

UNE ÉTIQUETTE FACILE À DÉCODER



CRIOC

Centre de Recherche et d'Information
des Organisations de Consommateurs



Edition 2004

Réalisé avec le soutien de la Fondation Roi Baudouin



Pour ne pas acheter sa nourriture à l'aveuglette, le consommateur a grand besoin d'informations. L'étiquette des aliments préemballés est là pour lui en apporter. Tant les législateurs européens que belges (Service Public Fédéral (SPF) Economie - DG Potentiel Economique et SPF Santé publique Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement - DG Animaux, Végétaux et Alimentation) précisent quelles données doivent s'y retrouver, et sous quelles formes. L'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire, chargée par le politique du contrôle de la chaîne alimentaire, et Le Service Public Fédéral Economie, Direction Générale du Contrôle et de la Médiation veillent à l'application de ces règles.

A vrai dire, l'étiquette est souvent la seule source d'informations disponible. Pourtant, sa lecture n'est pas toujours des plus aisées: quand ce n'est pas d'une loupe dont le consommateur a besoin pour la déchiffrer, c'est d'un dictionnaire... Une personne sur trois reconnaît en effet avoir des problèmes à comprendre l'étiquetage. D'où ce livret. Il est réalisé dans le cadre d'un projet réunissant toute la chaîne alimentaire, de la fourche à la fourchette, avec le soutien de la Fondation Roi Baudouin. Il a pour objectif de vous présenter brièvement ce qu'on peut apprendre d'une étiquette, afin que vous puissiez vous faire une idée plus précise de ce que vous mangez.

Valeur nutritive moyenne par 100g

Energie: 270 kJ/100g

Eiwit / Protéïnes:

Koolhydraten / Glucides:

Suikers / Sucres:



Qui ne s'est jamais trouvé perplexe devant une étiquette? Ce livret tente d'apporter des réponses aux questions auxquelles sont le plus souvent confrontées les organisations de consommateurs.

Vous désirez en savoir plus sur un sujet déterminé? Différentes instances sont disposées à vous aider. Vous trouverez leurs coordonnées sur le site web de la campagne: <http://www.securitealimentaire.org>.

A la fin de ce livret, vous trouverez également les références de quelques associations et services susceptibles de recueillir vos questions et/ou vos plaintes. Toutes vos réactions sont les bienvenues.

TABLE DES MATIÈRES

Que trouve-t-on sur une étiquette ?	p. 4
Tous les ingrédients sont sur l'étiquette	p. 7
Que signifient les E + numéro?	p. 9
Pour ou contre les additifs? Les avis sont partagés...	p. 10
Quelle date sur l'étiquette?	p. 12
Des codes secrets sur l'étiquette ?	p. 14
Allégations, labels... et autres logos	p. 16
Qui se porte garant de l'étiquetage ?	p. 18
Encore des questions? Ils sont là pour vous aider...	p. 20



QUE TROUVE-T-ON SUR UNE ÉTIQUETTE ?



L'étiquette doit apporter un certain nombre d'éléments d'information indispensables. C'est la loi. Lire avant d'acheter est donc toujours une excellente idée.

Tout, hélas, n'est pas aussi clair ou facile à retrouver sur l'étiquette.

Sur les produits non préemballés, on ne trouve généralement pas d'étiquette du tout. Pourtant, d'une manière ou d'une autre, le consommateur doit savoir ce qu'il reçoit - et en quelle quantité - en échange de son argent.



L'étiquette doit obligatoirement reprendre les mentions suivantes :

1. La dénomination du produit

Un pain, c'est facilement identifiable, non? Pourtant il en existe des dizaines de sortes sur le marché, d'où l'intérêt d'en préciser la nature. **Dans certains cas précis, c'est la loi qui détermine la dénomination d'un produit.** Mais elle ne connaît que: 'pain' ou 'pain spécial'. **Quand il n'y a pas de dénomination de vente légale, ou si l'intitulé n'est pas suffisamment clair, une description de laquelle on peut déduire la vraie nature du produit doit compléter la dénomination.** Par exemple: 'pain aux noix'.

2. La composition

La liste des ingrédients doit être donnée par ordre décroissant de poids (voir page 7-8).

3. La date de durabilité minimale

La date doit toujours être clairement indiquée sur une étiquette. Cette date vous indique jusqu'à quand le produit peut être consommé... pour autant qu'il ait été conservé et traité de manière adéquate (voir pages 12-13). Au besoin, cette date devra donc être accompagnée de consignes de conservation et de consommation.

Tenminste houdbaar tot einde:
A consumer de préférence avant fin:
Lot:
L1998275A
07 2005

La mention 'emballé sous atmosphère protectrice' signifie que, pour allonger la durée de conservation de ce produit, on a substitué dans l'emballage l'air ambiant par un autre gaz. Il est souvent indiqué d'ouvrir l'emballage 30 minutes avant l'emploi en raison de l'influence possible du procédé sur le goût.



Pour les produits surgelés, outre les conditions de conservation, la loi impose que l'on précise qu'il ne faut jamais recongeler un produit dégelé.

4. Le nom du fabricant

A qui poser vos questions? Les produits préemballés doivent mentionner le nom et l'adresse du responsable. Qu'il s'agisse du fabricant, de l'emballer ou du distributeur...

5. Le contenu

La quantité nette, c'est évidemment la quantité vendue... emballage non compris.

Le **e** stylisé accompagnant la quantité annoncée informe le consommateur que celle-ci peut varier légèrement. "**e** 1 L" signifie donc que le récipient contient en moyenne un litre. De légers écarts sont acceptés, dans des limites prévues par la législation européenne.

6. Le numéro de lot

La mention du lot dont provient le produit est obligatoire, à moins qu'il ne s'agisse d'un produit dont la date de durabilité est exprimée au moins en jour et en mois. Cette date sert alors de code d'identification. Cette mention peut s'avérer indispensable en cas d'incident.

Le prix par contre, bien que très important, ne doit pas être indiqué sur l'étiquette. La loi se contente de préciser qu'il doit être mentionné à proximité immédiate.

Clarté et lisibilité

Les étiquettes sont souvent difficiles à déchiffrer, et les lettres minuscules sur un fond multicolore n'incitent pas à la lecture... aux dires des consommateurs, qui s'en plaignent régulièrement. Quoi qu'il en soit, les données qui sont reprises sur l'étiquette doivent l'être dans la langue de la région où le produit est mis en vente.

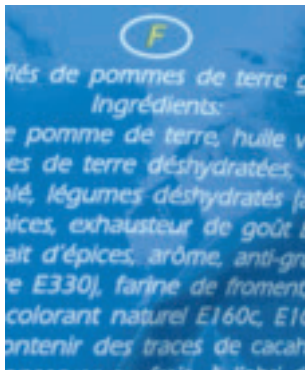


TOUS LES INGRÉDIENTS SONT SUR L'ÉTIQUETTE

Le producteur doit détailler la liste des ingrédients utilisés et les mentionner par ordre décroissant de poids. Ce qui veut dire concrètement que s'il est indiqué sur votre boîte de sauce aigre-douce "oignons, poivrons, carottes, céleri, tomate, pousses de bambou, aromates...", vous mangerez à coup sûr plus d'oignons que de pousses de bambou. La liste se termine souvent par une énumération de codes "E + nombre" ou de leur dénomination précédée du nom de leur catégorie. Ils font référence à des additifs (voir pages 9-11).

Dans certains cas, la **quantité des ingrédients** utilisés dans un produit doit être indiquée, exprimée en pourcents. Ainsi, c'est le cas lorsque l'ingrédient est repris dans la dénomination de vente. Ainsi le pourcentage de fraises pour la confiture aux fraises, le pourcentage de beurre pour des biscuits pur beurre...

A partir de novembre 2005, une nouvelle réglementation oblige l'indication des principaux **allergènes** (lait de vache, fruits, arachides, soja, œufs, crustacés, noix, poisson, les céréales contenant du gluten, ...). Il doit être clairement mentionné sur l'étiquette si la denrée alimentaire ou un des ingrédients peut provoquer une réaction d'allergie.





On trouve parfois sur l'étiquette la mention "**contient des organismes génétiquement modifiés + le nom de l'organisme**". Cette information est obligatoire si les produits sont constitués en partie ou dans leur totalité d'OGM ou s'ils sont produits avec des OGM. Cette information fait référence au mode de production de certains ingrédients. Actuellement, les modifications génétiques autorisées portent surtout sur des plants de soja, de maïs, ou de colza et visent à faciliter la production (désherbage, lutte contre les insectes). Cette mention doit figurer dans la liste directement après l'ingrédient (entre parenthèses) ou en bas de la liste (à l'aide d'un renvoi) des ingrédients pour tout ingrédient qui contient des OGM ou des dérivés d'OGM.

L'étiquetage nutritionnel

Le consommateur d'aujourd'hui mange de plus en plus en pensant à sa santé. Sur nombre de produits, on trouve l'indi-

cation de la **valeur nutritionnelle de l'aliment**, autrement dit une énumération des quantités d'énergie et de nutriments (protides, lipides et glucides) apportées par l'aliment.

Cette indication de la valeur nutritionnelle est facultative. Ces valeurs doivent cependant être précisées si le fabricant met en avant une allégation relative à une valeur nutritionnelle particulière. Ecrire en grandes lettres bleues "pauvre en graisses" ne suffit donc pas: il faut alors étayer avec des chiffres.

La mention de ces valeurs par quantité de 100g (ou 100 ml) de produit (ou éventuellement par portion) a pour but de favoriser la comparaison entre les produits.

Quand la teneur en vitamines ou minéraux est annoncée, l'étiquetage doit également faire mention à côté de celle-ci de l'apport journalier recommandé (AJR), autrement dit: la quantité de ces vitamines et minéraux dont l'organisme a besoin chaque jour.



QUE SIGNIFIENT LES E + NUMÉRO?

Enormément d'aliments contiennent de petits "ajouts": conservateurs, antioxydants, etc. Aussi appelés "additifs", ces substances ajoutées sont mieux connues par leur numéro E. L'usage de ces additifs est strictement réglementé: le législateur européen a établi la liste des additifs autorisés. Il précise également dans quels aliments - et en quelle quantité - leur présence est acceptée. Cette liste est revue régulièrement.

Les additifs ont une fonction précise dans la préparation des aliments et dans la qualité des produits alimentaires vendus (voir tableau). Ce rôle doit également être indiqué sur l'étiquette. Nombre d'additifs peuvent avoir plusieurs fonctions. C'est pourquoi, sur l'étiquette on doit avoir d'abord la mention de catégorie suivie de l'indication de l'additif sous forme de code E ou de sa dénomination spécifique.

Un additif reçoit un code E après examen, au niveau européen, de son utilité et de sa sûreté. L'additif est autorisé s'il ne présente aucun risque pour la santé humaine, si le producteur peut démontrer la nécessité technologique suffisante et si l'usage de cet additif n'induit pas le consommateur en erreur. Exemple: E 330 pour l'acide citrique, substance naturelle contenue dans les agrumes. Il est utilisé comme antioxydant.





POUR OU CONTRE LES ADDITIFS? LES AVIS SONT PARTAGÉS...

Les partisans soulignent les avantages. Certains additifs jouent par exemple un rôle important dans la prévention d'intoxications alimentaires. Les agents de conservation, en freinant la croissance des micro-organismes, permettent ainsi d'allonger la durée de vie des aliments.

Les adversaires des additifs, parmi lesquels pas mal de consommateurs inquiets, mettent en doute leur utilité, voire leur innocuité. Les organisations de consommateurs s'opposent notamment à l'emploi d'additifs à des fins purement esthétiques (en particulier, les colorants). Pour d'autres substances, c'est un éventuel effet négatif sur la santé qui pose problème : certains additifs peuvent provoquer des réactions allergiques, voire d'autres symptômes pathologiques chez des consommateurs

particulièrement sensibles.

Hormis un certain nombre de personnes dans des conditions particulières, les additifs, utilisés dans les conditions prévues par la législation, ne posent pas de problèmes pour la sécurité des consommateurs. La protection des personnes souffrant d'allergies peut se faire via l'étiquetage. **Bien lire l'étiquette et faire un choix en connaissance de cause n'est pas un luxe.**

La loi n'assimile pas les **arômes** à des additifs. Ils sont donc signalés indépendamment sur l'étiquette.



FAMILLE

USAGE

Colorants	• colorer les aliments
Edulcorants	• donner un goût sucré, mais sans valeur énergétique ou inférieure au sucre
Conservateurs	• allonger la durée de conservation en diminuant l'action des micro-organismes
Antioxydants	• protéger de l'altération par l'oxygène de l'air
Emulsifiants	• lier des liquides non mélangeables, comme l'eau et l'huile (émulsion)
Géifiants - Epaississants	• épaissir ou donner une consistance veloutée
Stabilisants	• empêcher la séparation ou le dépôt de substances
Exhausteurs de goût	• renforcer un goût existant
Acidifiants	• augmenter l'acidité, soit pour modifier le goût, soit pour améliorer la conservation
Correcteurs d'acidité	• réguler l'acidité d'aliments sur lesquels d'autres substances pourraient agir
Antiagglomérants	• empêcher les aliments de former des grumeaux ou de s'agglutiner entre eux
Humectants	• favoriser la dissolution d'une poudre
Antimoussants	• prévenir la formation de mousse lors de la préparation
Agents moussant	• faciliter la dispersion homogène de molécules gazeuses dans un aliment
Agents d'enrobage	• donner un aspect brillant ou constituer une couche protectrice
Sels de fonte	• répartir de manière homogène les matières grasses et les autres composants du fromage à tartiner
Poudres à lever	• faire monter la pâte sans levure
Agents de traitement de la farine	• homogénéiser la texture du pain
Amidons modifiés	• amidons alimentaires traités chimiquement
Agents de charge	• augmenter le volume de l'aliment sans augmenter sa valeur énergétique
Gaz propulseurs	• propulser l'aliment hors de son emballage (dans emballage sous pression: bombe)
Gaz d'emballage	• gaz autres que l'air qui sont ajoutés dans l'emballage pour améliorer la conservation (emballage sous atmosphère modifiée)



QUELLE DATE SUR L'ÉTIQUETTE?

Date de conservation, date de péremption, date de durabilité minimale... Toutes ces mentions font référence à la date qui, sur l'étiquette, précise dans quelles limites de temps la qualité d'un produit est garantie... moyennant un mode de conservation adéquat.

En réalité, on trouve deux sortes de dates, l'une plus stricte que l'autre :

- Sur les **denrées alimentaires très périssables** (voir aussi cadre), on trouve une **date limite de consommation** avec la mention "A consommer jusqu'au...". Cette date est donnée en jour, mois et éventuellement année. Si nécessaire, des conseils de conservation doivent aussi être mentionnés, par exemple "conserver à max. 4°C".
- Sur des denrées qui se conservent plus longtemps, vous trouverez une **date de durabilité minimale**. Cette date peut être donnée de trois façons:
 - › soit "**à consommer de préférence avant**" avec l'indication du jour et du mois pour les produits qui se conservent maximum 3 mois;
 - › soit "**à consommer de préférence avant fin**" avec seulement mention du mois et de l'année pour des produits qui se conservent entre 3 et maximum 18 mois.
 - › soit "**à consommer de préférence avant fin**" avec seulement mention et de l'année pour des produits qui se conservent plus de 18 mois.



Veillez toujours à conserver les produits en vous référant aux conseils donnés sur l'emballage.

Les bactéries pathogènes apprécient la chaleur. A des températures comprises entre 30 et 40°C, elles se multiplient rapidement. Il faut alors moins d'un jour pour qu'une bactérie donne naissance à une colonie de plusieurs millions! Faut-il vous préciser que si vous consommez des aliments contaminés de la sorte, vous risquez fort d'en être malade?

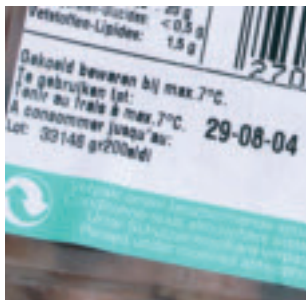
En conservant vos aliments au frais, vous empêchez une telle prolifération. Même si les bactéries ne meurent pas pour autant.

Différentes indications de températures figurent souvent sur les denrées alimentaires. Respectez toujours les instructions données sur l'emballage et contrôlez régulièrement la température de votre frigo.

Quelques exemples de denrées très périssables: le poisson frais, la viande crue, la viande hachée, les plats préparés, les légumes prédécoupés... Ces aliments ne peuvent être conservés que durant une période très limitée, sans quoi ils risquent de vous causer de très mauvaises surprises. De plus, certains réclament des précautions particulières... et avant tout : le frigo à maximum 4°C!

Evitez les problèmes : commencez par ne pas dépasser la date limite.

Les produits préparés "frais" doivent aussi être conservés au froid.





DES CODES SECRETS SUR L'ÉTIQUETTE?

Certaines parties de l'étiquette ressemblent furieusement à du morse comme le code à barres ou le numéro de lot. Mais sont-ils bien destinés au consommateur ?

Le code à barres se compose d'une série de lignes verticales surmontant des chiffres.

Ces chiffres se classent en quatre groupes.

Les deux premiers informent sur le pays d'origine du producteur... ou du distributeur.

Quelques exemples :

Belgique et Luxembourg	54
Pays-Bas	87
Allemagne	de 40 à 43
France	de 30 à 37
Royaume-Uni et Irlande	50

Le deuxième groupe de chiffres, c'est le code de l'entreprise productrice. Les

suivants, déterminés par le producteur lui-même, constituent la référence de l'article. Enfin, le dernier est un numéro de contrôle destiné à prévenir les erreurs.

Même si les codes à barres ne sont pas obligatoires, ils sont de plus en plus répandus. Ils sont utilisés pour la traçabilité des produits et la gestion des stocks: si un problème survient avec un produit, on peut rapidement retrouver l'origine du produit ou de ses ingrédients, par qui il a été transporté, travaillé ou vendu.

C'est aussi l'objet du numéro de lot. Il permet surtout de rappeler très précisément un produit déjà vendu au consommateur.



Les aliments qui contiennent des produits de viande sont identifiables grâce à des lettres et des chiffres entourés d'un cercle ovale.

La lettre supérieure renvoie au pays d'origine de l'entreprise qui a traité la viande.

La lettre et le numéro centraux désignent l'entreprise qui reçoit ce code lorsqu'elle est agréée par les autorités.

Et en dessous, la mention "CE-EG" rappelle que cette reconnaissance est liée à des normes européennes. La même réglementation existe pour le lait et ses dérivés et pour le poisson.

Il existe aussi des réglementations d'étiquetage plus spécifiques à certains produits alimentaires.





ALLÉGATIONS, LABELS... ET AUTRES LOGOS

On peut lire sur l'étiquette de beaucoup de denrées alimentaires des allégations de santé. Les allégations de santé sont des messages qui disent que le produit alimentaire possède des propriétés particulières contribuant au maintien ou à l'amélioration de la bonne santé du consommateur.

Une directive européenne sur les allégations de santé est actuellement en discussion. La loi actuelle interdit les fausses allégations et oblige le fabricant à apporter la preuve scientifique de l'allégation qu'il met en avant. Il est également interdit de dire qu'un produit prévient ou guérit une maladie. De même, il est interdit d'induire le consommateur en erreur (réglementation sur la publicité).

Les images, plus parlantes que des mots?

Les étiquettes regorgent de picto-

grammes dont la signification n'est pas toujours évidente pour le consommateur. Certains logos apportent bel et bien une information concrète... mais beaucoup ne sont que de la poudre aux yeux.

Un grand nombre de symboles et de logos font référence à l'environnement : certains spécifient le matériau dans lequel le produit est conditionné, d'autres précisent comment se débarrasser de l'emballage vide. Le symbole "emballage consigné", par exemple, vous rappelle que vous payez une caution qui vous sera rendue lorsque vous rapportez la vidange.

Voir aussi le site web
<http://www.crioc.be>.



Les logos européens

Pour certifier leur origine et défendre les produits traditionnels, l'Union européenne a instauré les trois logos suivants:



Voir aussi le site Internet de la commission de l'UE: http://www.europa.eu.int/comm/agriculture/foodqual/quali1_fr.htm

Biogarantie

Le label biogarantie vous apporte la certitude qu'il s'agit bien d'un produit biologique. Donc qu'il répond à des normes légales (européennes et belges): pas de pesticides chimiques synthétiques (en cas de danger aigu pour les cultures) ni d'engrais chimiques, par exemple. Pour l'élevage biologique, les exigences portent, entre autres, sur l'alimentation du bétail.

L'appellation "biologique" est donc strictement réglementée. Des organismes reconnus assurent les contrôles.

Les labels privés

Il circule également dans l'espace européen, une quantité impressionnante de labels et logos... qui égayent les rayons de nos magasins.

Certains labels de qualité sont liés à des cahiers des charges dans lesquels des critères précis sont déterminés.

Il s'agit souvent d'initiatives privées ou semi-privées.

La clarté et la crédibilité de tous les logos n'est pas égale. Difficile pour le consommateur de savoir ce qu'ils représentent, et s'ils sont ou non contrôlés par des instances indépendantes. Par ailleurs, d'autres logos et marques ont un intérêt plus commercial.

Certains de ces logos attirent l'attention sur le fait que le bien-être de l'homme ou de l'animal a été respecté.



QUI SE PORTE GARANT DE L'ÉTIQUETAGE ?

Il y a souvent à boire et à manger sur l'étiquette... parfois hélas jusqu'à l'indigestion!

Une information claire et sans équivoque demeure un droit fondamental du consommateur. Or, dans ce domaine, il reste pas mal de pain sur la planche...

C'est le producteur qui se charge de la rédaction de l'étiquette. Différentes lois fixent ce qui doit s'y retrouver. En cette matière, la législation belge est fondée sur des normes européennes.

Les pouvoirs publics veillent à ce que l'étiquette ne raconte que la stricte vérité. Aussi bien au niveau national qu'europpéen, la composition des aliments est sous surveillance.

L'information s'y rapportant, tout autant. En Belgique, la conformité à la législation

est contrôlée par l'AFSCA, Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire et le SPF Economie, Direction Générale du Contrôle et de la Médiation.

Si ce livret ne devait faire passer qu'un message, il devrait être au consommateur de chercher à se renseigner... en commençant par lire systématiquement l'étiquette d'un œil critique.

Pour une information plus détaillée, visitez le site:

<http://www.securitealimentaire.org>.





ONT COLLABORÉ À CE LIVRET:

Pour les autorités fédérales: AFSCA, Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire • Service Public Fédéral (SPF) Santé publique, Sécurité de la chaîne alimentaire et Environnement • SPF Economie, Direction Générale (E4) Contrôle et Médiation et Direction Générale (E7) Potentiel Economique.

Pour les consommateurs: ACW, Koepel van Christelijke Werknemersorganisaties • Alliance Nationale des Mutualités Chrétiennes • Test-Achats, Association des Consommateurs • CSC, Confédération des Syndicats Chrétiens de Belgique • CGSLB, Centrale Générale des Syndicats Libéraux de Belgique • CRIOC, Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs, Fondation d'utilité publique • FEBECOOP, Fédération Belge de l'économie sociale et coopérative • FGTB, Fédération Générale du Travail de Belgique • FPS, Femmes Prévoyantes Socialistes • Gezinsbond • Ligue des Familles • OPHACO, Office des Pharmacies Coopératives de Belgique • Union Nationale des Mutualités Socialistes • VSZ, Verbraucherschutzzentrale • Verbruikersatletjee • Vie Féminine • VIVA-SVV, VIVA-Socialistische Vrouwen Vereniging

Pour les secteurs: APFACA, Association professionnelle des fabricants d' aliments composés pour animaux • BoerenBond • FEVIA, Fédération belge de l'industrie alimentaire • FEDIS, Fédération belge des entreprises de distribution • FWA, Fédération Wallonne de l'Agriculture • VDV, Syndicat national des détaillants en alimentation.

Autres partenaires: NUBEL, Nutriments Belgique • Vlaams Instituut Gezondheidspromotie Région Flamande - ALT, Administratie Land- en Tuinbouw.

Pour des informations complémentaires : <http://www.securitealimentaire.org>



ENCORE DES QUESTIONS ? ILS SONT LÀ POUR VOUS AIDER...

Le producteur et le vendeur

Sur l'étiquetage, on trouve généralement le numéro de téléphone du producteur (gratuit s'il s'agit d'un 0800). N'hésitez donc pas à prendre contact avec lui. Le vendeur aussi se fera un plaisir de vous éclairer.

CRIOC – Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs

Fondation d'utilité publique
Rue des Chevaliers 18, 1050 Bruxelles
Tél. 02/547.06.11 – Fax 02/547.06.01
E-mail: info@crioc.be

Des services officiels à qui adresser vos questions ou plaintes éventuelles:

SPF Santé publique et sécurité de la chaîne alimentaire

DG Animaux, Végétaux et Alimentation,
Division Denrées alimentaires et autres produits de consommation

CAE, Bâtiment Arcades - 4^{ème} étage
Boulevard Pachéco 19 Bte 5, 1010 Bruxelles
Tél.: 02/210.48.43 - Fax : 02/210.48.16

L'Agence alimentaire

AFSCA, Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire

WTC III, Boulevard Simon Bolivar 30, 1000 Bruxelles

Point de contact : Tél. 0800/13 550 (= 02/208.33.01) du lundi au vendredi de 9 à 17h
Fax: 0800/13 455 (= 02/208.33.00)

E-mail: pointcontact@afscsa.be

SPF Economie

DG Contrôle et médiation

WTC III, Boulevard Simon Bolivar 30, 1000 Bruxelles

Tél.: 02/208.36.11 - Fax : 02/208.39.15

E-mail: eco.inspec@mineco.fgov.be

