

COMMUNIQUE DE PRESSE de l'AFSCA

L'AFSCA, 10 ans au service de la sécurité alimentaire

17/12/2010

A l'occasion de son 10ème anniversaire, l'AFSCA a organisé dans ses locaux ce 17 décembre 2010 une conférence de presse retraçant son implication dans la surveillance de la sécurité de la chaîne alimentaire. Madame Sabine Laruelle, ministre de tutelle de l'AFSCA a rehaussé de sa présence cette conférence de presse et présenté le Bilan de la Présidence belge de l'Union européenne. Monsieur Gil Houins, Administrateur délégué de l'AFSCA, a retracé les réalisations de 10 années de fonctionnement de l'Agence.

Active depuis 10 ans, l'AFSCA se positionne comme l'acteur reconnu pour veiller à la sécurité de la chaîne alimentaire dans notre pays. C'est ce qui ressort d'un sondage réalisé auprès des consommateurs belges par un institut indépendant.

Issue de la crise de la dioxine de 1999, l'Agence alimentaire a acquis une réelle renommée tant au plan national qu'international et européen. Couplés à ceux du secteur agroalimentaire, ses efforts permettent de garantir un maximum de sécurité aux consommateurs.

L'AFSCA, c'est quelque 1300 agents (1169 ETP) dont plus de la moitié sur le terrain, qui réalisent annuellement plus de 100.000 contrôles et 60.000 échantillonnages sur les matières premières ou les denrées que nous consommons tous les jours.

L'AFSCA dispose de son propre réseau de 5 laboratoires accrédités ISO 17.025 et fait appel à 24 laboratoires agréés et 10 laboratoires nationaux de référence. Plus de 350.000 analyses sont ainsi effectuées chaque année.

L'AFSCA c'est aussi un organisme au service des consommateurs et des professionnels de la chaîne alimentaire par :

- des contrôles uniformisés via un plan de contrôle et des check-lists disponibles sur son site internet
- des applications informatiques performantes (tous les résultats des inspections et des analyses dans une seule banque de données : Foodnet)
- une politique de communication transparente et réactive
- des services d'appui pour certains secteurs (séances d'information par la cellule de vulgarisation : 250 sessions depuis septembre 2008)
- un point de contact « consommateurs » qui répond à plus de 6.000 questions et traite plus de 3.000 plaintes par an

F.A.V.V.
Food Safety Center – Kruidtuinlaan 55
1000 Brussel
Tel. 02 211 82 11

Meldpunt voor de consumenten :
Tel. 0800 13 550
Fax 0800 24 177

<http://www.favv.be>



A.F.S.C.A.
Food Safety Center – Bvd. du Jardin botanique
1000 Bruxelles
Tel. 02 211 82 11

Point de contact pour les consommateurs :
Tel. 0800 13 550
Fax 0800 24 177

<http://www.afsca.be>

- un rôle incontournable pour nos exportations de produits agroalimentaires (plus de 200.000 certificats délivrés/an)
- un service de prévention et de gestion de crise efficace
- des incitants à la validation de l'autocontrôle : bonus/malus, smiley...
- une aide aux pays tiers (Maroc, Bénin, Vietnam...)
- ...

L'AFSCA c'est aussi un service public sous contrôle avec audits externes, certifié ISO 9001, enregistré EMAS (environnement) et en cours d'accréditation ISO 17020 pour ses inspections. Afin de connaître la perception de ses « clients » sur son rôle, l'Agence a initié deux enquêtes : l'une auprès des consommateurs, l'autre auprès des professionnels soumis aux contrôles. L'Agence bénéficie d'une bonne visibilité auprès de la population, dispose d'une note d'appréciation de 7,6/10 comme indice de satisfaction et son activité est reconnue comme efficace.

83% des consommateurs estiment que, depuis 10 ans, la sécurité alimentaire a bien ou très bien évolué dans notre pays.

En ce qui concerne les professionnels (6.200 réponses anonymes), 77% de ceux-ci reconnaissent le professionnalisme de l'AFSCA, 90% la jugent utile pour la société et 73% apprécient son rôle dans l'amélioration de leur activité.

A l'occasion de la présidence belge de l'UE, divers réunions et symposiums ont été organisés : en octobre, une réunion rassembla les chefs d'Agences alimentaires des 27 Etats membres et en novembre, un symposium international sur l'autocontrôle fut mis sur pied. Lors de celui-ci, un nouvel outil de mesure fut présenté en première mondiale : le baromètre de la sécurité alimentaire, lequel prend en compte 30 paramètres et permettra de comparer l'évolution des progrès réalisés dans ce domaine entre pays et d'années en années en Belgique.

Enfin, en novembre toujours, un symposium sur les nanotechnologies a rassemblé 380 participants venant de 35 pays pour mettre en commun leurs acquis sur ces nouvelles techniques et leurs applications possibles.

Personne de contact pour la presse francophone : Pierre Cassart 0477 69 35 65

Personne de contact pour la presse néerlandophone : Lieve Busschots 0477 59 83 93