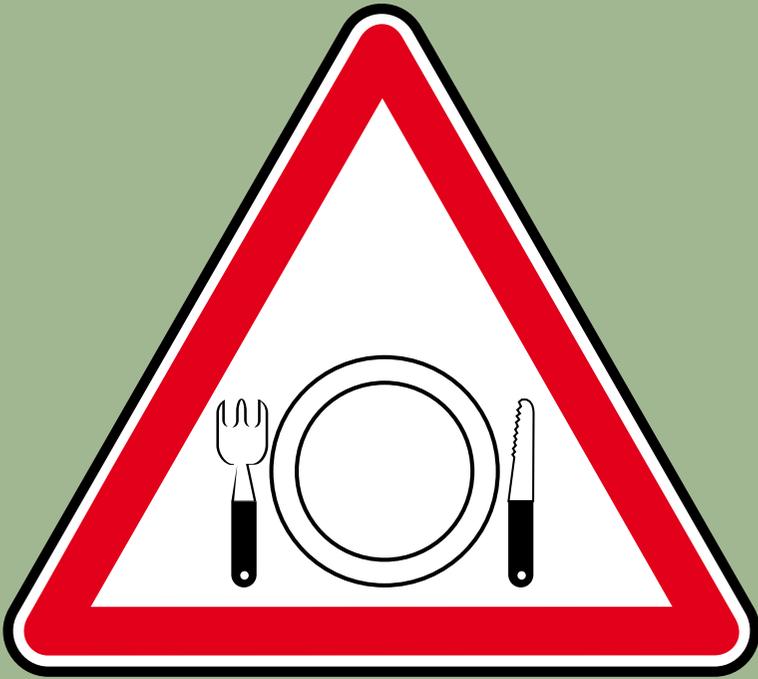


ALIMENTATION ET SANTÉ

QUELS RISQUES SE CACHENT DANS NOTRE ASSIETTE ?





INTRODUCTION

Peut-on encore avoir confiance en notre alimentation ? La question peut sembler curieuse car nous choisissons nous-mêmes le contenu de notre assiette. Dès lors, pourquoi avalerions-nous n'importe quoi, au mépris de notre santé ?

Et pourtant, sommes-nous si certains de savoir ce que l'on mange ? Connaît-on la composition et les méthodes de préparation (y compris la conservation et le conditionnement) des produits que l'on achète ? Combien d'entre nous prennent encore le temps de lire les étiquettes en faisant les courses ? Avons-nous conscience des additifs¹, de plus en plus nombreux, que l'industrie agro-alimentaire incorpore dans l'alimentation pour la rendre compatible avec nos nouveaux modes de consommation, sans parler des contaminations en tous genres que peuvent subir les productions alimentaires ?

¹ Le règlement CE n° 1331/2008 du 16 décembre 2008 du Parlement européen et du Conseil définit un additif comme « toute substance habituellement non consommée comme aliment en soi, et habituellement non utilisée comme ingrédient caractéristique dans l'alimentation, possédant ou non une valeur nutritive. Leur adjonction intentionnelle aux denrées alimentaires, dans un but technologique, au stade de la fabrication, transformation, préparation, traitement, conditionnement, transport ou entreposage peut raisonnablement être estimée avoir pour effet qu'elle devient elle-même ou que ses dérivés deviennent, directement ou indirectement, un composant de ces denrées alimentaires ».

L'AFSCA (Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire) complète cette définition : ces produits servent à faciliter le processus de fabrication du produit ou à améliorer l'apparence, le goût ou la valeur nutritive des denrées alimentaires. Les principaux groupes d'additifs sont : les colorants, les agents conservateurs, les antioxydants, les émulsifiants, les gélifiants, les épaississants, les exhausteurs de goût et les édulcorants. (http://www.fav-afscs.be/sp/denrAlim/additifs_fr.asp)

En pratique, ce sont les substances souvent identifiées dans les listes d'ingrédients par un E suivi d'un numéro : E100 à E199 : colorants, E200 à E299 : conservateurs, E300 à E399 : antioxydants et acidifiants, E400 à E585 : agent de texture, émulsifiants et épaississants, E620 à E650 : exhausteurs de goût, E900 à E948 : agents d'enrobage et agents anti-agglomérant, E950 à E967 : édulcorants artificiels (+E420 et E421), E999 à E1518 : autres.

NOTRE ALIMENTATION A CONSIDÉRABLEMENT CHANGÉ EN UN DEMI-SIÈCLE

Comment en est-on arrivé là ? Il n'y a évidemment pas une explication claire et unique, mais plutôt une conjonction de facteurs qui vont progressivement conduire à ces changements.

Au lendemain de la Seconde guerre mondiale, on assiste en Europe à une révolution agricole qui vise à augmenter la productivité afin d'éliminer tout risque de famine. Les politiques agricoles se mettent en place, les agriculteurs sont invités à moderniser leurs exploitations au gré des « progrès » technologiques et agromomiques. L'agriculture traditionnelle, qui était plus ou moins bio sans le savoir, commence à s'effacer face à l'agriculture intensive.

Par ailleurs, après des années de privation dues à la guerre, l'industrie agroalimentaire cherche à offrir aux consommateurs des aliments agréables au palais. Elle y incorpore de plus en plus de graisse, de sucre et de sel. Le gras donne du fondant, le sel et le sucre donnent du goût à moindre coût.²

On assiste aussi à des changements sociologiques. A partir des années 60, on observe au sein des familles, que de plus en plus de femmes travaillent et ont moins de temps à consacrer à la préparation des repas. Les plats préparés commencent à apparaître dans les grandes surfaces. Leur consommation ne va cesser de croître, aidée en cela par l'apparition d'un nouvel appareil électroménager « miracle » : le four à micro-ondes. Plus besoin de cuisiner, on déballe, on enfourne, et quelques minutes plus tard, c'est prêt ! La restauration rapide s'introduit au cœur des ménages, mais aussi en dehors : à côté des traditionnelles friteries et autres snacks, apparaissent également les fast-foods, importés des Etats-Unis et pas vraiment réputés pour leur haut niveau de gastronomie et de diététique.

² Fabiola FLEX « N'avalons pas n'importe quoi – Comment l'industrie alimentaire s'engraisse en nous vendant de l'allégé, de l'enrichi, du sans-sucre, etc. », p 16, Robert Laffont / Denoël, 2005.

Tout ceci explique pourquoi on cuisine de moins en moins, on mange de plus en plus « transformé », c'est-à-dire des plats préparés, souvent mal équilibrés d'un point de vue nutritionnel, et souvent chargés d'additifs car ces plats doivent répondre à des critères de qualité sanitaire sévères (conservation, hygiène, qualité bactériologique, etc.) et à des critères organoleptiques³ précis. Les additifs sont un moyen facile et relativement bon marché d'apporter ces garanties.

TOUR D'HORIZON RAPIDE DES RISQUES QUI PLA- NENT DANS NOTRE ASSIETTE

On peut distinguer différentes **sources de risques** pour la santé liés à l'alimentation.

Nous nous limiterons ici à lister les sources de risques et à décrire brièvement leur nature et leur impact sur la santé car chacune pourrait à elle seule faire l'objet d'une analyse propre. Par ailleurs, le but n'est pas d'établir un catalogue de pathologies auxquelles on pourrait être exposé, mais bien de mettre en évidence, par quelques exemples, le caractère nocif de tel ou tel produit (ou à tout le moins, les suspicions qu'ils peuvent susciter).

- Tout d'abord, il y a les risques qui découlent de ce qu'on pourrait appeler « une certaine malbouffe », terme un peu caricatural utilisé pour définir une série de comportements alimentaires inappropriés, et souvent liés à nos modes de vie : nous mangeons trop, trop gras, trop sucré, trop calorique, trop salé et trop de viande.

Les risques pour la santé d'une telle alimentation sont bien connus : maladies cardio-vasculaires, obésité, diabète, hypertension...

- Nous consommons aussi trop de plats préparés qui contiennent beaucoup d'additifs souvent chimiques dont certains sont nocifs pour la santé.

³ Les propriétés organoleptiques d'un produit peuvent être définies comme l'ensemble de ses caractéristiques perçues et évaluées par nos sens : le goût, l'odeur, l'aspect visuel, la texture et la consistance.

En effet, ils peuvent être responsables d'intolérances et de réactions allergiques (manifestations cutanées, œdèmes, troubles respiratoires, désordres gastro-intestinaux, céphalées) ou encore de syndromes d'hyperactivité chez les enfants. Certains sont même identifiés ou suspectés comme étant cancérigènes ou mutagènes⁴.

Même si, pour chaque additif, les autorités déterminent une DJA (dose journalière admissible, en mg par kg de poids corporel absorbable quotidiennement sans courir de risque), on ne connaît pas assez les effets croisés ou synergiques avec d'autres substances. Par ailleurs, certaines personnes présentent des seuils de tolérance (ou d'allergie) bien en dessous de la moyenne ; la question se pose en particulier chez les enfants. En effet, on constate, entre autres, que cette DJA peut très facilement être atteinte voire dépassée chez les enfants (présentant par nature un faible poids corporel) pour certains de ces additifs.

- Ensuite, il y a les différentes formes de contamination⁵ des denrées alimentaires :
 - Les contaminations qui découlent des procédés de production de l'agriculture intensive. Par exemple les résidus de pesticides dans les fruits et légumes, ou d'antibiotiques dans la viande ou le poisson. Ces contaminations peuvent aussi relever de procédés de production inappropriés ou pour lesquels on n'a pas pris toutes les précautions requises. La crise de la « vache folle » en est un bel exemple : on a utilisé des farines animales contaminées par des prions pour nourrir des bovins. Ces prions sont responsables de l'ESB (encéphalopathie spongiforme bovine), une infection dégénérative du système nerveux central qui est mortelle. On sait maintenant que cette pathologie peut se transmettre à l'homme sous la forme d'une variante de la

⁴ Écoconso : L'art d'éco... consommer n°60 – Dossier : « Additifs alimentaires : à boire et à manger ». <http://www.ecoconso.be/spip.php?article562>

⁵ Le règlement CEE n° 318/93 du 8 février 1993 du Conseil de l'Europe définit un contaminant comme « toute substance qui n'est pas intentionnellement ajoutée à la denrée alimentaire, mais qui est cependant présente dans celle-ci comme un résidu de la production (y compris les traitements appliqués aux cultures et au bétail et dans la pratique de la médecine vétérinaire), de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de ladite denrée, ou à la suite de la contamination par l'environnement. Les matières étrangères telles que, par exemple, débris d'insectes, poils d'animaux et autres ne sont pas couvertes par cette définition ».

maladie de Creutzfeldt-Jakob. Cette variante a fait plus de 200 victimes en Europe. On pourrait aussi citer les hormones, utilisées dans l'élevage pour, entre autres, accélérer la croissance. Celles-ci sont interdites dans l'Union européenne⁶, mais il faut savoir que leur usage est largement répandu aux Etats-Unis.

Les pesticides peuvent être responsables de perturbations hormonales (entre autres les organochlorés dont les formules chimiques sont assez semblables aux hormones humaines), de dérèglements des systèmes immunitaire, nerveux et reproducteur. Le risque serait d'autant plus important chez la femme enceinte et chez l'enfant. Ils sont aussi suspectés d'intervenir dans la maladie de Parkinson ou dans le déclenchement des crises d'asthme. Certains herbicides sont soupçonnés d'être liés à l'apparition de cancers⁷.

Bien entendu, il existe des normes : les LMR, limites maximales de résidus, c'est la quantité de résidus de chaque pesticide pouvant être présente dans l'alimentation. Le problème, à nouveau, c'est la multiplicité des sources et leurs synergies éventuelles. On n'a pas fixé de limite pour la quantité totale de résidus différents combinés, que l'on peut absorber sans danger⁸. En pratique, sur une journée, on peut être exposé à plusieurs pesticides (par exemple en mangeant différents fruits ou légumes) ; même si les LMR pour chaque résidu sont respectées, la quantité totale de résidus ingérée peut être problématique.

Par ailleurs, l'utilisation intensive, voire systématique, d'antibiotiques dans l'élevage entraîne une antibiorésistance qui pose un sérieux problème de santé publique. En effet, certains germes, devenus résistants à de nombreux antibiotiques, peuvent se transmettre à l'homme, qu'il devient alors extrêmement difficile de soigner.

- Les contaminations accidentelles, par exemple : contaminations bactériennes (salmonelles, listeria...)
- Les contaminations qui résultent de l'inconscience de certains acteurs de l'industrie agroalimentaire ou d'actes de malveillance (souvent guidés par la

⁶ Site de l'AFSCA : http://www.favv.belconsum/thema/medvet_fr.asp#15

⁷ Site web de France 5 : dossier « Les pesticides, attention danger ! ». http://www.france5.fr/environnement/index-fr.php?page=dossiers_article&id_rubrique=70

⁸ Test Santé 96 avril/mai 2010, « Pesticides : toujours trop présents ».

Valeur nutritive

pour 1 portion

100g

10 valeur quotidienne

Calories 520

Lipides 3,5 g

saturés 0,3 g

trans 0 g

Cholestérol 820 mg

Sodium 620 mg

26%

Protéines 5 g

Fer

6%

Calcium

2%

Conservateurs

E 211 - Benzoate de potassium

E 220 - Acide sulfurique

E 284 - Acide Benzoïque

E 316 - Erythorbate de sodium

E 401 - Aluminure de sodium

E 526 - Hydroxyde de calcium



recherche d'un profit maximal et immédiat au détriment de toute considération de sécurité), comme lors de la crise de la dioxine, où des volailles ont été nourries avec des aliments contaminés par des huiles minérales (en clair : de l'huile de moteur). Les dioxines sont des cancérigènes avérés.

- Les contaminations qui sont la conséquence de pollutions de l'environnement. Par exemple : métaux lourds, et PCB (polychlorobiphényles) pour les poissons, dioxines pour certains élevages en plein air proches de sources d'émission de dioxines (industries ou incinérateurs),...

Les métaux lourds sont très toxiques, leur impact est fonction du métal considéré. Citons par exemple : le plomb provoque le saturnisme, le cadmium attaque et dégrade les reins ou le foie, le mercure est un puissant neurotoxique... La toxicité des PCB n'est plus à démontrer. Ce sont des perturbateurs endocriniens, ils sont cancérigènes, provoquent des troubles du système immunitaire, sont responsables chez l'enfant de troubles du développement cérébral...

- Les contaminations liées au mode de conditionnement des aliments. Par exemple : les phtalates contenus dans certains emballages plastiques souples) ou encore le bisphénol A (utilisé entre autres dans la fabrication de certains biberons en plastique).

Des chercheurs français⁹ ont démontré que les phtalates ont un impact sur le système reproducteur masculin. Ils sont aussi suspectés d'être liés à l'augmentation de l'incidence du cancer testiculaire constatée ces dernières années. La toxicité du bisphénol fait actuellement débat. Comme toujours dans les études toxicologiques, on ne peut pas comparer le court et le long terme, l'exposition chronique et l'exposition aiguë... Le bisphénol pourrait être lié à diverses pathologies (hormonales, trouble de la fertilité, cardiovasculaires...) mais les preuves scientifiques sont encore à l'heure actuelle trop minces. Néanmoins, vu qu'il est mis en contact avec des nouveaux-nés, donc à la santé plus vulnérable, la prudence devrait être de mise.

- Il y a également des risques liés à certains modes de conservation des denrées alimentaires, outre les additifs déjà cités plus haut, il y a également les rayonnements ionisants. Ceux-ci provoquent entre autres des détériorations au niveau des qualités organoleptiques des aliments, des altérations des vitamines, etc.

10 ⁹ <http://www.danger-sante.org/category/phtalate/>

ALIMENTATION ET SANTÉ, QUELS RISQUES SE CACHENT DANS NOTRE ASSIETTE ?

- On peut citer les OGM (organismes génétiquement modifiés), aussi parfois appelés organismes « transgéniques ». Ils font l'objet de débats et de querelles d'experts quant à l'évaluation des risques qu'ils pourraient faire courir sur l'environnement et sur la santé humaine. Nous ne ferons pas ce débat ici, d'autant qu'il pourrait faire l'objet d'une analyse à lui seul. Nous nous limiterons simplement à répéter qu'une juste application du principe de précaution devrait tout de même inciter les scientifiques, les producteurs mais aussi les autorités à une plus grande prudence.
- Enfin, assez récemment on a évoqué l'existence de produits alimentaires issus d'animaux clonés, ou encore de produits alimentaires fabriqués au moyen de nanotechnologies. Actuellement, les risques alimentaires de ces deux types de produits ne sont absolument pas connus.

QUELLES SOLUTIONS POUR RENDRE NOTRE ASSIETTE PLUS SÛRE ?

I. Du point de vue du consommateur, la règle primordiale est de mieux s'informer.

Cela signifie, en premier lieu, de **lire les étiquettes** des produits que l'on souhaite acheter. Encore faut-il que cette information soit correcte, c'est à dire :

– **disponible et complète** :

En principe, elle l'est puisque la législation impose un étiquetage des denrées alimentaires. Les principales mentions obligatoires sont¹⁰ :

- la dénomination de vente (nature du produit) ;
- la liste des ingrédients (énumération de tous les ingrédients dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale, y compris les additifs) ;
- la présence d'allergènes ;
- la quantité nette du produit (son poids ou son volume) ;

¹⁰ Brochure « Sachez ce que vous mangez », rédigée à l'initiative des filières Lait, Viande, Grandes Cultures et Horticulture, et avec la collaboration (e.a) du CRIOC. <http://www.oivo-crioc.org/files/fr/13543fr.pdf>

- la date de durabilité minimale, ou la date limite de consommation ;
- les conditions particulières de conservation et d'utilisation ;
- le nom et l'adresse du fabricant ou du conditionneur ;
- le numéro d'agrément dans le cas où il s'agirait de produits animaux ;
- le lieu d'origine ou de provenance dans le cas où son omission serait susceptible d'induire le consommateur en erreur ;
- le taux d'alcool pour les boissons titrant plus de 1,2% d'alcool en volume ;
- une mention précisant si le produit contient des OGM (obligatoire si la teneur en OGM est supérieure à 0,9%).

On doit ici différencier cet étiquetage, obligatoire, des denrées alimentaires, de l'étiquetage nutritionnel, (valeur énergétique, teneur en protéines, glucides, lipides, fibres, sel...) qui lui est facultatif (pour l'instant), sauf si une allégation nutritionnelle est associée au produit. S'il est présent, l'étiquetage nutritionnel doit répondre à certaines règles de présentation.

– **lisible :**

Force est de constater que souvent les étiquettes sont illisibles du fait de la taille minuscule des caractères imprimés ou de la mise en page totalement opaque de l'information.

– **compréhensible :**

Les étiquettes comportent également des termes complexes, incompréhensibles pour un consommateur non averti. Exemples : triphosphate pentasodique, gomme xanthane, dioxyde de silicium, glucono-delta-lactone... Parfois ces termes peuvent même prêter à confusion voire susciter une certaine suspicion. L'acide citrique, par exemple, est un additif très répandu (E330) ; la rumeur l'a souvent accusé d'être cancérigène. Or c'est un produit naturel présent dans les agrumes (le citron entre autres) qui n'est absolument pas toxique. La confusion est aussi parfois entretenue par l'utilisation de multiples dénominations pour un produit. Prenons par exemple l'acide ascorbique, plus connue comme la vitamine C, c'est également un additif (E300) fréquemment utilisé pour ses propriétés anti-oxydantes. Sur les étiquettes on pourra trouver 3 mentions pour cette même substance : « vitamine C », « E300 », « acide ascorbique » !

L'Union européenne prépare actuellement¹¹ une nouvelle législation sur l'étiquetage alimentaire, dans laquelle une série d'informations nutritionnelles seraient rendues obligatoires, et ce de façon lisible, avec une taille de caractère suffisamment grande. C'est une avancée qui mérite d'être soulignée.

La question des allégations est également en débat au Parlement européen. Une plus grande vigilance en ce domaine est souhaitable, en particulier vis-à-vis des allégations de santé, qui font miroiter des qualités sanitaires que les produits n'ont pas forcément. Il faut espérer que les décisions qui seront prises seront en faveur d'une plus grande protection du consommateur.

En ce qui concerne les additifs, on ne le dira jamais assez, il faut lire les étiquettes. Plus la liste des additifs est longue (autrement dit, plus il y a de « E... » dans la liste des ingrédients), plus le produit est à déconseiller. Il existe aussi des listes d'additifs à éviter.¹²

Une fois bien informé, le consommateur est prêt à **faire de meilleurs choix**, c'est-à-dire consommer mieux et éviter les produits transformés (et leur cortège d'additifs) en achetant des produits de base et des produits frais et donc, retrouver le plaisir de cuisiner. Si ces produits sont en plus labellisés Bio, on évitera par conséquent les résidus de pesticides ou d'antibiotiques.

2. Améliorer les connaissances scientifiques et donc faire avancer la recherche

Les recherches sur les risques liés aux additifs devraient être développées. Les études toxicologiques pour les additifs devraient être similaires à celles des médicaments, c'est à dire des études cliniques, avec des groupes de contrôle, à des doses d'exposition variables, pendant des périodes relativement longues pour étudier les effets à long terme. Mais ces études sont extrêmement onéreuses, et vu que l'industrie des additifs n'offre pas les mêmes perspectives de rentabilité que les mé-

¹¹ Le texte était en seconde lecture au Parlement européen fin 2010.

¹² Comme par exemple celle éditée par Test-Achats : http://www.test-achats.be/dossiers/additives/FR/Additifs_alimentaires.pdf

dicaments, les promoteurs pour de telles études se font rares.¹³ Ne faut-il pas dès lors imposer ces études, en s'assurant qu'elles soient réalisées par des laboratoires indépendants, mais financées par le secteur agro-alimentaire ?

3. Fixer des normes plus sévères en matière de denrées alimentaires et appliquer plus rapidement le principe de précaution

D'une certaine façon, le consommateur peut parfois faire office de cobaye¹⁴. Il faut parfois quelques années pour que l'on arrive à démontrer la nocivité de certains additifs. Mais ce n'est pas pour autant qu'ils sont immédiatement retirés de la liste autorisée. Prenons, par exemple, le cas de la famille des acides benzoïques (les E210 à 213) : cet agent conservateur fut sujet à polémiques dès son autorisation en 1909 aux Etats-Unis. Il était déjà l'objet de querelles d'expert au début du siècle, mais ce n'est que très récemment qu'une étude parue dans le très sérieux « The Lancet », journal scientifique et médical de référence, confirme que la consommation d'acide benzoïque et de colorants azoïques (dérivés du E210) peut provoquer le syndrome d'hyperactivité chez l'enfant de moins de 12 ans. Pour autant, cet additif n'est toujours pas interdit. Seule une mention d'avertissement a été rendue obligatoire à partir de juillet 2010 sur les emballages des produits contenant les additifs concernés. C'est nettement insuffisant, voire hypocrite selon de nombreux experts.

Autre exemple, au niveau des pesticides : par le passé, chaque état de l'UE avait ses propres limites maximales de résidus (LMR). Depuis septembre 2008, celles-ci sont harmonisées au niveau européen. On peut déplorer que cette harmonisation soit en fait un nivellement vers le bas : on a en effet pris en considération le niveau de tolérance le plus élevé pratiqué dans l'Union et on a arrondi vers le haut pour tous les pays. Dès lors, des concentrations plus élevées en résidus sont désormais admises dans de nombreux pays européens¹⁵. On ne peut pas vraiment parler ici d'avancée pour la protection du consommateur !

¹³ RTL-TVI : émission REPORTER : « Les goûts et les couleurs : l'addition cachée » diffusée le 20/08/2010. <http://video.rtlvi.be/Video/123083.aspx>

¹⁴ Ibid.

14 ¹⁵ Test Santé 96 avril/mai 2010, Pesticides : toujours trop présents.

Ces deux exemples montrent que les autorités européennes devraient plus souvent se montrer plus sévère en fixant les normes pour les denrées alimentaires. Elles doivent privilégier la protection du consommateur plutôt que les lobbys de l'industrie agroalimentaire. Par ailleurs, dès lors que les informations relatives aux risques d'un produit donné sont trop peu détaillées ou que des suspicions pèsent sur celui-ci, l'UE devrait se montrer plus prompte à appliquer le principe de précaution.

4. Favoriser l'alimentation biologique

L'alimentation biologique est exempte de pesticide, d'hormone et, pour les plats préparés, en principe exempte d'additif. C'est une alimentation plus saine et de surcroît meilleure pour la planète. Elle doit être encouragée et développée. Pour cela, les autorités peuvent par exemple renforcer les mécanismes actuels de subventions aux agriculteurs Bio, ou encore apporter une aide à ceux qui veulent convertir leur exploitation. Pour maximiser l'impact de ces mesures, il est souhaitable qu'en parallèle, les autorités aident les filières courtes à se développer.

CONCLUSION

Pour manger plus sainement, que faut-il ?

La balle est dans le camp du consommateur. Bien informé, il peut alors sélectionner pour ses achats alimentaires des produits plus sains et délaisser les produits plus problématiques. Il peut ainsi influencer le secteur de la distribution par ses choix. Celle-ci n'ayant aucun intérêt à proposer des produits qui ne se vendront plus, va progressivement les remplacer par des produits plus sains. Le consommateur devient alors progressivement un consomm'acteur.

Mais les autorités doivent assumer elles aussi leur rôle, en fixant des normes rigoureuses, basées sur des études scientifiques complètes, ou à défaut, en appliquant le principe de précaution.

Alors notre assiette n'aura plus d'arrière goût douteux et, contrairement à ce que dit Pierre Rabhi, expert en questions de sécurité alimentaire, nous n'aurons pas à nous souhaiter bonne chance au lieu de bon appétit au moment de passer à table...¹⁶

¹⁶ Pierre Rabhi, expert en questions de sécurité alimentaire, avait déclaré dans le film « Solutions locales pour un désordre global » de Coline Serreau : « Bientôt, quand on se mettra à table, au lieu de se souhaiter bon appétit, il faudra se souhaiter bonne chance ! »

Auteur : Michel Dejong
Décembre 2010

DÉSIREUX D'EN SAVOIR PLUS !

Animation, conférence, table ronde... n'hésitez pas à nous contacter,
Nous sommes à votre service pour organiser des activités sur cette thématique.



CULTURE
ÉDUCATION PERMANENTE

Avec le soutien du Ministère de la Communauté française



Centre Permanent pour la Citoyenneté et la Participation

Rue des Deux Eglises 45 - 1000 Bruxelles

Tél. : 02/238 01 00

info@cpcp.be