



Mai 2006

Actualité

grippe aviaire: assouplissements de mesures

Dossier

Grippe aviaire: chronologie
des mesures prises en Belgique

Faits et chiffres

Contaminations aux salmonelles en Belgique

Sachez ce que vous mangez

Alimentation saine

Et puis...

Sur le plateau de «Thuis»

Éditeur responsable

Piet Vanthemsche

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, envoyez un e-mail à communication@afscab.be ou une lettre à l'AFSCA, WTC III—21^{ème} étage, Boulevard 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,
Yves Vanden Bosch, Pierre Cassart,
Luc Vanholme, Benoît Delmotte,
Nathalie Lefèvre, Ward Goossens,
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.afsca.be



L'Agence alimentaire

Actualité

Grippe aviaire: assouplissements des mesures à partir du premier mai



A présent que la migration de printemps des oiseaux est passée, on peut dire que le risque qui y est associé d'introduction de virus de la grippe aviaire s'est également réduit. Cette diminution du risque justifie l'assouplissement d'une série de mesures préventives. Comme prévu dans le planning établi en décembre 2005, à partir du 1^{er} mai, les mesures suivantes seront encore d'application:

- La mesure de confinement n'est plus obligatoire que dans les zones naturelles sensibles, et ce exclusivement pour les détenteurs professionnels de volailles. La mesure de confinement des volailles de particuliers est levée dans tout le pays. Il reste cependant conseillé de limiter au maximum le contact entre les volailles et les oiseaux vivant à l'état sauvage.
- Dans les zones naturelles sensibles, le nourrissage et l'abreuvement des volailles et autres oiseaux doit toujours se faire à l'intérieur ou dans un endroit qui n'est pas accessible pour les oiseaux sauvages. Cette mesure est également vivement conseillée aux particuliers qui ne vivent pas dans les zones naturelles sensibles. Pour les professionnels, cette mesure est d'application dans tout le pays. La localisation des zones naturelles sensibles a été adaptée en février de cette année, on peut la consulter sur le site internet de l'Agence alimentaire, sous la rubrique 'grippe aviaire'.
- La participation des volailles détenues à titre professionnel à des expositions et à des concours reste interdite dans tout le pays. Les volailles de particuliers et les autres oiseaux sont toutefois à nouveau autorisés à prendre part à de telles manifestations. Quant aux marchés, seuls sont autorisés ceux où les marchands sont séparés et où les animaux sont d'origine garantie, quel que soit le type de volaille ou d'oiseau.
- La procédure de desserrage des volailles détenues à titre professionnel est également assouplie.

De la période qui vient de se terminer, il ressort que la mesure de confinement a été bien suivie, tant par les détenteurs professionnels de volailles que par les citoyens. Les services de police n'ont dû intervenir que de façon sporadique.

Les efforts fournis et les investissements consentis ne sont pas perdus: il n'est, en effet, pas exclu qu'à l'occasion des migrations d'automne, les volailles et éventuellement les autres oiseaux doivent à nouveau être confinés.

Grippe aviaire: chronologie des mesures prises en Belgique

La plus grande menace d'introduction de la grippe aviaire par les oiseaux migrateurs semble (provisoirement) fléchir et le règlement de confinement a donc pu être assoupli. L'hiver dernier, la grippe aviaire était au centre de l'intérêt mais en réalité, la Belgique prend déjà des mesures depuis longtemps, plus précisément depuis 2004, lorsque le dangereux virus H5N1 a émergé en Asie. Le temps est peut-être venu pour un aperçu.

2004

2 février la Belgique prend des mesures pour éviter la contamination: contrôle des stocks d'antiviraux disponibles et renforcement du contrôle dans les aéroports. Recommandation pour que les voyageurs qui se rendent dans les pays concernés par le virus ne fréquentent pas les élevages de volailles et les marchés.

23 octobre deux rapaces contaminés par la grippe aviaire provenant de Thaïlande sont saisis à l'aéroport de Bruxelles-National.

Un centre d'appel est mis en place par le SPF santé publique.

25 octobre 200 perroquets qui s'étaient retrouvés dans la même zone de transit que les rapaces contaminés par le virus sont euthanasiés préventivement.

2005

8 août suite à une décision de la Commission européenne, la Belgique interdit toute importation d'oiseaux vivants et de plumes en provenance de Russie et du Kazakhstan.

17 août l'AFSCA rappelle les mesures préventives pour les éleveurs de volailles (désinfection des chaussures à l'entrée et à la sortie des lieux d'élevages entre-autres).

22 août l'AFSCA annonce un audit de toutes les exploitations avicoles en Belgique afin d'évaluer le risque de contamination par la grippe aviaire.

2 septembre l'AFSCA lance un appel d'offre pour conclure un contrat avec une société chargée de la destruction de volailles dans

l'éventualité d'une épidémie de grippe aviaire en Belgique.

12 octobre le ministre de la Santé publique Rudy Demotte souhaite que l'Union européenne puisse gérer les stocks d'anti-viraux contre la grippe aviaire à l'échelon européen.

La Belgique a acheté un premier lot permettant la fabrication de 350.000 doses de Tamiflu produit par la firme Roche. D'autres commandes sont passées afin d'arriver pour 2007 à 3 millions de capsules, permettant de prendre en charge un tiers de la population.

18 octobre l'AFSCA annonce le confinement des volailles dans les exploitations professionnelles se trouvant dans les zones à risque (exploitation située dans un rayon de 1 km autour de sites de repos ou de passage des oiseaux migrateurs).

20 octobre création du commissariat interministériel «Influenza» dirigé par Piet Vanthemsche, administrateur général de l'AFSCA.

Décision est prise de vacciner contre la grippe saisonnière les personnes à risques (éleveurs, ...).

24 octobre interdiction des rassemblements de volailles et oiseaux domestiques dans le pays et extension de l'obligation de confinement aux particuliers en zones sensibles.

26 octobre première rencontre entre Piet Vanthemsche et le comité scientifique chargé de la grippe aviaire, dirigé par Marc Van Ranst, épidémiologue à la KUL.

27 octobre la carte des zones sensibles de l'AFSCA est mise en ligne. Le lancement est délicat, le serveur est surchargé.

30 octobre l'obligation de confinement des volailles dans les zones naturelles sensibles entre en vigueur. Les oiseaux doivent être nourris et abreuvés à l'intérieur dans tout le pays.

10 novembre le commissariat influenza déclare que la Belgique sera réalimentée en vaccins contre la grippe saisonnière de sorte que la pénurie pourra être comblée.

18 novembre le Commissariat interministériel Influenza met en service un site web (www.influenza.be) et un numéro gratuit (0800/99 777) pour informer la population et répondre à ses questions sur la grippe saisonnière, la grippe aviaire et une hypothétique pandémie de grippe.

15 décembre assouplissement des mesures de confinement. Levée de l'interdiction de rassemblements et du confinement pour les particuliers en zones sensibles. Assouplissement de l'obligation de confinement pour les professionnels (de 200 volailles). Maintien de la protection avec treillis pour éviter le contact avec les oiseaux aquatiques.

2006

9 janvier le commissariat interministériel Influenza se réunit pour discuter de la situation en Turquie et de l'évolution de la grippe aviaire en général. La Belgique se déclare à nouveau favorable à une meilleure coopération au niveau européen.

13 janvier la douane saisit 55 tonnes de volaille provenant de la Chine dans le port d'Anvers.

14 janvier une personne revenue de Turquie le jeudi 12 janvier après avoir séjourné dans une région

touchée par la grippe aviaire est hospitalisée en présentant des symptômes de la grippe qui se révèlent ne pas être du type H5N1.

1^{er} février les autorités fédérales amorcent une concertation avec la commission européenne pour pouvoir vacciner les oiseaux rares qui se trouvent dans les zoos.

3 février renforcement des mesures dans les aéroports pour les voyageurs provenant de pays à risque.

10 février les zones naturelles sensibles délimitées en octobre en raison de la menace de la grippe aviaire sont adaptées.

13 février des analyses sur un cygne mort à Lommel et une oie morte à Hamoir se révèlent négatives.

14 février analyses négatives sur des canards morts à Lebbeke.

Le commissariat influenza annonce l'extension du confinement aux particuliers en zone sensible à partir du 1^{er} mars.

17 février la Belgique reçoit l'autorisation de vacciner les oiseaux rares dans les parcs zoologiques.

20 février les mesures de confinement sont élargies à l'ensemble du pays à partir du 1^{er} mars.

23 février le gouvernement annonce un budget de 56 millions d'euros pour lutter contre la grippe aviaire sur la période 2004-2008.

1^{er} mars l'obligation de confinement de toutes les volailles entre en vigueur en Belgique. Une campagne d'information est lancée dans le pays.

8 mars les tests réalisés sur un patient belge, hospitalisé après un séjour en Chine car il présentait des symptômes grippaux, s'avèrent négatifs en ce qui concerne le virus H5N1.

13 mars des tests réalisés sur un cygne mort découvert à Vleteren sont négatifs

4 avril 1.300.000 euros supplémentaires ont été débloqués pour lutter contre le virus de la grippe aviaire, et 4,8 millions d'euros supplémentaires pourront être libérés par l'Afscs si le virus faisait son apparition en Belgique.

1^{er} mai le confinement généralisé est assoupli et ne concerne plus que les élevages professionnels situés en zones sensibles. Le nourrissage doit par contre se faire à l'intérieur, excepté pour les particuliers en dehors des zones sensibles.

(compilation: Belga)

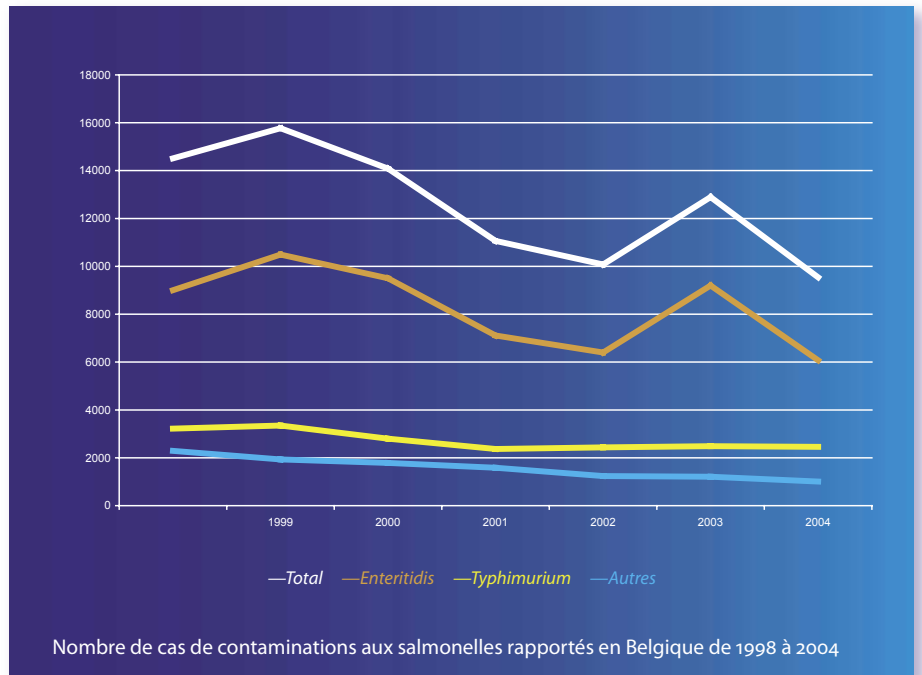


Contaminations aux salmonelles à la baisse en Belgique (mais toujours assez élevées...)

Le printemps a enfin percé et l'été est déjà à la porte... Malheureusement, la hausse des températures va de pair avec celle du nombre d'intoxications alimentaires... La plupart de ces intoxications alimentaires sont dues à la bactérie Salmonella. La parution en 2004 du Report on zoonotic agents en Belgique (voir autre article de ce numéro) nous semble être une bonne raison d'entrer plus dans les détails. Vous trouverez de plus amples informations dans le rapport annuel 2004 du Centre National de Référence des Salmonella et Shigella de l'Institut Scientifique de santé publique (voir www.iph.fgov.be/bacterio). Qu'en est-il? Le nombre de cas de contaminations par des salmonelles notifiés en 2004 en Belgique a diminué par rapport aux années précédentes mais reste néanmoins élevé par rapport à d'autres pays européens et est en outre plus élevé en Flandre qu'en Wallonie.

Les chiffres Depuis 1962, toutes les données relatives aux salmonelloses sont gérées dans notre pays par le Centre National de Référence des Salmonella et Shigella (CNRSS) de l'Institut Scientifique de santé publique (ISP) à Bruxelles. Selon les données du CNRSS, la Belgique connaît depuis la fin des années quatre vingt une augmentation épidémiologique du nombre de contaminations aux salmonelles rapportées chez l'homme. Le nombre total de contaminations aux salmonelles a connu son apogée en 1999, avec 15 774 cas. En 2004, on dénombrait 9 543 cas, ce qui représente environ 26% de moins que les 12 894 cas de l'année précédente, et 34% de moins que l'apogée de 1999 (voir graphique). Le pic relatif de 2003 était probablement dû à une certaine influence des températures estivales élevées de cette année

Une fois qu'ils sont cuits durs, les salmonelles dans les œufs sont détruites...



là, bien que d'autres facteurs aient certainement joué un rôle. Ce sont surtout les enfants de moins de 5 ans et les plus de 65 ans qui semblent y être sensibles. Les chiffres pour 2005 ne sont pas encore totalement disponibles mais la tendance à la baisse semble se maintenir. Deux types, Salmonella enteritidis et S. typhimurium sont responsables de 90% de toutes les contaminations dans notre pays. Le premier est principalement la conséquence de la consommation d'œufs crus ou qui ne sont pas suffisamment cuits ou de viandes de volailles qui ne sont pas suffisamment cuites, le deuxième est dû à la consommation de viandes de porc crues ou qui ne sont pas suffisamment cuites. Mais le consommateur peut également être contaminé par des salmonelles chez lui, à savoir par les contaminations

croisées pouvant se produire dans la cuisine. Les planches de découpe et surtout les essuies de vaisselle sales sont des foyers de contamination aux salmonelles à l'intérieur de la maison.

Tendance à la baisse... La nouvelle baisse en 2005 peut probablement être attribuée à la vaccination de plus de 90 pour cent de toutes les poules pondeuses depuis le début de l'année dernière. A partir de juillet 2006, les poules pondeuses seront contrôlées trois fois durant la période de production quant à la présence de salmonella enteritidis. Cela se fait déjà actuellement avec les volailles d'élevage. Les poules qui vont à l'abattoir sont aussi contrôlées. En 2005, on a également lancé un programme de surveillance pour les exploitations de porcs à l'engrais.



...Mais tout de même encore (trop) élevée

En 1998, la Belgique était, avec 130 contaminations aux salmonelles confirmées par 100 000 habitants, le chef de file européen en ce qui concerne les contaminations chez l'homme, devançant l'Allemagne (119) et l'Autriche (109). Les chiffres pour 2004 représentent encore toujours environ le double de la moyenne européenne. En ce moment, on ne sait pas encore avec certitude de quoi cela dépend. Notre pays connaît de manière générale un meilleur rapportage du nombre de contaminations aux salmonelles confirmées chez l'homme qu'un certain nombre de nos pays voisins. On constate que la participation de différents secteurs (médecins, laboratoires, etc.) au monitoring de maladies infectieuses est de plus en plus active au cours des années, ce qui entraîne un meilleur rapportage et que, par conséquent, le nombre de confirmations de contaminations aux salmonelles augmente également. Mais cela n'est sans doute pas la seule raison, les habitudes alimentaires et/ou pratiques d'hygiène jouent probablement aussi un rôle.

La Flandre en tête... ? Les chiffres révèlent également que la Flandre est plus fortement touchée par les contaminations aux salmonelles que la Wallonie. En 2003, un agglomérat de contaminations s'est clairement dessiné autour des arrondissements de Halle-Vilvoorde, Mechelen, Leuven, Turnhout et Hasselt, Diksmuide, Oostende, Ieper, Roeselare, Tiel, Kortrijk, Eeklo et Aalst. La raison de ce phénomène doit encore être examinée mais il est possible qu'elle soit liée aux habitudes alimentaires différentes (ce qui pourrait également expliquer la différence entre la Belgique et nos pays limitrophes) : la plus forte utilisation d'œufs crus dans la préparation d'aliments (mayonnaise fraîche, purée de pommes de terre, desserts, etc.) ou l'utilisation de viandes crues (haché de porc) dans la préparation de repas.

Sources:

- *Trends and sources — Report on zoonotic agents in Belgium in 2004 (voir autre article de ce numéro)*
- *Rapport annuel Salmonella et Shigella isolées en Belgique en 2004, Centre de Référence Nationale des Salmonella et Shigella, Institut Scientifique de santé publique, section Bactériologie (www.iph.fgov.be/bacterio).*

Que faire ?

Il en a régulièrement été question dans le dernier bulletin et nous continuons de le répéter: chaque été, nous constatons une augmentation du nombre d'intoxications alimentaires mais on peut éviter bon nombre de désagréments en prenant un certain nombre de mesures de précaution simples.

- **Le froid doit rester froid et le chaud doit rester chaud.** Les germes comme la salmonella se développent le plus vite à température ambiante. En deçà de 5°, leur croissance s'arrête et à des températures supérieures à 70°, ils sont en grande partie détruits. Conservez donc vos denrées fraîches le plus longtemps possible au frigo et veillez à cuire suffisamment les viandes. Les viandes de volailles et le haché doivent particulièrement être cuits à fond.
- **Évitez la contamination croisée.** Les plats préparés prêts à servir ne peuvent jamais entrer en contact avec des denrées alimentaires crues (n'utilisez donc jamais la même planche à couper ou la même râpe). Et un essuie de vaisselle humide qui reste plusieurs jours de suite à température ambiante dans la cuisine est certainement plein de bactéries.
- **Attention avec les œufs crus et les viandes crues.** Les plats à base de ces aliments doivent être conservés au frais jusqu'au moment de servir. Tenez également compte du fait que ce sont surtout les enfants et les personnes âgées qui sont sensibles à la contamination aux salmonelles. Les enfants sont friands de mayonnaise mais ne pas en abuser en été est peut-être une bonne idée. Et notre petit sandwich national au haché se justifie peut-être d'un point de vue culinaire mais en servir un à votre bambin une chaude journée d'été est nettement moins raisonnable.



...Mais en les cuisant mollets, les salmonelles éventuellement présentes ne disparaissent pas toutes.

On mange gras et bouge peu...



Une alimentation sûre est une chose, une alimentation saine en est une autre. Les experts en alimentation le dénoncent depuis déjà un petit temps mais maintenant, c'est prouvé scientifiquement: les habitudes alimentaires des Belges ne sont pas brillantes. Nous ne mangeons pas assez de fruits, légumes et produits laitiers. En même temps, nous consommons trop de viande, pommes de terre et en plus de cela, des denrées alimentaires dont une alimentation équilibrée se dispense aisément, à savoir l'alcool et les pâtisseries. De plus, seuls 27% de nos compatriotes font suffisamment d'exercice physique et 40% souffrent de surcharge pondérale.

C'est ce que révèle la première étude scientifique des habitudes alimentaires des Belges depuis 1984. Trois mille deux cent Flamands, Wallons et Bruxellois âgés de plus de 15 ans ont été interrogés. Les constatations les plus flagrantes sont les mauvaises habitudes alimentaires du Belge moyen et le problème de surcharge pondérale. Dans le groupe des personnes de plus de 60 ans, environ la moitié des Belges pèsent de trop. Les personnes les moins qualifiées constituent également un groupe à risque en ce qui concerne la surcharge pondérale.

Une enquête révèle encore que nous consommons presque le double de viande que ce qui est recommandé

et bien trop peu de fruits et légumes. Les pommes de terre sont consommées en suffisance, ce qui entraîne que le Belge moyen n'a pas de carence en vitamine C. Le tabagisme est également étudié. En moyenne, un homme belge sur quatre et une femme belge sur cinq sont fumeurs. Le pourcentage de fumeurs le plus élevé se retrouve dans la tranche d'âge de 19 à 29 ans. Dans cette catégorie, le nombre d'hommes fumeurs atteint même les 40,7%. Ces résultats sont pour le moins alarmants.

Suite à cette enquête, le ministre de la Santé publique, Rudy Demotte, lance une campagne de sensibilisation sur l'alimentation saine (voir également l'article "2006 sera

l'année de l'alimentation saine" du bulletin de novembre 2005). Le Plan national Nutrition-Santé (PNNS) souhaite attirer l'attention sur l'alimentation saine, entre autres par le biais d'un spot télévisé, d'un site web et de différents guides alimentaires. Quatre groupes d'âge différents reçoivent leur propre guide avec des recommandations pour un style de vie plus sain. De cette manière, les problèmes spécifiques, par exemple des adolescents, peuvent être abordés. Les guides sont diffusés par des canaux orientés sur le groupe cible, par exemple par les écoles. Le guide général sera disponible chez les pharmaciens et auprès des mutualités. De plus, il y a encore le site web www.monplannutrition.be où vous pouvez trouver une multitude d'informations, de conseils pratiques et d'adresses de contact.

Le PNNS a également un logo, en quelque sorte le fil conducteur de la campagne : un petit visage haut en couleurs réunissant tous les éléments qui contribuent à un style de vie sain. Vous le trouverez en haut de cette page et vous le rencontrerez probablement encore cette année.

Veillez à ce que votre alimentation soit sûre (voir les conseils dans tous les bulletins précédents) mais également saine. L'été est proche, les fruits et légumes disponibles en abondance et que demander de plus si ce n'est une bonne dose d'exercice physique ?

(Source: Belga)



D'avantage de fruits et légumes, c'est une recommandation du Plan national Nutrition-Santé

Question du mois du Point de contact

Ustensiles de cuisine en aluminium: danger?

De temps en temps, une communication fait surface, annonçant que l'utilisation d'ustensiles de cuisine en aluminium et de papier aluminium serait nocive voire même dangereuse. Les aliments avec une forte teneur en acide comme la rhubarbe, la sauce tomate etc, provoqueraient une oxydation de l'aluminium, l'entraînant dans l'aliment et ensuite dans le corps, ce qui occasionnerait un lent processus d'empoisonnement du cerveau et ce qui dans des cas extrêmes pourrait provoquer une régression progressive des capacités mentales. Inquiétant, non? Mais qu'en est-il au juste?

Si de l'aluminium venait à se retrouver directement dans les vaisseaux, l'effet décrit pourrait en effet se produire. Mais l'aluminium n'est quasi pas absorbé dans le corps par le système digestif. Soyez donc rassurés: les ustensiles de cuisine en aluminium tout comme le papier et les plats en aluminium présentent une sécurité suffisante.

Il est toutefois vrai que les denrées alimentaires très acides peuvent corroder les feuilles de papier alu et influencer négativement le goût des produits, c'est pourquoi il est déconseillé d'utiliser de l'aluminium pour la conservation de tels produits. Mais l'aluminium dissout ne provoquera pas de problèmes de santé.

Cette communication trouve probablement son origine dans les débuts de la dialyse rénale, quand les conduits des premiers appareils transportant le sang du et vers le corps des patients étaient faits d'aluminium et répandaient ce métal. C'est chez ces patients que l'on a constaté que l'aluminium peut entre autres se déposer dans le cerveau.

Mais pas par les ustensiles de cuisine donc.

Nouvelle publication

Report on zoonotic agents in Belgium — 2004



Le «Trends & Sources Report on zoonotic agents in Belgium» pour l'année 2004 est aujourd'hui disponible. La publication conjointe de l'AFSCA, du Centre d'étude et de recherches vétérinaires et agrochimiques (CERVA) et de l'Institut scientifique de la Santé publique (ISP) a été élaborée par le groupe de travail sur les infections et intoxications liées à l'alimentation et se base sur le document officiel «Trends & Sources» avec les données pour 2004, qui a été remis à la Commission européenne conformément à la Directive 92/117/CEE. Il s'agit du troisième rapport publié de cette manière. Il est assez spécialisé et uniquement disponible en anglais.

Cette directive traite des mesures de protection contre un certain nombre de zoonoses (qui sont des maladies animales pouvant également être transmises à l'homme), de germes et de toxines dans les animaux et produits d'origine animale, afin d'éviter l'apparition d'infections liées à l'alimentation et les intoxications alimentaires. Outre un important chapitre sur les intoxications aux salmonelles (voir autre article de ce numéro), il est notamment question de manière générale de tuberculose, brucellose, Campylobacter, Listeria et intoxications alimentaires (zoonotiques).

Exception faite des données elles-mêmes, le rapport contient également des informations générales sur les aspects cliniques des infections et un certain nombre de mesures pouvant être prises (par exemple si la vaccination est autorisée ou s'il y a un programme de monitoring etc.)

La version imprimée est distribuée au sein de l'AFSCA, du CERVA et de l'ISP ainsi qu'à certains groupes spécifiques. Les personnes intéressées peuvent le consulter en format PDF dans la rubrique «Publications» sur notre site web www.afsca.be. Des versions imprimées sont également disponibles en nombre limité.

Sur le plateau de «Thuis»...

Qui ne connaît pas, du moins en Flandre, le feuilleton «Thuis» ?

Cela fait déjà plus de dix ans qu'il apparaît, le soir, à l'écran de la VRT et qu'il peut compter sur un million de fidèles téléspectateurs. Mais de temps en temps, des avis critiques parviennent au Point de contact de l'Agence alimentaire. Il semblerait que la cuisine de «Ter Smissen» ne soit pas très professionnelle et que Rosa ne se soucie pas assez des bonnes pratiques d'hygiène. Au sein même de l'Agence alimentaire, nous avons déjà entendu la réflexion qu'il serait nécessaire qu'un contrôleur aille rendre une visite chez «Baget».

Nous avons donc été agréablement surpris lorsque les programmeurs nous ont eux-mêmes contactés. Ils avaient en effet reçu des remarques semblables et cherchaient une solution. Naturellement, «Ter Smissen» et «Baget» ne sont que des opérateurs virtuels et ne relèvent absolument pas de la compétence de l'Agence alimentaire. Mais d'autre part, il ne faut pas nier que l'impact d'un tel feuilleton est énorme et que tant les consommateurs que les opérateurs au sein de la chaîne alimentaire peuvent être agacés par de mauvais signaux.

Un jour où aucun tournage n'était prévu, nous nous sommes rendus aux studios en compagnie de l'inspecteur Guy Vanbelle, espérant secrètement tomber par hasard sur un des acteurs. Nous avons été reçus par Anke Mouton et Katia Meulemans. Anke est le researcher de la série tandis que Katia s'occupe des accessoires. Elles nous ont conduits au grand local où nous

avons immédiatement reconnu tous les décors revenant régulièrement, installés les uns à côté des autres. «Regarde, le living de Mo et ici le bureau de Leontien et oh, qu'est ce donc ici?» «Ça, vous n'êtes pas encore supposés l'avoir vu» nous dit Anke en riant. Passons maintenant au décor de la cuisine de «Ter Smissen» C'est étrange comme tout paraît beaucoup plus petit que dans la série mais là réside justement tout l'art. Nous contrôlons la cuisine à l'aide d'une checklist. Nulle part nous ne voyons de lavabo séparé pour se laver les mains. Et ce siège ici, il n'a pas sa place dans la cuisine d'un restaurant. D'autre part, nous comprenons bien les besoins de la série qui exigent qu'un certain nombre de scènes soient tournées en un même lieu. Juste à côté se trouve «Baget»: l'inspecteur Guy ne trouve pas non plus de lavabo ici. L'appareil pour découper les viandes sur une table qui est visiblement aussi utilisée pour l'administration n'est pas tolérable et ces produits d'entretien sur une petite étagère juste au dessus d'un plan de travail doivent être rangés dans une petite armoire séparée de sorte qu'ils ne risquent pas de contaminer les denrées alimentaires. Et accrocher au mur une de nos affiches avec des conseils aux consommateurs ne ferait certainement pas de mal...

Guy remet à Katia une checklist afin qu'à l'avenir, elle puisse elle-même vérifier si tout est en ordre. Anke nous promet de tenir compte d'un certain nombre de remarques pour autant que cela soit pratiquement réalisable au studio et que cela ne distraie pas trop le téléspectateur de l'histoire. Pour nous, le travail



s'achève là et maintenant que nous nous trouvons dans la salle de dégustation de Ter Smissen une pintje ne serait pas de refus. Hélas, sur un plateau de tournage, tout est bidon et c'est en vain que Guy essaie de faire sortir quelque chose de la pompe à bière. Nous posons tout de même pour une photo souvenir à exhiber à notre retour.

Un exemple de mail qui est parvenu à notre Point de contact:

«Madame, Monsieur, En tant que téléspectateur du programme 'Thuis' de één (VRT) et en ma qualité de chef de cuisine, je suis gêné par le fait que les acteurs de ce programme (comptant 1 million de téléspectateurs) garnissent des petits pains en ne faisant aucun cas des règles. J'ai suivi une formation HACCP et mon collègue et moi travaillons tous les jours très dur pour appliquer les prescriptions. Ne pouvez-vous pas, en tant qu'agence alimentaire fédérale, faire une remarque à ce sujet?

Merci d'avance!»

