

La Sécurité Alimentaire



Health and Food FOCUS est un dossier de

Health and Food, bulletin nutritionnel destiné au corps médical, une publication de

Sciences Today - Editeur responsable: Philippe Delacuvellerie,

Rue de la Fontaine 3, B-1350 NODUWEZ - BELGIUM - Tel 02/653.21.58 -

Fax 02/652.01.84 - Reproduction interdite sauf accord de l'éditeur.

La sécurité alimentaire, c'est l'affaire de tous !

Les récents déboires liés à la maladie de la vache folle, aux poulets "made in dioxine" ou encore aux fromages au lait cru à la "Listeria monocytogenes" ont sérieusement ébranlé la confiance envers bon nombre d'aliments. Si la vigilance est sagesse, aujourd'hui plus encore, notre alimentation est comme le bon vin : elle se bonifie avec le temps !

La qualité, du sol à la ferme

Prenons l'exemple particulier du secteur bovin. L'hygiène et la propreté commencent avec l'entretien de la terre, en vue de la préparation des fourrages. Comme le travail du sol, les méthodes de semis ont évolué et les techniques de pulvérisation deviennent toujours plus performantes, toujours plus sélectives et donc moins nuisibles pour l'homme et l'environnement. De plus, la Belgique est un des rares pays à imposer le contrôle annuel systématique des pulvérisateurs. Le fermier moderne est aussi et avant tout un professionnel, spécialement formé pour l'utilisation de cet outil.

La qualité des fourrages, tout comme la santé de la vache, retient l'attention constante de l'éleveur. Il est ainsi possible d'adapter la ration alimentaire quotidienne, composée de différents mélanges nutritifs, pour chaque vache du troupeau, au gré de son âge, de son poids, des saisons et surtout du lait qu'elle produit.

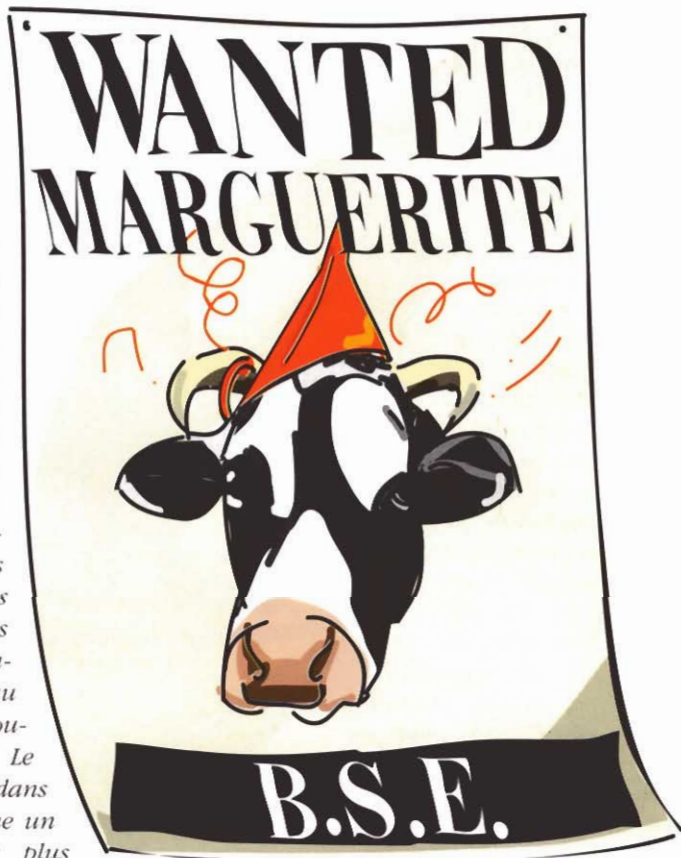


La traçabilité, un maître mot

Outre une alimentation sévèrement contrôlée, le bovin est accompagné de documents d'identité officiels. En effet, le système Sanitel, adopté en 1987 et entièrement informatisé, permet de suivre l'animal à la trace, de l'étable jusqu'aux rayons des magasins.

Ce véritable "carnet de santé" a fait ses preuves, tant et si bien qu'il a été rapidement étendu à l'ensemble de l'élevage wallon. En cas de problème, il est en effet facile de vérifier quand et où l'animal est né, à quel endroit il a séjourné et où il a été transféré.

L'épisode tragique de la "vache folle" a marqué bien des esprits. Les acteurs de la production et de la distribution de la viande bovine se sont mobilisés pour instituer une Interprofessionnelle de la Viande Belge (IVB). Cette initiative a été concrétisée par la création d'un certificat d'origine et de nombreux labels de qualité. Ces derniers reposent sur des contrôles volontaires et des normes supérieures aux exigences légales, notamment pour les conditions d'élevage. Des contrôles complémentaires sont menés par des organismes indépendants afin de garantir au consommateur la valeur ajoutée des labels de qualité. Le "Blanc Bleu Belge", exporté dans le monde entier, en incarne un des exemples parmi les plus célèbres.



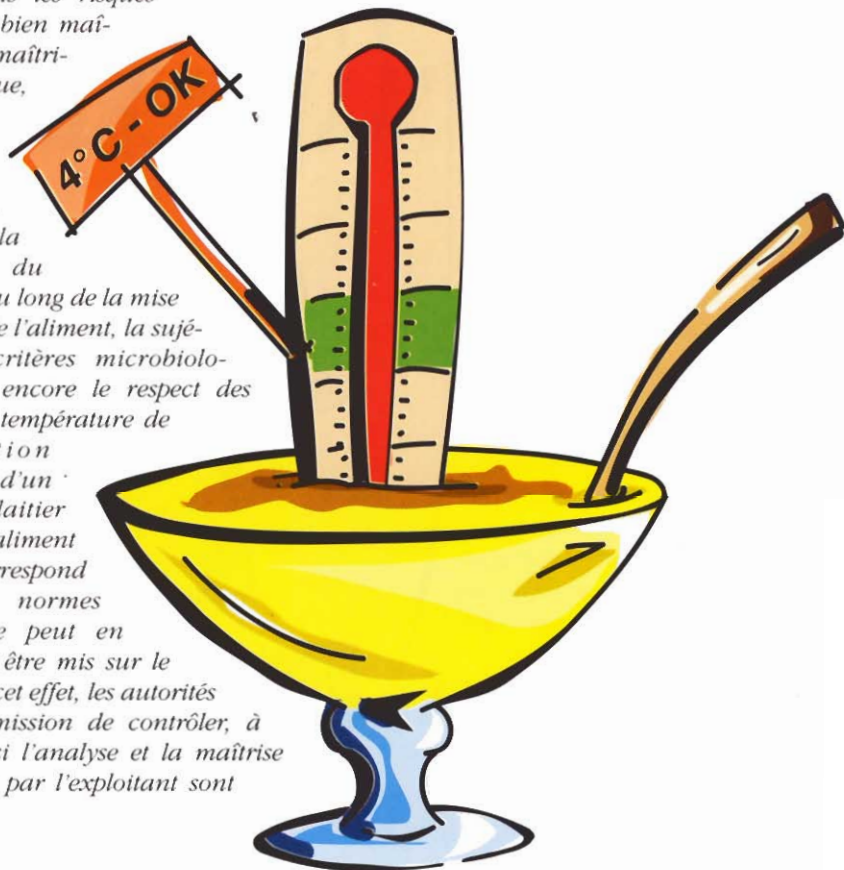
L'H.A.C.C.P., une méthode pure et dure

La réglementation actuelle se proclame plus ambitieuse que les précédentes. Autrefois, les contrôles étaient ponctuels au lieu d'être continus et étaient réalisés après coup, si bien que les erreurs étaient découvertes... mais bien trop tard !

Aujourd'hui, l'accent est mis sur la prévention et depuis 1997, le secteur alimentaire est soumis à l'obligation de mettre en œuvre les principes de l'H.A.C.C.P. (pour Hazard Analysis Critical Control Point), en d'autres mots, "l'analyse et le contrôle de points dits critiques".

Elle a pour objectif avoué de ne mettre sur le marché que des produits sans risque pour la santé. L'exploitant d'une laiterie est ainsi responsable de la gestion des risques dans son secteur d'activité, ce qui est nouveau dans le domaine de la législation alimentaire. Il doit non seulement assurer un auto-contrôle, mais aussi pouvoir faire la preuve que tous les risques sont bel et bien maîtrisés. Par maîtrise du risque, on peut

entendre le maintien de la chaîne du froid tout au long de la mise en œuvre de l'aliment, la sujétion des critères microbiologiques ou encore le respect des normes de température de stérilisation dans le cas d'un produit laitier UHT. Un aliment qui ne correspond pas aux normes HACCP ne peut en aucun cas être mis sur le marché. A cet effet, les autorités ont pour mission de contrôler, à leur tour, si l'analyse et la maîtrise des risques par l'exploitant sont correctes.



Qui contrôle quoi ?

Divers acteurs sont concernés par le contrôle de la qualité de nos denrées alimentaires conformément à la législation belge.

En Belgique, trois ministères sont compétents dans le domaine des denrées alimentaires.

Leurs actions sont concertées et s'inspirent directement de la législation alimentaire européenne :

- Le Ministère Fédéral des classes Moyennes et de l'Agriculture : différents services y sont chargés de contrôler le processus total de production dans l'agriculture et l'élevage.
- Le Ministère Fédéral des Affaires Sociales, de la Santé Publique et de l'Environnement, qui regroupe notamment l'Inspection Générale des Denrées Alimentaires (IGDA), dont la tâche est de promulguer et de faire appliquer la législation alimentaire. Elle contrôle l'HACCP, tout en honorant un devoir d'information vis-à-vis du consommateur. L'Institut d'Expertise Vétérinaire (IEV) a en charge la protection de la santé du consommateur dès qu'il s'agit de viande ou de poisson et de leurs produits dérivés.
- Le Ministère Fédéral des Affaires Economiques, qui est compétent aussi bien dans l'information que dans le contrôle de la législation alimentaire.



Un aliment, une date, une histoire

Depuis 1986, la législation impose, sur les produits alimentaires préemballés, la mention d'une date indiquant clairement le délai de conservation.

- Pour les denrées alimentaires très périssables telles que les poissons frais, la viande crue, la viande hachée, ... des produits microbiologiquement fragiles et ayant un délai de conservation très court, le législateur exige la mention d'une "date limite de consommation". La signalétique préconise une dialectique de type "A consommer jusqu'au..." suivie de la date exprimée en jour et mois. Avant l'expiration de cette date, le fabricant garantit la qualité de son produit, pour autant que les conditions de conservation libellées sur l'étiquetage soient respectées. Une fois la date expirée, il est prudent de se débarrasser rapidement du produit, car il constitue un risque potentiel pour la santé, le danger de contamination étant réel.
- Les denrées alimentaires préemballées pouvant se conserver plus longtemps arborent une "date de durabilité minimale" renseignée généralement de deux manières :



- "A consommer de préférence **avant le**" suivie de la date en jour, mois et année ;

- "A consommer de préférence **avant fin**" suivie de la date en mois et année.

Une fois l'emballage ouvert, la date de durabilité n'a plus aucune valeur. Ainsi, le lait UHT peut être conservé pendant des mois à température ambiante; mais une fois le carton ouvert, il doit être placé au frigo et consommé dans les 48 heures.

Une fois achetés, les aliments doivent encore faire l'objet de préventions. Et là, c'est à nous, consommateurs, d'agir. Il convient de rester attentif, de conserver et de manipuler les denrées alimentaires de façon irréprochable.

Les additifs, ces mal aimés

Les additifs jouissent d'une réputation peu flatteuse. Leur usage n'en est pas moins scrupuleusement réglementé. Des listes "positives" sont établies au niveau européen et reprennent les additifs autorisés, précisent pour quels produits ils peuvent être utilisés et en quelles quantités. Tous les additifs repris dans cette liste positive portent un code "E" suivi de trois chiffres. Leur présence est mentionnée dans la liste des ingrédients soit sous le nom de code, soit sous le nom entier (Ex.: E300 ou acide ascorbique).

Le saviez-vous ?

Tous les additifs ne sont pas des substances artificielles. On trouve, en effet, des substances naturelles telles que l'antioxydant E 300 qui n'est autre que la vitamine C ou le colorant E 162 qui correspond au rouge de betterave.



Les colorants

Les colorants sont utilisés pour donner ou renforcer la couleur des aliments et les rendre ainsi visuellement plus attrayants. Ils portent les codes compris entre E 100 et E 180 (exemples : les caroténoïdes ou E 160 et la curcumine ou E 100. On les trouve dans beaucoup de denrées de couleur vive et plus particulièrement dans les confiseries.

Les agents conservateurs

Ces substances empêchent ou freinent le développement de levures, de moisissures ou de certains micro-organismes qui altèrent l'aliment lors de sa conservation. Ils portent les codes E 200 à E 299 (exemple : l'acide sorbique et ses sels E 200 à E 203 sont utilisés dans les fromages blancs, les salades de fruits, les sauces pour salades, etc.).

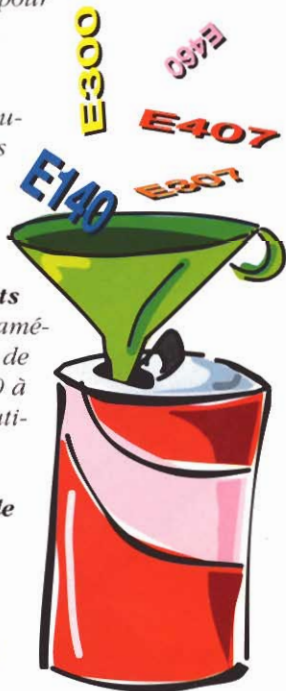
Les antioxydants

Ces derniers s'opposent aux réactions d'oxydation qui dénaturent certains nutriments, en particulier les lipides. Ils portent les codes E 300 à E 399 (exemple : le BHA ou E 320 et le BHT ou E 321 sont utilisés en biscuiterie et dans les huiles).

Les agents de texturation

Il s'agit des **émulsifiants**, des **stabilisants**, des **épaississants** et des **gélifiants**. Les agents de texturation sont employés pour améliorer la texture de l'aliment, éviter la formation de cristaux de glace et favoriser la rétention d'eau. Ils portent les codes E 400 à E 499 (ex. : les carraghénanes ou E 407 sont des épaississants utilisés dans les entremets lactés).

Bien que certains additifs puissent être incriminés dans de rares cas d'intolérance alimentaire, ces substances contribuent largement à améliorer la sécurité de nos aliments.



Petit parcours santé pour la sécurité

Madame Dupont se rend dans un supermarché afin d'y faire ses emplettes pour le repas du soir.

Le menu du jour est composé de filet américain pour son enfant en bas âge et de cabillaud accommodé d'épinards et de purée de pommes de terre pour les plus grands. Elle a également besoin de crème glacée pour le dessert.

Il est 15h30 et la liste des courses est composée comme suit: 500 g de filet de truite surgelés, 100 g de filet américain nature, 6 œufs, des oignons, des échalotes, des épinards surgelés, 1 kg de pommes de terre, 1 litre de lait et 500 ml de crème glacée à la vanille

1) Au supermarché:

- Elle se rend directement au rayon des surgelés dès son arrivée.
- Mieux vaut prendre les surgelés au dernier moment et les placer dans un sac isotherme.

2) Au retour:

- Elle peut passer chez sa sœur, les courses pouvant attendre dans le coffre de sa voiture.
- Le filet américain et les surgelés sont des denrées périssables, mieux vaut rentrer directement à la maison.

3) Il est 16h30. Madame Dupont arrive à la maison. Le repas a lieu traditionnellement à 19h00.

- Chaque aliment se retrouve à la température adéquate au frigo ou au surgélateur, le micro-onde se chargera de la décongélation.
- Elle laisse dégeler le poisson à température ambiante.

4) Au cours de la préparation:

- Elle épluche les pommes de terre, casse un œuf et entame la préparation du repas.
- Elle se lave les mains chaque fois qu'elle manipule un aliment sale.
- Médor, le chien fidèle, honore sagement sa maîtresse de sa présence.

5) Après le repas:

- La vaisselle attendra le lendemain, qui est de toute façon le jour du grand nettoyage.
- Les restes sont laissés à température de cave, le temps qu'ils refroidissent.
- Tout est méticuleusement nettoyé et ce qui ne peut pas être conservé est jeté.

