

Rapport de la réunion n° 2010-2 du comité consultatif de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire du 24 février 2010

AFSCA Gil Houins (Président), Jean-Marie Dochy, Herman Diricks, Véronique Berthot, Philippe Houdart, Jean-Pol Chevalier et Paul Coosemans
 Jean Renault et Guy Vanbelle, représentants du cabinet du Ministre de l'Agriculture
 Chris Boyen et Ann Trybou (rapporteuses)

Membres du comité consultatif:

| | | ME | MS | | ME | MS |
|---|---|----|----|--|----|----|
| | Ardies Luc/Véronique Bert | | 1 | Laurysen Sigrid/Maertens Gwendoline | e | |
| | Brouckaert Véronique/Bosmans Roger | 0 | 0 | Machiels Katia/Vermeulen Zeger | e | |
| | Broucke Sonja/Van Daele Daniël | 0 | 0 | Mendez Murielle | 0 | 0 |
| | Closset M-F/Marot Jean | | e | Mijten Erik/Van Keerberghen Georges | 1 | |
| | Cools Romain/Peeters Dirk | 1 | | Nijs Katrien/Van Moeseke Wim | 1 | |
| | Debergh Renaat/De Wijngaert Lambert | 1 | | Ogiers Luc/ Bastin Valérie/Nutelet Guy | | 1 |
| | De Craene Ann/Appeltans Philippe | e | | Poriau Pierre/Orban Stéphane | e | |
| | De Haes Jan/De Bauw Luc | 1 | | Ramakers Clarisse/Deplae Arnaud | e | |
| | Dejaegher Yvan/Hoeven Erik | e | | Remy Robert/Scarniet Isabelle | 1 | |
| | Denys Elke/Laenens Leen | 1 | | Schelfhout Kathleen/Loncke Peter | 0 | 0 |
| | de Roubaix Jérôme/Lokietek Sophie | 0 | 0 | Semaille Marie-Laurence/Masure Alain | 1 | |
| | Deswarte Joeri/Verhaeghe Alain | 1 | | Smaghe Thierry/Leroux Frans | 1 | |
| | Dumez Linn/Jan Turf | 1 | | Vandamme Hendrik/Willems Hubert | 1 | |
| | Hallaert Johan/Sermeus Maud | 1 | | Vandecavey Brigitte/ Segers Dina | | 1 |
| | Jaeken Peter/Van den Bossche Philippe | e | | Vandenbosch Michel/De Greef Ann | 1 | |
| | Jonckheere Caroline/ Van Der Haegen Vincent | 0 | 0 | Vandevelde Renaat / Vanderammen Marc | 0 | 0 |
| | Ladouce René/De Bruyn Alain | e | | Vanhaevre Ingrid/Deville Anaïs | 1 | |
| | Laquiére Isabelle/Benoît Horion | | 1 | Verbust Willy/Pottier Jean-Luc | 1 | 1 |
| | | | | Welvaert Isabel/Serwas Roland | e | |
| 1 | Présent | | e | Excusé | | |
| 0 | Absent | | | | | |

Membres du comité scientifique :

Huyghebaert André – Président, Uyttendaele Mieke et Van Huffel Xavier

Ordre du jour

| | |
|----|---|
| 1. | Approbation de l'ordre du jour |
| 2. | La FWA et Fevia : comment et à quels facteurs de pressions sont-ils confrontés pour maîtriser et améliorer la sécurité de la chaîne alimentaire ? Comment les anticiper et par quels moyens (éventuellement inspirés par les activités de l'AFSCA) estiment-ils pouvoir jouer un rôle pour garantir et améliorer la sécurité de la chaîne alimentaire ? |
| 3. | Approbation du rapport du 22 janvier 2010 |
| 4. | Actualité |
| 5. | Réalisation du plan de contrôle 2009 |
| 6. | Résultats de l'enquête des opérateurs |
| 7. | Renouvellement des mandats – composition CC |
| 8. | Divers |

Point 1. Approbation de l'ordre du jour

1. L'ordre du jour est approuvé.

Point 2. La FWA et Fevia : comment et à quels facteurs de pressions sont-ils confrontés pour maîtriser et améliorer la sécurité de la chaîne alimentaire ? Comment les anticiper et par quels moyens (éventuellement inspirés par les activités de l'AFSCA) estiment-ils pouvoir jouer un rôle pour garantir et améliorer la sécurité de la chaîne alimentaire ?

2. Le Président souhaite la bienvenue aux Prof. Em. Dr. Ir. André Huyghebaert, Prof. Dr. Ir. Mieke Uyttendaele et Xavier Van Huffel. Il donne la parole successivement à la FWA et à Fevia qui expliquent, du point de vue de leur secteur, les facteurs de pressions auxquels ils sont confrontés et la manière dont ils réagissent. Et comment ils pensent pouvoir jouer un rôle pour réaliser une chaîne alimentaire plus sûre.

FWA

3. Marie-Laurence Semaille félicite les experts et les chercheurs qui collaborent à la réalisation du baromètre pour le travail déjà réalisée dans des délais si brefs et leur souhaite bon courage pour la suite de leurs travaux.
4. Pour le secteur agricole, la démarche générale d'élaboration d'un baromètre de la sécurité alimentaire doit mener à un outil comparatif plus qu'un outil quantitatif.
5. De plus, il sera indispensable de compléter cet outil pour un baromètre de la santé animale et végétale. Même si la priorité est tout naturellement établie en faveur de la sécurité alimentaire, il est important de ne pas trop différer l'élaboration des deux autres baromètres qui sont intimement liés au premier.
6. Cette initiative doit également être développée au niveau européen car un tel outil permettrait des comparaisons intéressantes entre Etats-membres. Un autre élément important soulevé par Marie-Laurence Semaille concerne le champ de mesure de ce baromètre. Il est évident que le baromètre va devoir intégrer les aspects légaux en matière de sécurité alimentaire. Ainsi, l'évaluation doit se référer aux process et aux

produits tels que la base légale belge le prévoit. Les cahiers de charge et les initiatives qui vont plus loin que la base légale et qui sont du ressort du secteur privé ne doivent pas entrer en ligne de compte dans l'élaboration du baromètre.

7. Plusieurs critères sont ensuite mis en évidence :

- Pour le secteur primaire, la sécurité alimentaire doit intégrer la notion de sécurité de l'approvisionnement alimentaire. C'est pourquoi, il est important dans les résultats de pouvoir discerner les évaluations réalisées sur la production belge et/ou européenne et les produits d'importation ;
- De plus, l'harmonisation entamée en matière de sécurité alimentaire, de santé humaine mais aussi de santé végétale et animale au niveau européen reste plus que jamais d'actualité et doit se renforcer dans les années à venir ;
- Un autre critère concerne le contrôle de la sécurité alimentaire : ce contrôle passe par un contrôle strict des produits mais aussi des process et des modes de production. Par contre, ce n'est pas le cas des produits qui entrent dans l'espace européen. Dans ce cadre, la préoccupation du secteur primaire est la suivante : demain, serait-il possible, qu'avec une augmentation de la part des produits importés, le baromètre nous donnent l'impression d'atteindre un meilleur niveau de sécurité alimentaire?

8. Avec des produits d'importation, les modes de production et le type de process appliqués sur les produit finis sont plus difficiles à vérifier.

9. Le maintien de la sécurité alimentaire passe aussi par le maintien de notre propre production alimentaire. Il faudra en tenir compte dans le baromètre.

10. Les productions artisanales et les petites structures de production et de transformation présentent souvent des spécificités et des caractéristiques dans les modes de production. Des assouplissements spécifiques ont été mis en place dans l'HACCP pour ces structures et lors de l'élaboration du baromètre, il faudra être vigilant afin d'utiliser des indicateurs qui prennent en compte ces assouplissements.

11. Un autre indicateur digne d'intérêt concerne les volumes de productions qui sont couverts par le plan d'échantillonnage. Il est important que l'augmentation de la sécurité alimentaire dans un secteur donné ne soit pas liée à la réduction des volumes de production. Le nombre de contrôles est un paramètre qui est utile mais qu'il faut bien cadrer car il pourrait mener à des résultats incohérents.

12. En conclusion, un changement a déjà commencé à se profiler pour le secteur primaire : l'amélioration de la sécurité alimentaire restera très certainement une priorité à l'avenir mais les 10 prochaines années seront vraisemblablement consacrées à rendre nos modes de production et de transformation et donc, notre alimentation plus durable. Cette approche intègre les trois piliers, économique, social et environnemental et le baromètre devra aussi en tenir compte.

13. Le Président remercie Marie-Laurence Semaille pour son exposé dans lequel elle a exprimé les soucis du secteur agricole.

FEVIA

14. Johan Hallaert remercie les membres du comité scientifique pour leur participation et donne la vision du point de vue de l'industrie alimentaire à propos de cette problématique.

15. Comme introduction générale il dit que la sécurité alimentaire est une condition sine qua non. Toutefois, l'approche de la chaîne comporte une responsabilité partagée de tous les secteurs. Dans la vision européenne, la sécurité alimentaire est quelque chose qui doit se passer à travers la chaîne. Le fait de garantir cette sécurité alimentaire demande des efforts de tous les acteurs. Il est important que les efforts livrés à ce niveau soient rentables et puissent être mesurés au moyen d'un baromètre de la sécurité alimentaire. Une approche efficace et effective est nécessaire. Outre un baromètre, on a aussi besoin d'un benchmark,

en d'autres termes, vérifier ce que les autres Etats-membres font dans le domaine de la sécurité alimentaire.

16. En général, les « pressions » suivantes influencent la sécurité alimentaire :

- Environnement (ex. pollution par le plomb, émission des dioxines,...);
- climat (p.ex. le réchauffement de la terre mettra plus de pression sur la chaîne froide dans le futur, la langue bleue (emerging issues), disponibilité des matières premières,...);
- vieillissement de la population ;
- développements technologiques (ex. constatations et prévention pour l'acrylamide, limites de détection plus basses de certaines méthodes d'analyses, OGM, nanotechnologie,...) ;
- globalisation (le monde est un village, ce qui augmente la pression des infections) ;
- incidents (indiquent les manquements dans la chaîne, p.ex. tirer la leçon des incidents concernant des matériaux de contact, des activités auxiliaires,...) ;
- Perceptions : e.a. le rôle des médias. Il suffit que les médias prêtent attention à des sujets donnés. La perception des faits est un facteur exerçant une pression sur les autorités et les secteurs.

17. Des **aspects économiques** constituent également des « pressions »:

- conjoncture/crise (p.ex. y a-t-il une marge dans une période donnée pour des investissements, une position concurrentielle difficile,...)
- manque de "level playing field" (manque d'harmonisation européenne, globalisation) ;
- concentration (nouvelles sources d'approvisionnement des fournisseurs) ;
- demandes/attentes/... des clients, consommateurs,... (p.ex. durée de conservation plus longue du produit, pas de conservateurs,...) ;

18. La pression est exercée sur les acteurs :

19. de la part des autorités :

- totalité de la législation alimentaire (General Food Law, hygiène, autocontrôle, contaminants,...) ;
- prévenir la pression de contrôle sur les opérateurs (propre à l'AFSCA : son rôle est e.a. d'empêcher la concurrence déloyale);
- 'incitants' supplémentaires (incitants économiques donnent le meilleur résultat, comme p.ex. le système bonus-malus de l'AFSCA).

20. Quelle est la « REponse » du secteur (opérateurs individuels, organisations) à ces « pressions » ?

21. On y réagit par :

- information, éducation concernant la nouvelle législation, organisation des cours, infosessions... ;
- développement des guides sectoriels « autocontrôle » (= un effort sérieux de différents secteurs) ;
- organisation de concertation interne ;
- systèmes individuels de gestion de la qualité (établis par des opérateurs individuels /autocontrôle sur base de HACCP) ;
- vérification/plan d'échantillonnage (en d'autres mots, le bon fonctionnement d'une entreprise est vérifié au moyen d'un plan d'échantillonnage) ;

➤ des exigences par des clients sont transmises dans la chaîne (mais la pression concurrentielle ne peut donner lieu à une concurrence déloyale).

22. Il fait remarquer que les « réponses » et les « pressions » peuvent être différentes selon les différents acteurs dans le secteur. Les entreprises qui sont affiliées à une fédération ont un meilleur score que les opérateurs non affiliés. En effet, l'affiliation à une fédération est une « pression », car la pression est mise sur l'entreprise par la fédération.

23. Conclusion :

24. Pour terminer, Johan Hallaert cite ce qui suit :

➤ on a besoin d'une approche systématique et « itérative » tant des opérateurs que des autorités, afin de répondre de façon proactive aux "pressions" et aux évolutions :

** industrie alimentaire : autocontrôle/HACCP surtout pour les dangers identifiés ;

** autorités : analyse des risques (appliquée en concertation avec les secteurs)

➤ Les bases existent, mais les modalités d'application sont encore à optimiser.

25. Johan Hallaert espère que l'on pourra vérifier ce qu'il a dit ci-dessus au moyen d'un baromètre de la sécurité alimentaire.

26. Le Président remercie Marie-Laurence Semaille et Johan Hallaert et dit que l'Agence a toujours été en faveur d'un benchmark au niveau international et surtout au niveau européen. Les efforts de l'Agence et de l'ensemble de tous les secteurs constitueront une valeur ajoutée pour le baromètre de la sécurité alimentaire. Dans le colloque organisé au deuxième semestre de 2010, la Belgique demandera d'appliquer ce type d'évaluation dans l'UE. Les « pressions » et les exigences sont ± les mêmes dans toute l'Europe.

27. Quant aux produits artisanaux, il souligne, en tant que gastronome, aimer cette diversité de produits à condition que ceux-ci satisfassent aux exigences légales. Le mode de préparation peut être différent des produits industriels mais l'obligation du résultat est la même en matière de sécurité (p.ex. pour les pathogènes).

28. Il affirme que les autorités exercent une pression sur les secteurs. Mais à son tour, le consommateur et la société exercent une pression sur l'Agence que l'on ne peut négliger. L'expérience nous apprend qu'en cas d'un incident dans la chaîne alimentaire, ce sont le plus souvent les autorités qui sont « le mouton noir ».

29. La concertation avec tous les secteurs est une culture appliquée par l'Agence. Mais, elle vise également à impliquer la voix des organisations des consommateurs et donc de la société.

30. Synergie avec les cahiers de charge : les guides sectoriels ont été introduits tardivement par rapport aux cahiers de charge, ce qui est sans doute regrettable et de plus, il existe une énorme offre de cahiers de charge.

31. Réactions à propos de ces deux exposés :

32. Le Prof. Dr. Ir. Mieke Uyttendaele remercie les deux orateurs pour les exposés intéressants. Dans sa présentation, elle s'est surtout focalisée sur le développement d'un baromètre. Les activités progressent et d'ici 2 mois, les membres du CC seront informés de l'état d'avancement.

33. Le baromètre vise à mesurer une tendance, une évolution. En premier lieu, on focalisera sur un baromètre de la sécurité alimentaire comme « case study ». Plus tard, on envisage de développer un baromètre de la santé des plantes et des animaux.

34. Il faut encore développer l'input des « pressions », dans lequel l'input des membres du CC est également important.
35. L'internationalisation est un facteur de pression important, p.ex. via la législation. Il faut procéder à un benchmarking. Tout comme l'Agence, nous souhaitons de la part du SciCom diffuser ce système dans le monde scientifique par le biais de divers canaux scientifiques.
36. Elle souligne l'importance de la problématique de l'importation et de l'exportation. Elle guidera le projet européen "Climate change and international pressures". Comment gérer les "climate change pressures" ? On répondra à cette question actuelle au niveau scientifique.
37. Une certaine inquiétude existe en ce qui concerne les produits artisanaux. La Belgique compte beaucoup de petits opérateurs produisant des produits artisanaux. Ceux-ci ne sont pas toujours menaçants. En général, les petits opérateurs n'ont pas de score moins bon que les grands opérateurs de la chaîne alimentaire. La chaîne est plus courte et on travaille plus intuitivement. Mais finalement, le résultat final doit être le même.
38. Les données présentées aujourd'hui seront reprises dans le développement du baromètre.
39. Faisant suite à la question soulevée par la FWA quant aux assouplissements pour les produits locaux et régionaux, Joeri Deswarte réagit en disant que tous les produits doivent être aussi sûrs et que le résultat final doit être le même. En matière de la sécurité alimentaire, c'est le résultat final qui compte.
40. Quant à la présentation de Johan Hallaert dans laquelle il dit que la perception est un facteur de pression important, Joeri Deswarte dit qu'il est d'accord avec ces propos et nuance qu'outre la perception, il faut être conscient de la médiatisation et la politisation. La technologie des OGM peut être citée comme exemple. Le pouvoir de la communication propre à tous les acteurs de la chaîne agro-alimentaire est très important lorsque les efforts livrés sont objectivés et valorisés.
41. Le Président souligne que l'AFSCA a toujours communiqué sur son site web de façon très neutre quant aux accusations ou aux incidents. Un nouveau feed-back suivra dans 2 mois. Il remercie chaleureusement les 2 intervenants du comité et les scientifiques pour leur participation.
42. Pour terminer, la FWA émet la remarque suivante : les assouplissements pour les productions artisanales ne sont pas une demande spécifique de la FWA mais une réalité avec une base légale européenne, transposée dans un cadre légal belge. Le propos de l'intervention visait à tenir compte de ces assouplissements dans l'élaboration du baromètre pour éviter d'arriver à des conclusions erronées car le baromètre va se baser sur des normes de contrôles, des plans d'échantillonnage, etc.

Point 3. Approbation du rapport du 22 janvier 2010

43. Le procès-verbal est approuvé. Les remarques ont été envoyées au secrétariat par voie électronique et le texte adapté est mis sur l'internet.

Point 4. Actualité

4.1. Tests ESB

44. Lors du dernier Conseil des Ministres de l'Agriculture, notre Ministre de l'Agriculture Sabine Laruelle a insisté auprès de ses homologues européens pour un assouplissement ultérieur des tests ESB, informe le Président. La Belgique demande que les tests soient uniquement effectués chez des bovins âgés de plus de soixante mois, ou comme alternative sur des bovins nés avant le 01/01/2004. En 2008, la Belgique était déjà

intervenue pour appliquer les tests seulement pour des bovins âgés de plus de 48 mois. Demain, il aura un entretien avec Paola Testori, directeur général adjointe auprès de la DG SANCO, concernant cette problématique.

4.2. Suivi dossier contamination par OGM des graines de lin

45. Jean-Pol Chevalier présente l'état des lieux de ce dossier (voir présentation PP).

46. HISTORIQUE

septembre 2009

lin importé du Canada contaminé par le Triffid (FP967 – a été autorisé au Canada en 1998)

contamination de l'ordre de 1 graine sur 10 000

lin bloqué au port de Gand (niv 1) et chez les importateurs (niv 2) + analyses

octobre 2009

communiqué de presse → pas de risque pour la santé humaine, problème d'ordre réglementaire

→ retrait du lin non conforme aux niveaux 1 et 2

arrêt des exportations, établissement protocole avec le Canada en vue de tester les graines de lin avant leur départ.

décembre 2009

reprise des exportations vers l'UE

1 lot NC sur le premier bateau (résultat d'analyse alors que le bateau était déjà en mer, bloqué et resté la propriété de l'exportateur canadien), tous les autres bateaux conformes

EVOLUTION RECENTE

Fin janvier 2010

18 échantillons (de produits transformés : farine) ont été prélevés par Greenpeace → 1 échantillon n'était pas conforme (NC)

AFSCA a prélevé 3 échantillons du même producteur : confirmation du résultat positif du lot prélevé par Greenpeace et 2 échantillons étaient conformes.

Action prise:

→ retrait du lot NC conformément à la législation

→ pas de recall vu qu'il ne s'agit pas d'un problème de santé publique (mesures proportionnées – cf. General Food Law)

QUANTITES BLOQUEES ACTUELLEMENT

❖ graines de lin : 13 180 tonnes

❖ Tourteau de lin : 1 000 tonnes

47. Le Président souligne que le secteur s'était étonné que le lot positif ait été retirés des rayons. Des produits non conformes ne sont pas mis sur le marché. Jusqu'à présent, la Commission européenne n'a pas pris de point de vue clair et n'a pas encore fixé d'interprétation de la tolérance zéro au niveau des OGM. Il a été informé aujourd'hui qu'il y avait des problèmes concernant une entreprise qui a acheté du colza autorisé pour être transformé dans le feed mais pas dans le food. Ces contaminations ne s'arrêteront plus. Dans le futur, il y aura régulièrement de très faibles contaminations. Soit, on validera des limites de détection données, soit l'importation sera compromise. A une question de Marie-Laurence Semaille, le Président répond que dans ce domaine, il y a 2 problèmes : il y a des OGM cultivés dans beaucoup de pays et non autorisés en Europe et il y a le problème de la tolérance zéro à l'importation d'OGM non autorisés dans l'UE. Des OGM non autorisés dans l'UE contaminent les produits importés sur le marché européen. Il faut éviter que des produits, qui ne compromettent pas la santé publique, soient détruits, donnant lieu à un moment donné à des problèmes sérieux au niveau de l'approvisionnement des usines en Europe.

48. Johan Hallaert signale l'impact assesment demandé à Madame la Ministre Laruelle.

49. Herman Diricks communique qu'à ce sujet des questionnaires ont été envoyés afin de pouvoir mesurer l'impact. Cet exercice sera terminé. Les résultats seront communiqués en temps opportun.

4.3. Exercice de traçabilité dans la filière des volailles

Exercice de crise : Traçabilité au sein de la filière de la viande de volaille et des aliments pour volailles

50. Philippe Houdart explique le 2^{ème} exercice de traçabilité réalisé par l'AFSCA (voir aussi la présentation PP).

51. Présentation générale

- un deuxième exercice de ce type a été réalisé, cette fois-ci avec input de l'UPC (pour rappel : l'exercice portait sur la viande porcine la première fois, le traçage s'est bien déroulé, mais le timing était un point négatif) ;
- s'est déroulé en 2 parties : dans les aliments pour volailles et dans la viande de volailles (en aval de la chaîne)
- le retraçage par les opérateurs et les échanges de données s'effectuent en temps réel, du 1 au 5 février 2010

52. Les objectifs les plus importants de cet exercice

- faire examiner par des opérateurs si, en période de crise, leur système de traçabilité est efficace et permet de livrer assez rapidement les données nécessaires ;
- de la part de l'Agence, test d'une procédure encadrant les incidents impliquant une recherche de traçabilité à grande échelle → utilisation de la méthode mise en place lors des derniers incidents.

53. Déroulement de l'exercice

54. Dans la première partie de l'exercice on a suivi une dizaine de lots d'aliments pour volailles fictivement contaminés. Dans la deuxième partie de l'exercice, on a suivi un lot de viande de volailles à travers la distribution jusqu'aux consommateurs (voir dia 4).

55. Organisation pratique :

56. Au sein de l'Agence, une équipe d'accompagnement (cellule de crise) et une équipe par UPC ont participé à l'exercice. Une page sur internet et un point de contact central (mail, tél.) ont été mis à disposition. Pour cet exercice, un certain nombre de documents ont été transmis aux opérateurs qui participaient :

- description de l'exercice
- consignes aux opérateurs (y compris la liste des données à fournir et le délai de 4h + lien vers un fichier Excel standard sur Internet) → + de consignes que lors de l'exercice précédent

57. Résultats de l'exercice

58. L'évaluation est encore en cours, les premières impressions suivent ci-après :

Partie I : aliments pour volailles

- bonne participation générale des opérateurs (37)
- traçabilité d'un bout à l'autre (amont puis aval, jusqu'aux élevages) pour 4 retraçages
- timing moyen de 3h43 → score OK
- Qualité des données :
- lors du contrôle sur place, quelques imprécisions ont été constatées, mais globalement bon déroulement

- point négatif : certains opérateurs ont effectué un traçage partiel (une date de livraison, pas de détail des prémix)
- un point faible récurrent pour les opérateurs : le logiciel de traçabilité utilisé ne permet pas de sortir les données dans un format compatible avec Excel → si l'Agence doit réencoder ces données à partir des fichiers papier, cela signifie une perte de temps important et possibilité de faire de erreurs.

Partie II : viandes de volailles

- bonne participation générale des opérateurs (400)
- traçabilité d'un bout à l'autre de la filière (aval, jusqu'aux consommateurs)
- filière courte : maximum 4 opérateurs consécutifs
- certains ne font pas passer clairement le message aux clients ou pas à tous
- bémol au niveau des petits opérateurs en bout de chaîne qui ne participent pas majoritairement spontanément et contact nécessaire par UPC
 - consignes peu claires pour ces opérateurs
 - tout est vendu !
 - pas bien informé par le fournisseur
- au niveau de la grande distribution, au moins un opérateur n'a pas joué le jeu jusqu'au bout, s'arrêtant au niveau de la centrale et prétextant qu'il ne s'agissait que d'un exercice... (on n'a pas reçu la liste des magasins et/ou les quantités éventuellement en stock)
- idem concernant le logiciel – impossible d'utiliser des données de systèmes internes en excel
- plus de détails suivront

59. Premières conclusion de cet exercice de crise :

- le traçage a eu lieu jusqu'au bout ;
- la procédure AFSCA testée fonctionne efficacement mais peut être améliorée au niveau de la rapidité de l'échange d'informations entre les UPC et le SPGC ;
- sensibilisation : les opérateurs semblent globalement préparés mais leur système est-il vraiment efficace ? Certains opérateurs n'ont pas suffisamment pris cet exercice au sérieux.
- Problème du réencodage des données de certains gros opérateurs.

60. Les remarques du secteur seront reprises dans l'évaluation de l'exercice. Pour terminer, Philippe Houdart dit que le rapport définitif sera mis à disposition dans quelques mois.

61. Le Président demande s'il n'est pas possible d'aborder ce problème en concertation avec les gros opérateurs et de demander que le même format excel soit utilisé pour encoder des données. L'utilisation du même format permettra à l'Agence de traiter des données en temps réel. L'AR autocontrôle prévoit la possibilité d'imposer un format par AM. Le Président demande à Herman Diricks de vérifier auprès des grands secteurs s'ils sont disposés à collaborer à cela. Il ressort des conclusions provisoires que des opérateurs donnés n'avaient pas effectués l'exercice de manière conséquente. L'Agence est consciente du fait qu'un pareil exercice prend du temps et coûte de l'argent, mais ce n'est qu'en testant le système que nous saurons que le système fonctionnera ou pas en cas de crise réelle.

62. Herman Diricks fait référence à Beltrace et Sanitrace (encodage de données) et suggère d'examiner ce système dans ce contexte.

63. Romain Cools demande combien d'entreprises sont certifiées SAC. Il est pertinent de savoir si un opérateur disposant d'un système SAC a un meilleur score ou non. Cela sera vérifié.

Point 5. Réalisation du plan de contrôle 2009

64. Jean-Marie Dochy explique les activités de contrôle de 2009 (voir présentation PPT). Le niveau de réalisation du plan de contrôle 2009 figure dans cette présentation.
65. Il s'agit ici d'une représentation des chiffres qui ont été validés début février 2010. Un certain nombre de contrôles ne sont pas compris parce que les missions n'ont pas encore été clôturées, donnant lieu à une petite différence par rapport au rapport d'activité définitif de 2009.
66. En 2009, on a lancé le « panier ». Ceci aboutissait à une meilleure gestion du plan de contrôle échantillonnages et un meilleur suivi ad hoc. Le nombre d'erreurs diminue en appliquant « l'encodage automatique » dans Foodnet. De plus, une nouvelle nomenclature, de nouveaux documents et de nouvelles mesures ont été repris dans Foodnet.
67. Une mission est une visite à un établissement, un contrôle est une action ou une check-list (p.ex. un contrôle d'hygiène et un contrôle concernant l'interdiction de fumer).
68. Par rapport à 2008, le nombre de missions a augmenté de \pm 19% en 2009 et le nombre de contrôles de 21,12%. Cela revient à 2,41 contrôles en moyenne par mission en 2009.
69. Contrôles par sorte (type): une forte augmentation pour les « autres contrôles » (soit des inspections liées à des échantillonnages/recontrôles), une légère diminution des échantillonnages et une forte diminution des missions administratives.
70. Contrôles par motif : forte diminution des contrôles pour le BIRB (les 3 qui subsistent ont trait à l'exportation des viandes bovines vers les Baléares, forte augmentation des contrôles suite à des plaintes qui ont augmenté de 46,56% en 2009, une forte augmentation des recontrôles et des irrégularités import/export, une augmentation du nombre de contrôles dans le cadre de la notification obligatoire. Cela implique davantage de travail de contrôle en dehors du plan de contrôle.
71. Nombre d'échantillonnages (selon le nombre mensuel fixe) : plus d'analyses peuvent être effectuées sur un seul échantillon dans le cadre de la rationalisation par la DG laboratoires, ce qui aboutissait à une diminution du nombre d'échantillonnages en 2010 par rapport à 2009. Le plan d'échantillonnages est réalisé à 100 % sur tout le territoire belge.
72. Inspections (sur base des CL) : il y a une forte augmentation du nombre d'inspections dans le secteur de la distribution (DIS), à cause des recontrôles e.a. Quant au nombre d'inspections en fonction du scope, on constate une augmentation générale. Pour le « scope autres », il y a également une augmentation énorme du nombre d'inspections. Les inspections dans le secteur des engrais e.a. relèvent de ce scope.
73. Résultats : chaque check-list donne lieu à une conclusion (favorable, favorable avec remarques ou non favorable). Les pourcentages ont légèrement augmenté mais en général ils sont similaires à ceux de 2008.
74. Mesures prises en fonction des échantillonnages : il ressort d'une comparaison entre 2008 et 2009 que les chiffres ne sont pas réellement différents et on peut constater une diminution du nombre de cas pour lesquels aucune mesure n'a été proposée.
75. Mesures prises en fonction des « inspections » 2009 : pour les mesures prises en fonction des inspections, on ne peut faire de comparaison, parce qu'en 2008 les mesures étaient liées aux inspections et en 2009 elles étaient liées aux missions.

76. Il apparaît de la diapositive 15 qu'il y a un léger recul du nombre de PV pour les infractions constatées lors de missions en 2009. Mais, il faut remarquer que ces chiffres sont basés sur les données traitées par le service juridique jusqu'au 19/02/2010. Si nous calculons les PV sur la base de Foodnet pour toute une année, le nombre de PV d'infraction aurait augmenté à +/- 3600 PV pour 2009, ce qui revient à un pourcentage moyen de 3,62% (en chiffres actuels).
77. Par rapport à 2008, un peu moins de certificats ont été délivrés en 2009 (une diminution de 1,15%).
78. Quant à l'évolution de l'effectif, on peut constater que la DG Contrôle a pour le moment une occupation en personnel de 93,9%. Cela aboutit à une augmentation de 1,3% du nombre d'ETP.
79. Comme conclusion générale pour 2009, Jean-Marie Dochy ajoute ce qui suit :
- ❖ le rythme de contrôle a augmenté de 22% ;
 - ❖ le nombre de missions a augmenté de 19% et le nombre de contrôles par mission a augmenté en moyenne de 2% ;
 - ❖ une forte augmentation du nombre de recontrôles : ↑ de 67,2%;
 - ❖ le plan d'échantillonnages est réalisé à 100% ;
 - ❖ globalement le nombre d'échantillonnages a diminué de 6,56% ;
 - ❖ une augmentation du nombre d'inspections de 40,54% (à cause des inspections infrastructure, établissement et hygiène, traçabilité, notification obligatoire, SAC, interdiction de fumer)
 - ❖ une augmentation de 2% du nombre d'inspections non favorables ;
 - ❖ mais une diminution de 0,34% du nombre d'échantillonnages non favorables ;
 - ❖ diminution du nombre de PJ infraction/nombre de missions de 3,99% en 2008 à 3,22% en 2009 ;
 - ❖ stabilisation des résultats entre 2008 et 2009.
80. Marie-Laurence Semaille demande une application maximale des recontrôles administratifs. Il y a encore une marge pour une amélioration à cet égard. Elle signale des cas individuels lors desquels des contrôles successifs ont été réalisés auprès du même opérateur, alors que celui-ci pouvait prouver par écrit qu'il avait régularisé la situation.
81. Jean-Marie Dochy fait référence à l'instruction qu'un recontrôle doit se faire sur base administrative si le problème peut être résolu de cette manière, de sorte qu'un recontrôle sur place ne soit pas nécessaire. Il demande de transmettre les cas individuels lors desquels cette instruction n'a pas été respectée.
82. A la question d'Erik Mijten d'expliquer les raisons de l'augmentation du nombre de missions et contrôles, Jean-Marie Dochy répond que cette augmentation est en grande partie due à une meilleure planification et organisation du travail. Auparavant, le contrôleur s'occupait de l'emploi du temps journalier, tandis que l'organisation de cet emploi est pour le moment plus axée sur le plan de l'UPC tout en mettant l'accent sur la programmation. Une meilleure organisation a contribué à une forte augmentation du rendement des contrôles. L'automatisation de l'enregistrement des données et l'amélioration de BOOD ont abouti à une augmentation de la rentabilité.
83. Ces augmentations sont donc partiellement dues à des méthodes de travail plus efficaces. Erik Mijten demande quand la limite sera atteinte. Le BB reçoit des plaintes stipulant que l'AFSCA effectue davantage de contrôles qu'auparavant.

84. Le Président répond que la fréquence de contrôle moyenne n'a cependant pas changé (cfr. annexe 1 du Business plan) et que le secteur primaire est le moins contrôlé. Une organisation plus efficace et l'intégration des contrôles sont la cause de cette augmentation. Jean-Marie Dochy poursuit en disant que certains agriculteurs n'ont jamais été contrôlés dans le passé. D'autres ont été contrôlés 3 à 4 fois par an. Dès maintenant, une nouvelle systématique sera introduite selon laquelle chacun sera contrôlé à son rythme.
85. Dans le cadre de la fièvre Q, l'Agence rendra une visite à des exploitations (p.ex. en exécution des protocoles d'avortement,...). Mais lors de ces visites, d'autres contrôles sont également effectués (p.ex. vérification des médicaments,...), souligne Erik Mijten. Cela suscite le ressentiment chez les agriculteurs. Une telle intervention entre en conflit avec l'intention initiale de la visite, notamment donner des informations dans le cadre de la fièvre Q. Cela est contre-productif. Le BB demande de séparer l'aspect de conseiller de l'aspect de contrôle.
86. Dans le passé, le secteur agricole a plaidé pour un seul contrôle intégral. C'est un engagement que l'Agence réalise maintenant. On n'a pas recruté de personnel complémentaire. Seule l'organisation des contrôles est plus efficace. Lors d'une visite sur demande du secteur, il est possible que l'on perçoive que l'Agence contrôle plus qu'auparavant. Dans divers journaux wallons, on a récemment publié qu'un opérateur avait été contrôlé après un résultat IBR positif. En cas d'un résultat IBR positif, l'Agence est averti par le laboratoire. Cela est un suivi normal d'une notification. Lors de l'inspection qui suit, l'AFSCA vérifie les médicaments pour savoir s'il n'y a pas eu vaccination.
87. Le secteur primaire est le meilleur élève de la classe. Hendrik Vandamme demande si dans ce cas on n'a pas encore envisagé de diminuer l'intensité des contrôles.
88. Le Président fait référence au Business plan. Les agriculteurs sont contrôlés en moyenne 1 fois tous les 10 ans. Lors de la détermination de la fréquence de contrôle, il a été tenu compte du fait que le secteur primaire avait développé un système SAC (guides sectoriels, Belplume, QFL). Il écrira prochainement un article pour la presse agricole portant sur l'évolution de l'AFSCA en relation avec les agriculteurs.
89. Marie-Laurence Semaille fait référence aux problèmes concernant l'identification des animaux à l'abattoir que l'on a constaté lors des contrôles. Dans certains cas, les modifications apportées dans Sanitel à des données d'un animal n'avaient pas été transférées dans Sanitrace. Cela a pour conséquence que des problèmes apparaissent à l'abattoir et dans certains cas des bovins sont transportés pour destruction. Elle demande de bien contrôler les données (p.ex. à DGZ/ARSIA), avant de procéder aux mesures drastiques.
90. Jean-Marie Dochy demande à nouveau d'avertir l'Agence en cas de problème pour que l'on puisse examiner ces cas individuels.
91. Dans certains cas, l'agriculteur a encodé un faux numéro dans le système d'enregistrement causant ainsi des problèmes. Herman Diricks dit que dans ce contexte, la DG Politique de Contrôle s'est récemment concertée avec Rendac. Pour le moment, on fait un exercice à l'UPC Flandre orientale (Gand) pour détecter et éliminer de pareilles erreurs dans le système. En effet, il a été constaté à plusieurs reprises que des agriculteurs sont confrontés avec des données incorrectes dans Sanitrace.

Point 6. Résultats de l'enquête des opérateurs

92. Le Président explique les premiers résultats de l'enquête de satisfaction AFSCA auprès des opérateurs. Des opérateurs pouvaient réagir à un questionnaire via internet (du 16/11/2009 à 6/12/2009) ou via la poste (jusqu'au 6 janvier 2010). Cette enquête a été effectuée en collaboration avec le SPF P&O. La firme IVOX s'occupait du support

technique (p.ex. via application web). Ainsi, le caractère anonyme de l'enquête était garanti.

93. Taux de participation :

94. 28.888 lettres ont été envoyées (dont 19.158 NL et 9.730 FR). 6.281 opérateurs ont participé à l'enquête. Cela revient à une réaction de 21,74 %.

451 participants ont réagi via internet et 5.830 via la Poste.

95. Par rôle linguistique : 4.482 NI = 67,5 % et 2.159 F= 32,5 %.

96. Par secteur : il apparaît du tableau récapitulatif que le taux de participation était très élevé pour le secteur des agro-fournitures et le secteur du transport. Le commerce de gros a le score le plus bas.

97. Par province la moyenne est environ similaire avec un score moins élevé dans la Région bruxelloise et une réaction un peu plus élevée en Flandre occidentale.

98. Dans l'enquête, on s'est informé à propos de la « connaissance de l'AFSCA ». 18,7% des participants ont indiqué qu'ils disposent d'une très bonne connaissance de l'AFSCA et 62,7% disposent d'une bonne connaissance. En d'autres mots, 81,4% des participants ont une bonne, voire très bonne connaissance de l'AFSCA.

99. Perception globale de l'AFSCA :

100. Le Président souligne qu'un score remarquable a été obtenu à propos des questions mentionnées ci-dessous, malgré le fait que l'AFSCA est un service de contrôle.

- l'AFSCA fait preuve de professionnalisme
- l'AFSCA est utile pour la société
- l'AFSCA concourt à l'amélioration de mon activité

101. Taux de satisfaction des services rendus :

102. A la question à propos de la satisfaction des opérateurs concernant les services rendus par l'AFSCA, elle obtient un score moyen de 7 sur 10.

103. De cette enquête il ressort également que le taux moyen de satisfaction des services rendus est similaire dans les deux groupes linguistiques. Le taux moyen de satisfaction des services rendus est similaire pour toutes les provinces avec un score moyen un peu plus bas pour les provinces francophones.

104. Le « taux de satisfaction des services rendus par secteur » donne également un score moyen de satisfaction de 7 sur 10. Les participants les plus satisfaits des services rendus sont les NL, l'horeca et la Région de Bruxelles. Les moins satisfaits sont les participants FR, l'agriculture et la province de Luxembourg.

105. Lors du contrôle

106. De l'enquête concernant les inspections de l'AFSCA au cours des derniers mois, il apparaît que :

- ** les opérateurs ne savent pas toujours qui vient faire les contrôles ;
- ** le contrôleur montre dans \pm 60% des contrôles sa carte de légitimation ;
- ** seul ¼ des participants est au courant des contrôles annoncés ;
- ** 82,3% des participants sont satisfaits de la fréquence de contrôle.

107. Après le contrôle

108. Il ressort de l'enquête, seulement remplie par les participants ayant eu un avertissement ou un PV, qu'il y a encore une marge pour des améliorations de la part de l'Agence quant

aux suites liées à un contrôle. Le Président fait remarquer que le contrôleur n'est pas toujours au courant de la suite, car des dérogations par rapport aux sanctions prévues peuvent être demandées au supérieur hiérarchique.

109. On est bien voire très bien satisfait de la qualité des canaux de communication de l'AFSCA.

110. Le service de médiation de l'AFSCA est peu connu auprès des participants. Mais 75% des participants feraient bien appel à ce service pour une plainte au sujet du fonctionnement de l'AFSCA. Le Président propose d'ajouter une fiche avec les coordonnées du service de médiation à un prochain publipostage dans le cadre des contributions.

111. La cellule de vulgarisation est connue auprès de ¼ des participants. Cela est principalement dû au fait que de nombreux opérateurs ne sont pas affiliés auprès d'une organisation professionnelle et que la cellule n'est active qu'en distribution. Par contre, le Smiley est connu auprès de 41,9% des participants.

112. Suivi :

- continuer le traitement des résultats jusqu'au niveau souhaité (si pertinent) :
 - par secteur
 - par province
- établir des plans d'action – les membres du CC discuteront de ces plans
- combiner les remarques individuelles, suggestions et propositions des participants
- présenter le rapport complet
- placer sur internet les résultats et les plans d'action
- communication à ce sujet

113. Le rapport complet sera transmis au CC. La première de cette communication a toutefois été réservée hier à Madame la Ministre.

114. Réactions :

115. Willy Verbust fait remarquer que le contrôleur donne parfois l'impression qu'il s'agit de petits détails constatés à l'occasion d'une inspection. Mais après on établit le rapport d'inspection et ces constatations donnent lieu à tant de choses complémentaires.

116. Le Président répond que de cette enquête, il ressort que 94% (= tout à fait d'accord + plutôt d'accord) des participants sont d'avis que les résultats de l'inspection sont correctement mentionnés dans le rapport. Il fait remarquer que l'opérateur signe les CL pour réception à l'issue du contrôle et qu'il a la possibilité de noter ses propres commentaires.

117. Cette enquête est basée sur un très bon questionnaire. Beaucoup d'énergie a été mis dans l'établissement des guides par la fédération, ainsi que dans la sensibilisation de ses membres. Thierry Smaghe dit qu'il apparaît de cette enquête que seuls \pm 30% des participants sont atteints. Le Président ajoute qu'en effet il faut faire davantage d'efforts afin de faire connaître les guides auprès des opérateurs.

118. Marie-Laurence Semaille souligne que l'on ne peut oublier que 80% des personnes interrogées n'ont pas réagi. Seules les personnes qui sont satisfaites de l'AFSCA ont peut-être réagi. Le groupe des personnes mécontentes sera probablement plus grand qu'il ne se révèle de cette enquête.

119. L'Agence ne veut pas du tout se glorifier de ces résultats, souligne le Président. Cette enquête a été réalisée malgré le fait que certains collègues étaient méfiants. Il n'est pas du tout d'accord avec l'interlocuteur précédent qui disait que seuls les opérateurs satisfaits auraient introduit une réaction. D'ailleurs, en Wallonie un nombre assez important d'agriculteurs ont réagi. L'anonymat était garanti et en général les sondés les

plus mécontents répondent à de telles enquêtes. Il estime que cette enquête est représentative dans ces conditions de la perception des opérateurs.

Point 7. Renouvellement des mandats – composition CC

120. Le Président a posé une question de principe à Madame la Ministre Laruelle concernant la composition du comité consultatif. Le cabinet a décidé de maintenir la composition actuelle. Les lettres pour demander des propositions des membres effectifs et des membres suppléants pour le renouvellement des mandats seront envoyées prochainement.

Point 8. Divers

8.1. Cahiers de charge commerciaux

121. « Recommandations pour les gestionnaires des cahiers de charge commerciaux » note AFSCA 2010/167/PCCB

122. Renaat Debergh explique le point divers de BCZ-CBL. Dans la note précitée, l'AFSCA émet un certain nombre de recommandations aux gestionnaires des cahiers de charge privés concernant d'une part les guides sectoriels légaux et d'autre part les cahiers de charge privés.

123. En soi, c'est méritoire : cela apporte plus de clarté quant à la cohésion des cahiers de charge, ce qui est vivement souhaité. A la fin, des recommandations portant sur le règlement de certification des cahiers de charge privés sont formulées. Ici, l'AFSCA va trop loin : il n'incombe pas à l'AFSCA de s'immiscer dans le règlement de certification des cahiers de charge privés. Cela incombe aux gestionnaires.

124. Question complémentaire : l'AFSCA peut-elle communiquer à BCZ-CBL le pourcentage des exploitations agricoles à production animale certifié pour le guide sectoriel G-037 après un an d'activité ?

Réponse AFSCA

125. Herman Diricks dit que ce qu'il est mentionné est correct, il s'agit en effet d'un document avec recommandations qui ne sont pas obligatoires. Mais cela vaut donc également pour toutes les recommandations de l'AFSCA. De plus, le paragraphe cité est libellé comme suit :

« Tous les organismes de certification disposant de la compétences nécessaire et ceux qui le souhaitent, devraient obtenir la possibilité d'effectuer des audits dans le cadre du cahier de charge commercial concerné. »

126. Tout comme le reste du document, dans ce paragraphe il s'agit aussi d'une recommandation et elle n'est donc pas obligatoire. Cette disposition a été reprise afin d'éviter le monopole d'audits sur la base des référentiels d'audit donnés. Un monopole ou un nombre trop limité d'organismes de certification est seulement désavantageux pour les firmes souhaitant faire effectuer un audit. En d'autres termes, l'Agence a opté pour un système selon lequel des audits, effectués sur base des guides, peuvent être réalisés par un nombre d'OCI aussi large possible. Toutefois, il est stipulé clairement que les organismes de certification concernés doivent disposer de la compétence nécessaire.

127. Renaat Debergh poursuit en disant que les cahiers de charge privés sont la propriété des gestionnaires privés. 90% des éleveurs des vaches laitières sont certifiés selon le système QFL. Une ouverture à plus d'OCI pourrait entraîner une augmentation du coût de la certification.

128. Le Président avance qu'il s'agit d'une recommandation ni plus ni moins et qu'il serait étonnant que plus de concurrence entraîne des coûts plus élevés.
129. A l'occasion de la discussion entre Renaat Debergh et Herman Diricks, Joeri Deswarte dit que les acteurs de l'ensemble de la chaîne alimentaire sont conscients de la problématique et que finalement la suggestion de l'AFSCA ne constitue qu'une des nombreuses pistes de réflexion étudiées par tous les acteurs au sein de la concertation de la chaîne.
130. A la question complémentaire, il est répondu que pour le moment, environ 6% des exploitations agricoles avec production animale seraient certifiées sur la base du guide G-037 production primaire animale.
131. Le Président évoque les informations suivantes quant au nombre d'entreprises certifiées suite à un audit sur base du guide d'autocontrôle :
- ❖ Matières premières : 250
 - ❖ Fermes : 7.500
 - ❖ Transformation : 300
 - ❖ Commerce de détail : 450
 - ❖ Restaurants + collectivités : 150

8.2. Suivi des recommandations FVO (législation bien-être animal)

132. Michel Vandebosch demande un état des lieux de ce qui suit :

Question de GAIA

133. Lors de l'audit effectué entre le 4 mai et le 13 mai 2009, par le FVO (Food and Veterinary Office) (Office alimentaire et vétérinaire) de la Commission européenne (DG Sanco) dans les exploitations de poules pondeuses, des élevages de porcs, lors des transports de bétail, dans les abattoirs belges, les inspecteurs européens ont constaté de sérieuses infractions concernant le respect de la législation du bien-être animal et d'importants manquements lors du contrôle par des inspecteurs de l'AFSCA. En bref, se basant sur le rapport du FVO, c'est une situation inacceptable. De plus, il est extrêmement inquiétant que trois ans après l'inspection précédente du FVO, on constate tant d'infractions et de manquements. En réponse aux recommandations du FVO, les autorités compétentes belges ont transmis des propositions d'action. Qu'est-ce qu'on a réalisé entretemps ?
134. En ce qui concerne le contrôle du respect du bien-être animal dans les abattoirs, plus particulièrement dans l'abattoir visité par les inspecteurs européens et dans lequel des bovins sont abattus de façon halal, le FVO mentionne dans son rapport de l'audit précité ce qui suit :

"... it was not possible for the Halal slaughter of bovines to be carried out in a manner that spared the animals avoidable excitement, pain or suffering as laid down in Art. 4 of Directive 93/119/EC". En verder: "The official veterinarian in the slaughterhouse was aware of the problem but had not taken any action to resolve this issue."

Conclusion :

"Animal welfare at the time of stunning and restraint in slaughterhouses is demonstrably not a clear priority for those carrying out the checks." C'est inquiétant, certainement à la lumière des images de sérieuses souffrances animales dans 11 abattoirs belges dans lesquels des bovins, ovins et/ou caprins sont abattus à l'état non étourdi, images évoquées par GAIA fin novembre (six mois après l'audit spécifique du FVO) et qui ont choqué beaucoup de personnes. Dans une réponse à diverses questions parlementaires dans la Chambre à l'occasion de ces images, la Ministre Onkelinx a répondu :

"Pour ce qui concerne les images vues, pour moi tout comme pour tous les autres spectateurs, elles étaient particulièrement choquantes. Des contrôles sont en cours; (...) Pour ce qui concerne les contrôles, il conviendra d'étudier les infractions commises par rapport à la législation existante et les exceptions, mais aussi de chercher si, en dehors de l'exception religieuse, certains n'en profitent pas pour élargir ce type d'abattage, voire le généraliser. Il est donc important que je reçoive le résultat de ces contrôles. J'ai d'ailleurs demandé à mes services que, dès réception des résultats, ils les évaluent en concertation avec l'AFSCA.

135. Où en est-on avec ces contrôles, leurs résultats et est-ce que ces résultats sont déjà évalués avec le SPF Santé publique, service Bien-être animal ?

Réponse AFSCA :

136. **Première question :**

137. Jean-Marie Dochy informe que les inspecteurs de la mission de l'OAV mentionnent que les contrôles en matière de bien-être animal se sont améliorés dans notre pays mais qu'il y a encore lieu de mieux faire. Les inspecteurs de la mission de l'OAV avaient formulé 14 recommandations. Toutefois, pour dix d'entre elles, la Belgique avait déjà entrepris des actions correctives satisfaisantes.

138. Pour 4 recommandations, les actions entreprises ont été jugées insuffisantes aux yeux de ces inspecteurs. Entretemps, les services de l'AFSCA en collaboration avec ceux du SPF Santé publique/division bien-être animal ont pris des mesures afin de remédier à la situation:

A) Recommandation en matière de bien-être animal des porcs dont l'action corrective a été jugée insatisfaisante : Un rappel quant aux obligations des détenteurs de porcs va être rédigé par le SPF Santé publique via une lettre adressée à leur association professionnelle et via des articles publiés dans les revues professionnelles.

Il n'y a pas lieu de croire qu'aucun contrôle n'est exercé par l'AFSCA quant au bien-être animal des porcs dans les porcheries. Les agents de l'AFSCA contrôlent en effet strictement les dispositions réglementaires en vigueur à l'aide d'une check-list.

En ce qui concerne la remarque de la mission de l'OAV selon laquelle des attestations autorisant la coupe des queues sont délivrées **systematiquement** par les vétérinaires praticiens sans que l'opérateur n'ait essayé de modifier leur mode d'élevage, les inspecteurs de l'OAV mettent toujours en doute les déclarations des vétérinaires. Il est évident que si des faits probants attestant que de fausses déclarations ont été rédigées, sont portées à la connaissance de l'AFSCA, celle-ci ne manquera pas d'y apporter toutes les suites juridiques prévues par la réglementation de l'arrêté contrôle de l'AFSCA. Toutefois, on dépasse ici la compétence de contrôle de l'AFSCA, mais on tombe dans l'appréciation de l'exercice de la médecine vétérinaire, compétence de l'Ordre des médecins vétérinaires.

B) Recommandation en matière d'autorisation des transporteurs de longue durée dont l'action corrective a été jugée insatisfaisante :

Les dispositions de la réglementation en vigueur sont rappelées aux agents de contrôle de l'AFSCA, c'est-à-dire que tous les documents nécessaires doivent être soumis par l'opérateur avant qu'une autorisation de transport de longue durée ne soit octroyée.

C) Recommandation en matière de bien-être animal lors de la mise à mort des ongulés domestiques dont l'action entreprise par l'autorité compétente a été jugée satisfaisante à condition de recevoir la réponse de la fédération des abattoirs et si nécessaire de l'industrie : la fédération des abattoirs a été contactée par le SPF Santé publique/bien-être animal afin qu'elle prenne des mesures en matière de

contention mécanique lors de la réalisation d'abattages rituels. La check-list « bien-être animal d'ongulés domestiques » a été discutée lors de la dernière réunion des chefs de secteur et a été adaptée lors d'une réunion du comité de concertation technique « bien-être animal » afin d'améliorer le contrôle dans les abattoirs.

Recommandation en matière de bien-être animal lors de la mise à mort des volailles dont l'action entreprise par l'autorité compétente a été jugée insuffisante : le SPF Santé publique va rédiger des lignes directrices quant à l'intensité et à la durée du courant utilisé pour l'étourdissement des volailles au moyen d'un bain d'eau électrifié.

D) Recommandation notamment en matière de bien-être animal des poules pondeuses dont les mesures correctrices prises par l'autorité compétente ont été jugées satisfaisantes: la note de service destinée aux agents des chefs d'UPC a été adaptée dans le sens d'une répression plus grande en cas du non-respect de la norme de 550 cm²/poule pondeuse en cage. S'il s'agit de la première fois qu'une surpopulation est constatée, les œufs sont déclassés et un procès-verbal est rédigé à charge du contrevenant. En cas de récurrence, les mêmes mesures sont d'application. Le détenteur dispose d'un mois pour diminuer le nombre de poules jusqu'à ce qu'il soit satisfait à la norme minimale. S'il ne le fait pas, les animaux seront saisis. Selon le protocole signé avec le SPF Santé publique, ce service saisira les animaux et cherchera une destination pour les animaux en question. Il sera notamment examiné si les animaux peuvent être hébergés dans un refuge et peuvent être libérés en vue d'une adoption. Si ce n'est pas possible, les animaux seront euthanasiés.

139. **Deuxième question** : Objet : contrôle des abattoirs

140. Suite à la publication du reportage réalisé par GAIA fin novembre 2009, l'AFSCA a immédiatement réagi et a mené une enquête à ce sujet.

141. On a établi un rapport sur l'état de la situation actuellement en Belgique au niveau des contrôles dans les abattoirs, en particulier ceux qui pratiquent l'abattage rituel (période 01.01.2009 – 26.11.2009).

142. Le résultat global des contrôles (Protection et bien-être des animaux de boucherie et des ratites à l'abattoir) pour 2009 est le suivant : 1415 contrôles ont été réalisés dans les abattoirs de bovins, d'ovins et de caprins en 2009. 30 étaient non favorables, soit dans 2,1% des contrôles, que l'abattage se soit déroulé rituellement ou non.

143. En ce qui concerne les résultats de questions spécifiques qui peuvent avoir un rapport avec le rituel, les résultats sont:

A) Concernant la question « En règle générale, toute souffrance évitable est épargnée à l'animal », que l'abattage se soit déroulé rituellement ou de manière conventionnelle, 1401 contrôles ont été réalisés dans les abattoirs de bovins, ovins et de caprins et 7 d'entre eux se sont révélés non favorables, soit dans 0,5 % des contrôles.

B) Concernant la question « Le personnel est compétent et en nombre suffisant », que l'abattage se soit déroulé rituellement ou de manière conventionnelle, 1401 contrôles ont été réalisés dans les abattoirs de bovins, d'ovins et de caprins et 8 d'entre eux se sont révélés non favorables, soit dans 0,6 % des contrôles.

C) Concernant la question « Les installations de contention sont entretenues et de nature à permettre un abattage sans souffrances évitables », que l'abattage se soit déroulé rituellement ou de manière conventionnelle, 1399 contrôles ont été réalisés dans les abattoirs de bovins, ovins et de caprins et 5 d'entre eux se sont révélés non favorables, soit dans 0,4% des contrôles.

144. Jean-Marie Dochy souligne que les abattages rituels sont susceptibles de causer toujours des souffrances animales bien que les législations sont respectées.
145. Lors de la réunion de concertation AFSCA/SPF du 21 janvier dernier, la problématique des abattages rituels a été abordée. Diverses pistes sont envisagées :
- o l'élaboration d'une fiche technique pour les vétérinaires responsables administratifs dans le cadre du contrôle de l'autocontrôle des abattoirs,
 - o l'adaptation de la check-list « bien-être animal des ongulés domestiques dans les abattoirs ».
146. Le Président informe qu'il a eu un entretien avec Monsieur Lips, Président du Conseil du Bien-être animal. Les CDM auront une formation à ce sujet. En plus, on examinera avec l'Ordre des Médecins vétérinaires dans quelle mesure on peut entreprendre quelque chose contre la caudotomie systématique chez les porcs.
147. Thierry Smagge conclut donc qu'il n'existe aucun problème au niveau du bien-être animal dans ces abattoirs.
148. Michel Vandebosch exprime ses plus grands doutes à ce sujet. GAIA enregistre un film dans 11 abattoirs et partout on fait des constatations qui sont inacceptables. Coïncidence ou pas ? En Belgique, il y a beaucoup plus d'abattoirs que ces 11 précités. Les abattoirs doivent prendre leur responsabilité au niveau du bien-être animal. C'est une responsabilité à laquelle ils échappent depuis des années.
149. Le Président répond que les données sont extraites des constatations indiquées dans les CL.
150. Les contrôles sont des moments instantanés, mais ces prises de vues le sont aussi. Michel Vandebosch souligne qu'il est quand même remarquable que chaque fois des infractions avaient été constatées.
151. En effet, il est possible que les images soient inacceptables pour certaines personnes, mais ce que l'on montre n'est néanmoins pas interdit. L'Agence effectue des contrôles sur base de la réglementation et ne tient pas compte du sentiment. Il demande d'insister auprès du responsable quant au bien-être animal.

8.3. Assouplissement normes boucherie groupe I

152. Monsieur Verbust dit que dans l'optique d'une révision du guide d'autocontrôle dans la boucherie, la Fédération des Bouchers demande d'adapter à la réalité économique l'assouplissement pour les boucheries fournissant directement au consommateur final.
153. Les boucheries de groupe I peuvent exercer leur activité sur base des assouplissements.
154. Afin de pouvoir bénéficier de ceux-ci, la boucherie doit répondre aux critères suivants :
- ** la superficie de l'établissement est inférieure à 400m² **ou** au max. 5 équivalents à temps plein y travaillent. Malgré le fait que le commerce de détail est discriminé, étant donné que l'on prend également en compte pour déterminer la superficie de l'établissement la partie sanitaire, les vestiaires et réfectoires pour le personnel, les locaux d'entreposage, etc. et que le chef d'entreprise et son épouse ou partenaire sont repris dans le nombre d'employés, ce qui n'est pas logique et d'ailleurs, cela n'est pas d'application pour déterminer la contribution à l'AFSCA, il faut revoir ces conditions ;
 - ** le point de vente approvisionné doit se situer dans un rayon de 80km et la livraison hebdomadaire s'élève à 800kg au maximum. Cela donne des problèmes lors de la livraison des produits régionaux dans les autres régions et en cas de vente record sporadique, comme pour les barbecues, kermesses, etc.

155. La Fédération des bouchers opte pour une adaptation de ces règles complexes et propose d'attribuer un assouplissement à la boucherie qui fournit au max. 33% de la production annuelle totale à des tiers.

156. Argumentation :

A/ le passage du groupe 1 au groupe 2 entraîne beaucoup de charges administratives. Il faut élaborer un système HACCP complet et toutes les mesures de contrôle doivent être enregistrées. Pour le groupe 1, cela est seulement obligatoire en cas de non-conformités ;

B/ dans le domaine de la sécurité alimentaire ou de la traçabilité, les normes appliquées maintenant, ne se concrétisent pas. Une boucherie avec une superficie de l'établissement de 399 m² peut employer un nombre illimité d'employés, dès que la superficie est de 400m² et on recrute une vendeuse à mi-temps supplémentaires à ces 5 employés, les assouplissements sont supprimés, occasionnant de lourdes conséquences.

C/ la restriction de la superficie de l'établissement et du nombre d'employés n'apporte aucune valeur ajoutée à la sécurité alimentaire ;

D/ Dans le cadre de la simplification administrative et afin de ne pas bloquer l'emploi, la Fédération des Bouchers propose de fixer la norme à une vente maximale de 33 % à des tiers pour les boucheries faisant appel aux assouplissements.

157. Willy Verbust demande combien de bouchers ont un SAC validé. Il y en a environ 370.

Réponse AFSCA

158. En effet, L'AR du 24 octobre 2005 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires, impose des limites aux opérateurs qui peuvent faire appel aux assouplissements prévus des exigences du paquet hygiène. Il est évident qu'une limite est nécessaire et chaque valeur limite ne suffira pas ou pas assez pour des opérateurs donnés. La discussion à fond à ce sujet est prévue au sein de l'initiative à propos de « la simplification administrative dans la chaîne alimentaire » de Madame la Ministre Laruelle, et le sujet sera certainement abordé dans ce contexte.

159. Un deuxième aspect concerne l'approvisionnement d'autres points de vente par le commerce de détail, sans que ceux-ci relèvent de l'application du Règlement 853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale. Cela implique entre autres qu'ils n'ont pas besoin d'un agrément, mais qu'une autorisation suffit.

160. Le Règlement prévoit que :

"5. a) Sauf indication expresse contraire, le présent Règlement ne s'applique pas au commerce de détail.

b) Toutefois, le présent Règlement s'applique au commerce de détail dans le cas d'opérations effectuées en vue de fournir des denrées alimentaires d'origine animale à un autre établissement, sauf :

i) si les opérations se limitent au stockage ou au transport, auquel cas les exigences spécifiques de température fixées à l'annexe II s'appliquent néanmoins, ou

ii) si la fourniture de denrées alimentaire d'origine animale provenant de l'établissement de vente au détail est destinée uniquement à d'autres établissements de vente au détail et si, conformément à la législation nationale, il s'agit d'une activité marginale, locale et restreinte.

c) Les états membres peuvent adopter des mesures nationales pour appliquer les exigences du présent règlement aux établissements de vente au détail situés sur leur territoire auxquels le règlement ne s'appliquerait pas en vertu des points a) ou b). »

161. Le Président demande d'aborder cette problématique lors de la concertation avec le secteur de la distribution dans le groupe de travail « simplification administrative ».

8.4. Adaptation vente aux tiers

162. Willy Verbust rappelle les 3 paramètres limitant la vente aux tiers :

- A/ 30% au max. du chiffre d'affaires ;
- B/ la restriction de livraison dans un rayon de 80km autour du point de vente ;
- C/ la restriction de 800kg par semaine.

163. La Fédération des Bouchers prend note du fait que la restriction à 800kg par semaine sera supprimée. La Fédération constate que la restriction de livraison dans un rayon de 80km autour du point de vente donne des problèmes, surtout pour les produits régionaux et artisanaux, comme des spécialités ardennaises. La Fédération des Bouchers demande que cette distance soit élargie au territoire belge, étant donné les possibilités au niveau de la technique de la réfrigération garantissant le contrôle de la température.

164. Quant à l'aspect d'une activité marginale, locale et restreinte, en Belgique la limite est de 33% du chiffre d'affaires et une commercialisation endéans un rayon de 80 km, ce qui était déjà un assouplissement du règlement initial (30%, max. 800 kg/semaine, 80 km). Les critères utilisés sont déjà larges et beaucoup d'opérateur peuvent faire appel à ceux-ci. Élargir le rayon de 80 km au territoire de la Belgique sapera entièrement le concept local (il y a +/- 260 km entre Libramont et Blankenberge) et dès lors, cela ne peut être défendu.

Réponse AFSCA

165. Voir réponse plus haut.

8.5. Fermeture du marché russe pour les viandes porcines provenant d'un abattoir belge

166. Hendrik Vandamme fait référence à un lot de viande porcine provenant de la Belgique qui a été mis sur le marché russe il y a quelques semaines et dans lequel des résidus de médicaments (la tétracycline paraît-il) ont été révélés, entraînant la fermeture d'un débouché important. Dans l'intérêt du secteur porcin, il est nécessaire que la vente vers la Russie soit redressée dans les plus brefs délais.

167. Quand l'AFSCA a-t-elle été mise au courant et quand est-elle intervenue auprès de l'organisation-sœur russe ou des autorités russes ? L'abattoir concerné, a-t-il été informé de l'état des lieux et des perspectives afin d'ouvrir à nouveau son marché ?

168. Herman Diricks souligne que des problèmes apparaissent fréquemment avec des entreprises exportant vers la Fédération de Russie. Le 11 janvier 2010, l'Agence a été avertie de cet incident par ses collègues russes (le non-respect des résidus non-autorisés). Le dossier a été transmis à l'UPC de la Flandre occidentale. L'entreprise en question n'avait pas respecté les conditions exigées par les autorités russes. L'Agence informera la Fédération de Russie au moment où l'entreprise belge répondra aux conditions requises.

169. Il souligne l'importance de l'ICA à cet égard. Des contrôles internes au sein de l'entreprise pourraient éviter ces problèmes.

La prochaine réunion se tiendra **le mercredi 31 mars 2010 à 9h30.**
