BFSO

BELGIAN **FOOD SAFETY** ORGANISATION

BFSO Magazine 2022

Automne / Herfst

Jaargang 9
9ième année

BFSO Magazine

2022/1

Président/voorzitter: **Bruno Lagae**
Vicevoorzitter/Vice-Présidente: **Martine Fretin**
Penningmeester-secretaris/trésorier-secrétaire: **David Janssens**

IBAN: BE05 0689 0424 8575
BIC: GKCCBEBB
affiliation annuelle / jaarlijks lidmaatschap: € 20,00

vzw **BFSO** *asbl*
AC Kruidtuin—CA Botanique FSC
Kruidtuinlaan 55
Boulevard du Jardin Botanique 55
B-1000 Brussel—Bruxelles

www.bfso.be
info@bfso.be

BE 0643.784.149

INHOUD

Woord van de redactie	3
7 Voedseltips van het FAVV bij hete temperaturen	4
Etiketteringsproblematiek	9
Quality Partner	10
De chocoladestudie	12
Doelstelling 2050	22
Wist u dat?	24
Agenda	28

CONTENU

3	Mot de la rédaction
6	7 conseils de l'AFSCA en cas de hausse des températures
8	Étiquetage des denrées alimentaires
11	Quality Partner
16	Étude sur le chocolat
20	Objectif 2050
24	Le saviez-vous ?
28	Agenda

MOT DE LA RÉDACTION

Ses valises professionnelles bouclées, Madame Martine Fretin a également quitté son mandat de Présidente de BFSO.

Aujourd'hui, elle nous emmène dans ses bagages en nous faisant partager ses nouvelles expériences via d'innombrables clichés dont elle a le secret. Madame Fretin est partie mais reste toujours présente pour son association, puisque les illustrations de ce magazine sont le fruit de quelques arrêts sur image de ses multiples voyages au travers le monde.

Merci pour ton implication toutes ces années Martine et continue de nous inspirer au travers tes reportages photographiques !

Le comité BFSO vous souhaite une bonne lecture de ce nouveau magazine.

WOORD VAN DE REDACTIE

Met haar professionele koffers gepakt verliet mevrouw Martine Fretin ook haar mandaat als voorzitter van BFSO.

Vandaag neemt ze ons mee op avontuur door haar nieuwe ervaringen als talentvolle fotografe te delen. Mevrouw Fretin is weg maar nog steeds aanwezig voor haar vereniging. Dit bewijzen haar talloze schitterende foto's die ze maakt van haar meerdere reizen over de hele wereld en die we deze keer gebruiken om ons magazine te illustreren.

Bedankt voor je betrokkenheid al die jaren Martine en blijf ons inspireren met je fotoreportages!

Het BFSO bestuur wenst jullie veel leesplezier met ons nieuwe magazine.

7 VOEDSELTIPS VAN HET FAVV BIJ HETE TEMPERATUREN

Zo organiseer je tijdens een hittegolf een etentje in alle veiligheid!

De zomer is de tijd van het jaar waarop iedereen volop probeert te genieten van de buitenlucht en de daarbij horende activiteiten. Eén van deze activiteiten is gezellig (buiten) tafelen. Er is echter een keerzijde aan deze zomerse medaille: hoge temperaturen zijn ideaal voor de ontwikkeling van allerlei micro-organismen zoals bacteriën. Ook andere ongewenste gasten zoals insecten genieten graag mee van een lekkere maaltijd. Zodat je etentje niet zou eindigen op een onaangename manier, geven we hieronder enkele tips over hoe je dit veilig kan laten verlopen: van boodschappen doen tot het opeten van de restjes.

Veilig en efficiënt je boodschappen doen

Tip #1: Neem een koeltas mee tijdens je winkelbezoek

Rekening houden met voedselveiligheid begint al bij de voorbereiding van je winkelbezoek. Neem bij warm weer een koeltas mee, bij voorkeur met een koelelement, voor producten die koel bewaard moeten worden.

Tip #2: Doe je boodschappen in de juiste volgorde – van droge voeding naar verse etenswaren

Loop tijdens je winkelbezoek eerst langs de rekken met niet gekoelde producten en droge voeding, daarna kies je verse groenten en fruit uit en dan pas het vlees, vis of hun vervangers. Koop tenslotte je diepvriesproducten als laatste en plaats alle gekoelde producten in de koeltas. Zo blijven al je levensmiddelen fris en vers!

Groenten en fruit steek je best niet samen met vlees en vis om *kruisbesmetting* te vermijden. Vlees stop je best ook in een aparte winkeltas om dezelfde reden.

Het bewaren

-18° Diepvriesproducten (in het vriesvak)
+5° Eieren
+4° Melkproducten, boter, kaas, gevogelte
+3° Bereide gerechten, verse patisserie, charcuterie
+2° Gehakt vlees
0 à +2° Vis, weekdieren en schaaldieren
+7 à 8° Fruit en groenten (in de groentebak)

Tip #3: Bewaar elk type voedingsproduct op de juiste temperatuur in de koelkast

Neem na het winkelen de kortste weg naar huis en scherm je boodschappen af van de zon, want in de auto kan het ook heel warm worden. Let er goed op dat de koude keten niet onderbroken wordt, zeker bij warm weer. Dit wil zeggen dat je je levensmiddelen steeds koel moet houden en bewaren. Bij thuiskomst berg je de boodschappen direct op, plaats de gekoelde producten meteen in de koelkast of de diepvriesproducten in de diepvries.

Wist je dat de ideale temperatuur van je koelkast tussen de 1° en 4°C ligt? Die van je diepvriezer moet dan weer lager zijn dan -18°C. Hieronder vind je een overzicht van de temperaturen voor elk type voedingsproduct en op welke plek in je koelkast je die het beste bewaard. De temperatuur in de koelkast is namelijk niet overal gelijk: meestal bevindt de koudste zone van je koelkast zich onderaan, net boven de groentelades. Opgelet: niet elke koelkast werkt op dezelfde manier. Een thermometer kan je helpen de correcte temperatuur af te lezen. De gewenste bewaartemperatuur staat ook op de verpakking van producten, dus vergeet deze zeker niet na te kijken.

Tip #4: Bewaar voeding of restjes in afgesloten doosjes

Zo voorkom je dat rauwe voedding en bereide maaltijden met elkaar in contact komen. Waarom is dit zo belangrijk? Rauwe voeding (groenten, fruit en zeker vlees en vis) kunnen bacteriën bevatten. Tijdens het bewaren kunnen deze bacteriën overgedragen worden naar andere levensmiddelen in je koelkast. Met een afgesloten verpakking zorg je ervoor dat dit niet gebeurt.

Het (voor)bereiden

Tip #5: Sommige gerechtjes kan je op voorhand klaarmaken, andere voeding mag pas net voor het serveren uit de koelkast worden gehaald

7 VOEDSELTIPS VAN HET FAVV BIJ HETE TEMPERATUREN

Een etentje vraagt natuurlijk wat voorbereidingswerk. Vooral *side dishes* worden graag op voorhand klaargemaakt. Als je slaatjes, pasta's, vleesbereidingen of desserts op voorhand klaarmaakt, plaats deze dan direct in de koelkast. Zo krijgen bacteriën alvast geen kans om zich te ontwikkelen.

Verder is het belangrijk om rauw vlees, rauwe kip en rauwe vis gescheiden te houden. Voor rauwe producten gebruik je telkens andere messen, vorken en snijplanken, of maak je ze na elk gebruik goed schoon.

Vlees en vis die op à la minute op de barbecue worden gebakken, haal je pas uit de koelkast net voor je ze gaat grillen.

Aan tafel

Tip #6: Vul je gerechten aan i.p.v. alles in één keer op tafel te zetten

Natuurlijk wil je graag uitpakken met al het lekkers dat je hebt klaargemaakt voor je gasten. Maar let op, zowel de warme temperaturen, bacteriën, insecten of andere beestjes zouden je kookprestatie al snel teniet kunnen doen. Een koud buffet vul je dus beter verschillende keren aan, in plaats van alles in één keer op tafel te zetten.

Tip #7: Wat met restjes?

Een etentje in de zomer draait vooral om gezelligheid en samenzijn. Vaak blijf je de hele middag aan tafel zitten, maar wat doe je ondertussen met het eten dat op tafel staat?

Gerechten laat je best niet langer dan twee uur bij kamertemperatuur op tafel staan. Buiten is het nog warmer, dus is het aangeraden om na de maaltijd de restjes meteen te verzamelen en deze in afgesloten doosjes in de koelkast te plaatsen.

Bron: FAVV

7 CONSEILS DE L'AFSCA EN CAS DE HAUSSE DES TEMPÉRATURES

Comment organiser un dîner en toute sécurité pendant une vague de chaleur ?

L'été est la période de l'année où tout le monde essaie de profiter du plein air et des activités qui l'accompagnent. L'une de ces activités consiste à profiter d'un bon repas en plein air. Cette médaille de l'été a toutefois un revers : les températures élevées sont favorables au développement de toutes sortes de micro-organismes tels que les bactéries. D'autres invités indésirables, comme les insectes, profitent également d'un bon repas. Pour éviter que votre dîner ne se termine de manière désagréable, nous vous donnons ci-dessous quelques conseils pour le sécuriser : des achats à la consommation des restes.

Manipulation sûre et efficace de vos achats

Conseil n°1 : utilisez un sac isotherme lorsque vous faites vos courses alimentaires

La prise en compte de la sécurité alimentaire commence dès la préparation de votre visite au magasin. Par temps chaud, apportez un sac réfrigérant, de préférence avec un élément de refroidissement, pour les produits qui doivent être gardés au frais.

Conseil n°2 : respectez un ordre d'achat précis : du sec vers le frais

Lors de vos courses, allez d'abord dans les rayons des produits non réfrigérés et des aliments secs, puis choisissez les fruits et légumes frais, puis la viande, le poisson ou leurs substituts. Enfin, achetez vos produits surgelés en dernier et mettez tous les produits réfrigérés dans la glacière. Ainsi, tous vos aliments restent frais. Il est préférable de ne pas mettre les fruits et légumes avec la viande et le poisson pour éviter la contamination croisée. Pour la même raison, la viande doit être placée dans un sac à provisions distinct.

La conservation

Conseil n°3 : gardez chaque type de produit alimentaire à la bonne température dans le réfrigérateur

Après les courses, prenez le chemin le plus court pour rentrer chez vous et protégez vos

provisions du soleil car il peut aussi faire très chaud dans la voiture. Veillez à ne pas interrompre la chaîne du froid, surtout par temps chaud. Cela signifie que vous devez toujours garder vos aliments au frais. Lorsque vous rentrez chez vous, rangez immédiatement vos courses, placez les produits réfrigérés dans le réfrigérateur ou les produits congelés dans le congélateur.

Saviez-vous que la température idéale de votre réfrigérateur se situe entre 1° et 4°C ? Celle de votre congélateur doit être inférieure à -18°C.

Vous trouverez ci-dessous un aperçu des températures pour chaque type de produit alimentaire et l'endroit dans votre réfrigérateur où vous pouvez le conserver au mieux. La température du réfrigérateur n'est pas la même partout : généralement, la zone la plus froide de votre réfrigérateur se trouve en bas, juste au-dessus des tiroirs à légumes. Attention : tous les réfrigérateurs ne fonctionnent pas de la même manière, un thermomètre peut vous aider à lire la bonne température.
La température de stockage souhaitée est également mentionnée sur l'emballage des produits, n'oubliez donc pas de la vérifier.

-18° Produits surgelés (freezer)
+5° OEufs
+4° Produits laitiers, beurre, fromage, volaille
+3° Plats cuisinés, pâtisseries fraîches, charcuteries
+2° Viandes hachées
0 à +2° Poissons, mollusques et crustacés
+7 à 8° Fruits et légumes (bac)

Conseil n°4 : conservez vos aliments ou vos restes au frigo dans des boîtes fermées

De cette manière, vous évitez que les aliments crus et les plats préparés n'entrent en contact les uns avec les autres. Pourquoi est-ce si important ? Les aliments crus (légumes, fruits et certainement viande et poisson) peuvent contenir des bactéries. Pendant le stockage, ces bactéries peuvent être transférées à d'autres aliments dans votre réfrigérateur. Une fermeture correcte de l'emballage permet d'éviter cela.

7 CONSEILS DE L´AFSCA EN CAS DE HAUSSE DES TEMPÉRATURES

La préparation

Conseil n°5 : certains plats peuvent être préparés à l'avance, d'autres doivent être sortis du réfrigérateur juste avant d'être servis

Un dîner nécessite évidemment un certain travail de préparation. Les plats d'accompagnement, en particulier, aiment être préparés à l'avance. Si vous préparez à l'avance des salades, des pâtes, des préparations de viande, des desserts, etc., mettez-les immédiatement au réfrigérateur. De cette façon, les bactéries n'ont aucune chance de se développer au préalable.

Il est également important de séparer la viande crue, le poulet cru et le poisson cru. Pour les produits crus, utilisez des couteaux, fourchettes et planches à découper différents, ou nettoyez-les bien après chaque utilisation.

Les viandes et poissons cuits à la minute sur le barbecue seront sortis du réfrigérateur juste avant d'être grillés.

A table

Conseil n°6 : rechargez vos plats au fur et à mesure au lieu de tout servir en même temps

Bien sûr, vous voulez montrer toutes les bonnes choses que vous avez préparées pour vos invités. Mais attention, les températures chaudes, les bactéries, les insectes ou autres bestioles pourraient bientôt ruiner vos performances culinaires. Un buffet froid doit donc de préférence être réapprovisionné plusieurs fois plutôt que d'avoir tout sur la table en même temps.

Conseil n°7 : Et les restes ?

Un dîner en été, c'est avant tout passer un bon moment et être ensemble. Vous restez souvent à table tout l'après-midi, mais que faites-vous de la nourriture sur la table pendant ce temps ?

Il est préférable de ne pas laisser les plats sur la table à température ambiante pendant plus de deux heures. Il fait encore plus chaud dehors, il est donc conseillé de récupérer les restes immédiatement après le repas et de les mettre dans des boîtes hermétiques au réfrigérateur.

Source: AFSCA

ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Étiquetage des denrées alimentaires destinées à la consommation humaine au regard de la situation géopolitique actuelle

Le conflit en Ukraine entraîne une pénurie de certaines matières premières, notamment les produits à base de tournesol (huile de tournesol, graines de tournesol, etc.). Par conséquent, certains producteurs de denrées alimentaires sont obligés de modifier la composition de leurs produits. Ces modifications doivent être indiquées sur l'étiquetage de ces denrées alimentaires.

Afin de protéger les consommateurs et de garantir une production sans danger sur le plan alimentaire, le SPF Economie, en concertation avec l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) et le SPF Santé publique, a mis en place une procédure d'exception temporaire : les entreprises qui doivent modifier la composition de leurs produits et qui ne sont pas en mesure d'adapter immédiatement l'emballage ou l'étiquetage de ces produits, peuvent continuer à les commercialiser à condition d'informer le consommateur des changements intervenus d'une manière alternative.

Une plateforme en ligne a été créée à cet effet. Elle permet aux entreprises de notifier aux autorités, pour chaque produit concerné, les ingrédients utilisés pour remplacer les matières premières en pénurie.

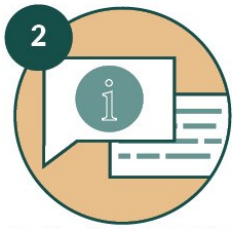
Dans certains cas, l'exception mise en place ne s'applique pas. Dès lors, les entreprises ne peuvent pas utiliser la plateforme. Vous pouvez consulter les conditions complètes de mise en œuvre de cette exception sur le site du SPF Economie. Vous y trouverez également des conseils afin de signaler des changements relatifs aux allergènes et aux informations nutritionnelles.

Source: economie.fgov.be

Pénurie de produits à base de tournesol
pour des denrées alimentaires.
Comment dois-je signaler les changements dans la composition de mes produits ?

Le conflit en Ukraine entraîne une pénurie de produits alimentaires, tels que les produits à base de tournesol (huile de tournesol, graines de tournesol...).
Par conséquent, vous pourriez être amené à modifier la composition de vos produits à court terme, ce qui ne vous laisse pas suffisamment de temps pour adapter l'emballage.

Enregistrez et documentez en interne les modifications de la recette.



Adaptez votre étiquette le plus rapidement possible ou indiquez les changements par un autocollant, un jet d'encre ou un tampon sur l'emballage.
Des règles d'étiquetage spécifiques s'appliquent aux allégations nutritionnelles et de santé et au tableau des valeurs nutritionnelles : tout changement les concernant doit également être signalé.

Si vous ne pouvez pas adapter l'étiquette immédiatement, signalez les changements dans la composition de votre produit au SPF Economie via la plateforme en ligne **labelingderogation.economie.fgov.be**

Le produit de remplacement est un allergène ? Vous êtes alors obligé de le mentionner sur l'emballage, éventuellement au moyen d'un autocollant.

economie
service public fédéral SANTE PUBLIQUE, SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE ET ENVIRONNEMENT
AFSCA Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire
.be

ETIKETTERINGSPROBLEMATIEK

Etiketteringsproblematiek bij voedingsmiddelen voor menselijke consumptie door de actuele geopolitieke situatie

Het conflict in Oekraïne leidt tot een tekort aan bepaalde grondstoffen, zoals zonnebloem-producten (zonnebloemolie, zonnebloempitten,...). Daardoor zijn sommige producenten van voedings-middelen genoodzaakt om de samenstelling van hun producten te wijzigen. Dergelijke wijzigingen moeten ze vermelden op de etikettering van die voedingsmiddelen.

Om de belangen van de consument en de continuïteit van een voedselveilige productie te verzekeren, heeft de FOD Economie, in overleg met de FOD Volksgezondheid en het Federaal Agentschap voor de voedselveiligheid (FAVV) een tijdelijke uitzonderingsprocedure uitgewerkt: ondernemingen die niet in staat zijn de verpakking of etikettering van hun producten onmiddellijk aan te passen, mogen die producten verder verhandelen, op voorwaarde dat ze de consument op een alternatieve manier daarover informeren.

Daarvoor werd speciaal een online platform gecreëerd. Daarin kunnen ondernemingen voor elk betrokken product aan de overheid doorgeven welke ingrediënten zijn gebruikt ter vervanging van de grondstoffen waaraan een tekort is.

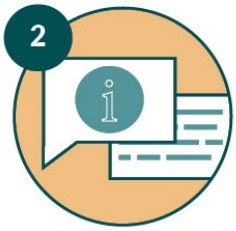
In sommige gevallen is de uitzonderingsprocedure niet van toepassing. Het platform kan dus niet altijd worden gebruikt. De volledige voorwaarden voor de toepassing van de procedure vindt u op de website van de FOD Economie. U vindt er ook tips voor het melden van veranderingen in allergenen en voedingsinformatie.

Bron: economie.fgov.be

Tekort aan zonnebloemproducten voor voedingsmiddelen. Hoe vermeld ik wijzigingen in de samenstelling van producten?

Het conflict in Oekraïne leidt tot een tekort aan voedingsmiddelen, zoals zonnebloemproducten (zonnebloemolie, zonnebloempitten,...). Daardoor moet u misschien als leverancier op korte tijd de samenstelling van uw producten wijzigen, maar is er onvoldoende tijd om ook de verpakking aan te passen.

Registreer en documenteer intern de wijzigingen in de receptuur.



Pas zo snel mogelijk je etiket aan of vermeld de wijzigingen met een sticker, inktjet of stempel op de verpakking. Er gelden specifieke etiketterings-regels voor voedings- en gezondheidsclaims: als de voedingswaardetabel wijzigt moet u dat ook melden.

Lukt dat niet meteen, meld dan de wijzigingen in de samenstelling van uw product bij de FOD Economie via het online platform **labelingderogation.economie.fgov.be**

Is het vervangproduct een allergeen? Dan bent u verplicht dat op de verpakking te vermelden, eventueel via een sticker.

economie

FAVV Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

.be

QUALITY PARTNER

De groep Quality Partner heeft meer dan 20 jaar ervaring in de voedingsindustrie, 10.000 audits per jaar, 300.000 laboratoriumanalyses...

Onze geschiedenis

Quality Partner werd in 2000 opgericht op initiatief van professor Georges Daube, hoofd van het departement levensmiddelenmicrobiologie van de faculteit diergeneeskunde van de universiteit van Luik, en legde zich via zijn laboratorium aanvankelijk toe op microbiologische analyses van levensmiddelen en op onderzoek. Zeer snel ontwikkelde de onderneming de activiteiten van haar inspectie- en certificatie-instelling om audits uit te voeren op basis van openbare of particuliere specificaties.

Als bewijs van haar wil om haar klanten elke dag meer en meer tevreden te stellen en om de horizon van haar activiteiten te verruimen, is Quality Partner trots om sinds 2018 lid te zijn van de FoodChainID familie. FoodChainID is een onderneming waarvan het moederbedrijf in de Verenigde Staten is gevestigd en die gespecialiseerd is in voeding en meer bepaald in certificering (GFSI, Non-GMO, duurzaamheid, enz.) en in de ontwikkeling van software om bedrijven te helpen risico's in de voedselketen te beheren (fraude, beheer van recepten, enz.). FoodChainID heeft wereldwijd ongeveer 600 werknemers in 30 landen.

Dankzij deze integratie kan Quality Partner zijn klanten de meest uitgebreide waaier van diensten aanbieden, zodat alle belanghebbenden in de voedselketen kunnen profiteren van een strategische combinatie van controles en diensten.

Uw garanties

Alle activiteiten van Quality Partner worden uitgevoerd in overeenstemming met de internationale normen voor analyse (ISO 17025), inspectie (ISO 17020) en certificering van producten (ISO 17065) en beheersystemen (ISO 17021). Al onze activiteiten zijn geaccrediteerd door de Belgische accreditatie-instelling Belac, die een onberispelijke dienstverlening garandeert. Bovendien zijn wij ook door de Afsca erkend voor de validatie van autocontrolesystemen.

Integriteit, onafhankelijkheid en onpartijdigheid zijn de kenmerken van onze onderneming, die zich ertoe verbindt deze vereisten te allen tijde na te leven via haar structuur, haar personeel en haar verificatie-instrumenten.

Onze dagelijkse zaken

Quality Partner grijpt in van "vork tot vork". Of het nu gaat om de primaire sector, de grootdistributie of de Ho.Re.Ca, via de verwerkende sector is ons bedrijf een partner van talrijke referentiebedrijven.

Hoewel zij zich oorspronkelijk concentreerde op dierlijke produkten, heeft zij haar deskundigheid uitgebreid tot alle andere categorieën levensmiddelen (voedingssupplementen, bereide maaltijden, groenten, zuivelprodukten, bakkerijprodukten, enz.)

Ons doel

De voedingsindustrie is onze passie en het is onze wens om aan de zijde te blijven staan van de spelers in de sector en deel uit te maken van hun voortdurende verbeteringsproces.

Samya Aweis
Business Development Director
Quality Partner

QUALITY PARTNER

Le groupe Quality Partner, c'est plus de 20 ans d'expérience dans le secteur agro-alimentaire, 10000 audits par an, 300 000 analyses de laboratoire…

Notre histoire

Créée en 2000, à l'initiative du Professeur Georges Daube, Responsable du Service de Microbiologie des denrées alimentaires de la Faculté de Médecine Vétérinaire de l'Université de Liège, Quality Partner s'est au départ concentrée sur les analyses microbiologiques de denrées alimentaires et la recherche via son laboratoire. Très vite, la société développe les activités de son organisme d'inspection et de certification pour réaliser des audits sur base de cahiers de charges publics ou privés.

Preuve de sa volonté de satisfaire chaque jour davantage ses clients et d'élargir les horizons de ses activités, Quality Partner est fière d'être devenue depuis 2018 membre de la famille FoodChainID. FoodChainID est une société dont la maison mère est située aux Etats-Unis spécialisée dans le food et plus spécifiquement dans la certification (GFSI, Non OGM, Durabilité,…) et dans le développement de logiciels aidant les entreprises à gérer les risques au niveau de la chaine alimentaire (fraude, aide à la gestion des recettes,…). FoodChainID c'est à peu près 600 collaborateurs dans une 30aine de pays dans le monde.

Cette intégration permet à Quality Partner d'offrir à sa

clientèle une gamme de services la plus étoffée qui soit et permettant ainsi à tous les intervenants de la chaîne alimentaire de bénéficier d'une combinaison stratégique des contrôles et des services.

Vos garanties

L'ensemble des activités de Quality Partner est mené en respectant les référentiels internationaux pour les travaux d'analyse (ISO 17025), d'inspection (ISO 17020) et de certification de produits (ISO17065) et de systèmes de management (ISO 17021). Toutes nos activités sont accréditées par l'organisme belge d'accréditation, Belac, la garantie d'un service irréprochable. Par ailleurs, nous sommes également agréé par l'Afsca pour la réalisation de validation de systèmes d'autocontrôle.

Intégrité, indépendance et impartialité caractérisent notre société qui s'engage au travers de sa structure, de ses intervenants et de ses outils de vérification à respecter cette exigence en permanence.

Notre métier au quotidien

Quality Partner intervient de la "fourche à la fourchette". Qu'il s'agisse du secteur primaire, de la grande distribution ou de l'Ho.Re.Ca en passant par le secteur de la transformation, notre société est partenaire de nombreuses sociétés de référence.

Si, par son origine, elle s'est concentrée sur les produits d'origine animale, elle a étendu ses compétences à toutes les autres catégories de produits alimentaires (compléments alimentaires, plats préparés, végétaux, produits laitiers, boulangerie,…).

Notre volonté

Le secteur agro-alimentaire est notre passion et notre volonté est de continuer à être aux côtés des acteurs du secteur et faire partie de leur processus d'amélioration continue.

Samya Aweis
Business Development Director
Quality Partner

DE CHOCOLADESTUDIE

Een flyer met de vermelding proefpersonen gezocht voor een chocoladestudie trok de aandacht van de BFSO redactie. Er werd contact opgenomen met doctoraatstudent Anouk Tanghe met de mogelijkheid de bevindingen van de studie te publiceren in dit magazine. Met toestemming van professor Patrick Calders (UGent Faculty of Medicine and Health Sciences, Department of Rehabilitation Sciences) kunt u hierna een samenvatting lezen van het onderzoek. Een opportuniteit!

Contact: anouktanghe@gmail.com of patrick.calders@ugent.be

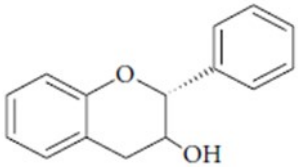
Dr. A. Tanghe

* master in de kinesitherapie en revalidatiewetenschappen, afstudeerrichting inwendige aandoeningen (Universiteit van Gent; juni 2017)
* doctor in health sciences (Universiteit van Gent, België; november 2021)
* doctor in sciences and techniques of physical and sportive activities (Universiteit van Lille, Frankrijk; november 2021)

Acute effects of cocoa flavanols on peripheral vascular reactivity in patients with type 2 diabetes mellitus

90 – 95 % van alle personen met diabetes hebben **type 2 diabetes**, welke gekenmerkt wordt door dysfunctie van de β-cellen en insulineresistentie waardoor deze personen een te hoge bloedsuikerspiegel (hyperglycemie) hebben. Hyperglycemie verhoogt de oxidatieve stress, inflammatie, en activiteit van het orthosympathisch zenuwstelsel en beperkt de biologische beschikbaarheid van stikstofmonoxide (noodzakelijke stof voor goede endotheelfunctie) leidend tot **micro- (nefropathie, neuropathie, retinopathie) en macrovasculaire (cerebrovasculair, cardiovasculaire, en perifere vaataandoeningen) complicaties**. Die complicaties leiden dan weer tot een toename in morbiditeit en mortaliteit, vermindering van de levenskwaliteit en verhoging van de kosten voor de gezondheidszorg. Meer fysieke activiteit en een evenwichtige, gezonde voeding vormen de eerstelijnsbehandeling. De aandacht voor nutraceutica, zoals flavanoïden en meer specifiek flavanolen, is toegenomen vanwege hun veelbelovende vasculaire voordelen.

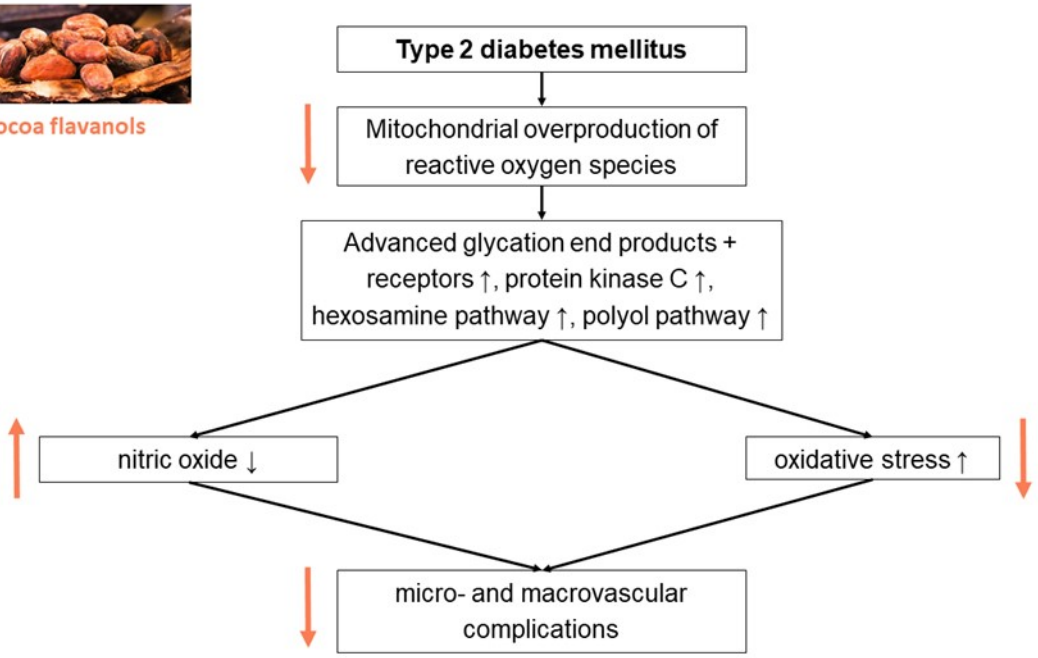
Flavanolen zijn natuurlijke stoffen die aanwezig zijn in verschillende soorten fruit, thee, rode wijn, bonen en zijn voornamelijk te vinden in **cacao**. Flavanolen zouden een gunstige invloed hebben op de menselijke gezondheid. Op basis van epidemiologische, in vitro-, dierlijke en menselijke studies, zouden cacao flavanolen antioxiderende eigenschappen hebben, de endotheelfunctie verbeteren, de bloeddruk verlagen, en ontstekingen verminderen. De werkingsmechanismen van cacao flavanolen zijn tot nu toe nog niet geheel duidelijk, maar een **verhoging van de biologische beschikbaarheid en activiteit van stikstofmonoxide en een antioxiderende werking** zouden een belangrijke rol spelen.



Tot nu toe is onderzoek naar de mogelijke positieve vasculaire effecten van cacao flavanolen bij patiënten met diabetes mellitus beperkt en zijn de resultaten hiervan inconsistent. Echter, kijkend naar de pathofysiologie van vasculaire complicaties bij diabetes en de veronderstelde werkingsmechanismen van cacao flavanolen, zouden cacao flavanolen een vasculaire bescherming kunnen bieden bij personen met type 2 diabetes. Dit brengt ons bij het onderwerp van dit doctoraatsproject, namelijk het onderzoeken of cacao flavanolen effectief een voordelige impact hebben op de vasculaire systemen bij personen met type 2 diabetes. We onderzochten dit in 3 stappen: (1) de evidentie nagaan van vasculaire effecten van cacao flavanolen bij personen met diabetes, (2) een robuust, gestandaardiseerd, duidelijk beschreven onderzoeksprotocol opzetten, en (3) de acute effecten van cacao flavanolen op de perifere vasculaire reactiviteit bij patiënten met type 2 diabetes testen door de uitvoering van het beschreven acuut, gerandomiseerd, dubbel geblindeerd, placebogecontroleerde cross-over onderzoeksprotocol.

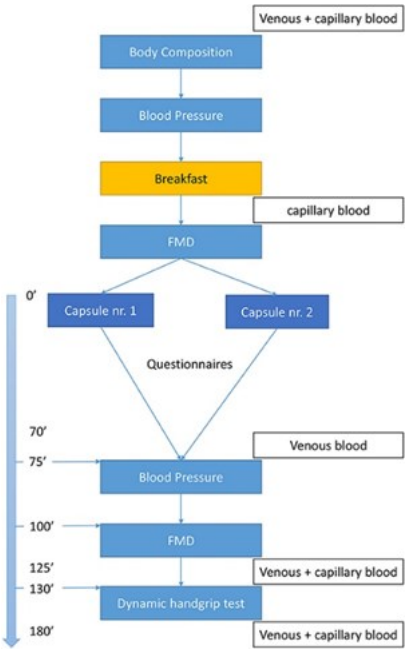
DE CHOCOLADESTUDIE

Cocoa flavanols



Eerst hebben wij een systematische review en meta-analyse [1] gepubliceerd, waarin wij de noodzaak voor meer, robuust, gestandaardiseerd onderzoek onderlijnen vanwege de grote heterogeniteit in toegediende interventies (dosis, duur en frequentie, aard van de interventie), de bestudeerde populaties (leeftijd, geslacht, BMI, medische therapie, stadium van de ziekte), en de meetmethoden. Door het beperkt aantal gepubliceerde artikels, konden wij enkel een meta-analyse uitvoeren naar de halflange tot lange termijneffecten van cacao flavanolen op de bloeddruk bij personen met diabetes mellitus en gemengde populaties met een verhoogd cardiovasculair risico. Op basis van die meta-analyse toonden we een lage evidentie voor een daling van de diastolische bloeddruk aan van, in het beste geval, 1 - 2 mmHg. We vonden geen effecten op de systolische bloeddruk. De effecten van cacao flavanolen op de bloeddruk zouden sterker zijn bij vrouwen, bij hypertensieven, bij jongere volwassenen, als de dosis cacao flavanolen minimaal 90 mg epicatechinen (waarschijnlijk de meest actieve stof van cocoa flavanolen) bevat, en bij inname van één dagelijkse dosis.

Vervolgens werd het onderzoeks-protocol [2] gepubliceerd waarin het acuut, gerandomiseerd, dubbel geblindeerde, placebo-gecontroleerd cross-over onder-zoek grondig werd beschreven en waarbij rekening gehouden werd met de beperkingen in vorige studies. Wij geloven dat de eerste stap naar meer inzicht in de mogelijke effecten van cacao flavanolen bestaat uit acute studies waarbij de proefpersonen een zuiver cacao-extract innemen en waarbij dus mogelijke verstoring door extra vet, suikers, melk of andere stoffen die de effecten van CF zouden kunnen maskeren/tegengaan/versterken zoveel als mogelijk vermeden wordt. Wij hebben de toegediende interventie, de bestudeerde populatie en de gestandaardiseerde meetmetho-den duidelijk beschreven. De dosis cacao flavanolen is gebaseerd op een andere studie die verbeteringen van de endotheelfunctie aantoonde bij proefpersonen met type 2 diabetes na eenmalige inname van cacao flavanolen. Bovendien beschreven we subgroep analyses op basis van geslacht, leeftijd, bloeddruk bij aanvang en gebruik van antihypertensiva, zoals aangegeven in de meta-analyse.



Ook zouden zowel het niveau van lichamelijke activiteit als het glycemisch profiel worden geregistreerd, aangezien beide factoren een invloed kunnen hebben op de vasculaire

systemen. Een groot voordeel en vernieuwing van dit onderzoek is ook dat de effecten op micro- (dynamische handknijptest) en macrovasculaire (een flow-gemedieerde vaatverwijding en meting van bloeddruk) reactiviteit tezamen bestudeerd zouden worden.

Tenslotte, na uitvoering van het onderzoeksprotocol en analyse van de onderzoeksresultaten, dienden we een derde artikel in waarin de acute effecten van cacao flavanolen op de perifere vasculaire reactiviteit bij personen met type 2 diabetes en/of essentiële hypertensie werden onderzocht. Als gevolg van de COVID-pandemie werden de testen voor een aantal maanden stilgelegd en was de rekrutering sterk gehinderd bij heropstart. Daarom konden wij onze verschillende onderzoeksgroepen niet vervolledigen. Vanwege de kleine steekproef en dus om overcorrectie te voorkomen, werden alleen leeftijd, taille-heup verhouding en systolische bloeddruk bij aanvang als covariaten opgenomen, omdat deze variabelen verschilden tussen de groepen. Bovendien werd de mogelijke invloed van het gebruik van antihypertensiva alleen geanalyseerd door het invoegen van een cofactor in de statistische modellen.

Op basis van dit onderzoek konden geen effecten van cacao flavanolen op micro- of macrovasculaire reactiviteit aange -toond worden.

Toch zijn wij ervan overtuigd dat cacao een veelbelovend nutraceuticum is. Maar, wij willen de complexiteit hiervan benadrukken. Cacao bevat naast flavanolen nog **andere vasoactieve bestanddelen**, zoals theobromine en cafeïne, welke een hogere biologische beschikbaarheid hebben dan cacao flavanolen. Tot nu toe richtten de meeste studies zich op de ingenomen dosis van cacao flavanolen en van zijn meest voorkomende monomere vorm, epicatechine. Ook de gepubliceerde gezondheidsclaim van de Europese Autoriteit voor Voedselveiligheid vermeldde alleen minimale hoeveelheden cacao flavanolen per dag om de vasculaire compliantie te behouden. Uit andere studies is echter gebleken dat de vereiste dosissen hoger zijn en dat de minimale dosis van cacao flavanolen voor het induceren van vasculaire voordelen afhankelijk zou zijn van persoonskenmerken, zoals leeftijd, BMI en bloeddruk. Het is ook mogelijk dat de inconsistentie betreffende de minimale dosis van cacao flavanolen niet enkel afhankelijk is van deze kenmerken, maar ook veroorzaakt zou worden door verschillende concentraties van andere vasoactieve cacaobestanddelen. Bovendien toonden studies die pure epicatechines toedienden, dus zonder invloed van andere vasoactieve bestanddelen, inconsistente resultaten. Epicatechines zouden grotere effecten hebben bij **farmacokinetische en farmacologische interacties met andere cacao flavonoïden en bestanddelen**, zoals theobromine. Gezien de hoge biologische beschikbaarheid in plasma van andere vasoactieve cacaobestanddelen, de inconsistente resultaten van studies gericht op cacao flavanolen, en de niet eenduidige conclusies in studies met inname van pure epicatechines, betwijfelen wij of alleen cacao flavanolen verantwoordelijk zijn voor de vasculaire gezondheidseffecten van cacao.

Dus, op basis van dit doctoraal onderzoek konden we niet besluiten of cacao flavanolen wel of geen effect hebben op de vasculair systemen bij personen met type 2 diabetes, maar, op basis van onze algemene discussie zijn wij toch tot belangrijke en interessante bedenkingen gekomen die verder onderzoek vereisen. Wij geloven dat niet alleen cacao flavanolen, maar eerder de combinatie van cacao flavanolen met andere vasoactieve bestanddelen van cacao, zoals theobromine, verantwoordelijk zijn voor de vasculaire gezondheidsvoordelen van cacao. Toekomstig onderzoek zou eerst de zuivere effecten van verschillende vasoactieve bestanddelen van cacao moeten onderzoeken. Nadien zou een gecombineerde inname van die bestanddelen onderzocht moeten worden om synergetische/ antagonistische/ complementaire effecten te analyseren. Belangrijk is dat die proeven in verschillende, goed beschreven populaties gebeuren. Pas na al die onderzoeken zouden conclusies en gezondheidsaanbevelingen geformuleerd kunnen worden.

Dr. A. Tanghe, Prof. dr. P. Calders, Prof. dr. S. Shadid, Prof. dr. E. Heyman, Prof. dr. E. Rietzschel, dr. B. Celie, dr.J. Stautemas

Publicaties:

[1] Tanghe, A., Celie, B., Shadid, S., Rietzschel, E., Op't Roodt, J., Reesink, K. D., ... & Calders, P. (2021). Acute Effects of Cocoa Flavanols on Blood Pressure and Peripheral Vascular Reactivity in Type 2 Diabetes Mellitus and Essential Hypertension: A Protocol for an Acute, Randomized, Double-Blinded, Placebo-Controlled Cross-Over Trial. *Frontiers in cardiovascular medicine*, *8*, 152.

[2] Tanghe, A., Heyman, E., Wyngaert, K. V., Van Ginckel, A., Celie, B., Rietzschel, E., ... & Shadid, S. (2021). Evaluation of blood pressure lowering effects of cocoa flavanols in diabetes mellitus: a systematic review and meta-analysis. *Journal of Functional Foods*, *79*, 104399.

Be sure. testo

Chaque goutte est précieuse.

testo 270 – Garantir la qualité des huiles de friture et réduire les coûts.

- Intuitif – Alarmes claires via un écran éclairé
- Sûr – Design ergonomique pour une manipulation aisée
- Robuste – Lavable sous l'eau courante (IP 65)

www.testo.com

ÉTUDE SUR LE CHOCOLAT

Un prospectus mentionnant des sujets recherchés pour une étude sur le chocolat a attiré l'attention des rédacteurs de BFSO. La doctorante Anouk Tanghe a été contactée avec la possibilité de publier les résultats de l'étude dans ce magazine. Avec la permission du professeur Patrick Calders (UGent Faculty of Medicine and Health Sciences, Department of Rehabilitation Sciences), vous pouvez lire un résumé de l'étude ci-dessous. Une opportunité !

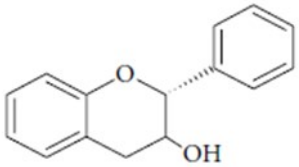
Contact: anouktanghe@gmail.com ou patrick.calders@ugent.be

Dr. A. Tanghe

* master kinésithérapie et réadaptation, option pathologies internes (Université de Gand; juin 2017)
* doctor in health sciences (Université de Gand, Belgique, novembre 2021)
* doctor in sciences and techniques of physical and sportive activities (Université de Lille, France; novembre 2021)

Le diabète de type 2 représente 90 à 95 % de tous les cas de diabète et se caractérise par un dysfonctionnement des cellules β et une résistance à l'insuline qui provoquent l'hyperglycémie. L'hyperglycémie augmente le stress oxydatif, l'inflammation et l'activité orthosympathique et limite la biodisponibilité du monoxyde d'azote, lesquels favorisent **les complications micro- (néphropathie, neuropathie, rétinopathie) et macro-vasculaires (maladies cérébrovas-culaires, cardiovasculaires et des artères périphériques)**. Ces complications sont des facteurs majeurs de morbidité et de mortalité, diminuent la qualité de vie et augmentent la charge économique liée à la santé. L'augmentation de l'activité physique et une alimentation plus équilibrée et saine constituent les soins primaires. Aux vues de leurs propriétés vasculaires prometteuses, l'intérêt pour les nutraceutiques, tels que les flavonoïdes et plus particulièrement les flavanols, s'est accru.

Les flavanols sont des substances naturelles, présentes dans plusieurs fruits, thés, vins rouges, haricots et principalement dans **le cacao**, qui auraient des effets bénéfiques sur la santé humaine. Sur la base d'études épidémiologiques, in vitro, animales et humaines, les flavanols du cacao auraient des propriétés antioxydantes, amélioreraient la fonction endothéliale, abaisseraient la tension artérielle et réduiraient l'inflammation. Les mécanismes d'action des flavanols du cacao ne sont pas encore complètement élucidés, mais on pense que **l'augmentation de la biodisponibilité et de l'activité du monoxyde d'azote et des actions antioxydantes** jouent un rôle clé.

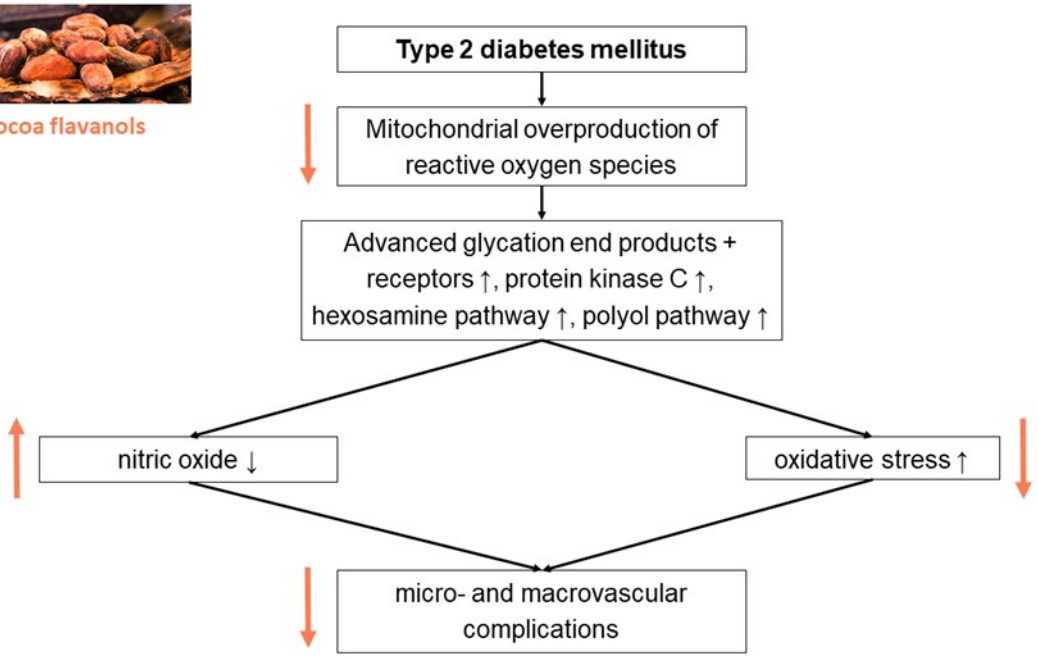


Jusqu'à présent, la recherche concernant les effets vasculaires des flavanols du cacao chez les patients diabétiques est limitée et donne des résultats contradictoires. Cependant, sur la base de la physiopathologie des complications vasculaires diabétiques et des mécanismes d'action suspectés des flavanols du cacao, on pourrait supposer que les flavanols du cacao offrent une protection vasculaire aux personnes avec un diabète de type 2. Dans ce contexte, notre objectif était d'évaluer les bénéfices vasculaires pour les personnes diabétiques de type 2, en articulant le projet en trois étapes (1) examen des preuves des effets bénéfiques vasculaires des flavanols de cacao chez des patients diabétiques dans la littérature, (2) création d'un protocole de recherche robuste, standardisé et clairement décrit (étude randomisée, en double aveugle, contrôlée par placébo), et (3) mise en oeuvre de ce protocole sur les effets d'une prise unique de flavanols de cacao sur la réactivité vasculaire périphérique chez des patients diabétiques de type 2.

Tout d'abord, nous avons publié une revue systématique et une méta-analyse [1], dans lesquelles nous soulignons le besoin de davantage de recherches robustes et standardisées en raison de la grande hétérogénéité des

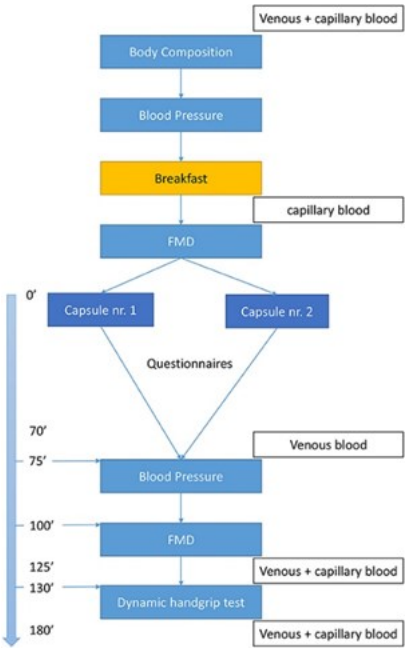
ÉTUDE SUR LE CHOCOLAT

Cocoa flavanols



interventions administrées (dose, durée et fréquence, nature de l'intervention), des populations étudiées (âge, sexe, IMC, thérapie médicale, stade de la maladie) et des méthodes de mesure. A cause du nombre réduit d'articles publiés, nous n'avons pu réaliser qu'une méta-analyse sur les effets à moyen/long-terme des flavanols du cacao sur la tension artérielle chez les patients diabétiques et des populations mixtes (comprenant des diabétiques) avec un risque cardiovasculaire élevé. Cette méta-analyse a mis en évidence des preuves faibles d'une réduction de la tension artérielle diastolique, tout au plus de 1 à 2 mmHg. Aucun effet n'a été détecté sur la tension artérielle systolique. De plus, les effets des flavanols du cacao sur la tension artérielle seraient plus marqués chez les femmes, les hypertendus et les jeunes adultes, à condition que la dose de flavanols comprenne au moins 90 mg d'epicatechine et qu'elle soit consommée en une seule prise par jour.

Ensuite, nous avons écrit et publié le protocole décrivant notre étude croisée [2], randomisée, en double aveugle et contrôlée par placebo, sur les effets d'une prise unique de flavanols du cacao sur la réactivité vasculaire de patients avec un diabète de type 2. Nous y avons décrit en détail notre protocole dans lequel nous prenons en compte les limitations des études précédentes. Nous pensons que les études aigues dans lesquelles les sujets consomment un extrait de cacao pur constituent une première étape pour obtenir des informations sur les effets des flavanols du cacao car des lipides et glucides, du lait ou d'autres substances additionnelles pourraient masquer, contrecarrer ou renforcer les effets des flavanols. Nous avons présenté une description claire de l'intervention administrée, de la population étudiée et des méthodes de mesure standardisées. La dose des flavanols du cacao est basée sur une autre étude qui a rapporté des améliorations de la fonction endothéliale chez des sujets diabétiques de type 2 après une ingestion d'une dose unique de flavanols du cacao. De plus, comme suggéré dans notre méta-analyse, nous avons voulu effectuer des analyses en sous-groupes en fonction du sexe, de l'âge, de la tension artérielle basale et de l'utilisation de médicaments antihypertenseurs. En outre, la mesure des niveaux d'activité physique et du profil glycémique habituels étaient planifiée car ces facteurs peuvent influencer les fonctions vasculaires. Un avantage majeur et une nouveauté de cette étude était l'analyse simultanée de la réactivité micro- (test dynamique de compression de la main) et macrovasculaire (test de dilatation médiée par le flux et évaluation de la tension artérielle).



Enfin, ce protocole a été réalisé et l'analyse et l'interprétation des résultats ont permis d'écrire un

troisième article sur les effets à court terme des flavanols du cacao sur la réactivité vasculaire périphérique chez les patients diabétiques type 2 et/ou présentant une hypertension essentielle (article soumis, sous embargo). A cause de la pandémie de COVID, les expérimentations ont dû être annulées pendant plusieurs mois et par la suite, le recrutement a été considérablement entravé. Par conséquent, nous n'avons pas pu compléter les groupes initialement prévus. En raison du faible effectif et donc pour éviter une sur-correction, seuls l'âge, le rapport des circonférences taille sur hanche et la tension artérielle systolique basale ont été insérés comme covariables, car ces variables différaient entre les groupes. En outre, l'influence potentielle de l'utilisation de médicaments antihypertenseurs a été analysée par l'insertion d'un cofacteur dans les modèles statistiques.

Sur la base de cette recherche, aucun effet des flavanols du cacao n'a été détecté sur la réactivité micro- ou macrovasculaire.

Cependant, nous pensons que le cacao représente un nutraceutique prometteur. Néanmoins, nous tenons à en souligner la complexité. Hormis les flavanols, **le cacao contient d'autres composants vasoactifs**, comme la théobromine et la caféine, dont la biodisponibilité est supérieure à celle des flavanols. Cependant, jusqu'à présent, la plupart des études ne se sont focalisées que sur la teneur en flavanols et les concentrations de sa forme monomère la plus abondante, l'epicatechine. De même, l'allégation de santé publiée par l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments ne mentionne que des quantités minimales quotidiennes des flavanols pour préserver la compliance vasculaire. D'autres études ont montré que les doses requises étaient plus élevées et que les doses minimales de flavanols pour induire des effets bénéfiques vasculaires dépendaient des caractéristiques des personnes, tels que l'âge, l'IMC et la tension artérielle. Il est plausible que l'incohérence concernant la dose minimale ne dépende pas uniquement de ces caractéristiques, mais soit également provoquée par différentes concentrations d'autres composants vasoactifs du cacao. En outre, les études administrant de l'epicatechine pure, donc sans influence d'autres composants vasoactifs, ont rapporté des résultats divergents. Il est suggéré que l'epicatechine exerce des effets plus prononcés grâce aux **interactions pharmacocinétiques et pharmacologiques avec d'autres flavonoïdes et composants du cacao**, tels que la théobromine. Par conséquence, compte tenu (1) de la biodisponibilité élevée dans le plasma d'autres composants vasoactifs du cacao, (2) des résultats incohérents des études axées sur les flavanols et (3) des conclusions divergentes des études sur l'administration d'epicatechine pure, on peut se demander si seuls les flavanols sont responsables des effets sur la santé vasculaire induits par le cacao.

En résumé, sur la base de cette recherche doctorale, aucune conclusion sur les effets des flavanols du cacao sur la santé vasculaire des patients diabétiques de type 2 n'a pu être formulée. Cependant, notre discussion générale souligne des points importants à prendre en considération. Nous pensons que non seulement les flavanols, mais aussi la combinaison des flavanols avec d'autres composants vasoactifs du cacao, comme la théobromine, sont principalement responsables des avantages pour la santé vasculaire. Des recherches futures étudiant successivement les effets des composants vasoactifs purs du cacao, suivies d'essais examinant la prise combinée de ces composants pour analyser leurs effets synergiques/ antagonistes/ complémentaires dans différentes populations bien décrites, sont nécessaires avant de pouvoir formuler des conclusions et des recommandations de santé.

Dr. A. Tanghe, Prof. dr. P. Calders, Prof. dr. S. Shadid, Prof. dr. E. Heyman, Prof. dr. E. Rietzschel, dr. B. Celie, dr. J. Stautemas

Publications:

[1] Tanghe, A., Celie, B., Shadid, S., Rietzschel, E., Op't Roodt, J., Reesink, K. D., ... & Calders, P. (2021). Acute Effects of Cocoa Flavanols on Blood Pressure and Peripheral Vascular Reactivity in Type 2 Diabetes Mellitus and Essential Hypertension: A Protocol for an Acute, Randomized, Double-Blinded, Placebo-Controlled Cross-Over Trial. *Frontiers in cardiovascular medicine*, *8*, 152.

[2] Tanghe, A., Heyman, E., Wyngaert, K. V., Van Ginckel, A., Celie, B., Rietzschel, E., ... & Shadid, S. (2021). Evaluation of blood pressure lowering effects of cocoa flavanols in diabetes mellitus: a systematic review and meta-analysis. *Journal of Functional Foods*, *79*, 104399.

LES JARDINS D'ANTIC

Fuet roquefort
Fuet Oignon

La Boîte à Épices
Muscade
Cannelle
Pimentel Jamaïque
Couscous
Herbes de Provence
Cinq Baies
Poivre Blanc

Bananes
Pruneaux
PONTHIER
Marrons

SAUCISSE SÈCHE
PUR PORC
12€ les 2

Quelles sont les pistes envisagées par la Commission européenne pour rencontrer son objectif 2050 de considérer l'UE comme continent neutre sur le plan climatique ?

Première priorité : maintenir un système alimentaires capable de fournir aux citoyens des denrées alimentaires en suffisance à des prix abordables. En effet, l'UE aujourd'hui voit son système alimentaire menacé par le climat, ses sécheresses et inondations. La guerre déclarée par la Russie a ses voisins ukrainiens et la pandémie Covid ont illustré également ses faiblesses, d'où la nécessité actuelle de développer la **durabilité alimentaire**.

Le citoyen européen est de plus en plus attentif aux questions environnementales se traduisant par un raccourcissement des chaînes d'approvisionnement. La notion de circuit-court en est une belle expression. Le système alimentaire actuel est dépendant des pesticides, des agents antimicrobiens et des engrais favorisant la régression de la biodiversité.

Cet objectif ambitieux de l'UE aura un impact sur sa politique agricole commune. **Réduire les gaz à effet de serre de 50% d'ici 2030** est un objectif sous-jacent de l'UE.

L'UE représente le plus important importateur de denrées alimentaires. De ce fait, elle devra aussi éviter l'exportation des pratiques non durables.

Seconde priorité : tout en luttant contre la récession économique et l'insécurité alimentaire et dans le but de réduire les coûts liés à la santé, l'UE vise à soigner son environnement alimentaire, cad réduire son empreinte environnementale tout en garantissant sa sécurité alimentaire.

La transition de nos systèmes alimentaires vers un système unique européen bénéficiera de l'aide technique et financière d'instruments de l'Union comme le Fond européen agricole pour le développement rural. La première proposition législative de la Commission est attendue pour fin 2023. Ce nouveau cadre législatif portera sur les responsabilités de tous les acteurs du système alimentaire et combinera les notions de **certification** et d'**étiquetage** en matière de durabilité.

Les idées décrites dans la communication de la Commission intitulée « **De la ferme à la table** » du 20 mai 2020 sont les suivantes :

Assurer une production alimentaire durable via :

*des méthodes de production modifiées sur base d'avancées technologiques et numériques en vue de minimiser l'usage des pesticides et engrais ;

*un nouveau modèle d'entreprise favorisant le stockage du carbone dans les sols agricoles en vue de décarboner la filière alimentaire ;

*l'amélioration de la bioéconomie circulaire en développant davantage de produits biofertilisants, de fourrage protéique, de produits biochimiques ;

*l'abaissement de la production de méthane chez les agriculteurs en investissant dans des digesteurs de déchets et résidus agricoles favorisant la production de biogaz ;

*l' installation de panneaux solaires comme priorité d'investissement ;

*le développement de techniques de lutte de substitution à l'usage des pesticides telles que la rotation des cultures et le désherbage mécanique ;

Faciliter la mise sur le marché des pesticides contenant des substances actives biologiques et raccourcira le processus d'autorisation des pesticides par les Etats membres. La présence excessive de nutriments comme l'azote et le phosphore dans l'environnement qui a comme conséquence notamment de réduire la biodiversité dans nos cours d'eau, sera combattue via des techniques de **fertilisation équilibrée** en évitant toute détérioration de la fertilité des sols. Le recyclage des déchets organiques en engrais renouvelables figurera dans les plans stratégiques de la Politique Agricole Commune.

Faciliter également la mise sur le marché **d'additifs innovants** pour une alimentation animale durable en vue de minimiser l'incidence de la production animale sur l'environnement. Elle favorisera la

culture de protéine végétale (soja) sur le sol européen (moyen de lutte contre la déforestation hors Europe) et encouragera les matières premières de substitution comme les insectes, les algues ou déchets de poissons. R

Réviser la législation en matière de bien-être animal en vue de réduire le besoin en médicaments vétérinaires. D'ici 2030, la vente d'antimicrobiens vétérinaires devrait chuter de 50%.

Le plan stratégique des nouvelles orientations de l'UE prévoit également un **étiquetage relatif au bien-être animal**.

La Commission adoptera des règles favorisant à renforcer la vigilances à l'égard des importations de végétaux.

La Commission effectue une étude sur la capacité des nouvelles **techniques génomiques** à améliorer la durabilité tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire.

La Commission facilitera l'enregistrement de nouvelles variétés des semences pour répondre aux pressions du changement climatique.

Un plan d'action de la Commission aura pour but de stimuler les états membres pour accroître l'offre et la demande de produits biologiques.

La PAC prévoyant un revenu décent aux producteurs afin de résister aux crises en tout genre, développera une amélioration en matière de paiements directs en plafonnant **l'aide au revenu** et en orientant mieux les soutiens financiers vers les agriculteurs dans le besoin. Détenir des terres agricoles ne suffira plus pour obtenir des primes de l'UE ; il faudra davantage prouver son ambition écologique pour les garder. La Commission veillera à ce que les états membres contrôlent ces nouveaux critères de distribution des subsides.

Les nouveaux programmes écologiques développent les notions d'agriculture de précision et d'agroforesterie. Ces nouveaux objectifs nécessiteront de la part des états membres de fixer des valeurs cibles (seuils) nationales en tenant compte de leurs spécificités en vue de développer les mesures nécessaires répondant au contenu de ce plan stratégique européen.

Au niveau aquaculture, la Commission multipliera ses efforts pour ramener les stocks halieutiques à des niveaux durables, réduisant les rejets inutiles, luttant contre la fraude et prévoyant un système de traçabilité renforcé. L'obligation d'utiliser des **certificats de capture numérisés** renforcera les mesures visant à empêcher la pêche illégale. Le soutien ciblé à **l'industrie des algues** sera renforcé.

La Commission veillera enfin à clarifier les règles de concurrence via la bonne application de sa directive sur les pratiques déloyales.

Benoît Meurisse
administrateur BFSO

Source: https://ec.europa.eu/clima/eu-action/climate-strategies-targets_fr

DOELSTELLING 2050

Welke wegen zal de Europese Commissie bewandelen om haar doelstelling; de EU als klimaatneutraal continent te beschouwen, voor 2050 te halen?

Eerste prioriteit: een voedselsysteem in stand houden dat de burgers van voldoende voedsel tegen betaalbare prijzen kan voorzien. De EU ziet haar voedselsysteem tegenwoordig zelfs bedreigd worden door het klimaat, de droogte en de overstromingen. De oorlog die Rusland heeft verklaard aan zijn Oekraïense buren en de Covid-19-pandemie hebben ook de zwakke punten ervan geïllustreerd, vandaar de huidige noodzaak om voedselduurzaamheid te ontwikkelen.

De Europese burger heeft steeds meer oog voor milieukwesties, wat resulteert in een verkorting van de toeleveringsketens. Het begrip kortsluiting is hier een goede uitdrukking van. Het huidige voedselsysteem is afhankelijk van pesticiden, antimicrobiële middelen en meststoffen die de achteruitgang van de **biodiversiteit** bevorderen.

De EU is de grootste voedselimporteur. Als gevolg hiervan zal het ook de export van niet-duurzame praktijken moeten vermijden.

Tweede prioriteit: in haar strijd tegen economische recessie en voedselonzekerheid en met het doel de gezondheidsgerelateerde kosten te verminderen, streeft de EU ernaar zorg te dragen voor haar voedselomgeving,

De ideeën die zijn uiteengezet in de mededeling van de Commissie getiteld "**Van boer tot bord**" van 20 mei 2020 zijn als volgt:

Zorgen voor duurzame voedselproductie door:

*aangepaste productiemethoden op basis van technologische en digitale vooruitgang om het gebruik van pesticiden en meststoffen tot een minimum te beperken;

*een nieuw bedrijfsmodel ter bevordering van koolstofopslag in landbouwbodems met het oog op het koolstofarm maken van de voedselketen;

*het verbeteren van de circulaire bio-economie door meer biofertilizer-producten, eiwitvoeder, biochemicaliën te ontwikkelen;

*de vermindering van de methaanproductie door boeren door te investeren in vergisters van afval en landbouwresiduen die de productie van biogas bevorderen;

*het plaatsen van zonnepanelen als investeringsprioriteit;

*de ontwikkeling van alternatieve bestrijdingstechnieken voor het gebruik van pesticiden, zoals vruchtwisseling en mechanisch wieden;

Het op de markt brengen van pesticiden die biologisch werkzame stoffen bevatten, vergemakkelijken en de toelatingsprocedure voor pesticiden door de lidstaten verkorten. De overmatige aanwezigheid van nutriënten zoals stikstof en fosfor in het milieu, die met name leidt tot een vermindering van de biodiversiteit in onze waterlopen, wordt bestreden door middel van evenwichtige bemestings-technieken waarbij elke verslechtering van de bodemvruchtbaarheid wordt vermeden. De recyclage van organisch afval tot hernieuwbare meststoffen zal een plaats krijgen in de strategische plannen van het gemeenschappelijk landbouwbeleid.

Ook het op de markt brengen van innovatieve additieven voor duurzame diervoeders faciliteren om de impact van dierlijke productie op het milieu te minimaliseren. Het bevordert de teelt van plantaardig eiwit (soja) op Europese bodem (een middel om ontbossing buiten Europa tegen te gaan) en stimuleert vervangende grondstoffen zoals insecten, algen of visafval.

De wetgeving inzake dierenwelzijn herzien om de behoefte aan diergenees-middelen te verminderen. **Tegen 2030 zal de verkoop van veterinaire antimicrobiële middelen naar verwachting met 50% dalen.**

Het nieuwe strategische plan van de EU-richtsnoeren voorziet ook in **etikettering van dierenwelzijn.**

De Commissie zal regels aannemen om de waakzaamheid met betrekking tot de invoer van planten te vergroten.

De Commissie voert een studie uit naar het potentieel van **nieuwe genomische technieken** om de duurzaamheid in de voedselvoorzieningsketen te verbeteren.

Het GLB (gemeenschappelijk landbouwbeleid), dat voorziet in een **fatsoenlijk inkomen voor producenten** om alle soorten

crises het hoofd te bieden, zal leiden tot een verbetering op het gebied van rechtstreekse betalingen door de inkomenssteun te beperken en de financiële steun beter te richten op landbouwers in nood. Het bezitten van landbouwgrond zal niet langer voldoende zijn om EU-bonussen te krijgen; het zal nodig zijn om haar ecologische ambitie om ze te behouden verder te bewijzen. De Commissie zal ervoor zorgen dat de lidstaten toezicht houden op deze **nieuwe criteria voor de verdeling van subsidies.**

De nieuwe ecologische programma's ontwikkelen de noties van **precisielandbouw en agroforestry**. Deze nieuwe doelstellingen vereisen dat de lidstaten nationale streefwaarden (drempels) vaststellen, rekening houdend met hun specifieke kenmerken, om de nodige maatregelen te ontwikkelen die beantwoorden aan de inhoud van dit Europees strategisch plan.

Op het niveau van de **aquacultuur** zal de Commissie haar inspanningen opvoeren om de visbestanden weer op een duurzaam niveau te brengen, onnodige teruggooi te verminderen, fraude te bestrijden en te zorgen voor een versterkt traceerbaarheidssysteem. De verplichting om gedigitaliseerde vangstcertificaten te gebruiken, zal de maatregelen ter voorkoming van illegale visserij versterken. De gerichte ondersteuning van de **zeewierindustrie** zal worden vergroot.

Ten slotte zal de Commissie ervoor zorgen dat de mededingingsregels worden verduidelijkt door de correcte toepassing van haar richtlijn inzake oneerlijke praktijken.

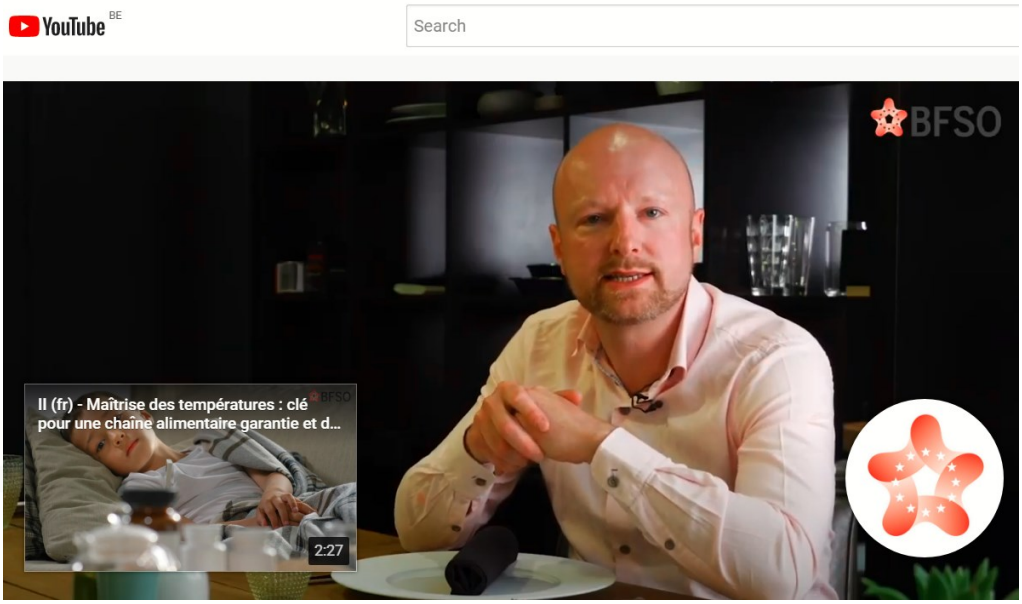
Benoît Meurisse
Bestuurslid BFSO

Bron: https://ec.europa.eu/info/energy-climate-change-environment/overall-targets-and-reporting/2050-targets_nl

BFSO beschikt over haar eigen Youtubekanaal. Volg ons via:

La BFSO à sa propre chaine Youtube. Suivez-nous sur:

https://www.youtube.com/channel/UCsQUCi8WmP5xMzcE49dz4Qw



LE BABA AU COGNAC
MARCHÉ DE LA FLOTTE

LIDMAATSCHAP

Waarom lid worden van BFSO?

Enkele voordelen:

- Op de hoogte blijven van alles wat met veilig voedsel te maken heeft
- Deelname aan gespecialiseerde opleidingen
- Ervaringen uitwisselen met collega's binnen- en buitenland
- Geïnformeerd worden dankzij ons magazine
- Toegang tot het gedeelte "leden" op bfso.be
- …

Lid worden is een meerwaarde, zowel professioneel als privé.

De veiligheid van onze voedselketen laat niemand onverschillig! Het lidgeld voor 2022 bedraagt 20 euro.

Schrijf u in via
http://bfso.be/nl/bfso-lid-worden.php

AFFILIATION

Pourquoi devenir membre de la BFSO?

Quelques avantages:

- Être tenu informé de l'actualité alimentaire
- Participer à des formations spécialisées
- Échanger vos expériences avec des collègues sur le plan national et international
- Être informé grâce au magazine d'information
- Accéder à l'espace membre sur bfso.be
- …

Devenir membre est une plus-value dans votre vie, tant professionnelle que privée.

La sécurité de la chaîne alimentaire ne laisse personne indifférent! La cotisation pour 2022 s'élève à 20 euros.

Inscrivez-vous via
http://bfso.be/fr/devenir-membre-bfso.php

EUROPEAN GREEN DEAL

Publié le 29/03/2022

Adopté en mai 2020, cette nouvelle stratégie européenne visant la réduction de l'empreinte écologique du système agroalimentaire favorisera également une alimentation plus saine. La stratégie développée par la Commission européenne aborde quatre nouvelles idées concernant l'emballage (...)

EN SAVOIR PLUS

AGENDA

20 / 09 / 2022	bezoek labo FAVV in Gentbrugge en labo ECCA
28 / 03 / 2023	congres BFSO & BFSO Legal (Brussel/Bruxelles)
	=> best new food safety practices
	=> ontmoeting met autoriteiten / rencontre avec les autorités

BFSO
BELGIAN **FOOD SAFETY** ORGANISATION

Grafisch ontwerp / graphisme:
Gert Van Kerckhove
Sylvia Palais

Lay-out:
Sylvia Palais

Vertalingen / traductions
Bruno Lagae / Sylvia Palais
Martine Fretin / Benoît Meurisse / Maxime Dehon

Verantwoordelijke uitgever / éditeur responsable
Bruno Lagae

Supported by:

Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire .be
Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

European Working Community for Food Inspection and Consumer Protection (www.ewfc.org)

FSC