

# BFSO

BELGIAN FOOD SAFETY ORGANISATION

## BFSO Magazine 2019

Lente/Printemps



Viermaandelijks tijdschrift  
Magazine quadrimestriel

Jaargang 6  
6<sup>ième</sup> année



# BFSO Magazine

## lente/printemps



Présidente/voorzitster: **Martine Fretin**  
Vicevoorzitter/Vice -Président: **Bruno Lagae**  
Penningmeester-secretaris/trésorier-secrétaires: **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](http://www.bfso.be)  
[info@bfso.be](mailto:info@bfso.be)

ON/UNE 0643.784.149

# INHOUD

|  |    |
|--|----|
| Studiedag "Schadelijk verklaard?"                                  | 5  |
| BFSO @ HORECATEL   | 7  |
| Bezoek + eindejaarsdiner Grimbergen                                | 8  |
| Strategie van plantenbescherming (FOD Volksgezondheid)             | 10 |
| Actualiteit: Newcastle disease                                     | 12 |
| Wist u dat?  | 14 |
| Production of olive oil  | 16 |
| EFSA news: How to give new life to poultry and wine industry waste | 18 |
| EFSA news: Dietary reference values: interactive tool goes live    | 19 |
| BREXTI (FAVV)  | 21 |
| Recept   | 22 |
| Lidmaatschap   | 23 |
| Agenda   | 24 |

# CONTENU

|    |  |
|----|--|
| 4  | Journée d'études "Déclarés nuisibles"                              |
| 6  | BFSO @ HORECATEL   |
| 9  | Visite + dîner de fin d'année Grimbergen                           |
| 11 | Stratégie de protection des végétaux (SPF Santé publique)          |
| 12 | Actualité: Newcastle disease                                       |
| 14 | Le saviez-vous?  |
| 15 | A lire   |
| 16 | Production of olive oil  |
| 18 | EFSA news: How to give new life to poultry and wine industry waste |
| 19 | EFSA news: Dietary reference values: interactive tool goes live    |
| 20 | BREXIT (AFSCA)   |
| 22 | Recette  |
| 23 | Affiliation  |
| 24 | Agenda   |

## WOORD VAN DE REDACTIE

## MOT DE LA RÉDACTION

Brexit or no Brexit ?

Zomeruur of winteruur?

Vrees voor een volgende voedselcrisis of uitzicht op een stabiele voedselveiligheid?

Moet voedselcontrole gebeuren in een overheidssfeer of toch maar door een privé-organisatie?

Ondanks deze hete hangijzers in de actualiteit, blijft BFSO zich verder ontsplooien en om het voortbestaan hiervan te garanderen moet het team uitbreiden.

Bij BFSO staat een goede verstandhouding centraal en iedereen kan met zijn of haar kennis, visies en dynamisme bijdragen aan ons team en onze objectieven.

Wij zoeken een gepassioneerde en nieuwsgierige teamgenoot vanuit het FAVV met ervaring op het terrein en kennis van zowel het Nederlands en het Frans. De kennis van het Engels vormt zeker een meerwaarde en een goed humeur uiteraard eveneens.

Als je zin hebt om andere horizonten te verkennen, met de steun van het Agentschap, aarzel dan niet om ons te vervoege. Onze taken bestaan voornamelijk uit het organiseren van bedrijfsbezoeken, opleidingen, lunchdebatten en talrijke professionele ontmoetingen.

Veel leesgenot met onze lente-editie!

Brexit or no Brexit ?

A l'heure d'été ou à l'heure d'hiver ?

Crise sanitaire à craindre ou perspective de stabilité alimentaire ?

Contrôle alimentaire ; sphère fédérale ou privée ?

A l'heure où beaucoup de questions existentielles bousculent notre actualité, BFSO continue de s'épanouir. Pour pérenniser, l'équipe doit s'étendre.

Nous sommes une équipe où l'entente reste la première priorité. Avec ses attaches et ses visions, chacun apporte son lot d'ingéniosité et de dynamisme au sein de nos engagements que nous tenons à garantir durablement à nos membres.

Nous sommes à la recherche d'un collaborateur passionné et curieux de l'agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire belge. Un expert de terrain capable de parler français, néerlandais et la langue de Shakespeare est une valeur ajoutée pour notre association. La bonne humeur est de rigueur.

Si vous êtes demandeur de vous épanouir autrement, avec le soutien de votre employeur, venez rejoindre notre équipe afin de mettre sur pied des visites d'entreprises, journées de formation, lunch-débat et autres rencontres professionnelles qui feront de vous un élément moteur pour vos collègues.

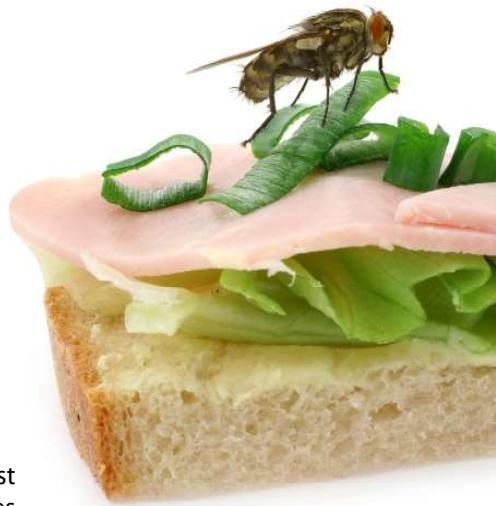
Nous vous souhaitons une agréable lecture au travers de ce magazine de printemps.

# JOURNÉE D'ETUDES - Déclarés nuisibles ? -

24/01/2019



Pachéco - Brussels



Le 24 janvier dernier, BFSO organisait en collaboration avec BEPMA (Belgium Pest Management association), une journée d'études consacrée à la lutte contre les nuisibles. Cette journée considérée comme formation pour les inspecteurs et contrôleurs de l'AFSCA fût un succès. La collaboration avec BEPMA nous a permis d'aborder aussi bien les aspects techniques de la lutte contre les nuisibles que la morphologie de ces indésirables. Les normes d'usage et de commercialisation des rodenticides furent aussi approfondies. De l'avis général, vivement la prochaine journée d'études BFSO.



Organis

## STUDIEDAG – Schadelijk Verklaard? –



Op 24 januari organiseerde BFSO samen met BEPMA (Belgium Pest Management association) een studiedag over de beheersing van schadelijke organismen. Het succes van onze studiedag werd eveneens bevestigd door de erkenning ervan als opleidingsdag voor de controleurs en inspecteurs van het FAVV. De samenwerking met BEPMA heeft ons in staat gesteld om ook de meer technische kant van ongediertebeheersing en -bestrijding aan te kaarten. Er werd ook stilgestaan bij de morfologie van ongedierte en de commercialisatie van rodenticiden. De unaniem positieve feedback bevestigde onze goede samenwerking en we kijken alvast uit naar onze verdere samenwerking.



sed by

## BFSO @ HORECATEL

Cette année, nous avons pu compter sur notre fidèle partenaire Testo pour partager leur stand d'exposition lors du salon Horecatel de Marche-en-Famenne qui s'est déroulé du 10 au 13 mars 2019.

BFSO était en vitrine.

De nouveaux projets de collaboration avec Testo ont été envisagés notamment en matière d'usage et d'étalonnage des appareils de mesure et l'importance du contrôle des méthodes de conservation de denrées alimentaires comme de la chaîne du froid.

D'autres contacts ont été entrepris avec quelques visiteurs curieux par rapport aux formations que BFSO propose en matière de sécurité alimentaire.



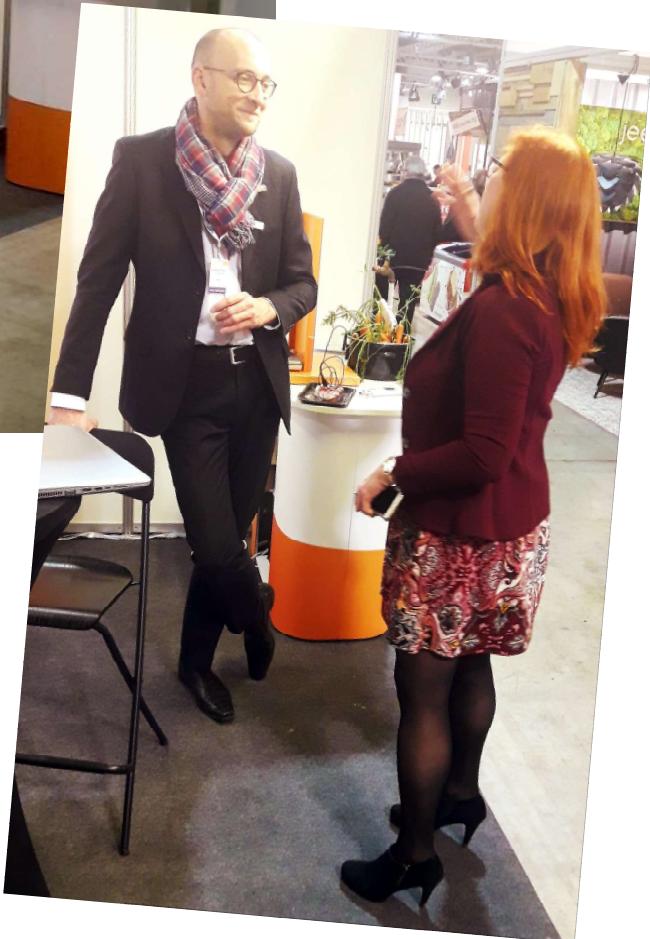
## BFSO @ HORECATEL

We konden dit jaar op onze trouwe partner Testo rekenen om ons een plaatsje te verzekeren op hun stand gedurende Horecatel in Marche-en-Famenne (10 – 13 mei 2019).

BFSO mocht een plaatsje 'in the spotlights' opeisen!

Er werden nieuwe mogelijkheden besproken naar toekomstige projecten over het gebruik en de ijking van meettoestellen en over het belang van een controle op de toegepaste bewaringsmethode van voedingsmiddelen zoals bijvoorbeeld hun opslag gedurende de ganse koude keten.

Er werden ook contacten gelegd met enkele nieuwsgierige bezoekers betreffende de opleidingen die BFSO organiseert.



## Bezoek + eindejaarsdiner Grimbergen

Het was een idee van Bruno Lagae om Grimbergen voor te stellen aan onze leden. Dit leek ons dan ook de perfecte locatie om ons eindejaarsdiner te organiseren in combinatie met enkele leerrijke en fascinerende bezoeken. De magie en de grootsheid van de abdijkerk van Grimbergen en een bezoek aan het abdijbiermuseum konden de sfeer van het grauwe weer niet bederven. De uiterst interessante en professionele uitleg van onze gids gedurende deze bezoeken had niet beter gekund. We sloten de dag af met ons eindejaarsdiner in restaurant Het Fenikshof, waarbij een degustatie van het lokale bier uiteraard niet kon ontbreken.



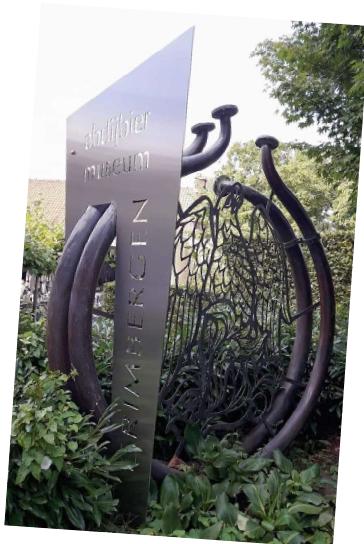
De abdijkerk van Grimbergen is een norbertijnenabdij in de Brabantse circarie. Ze ligt in Grimbergen (provincie Vlaams-Brabant), ongeveer 10 kilometer ten noorden van Brussel. Het is de oudste bewoonde norbertijnenabdij van België. Het embleem van de abdij is de feniks, ontleend aan de Griekse mythologie. Net zoals deze vogel herrijst uit zijn as, is de abdij immers na herhaalde verwoestingen (in 1142, 1579 en 1816) heropgebouwd. Dit wordt ook verwoord door de leuze ardet nec consumitur (zij brandt maar wordt niet verteerd).

De abdij werd tussen 1126 en 1128 hoogstwaarschijnlijk door de H. Norbertus zelf gesticht, op aansporen van de Berthouts, heren van Mechelen en Grimbergen, die hiermee hun invloed wilden verhogen. Aanvankelijk was de abdij ingericht als dubbelklooster.

Nadat het kapittel van Premonstreit in 1137 had beslist dubbelkloosters voortaan te verbieden, liet abt Humbertus in 1140 te Nieuwenrode een priorij voor de zusters oprichten. Tijdens de Grimbergse Oorlogen (1139 - 1159) werd de abdij voor de eerste maal geheel verwoest. In de 15e en 16e eeuw kende de abdij een bloeiperiode die eindigde in 1566, tijdens de Beeldenstorm, toen de abdij werd geplunderd en later ook in brand gestoken (1579). De geestelijken vluchtten naar hun Brusselse refugehuis in de Korte Ridderstraat (thans Kleerkoperstraat), waar ze 40 jaar bleven gevestigd. In 1606 keerden de norbertijnen terug naar Grimbergen en in 1660 werd de bouw van een nieuwe abdijkerk aangevat. In 1700 waren de werken dusdanig gevorderd dat de nieuwe abdijkerk op Kerstmis in dienst kon genomen worden. Er werd nog verder aan de kerk gewerkt, maar in 1725 was het geld voor de bouw helaas op en werd een stopgevel geplaatst. De twee traveeën die nog voorzien waren, zijn er nooit gekomen.

Momenteel telt de abdij een 30-tal kloosterlingen in Grimbergen en Zuid-Afrika. De kanunniken die buiten het klooster leven, zijn pastoor in de omliggende parochies.

Bron : Wikipedia



Grimbergen's bekendste handelsmerk is nog steeds haar abdijbier. In alle uithoeken van België en zelfs vererbuiten is de "Grimbergen" een welgesmaakte drank. Het is dan ook niet verwonderlijk dat onze gemeente een heus abdijbiermuseum heeft. Het bevindt zich tussen de abdij en het Fenikshof en biedt een schat aan informatie over het ontstaan en de evolutie van de "Grimbergen".

Info & bezoek (enkel voor groepen met gids en op afspraak): toerisme@grimbergen.be

bron : <https://www.grimbergen.be/biermuseum.html>



## Visite + dîner de fin d'année Grimbergen



L'idée vient de Bruno Lagae. Faire découvrir Grimbergen à nos membres et organiser notre repas de fin d'année dans un joli décors proche de nos visites. La magnifique et grandiose abbaye Saint-Servais et le musée de la bière. Malheureusement le temps était maussade. Cela ne nous a pas empêché d'être ravis des visites culturelles (merci à notre sympathique guide) ainsi que du bon repas servi au restaurant Het Fenikshof. Il est évident que nous avons dégusté une excellente Grimbergen.



L'abbaye de Grimbergen est une abbaye située au centre de Grimbergen, à une quinzaine de kilomètres au nord de Bruxelles. Elle est fondée en 1128 par le seigneur Gauthier Berthout, qui s'est adressé à Norbert de Xanten, fondateur de l'Ordre des Prémontrés. L'abbaye est d'abord mixte mais la communauté féminine déménagera à Nieuwenrode puis disparaîtra au XIIIe siècle. Les chanoines sont engagés dans le service pastoral des paroisses environnantes, qui seront desservies par eux durant des siècles.



Au cours des XIIIe et XIVe siècles, les abbés de Grimbergen sont conseillers des ducs de Brabant, et jusqu'au XVe siècle, l'abbaye vit dans une relative tranquillité. Par contre, au XVIe siècle, les guerres de religions sont dévastatrices. En 1600, commence une période de restauration débouchant sur le siècle d'or de l'abbaye puis sur une campagne de travaux au XVIIe siècle. Le prestige de l'abbaye est aussi politique, les abbés étant membres de droit des États de Brabant au sein des Pays-Bas espagnols puis autrichiens. L'administration révolutionnaire française sonne le glas de Grimbergen. En 1796, elle est supprimée, les chanoines chassés, les bâtiments vendus et les démolitions suivent. Après le Congrès de Vienne, la politique anti-catholique du roi Guillaume II des Pays-Bas rend difficile toute restauration. Par contre, l'indépendance de la Belgique permettra l'installation d'une nouvelle communauté.



L'abbaye est entrée dans le grand mouvement missionnaire outre-mer caractéristique du XIXe siècle, comme en Afrique du Sud ou au Canada. En 2017, l'abbaye est toujours habitée par une communauté de chanoines prémontrés.

Source : Wikipedia



### Le musée de la bière

Ce musée offre un tas d'informations sur la genèse et l'évolution de la bière d'abbaye de Grimbergen. A part la salle d'exposition, qui présente des objets authentiques et des illustrations originnelles, ce musée décoré avec beaucoup de goût, possède une salle de projection et un espace de dégustation. L'abbaye voisine avec la basilique et la sacristie valent également la peine d'une visite.



Info & visites (uniquement pour groupes avec guide - sur rendez-vous). toerisme@grimbergen.be

Source : <https://www.grimbergen.be/biermuseum.html>

# Strategie van plantenbescherming (FOD Volksgezondheid)

## Strategie van plantenbescherming

Het beleid rond plantenbescherming wordt ook wel het fytosanitair beleid genoemd. Het doel is om onze inheemse gewassen te beschermen tegen de risico's van schadelijke organismen zoals insecten, virussen, bacteriën, schimmels en nematoden (rondwormen) die hier niet van nature voorkomen en grote (economische) schade kunnen toebrengen. Deze zogenaamde quarantaine-organismen moeten zo snel mogelijk worden ingedijkt.

Plantengezondheid is een hoeksteen voor duurzame productie. Plagen en ziekten kunnen onze economische groei en onze competitiviteit ernstig verstoren, bijvoorbeeld omdat het vrij verkeer van planten en plantaardige producten wordt beperkt. Bovendien is plantengezondheid essentieel voor onze voedselveiligheid en -zekerheid. Tot slot verdient onze natuurlijke omgeving, het publiek en privaat groen, bescherming.

In ons land duiken steeds meer nieuwe schadelijke organismen op, vooral door toenemende internationale transporten uit nieuwe handelsgebieden. De klimaatverandering zorgt ervoor dat deze organismen nu kunnen overleven in gebieden waar dat vroeger onmogelijk was. Het spreekt dus voor zich dat plantenbescherming een langertermijnstrategie vereist, die gerecht is op een internationaal beleid.

## Fytosanitair beleid in de praktijk

De wetgeving en het beleid rond plantenbescherming is geharmoniseerd voor de hele Europese Unie. Voor elk quarantaine-organisme, dat schadelijk werd bevonden of nog een risicoanalyse moet onder-

gaan, zijn voorzorgs- en bestrijdingsmaatregelen vastgelegd die de lidstaten kunnen nemen. Zo kunnen zij bijvoorbeeld een specifiek onderzoek naar het voorkomen van een organisme doen, planten vernietigen bij besmetting of een veiligheidszone afbakenen.

In België is DG Dier, Plant en Voeding van de FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu verantwoordelijk voor het vastleggen van de wettelijke basis voor deze maatregelen:

- Informatie over deze quarantaine-organismen in België verzamelen (officiële pest-status) en deze organismen registreren. Het gaat momenteel om ongeveer 250 organismen;
- Opstellen van de fytosanitaire wetgeving
- Bijzondere eisen bepalen voor het verkeer van planten en plantaardige producten als dit nodig blijkt (zowel internationaal als intracommunautair);
- Beschermd gebieden erkennen, waarin bepaalde schadelijke organismen niet inheems voorkomen en plantaardige producten aan strengere eisen moeten voldoen ;
- Het internationaal fytosanitair beleid voorbereiden, coördineren en opvolgen, onder meer door fytosanitaire normering en uitwisseling van informatie (zie verder 'Internationale samenwerkingsverbanden').

Het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) controleert op het terrein of deze wetgeving wordt nageleefd, bijvoorbeeld op strategische invoerpunten en in de Belgische productie en handel.

## Nieuwe Europese reglementering inzake plantengezondheid: meer preventie, meer bewustzijn

Sinds 12 december 2016 is er een gloednieuw kader voor de bescherming van onze planten, gewassen, bossen en onze leefomgeving. Het legt de spelregels vast om schadelijke organismen buiten Europa te houden en uitbraken zo snel mogelijk te bestrijden of in te perken. België en de andere lidstaten werken de regelgeving de komende jaren uit, zodat ze op 14 december 2019 definitief in werking kan treden.

### Doelstellingen van de reglementering inzake plantengezondheid

De reglementering inzake plantengezondheid (EU-verordening 2016/2031) heeft vijf grote assen:

1. Schadelijke of plaagorganismen prioriteren aan de hand van duidelijke criteria. De organismen worden onderverdeeld in nieuwe en herziene lijsten;
2. Het fytocertificaat verplicht maken voor planten en plantaardige producten (fruit, groenten, zaden, ...) in de EU worden ingevoerd, om de insleep van plaagorganismen nog beter te voorkomen;
3. Het verkeer binnen de EU veiligen door het plantenpaspoort te harmoniseren en de verantwoordelijkheden van de bevoegde overheden en de operatoren beter af te bakenen;
4. De bestrijding en inperking van ziekten en plagen moderniseren;
5. De strijd tegen plaagorganismen ondersteunen door onderzoeks- en studieprogramma's te co-financieren, waardeverliezen van de producenten te vergoeden, ...

De nieuwe regels zijn zoveel mogelijk in lijn met de International Plant Protection Convention (IPPC).

# Stratégie de protection des végétaux (SPF Santé publique)

## Stratégie de protection des végétaux

La politique de protection des végétaux est également appelée politique phytosanitaire. Son but est de protéger nos espèces indigènes contre les risques d'organismes nuisibles tels que des insectes, des virus, des bactéries, des moisissures et des nématodes (vers ronds) non présents naturellement dans nos régions et susceptibles de provoquer des dommages (économiques) importants. Ces "organismes de quarantaine" doivent être combattus le plus rapidement possible.

La santé des végétaux est l'une des pierres angulaires d'une production durable. Les parasites et les maladies peuvent sérieusement perturber notre croissance économique et notre compétitivité, par exemple en raison de la limitation de la libre circulation des végétaux et des produits végétaux. En outre, la santé des végétaux est capitale pour la sécurité et la sûreté alimentaires. Enfin, notre milieu naturel, c'est-à-dire les espaces verts publics et privés, mérite d'être protégé.

Toujours plus de nouveaux organismes nuisibles apparaissent dans notre pays, principalement en raison de l'augmentation des transports internationaux depuis de nouvelles zones commerciales. Le changement climatique a pour effet que ces organismes peuvent désormais survivre dans des régions où cela était autrefois impossible. Il est donc évident que la protection des végétaux exige une stratégie à long terme, axée sur une politique internationale.

## Politique phytosanitaire en pratique

La législation et la politique de protection des végétaux sont harmoni-

sées pour l'ensemble de l'Union européenne. Pour chaque organisme de quarantaine, jugé nuisible ou devant encore faire l'objet d'une analyse de risques, des mesures de précaution et de lutte sont définies pouvant être prises par les États membres. Ceux-ci peuvent ainsi, par exemple, réaliser une étude spécifique sur l'apparition d'un organisme, détruire des plantes en cas de contamination ou délimiter un périmètre de sécurité.

En Belgique, la DG Animaux, Végétaux et Alimentation du SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement est responsable de la définition de la base légale pour ces mesures:

- Récolte d'informations sur ces organismes de quarantaine en Belgique (statut phytosanitaire officiel) et enregistrement de ces organismes. Ceci concerne actuellement environ 250 organismes;
- Rédaction de la législation phytosanitaire
- Définition d'exigences particulières pour les échanges de végétaux et de produits végétaux lorsque cela s'avère nécessaire (tant au niveau international qu'intra-communautaire);
- Reconnaissance de zones protégées, où certains organismes nuisibles n'apparaissent pas dans la flore indigène et où les produits végétaux doivent répondre à des exigences plus sévères;
- Préparation, coordination et suivi de la politique phytosanitaire internationale, notamment par la définition de normes phytosanitaires et l'échange d'informations (voir plus loin "Coopération internationale").

L'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA) contrôle sur le terrain le respect

de cette législation, par exemple en certains points d'importation stratégiques et dans les secteurs belges de la production et du commerce.

## Nouvelle réglementation européenne sur la santé des végétaux: prévention accrue, plus grande prise de conscience

Depuis le 12 décembre 2016, un tout nouveau cadre existe pour la protection de nos végétaux, de nos cultures, de nos forêts et de notre environnement. Il fixe les règles du jeu pour maintenir hors d'Europe les organismes nuisibles et pour lutter aussi rapidement que possible contre les épidémies, ou les limiter. La Belgique et les autres états membres élaboreront la réglementation au cours des prochaines années, afin qu'elle puisse entrer définitivement en vigueur le 14 décembre 2019.

### Objectifs de la réglementation sur la santé des végétaux

La réglementation sur la santé des végétaux (Règlement UE 2016/2031) s'articule sur cinq axes majeurs :

1. Prioriser les organismes nuisibles au moyen de critères clairs. Les organismes sont subdivisés en listes nouvelles et revues ;
2. Rendre le phytocertificat obligatoire pour les végétaux et les produits végétaux l'introduction d'organismes nuisibles ;
3. Sécuriser le trafic au sein de l'EU en harmonisant le transport des végétaux et en délimitant mieux les autorités compétentes et les opérateurs ;
4. Moderniser la lutte contre les maladies et les épidémies et les réduire ;
5. Soutenir la lutte contre les organismes nuisibles par le cofinancement des programmes de recherche et d'étude, par l'indemnisation des pertes de valeur des produits...

## Actualité/Actualiteit: Newcastle disease

### **La maladie de Newcastle chez les volailles : le virus a été découvert en Belgique pour la première fois depuis 20 ans.**

Le 27 avril 2018, la maladie de Newcastle a été constatée, pour la première fois depuis 1998, dans notre pays, chez des poules d'ornement d'un éleveur amateur. Les mois suivants, 19 nouveaux foyers ont été découverts : 16 chez des éleveurs amateurs et 3 chez des professionnels. Dans tous les cas, une nouvelle souche virale, déjà connue pour avoir causé des foyers en Asie du Sud-Est, au Moyen-Orient, en Afrique du Nord et dans le Sud-Est de l'Europe, a été identifiée.

3 zones (de respectivement 500 m, 3 km et 10 km autour des foyers) ont été délimitées. Des mesures particulières étaient en vigueur dans ces zones (e.a. euthanasie ou obligation de vaccination, biosécurité accrue et mesures relatives au transport). En cas de foyer dans une exploitation professionnelle, toutes les volailles présentes ont toujours été mises à mort et détruites. Depuis le 5 septembre 2018, toutes les zones ont été supprimées et plus aucun nouveau foyer n'a été constaté.

Le virus est dangereux pour les oiseaux. Est-il aussi dangereux pour l'homme ? Non ! Fort heureusement, il n'y a aucun danger pour la santé publique : l'homme n'est pas sensible à cette maladie. La consommation d'œufs, de viandes de volailles et de produits de volailles ne présente pas le moindre risque.

Pour de plus amples informations au sujet du dernier état d'avancement et des mesures, consultez le site web de l'AFSCA : <http://www.afsca.be/professionnels/productionanimale/santeanimale/newcastle/>.

### **Ziekte van Newcastle bij pluimvee: België stelt voor de eerste keer sinds 20 jaar het virus vast.**

Op 27 april 2018 werd voor de eerste keer sinds 1998 de ziekte van Newcastle vastgesteld in ons land bij sierkippen van een hobbyhouder. De daaropvolgende maanden werden er nog 19 nieuwe uitbraken vastgesteld in ons land, 16 bij hobbyhouders en 3 bij professionelen. In alle gevallen werd een nieuwe virusstam geïdentificeerd, die reeds gekend was van uitbraken in Zuidoost-Azië, in het Midden-Oosten, in Noord-Afrika en Zuidoost-Europa.

3 zones (van respectievelijk 500m, 3km en 10km rond de haarden) werden afgebakend. In deze zones waren specifieke maatregelen van kracht (o.a. euthanasie of vaccinatieverplichting, verhoogde bioveiligheid en maatregelen m.b.t. het transport). Bij een uitbraak op een professioneel bedrijf werd steeds alle aanwezige pluimvee gedood en vernietigd. Sinds 5 september 2018 zijn alle zones opgeheven en zijn er geen nieuwe uitbraken meer vastgesteld.

Het virus is gevaarlijk voor vogels, maar niet voor de mens. Er is gelukkig geen enkel gevaar voor de volksgezondheid: de mens is in niet gevoelig voor deze ziekte. Ook de consumptie van eieren, kippenvlees en kippenproducten vormt geen enkel risico.

Voor meer informatie omtrent de laatste stand van zaken en de maatregelen, kan u terecht op de website van het FAVV: <http://www.favv.be/professionelen/dierlijkeproductie/dierengezondheid/newcastle/>.



Be sure. **testo**



## Voedselkwaliteit waarborgen HACCP-voorschriften naleven

Geen probleem met Testo meetoplossingen.

## Le saviez-vous/Wist u dat?



Dans notre logique d'une approche globale de la sécurité alimentaire, Quality Partner, en collaboration avec FoodChain ID, vous propose maintenant de nombreux services supplémentaires tels que les certifications BRC et IFS Food (en cours d'accréditation).

Ainsi que NOP (= Bio aux US), ProTerra, Non-GMO, VLOG, Guide 038, Guide 010, Guide 001, BIO Suisse, Europe Soya, GlobalGap Grasp, EU Organic, SQF.

Nous élargissons nos activités de certification afin de vous offrir le plus grand panel de services en fonction de vos besoins.

Notre objectif premier est de répondre à VOS attentes!

Plus d'informations sur [www.quality-partner.be](http://www.quality-partner.be)

In onze logica van een globale aanpak voor de voedselveiligheid en de kwaliteit, Quality Partner, in samenwerking met FoodChain ID, biedt u nu veel extra diensten aan zoals de BRC en IFS Food Certificeringen (wachten op accreditatie).

Maar ook NOP (= Bio in de Verenigde Staten), ProTerra, Non-GMO, VLOG, Gids 010, Gids 038, Gids 001, BIO Suisse, Europe Soya, GlobalGap Grasp, EU Organic, SQF.

Wij breiden ons panel van certificeringen uit om een betere service te bieden aan jullie behoeften.

Ons doel is om aan UW verwachtingen te voldoen!

Meer info op [www.quality-partner.be](http://www.quality-partner.be)

## A lire

### Les antibiotiques, c'est la panique !

*Les solutions pour lutter contre la résistance des bactéries...*

Auteur : Etienne Ruppé

Préface de Jacques Acar (édition 2018)

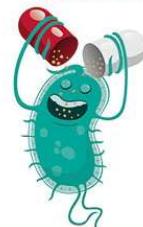
ISBN : 978-2-7592-2753-2

Serions-nous entrés dans une nouvelle ère « post-antibiotiques » dans laquelle les infections bactériennes pourraient tuer de nouveau ? Dans ce livre résolument optimiste, le Dr Étienne Ruppé explique au grand public l'histoire de ces médicaments, la résistance aux antibiotiques et les moyens actuels et futurs pour la combattre.

Préface de Jacques Acar

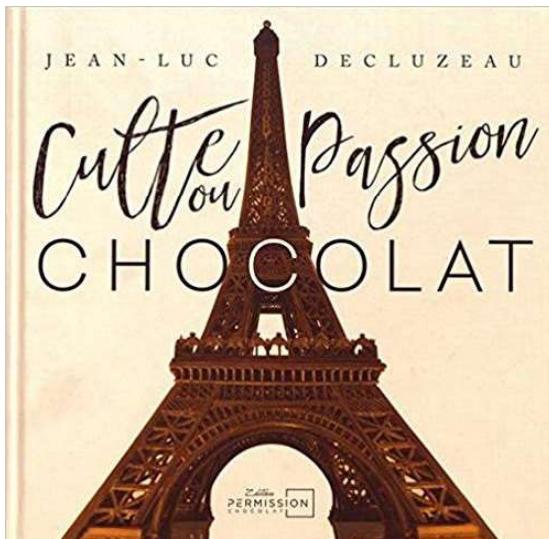
Docteur Etienne Ruppé

### LES ANTIBIOTIQUES C'EST LA PANIQUE !



**Les solutions pour lutter contre la résistance des bactéries...**

Quæ



### Culte ou Passion Chocolat

Auteur: Jean-Luc Decluzeau

Editeur : Permission chocolat (7 septembre 2017)

ISBN-10 : 2955721522

ISBN-13 : 978-2955721520

Retraçant le parcours de Jean-Luc Decluzeau, cet ouvrage nous dévoile de gigantesques sculptures les unes plus belles que les autres. Du Bicentenaire de la Révolution française en 1989 (5 mètres de haut pour 1200 kilos) à la Tour Eiffel en 2016 (3 mètres de haut pour 350 kilos), en passant par le Grand Siècle en 2014 (2,35 mètres de haut pour 500 kilos) et bien d'autres encore, l'auteur nous dévoile ses secrets de fabrication, mais aussi les problèmes rencontrés, des prémisses de la sculpture à son exposition. Jean-Luc Decluzeau nous amène ensuite aux éditions du Salon du Chocolat. C'est ainsi que nous retracons la création de 17 tenues chocolatées portées par des personnalités telles que Elodie Gossuin, Valérie Damidot, Alex Goude, ou encore Jean-Marc Généreux... A travers ces chapitres, il nous donne des tours de main afin de réaliser une pièce d'apparat et une autre de prestige. Dans son dernier chapitre, enfin, il nous dévoile comment réaliser un moulage aux côtés de Pascal Rosier, les recettes principales et quels outils utiliser. C'est un très bel ouvrage de 384 pages, illustré de plus de 1000 photographies que Jean-Luc Decluzeau et la maison d'édition Permission Chocolat propose aussi bien aux amateurs qu'aux professionnels !

## Production of olive oil

www.eufic.org

# OLIVE OIL: how



For more information please visit: [How](#)

## Production of olive oil

# is it produced?



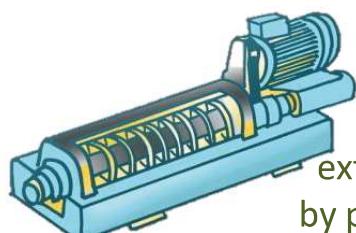
### olives

after picking,  
the stems, leaves, twigs  
are removed

### milling

crushing  
into a paste

heating



### centrifugation

extracting oil from the paste  
by pressure and centrifugation,  
leaving solids and fruit water



### lampante

mechanically extracted  
leftover oil



### refining

removing fruit water, colour,  
odour, undesired compounds

purification using  
physical & chemical methods



### refined olive oil

a blend of  
refined & virgin,  
clear, yellow,  
light flavour

## EFSA news: How to give new life to poultry and wine industry waste

Chicken feathers and solid remains of grapes are being used to develop eco-friendly materials, thanks to two EU-backed initiatives.

Food industry waste management is a critical issue considering the environmental and health hazards involved with production and processing. For example the poultry industry generates a vast amount of feather waste every year most of which ends up in landfill or goes through an energy-intensive process to be converted into low-grade animal feed. According to the European Commission 13.1 million tonnes of poultry meat were produced in the EU in 2014.

The EU-funded KARMA2020 project is looking to transform this waste by-product into innovative green raw materials that could be used in various applications. These include biodegradable food packaging plastics, slow-release fertilisers, flame-retardant coatings and composite materials.

Quoted in a news article project coordinator Sarah Montes said: "Most of the waste is a profitable material. Due to its high keratin content feathers are likely to produce plastics that are stronger and more tear-resistant compared to those using modified starch or plant proteins for example."

During the initial stages of KARMA2020 scientists have focused on the pre-treatment and conditioning processes of feathers so that they are clean and safe to handle. They have also looked at how to turn them into raw material. In a recent newsletter on the project website partners explained that the project is moving forward from laboratory to pilot scale. In the case of hot melt extrusion for example the team applies heat and pressure to melt a polymer in a continuous process in order to achieve mixing and formulations compounding. In the same newsletter project members discussed this procedure: "The process is widely used in the polymer industry to produce plastic products such as bags films tubes etc. and lately in the health care industry to mix active pharmaceutical ingredients with polymeric matrixes."

### Finding uses for food waste

The ongoing KARMA2020 (Industrial Feather Waste Valorisation for Sustainable KeRatin based MAterials.) project was set up to develop new bio-based products for high-impact sectors from poultry feather waste. Its vision to give a second life to food waste is also shared by the WineLeather project, which aims to produce organic leather using grape marc. This vegetal feedstock consists of seeds, stalks and skins of the grapes that are left over after winemaking. It's typically discarded in landfills as agricultural waste. With the WineLeather project, this waste by-product will be used as a renewable raw material.

The company behind this process is Vegea. Its Vegea-Textile technology "offers an alternative and economically sustainable solution to the use of animal or fossil derived materials" as explained on the company website. "The produced material is compatible with all the main industrial applications in the fashion design automotive and transportation fields." The WineLeather (Innovative green leather production from wine industry waste) project hopes to industrialise this production process by 2022 according to CORDIS.

For more information, please see:

KARMA2020 project website: [www.karma2020.eu](http://www.karma2020.eu)  
WineLeather project: [cordis.europa.eu/project/rcn/215862\\_en.html](http://cordis.europa.eu/project/rcn/215862_en.html)

Source: [https://cordis.europa.eu/news/rcn/130179/en?platform=hootsuite&utm\\_campaign=HSCampaign](https://cordis.europa.eu/news/rcn/130179/en?platform=hootsuite&utm_campaign=HSCampaign)



## EFSA news: Dietary reference values: interactive tool goes live

---



EFSA has launched an interactive tool that allows nutritionists and other health professionals to make quick and easy calculations using EFSA's dietary reference values.

The DRV Finder searches by population group or nutrient, allowing users to extract and combine the precise information they need from the 32 opinions on DRVs that EFSA has published in recent years.

The opinions contain DRVs for water, fats, carbohydrates and dietary fibre, protein, energy, as well as 14 vitamins and 13 minerals.

Agnès de Sesmaisons Lecarré, from EFSA's Nutrition Unit, said: "Health professionals and authorities use DRVs to help consumers make healthy food choices. We hope they will find our DRV Finder an invaluable tool in carrying out this essential work."

More info on <https://www.efsa.europa.eu/en/press/news/181129-1>

Tool link: <https://www.efsa.europa.eu/en/interactive-pages/drvs>

## BREXIT (AFSCA)

---

Dossier BREXIT: <http://www.afsca.be/brexit/fr/>

Quelle que soit la nature d'un éventuel accord, des contrôles à l'importation et à l'exportation devront tôt ou tard être réalisés par l'AFSCA, et ce, principalement sur les produits à risques dans le domaine de la santé des végétaux, de la santé animale et de la sécurité alimentaire. On ne sait pas encore clairement quelles seront précisément les implications mais les entreprises qui souhaitent exporter vers le R-U ou importer depuis le R-U doivent être conscientes que l'impact peut être considérable sur les règles en vigueur et sur les contrôles à effectuer.

Importation depuis le Royaume-Uni (R-U): Pendant la période de transition, les procédures et conditions pour l'importation des animaux vivants et produits à risque (dont les plantes) seront celles régissant le commerce intracommunautaire au sein de l'UE.

Exportation vers le Royaume-Uni (R-U): Les procédures et conditions sanitaires actuellement en vigueur pour les échanges commerciaux au sein de l'UE d'animaux vivants et autres produits (dont les végétaux) devraient\* rester identiques jusqu'à fin 2019 (y compris la certification), et ce même en cas de Brexit dur. Le Royaume Uni, par la voix de sa Chef des Services vétérinaires, a confirmé cette information ce 20/03/2019 lors d'une réunion à la Commission européenne.

ATTENTION: les informations disponibles sur le site web de l'AFSCA concernent UNIQUEMENT les conditions sanitaires et phytosanitaires applicables aux importations et exportations. Les exportateurs et importateurs devront également tenir compte de la douane et des autres formalités (SPF Finances, SPF Economie, Agence Wallonne à l'Exportation et aux Investissements Étrangers-AWEX, Vlaamse Gemeenschap).



## BREXIT (FAVV)

---

Dossier BREXIT: <http://www.afsca.be/brexit/nl/>

Ongeacht de aard van een eventueel akkoord zullen sowieso bepaalde in- en uitvoercontroles moeten worden uitgevoerd door het FAVV, en dan vooral op producten met risico's voor de plantengezondheid, dierengezondheid en voedselveiligheid. Het is nog onduidelijk wat de implicaties juist zullen zijn, maar bedrijven die wensen te exporteren naar of te importeren uit het VK moeten zich er van bewust zijn dat er een aanzienlijke impact kan zijn op de geldende regels en uit te voeren controles.

Invoer vanuit het Verenigd Koninkrijk (VK): gedurende de overgangsperiode zijn de procedures en voorwaarden voor levende dieren en risicotproducten (waaronder planten) deze voor het handelsverkeer binnen de EU.

Uitvoer naar het Verenigd Koninkrijk (VK): De procedures en sanitaire voorwaarden voor het handelsverkeer van levende dieren en andere producten (waaronder planten) binnen de Europese Unie zouden tot eind 2019 onveranderd blijven (met inbegrip van de certificering), zelfs bij een harde Brexit. Het Verenigd Koninkrijk heeft dit bij monde van zijn Chief Veterinary Officer bevestigd op 20/03/2019 op een vergadering van de Europese Commissie.

OPGELET: de informatie op de website van het FAVV heeft ENKEL betrekking op de sanitaire en fytosanitaire voorwaarden voor import en export. Exporteurs en importeurs zullen ook rekening moeten houden met douane en andere formaliteiten (FOD Financiën, FOD Economie, Vlaamse Gemeenschap, Waalse Agentschap voor Export en Investeringen).



Dave Simonds  
The Economist

## Gnocchis de pommes de terre sur lit d'endives et Serrano (4p)

### Ingrédients

- 200 g de jambon Serrano
- 2 endives
- 3 branches de sauge fraîche
- 1 éclat d'ail
- 800 g de Gnocchi di patate (espace fraîcheur)
- 3 c. à soupe de beurre
- sel et poivre



### Au préalable

- Coupez les endives en lanières.
- Effeuillez la sauge.

### Préparation

- Faites fondre 1 c. à soupe de beurre dans une poêle et étuvez-y les endives 15 min à feu doux, jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres. Remuez régulièrement, salez et poivrez.
- Entre-temps, faites fondre 2 c. à soupe de beurre dans une autre poêle et faites-y revenir les gnocchis 10 min avec la sauge et l'ail. Salez et poivrez, retirez les feuilles de sauge des gnocchis avant de servir.

### Présentation

- Répartissez les endives sur les assiettes et déposez-y les gnocchis.
- Décorez avec les tranches de Serrano.

## Rabarbercake



### Ingrediënten

- 200 g rabarber (vers of diepvries)
- 1 onbehandelde sinaasappel (bio)
- 250 g ricotta
- 125 g boter (op kamertemperatuur)
- 3 eieren
- 2 eetl. amandelschilfers
- 150 g zelfrijzende bloem
- 150 g suiker
- 2 eetl. bloemsuiker

### Voorbereiding (ontdooitijd + 10 min.)

- Snij verse rabarber in kleine stukken. Laat diepgevroren rabarber volledig ontdooien en dep droog.
- Rasp de sinaasappelschil (niet het wit) tot u 1 eetl. zeste hebt.

### Bereiding (10 min. + 1 u. in de oven + afkoelen)

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Mix de boter met de suiker tot een romige massa. Voeg de ricotta toe.
- Mix er de eieren een voor een onder tot u een glad mengsel hebt.
- Zeef de bloem boven het deeg en roer alles goed onder elkaar, meng er de rabarber en de sinaasappelzeste onder.
- Bekleed een rechthoekige cakevorm met bakpapier en giet er het deeg in. Maak met een mes in de lengte een inkeping in het midden van de cake. Bestrooi de cake met de amandelschilfers.
- Zet de cake 1 u. in de voorverwarmde oven. De cake is klaar als u er een mes in steekt en het er droog uitkomt.
- Haal de cake uit de oven en laat 10 min. afkoelen. Haal uit de vorm en laat verder afkoelen op een rooster. Bestrooi met de bloemsuiker. Deze cake is nog lekkerder met frambozen. Giet het deeg in de cakevorm en duw er bovenaan enkele frambozen in. Bestrooi daarna met de amandelschilfers.

Source/bron: Colruyt

## 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 2019 s'élève à 20 euros.

Inscrivez-vous via

<http://bfso.be/fr/devenir-membre-bfso.php>

## 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 2019 bedraagt 20 euro.

Schrijf u in via

<http://bfso.be/nl/bfso-lid-worden.php>



Rechercher...



[LOGIN](#) [DEVENIR MEMBRE](#)

FR NL EN DE



# AGENDA

16/05/2019

Bezoek aan het Africamuseum & labo FAVV + algemene vergadering (Tervuren)  
Visite du musée Africa & labo AFSCA + assemblée générale (Tervuren)

Eind/Fin 2019

Eindjaarsdiner (Spa)  
Dîner de fin d'année (Spa)

In voorbereiding/En organisation

Bezoek aan een GIP  
Visite d'un PIF

Bezoek aan Ferme Demoité (Lizin)  
Visite de la Ferme Demoité (Lizin)

Nieuwe studiedag  
Nouvelle journée d'étude



Grafisch ontwerp / graphisme

**Gert Van Kerckhove**

**Sylvia Palais**

Lay-out

**Sylvia Palais**

Vertalingen / traductions

**Benoît Meurisse**

**Sylvia Palais**

Verantwoordelijke uitgever / éditeur responsable

**Martine Fretin**

Supported by



Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

.be

