu. C'est une catastrophe économique pour les producteurs de volaille concernés et un drame humain, aussi, pour de nombreuses familles dont les animaux de basse-cour se trouvent dans les zones désignées. Les mesures prises sont très dures, mais elles sont le prix à payer dans la lutte contre l'extension de la maladie. Tous les moyens sont mis en œuvre pour juguler l'épidémie. Nous sommes confrontés à un virus de grippe, et chacun sait à quelle vitesse, chez

l'homme, un tel virus peut se propager...

Nous nous trouvons, d'ailleurs, dans une situation tout à fait nouvelle. Alors qu'on pensait, tout récemment encore, que le virus de la peste aviaire n'était pas transmissible à l'homme, les faits semblent prouver le contraire. La pneumonie mortelle d'un vétérinaire néerlandais, la conjonctive ou la grippe contractée par certaines personnes nous obligent à constater que ce virus n'est pas inoffensif pour l'homme, comme on le pensait jusque maintenant. L'Agence a immédiatement organisé une collaboration avec les services de santé du SPF Santé publique. Sur base de cette collaboration, des mesures de précaution ont été prises aussi bien pour chaque personne concernée par la destruction des volailles dans le cadre de la lutte contre la peste aviaire que pour tout habitant des zones environnant les fermes contaminées. Ces mesures sont détaillées plus loin.

Les informations les plus récentes sur la peste aviaire se trouvent sur le site Internet de l'Agence: www.afsca.be

Piet Vanthemsche,
Administrateur délégué

Vaccination générale des établissements avicoles?

Une vaccination générale dans les établissements avicoles est interdite par la Commission européenne. Elle est, d'ailleurs, presque impossible à réaliser: les vaccins existants ne sont pas toujours efficaces. Une vaccination totale serait un travail énorme par lequel on risque, en outre, d'étendre la maladie...! Le virus peut, en effet, être transféré par le contact avec des animaux contaminés.

Par contre, on examine la possibilité d'une vaccination sélective de certains espèces rares dans les Zoos.

Lutte contre la peste aviaire

Isoler le virus

Le seul moyen de lutte contre la peste aviaire est de contenir l'extension de l'épidémie (les médicaments sont sans effet et une vaccination générale n'est pas la solution - voir l'encadré). On a donc délimité, autour des exploitations contaminées, différents périmètres dans lesquels des mesures spécifiques sont d'application (zone tampon, zone sous surveillance et zone sous protection, avec des règles de plus en plus strictes à mesure que l'on se rapproche du centre). De toutes façons, des dispositions ont été prises pour l'ensemble du territoire national.

Suite voir verso...

Un « gel » a été décidé sur **tout le territoire belge** (Arrêté ministériel du 16 avril 2003). Sont interdits:

- L'expédition de volailles vivantes et d'œufs à couver à destination d'autres Etats membres de l'Union Européenne et de pays tiers;
- Le transport (y compris le transit) d'oiseaux, de volailles vivantes et d'œufs à couver, y compris les déplacements réalisés sur la voie publique sans utilisation d'un moyen de transport;
- Le transport et l'épandage des lisiers et litières de volailles;
- Le transport des biongulés et chevaux, ainsi que de leurs lisiers et/ou fumiers et des oeufs de consommation, en provenance d'une exploitation où des volailles sont détenues.

Des dérogations peuvent être accordées - dans des conditions très strictes- pour le transport de la volaille vers l'abattoir.

Est qualifiée de «**zone tampon**» un territoire où existe une suspicion ou un foyer de peste aviaire; des mesures préventives sont prises et une vigilance particulière y est exercée. Au moment où nous écrivons, deux «zones tampons» ont été définies: l'Est du Limbourg et une grande partie de la province d'Anvers (voir la carte sur le site Internet de l'Agence).

En quoi consistent ces mesures ? Toute volaille doit être gardée à l'intérieur des poulaillers; les oiseaux doivent, autant que possible, être en cage, les animaux domestiques doivent être gardés à l'intérieur également, les engins de transport de volaille désinfectés et la volaille examinée par le vétérinaire de l'exploitation au moins une fois par semaine. L'accès est interdit à toute personne étrangère à l'exploitation de volaille.

Une **zone de surveillance** se trouve dans un périmètre d'au moins dix

kilomètres de rayon autour de chaque foyer de peste aviaire. Il y en a, actuellement, deux: une au Limbourg et une autre à Malle (Province d'Anvers). Dans ces zones, toutes les mesures citées plus haut y sont en vigueur, avec une supplémentaire: l'inventaire de toutes les exploitations de volaille.

Une **zone de protection** est un périmètre de trois kilomètres autour de chaque foyer de peste aviaire. Toutes les mesures déjà citées y sont, bien sûr, d'application, avec, en plus, l'interdiction totale de transporter les biongulés ou les chevaux.

Abattage Pour faire barrage à l'extension de la maladie autour d'une exploitation contaminée, la décision d'abattre toute volaille peut être prise, de manière préventive. Les périmètres concernés se trouvent, le plus souvent, dans un rayon de trois kilomètres autour du foyer de peste aviaire. Les poulaillers des particuliers sont visés également, et même les animaux domestiques doivent être abattus dans un rayon d'un kilomètre. Font exception à cette règle: les pigeons de sport, les canaris, les perruches et les perroquets, à condition qu'ils restent en cage.

L'abattage peut aussi être décidé, de manière préventive, dans un périmètre plus large, par exemple de dix kilomètres. Cette décision est prise, toujours, afin de tenter de juguler l'extension de la maladie; mais aussi—bien que cela semble paradoxal—dans un souci de bien-être animal. En effet, suite à l'interdiction du transport (vers l'abattoir), les animaux atteignent un poids trop élevé et souffrent du manque d'espace dans le poulailler. Pour cette raison, des volailles saines ont dû, également, être abattues. Ce fut le cas autour des foyers de contamination au Limbourg, où 57 exploitants ont été contraints d'abattre toute leur volaille (un million d'animaux au total, dont la moitié est prête à l'abattage et sera destiné à la consommation).

La peste aviaire et l'homme

La contagion est-elle possible? Selon les connaissances acquises jusqu'à présent, les cas de peste aviaire dépistés en Europe étaient sans danger pour l'homme. Le virus semblait effectivement agir sur l'homme, mais de manière bénigne: aux Pays-Bas, plusieurs personnes en contact intensif avec les volailles contaminées ont simplement développé une conjonctivite légère.

Le 19 avril 2003, les autorités néerlandaises annoncèrent le décès d'un vétérinaire ayant été en contact avec une exploitation contaminée, probablement des suites de la peste aviaire. Entre temps, la cause de la mort par la peste aviaire a été confirmée.

En concertation avec le SPF Santé publique, des mesures de précaution ont été prises.

Elles visent toute personne appartenant à un groupe de risque désigné par le Ministre de la Santé publique. Ces mesures sont la vaccination contre la grippe, l'utilisation de vêtements protecteurs lors du nettoyage, lunettes et masque protecteurs, et la prise d'un anti-viral pendant toute la période de contact avec le virus et jusque dix jours après la fin de cette période.

L'anti-viral a pour but d'éviter de contracter une grippe classique en même temps que l'influenza aviaire; on craint, en effet, que la combinaison des deux virus pourrait être à l'origine d'un autre virus, d'un type nouveau et dangereux pour l'homme.

Pour toutes les autres personnes, les mesures préventives sont inutiles. Toute personne présentant des symptômes pouvant être liés à l'influenza aviaire (conjonctivite, maux de tête, états grippaux) peut consulter un médecin. Les médecins ont été informés de ces nouveaux risques par une circulaire des services de santé.

Et le consommateur? Peut-on manger de la volaille, des œufs ou des produits qui en contiennent? Les spécialistes sont formels: il n'y a pas de danger!

La peste aviaire n'a aucune conséquence sur la qualité de l'alimentation. Il n'y a donc aucun danger à consommer des produits à base de viande de volaille ou à base d'œufs.