

COMMUNIQUÉ DE PRESSE DU COMITÉ SCIENTIFIQUE INSTITUÉ AUPRÈS DE L'AFSCA

Les défis d'une chaîne alimentaire plus durable :
comment garantir la sécurité alimentaire ?

24/01/2020

Une chaîne alimentaire plus durable englobe divers aspects, allant d'une production respectueuse de l'environnement à l'offre d'un produit nutritif et sain, en passant par le commerce équitable et local et l'évitement du gaspillage alimentaire. Dans la pratique, il s'avère parfois difficile de tendre vers une plus grande durabilité tout en garantissant la sécurité alimentaire et en respectant les normes juridiques. Néanmoins, cela ne doit pas faire obstacle aux nouvelles initiatives, pour autant qu'une attention suffisante soit accordée aux risques éventuels. Le Comité scientifique institué auprès de l'AFSCA attache une grande importance à ce thème, aussi bien lors de ses conférences annuelles que dans certains de ses avis.

Dans une chaîne alimentaire qui tend à devenir plus durable, la sécurité alimentaire reste une préoccupation fondamentale. Le Comité scientifique s'est déjà penché, à plusieurs reprises, sur les risques potentiels des (nouvelles) habitudes alimentaires accompagnant un mode de vie plus durable. Les différents défis et les solutions possibles pour garantir la sécurité alimentaire dans une chaîne alimentaire plus durable ont été le thème principal des conférences du Comité scientifique : « [Sécurité alimentaire au sein d'une chaîne alimentaire durable](#) » en 2016 et « [Changement des habitudes alimentaires : quid de la sécurité alimentaire](#) » en 2019.

Dans ses avis, le Comité scientifique a exprimé à plusieurs reprises son opinion scientifique sur plusieurs nouvelles tendances dans le contexte d'une chaîne alimentaire plus durable, comme le remplacement de la viande par des sources de protéines alternatives (par exemple, par des insectes comestibles), la consommation de produits peu transformés (par exemple, les produits laitiers à base de lait cru) ou la fabrication de produits plus sains grâce à une adaptation de leur recette (par exemple, la réduction de la teneur en sel).

Un autre aspect important dans une chaîne alimentaire durable est l'évitement du gaspillage alimentaire et la valorisation des excédents alimentaires. En ce sens, le Comité scientifique s'est exprimé sur la possibilité de congeler des denrées périssables à la date limite de consommation afin de permettre aux banques alimentaires et aux associations caritatives de fonctionner de manière plus souple.

Le Comité scientifique a également évalué les risques potentiels pour la sécurité alimentaire de diverses initiatives durables visant à revaloriser les flux résiduels de l'industrie agroalimentaire comme aliments pour animaux ou à utiliser de soi-disant 'l'eau propre' dans le processus de production de différentes denrées alimentaires.

Ces exemples illustrent l'intérêt et la nécessité de l'évaluation scientifique des risques lors de l'introduction de nouvelles initiatives durables dans la chaîne alimentaire. Ces avis soutiennent à la fois l'AFSCA et les opérateurs et informent le consommateur. À l'avenir, le Comité scientifique désire continuer à contribuer à l'évaluation des risques liés aux nouvelles tendances sociétales dans la chaîne alimentaire.

A propos du Comité scientifique institué auprès de l'AFSCA

Le Comité scientifique est un organe consultatif instauré auprès de l'AFSCA qui fournit des avis scientifiques indépendants sur l'évaluation et la gestion des risques dans la chaîne alimentaire et ce à la demande de l'Administrateur délégué de l'AFSCA, du Ministre ou de sa propre initiative. Ces avis jouent un rôle important dans les processus décisionnels et sont publiés sur le site web du Comité scientifique (<http://www.favv-afsc.fgov.be/comitescientifique/avis/>).

- Personne de contact pour la presse néerlandophone : Dr. Lic. Lieve Herman (Vice-Présidente du Comité scientifique), 0499/86.50.24
- Personne de contact pour la presse francophone : Prof. Dr. Etienne Thiry (Président du Comité scientifique), 0473/67.54.85

Liste des avis pertinents du Comité scientifique

- [Avis 17-2019](#) : Evaluation d'une demande d'exemption d'utilisation d'eau potable dans le cadre de la production d'un additif alimentaire
- [Avis 12-2019](#) : Évaluation des risques en cas de prolongation de 2 mois de la période de conservation de denrées alimentaires préemballées congelées à la date limite de consommation
- [Avis 11-2019](#) : Potentiel de croissance de *Listeria monocytogenes* dans le beurre de ferme au lait cru
- [Avis 14-2018](#) : Evaluation d'une demande d'exemption d'utilisation d'eau potable dans le cadre de la production de gélatine
- [Avis 11-2018](#) : Évaluation de la demande d'exemption en vue de l'utilisation d'eau non potable pour la production de malt
- [Avis 09-2016](#) : Croissance de *Listeria monocytogenes* dans le beurre fermier à base de lait cru
- [Avis 23-2015](#) : Méthodologie pour la vérification et la validation de paramètres alternatifs pour le traitement thermique de boues de centrifugeuses et de séparateurs issues de la transformation du lait
- [Avis 20-2015](#) : Evaluation d'une demande d'exemption à l'obligation légale d'utilisation d'eau potable pour la production d'un additif alimentaire
- [Avis 05-2015](#) : Évaluation des risques de la congélation de denrées alimentaires préemballées à la date limite de consommation
- [Avis 02-2015](#) : Evaluation des risques microbiologiques de la consommation des produits laitiers à base de lait cru



Comité scientifique institué auprès de l'AFSCA

- [Avis commun SciCom 14-2014 et CSS 9160](#) : Sécurité alimentaire des insectes destinés à la consommation humaine
- [Avis 04-2014](#) : Evaluation d'une demande d'exemption d'utilisation d'eau potable pour la production d'un ingrédient alimentaire
- [Avis 11-2013](#) : Evaluation des risques et bénéfices de la consommation du lait cru d'espèces animales autres que les vaches
- [Avis conjoint SciCom 05-2012 et CSS 8663](#) : Reformulation des denrées alimentaires – réduction du sel
- [Avis 15-2011](#) : Evaluation des risques et bénéfices de la consommation de lait cru de bovins, et de l'effet du traitement thermique du lait cru sur ces risques et bénéfices