

Rapport de la réunion n° 2010-5 du comité consultatif de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire du 23 juin 2010

AFSCA	Gil Houins (Président), Herman Diricks, Jean-Marie Dochy, Pierre Naassens, Guy Mommens, Caroline De Praeter, Jean-Paul Chevalier, Vincent Helbo et Yasmine Ghafir Jean Pottier, collaborateur du SPF Santé publique Jean Renault, représentant du cabinet de la Ministre de l'Agriculture Chris Boyen (rapporteuse)					
<u>Membres du comité consultatif:</u>						
		EL	PL		EL	PL
	Ardies Luc/Véronique Bert		1	Laurysen Sigrid/Maertens Gwendoline	1	
	Brouckaert Véronique/Bosmans Roger	1		Machiels Katia/Vermeulen Zeger	v	
	Broucke Sonja/Van Daele Daniël	0	0	Mendez Murielle	0	
	Closset M-F/Marot Jean		1	Mijten Erik/Van Keerberghen Georges		1
	Cools Romain/Peeters Dirk	1		Nijs Katrien/Van Moeseke Wim	v	
	Debergh Renaat/De Wijngaert Lambert	1		Ogiers Luc/ Bastin Valérie/Nutelet Guy		1
	De Craene Ann/Appeltans Philippe	1		Poriau Pierre/Orban Stéphane	1	
	De Haes Jan/De Bauw Luc	v		Ramakers Clarisse/Deplae Arnaud	0	0
	Dejaegher Yvan/Hoeven Erik	1		Remy Robert/Scarniet Isabelle	1	
	Denys Elke/Laenens Leen/Henrotte Bénédicte	1		Schelfhout Kathleen/Loncke Peter	v	
	de Roubaix Jérôme/Lokietek S./M-Th. Faidherbe		1	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	1		Vandenbosch Michel/De Greef Ann	v	v
	Jonckheere Caroline/ Van Der Haegen Vincent	v		Vandevelde Renaat / Vandercammen Marc	v	
	Ladouce René/De Bruyn Alain	0	0	Vanhaevre Ingrid/Deville Anaïs	V	1
	Laquiére Isabelle/Benoît Horion		1	Verbust Willy/Pottier Jean-Luc	1	
				Welvaert Isabel/Serwas Roland	1	
1	Présent	e		Excusé		
0	Absent					

Ordre du jour

1.	Approbation de l'ordre du jour
2.	Actualité
3.	Etat des lieux concernant le règlement 1924/2006 relatif aux allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires
4.	Suivi réalisations du businessplan
5.	Etat des lieux guides sectoriels
6.	Audit interne / conclusions programme d'audit 2009
7.	Divers

Point 1. Approbation de l'ordre du jour

1. Des questions de FEBEV (viandes séparées mécaniquement et une réaction à un article de TA concernant la colle à viande) et de la FWA (exploitation agricole/association de fait) sont abordées au point Divers.
2. L'ordre du jour est approuvé.

Point 2. Actualité

2.1. Problématique des rongeurs dans les légumes surgelés

3. Jean-Pol Chevalier donne une brève explication à propos de cette problématique étalée dans la presse au cours des dernières semaines.
4. Motif: un message RASFF du 25/05/2010 concernant la présence d'une souris morte dans un sachet de légumes surgelés pour wok.
5. Ensuite, un communiqué de presse BELGA du 3/06/2010 paraissait: réaction du secteur.
6. Il ressort d'un relevé du nombre de RASFF (de 2008 à 2010) concernant la présence de corps étrangers dans les fruits et légumes que:
 - 40% des RASFF signalant la présence de souris et de petits animaux (lézard, grenouille,...) concernaient des opérateurs belges.
 - 55% de ces RASFF signalent seulement la présence de souris auprès d'opérateurs belges.
7. Origine des RASFF : Ils proviennent de 8 pays différents (4x Italie, 1x Grèce, 4x Finlande, 1x Hongrie, 2x Danemark, 1x Malte, 1x Autriche et 1x Slovénie). Cinq opérateurs belges étaient concernés dans ces RASFF.
8. Techniquement, s'il est impossible à éviter entièrement, l'opérateur peut mieux gérer de tels incidents :
 - en réduisant l'épaisseur de la couche des légumes ;
 - en adaptant la vitesse des bandes de transport ;
 - en optimisant le réglage des détecteurs en fonction des matrices (couleur, poids,...).
9. Une combinaison de plusieurs systèmes de détection et le renforcement de l'inspection visuelle pourront également contribuer à une amélioration.

10. Pour terminer, Jean-Pol Chevalier souligne que l'AFSCA demande la mise en place des actions correctives afin de réduire le nombre de plaintes concernant la présence de corps étrangers dans les fruits et légumes.
11. Le Président s'associe à ces propos. On ne peut maintenir une telle situation longtemps. Si nous voulons préserver la réputation de nos surgelés belges, il faut atteindre un meilleur score. Les entreprises doivent installer les systèmes de contrôle nécessaires afin d'éviter cette situation.
12. Romain Cools souligne que 25% des légumes surgelés en Europe et 50% de la commercialisation viennent de la Belgique. Il ressort du relevé qu'au cours des 3 années précédentes, il y a eu 6 notifications des Etats-membres de l'UE portant sur des souris mortes dans les légumes surgelés belges sur un total de 5 milliards de conditionnements de légumes surgelés.

Vegebe s'occupe d'améliorer ses programmes de lutte contre les animaux nuisibles. Dans le passé, le contrôle se faisait pour la plus grande partie visuellement. Pour le moment, le secteur utilise des nouvelles technologies (technologie d'inspection visuelle numérique) afin de détecter des corps étrangers. Dans ce domaine, la Belgique fait autorité. Nos entreprises ont fait de très grands investissements à ce sujet. Il espère pouvoir clôturer cet incident après tous ces tracasseries suite à un article paru dans la presse et amplifié par les médias.
13. Le Président demande si de nouveaux systèmes de détection seront appliqués en Belgique.
14. En appliquant des méthodes de détection plus intensives, le risque que des corps étrangers ou des rongeurs se retrouvent dans les légumes de consommation diminue. Mais techniquement il est impossible à l'éviter. Ces méthodes de détection font un scanning e.a. sur la texture, la forme et la couleur. Le problème porte plutôt sur le type de fruits/légumes à scanner que sur la technologie de détection des entreprises mêmes. Tous les cas signalés se rapportaient aux légumes mixtes et les légumes à feuilles et ce contrairement aux « single vegetables » dans lesquels le problème n'apparaît presque pas. Romain Cools précise que le secteur est au courant des points critiques dans la production.
15. De grandes quantités de fruits et légumes sont importés de Chine p.ex. Est-ce que le problème ne provient pas de ces végétaux importés, demande le Président.
16. Il y avait récemment une notification de la Finlande où on a trouvé une tête de souris dans un sachet de légumes pour wok. Nos entreprises traitent également des fruits et légumes provenant d'autres Etats-membres et des pays tiers parmi lesquels la Chine. Le but est d'augmenter le contrôle des fournitures provenant de la Chine ou d'autres pays. Vegebe souhaite mettre sur le marché des produits qui donnent à nouveau au consommateur la certitude nécessaire.
17. Robert Remy dit que l'on prétend trop souvent que c'était la faute de la presse. Il demande si les actions correctives proposées seront implémentées dans le secteur concerné.
18. Romain Cools n'a pas du tout prétendu que c'était la faute de la presse. Mais la presse a présenté la situation incorrectement, ce qui a donné lieu à une mauvaise interprétation de cette problématique à l'étranger. Il souligne que dans les messages RASFF, on ne fait pas de distinction entre les notifications avec risques et celles sans risques pour la santé publique. En l'occurrence, cet incident est très regrettable, mais il n'y a pas de risque pour la santé publique, ce qui serait bien le cas si l'on retrouvait p.ex. du verre dans des denrées alimentaires.
19. Le Président répond que les RASFF sont répartis en 2 catégories : les RASFF informatifs (sans risques pour la santé publiques) et les RASFF pour les incidents qui représentent

des risques pour la santé publique. Pour terminer, il demande de prendre au maximum des mesures de précaution afin d'empêcher que de tels incidents se manifestent.

2.2. Produits belges à base de lait cru – fièvre Q

20. Pierre Naassens donne un état des lieux concernant cette problématique.

21. Une concertation a eu lieu entre le Conseil supérieur de la Santé, le Comité scientifique et l'AFSCA lors de laquelle on a convenu ce qui suit :

- des actions doivent être entreprises par le secteur animal :
 - à long terme pour empêcher une épidémie, notamment vaccination, surveillance, restriction de capacité,... ;
 - Ponctuellement dans les exploitations contaminées ;
 - un accord à propos des mesures dans les exploitations contaminées détentrices de petits ruminants concernant e.a. traitement du fumier, pasteurisation du lait, interdiction des contacts entre visiteurs et animaux dans les exploitations contaminées, analyses en cas d'avortement,... ;
- a terme, extension aux autres espèces animales.

22. De plus, le comité scientifique a émis des avis à propos des petits ruminants sur :

- la contamination humaine :
 - diffusion aérogène ;
 - contacts directs ;
 - dans une moindre mesure, consommation de lait cru ;
- les mesures nécessaires :
 - monitoring ;
 - analyses en cas d'avortement ;
 - traitement des déjections ;
 - interdiction des contacts ;
 - pasteurisation ;
 - (vaccination: disponible en 2011).

23. Quant à l'état des lieux actuel, le comité scientifique de l'AFSCA émet ce qui suit :

- la pasteurisation du lait est un instrument permettant de réduire le risque microbiologique des produits à base de lait cru, à considérer dans un contexte dépassant la problématique de la fièvre Q ;
- la production des produits au lait cru en France, où la pasteurisation n'est pas obligatoire, se fait dans des conditions strictement contrôlées. La situation en France n'est donc pas comparable à la situation belge ;
- des mesures de précaution sont certainement nécessaires pour les personnes à risque. On ne sait pas toujours que quelqu'un est une personne à risque, la personne elle-même ne le sait parfois même pas (début de grossesse, maladies au stade subclinique,...).

24. La réglementation européenne stipule ce qui suit :

- Règlement (CE) N° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale /CHAPITRE I : LAIT CRU ET COLOSTRUM – PRODUCTION PRIMAIRE

Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent ou, le cas échéant, collectent du lait cru et du colostrum doivent assurer le respect des exigences fixées dans le présent chapitre.

I. EXIGENCES SANITAIRES APPLICABLES A LA PRODUCTION DE LAIT CRU ET DE COLOSTRUM

1. Le lait cru et le colostrum doivent provenir d'animaux :

- a) ne présentant aucun symptôme de maladie contagieuse transmissible à l'homme par le lait et le colostrum ;
- b) en bon état de santé et ne présentant aucun signe de maladie pouvant entraîner la contamination du lait et du colostrum et, en particulier, qui ne souffrent pas d'une infection de l'appareil génital accompagnée d'écoulement, d'entérite avec diarrhée accompagnée de fièvre ou d'une inflammation visible du pis ;

25. L'opinion de l'EFSA concernant la fièvre Q est formulée comme suit :

- La fièvre Q est endémique chez les ruminants (ovins, caprins et bovins) dans (presque) tous les Etats membres européens ;
- Les infections humaines à *Coxiella burnetii* sont présentes dans (presque) tous les Etats membres ;
- l'impact général de la fièvre Q sur la santé des ruminants et la santé publique est limité ;
- dans certaines circonstances épidémiologiques et pour certains groupes à risque, l'impact sur la santé publique peut être significatif ;
- Possibilités de lutte :
 - à long terme : vaccination préventive, gestion du fumier, agnelage en isolement, enlèvement du matériel à risque, interdiction des visites,... : uniquement lorsque le risque pour la santé publique est inacceptable ;
 - dans le cadre d'un 'outbreak': mise à mort des animaux gravides, interdiction de reproduction, identification et assainissement des animaux excréteurs, stand still,... ;
- la thérapie antimicrobienne (antibiotiques) n'est pas efficace pour réduire sensiblement le taux et la durée de l'excrétion chez les ruminants et n'est pas conseillée;
- *Coxiella burnetii* est excrété dans le lait d'animaux infectés, qu'ils présentent ou non des symptômes cliniques, et le lait peut être contaminé par des matières fécales ou d'autres matières contaminées ;
- Poursuite de la recherche scientifique est nécessaire :
 - accent sur les petits ruminants, lien entre le génotypage et la virulence, spécificité des différentes souches en fonction de l'hôte, voies de transmission, dose infectieuse, etc.
- pour plus de détails, voir site internet de l'EFSA: <http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/doc/1595.pdf>

26. Quelle est la politique de l'AFSCA à ce niveau pour les petits ruminants:

- monitoring du lait de cuve petits ruminants : tous les 2 mois jusque fin 2010 ;
- analyses en cas d'avortement ;
- la pasteurisation du lait provenant d'exploitations positives (lait de cuve positif à la PCR) ;
- recommandations dans les exploitations positives:
 - Traitement/manipulation du fumier avec précaution ;

- Eviter autant que possible les contacts entre animaux et visiteurs.
 - pasteurisation du lait est une excellente mesure de gestion de manière générale:
 - bovins et petits ruminants ;
 - le principe de précaution est certainement important pour les groupes à risque ;
 - la position de l'AFSCA est conforme à la réglementation européenne ;
 - a un faible impact sur le secteur :
 - pourcentage minime de produits à base de lait cru ;
 - exploitations positives ont toujours la possibilité d'acheter du lait à des exploitations négatives.
27. Le Président souligne que le monitoring du lait de cuve de petits ruminants sera effectué jusque fin 2010 aux frais de l'Agence.
 28. Xavier Van Huffel dit que le comité scientifique s'occupe des mesures de gestion en ce qui concerne la fièvre Q chez des petits ruminants.
 29. Benoît Horion signale que l'ECDC (European Centre for Disease Prevention and Control) a publié récemment un rapport sur les risques liés à la fièvre Q en ce qui concernent les aspects humains. Celui-ci identifie notamment les groupes à risques et les zones à risques. Il demande si l'on a tenu compte de cela.
 30. Xavier Van Huffel communique que l'on a pris connaissance des avis, e.a. de l'EFSA, VWA, et de nos pays avoisinants. Les groupes à risque sont abordés dans les avis du Scicom.
 31. Il apparaît de l'exposé que la situation en France est davantage sous contrôle par rapport à la situation en Belgique. Est-ce bien le cas ? Une exploitation positive a la possibilité de s'approvisionner dans une exploitation négative. Comment un consommateur peut-il en être mis au courant, demande Robert Remy.
 32. En Belgique, il n'y a pas beaucoup de chiffres disponibles, avance Xavier Van Huffel. Les Pays-Bas sont confrontés à un problème aigu et la Belgique se situe entre les Pays-Bas et la France. Des études ont été effectuées en Belgique par DGZ et ARSIA. Et depuis décembre 2009, l'AFSCA suit la problématique de près. Quant aux ovins et caprins, les résultats sont relativement rassurants. En Belgique, on constate une infection des animaux, mais il n'y a pas d'évolution comme aux Pays-Bas. La situation reste également stable au niveau humain. Toutefois, il souligne que les chiffres sont plutôt limités et donc peu fiables. Mais, dans l'avis cela sera souligné.
 33. De plus, le Président ajoute qu'en France, on ne peut mettre sur le marché le lait de chèvres et de brebis ayant avortés. Il se pose des questions sur le caractère réaliste d'une telle mesure (contrôle possible). L'AFSCA effectue un monitoring dans une centaine d'exploitations chaque mois. Pour le moment, on a retrouvé 7 exploitations positives qui doivent répondre aux conditions mentionnées ci-dessus, parmi lesquelles la pasteurisation. Le suivi et la gestion de la problématique se font dans ce contexte selon les exploitations (en l'occurrence positif ou négatif). Cette situation est ingérable si l'on se focaliserait sur l'état des animaux individuels même. Dans la province du Hainaut, une exploitation s'est approvisionnée dans une exploitation positive avec comme conséquence la destruction de tous les fromages.
 34. D'après Bioforum on met l'accent sur la pasteurisation du lait d'exploitations positives dans toute cette problématique, alors que l'avis du Scicom ne le reprend pas dans une telle mesure.
 35. L'Agence est consciente qu'il s'agit ici d'une exposition secondaire du consommateur et la pasteurisation est une mesure de précaution.

36. La discussion se focalise sur la pasteurisation ou non. La France est souvent citée comme exemple. Mais aussi en Allemagne, on implémente la pasteurisation obligatoire du lait d'exploitations positives. Herman Diricks souligne que chaque Etat membre doit prendre ses propres conclusions et sa responsabilité.
37. Marie-Laurence Semaille évoque les observations suivantes:
- a) elle n'approuve pas ce qui a été mentionné dans la dernière diapositive « peu d'entreprises belges vendent des produits sur base de lait cru et approvisionnement du lait provenant des exploitations négatives par des exploitations positives »;
 - b) pour les exploitations concernées, cette production représente une partie essentielle de leurs revenus;
 - c) la vaccination est la seule solution. Il faut commencer la vaccination des chevrettes en août-septembre ;
 - d) la FWA demande de prévoir d'urgence les vaccins pour les 7 exploitations positives.
38. Pour cette année-ci, les Pays-Bas ont conclu un contrat avec l'entreprise pharmaceutique et ce pour la livraison de vaccins pour l'entièreté de leur cheptel. Par conséquent, il n'y a pas de vaccins disponibles en Belgique cette année-ci, parce que les Pays-Bas ont conclu un contrat avec l'entreprise pharmaceutique concernée pour fournir des vaccins pour l'ensemble de son cheptel et ce contrat doit être respecté, répond le Président. Cependant, le vaccin n'arrête pas l'excrétion de l'organisme, mais la réduit uniquement. Le secteur doit décider lui-même s'il souhaite vacciner ou non et doit s'adresser au Fonds pour un financement éventuel.
39. Lors d'une réunion du BENELUX, la Belgique a demandé aux Pays-Bas s'ils étaient disposés à céder une partie de leurs vaccins. Pierre Naassens informe que les Pays-Bas l'ont refusé.
40. La situation belge et celle des Pays-Bas n'est pas comparable. L'AFSCA soumettra une proposition à la Ministre de tutelle après réception de l'avis complémentaire de son Comité scientifique. Pour terminer, le Président avance qu'elle sera transmise à l'Agrofront.

<p>Point 3. Etat des lieux concernant le règlement 1924/2006 relatif aux allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires</p>
--

41. Le Président donne la parole à Jean Pottier, Expert en denrées alimentaires, étiquetage et allégations du Service des Denrées alimentaires, Aliments pour Animaux et Autres Produits de Consommation du SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement. Il précise le règlement 1924/2006 et plus particulièrement un état des lieux concernant les périodes de transition de divers types d'allégations dans le règlement 1924/2006 (voir présentation PP pour plus de détails).
42. Quant à la liste des allégations art. 13: la première série sera probablement approuvée par le SCOFCAH le 12/07 et entrera probablement en vigueur fin 2010. Les allégations approuvées peuvent être utilisées et celles qui sont refusées sont rejetées dans le registre négatif.
43. Les allégations pour lesquelles l'EFSA est d'avis qu'il faut des informations complémentaires, peuvent bénéficier d'une période transitoire jusqu'à ce que l'on décide,

à condition que de nouvelles données soient introduites dans les 3 mois suivant l'entrée en vigueur de l'adoption des séries.

44. Les allégations approuvées peuvent être utilisées après l'approbation de la série concernée.
45. Les allégations évaluées non acceptées sont mises dans le registre négatif et disposent d'une période de transition de 6 mois.
46. Les allégations qui font partie des séries ultérieures et les allégations qui doivent encore être évaluées peuvent être utilisées jusqu'à ce qu'une décision soit prise.
47. Les allégations qui sont évaluées mais pas approuvées et pour lesquelles un examen complémentaire est nécessaire, peuvent être utilisées jusqu'à ce qu'il y ait une nouvelle décision.
48. Il existe encore des imprécisions concernant un certain nombre d'allégations, comme p.ex. ces allégations qui ne sont pas introduites pour évaluation, et ce qu'il faut faire après approbation de la première série.
49. Le Président remercie Jean Pottier pour l'explication d'une matière très complexe qui n'est pas facile à appliquer pour les services de contrôle.
50. Caroline De Praeter explique ce que l'AFSCA contrôle dans le cadre du Règlement (CE) n° 1924/2006. Des inspections sont effectuées tant dans le secteur de la distribution, de la transformation que dans la production primaire. Ces inspections ont été reprises dans les diverses check-lists.
51. Qu'est-ce que l'AFSCA a contrôlé en 2009-2010?

52. Dans le domaine des allégations nutritionnelles :

- inspections selon l'annexe du Règlement (CE) n° 1924/2006, modifié en dernier lieu par le Règlement (CE) n° 116/2010 du 9/02/2010 ;
- pour les allégations nutritionnelles, on vérifie si elles figurent dans l'annexe du Règlement et si les conditions d'utilisation sont respectées (l'annexe peut être révisée). Si ces conditions ne sont pas respectées ou si l'allégation ne figure pas dans l'annexe, cela donne lieu à une non-conformité (NC) → à partir du 19/01/2010 ;
- avant 19/01/2010 : idem, mais si l'allégation ne figurait pas dans l'annexe, elle pouvait quand même être utilisée si elle était conforme aux conditions de l'AR du 17/04/1980 ;
- inspections sur base des articles 10, 11 et 12 du Règlement (pas d'annexe).

53. En cas d'utilisation d'allégations de santé, il est vérifié :

** si les mentions obligatoires sont reprises, comme p.ex. la mention attirant l'attention sur l'importance d'une alimentation variée, équilibrée et d'une bonne hygiène de vie (cfr. art. 10.2 du Règlement (CE) n° 1924/2006);

** que les boissons alcooliques de plus de 1.2 vol % ne sont pas dotées d'allégations de santé, car cela est interdit.

** si des allégations de santé interdites ne sont pas utilisées (art. 12 du Règlement (CE) n° 1924/2006);

** des contrôles pragmatiques sont effectués.

54. En tant qu'exemples, Caroline De Praeter cite les allégations qui font allusion à la rapidité ou la mesure de perte de poids (il est facile à contrôler ces allégations) ou les allégations qui font référence aux recommandations de médecins individuels,...

55. Résultats des inspections en 2009 (effectuées sur base du Règlement (CE) n° 1924/2006 et de l'AR du 17/04/1980)

Distribution denrées alimentaires (DIS 2419)

1975 inspections effectuées → 1,2 % NC

Distribution compléments alimentaires (DIS 2276)

219 inspections effectuées → 12,2 % NC

Transformation produits laitiers (TRA 2258)

118 inspections effectuées → 0 % NC

Transformation ovoproduits (TRA 2249)

4 inspections effectuées → 0 % NC

Transformation compléments alimentaires (TRA 2241)

109 inspections effectuées → 1,8 % NC

Transformation denrées alimentaires (TRA 2120)

1116 inspections effectuées → 0% NC

Production primaire produits laitiers fermiers (DPA 2409)

78 inspections effectuées → 0% NC

En général, les résultats des inspections sur base de la réglementation précitée ne sont pas si mauvais.

56. Inspections pour 2011-2012

- des check-lists adaptées doivent être établies conformément à la législation modifiée mentionnée ;
- en ce qui concerne les allégations, on signale l'importance décroissante de l'AR du 17/04/1980 parce que le règlement régit beaucoup plus de choses au fur et à mesure;
- pour les allégations nutritionnelles : vérifier si l'allégation (qui se trouve sur l'emballage) figure dans l'annexe et si les conditions sont respectées, si cela ne donne pas lieu à une NC;
- pour les allégations de santé : cela est plus complexe. Il faut tenir compte de différents types d'allégations et leurs périodes de transition correspondantes → voir présentation PP législation J. Pottier. Cela dépend de ce que la Commission décidera à ce sujet;
- Pour les allégations de santé:
 - art. 13 allégations : vérifier si l'allégation n'a pas été rejetée (peut encore être utilisée pendant 6 mois), et si elle est autorisée, vérifier si les conditions sont respectées ;
 - L'art. 14 allégations relatives au développement et à la santé des enfants : vérifier si l'allégation n'a pas été rejetée (peut encore être utilisée pendant 6 mois), et si elle est autorisée, vérifier si les conditions sont respectées ;
 - L'art. 14 allégations relatives à la réduction du risque de maladie: vérifier si l'allégation n'a pas été rejetée (interdite avec effet immédiat) peut encore être utilisée pendant 6 mois), et si elle est autorisée, vérifier si les conditions sont respectées. Celles-ci sont mentionnées dans le registre;
 - problèmes avec les allégations non encore évaluées, ou non encore acceptées ou interdites ou avec celles qui n'ont pas encore été introduites : il

y a un problème pour nos contrôleurs sur le terrain à ce sujet. Espérons que l'Europe s'occupe d'une approche harmonisée dans ce domaine.

57. Le Président demande s'il existe une politique de tolérance pour les allégations nutritionnelles rejetées ? Et si oui, quels sont les problèmes pratiques que l'AFSCA rencontre sur le terrain à cet égard ? Caroline De Praeter répond qu'une réunion a eu lieu avec FEVIA en ce qui concerne la problématique des allégations nutritionnelles qui ne figurent ni dans l'annexe, ni dans la version révisée. On tient compte de la date de production de la denrée en ce qui concerne ces allégations nutritionnelles.
58. Le Président demande si FEVIA a une vue sur le respect de cette législation par ses membres.
59. En effet, la complexité de cette législation est énorme. Il faut adapter les étiquettes. Johan Hallaert informe que le secteur tente de réagir au plus vite en transmettant aux entreprises le plus d'informations possible. Cela n'est pas si mal en pratique. Les produits sont fournis conformément à ce qui est stipulé.
60. Danone a retiré des dossiers introduits auprès de l'EFSA de sa propre initiative. Le Président demande de savoir ce que la DG4 en pense ? Jean Pottier ajoute que pour le moment, une période de transition de 6 mois est d'application. Danone peut introduire un nouveau dossier. Il n'y a pas de problèmes pour Danone d'ici la fin de 2010 à ce sujet.
61. Robert Remy prend note des résultats des contrôles AFSCA 2009, mais ceux-ci ne sont pas vraiment pertinents car antérieurement au nouveau règlement. L'AFSCA contrôlera les produits dans le cadre des allégations nutritionnelles, et ce sur base d'analyses. L'étiquetage et (ou) la publicité réalisés dans ce contexte seront-ils p.ex. aussi contrôlés ?
62. Caroline De Praeter répond qu'un double contrôle sera réalisé :
 - vérifier si l'allégation répond aux conditions sur base de ce qui figure sur l'étiquetage nutritionnel ;
 - vérifier que l'étiquetage nutritionnel mentionné correspond avec la composition réelle du produit (au moyen d'analyses).
63. Herman Diricks communique que dans des cas concrets un certain nombre de check-lists (CL) devront être adaptées pour que les allégations nutritionnelles puissent être contrôlées, y compris toute communication effectuée concernant ces produits. Les analyses de 2009 sont certainement pertinentes, car elles ont été effectuées en exécutions de la réglementation en vigueur. Seul un pourcentage de NC relativement bas a été constaté.
64. Comment interpréter ces résultats. Que vérifiera-t-on lors d'un contrôle : l'étiquetage, la marque ou la publicité effectuée, demande Joeri Deswarte.
65. Herman Diricks fait remarquer que l'on vérifie la conformité du produit avec l'étiquetage.
66. Benoît Horion souligne que si la législation est effectivement assez complexe pour certains aspects, elle est aussi claire et directement applicable pour d'autres aspects.
67. Le Président souligne qu'il est vrai que des contrôles sont réalisés quant aux allégations mentionnées et il souhaite absolument éviter que l'on dise que l'AFSCA n'effectue pas de contrôles dans ce contexte. L'AFSCA contrôle en fonction du Règlement (CE) n° 1924/2006 et de l'AR du 17/04/1980. Cette réglementation sera adaptée en fonction de l'entrée en vigueur des modifications précitées. L'AFSCA contrôlera la date de fabrication dans le cas des produits dont les allégations nutritionnelles ont été rejetées.
68. Pour terminer, Herman Diricks ajoute que des circulaires et des check-lists seront actualisées à mesure que le temps passe et que des parties de cette législation entrent en vigueur. Des FAQ seront établies. De plus, on examinera s'il est possible de prévoir des arborescences décisionnelles pour producteurs et pour contrôleurs.

Point 4. Suivi réalisations du businessplan

69. Yasmine Ghafir explique le suivi des objectifs stratégiques et opérationnels 2009-2011. 12 objectifs stratégiques et 206 objectifs opérationnels ont été adoptés. En ce qui concerne la réalisation : 17% des objectifs sont clôturés; il y a un bon déroulement pour 62% des objectifs, 12% a un léger retard et il y a un retard concernant 11% des objectifs. On fait référence au site de l'AFSCA pour un état des lieux : www.afsca.be.

70. Elle survole successivement les 12 objectifs stratégiques ci-après :

Une chaîne alimentaire de plus en plus sûre

71. Des initiatives suivantes contribuent à cette fin :

- Scénario de crise maladie d'Aujeszky
- Evaluation de l'exposition de la population aux pesticides
- Limites d'action contaminants microbiologiques sur www.afsca.be
- Fréquences d'inspection : outils informatiques nécessaires pour adapter le rythme de contrôle à la situation individuelle des établissements mis en place fin 2009

Une Agence acceptée par les opérateurs et reconnue par la société

72. Dans ce cadre des mesures suivantes ont été prises :

- mesures proportionnées à la gravité des infractions (projet de loi alimentaire soumise aux responsables politiques) ;
- l'AR contributions et l'AR rétributions ont été soumis aux responsables politiques ;
- un traitement financier équitable des opérateurs (diminution des silencieux, contrôles de la déclaration, récupération des créances du passé...). Moins de 6% impayés fin mai 2010 vs 8 % fin 2009 et 37% impayés en 2006 ;
- une communication en matière de sensibilisation et de prévention ciblée développée pour :
 - la production primaire & horeca, consommateurs... (brochures contributions, brochures friteries, ambulants, notification obligatoire, cellule de vulgarisation...);
 - écoles d'hôtellerie : enseignants (réalisé) et étudiants (en cours).

Une Agence transparente

73. Foodweb est en voie de réalisation. Ainsi :

- des informations pour chaque opérateur seront mises à sa disposition en ligne (autorisations, résultats d'analyse et d'inspection...) : prévu pour septembre 2010
- la possibilité sera donnée aux opérateurs d'introduire des données : en cours
- partie publique pour consultation (www.afsca.be). réalisée

74. Le Président observe que les secteurs sont moins disponibles pour des réunions. Le système permettant aux opérateurs d'avoir accès est au point du point de vue technique, mais doit également répondre aux souhaits des opérateurs. Pour cette raison, la concertation est importante à cet égard.

75. Johan Hallaert souligne l'importance de pareil système et signale que FEVIA avait suggéré à l'AFSCA de se rendre littéralement dans des entreprises dans le cadre d'Access management.

76. Le Président s'associe à la proposition mais souligne simultanément qu'il est impossible pour l'AFSCA de se rendre dans chaque entreprise individuelle dans cette optique. Il est d'accord avec le compromis suivant pour présenter p.ex. par secteur une démo à un certain nombre d'entreprises.

77. Cette proposition est également approuvée par Yvan Dejaegher. Toutefois, il demande de donner suffisamment de temps pour persuader les entreprises de participer à cette diffusion de l'information et de l'organiser.

Promotion de l'autocontrôle

78. Une harmonisation des inspections sur la présence et la qualité d'un SAC dans DIS et TRA a été réalisée :

- Procédure et documents de travail sont disponibles ;
- Formation des contrôleurs est réalisée.

Vers une simplification administrative

79. Dans ce cadre on a réalisé ce qui suit :

- la loi alimentaire a été soumise aux responsables politiques ;
- le Groupe de travail 'Simplification administrative' :
 - Propositions des secteurs & plan d'action : en cours de réalisation ;
 - Un groupe de travail par secteur examine l'avancement ;

Une Agence professionnelle et exigeante en termes de résultats

80. Cet objectif doit être réalisé par :

- un système d'audit crédible des OCI : réunions de concertation à prévoir entre l'AFSCA et les OCI ;
- application d'une comptabilité analytique (opérationnelle depuis 1/01/2010) ;
- actualisation des contrats avec les prestataires de services AFSCA;
- qualité augmentée des services prestés et coûts diminués (téléphonie, laboratoires externes, assurances...);
- audits internes selon le planning annuel ;
- Réglementations belge et européennes rédigées, transposées et appliquées dans les délais impartis ;

Une collaboration optimale public/privé

81. Dans ce domaine, on s'est occupé de :

- une nouvelle politique sanitaire :
 - tables rondes avec le secteur primaire;
 - convention avec DGZ-ARSIA: signée (AM 19/05/2010) ;
- collaboration avec les CDM et autres vétérinaires agréés :
 - information ciblée aux vétérinaires agréés ;
 - Véticonsult.

Une collaboration constructive et efficace avec d'autres instances officielles

82. L'AFSCA travaille à :

- une collaboration avec Belac pérennisée (participation au Bureau, aux Commissions et audits) ;
- collaboration avec les autres services publics dans le cadre de la lutte contre la fraude ;
- réunions régulières avec les différents organes:
 - cellule multidisciplinaire de lutte contre la fraude pour la sécurité de la chaîne alimentaire ;

- services judiciaires au niveau national et UPC ;
- services de police (cellule hormones) ;
- programmes de contrôles conjoints SPF Economie et Agence des Médicaments.

Une gestion intégrée des informations et des données (ICT)

- Amélioration de la qualité des données des banques de données (en cours + permanent)
 - BOOD & BCE-BOOD;
 - OCI & SAC ;
 - Sanitrace... ;
- Datawarehouse (en cours):
 - Priorité au baromètre de la sécurité alimentaire.

Des garanties sur la qualité des services rendus

- Enquête de satisfaction des opérateurs (rapport définitif disponible) ;
- Enquête de satisfaction des consommateurs (en cours) :
 - Enquête panel : 1.200 réponses (clôturé) ;
 - Enquête ouverte : ± 2.500 réponses à ce jour ;
- Système de qualité :
 - ISO 9001 : extension au processus clé de l'Agence, gestion des vétérinaires chargés des missions dans toutes les UPC et plusieurs autres processus importants de l'administration centrale → ensemble de l'organisation en 2011 ;
 - ISO 17.025 : 5 laboratoires et dispatching ;
 - ISO 17.020 : services d'inspection : DIS fin 2010.

83. Le Président remercie TA et CRIOC pour leur collaboration à la publication de l'annonce ces enquêtes dans leurs brochures et sites web.

Le développement durable & l'AFSCA

- Enregistrement EMAS pour l'ensemble de l'organisation (en cours) :
 - audit réalisé ;
 - prévu : enregistrement administration centrale, 2 laboratoires, 1 UPC pilote ;
 - extension à toute l'AFSCA en 2011.

Contribution à l'image de l'AFSCA et des produits belges à l'étranger

- Des protocoles sont établis pour l'exportation de produits belges (protocole viande de porc & poires avec la Chine par ex.) ;
- Poursuivre la collaboration internationale avec d'autres pays européens dans le cadre de la lutte contre la fraude (actions coordonnées);
- Préparation de la présidence européenne :
 - symposium autocontrôle : le modèle belge & baromètre ;
 - symposium nanotechnologie.

84. Pour terminer, le Président souligne que le site web de l'AFSCA reprend un bref résumé des réalisations du business plan y compris les objectifs opérationnels en retard et ce dans le cadre de la transparence de l'Agence.

Point 5. Etat des lieux guides sectoriels

85. Vincent Helbo donne un aperçu des réalisations concernant les guides sectoriels.

86. Voici la liste des guides d'autocontrôle approuvés :

- G-001 Guide alimentation animale
- G-002 Guide produits laitiers
- G-003 Guide boucherie
- G-004 Guide secteur brassicole
- G-005 Guide glace de consommation
- G-006 Guide abattoir et atelier de découpe de volailles
- G-007 Guide commerce de détail en denrées alimentaires
- G-009 Guide collecte et transport de lait cru
- G-010 Guide protection des végétaux
- G-011 Guide compléments alimentaires
- G-012 Guide production primaire végétale
- G-014 Guide commerce et transformation pommes de terre / légumes / fruits
- G-017 Guide transport routier
- G-018 Guide abattoirs et ateliers de découpe viandes rouges
- G-019 Guide charcuterie / plats prêts à la consommation / salades
- G-020 Guide meunerie
- G-022 Guide chocolat / pralines / confiserie
- G-023 Guide Horeca
- **G-024 Guide margarine (en cours)**
- G-025 Guide cuisines de collectivités
- G-026 Guide boulangerie
- G-027 Guide entreprises de torréfaction de café
- **G-028 Guide engrais organiques (en cours)**
- **G-029 Guide eaux, boissons rafraîchissantes (en cours)**
- G-030 Guide apiculture
- **G-032 Guide secteur de poisson (en cours)**
- G-033 Guide entrepreneurs agricoles
- **G-034 Guide produits laitiers fermiers (en cours)**
- **G-035 Guide engrais minéraux (en cours)**
- **G-036 Guide terreaux (en cours)**
- G-037 Guide production primaire animale
- G-038 Guide négoce en céréales et agrofournitures
- **G-039 Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de gros en alimentation (introduit récemment)**

(Légende : les guides en rouge sont en cours ou sont en révision)

87. Relevé du nombre de guides approuvés le 15/06/2010 :

	Soumis	En cours	Suspendus	Approuvés
Agro-fournitures	6 (+1)	3	0	3 (+1)
Primaire	7	0	2	3
Transformation	17 (+ 2)	4	1	12 (+ 2)
Commerce de Gros	1 (+2)	1	0	0 (+2)
Distribution-horeca	5 (+1)	0	0	4 (+1)
Transport	2	0	0	2

2

88. Aperçu par secteur:

Agrofournitures :

- le nouveau guide « négoce en céréales et agrofournitures » est approuvé. Les guides sont disponibles pour l'alimentation animale et les pesticides. Faute d'OCI pour la production des pesticides, il n'y a pas de demande d'audits de la part des opérateurs. Des guides pour engrais et amendements du sol sont en cours de développement.

89. Vincent Helbo propose de faire appel à l'Agence pour l'audit afin d'éviter le malus en 2011. En cas de demande d'audit, les OCI doivent encore former du personnel, ce qui ne sera pas fait pour fin 2010 en principe. Il souligne qu'il s'agit d'une suggestion. Le choix reste au secteur.

90. Peter Jaeken répond que la plupart des producteurs ont introduit leur demande.

91. A la question d'Yvan De jaegher pour traiter le guide concernant le petfood dans les plus brefs délais, le Président répond que la cellule validation des guides lui transmettra le timing.

92. Herman Diricks ajoute que de nombreuses révisions des guides ont été demandées. La cellule validation des guides s'occupe aussi vite que possible d'un traitement de ces demandes. Le but est en premier lieu de certifier des audits par les OCI. Pour le moment, on ne suggère que de faire appel à l'AFSCA avant fin 2010 afin d'éviter le malus de 100%.

Primaire :

- Guides disponibles pour l'ensemble du secteur primaire, à l'exception des activités secondaires (comme p.ex. le tabac,...) ;
- La nouvelle version du guide production primaire végétale (G-012) comporte des végétaux qui ne sont pas destinées à l'alimentation et la vente directe sera bientôt disponible.
- Il y a divers OCI agréés pour primaire et le nombre le plus élevé d'audits ont été réalisés (plus de 10.000 entreprises ont été auditées) ;
- Guide produits laitiers fermiers (e.a. beurre et yaourt) est en cours d'élaboration. En l'occurrence, il est également suggéré d'éventuellement faire appel à l'Agence pour le bonus en 2011. Les OCI ne seront pas prêts à temps afin de pouvoir auditer cette activité.
- La fusion des guides production primaire animale et production primaire végétale est programmée.

93. Georges Van Keerbergen souligne que le guide de la transformation des produits laitiers fermiers est presque finalisé, sauf le paragraphe concernant l'eau de puits et les échantillonnages y afférents.

94. Le Président regrette que les producteurs des produits laitiers fermiers utilisant de l'eau de distribution ne puissent disposer d'un guide approuvé et ne puissent pas obtenir de certification à cause de ce fait. L'absence d'un guide est un désavantage pour les établissements qui de ce fait ne pourront pas bénéficier du bonus et cela en raison du blocage pour ceux qui utilisent de l'eau de puits.
95. Selon Marie-Laurence Semaille, le problème se situe au niveau de la détermination d'un paramètre de ces analyses. Au cas où le système serait lancé et ensuite il apparaîtrait que les analyses sont très coûteuses, cela serait très désavantageux pour le secteur.
96. Lors d'une concertation avec l'administrateur délégué, Marc Rosiers (du BB) et la FWA avaient pourtant donné l'impression qu'ils supportaient le déblocage du guide de produits laitiers fermiers.

Transformation

- Les guides sont disponibles pour tous les grands secteurs;
- Les guides pour les boissons rafraîchissantes, la margarine, le poisson sont en cours d'élaboration;
- Il n'y a pas encore d'OCI pour le secteur du café;
- Suggestion : les secteurs sans guide peuvent faire appel à l'Agence pour leur audits, afin d'éviter un malus en 2011.

Commerce de gros

- Les guides sont disponibles pour le commerce de gros d'agro-fouritures et des céréales pour le commerce de gros et des fruits et légumes (importation incluse);
- Les guides pour le commerce de gros des autres denrées alimentaires en cours d'élaboration;
- Suggestion : pour leurs audits, ils peuvent faire appel à l'Agence afin d'éviter un malus en 2011.

Transport

- Les guides et OCI sont disponibles pour le transport des denrées alimentaires;
- Il n'y a pas encore de guide pour le transport commercial des animaux;
- Suggestion : pour l'audit, on peut faire appel à l'Agence afin d'éviter un malus en 2011.

Commerce de détail

- Il existe des guides pour pratiquement tout le secteur du commerce de détail de denrées alimentaires;
- **Au 1er janvier 2012** la fréquence d'audit passera à 3 ans dans toute la distribution et pour les audits effectués avant cette date la durée de validation reste de 4 ans (pour ces secteurs pour lesquels à l'heure actuelle la durée a été fixée à 4 ans);
- Le Smiley sera bientôt introduit comme incitatif dans le secteur de la distribution également.

97. Willy Verbust ajoute que le guide des boucheries fait mention d'une fréquence d'audit de 4 ans. La durée d'un audit dans une boucherie est de 3 heures. C'est beaucoup trop long. Dès lors, il demande de réduire la durée pour les petites boucheries.

98. Le Président n'émet pas d'objections à propos d'une diminution de la durée de l'audit, mais il faut que cela reste un audit sérieux.

99. Vincent Helbo propose de discuter de la diminution des heures d'audit pour les petites boucheries lors d'une réunion bilatérale.

100. Véronique Bert prend note de la communication de la modification au 1/01/2012 de la fréquence d'audit à 3 ans au lieu de 4 ans. UNIZO souhaite souligner que, quant au gain après la validation, si le bonus n'est pas rendu plus attrayant, cela devient

désavantageux pour les commerçants. Elle demande de soumettre ce point à la discussion lors d'une prochaine réunion, soit du CC soit du groupe de travail simplification administrative.

Horeca

- Le secteur est presque totalement couvert par le guide;
 - Il n'y a pas de guide pour les crèches actuellement;
 - Suggestion : pour l'audit, on peut faire appel à l'Agence afin d'éviter un malus en 2011;
 - Plus de 150 smileys ont été distribués dans le secteur de l'horeca.
101. Pierre Poriau demande quels sont les promoteurs du guide pour les crèches ? Cette spécificité ne relève-t-elle pas du guide des collectivités?
102. Le Président communique que ce sont des associations représentatives des crèches qui prennent en charge la rédaction de ce guide spécifique.
103. Par la simplification administrative, tous les fermiers seront repris dans la BCE. Toutefois, tous les fermiers ne disposent pas d'un PC pour suivre cette procédure. Georges Van Keerberghen demande une concertation entre les services concernés de l'AFSCA et le secteur agricole à propos de cette problématique. Une solution pragmatique s'impose.
104. Les données de la banque de données de l'AFSCA seront transférées à la BCE dans leur ensemble. Cela a été proposé dans le cadre de la simplification administrative. A cette fin, notre Ministre de tutelle adressera une lettre au Ministre de l'Economie, afin de régler ce transfert, informe le Président.
105. Georges Van Keerberghen se demande si les données de la banque de données AFSCA sont bien complètes et conformes à la réalité. Il propose de commencer dans une première période par le transfert d'une partie des opérateurs. Il demande si le BB peut être présent lors de la concertation à cet égard.
106. Herman Diricks informe que l'on a demandé l'accord du Ministre de l'Economie pour le transfert des données de l'AFSCA et de la gestion. Le but est d'avoir un transfert rationnel des fichiers. Le BB sera invité à la concertation précitée entre l'AFSCA et la BCE.
107. Relevé du nombre d'établissements par secteur avec un bonus éventuel en 2011 – situation au 15 juin 2010.

Secteurs (sur base activité principale)	Nombre
Agro-fournisseurs	+/- 130
Primaire	+/- 9000*
Transformation	+/- 270
Commerce de gros	+/- 40
Commerce de détail	+/- 430
Horeca	+/- 140
Transport	+/- 10

- (x) Pour le secteur primaire, diminution du nombre possible suite au passage des fichiers Excel à l'application BOOD. Il a été constaté que certains opérateurs n'étaient pas couverts pour toutes leurs activités par un guide approuvé.

108. Pour plus de détails à propos de guides, voir le site web www.afsca.be.

Point 6. Audit interne / conclusions programme d'audit 2009

109. Guy Mommens explique le rapport annuel "audit interne 2009". Le rapport annuel comporte :

- ▶ •Chap. 1 : Avant-propos par le Président (H. Diricks)
- ▶ •Chap. 2 : Definition et objectifs
- ▶ •Chap. 3 : Acteurs audit interne :
 - Pas de changement dans la composition du comité d'audit
 - Cellule d'audit : formation + participation meetings FVO
 - Equipe d'auditeurs : faire appel à des externes pour ISO 9001
- ▶ •Chap. 4 : Rôle de la cellule d'audit dans la certification ISO 9001
 - Audit de surveillance: ISO 9001: 2008
- ▶ •Chap. 5 : Exécution APROG 2009

110. Réalisation du programme d'audit 2009

- Audits ISO 9001 : 7 des 7 audits planifiés ont été réalisés :
 - en préparation audit externe ISO 9001, e.a. processus clé programme de contrôle, communication, contributions & rétributions, sélections et formations ;
- Audits ISO 17025 : tous ont été effectués par la Q team de l'administration laboratoires. Les auditeurs de la cellule d'audit ont participé aux 5 audits du système de management de la qualité et à quelques audits techniques;
- 7 audits EMAS : Chacun des laboratoires, administration centrale Bruxelles, UPC BRW;
- 9 audits opérationnels : tous effectués : Prise d'échantillons, production végétale, salmonelles volailles, collectivités, Rendac;
- 19 audits de suivi tous effectués : 17 de 2007 et 2008, 2 de 2009.

111. KPI réalisés:

KPI	Délai	Objectif	Réalisation
Exécution du programme d'audit planifié		80%	100%
Rédaction du rapport draft	0 - 4 semaines	60%	50%
	4 - 8 semaines	100%	94%
	> 8 semaines	0	6% (2)
Rédaction du rapport final après remarques	0 - 2 semaines	60%	72%
	2 - 4 semaines	100%	88%
	> 4 semaines	0	12% (4)

112. Principales constatations des audits 2009

113. Les points positifs suivants sont cités :

- la collaboration entre l'audit interne et les services audités se déroule aisément ;

- un rôle de coordination entre les services extérieurs et l'AC est assigné à la direction de la DG CONT, aussi bien pour le rapportage que pour les plans d'action ;
- il y a de plus en plus d'attention pour:
 - la détermination des responsabilités et des tâches ;
 - l'accompagnement sur le terrain, pas uniquement comme évaluation mais aussi comme apprentissage ;
 - la documentation de toutes sortes de (ré)actions ;
 - La définition des objectifs, pas uniquement au sein de la DG mais également au niveau des entités ;
- la réalisation de recontrôles est devenue une partie intégrante des activités ;
- une évolution vers une uniformité générale est observée ;
- les applications nécessaires sont utilisées d'une manière générale :
 - les collaborateurs en province sont formés ;
 - les chefs fonctionnels et hiérarchiques possèdent les instruments nécessaires pour faire un suivi du travail (requêtes, fichiers, documents,) ;
- les délais sont définis et suivis, également pour les procès transversaux qui couvrent différentes administrations.

114. Les points suivants sont à améliorer :

115. Dans le cadre d'un processus d'amélioration continu, les points suivants ne peuvent être perdus de vue :

- malgré des objectifs concrets, une planification annuelle d'inspection n'est pas encore prévue ;
- beaucoup de documents sont produits mais ne suivent pas le système qualité ou mènent encore à une (mal)interprétation ;
- toutes les requêtes standards ne sont pas validées ;
- un enregistrement plus efficace (et suivi) des problèmes et des manquements rencontrés s'impose, un feedback au concerné est souhaité ;
- les dossiers des collaborateurs peuvent être complétés avec les formations, compétences, évaluations, descriptions de fonction, ... ;
- des règles concernant les encodages dans les banques de données doivent être décrites afin d'optimiser la qualité des chiffres.

116. Points d'attention autres niveaux et entités :

117. Les remarques au sujet des entités qui n'ont pas été auditées, mais qui étaient concernées indirectement par le sujet d'audit:

- dans la plupart des cas il s'agit de précisions dans des notes de service, directives, ... ;
- certains points d'attention requièrent une réponse conforme à la politique (p.ex. adaptation d'une législation, ...).

118. **Le suivi des audits 2007, 2008 et 2009**

119. Il ressort des pourcentages du tableau récapitulatif concernant la transmission des recommandations en plans d'action (31/12/2009) que pour 2007 toutes les recommandations et actions ont été réalisées. Pour 2008, ce % est de 85% et pour 2009 le % est de 70%. Cependant pour 2009 les audits 17025 n'étaient pas repris, ni ceux dont le délai de réalisation du plan d'action n'est pas encore dépassé.

120. Le suivi effectif de 19 audits de suivi (31/12/2009) : 63,5% des recommandations sont clôturées.
121. Le programme d'audits 2010 a été approuvé en tenant compte des remarques du comité d'audit.
122. On tire les conclusions suivantes :
- le processus d'amélioration dans une entité se reflète dans des adaptations dans d'autres entités ;
 - les recommandations doivent être transmises dans des plans d'action concrets qui sont exécutés dans des délais réalistes.
 - 2010 est une année cruciale : audits et certification pour ISO 9001, EMAS et ISO 17020.
123. Pour terminer, Guy Mommens rappelle aux membres du CC la demande de présenter un membre suppléant afin de siéger dans le comité d'audit.
124. Le Président souligne que l'on accorde beaucoup d'importance à l'audit interne de l'AFSCA, mais que l'Agence est aussi auditée en externe par la Cour des Comptes, l'OAV et AIB Vinçotte. Il remercie les deux membres du Comité qui ont prêté leur collaboration au comité d'audit de l'AFSCA.

Point 7. Divers

7.1. Viande séparée mécaniquement – question de FEBEV (cfr. e-mail du 17/06/2010)

125. Une commission de trois experts de l'AFSCA rendent, pour le compte de la DG Contrôle Administration centrale, une visite à tous les producteurs de viandes séparées mécaniquement (porcs, volailles,...). Au moyen d'un questionnaire, ils demandent à ces producteurs des informations à propos des appareils utilisés, les aspects techniques de la fabrication, les exigences de température, l'étiquetage, etc. Des photos des installations sont également prises et on demande des brochures techniques.
126. Ces visites aboutiront probablement à un rapport final et éventuellement à une circulaire adressée aux opérateurs produisant des viandes séparées mécaniquement. Suite à ces visites, le secteur des viandes (Febev, VIP et Fenavian) demandent :
- a. est-ce possible de prendre connaissance de ce rapport final et de discuter de ces résultats avec l'AFSCA ?
 - b. si le but est d'adresser une circulaire aux opérateurs, l'AFSCA peut-elle également se concerter au préalable avec le secteur des viandes avant de la publier ?
127. Cette méthode de travail, sera-t-elle éventuellement extrapolée à d'autres dossiers dans le futur, demande Thierry Smagge. Cela se passe trop souvent que de nouvelles directives sont publiées sans que le secteur ne soit mis au courant et sans considérer les conséquences pour les opérateurs et ce malgré les accords conclus dans le passé. Febev fait également remarquer que selon leur fédération européenne, on peut attendre à court terme une note de la commission UE concernant la viande séparée mécaniquement.
128. Depuis le début 2010, l'AFSCA a décidé de rendre une visite à toutes les entreprises fabriquant des viandes séparées mécaniquement, informe Jean-Marie Dochy. En l'occurrence, cela implique 12 établissements dans 4 provinces. Des enquêtes coordonnées sont effectuées. Les contrôleurs ont suivi une formation spécifique. Des informations seront échangées entre les UPC concernées. Lors de ces visites, on

vérifiera si les établissements répondent aux conditions d'application aux établissements fabriquant des viandes hachées, des préparations des viandes et des viandes séparées mécaniquement (cfr. annexe II.1.1.5. de l'arrêté royal du 16 janvier 2006). Les viandes séparées mécaniquement doivent satisfaire aux exigences spéciales (en matière de température, infrastructure et conditions hygiéniques), étant donné une plus grande sensibilité de contamination au niveau microbiologique.

Il fait référence aux différences entre viande Baader (= 100% viande de jambon) et viande séparée mécaniquement (= petits morceaux de viandes qui restent aux os après la découpe d'autres viandes - que l'on peut utiliser au mieux - elle est séparée des carcasses mécaniquement).

129. L'AFSCA rendra une visite à ces entreprises. Des rapports finaux seront établis. Ces visites seront débriefées à l'Agence. Etant donné qu'il s'agit d'établissements individuels, seules des conclusions générales seront diffusées et donc aucune observation individuelle à propos des établissements (photos, rapport, etc.). L'Agence examinera avec le secteur les constatations générales et les projets de recommandations.
130. Le Président ajoute que les recommandations émises suite à ces contrôles doivent toutefois être suivies.
131. Thierry Smaghe dit que Febev s'est informé auprès du cabinet Laruelle à propos de la programmation pour la simplification administrative.
132. Comme il a été convenu en interne, le tableau simplification administrative a été actualisé. Herman Diricks dit que le tableau de bord sera abordé lors de la réunion sectorielle, étant donné qu'il comporte des points qui ne sont pas importants pour tous les membres.
133. Action: mettre sur l'ordre du jour de la réunion trimestrielle, l'état des lieux « tableau de bord simplification administrative ».

7.2. « Colle à viande » destinée pour la fabrication – question de FEBEV (e-mail du 22/06/2010)

134. Le vendredi 18 juin 2010 au journal télévisé de 19h30 sur LaUne (RTBF), Test-Achats a commenté l'emploi de la thrombine comme étant un moyen fortement recherché par les transformateurs leur permettant « d'utiliser les déchets d'abattoirs » à bon compte au mépris total de l'inspection vétérinaire et des règles mises en place par les abattoirs.
135. Thierry Smaghe insiste sur le fait que dans ce cas-ci, il ne s'agit pas de "déchets d'abattoir", comme le prétend Test-Achats. Des clients demandent p.ex. des steaks de 200gr/pièce. Il s'agit donc de morceaux de viande que l'on découpe des steaks pour avoir ces 200 gr. et qui sont après réassemblés (« collés ») afin d'obtenir d'autres steaks reconstitués. Cela n'est pas autorisé sur base de "déchets".
136. Le dénigrement du secteur est trop facile, certainement en diffusant des informations fautives, comme TA l'a fait.

7.3. Question FWA : association de fait

Question posée par la FWA (cfr. e-mail du 21/06/2010)

137. Marie-Laurence Semaille cite l'exemple d'un agriculteur qui est en association de fait avec son fils et a été contrôlé par l'AFSCA. Le contrôleur lui a demandé de prendre deux nouveaux numéros TVA et deux nouveaux numéros d'UE pour 'se mettre en ordre' vis-à-vis de l'AFSCA. Est-ce exact ? La procédure semble fort complexe selon la FWA. Est-ce bien utile ?

Une association de fait ne dispose pas de la personnalité juridique ce qui l'exonère de toute responsabilité civile ou pénale. Elle ne peut solliciter l'inscription d'une unité d'établissement auprès de la Banque Carrefour des Entreprises.

Par conséquent, l'AFSCA a décidé, comme explicité dans une note, soumise à la signature de monsieur DIRICKS, Directeur général de la Politique de Contrôle, de ne pas enregistrer, autoriser ou agréer des activités dans le chef d'une association de fait: chaque opérateur membre de l'association devra solliciter son enregistrement auprès de l'Administration de la TVA et de la Banque Carrefour des Entreprises et puis auprès de l'AFSCA. Lorsque les activités sont soumises à agrément ou autorisation, au moins un des membres de l'association sera titulaire de l'autorisation ou de l'agrément et responsable pour ceux-ci.

Lors des audits, ce seront les opérateurs qui seront audités et non l'association. La possibilité existe que les OCI effectuent un seul audit dont ils inscriraient les résultats dans le chef de chaque opérateur associé.

En ce qui concerne les contributions, chaque opérateur, mais pas l'association de fait, serait contribuable. Elle demande une explication plus claire.

138. Le Président répond que l'AFSCA s'est renseignée auprès du SPF Finances et de la BCE en ce qui concerne le problème cité.

139. Herman Diricks explique qu'il ressort des informations du SPF Finances que toutes les personnes qui sont associées dans une association de fait doivent disposer d'un numéro de TVA, ainsi que l'association de fait. La BCE connaît des associations de fait par leur numéro de TVA, mais pas par un numéro NUE. Pour ce cas concret concernant un agriculteur et son exploitation, en l'occurrence une association de fait a été créée entre le père et son fils, il faut que chaque personne physique qui fait partie d'une association de fait demande un numéro d'entreprise. L'Agence n'enregistre aucune activité au nom d'une association de fait, car celle-ci n'a pas de personnalité juridique.

140. Diverses personnes physiques peuvent s'associer dans une association de fait. Celle-ci n'a pas de personnalité juridique. Les opérateurs exercent des activités et doivent être enregistrés pour ces activités auprès de l'AFSCA. P.ex. plus d'1 responsable peut intervenir pour le compte d'un établissement. Les agréments, enregistrements et autorisations sont attribués à des personnes physiques ou personnes morales. Les opérateurs sont chargés de la responsabilité pour le respect des conditions qui y sont liées. Le Président ajoute que l'AFSCA effectue un seul contrôle par NUE.

141. Marie-Laurence Semaille répète que dans le cadre d'un contrôle, un agriculteur qui est en association de fait avec son fils doit prendre deux nouveaux numéros TVA et deux nouveaux numéros d'UE pour «se mettre en ordre» vis-à-vis de l'AFSCA. Après contact avec l'UPC pour vérification, le message est en effet celui-là et notamment pour des questions de responsabilité juridique. L'agriculteur ne comprend pas pourquoi on l'oblige à faire de telles formalités et craint un doublement ou un triplement de ses contributions.

Pour la FWA, il s'agit d'une nouvelle obligation qui n'a fait l'objet ni d'une concertation ou même d'une information alors que plus de 3000 exploitations sont concernées en Belgique.

En outre, après discussion avec les fiscalistes de la FWA, il semble également très difficile de procéder à une scission des moyens de production dans une association de fait. L'association est une entité indivisible et les deux producteurs sont responsables de manière solidaire.

142. En fait, une association de fait est une association de deux ou plusieurs personnes qui poursuivent un but de commun accord. Différentes options sont possibles. Herman Diricks dit que ce but donne lieu à des conséquences au niveau de la sécurité alimentaire (application de la réglementation AFSCA) et au niveau économique. Le terme

« opérateur » est défini dans l'arrêté royal du 16/01/2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements comme suit : «la personne physique, l'entreprise au sens de l'article 4 de la loi du 16 janvier 2003 portant création d'une Banque-Carrefour des entreprises, modernisation du registre de commerce, création de guichets-entreprises agréés et portant diverses dispositions, ou l'association de droit public ou de droit privé, assurant, dans un but lucratif ou non, des activités liées aux étapes de la production, de la transformation et de la distribution d'un produit ». Une association de fait n'est pas un opérateur.

143. Jean-Marie Dochy poursuit en disant qu'il ressort des renseignements du SPF Finances que pour la TVA, il ne faut faire qu'une seule déclaration par association de fait (qui peut être composée d'1 ou de plusieurs personnes). Au niveau de l'impôt des personnes physiques par contre, chaque personne physique (en l'occurrence l'opérateur) doit déclarer ses revenus. Donc le SPF Finances fait bien une distinction au niveau de la TVA et de l'impôt des personnes physiques. On ne peut pas travailler sur base de l'enregistrement du numéro de la TVA, parce qu'il existe différentes sortes d'associations de fait qui poursuivent de différents buts, auxquelles notre réglementation n'est pas nécessairement d'application.

En effet, si tous les opérateurs doivent disposer d'un numéro de TVA et un numéro d'entreprise (NE) ou non, prête à confusion. On ne peut attribuer de VEN à une association de fait (pas de personnalité juridique). Mais depuis le 1^{er} juillet 2009, chaque opérateur (économique ou commercial) doit bien disposer d'un NVE. Un agrément, une autorisation, un enregistrement ne peut être attribué qu'à un personne physique dans ce contexte. En cas d'une association de fait (père et fils/exploitation agricole), l'agrément (ou autorisation) est attribué à une des 2 personnes, en d'autres mots une personne travaille sous la responsabilité de l'autre.

144. Marie-Laurence Semaille n'est pas d'accord avec cette explication et souligne que les problèmes ne sont pas résolus.

145. Herman Diricks précise au moyen de l'exemple de 3 opérateurs actifs dans la chaîne alimentaire (en l'occurrence père et 2 fils/exploitation agricole) et les fils travaillent dans l'exploitation et le père ne travaille pas. En l'occurrence, l'AFSCA ne va pas demander le numéro de TVA du père. Les fils qui font partie de l'association de fait doivent demander un enregistrement auprès de l'administration de la TVA, la BCE et l'AFSCA. Si les activités sont soumises à l'application de la réglementation relative à l'agrément ou à l'autorisation, au moins un des membres de l'association de fait doit le/la demander et doit en être responsable.

146. La FWA demande une discussion bilatérale afin de mettre en adéquation les formalités d'enregistrement des UE pour l'AFSCA, pour la BCE et les obligations fiscales et juridiques.

147. Georges Van Keerberghen souligne que les tendances sociales ont été modifiées, p.ex. il y a moins de mariages et par conséquent il y a plus d'associations de fait. Il demande de vérifier cette problématique de plus près et souligne que la fiscalité ne constitue une bonne base comme point de départ pour cet exercice.

148. **Action:** Le Président propose de geler toute initiative à ce sujet et de discuter de cette problématique lors d'une réunion spéciale entre l'AFSCA, le secteur agricole et la BCE. La DG Politique de contrôle fera le nécessaire dans les prochaines semaines.

La prochaine réunion du CC aura lieu le mercredi **29 septembre 2010 à 9h30.**
Entretemps, la composition du Comité sera officiellement renouvelée.
