



# ENQUÊTE DE CONSOMMATION ALIMENTAIRE 2014-2015

RAPPORT 2 : SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



# **Enquête de consommation alimentaire 2014-2015**

## **RAPPORT 2 : SÉCURITÉ ALIMENTAIRE**

## **Les commanditaires de l'enquête de consommation alimentaire 2014-2015 :**

Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique.

SPF Santé publique, Sécurité de la chaîne alimentaire et Environnement.

## **L'équipe de recherche du WIV-ISP (par ordre alphabétique) :**

Sarah Bel

Loes Brocatus

Koenraad Cuypers

Karin De Ridder

Thérésa Lebacq

Cloë Ost

Charlotte Stiévenart

Jean Tafforeau

Eveline Teppers

Sofie Van den Abeele

## **L'équipe administrative :**

Ledia Jani

Tadek Krzywania

Institut Scientifique de Santé publique

Direction opérationnelle Santé publique et Surveillance

Rue Juliette Wytsman, 14

B-1050 Bruxelles

## **Veillez utiliser les références suivantes lorsque que vous souhaitez mentionner ce rapport :**

Lebacq T. Rapport 2 : Sécurité alimentaire. Résumé des principaux résultats.  
In: Bel S., Lebacq T., Teppers E. (ed.). Enquête de consommation alimentaire  
2014-2015. WIV-ISP, Bruxelles, 2016.

## TABLE DES MATIÈRES

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Sécurité alimentaire..... | 7  |
| Connaissances .....       | 8  |
| Attitudes.....            | 9  |
| Comportements .....       | 11 |
| Conclusion.....           | 13 |



## SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Le deuxième volet de l'enquête nationale de consommation alimentaire évalue les connaissances, attitudes et comportements de la population en matière de sécurité alimentaire. Ce rapport dresse un bilan en demi-teinte de la situation en Belgique. En effet, si certaines améliorations ont été observées depuis la dernière enquête (2004), le Belge dispose encore d'une marge de progression à plusieurs égards.

- 65 % de la population a déjà consommé des produits dont la date de péremption était dépassée. Il s'agissait principalement de yaourts, de fromages blancs et de produits secs.
- 10 % seulement de la population manipule correctement les œufs crus et la viande crue afin d'éviter différentes voies de contamination croisée.
- Moins de la moitié de la population décongèle la viande, la volaille et/ou le poisson de manière sûre, c'est-à-dire exclusivement au frigo, au four à micro-ondes ou à l'eau froide.
- 18 % de la population remplace l'huile ou la graisse de friture après cinq utilisations maximum et 15 % de la population prépare des frites ayant une coloration idéale (jaune dorée).
- Seule une personne sur cinq nettoie son réfrigérateur au moins une fois par mois comme recommandé.

Les toxi-infections alimentaires liées à la présence d'agents microbiologiques ou de leurs toxines dans les aliments constituent une problématique de santé publique. Rien qu'en 2014, 370 toxi-infections alimentaires collectives ont été notifiées en Belgique, avec toutes les conséquences économiques et sociales que cela implique. Des pratiques sûres et une meilleure information des citoyens pourraient pourtant contribuer à réduire le nombre de cas et leur impact sociétal.

La contamination des aliments peut intervenir aux différentes étapes de la chaîne alimentaire. À l'échelle des consommateurs, des connaissances et des pratiques inappropriées vis-à-vis de la conservation, de la manipulation et de la préparation des aliments peuvent mener à une contamination microbienne de ces derniers.

Un des objectifs de l'enquête de consommation alimentaire 2014-2015 consistait à évaluer les connaissances, les attitudes et le comportement de la population belge en matière de sécurité alimentaire. Pour ce faire, une série de questions a été adressée à la personne généralement responsable de la préparation des repas dans le ménage (les enfants et les adolescents n'ont donc pas répondu directement à ces questions, c'est généralement un parent qui s'en est chargé).

## CONNAISSANCES

### Température du réfrigérateur

En Belgique, en 2014, 60 % de la population sait que pour conserver les aliments de manière sûre, la température maximale du réfrigérateur doit être de 4°C. À l'inverse, 38 % disposent d'information erronées à ce sujet ; cela va de -18°C à 12°C avec 7°C comme température la plus souvent citée (32 % des personnes interrogées). Enfin, 2 % de la population déclare ne pas savoir quelle est la température recommandée.

### Signification de la date de durabilité minimale et de la date limite de consommation

Indiquer une date de durabilité minimale ou une date limite de consommation sur les produits alimentaires est une obligation légale. La **date de durabilité minimale** – accompagnée des termes « à consommer de préférence avant (ou avant fin)... » – est la date jusqu'à laquelle l'aliment conserve toutes ses propriétés s'il est stocké dans de bonnes conditions. Il peut néanmoins encore être consommé après cette date, s'il est conservé correctement et que son emballage n'est pas endommagé. Pour les produits alimentaires hautement périssables d'un point de vue microbiologique (la viande et le poisson, par exemple), l'Union européenne impose aux fabricants de mentionner une **date limite de consommation**, précédée des termes : « à consommer jusqu'au... ». Au-delà de cette date, l'aliment doit être considéré comme étant dangereux pour la santé et ne devrait plus être consommé.

L'enquête montre qu'un tiers de la population belge possède, en 2014, une connaissance correcte au sujet des deux types de dates de péremption apposées sur les produits alimentaires. Les personnes diplômées de l'enseignement supérieur et celles appartenant à un



ménage de deux adultes avec enfant(s) sont plus nombreuses à connaître la signification de ces informations.

## ATTITUDES

### Consommation de produits au-delà de la date de péremption

En Belgique, en 2014, 65 % de la population déclare avoir déjà consommé des produits alimentaires non-ouverts dont la date de péremption était dépassée. Il s'agit principalement de yaourts et de fromages blancs, ainsi que de produits secs tels que la farine, le café et les épices.

La proportion de personnes ayant déjà consommé des aliments périmés a tendance à augmenter avec le niveau d'éducation du ménage. Une forte augmentation de ce pourcentage (au sein de la population de 15 à 64 ans) a été observée entre 2004 (39 %) et 2014 (67 %).

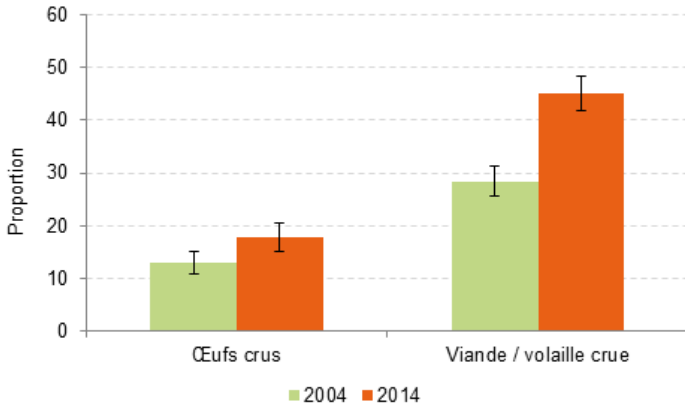
### Contamination croisée

La contamination croisée est un transfert de bactéries, de virus ou de parasites d'un aliment contaminé vers un aliment non-contaminé. Différentes pratiques sont recommandées afin de réduire ce genre de problèmes. Dans le cadre de la présente enquête, quatre aspects ont été étudiés : le lavage des mains après avoir manipulé des œufs crus, le lavage des mains après avoir manipulé de la viande crue, l'utilisation de la planche ayant servi à découper de la viande crue et l'utilisation du couteau ayant servi à découper de la viande crue.

**Après avoir manipulé des œufs crus**, 19 % de la population adopte l'attitude correcte, à savoir se laver les mains avec du savon. 46 % de la population se rince uniquement les mains à l'eau, 27 % continue tout simplement à cuisiner et 9 % s'essuie les mains. Comme l'illustre la Figure 1, ce pourcentage s'est légèrement amélioré (chez les personnes âgées de 15 à 64 ans) entre 2004 (13 %) et 2014 (18 %).

**Après avoir manipulé de la viande/volaille crue**, 47 % de la population se lave les mains avec du savon, comme recommandé. 39 % de la population se rince uniquement les mains à l'eau, 9 % continue tout simplement à cuisiner et 5 % s'essuie les mains. Comme le montre la Figure 1, une amélioration marquée a été observée (au sein de la population de 15 à 64 ans) à ce sujet entre 2004 (28 %) et 2014 (45 %).

**Figure 1 |** Pourcentage de la population (de 15 à 64 ans) se lavant les mains à l'eau et au savon après avoir manipulé des œufs crus ou de la viande/volaille crue, par année, Enquête de consommation alimentaire, Belgique, 2004 et 2014.



En Belgique, en 2014, 58 % de la population lave la **planche utilisée pour découper de la viande ou de la volaille crue** avec de l'eau et du savon ou change de planche avant de continuer à cuisiner, ces deux attitudes étant considérées comme sûres en termes de sécurité alimentaire. À l'inverse, 31 % de la population rince ou essuie la planche, 7 % continue à l'utiliser telle quelle, 3 % la lave avec de l'eau de javel ou du désinfectant et 1 % adopte une autre attitude.

Par ailleurs, 55 % de la population lave le **couteau ayant servi à découper de la viande ou de la volaille crue** avec de l'eau et du savon ou utilise un autre couteau pour continuer à cuisiner, suivant les recommandations en termes de sécurité alimentaire. À l'inverse, 38 % de la population le rince à l'eau ou l'essuie et 7 % continue à l'utiliser tel quel.

Enfin, **globalement**, seul 10 % de la population belge possède une attitude correcte vis-à-vis de l'ensemble des risques de contamination croisée abordés ci-dessus, à savoir le fait de se laver les mains et de nettoyer les ustensiles de cuisine après manipulation de produits crus.

## COMPORTEMENTS

### Conservation des denrées alimentaires

En Belgique, en 2014, 98 % de la population conserve les préparations froides à base d'œufs crus (telles que la mousse au chocolat) au réfrigérateur. Une amélioration du comportement de la population (de 15 à 64 ans) sur ce point a été observée entre 2004 (91 %) et 2014 (98 %).

En Belgique, en 2014, entre 75 et 96 % de la population (en fonction du type de produits) conserve la charcuterie achetée à la boucherie au réfrigérateur selon les durées maximales recommandées. Des pourcentages légèrement plus faibles (entre 72 et 93 % selon le type de charcuterie) ont été observés en ce qui concerne la durée de conservation de la charcuterie pré-emballée (après ouverture de l'emballage).

### Méthodes de décongélation

Afin d'éviter un risque de toxi-infection alimentaire, il est essentiel de décongeler la viande, la volaille et/ou le poisson de manière sûre, c'est-à-dire au réfrigérateur, au four à micro-ondes ou sous l'eau courante froide. En Belgique, en 2014, 41 % de la population utilise uniquement l'une de ces méthodes. Le taux observé (chez les personnes âgées de 15 à 64 ans) en 2014 (40 %) est plus faible que celui de 2004 (51 %).

### Préparation d'aliments frits

Il est déconseillé de consommer trop fréquemment des aliments frits et ce, en raison de la teneur élevée en graisses de ces produits et de la formation d'acrylamide lors du processus de friture. En Belgique, en 2014, 33 % de la population prépare fréquemment – c'est-à-dire au moins une fois par semaine – des aliments frits à la maison. Cette fréquence a tendance à augmenter lorsque le niveau d'éducation diminue. Elle augmente aussi avec la taille du ménage. Enfin, le pourcentage de la population (de 15 à 64 ans) préparant au moins une fois par semaine des aliments frits à la maison est passé de 46 % en 2004 à 33 % en 2014.

L'huile végétale est généralement conseillée pour la préparation des fritures car elle contient relativement peu d'acides gras saturés et résiste à la chaleur. En Belgique, en 2014, 72 % de la population préparant des aliments frits à la maison utilise de l'huile végétale, 21 %

utilise de la graisse végétale, 6 % de la graisse animale et 1 % d'autres types de matière grasse.

Pour éviter la production de substances nuisibles pour la santé, il est recommandé de remplacer l'huile ou la graisse de friture après cinq à six utilisations. En Belgique, en 2014, 18 % de la population remplace l'huile ou la graisse de friture après cinq utilisations maximum. Ce taux est sensiblement inférieur à celui qui avait été observé en 2004 (37 %).

Afin de limiter la production d'acrylamide lors de la cuisson des frites, il est recommandé de cuire celles-ci à une température maximale de 175°C jusqu'à l'obtention d'une couleur jaune dorée. En 2014, 15 % de la population belge déclare préparer des frites ayant cette coloration jaune dorée, 49 % déclare préparer des frites ayant une coloration dorée, 33 % une coloration fort dorée et 2 % une coloration trop foncée. Le pourcentage de la population déclarant préparer des frites de couleur trop foncée a tendance à diminuer lorsque le niveau d'éducation augmente.

### **Cuisson de la volaille**

La viande de poulet de chair est considérée comme la principale source de cas de campylobactériose ; il est donc recommandé de la cuire suffisamment avant consommation. En Belgique, en 2014, 5 % de la population déclare ne pas vérifier la cuisson de la volaille. Parmi les méthodes utilisées pour contrôler la cuisson de la volaille, la méthode la plus souvent mentionnée (par 84 % de la population) consiste à vérifier la couleur de la viande. La gestion du temps de cuisson a, quant à elle, été indiquée par 25 % de la population. L'utilisation du thermomètre est, par contre, très peu répandue.

### **Hygiène des mains**

En Belgique, en 2014, 84 % de la population se lave systématiquement les mains avant de commencer la préparation des repas. Ce pourcentage a tendance à diminuer lorsque le niveau d'éducation augmente. Parmi les personnes se lavant (systématiquement ou parfois) les mains avant de commencer à préparer le repas, 85 % le font à l'eau et au savon.

## Fréquence de nettoyage du réfrigérateur

Le réfrigérateur constituant une source potentielle de contamination croisée, il est recommandé aux consommateurs de le nettoyer au moins une fois par mois. En Belgique, en 2014, 20 % de la population respecte cette recommandation. Cette proportion a tendance à diminuer lorsque le niveau d'éducation du ménage augmente. En 2014, les consommateurs belges (de 15 à 64 ans) sont moins nombreux (20 %) qu'en 2004 (54 %) à nettoyer régulièrement leur réfrigérateur.

## CONCLUSION

Ces différents résultats montrent qu'il existe des marges de manœuvre afin d'améliorer les connaissances, les attitudes et les comportements des consommateurs en matière de sécurité alimentaire. Une meilleure information et des pratiques sûres peuvent contribuer à diminuer l'exposition de la population à certaines substances nocives, ainsi qu'à réduire le nombre de toxi-infections alimentaires, celles-ci représentant un coût non négligeable pour la société. Il s'agit notamment de transmettre aux consommateurs des informations sur l'omniprésence des micro-organismes, les voies de contamination et les maladies d'origine alimentaire qui peuvent en découler, afin de motiver ceux-ci à adhérer aux règles recommandées sur le plan de la sécurité alimentaire.

**Tableau** Respect des recommandations en matière de sécurité alimentaire, en 2004 et 2014, Enquête de consommation alimentaire, Belgique.

| Pourcentage de la population* qui...  | 2004 | 2014 |
|---|------|------|
| Conserve les préparations à base d'œufs crus au réfrigérateur                                 | 91   | 98   |
| Conserve le pâté acheté à la boucherie max 4 j au réfrigérateur                               | ---  | 82   |
| Conserve le jambon cuit acheté à la boucherie max 4 j au réfrigérateur                        | ---  | 75   |
| Conserve le salami acheté à la boucherie max 7 j au réfrigérateur                             | ---  | 96   |
| Conserve la charcuterie avec mayonnaise achetée à la boucherie max 4 j au réfrigérateur       | ---  | 78   |
| Conserve le pâté pré-emballé max 4 j au réfrigérateur après ouverture                         | ---  | 76   |
| Conserve le jambon cuit pré-emballé max 4 j au réfrigérateur après ouverture                  | ---  | 72   |
| Conserve le salami pré-emballé max 7 j au réfrigérateur après ouverture                       | ---  | 93   |
| Conserve la charcuterie avec mayonnaise pré-emballée max 4 j au réfrigérateur après ouverture | ---  | 75   |
| Décongèle le poisson, la viande et/ou la volaille au frigo, micro-onde et/ou à l'eau froide   | 51   | 40   |
| Remplace l'huile ou la graisse de friture après maximum cinq utilisations**                   | 37   | 16   |
| Prépare des frites ayant une coloration jaune dorée**   | ---  | 15   |
| Se lave systématiquement les mains avant la préparation des repas                             | ---  | 84   |
| Nettoie le réfrigérateur au moins une fois par mois   | 54   | 20   |

\* Population de 15 à 64 ans pour les indicateurs comparés entre 2004 et 2014 et population globale (de 3 à 64 ans) pour les indicateurs disponibles uniquement en 2014.

\*\* Parmi les ménages ayant une fréquence non-nulle de préparation d'aliments frits à la maison.



© Institut Scientifique de Santé Publique  
DIRECTION OPÉRATIONNELLE  
SANTÉ PUBLIQUE ET SURVEILLANCE  
Rue Juliette Wytsman 14  
1050 Bruxelles | Belgique  
[www.wiv-isp.be](http://www.wiv-isp.be)

Editeur responsable : Dr Johan Peeters  
Numéro de dépôt : D/2015/2505/69