



cuisiner au micro-ondes (p. 6)

actualité

contrôles anti-tabac

dossier

*code de conduite produits
chimiques*

interview

Gil Houins

sachez ce que vous mangez

la cuisine au micro-ondes

actualité: contrôles anti-tabac Quand la fumée disparaît...

Beaucoup d'encre a déjà coulé sur la nouvelle interdiction de fumer dans les commerces horeca qui est en vigueur depuis le 1^{er} janvier 2007. Les restaurants feraient faillite, les gens iraient tous dans les cafés où l'on peut encore fumer, écoeurement réglementaire foudroyant, en bref, le belge resterait désormais à la maison.

Un mois plus tard, il est naturellement encore beaucoup trop tôt que pour pouvoir tirer des conclusions limpides mais comme c'est souvent le cas, on avait vraiment fait tout un fromage pour pas grand chose. Les gens trouvent normal de pouvoir jouir d'un repas sans être dérangés par la fumée et de rentrer à la maison sans que leurs vêtements ne dégagent une odeur de cigarette. Les fumeurs, eux, ont découvert qu'il

est agréable de griller une cigarette dehors et de bavarder avec un compagnon d'infortune inconnu.

Et pourtant, des échos négatifs nous parviennent parfois encore. Certains exploitants de restaurants et tenanciers de cafés, dont plus d'1/3 des revenus proviennent des repas, ne comprennent pas pourquoi les autorités fédérales n'ont pas institué une interdiction de fumer générale dans toutes les salles horeca alors que cet assouplissement a justement vu le jour en concertation avec les fédérations de l'horeca, à la demande des secteurs donc...

Les autorités tendent vers une approche par phase de l'interdiction de fumer avec pour objectif de protéger entièrement le non-fumeur des conséquences dommageables pour les fumeurs passifs. En Belgique, 2500 personnes meurent chaque année pour avoir été des fumeurs passifs. En fait, cette approche est en route depuis très longtemps.

Tout a commencé avec l'interdiction de fumer dans les bus en 1976. Plus de dix années plus tard, en 1987, une interdiction de fumer dans les lieux publics a suivi. Début des années '90, les commerces horeca ont été obligés d'aménager des zones non-fumeurs. Depuis 1998, il est interdit de fumer dans les avions.

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, Inge Jooris,
Gert Van Kerckhove, Yves Vanden Bosch, Pierre Cassart,
Marie-Anne Manadise, Ann Trybou, Nathalie Lefèvre,
Ward Goossens, Jan Germonpré (mise en page).

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.



accélération

Depuis 2004, la législation est entrée dans une phase d'accélération. Il y a d'abord eu une interdiction de fumer dans les trains, depuis 2006, on ne peut plus fumer sur les lieux de travail et à partir de 2007, cette interdiction vaut également pour les restaurants et débits de boissons faisant partie d'un complexe sportif. Dans les commerces horeca, où une interdiction de fumer totale est en vigueur, un local fumeur séparé peut toutefois être aménagé.

La Belgique n'est pas seule en cela. De nombreux autres pays européens mènent une politique semblable. Les autorités d'Irlande, d'Écosse, de Suède, de Malte et d'Italie sont même un tantinet plus sévères, car là, on ne peut même plus fumer dans les cafés. Dans ces trois derniers pays, on peut toutefois encore

fumer dans des salles pour fumeurs séparées. Le Royaume-Uni, l'Estonie, la Finlande et la France font savoir qu'eux aussi veulent instituer une interdiction de fumer. La Lituanie, l'Espagne, Chypre, la Slovénie et les Pays-Bas, ont tout comme la Belgique une interdiction de fumer avec des exceptions pour les hôtels, restaurants et cafés.

La Commission européenne, le gouvernement de l'Union, a réalisé un sondage, lequel a révélé que 80% des non-fumeurs et 70% des fumeurs de l'UE sont pour une interdiction de fumer sur les lieux de travail et dans les espaces clos. C'est armée de ces chiffres que la CE examine s'il est possible de tendre vers une plus grande uniformité en matière de réglementation sur le tabac au niveau européen.

Communication et contrôle

Comme nous le savons tous, la législation est importante mais si nous voulons qu'elle soit respectée, il faut songer à une communication claire et à un contrôle suffisant. Pour tenir compte de cela, le Service public fédéral Santé publique a créé un site web www.fumer-horeca.be rassemblant toute la législation. Les personnes qui auraient encore des questions supplémentaires peuvent les envoyer par mail à fumer-horeca@health.fgov.be ou téléphoner au call centre au numéro 02/524.97.97.

Le Ministre de la Santé publique a également demandé à l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA) et au Service public fédéral Santé publique d'unir leurs forces et d'assurer 25.000 contrôles en 2007 dont la moitié durant les trois premiers mois de l'année. Au total, presque 100 inspecteurs se mettent quoti-

diennement en chemin pour vérifier dans quelle mesure la législation en matière d'interdiction de fumer est respectée. Nos contrôleurs ont également une importante fonction de sensibilisation. A un propriétaire qui n'est pas en ordre lors du premier contrôle, ils donnent d'abord un avertissement avec un aperçu des améliorations requises. S'il s'avère après un deuxième contrôle que les adaptations nécessaires n'ont pas été réalisées, les contrôleurs rédigent une amende administrative pouvant varier entre 143 et 1.650 euros. Les commerces horeca qui appliquent la nouvelle réglementation ne sont évidemment pas responsables si leurs clients refusent de respecter l'interdiction de fumer. Dans ce cas, ce sont les fumeurs qui encourent une amende lors de la visite de contrôle.

Les contrôleurs qui depuis le 2 janvier s'attèlent à l'exécution des inspections planifiées nous communiquent que la plupart des exploitants horeca apprécient l'approche de sensibilisation. Lors des inspections, ils demandent des directives claires que nos inspecteurs peuvent leur fournir. S'ils doivent encore réaliser des adaptations, cela se fait également. Finalement, eux aussi prennent conscience que la majeure partie de leurs clients trouvent important que l'interdiction de fumer soit bien respectée.

plus d'infos

La législation et les règlements:

www.fumer-horeca.be

Vous pouvez adresser vos questions à:

fumer-horeca@health.fgov.be

ou les poser par téléphone au numéro 02 524 97 97



«chaque jour, nous devons montrer de quoi nous sommes capables»

Le 2 février, le Conseil des Ministres a approuvé la proposition du Ministre Rudy Demotte de désigner Gil Houins comme Administrateur délégué de l'Agence alimentaire. Il était déjà chargé de cette tâche ad intérim après le départ de Piet Vanthemsche fin juin de l'année passée. Mais s'étant confirmé dans cette fonction, il peut réaliser un planning à long terme. Nous lui avons posé quelques questions sur l'avenir de l'AFSCA et comment il le perçoit.



Vous êtes maintenant officiellement désigné comme Administrateur délégué de l'AFSCA. Est-ce qu'il y a des choses que vous voudriez changer radicalement quant au fonctionnement de l'AFSCA ou est-ce que vous voudriez plutôt mettre l'accent sur l'amélioration de l'existant?

Je pense sincèrement que si l'on regarde objectivement où nous en étions en 2002 par rapport à maintenant, le chemin parcouru par l'Agence est considérable. D'une juxtaposition de services disparates, nous avons fait en 4 ans, une agence forte, intégrée, qui a mis au point des procédures de travail, un programme de contrôle basé sur une évaluation du risque, etc. Sans fausse modestie, on doit dire que l'AFSCA est une instance de contrôle de la chaîne alimentaire dont le professionnalisme est reconnu au

niveau international et qui occupe bien sa place sur le plan national. Nous ne sommes toutefois pas au bout du chemin et les défis restent nombreux. Je ne veux donc pas changer radicalement les choses mais plutôt poursuivre les réformes entreprises et je m'inscris pour cela dans le plan stratégique 2005-2008 que nous avons fait approuver par le gouvernement.

Est-ce que cela influence la manière dont l'AFSCA communique avec les groupes-cibles? Quel est le groupe-cible pour lequel nous devons fournir le plus grand effort?

Je dis toujours que l'AFSCA aura un large soutien, y compris du politique, si elle s'insère bien dans la société. Pour cela, elle doit prouver tous les jours son utilité et son efficacité aux consommateurs et «clients» et rester acceptable pour les acteurs de la chaîne alimentaire, y compris les PME ou les agriculteurs.

Notre communication doit être le support de cet objectif. Ce n'est pas un hasard si j'écris régulièrement des articles dans la presse agricole et si je tiens à faire rectifier toute info négative et souvent mensongère qui nous concerne. J'ai demandé aussi au service communication de collaborer plus étroitement avec les experts de la Politique de contrôle pour mieux expliquer notre politique dans les revues professionnelles.

Quelle est la plus grande priorité pour vous en ce qui concerne le fonctionnement de l'AFSCA?

Ma première priorité est clairement de rétablir l'équilibre budgétaire: nous devons absolument identifier toutes les sociétés qui actuellement échappent à nos contrôles et n'acquittent pas leur contribution annuelle. C'est de la concurrence déloyale, et cela cause également des distorsions au niveau des contrôles et donc au niveau de la sécurité alimentaire, notre «core business». L'informatique doit absolument nous aider plus efficacement dans notre travail quotidien et doit dans les prochains mois être au point et rendre les services promis.

En 2007, le service d'audit interne doit être opérationnel et nous devons nous préparer à nous faire certifier ISO9001 par un audit externe.

Enfin, nos contrôles, point délicat, doivent trouver leur équilibre: mêmes exigences partout, transparence pour le contrôle et bon rapportage grâce aux check lists, gain de temps par l'utilisation de «tablet PC» et amélioration des relations entre contrôleurs et contrôlés. Les premiers doivent pouvoir faire leur travail professionnellement, dans la sérénité et informer les seconds sur leurs obligations. Les contrôlés doivent de leur côté accepter ces contrôles dans l'intérêt de tous et respecter nos agents.

code de conduite sur l'emploi de produits chimiques dans l'industrie alimentaire

Suite à l'incident qui s'est produit au début de l'année 2006 où, durant la production de gélatine, de la graisse a été contaminée par des dioxines (par le biais d'esprit de sel contaminé) pour se retrouver ensuite dans des aliments pour animaux, l'Agence alimentaire avait insisté pour que les secteurs concernés prennent des initiatives afin d'éviter que de tels incidents ne se reproduisent dans la chaîne alimentaire. La Fédération des Industries Chimiques de Belgique (Fedichem), la Fédération de l'Industrie Alimentaire (Fevia) et l'Association professionnelle des fabricants d'aliments composés (Apfaca) ont accepté cette invitation et ont rédigé en collaboration avec l'AFSCA un code de conduite concernant l'emploi dans l'industrie alimentaire et l'industrie de l'alimentation animale, de produits chimiques.

Le code décrit les rôles et responsabilités respectifs des secteurs. Les principes généraux de ce code privilégient une bonne communication entre d'une part les producteurs et distributeurs de produits chimiques et les acheteurs de ces produits qui sont actifs dans la chaîne alimentaire, d'autre part.

Des accords concrets assureront la traçabilité et les spécifications des produits. L'analyse du risque, qui est obligatoire dans la chaîne alimentaire, sera dès à présent effectuée par le secteur de la chimie et sera à la disposition des acheteurs et de l'AFSCA.

Le code de conduite a été signé mardi 5 décembre 2006 par les trois secteurs au siège de la FEB à l'occasion d'un colloque consacré à ce sujet et ceci en présence d'un représentant du ministre de la Santé publique Rudy Demotte.

La signature de ce code marque une nouvelle avancée au niveau de la politique de la sécurité alimentaire en Belgique. Pour la prochaine étape l'Agence alimentaire veut inciter le secteur des huiles et des graisses à intensifier sa surveillance des contaminants tels que les dioxines.



les principes généraux

Les principes généraux suivants sont repris dans ce code de conduite:

- les acheteurs de produits chimiques doivent clairement indiquer lors de leur commande que les produits achetés seront utilisés lors de la production de denrées alimentaires et/ou d'aliments pour animaux, comme ingrédients, comme auxiliaires technologiques ou comme matériel de contact;
- pour les aliments pour animaux, les ingrédients et le matériel de contact, les producteurs et distributeurs de produits chimiques doivent établir un système d'autocontrôle basé sur l'HACCP (dans le cadre de l'AR autocontrôle);
- pour les auxiliaires technologiques qui n'ont pas été soumis à l'AR autocontrôle, les producteurs et distributeurs doivent garantir la traçabilité. Ils ne peuvent être commercialisés qu'avec des spécifications sur base d'une analyse des dangers orientée sur l'application;
- les producteurs et distributeurs mettent l'ensemble de leur analyse des dangers à la disposition de l'AFSCA, et la partie non confidentielle également à celle des acheteurs;
- pas de discrimination de prix entre les grands et les petits acheteurs en raison des obligations susmentionnées.

Le texte complet peut être compulsé sur www.afsca.be, rubrique «communiqués de presse»

l'agence fédérale des médicaments et des produits de santé opérationnelle à partir du 1^{er} janvier 2007

Le 1^{er} janvier 2007 l'Agence Fédérale des Médicaments et des Produits de Santé (AFMPS) a officiellement démarré. La nouvelle agence veille à la qualité, la sécurité et l'efficacité des médicaments, du sang, des cellules et des tissus. L'AFMPS reprend les compétences de la Direction générale (DG) médicaments du Service public fédéral (SPF) Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement et mènera une politique active des médicaments; allant de la recherche et du développement, de la mise sur le marché, de la veille aux effets indésirables, de la production et de la distribution jusqu'à l'usage rationnel des médicaments. Tout ceci du point de vue de la protection de la Santé publique. La nouvelle agence se distingue de la DG Médicaments par son autonomie financière et organisationnelle.

Les inspections et le travail de contrôle occupent une place centrale: l'exécution des audits chez des producteurs, le contrôle et les inspections des pharmaciens et la lutte contre les falsifications et la fraude. Les produits qui ne relèvent pas directement de la définition d'un médicament sont également surveillés sévèrement. Ainsi, les dispositifs médicaux et le sang, les cellules et les tissus seront contrôlés au niveau de la qualité, de la sécurité et de l'efficacité. L'installation de trois comités indépendants est nouvelle: le Comité consultatif rend des avis en matière de la politique, le Comité de Transparence guide les aspects budgétaires et le Comité scientifique rend des avis scientifiques.

L'AFMPS souhaite mettre l'accent sur le fait que la définition de la stratégie des médicaments se réalisera en concertation avec toutes les parties concernées du secteur de la santé et d'autres autorités nationales et internationales. Actuellement, un Call Center est déjà opérationnel et joignable au numéro 02/524.80.04. Le secteur peut donc lui poser des questions sur l'AFMPS et sur les dossiers qui sont en procédure au sein de cette agence. Dans une phase ultérieure, les compétences de ce Call Center seront élargies aux questions et aux plaintes éventuelles des consommateurs.

L'agence des médicaments n'est pas chargée des aspects financiers de la politique des médicaments qui est de la compétence de l'INAMI (Institut national d'assurance maladie invalidité).

Lors du démarrage de l'agence, 220 collaborateurs sont actifs au sein de l'AFMPS. Mais ce nombre augmentera pour atteindre plus de 300 personnes. Les gens recherchés ont une formation médicale classique comme les pharmaciens, les médecins et les vétérinaires. Mais les agents ayant une formation paramédicale sont aussi les bienvenus. Il s'agit des gestionnaires de dossiers, des évaluateurs, des inspecteurs et des contrôleurs.

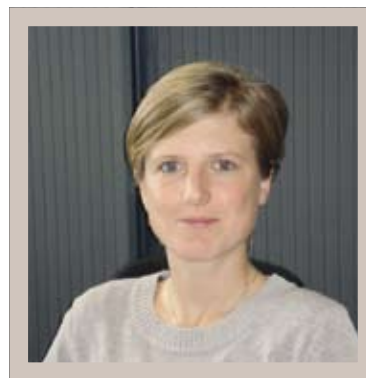
L'AFMPS sera encore dirigée jusqu'au 1^{er} avril par Piet Vanthemsche, administrateur délégué de l'Agence alimentaire jusqu'au 1^{er} juillet de l'année dernière. A compter de cette date, Xavier De Cuyper, ancien secrétaire général de l'ex Ministère des Classes moyennes et de l'Agriculture et également administrateur ad intérim de l'AFSCA pendant quelques mois en 2002 prendra sa succession en tant qu'administrateur général.

Pour info: www.health.fgov.be.

en bref

5

nouvelle porte-parole pour l'afsca



A partir du 8 janvier 2007, Inge Jooris a remplacé Pascal Houbaert en tant que porte-parole de l'Agence alimentaire fédérale, l'AFSCA. Pascal Houbaert a endossé cette fonction en 2001 et a ainsi contribué, conjointement avec la direction, aux débuts de la politique de communication de l'Agence alimentaire. Estimant le temps venu pour de nouveaux défis au sein de l'Agence alimentaire, il a postulé avec succès pour la fonction de directeur du service Transformation et Distribution des denrées alimentaires au sein de la direction générale de la Politique de Contrôle. L'AFSCA s'est donc mise en quête d'un successeur, qu'elle a trouvé en la personne d'Inge Jooris. Elle sera joignable en permanence par la presse et veillera avec son collègue Pierre Cassart à une politique de communication transparente et accessible.

Inge Jooris, philologue en langues germaniques et journaliste de formation, a exercé pendant trois ans et demi la fonction de porte-parole au Service public fédéral Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement. Elle y a travaillé, conjointement avec le management, au développement du service communication, et a déjà eu affaire à bon nombre d'activités proches des responsabilités de l'Agence alimentaire comme les contrôles anti-tabac, la sécurité alimentaire, le bien-être animal et la grippe aviaire.

L'année dernière, elle s'est consacrée entièrement au commissariat interministériel Influenza sous la direction de Piet Vanthemsche.

sachez ce que vous mangez

la cuisine au micro-ondes

Dans la plupart des ménages, on n'imagine plus la vie sans four à micro-ondes. Certains l'utilisent principalement pour des tâches simples comme décongeler rapidement ou vite - vite pour un petit en-cas. D'autres voient en lui un instrument de cuisson à part entière à l'aide duquel ils préparent des repas complets. Tous ont raison. Le micro-ondes (ou magnétron, comme on l'appelle parfois encore) a suffisamment de facettes pour répondre à ces deux utilisations.

Valeur nutritive

Autrefois, on pensait que cuisiner à l'aide d'un four à micro-ondes réduisait la valeur nutritive des produits alimentaires. Cela est cependant incorrect. Étant donné que dans un four à micro-ondes, il faut utiliser beaucoup moins d'eau voire même pas d'eau du tout, on conserve plus de vitamines solubles dans l'eau comme la vitamine C. Les légumes verts comme les épinards qui sont cuits à la vapeur au micro-ondes contiennent beaucoup plus de vitamines C que les épinards préparés de façon traditionnelle. La perte de vitamines B et de minéraux est environ la même que pour la cuisson sur la cuisinière. De plus, les plats cuits au micro-ondes sont prêts beaucoup plus rapidement que ceux cuisinés de manière traditionnelle, ce qui a un impact favorable sur la saveur des aliments. Les aromatisants restent dans le plat et ne sont pas absorbés par la vapeur de cuisson de sorte que l'on a besoin de moins de sel pour

l'assaisonnement des plats quoique la plupart des gens doivent un peu s'habituer à ce «nouveau» goût: nous avons en effet quelque peu oublié le vrai goût des aliments... Finalement, les fours à micro-ondes sont également appropriés à la cuisson «light», sans ou avec très peu de graisse. Le micro-ondes mérite donc vraiment une place à part entière dans votre cuisine, juste à côté du four et de la cuisinière...

Chauffer uniformément

L'inconvénient des fours à micro-ondes est que la nourriture n'est pas chauffée de manière uniforme. Parfois, les micro-ondes n'atteignent pas certaines parties des aliments de sorte que certaines parties restent froides tandis que le reste est déjà bien cuit. Pas très savoureux et de plus, des bactéries peuvent persister dans ces parties froides, pouvant provoquer une intoxication alimentaire si vous avez un peu de malchance. Dans les fours les plus modernes, les plats sont placés sur une plaque tournante résolvant ainsi déjà une partie du problème, du moins si vous veillez à ce que la plaque tournante fonctionne bien et qu'elle puisse aisément tourner. Mais là encore il est recommandé de tourner régulièrement dans les plats. Pour les plats aux formes irrégulières ou lorsqu'il y a plusieurs plats, la probabilité de réchauffement non uniforme et d'endroits froids est plus grande. C'est pourquoi il est conseillé de diviser les plats en portions d'environ la même taille dans le micro-ondes. Ne faites pas non plus de trop grands morceaux: les petites portions sont en effet plus

Qu'est-ce qui est possible et qu'est-ce qui ne l'est pas ?

Tout ce qui peut être ébouillanté, cuit à la vapeur ou poché peut également être cuit dans un four à micro-ondes. Il est notamment approprié pour la cuisson des légumes, du poisson, des filets de poulet, du haché et des plats mélangés. Il réchauffe également très bien les plats et ce sans ajout de margarine ou d'huile. Certains l'ont peut-être déjà découvert à leurs dépens mais ce que l'on ne peut vraiment pas faire dans un micro-ondes, c'est cuire des œufs. La pression sous la coquille est telle lors de la cuisson que l'œuf éclate..

vite prêtes. Le temps de préparation augmente à mesure que les portions sont plus grandes, que le produit est plus ferme et que le produit est plus froid avant la préparation. Couvrez le repas pour éviter le dessèchement.

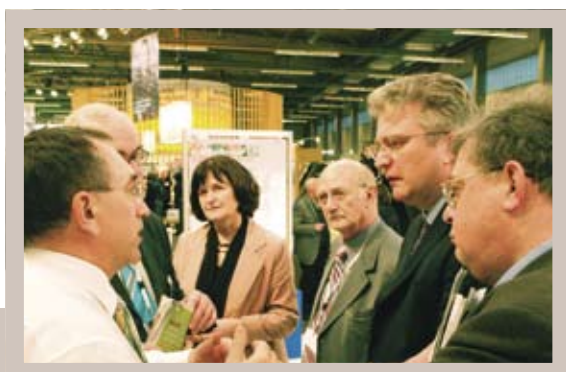
Surcuisson

La surcuisson est le processus par lequel les plats, après le temps de préparation «normal» (comme par exemple indiqué sur l'emballage) doivent encore un peu rester dans le four à micro-ondes. Cela permet à la chaleur restante de pénétrer jusqu'au cœur des aliments, ce qui est très important: comme nous vous l'avons déjà précédemment signalé, les denrées alimentaires doivent également être bien cuites de l'intérieur. La surcuisson est surtout importante pour les gros morceaux (viande ou poulet). Certains livres de cuisine au micro-ondes donnent dans leurs recettes, outre le temps de préparation proprement dit, également le temps de surcuisson.



rétrospective agriflanders 2007

Du 11 au 14 janvier, l'Agence alimentaire était présente à Agriflanders, la foire flamande de l'agriculture et de l'horticulture. Cet événement a attiré plus de 85.000 visiteurs à Gand. L'intérêt était grand pour notre thème: l'autocontrôle et les guides d'autocontrôle dans la production agricole: nous avons distribué plus de 7.000 de nos publications... Les visiteurs pouvaient naturellement aussi nous poser des questions plus générales sur la sécurité alimentaire. Le vendredi 12 janvier, Pascal Houbaert (directeur Transformation et Distribution à la Politique de Contrôle) a reçu la visite des ministres wallon et flamand de l'agriculture, Benoît Lutgen et Yves Leterme. Et le samedi 13 janvier, nous avons reçu la visite du Prince Laurent qui a écouté avec beaucoup d'intérêt l'explication de Dirk Devreese (Chef de l'UPC de Flandre occidentale) sur l'autocontrôle.



question du mois
du point de contact

7

poisson phosphorescent?

Quatre à cinq fois par an, le point de contact reçoit une question relative au phénomène d'apparition d'une source de lumière dans le frigo de certaines personnes. Le poisson et également le crabe semblent brusquement diffuser de la lumière. Cela n'est-il pas dangereux et ce poisson est-il encore comestible ?

Certains établissent un lien avec une contamination radioactive mais rien n'est moins sûr. Il n'est question d'aucune radiation dangereuse.

Ce phénomène est provoqué par différents micro-organismes marins pouvant être présents sur le poisson ou d'autres produits de la mer et qui s'illuminent. Ces micro-organismes ne doivent pas être présents en grande quantité pour dégager une lumière nettement visible. L'illumination de la mer est un phénomène similaire pouvant parfois être observé au crépuscule et qui est également provoqué par des micro-organismes marins.

Si le poisson est suffisamment frais et sent bon, le consommer n'est pas déconseillé..



et puis... parader avec des plumes métalliques

La grippe aviaire revient en Europe, mais il semble bien qu'il n'y ait encore aucune raison de paniquer. Le temps doux de cet hiver aurait-il poussé les oiseaux à migrer plus tôt? Les spécialistes affirment que non mais le fait est que cette année, le temps a perdu le nord.

Et d'ailleurs pourquoi utilise-t-on précisément un coq sur les girouettes...?

Oiseaux avec du toupet? Cela fait longtemps déjà que les coqs siègent sur le haut des clochers d'églises. Des exemplaires métalliques du moins. Ils couronnent les clochers et font de plus office de girouettes – bien que l'on rencontre également d'autres symboles. Une explication convaincante n'existe toutefois pas et celle-ci varie en fonction de la littérature consultée.

Comme option éventuelle, on propose qu'il y ait un lien avec la fascination de l'homme pour certaines caractéristiques singulières d'animaux qui l'entourent. Il peut e.a. s'agir de la vigilance du coq et cette admiration a pu conduire à la mystification de certains animaux à qui l'on a accordé un pouvoir supérieur. Selon d'autres sources, le coq serait purement un symbole biblique et rappellerait le reniement de Pierre (dans la Bible, Pierre nie par trois fois son appartenance aux disciples du Christ et le coq chante chaque fois). De plus, il annonce le jour nouveau et symbolise d'un point de vue religieux le triomphe de la Lumière sur les puissances des Ténèbres. Une explication plus profane serait que le coq veille sur les poules qui lui sont confiées, passe s'il le faut à l'attaque, les conduit la nuit vers le poulailler,

les réveille par son chant et pousse son « cocorico » toute la journée pour prouver que lui seul est le chef. Il « fait le coq » donc. C'est avec exactement cette même symbolique qu'il trônerait sur le haut de nos tours.

Quelle que soit la définition qu'on lui attribue et que ce soit un coq ou un autre symbole qui fasse fonction de girouette, le fait est que le vent était important pour les fermiers. La première chose que chaque fermier faisait en se levant était de regarder le ciel et (plus tard) la girouette. Car le changement de la direction du vent signifiait un éventuel changement de temps. Et il s'agissait là d'une connaissance bienvenue pour l'agriculture.

le bulletin fait peau neuve!

Après quatre années (oui, oui, le premier numéro date déjà de fin 2002 !) nous avons trouvé que le lay-out commençait à dater et nous avons décidé de donner une nouvelle jeunesse au Bulletin. Nous avons opté pour un projet moderne, lisible sans pour autant désavouer le style de la maison. Nous espérons que vous l'appréciez.

