

ALIMENTS CONTAMINÉS

NE TRANSIGEZ PAS SUR LA SÉCURITÉ DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

Les problèmes de contamination alimentaire peuvent entraîner de graves conséquences, cet été l'a encore montré. L'AFSCA, l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire, veille au grain. Mais, malgré 100 000 missions de contrôle, le risque zéro n'existe pas.

Par Philippe Fiévet

Paris Match. Cet été, une femme de 32 ans est morte, probablement du botulisme, et huit personnes ont été hospitalisées après avoir mangé des sardines en bocal dans un bar de Bordeaux. Comment l'expliquez-vous ?

Aline Van den Broeck. Comme ce dramatique incident s'est déroulé dans un bar de l'Hexagone, c'est Santé Publique France qui est compétente pour mener l'enquête. Il n'y a donc eu ni implication directe de notre part, ni alerte européenne activée via le RASFF (le système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux), qui relie en permanence plus de trente pays européens pour une réactivité optimale. C'est bien différent lorsqu'on détecte qu'un aliment fabriqué dans un pays et distribué chez nous est contaminé. Dans ce cas, nous sommes directement impliqués. Je pense par exemple à la contamination des laits infantiles de Lactalis et, plus récemment, aux pizzas Buitoni. Pour en revenir à cet incident à Bordeaux et d'après les informations officielles publiées par l'autorité française compétente mi-septembre, quinze cas suspects ont été identifiés, dix personnes ont été hospitalisées et l'une est décédée. Elles étaient originaires de plusieurs pays (USA, Canada, Irlande, Grande-Bretagne, Espagne, Allemagne, Grèce) mais avaient toutes fréquenté au cours de la semaine le même endroit, le Tchou Tchou Wine Bar. Les aliments impliqués sont des bocaux de sardines à l'huile faits maison. Un botulisme de type B a pu être confirmé par le Centre national de référence dans plusieurs de ces cas et la bactérie en cause a été retrouvée dans les aliments suspectés. Les investigations se poursuivent pour rechercher toutes les personnes qui auraient consommé ces sardines. Santé publique France est, dans ce cadre, en

contact avec les agences nationales de santé publique des autres pays concernés.

Que s'est-il passé, médicalement ? Qu'est-ce que le botulisme ? De tels cas sont-ils fréquents ?

Le botulisme est une maladie grave, parfois létale, provoquée par une bactérie, le *Clostridium botulinum*, qui produit des toxines s'attaquant au système nerveux. Les conserves maison en sont la cause principale. Dans l'industrie, lors de la mise en conserve, les denrées alimentaires sont soumises à un traitement à la chaleur de 121 °C

durant trois minutes, ce qui élimine tout risque de développement bactérien ultérieur. Par contre, lors de la mise en conserve « home made », il est plus difficile d'assurer ce traitement. Les fruits et tomates ont généralement un pH bas, ce qui empêche la croissance du *Clostridium botulinum*. Les haricots ont par contre un pH élevé : on pensera donc à bien les chauffer et éventuellement à ajouter du sel dans la préparation. Les acides (vinaigre, jus de citron) et le vin peuvent également aider à réduire le pH. Les fruits sont souvent mis en conserve avec de l'alcool, ce qui rend le milieu moins favorable au développement du *Clostridium botulinum*. Le secret, c'est de veiller à une hygiène irréprochable lors de la confection des conserves, de bien laver les fruits et légumes, de stériliser les récipients et de les conserver au frais et à l'abri de la lumière. Toutefois, depuis quelques années, l'AFSCA ne fait plus d'analyses à la recherche de ce micro-organisme, car le problème se pose extrêmement rarement. En 2022, nous avons examiné 70 260 échantillons prélevés dans tous les maillons de la chaîne alimentaire, dont 97,82 % se sont avérés conformes. Dans 14 368 cas, les analyses visaient à trouver des micro-organismes pathogènes. Nous ciblons les dangers et savons quelles denrées alimentaires sont plus à risque de contenir tel ou tel agent problématique.

NOTRE GRAND TÉMOIN

Juriste de formation et passionnée par la protection des droits et de la santé des consommateurs, Aline Van den Broeck a pratiqué quelques années au barreau de Bruxelles en tant qu'avocate avant d'intégrer le département affaires publiques du CRIOC (Centre de recherche et d'information des organisations de consommateurs), une fondation d'utilité publique belge chargée de représenter les organisations de consommateurs aux niveaux européen, fédéral et régional. Elle a ensuite travaillé plus de dix ans au département communication de Test-Achats et est devenue, en mars 2022, la porte-parole francophone de l'AFSCA.





Entre des pizzas contaminées par une bactérie et la suspicion de salmonelles dans le chocolat de célèbres marques, les alertes sanitaires se sont enchaînées en 2022. Quinze mois plus tard, de nouvelles traces de salmonelle ont été détectées, mais aucun produit contaminé n'aurait quitté l'usine.

Quelles sont les situations les plus préoccupantes auxquelles l'AFSCA a été confrontée ?

Les compétences de l'agence sont très vastes et englobent la sécurité de la chaîne alimentaire, la santé animale (maladies animales à déclaration obligatoire comme la rage, par exemple) et la santé végétale. Sa mission est de protéger le consommateur et de préserver la santé animale et végétale. Les incidents alimentaires survenus récemment nous rappellent qu'il ne faut pas baisser la garde. En 2022, nous avons rencontré pas moins de 29 foyers de grippe aviaire en Belgique et, par ailleurs, quelque 220 oiseaux sauvages infectés ont été trouvés dans le pays tout au long de l'année. Plusieurs incidents sont également survenus dans de grandes entreprises du secteur agroalimentaire. Ainsi, à quelques mois d'intervalle, deux fabricants de chocolat ont été confrontés à une contamination par la salmonelle. Par ailleurs, un acteur important du marché laitier a notifié un problème avec la *Listeria monocytogenes* dans l'une de ses implantations. On voit toute l'importance que chaque intervenant dans la chaîne alimentaire soit imprégné de la culture de la sécurité et agisse en conséquence

« Nous ciblons les dangers et savons quelles denrées alimentaires sont le plus à risque de contenir tel ou tel agent pathogène »

afin de maintenir un niveau élevé de confiance du consommateur. Pour notre part, nous avons tiré des leçons de ces incidents, qui seront pris en compte dans le cadre de l'exercice général en cours sur l'évolution de l'autocontrôle des opérateurs belges. L'AFSCA réfléchit actuellement à la manière dont notre pays peut franchir une nouvelle étape dans le contrôle préventif de la sécurité alimentaire. C'est dans cette optique qu'elle a proposé, fin 2022, une

nouvelle approche. Une éventuelle adaptation et un renforcement des contrôles sont aussi envisagés.

La majorité des restaurateurs appliquent des conditions d'hygiène très strictes. Comment empêcher que de telles affaires jettent le discrédit sur un secteur qui souffre déjà énormément ?

Les contrôles menés par l'AFSCA n'ont évidemment pas pour but de discréditer ou de redorer le blason d'un secteur. Chaque année, l'agence organise deux réunions de concertation avec les acteurs de l'horeca. Nous organisons également deux autres réunions où toutes les fédérations du secteur B2C sont représentées, y compris donc l'horeca, les cuisines de collectivité et les milieux d'accueil de la petite enfance. Ces rencontres permettent

d'aborder les difficultés du secteur et de travailler conjointement avec celui-ci afin de mieux sensibiliser les opérateurs aux divers aspects de la sécurité alimentaire. Par ailleurs, notre mission centrale étant la surveillance de la chaîne alimentaire au moyen de contrôles, nous suivons un programme actualisé tous les ans, complété d'actions spécifiques et d'autres non planifiées. Leur fréquence est déterminée en fonction du risque lié à chaque type d'activité. Ainsi, par exemple, un abattoir est contrôlé quatre fois par an, un atelier de découpe de viande huit fois par an et l'horeca (traiteurs, friteries, restaurants, etc.), une fois tous les quatre ans. Chaque visite réalisée par des contrôleurs ou inspecteurs de l'agence donne lieu à un rapport détaillé dans lequel sont énumérées toutes les infractions. Ces rapports sont discutés avec les opérateurs et constituent une aide précieuse pour corriger les erreurs, améliorer l'hygiène et ainsi garantir la sécurité alimentaire. En outre, depuis 2008, la cellule de vulgarisation

[SUITE PAGE 10]



L'affaire d'un bar de Bordeaux, cet été, a fait grand bruit.

« Un abattoir est contrôlé quatre fois par an, un atelier de découpe de viande huit fois par an. »



de l'AFSCA organise des formations gratuites pour des groupes d'opérateurs actifs dans le secteur de la distribution et en contact direct avec les consommateurs.

L'AFSCA est souvent montrée du doigt. On se souvient notamment de certains fabricants de fromage de Herve qui se sont vus interdire de continuer leur production.

C'était en mai 2015, il y a huit ans. Pour rappel, la *Listeria monocytogenes* avait été détectée dans un lot de fromages, une contre-analyse confirmant le premier résultat. Or la *Listeria monocytogenes* n'est pas une composante nécessaire à la fabrication du fromage de Herve, mais bien une bactérie issue d'une contamination et potentiellement dangereuse. Nous avons pris les mesures nécessaires chez le producteur, dont la mise sous saisie conservatoire des produits présentant un problème potentiel pour la santé publique. On ne transige pas sur celle-ci ! Cette bactérie peut provoquer la listériose, une maladie grave dont les symptômes ressemblent à ceux de la grippe avec des troubles gastro-intestinaux. Mais la bactérie peut aussi causer des infections plus graves, essentiellement chez les YOPI (jeunes enfants, personnes âgées, femmes enceintes et personnes à l'immunité affaiblie) : méningite, septicémie, voire décès. Ces personnes appartiennent à un groupe à haut risque auquel les médecins recommandent d'éviter certains aliments plus sensibles à la *Listeria monocytogenes*, tels que les produits à base de lait cru (fromages à pâte molle), les crudités, les viandes cuites et le saumon fumé. Les conséquences d'une infection à la listeria pendant la grossesse peuvent être très graves : un empoisonnement du sang, une méningite ou un avortement fœtal spontané ne sont malheureusement pas exclus. À noter que tous les fabricants de produits

« Des médecins recommandent à certaines personnes d'éviter des aliments plus sensibles à la *Listeria monocytogenes*, les produits à base de lait cru (fromages à pâte molle), les crudités, les viandes cuites et le saumon fumé »

laitiers doivent réaliser au minimum deux analyses listeria par catégorie de produits et par an. C'est dire si nous sommes vigilants à ce sujet !

En ce qui concerne les particuliers, on sait qu'il y a aussi des règles d'hygiène à respecter. Se souvenir, par exemple, que la viande ne doit pas être exposée au soleil en attendant que les braises du barbecue soient prêtes. Quelles sont les dérives, les erreurs, les imprudences commises par les citoyens, chez eux, au quotidien ?

Parmi ses missions, l'AFSCA gère également la communication sur toutes les matières qui la concernent, en particulier l'information fournie aux consommateurs. Évidemment, on ne va pas chez les gens pour contrôler leur cuisine ! En collaboration avec les entreprises, nous diffusons des rappels de produits et des avertissements, le plus souvent en raison de la présence non indiquée d'allergènes. L'agence est un interlocuteur privilégié des consommateurs, et les chiffres le prouvent. Notre point de contact a enregistré en 2022 un nombre record de signalements et pas moins de 6 600 questions, mais aussi 5 000 plaintes, dont la moitié étaient fondées. Chaque plainte ou chaque question contribue à la protection des consommateurs. C'est un moyen efficace de sécuriser la chaîne alimentaire. Les risques auxquels les particuliers sont le plus souvent exposés concernent des infections ou des intoxications causées par la consommation d'aliments ou d'eau contaminés microbiologiquement. Il est question de toxoinfection alimentaire collective (TIAC) lorsque, dans les mêmes circonstances, deux personnes ou plus présentent des symptômes similaires et qu'il existe un lien de causalité probable avec une même source alimentaire. Le nombre de cas de TIAC est toujours sous-estimé en raison, notamment, de la difficulté à établir

« On ne transige pas sur la sécurité. Certaines bactéries peuvent entraîner des problèmes graves »



« Les conséquences d'une infection à la listeria pendant la grossesse peuvent être très graves : un empoisonnement du sang, une méningite et un avortement fœtal spontané ne sont malheureusement pas exclus. »



« Tous les fabricants de produits laitiers doivent réaliser au minimum deux analyses listeria par catégorie de produits et par an. »

un lien entre une TIAC et un aliment. De plus, il arrive souvent qu'une TIAC ne soit pas ou tardivement rapportée, surtout en cas de symptômes légers. En 2022, 830 TIAC ont été notifiées : 4 247 personnes ont été touchées, dont 125 ont été hospitalisées. Il y a eu deux décès.

Doit-on craindre qu'une alimentation impropre à la consommation devienne monnaie courante du fait de la précarité et de la pauvreté qui s'étend en Belgique, particulièrement en Wallonie et à Bruxelles ?

Chaque jour, nous sommes mus par cette mission de protection de la santé publique. Nous voulons tendre vers le risque zéro pour les consommateurs, même s'il n'existe pas et surtout pas pour l'alimentation, qui est une matière vivante. Mais chaque malade est un malade de trop qui nous incite à encore améliorer les procédures de surveillance et de contrôle. J'insiste cependant sur le fait que l'Union européenne, et donc la Belgique, possède l'une des normes de sécurité alimentaire les plus éle-

vées au monde. C'est dû en grande partie à la solide législation communautaire en vigueur, mais aussi aux évolutions techniques et scientifiques d'analyse qui permettent de déceler très précisément des teneurs ou des non-conformités qui n'auraient pas été remarquées il y dix ou quinze ans. Il y a quelques décennies, on n'aurait sans doute pas pu faire le lien entre des cas de salmonellose déclarés un peu partout à travers l'EU et la consommation d'un produit A fabriqué dans un pays B et distribué dans plusieurs États. Tant la réglementation européenne que la législation belge responsabilisent clairement les opérateurs de la chaîne alimentaire quant au rôle qu'ils ont à jouer. Ils sont tous individuellement responsables des produits qu'ils mettent sur le marché.

« Les risques auxquels les particuliers sont le plus souvent exposés concernent des infections ou des intoxications causées par la consommation d'aliments ou d'eau contaminés microbiologiquement »

Quels sont les défis les plus importants que l'AFSCA devra relever à l'avenir et les problèmes auxquels elle risque d'être confrontée ?

Deux me viennent à l'esprit, parmi beaucoup d'autres. Le premier concerne les défis environnementaux dont, par exemple, le tri des déchets. Ce n'est pas une compétence propre de l'AFSCA, mais nous y participons très volontiers en sensibilisant les usagers aux bonnes pratiques compatibles avec les règles de sécurité alimentaires, afin de résoudre les problèmes de salubrité. Le second concerne la précarité et l'augmentation des demandes d'accès aux banques alimentaires. En mars 2023, nous avons mis à jour notre circulaire qui a pour but de clarifier les différents aspects relatifs aux dons alimentaires : déterminer si des denrées alimentaires peuvent être données, leur congélation, le transport et la réception, l'étiquetage... Cette circulaire s'inscrit dans le cadre d'une politique de sécurité sociale et durable pour l'aide alimentaire et la lutte contre la pauvreté et vise à assurer une protection maximale du consommateur. En effet, tous doivent être protégés de manière égale par les mêmes normes, que les denrées soient vendues ou redistribuées par des organisations d'aide aux personnes. Il ne peut y avoir de sécurité à deux vitesses, même si les dons peuvent contribuer à lutter contre le gaspillage alimentaire. — Philippe Fiévet

L'AFSCA AUJOURD'HUI

- Avec près de **5 000 plaintes** et quelque **6 600 questions**, le point de contact de l'AFSCA a enregistré un nombre record de signalements en 2022. Cela représente en moyenne **26 questions et 20 plaintes par jour**. Parmi ces 4 998 plaintes, **50 %** étaient fondées.
- **109 666 missions de contrôle** de la chaîne alimentaire ont été effectuées en 2022 (114 486 en 2021). Le taux de conformité reste élevé : 85,3 % des check-lists d'inspection sont conformes (85,7 % en 2021).
- L'AFSCA a réalisé **70 260 échantillonnages** en 2022, soit une moyenne de 278 par jour ouvrable. 97,8 % d'entre eux étaient conformes (97,5 % en 2021).
- Avec ses (aéro)ports, la Belgique est un point d'entrée important en Europe : **127 402 envois ont été contrôlés** aux postes de contrôle frontaliers belges **et plus de 96 % de ces envois ont été admis sur le marché européen**.