



Pour les opérateurs
de la production
primaire végétale
et animale.

Comment aborder sereinement un contrôle AFSCA



Agence Fédérale
pour la Sécurité
de la Chaîne Alimentaire





Editeur responsable: Gil Houins
Bd du Jardin botanique 55 - 1000 Bruxelles
Juillet 2012

Dépôt légal: D/2011/10413/14
V18072012

1. Mission de l'AFSCA

L'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA) a reçu en 2000 la compétence du contrôle de l'ensemble de la chaîne alimentaire en Belgique.

«Notre mission est de veiller à la sécurité de la chaîne alimentaire et à la qualité de nos aliments, afin de protéger la santé des **hommes**, des **animaux** et des **plantes**».

L'Agence est reconnue au niveau international et, comme le montre les enquêtes d'opinion, bénéficie d'une bonne image auprès des consommateurs belges. En constatant que plus de **98% des contrôles dans les exploitations agricoles sont conformes**, elle participe à la reconnaissance de la qualité de vos productions. (Résultats des contrôles de l'infrastructure, l'installation et l'hygiène dans le secteur primaire - rapport d'activité 2011)

Le secteur agricole belge fait preuve de professionnalisme. Les contrôles ne sont plus à craindre mais doivent permettre d'améliorer encore la sécurité de ses produits. Il est évident que l'Agence sanctionnera toujours les fraudeurs et les personnes qui mettent en péril la sécurité alimentaire, mais cela ne concerne qu'un nombre limité d'exploitations. **La toute grande majorité des agriculteurs peut aborder sereinement un contrôle de l'Agence.**

Les contrôles permettent également de garantir les **exportations**. Plusieurs protocoles d'accords sont signés avec des pays en dehors de l'Union européenne, permettant de nombreux échanges commerciaux de produits agricoles. En 2011, l'Agence a délivré plus de 215.000 certificats d'exportation. N'oublions pas que ces produits exportés permettent de maintenir les prix sur notre propre marché.



2. Qui est susceptible d'être contrôlé ?

Toute personne exerçant une activité dans la chaîne alimentaire doit être connue de l'Agence alimentaire et donc enregistrée. De plus, pour l'exercice de certaines activités, une autorisation ou un agrément est exigé. Pour tout renseignement complémentaire nous vous invitons à consulter notre site internet www.afsca.be > Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements ou à prendre contact avec l'Unité provinciale de contrôle dont vous dépendez (voir coordonnées en annexe I ou www.afsca.be > contact > unités provinciales de contrôle (UPC).

3. Qui vous contrôle ?

Parmi les quelques 550 agents de terrain de l'Agence, certains contrôlent spécifiquement les exploitations agricoles. Outre leur qualification initiale (ingénieur agronome, vétérinaire, technicien agricole...) tous bénéficient dès leur recrutement d'une formation spécifique.

La mission principale du contrôleur est le contrôle du respect de la réglementation relevant des compétences de l'AFSCA. Il répondra également à vos questions pour vous aider à comprendre les tenants et aboutissants de la réglementation. Il ne peut toutefois pas vous donner des solutions techniques « clés en main », les solutions et leur mise en œuvre sont en effet de votre responsabilité.

Une règle : RESPECT MUTUEL

La charte des inspecteurs et contrôleurs de l'Agence alimentaire, disponible sur notre site Internet, définit leur code de conduite et établit des règles claires dans le respect mutuel.

Il y est notamment stipulé que les agents AFSCA doivent :

- se présenter et s'identifier avec leur carte de légitimation et préciser le but de leur mission,
- traiter chacun de façon identique et, le cas échéant, prendre des mesures proportionnelles aux constatations faites,
- communiquer les différents constats réalisés au cours de la mission.



En cas de circonstances exceptionnelles d'ordre privé ou familial, un contrôle peut éventuellement être ajourné.

Vous pouvez faire confiance à nos agents quant au traitement sécurisé de votre dossier. Le contrôleur est tenu à la confidentialité et ne révélera pas à un autre agriculteur les résultats d'inspections de votre exploitation.

Et en cas de litige ? LA MEDIATION

Au cas de désaccord sur les conclusions d'un contrôle avec les agents de terrain, l'Agence a mis en place un service de médiation.

Toute personne susceptible d'être contrôlée par l'AFSCA peut contacter ce service

- par courrier:
AFSCA - Service médiation,
Food Safety Center, local 08/812,
Boulevard du Jardin Botanique 55
B-1000 BRUXELLES),
- par mail : servicemediation@afsca.be
- ou téléphone : n° gratuit 0800-13455



Des plaintes sur
nos prestations?

Voir aussi www.afsca.be > Professionnels > Service de médiation pour les opérateurs

Toute plainte est examinée de manière objective et traitée dans un délai raisonnable. Elle est évidemment déclarée non recevable si elle concerne des matières qui ne relèvent pas du domaine de compétences de l'AFSCA.

Le service de médiation ne traite toutefois pas les plaintes anonymes (bien que celles-ci soient transmises pour information à l'Administrateur délégué), ni celles liées à un dossier judiciaire en cours, ou relatives à des faits datant de plus d'un an.

4. Qu'est ce qu'un contrôle ?

Un contrôle peut être :

- Une inspection : examen d'une ou de plusieurs activités de l'exploitation sur base de la réglementation belge ou européenne,
- Un échantillonnage : prélèvement d'un produit qui est soumis à l'analyse pour un ou plusieurs paramètres (par exemple recherche de *Listeria* et de *E. coli* dans du lait).

L'agence alimentaire réalise également d'autres missions telles que le suivi des plaintes de consommateurs (notamment en termes de bien-être animal), des enquêtes spécifiques suite par exemple à une perte de traçabilité dans la viande bovine, des audits, des certifications à l'exportation, ...

Les plans d'échantillonnage et d'inspection sont des plannings reprenant les contrôles qui doivent être réalisés par les agents de l'AFSCA au cours de l'année. Ces plans sont établis sur base scientifique en fonction du risque et des réglementations européennes.

La fréquence d'inspection d'une exploitation est établie en fonction de ses activités et de son profil de risque, en prenant en compte la validation de l'autocontrôle (voir p 11) et les résultats des précédents contrôles. A titre d'exemple, une exploitation agricole exerçant une activité pour laquelle la fréquence d'inspection est d'une fois tous les huit ans voit cette fréquence passer à une fois tous les douze ans si son autocontrôle est certifié pour l'ensemble de ses activités. Mais il est possible que les contrôles soient plus fréquents dans une exploitation dans le cadre d'un échantillonnage, du suivi d'une plainte, etc.

5. Comment se déroule une inspection ?

Une inspection est un contrôle **SUR PLACE et NON-ANNONCÉ** du respect de certaines prescriptions légales.

Elle se déroule en 4 phases :

1. Contrôle physique
 - Inspection des animaux, des locaux, du matériel et du respect de l'hygiène dans l'exploitation,
 - Exemples : marques auriculaires des bovins, preuve de passage au contrôle technique du pulvérisateur, stock de produits phytosanitaires, ...
2. Contrôle documentaire
 - Inspection des documents,
 - Exemples : registre de traçabilité, rapport de guidance vétérinaire, passe-ports phytosanitaires, registre d'utilisation des pesticides, ...
3. Rédaction du rapport,
4. Débriefing pendant lequel le contrôleur relate ses constatations et les éventuels à améliorer. Profitez de ce moment pour ajouter des commentaires au rapport ou poser des questions.

L'inspection se base sur un rapport vierge préétabli : une check-list. Les check-lists reprennent les différents éléments à contrôler ainsi que leur référence légale. **1**

Chacun des éléments peut être coché en

- conforme, **2**
- non conforme ou
- non applicable (s'il n'a pas été contrôlé ou s'il n'est pas présent)

A chacun de ces éléments est associée une pondération indiquant la gravité de la non-conformité.

- 1-3 : non-conformité mineure **3**
- 10, 10* : non-conformité majeure

Le contrôleur peut ajouter un commentaire détaillant une constatation. Il doit également vous demander si vous souhaitez ajouter un commentaire sur le contrôle effectué.

Le check-list garantit un contrôle objectif : les mêmes règles sont d'application pour toutes les exploitations agricoles. L'objectif est d'uniformiser les contrôles pour les différentes exploitations, quel que soit le contrôleur.

Toutes les check-lists sont disponibles sur notre site internet. Les non-conformités les plus fréquentes sont reprises en page 13.

www.afsca.be > Professionnels > Check-lists « Inspection » > Production primaire.

Exemple :

PRI 2471 Production primaire destinée à la consommation humaine et animale - Infrastructure, installation et hygiène. [2471] v1				
C : conforme NC : pas conforme NA : non-applicable	H : chapitre B : annexe A : article	§ : paragraphe L : alinéa P : point		
			C	NC
			Pondération	NA

1. Exigences générales

1.1. Enregistrement - autorisation-agrément.

<p>1. L'opérateur qui produit des aliments pour animaux pour lesquels une autorisation ou un agrément est nécessaire dispose de ceux-ci.</p> <p>Arrêté royal : 16/01/2006 PP: A3§1B2P8 & 183/2005 A10 (1*)</p>	2	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
1				3	

Le résultat de l'inspection et les mesures qui sont éventuellement prises dépendent du nombre et de la gravité des infractions constatées. Elles sont détaillées dans le tableau ci-dessous.

	Type de NC	Mesure	Résultat d'inspection
1	A partir de 1 NC = 10*	PV	Non favorable
2	A partir de 1 NC = 10 et T > 20 %	PV	Non favorable
3	A partir de 1 NC = 10 et T ≤ 20 %	Avertissement	Non favorable
4	A partir de 1 NC = 3 et T > 20 %	Avertissement	Non favorable
5	A partir de 1 NC = 3 et T ≤ 20 %		Favorable avec remarques
6	Uniquement des NC = 1		Favorable
7	Pas de NC		Favorable

NC = Non-conformité

PV = Procès-verbal

$$T = \text{pourcentage total de NC} = \frac{NC \times 100}{C + NC}$$

Le résultat de l'inspection est non favorable s'il y a plus de 20% d'infractions mineures ou une infraction majeure. C'est la quantité et la gravité des infractions qui déterminent la mesure prise, à savoir un avertissement, un procès-verbal d'infraction voire une saisie définitive, un retrait d'autorisation ou une fermeture temporaire. En accord avec le chef de secteur, le contrôleur peut déroger au tableau ci-dessus si la situation de terrain l'impose.

Un recontrôle est effectué suite à un avertissement ou à un procès-verbal d'infraction de façon à vérifier la mise en conformité.

Ce recontrôle:

- est payé par l'opérateur conformément à la réglementation européenne,
- ne porte que sur les non-conformités constatées lors de la dernière visite. Il n'est toutefois pas exclu que d'autres non-conformités soient constatées. Ces nouvelles non-conformités doivent être mentionnées dans le rapport,
- entraîne un procès-verbal d'infraction si les non-conformités n'ont pas été corrigées.

6. L'autocontrôle

La notion d'autocontrôle occupe une place centrale, tant dans la législation européenne que dans la législation belge. La mise en place de votre autocontrôle doit vous permettre de garantir, la sécurité de votre production à vos acheteurs.

En bref, l'autocontrôle que vous devez appliquer consiste en :

- à **contrôler régulièrement le respect des règles d'hygiène**,
- à mettre en place la **traçabilité** : tenue d'un registre pour un certain nombre de données,
- le cas échéant, à respecter la **notification obligatoire** : informer l'AFSCA suite à la constatation de risques pour la sante humaine, animale ou végétale (coordonnées UPC en annexe pg.18).

Pour y parvenir vous disposez d'un outil essentiel : les **guides sectoriels**.

Ces guides sont des documents pratiques rédigés par vos organisations professionnelles et validés par l'AFSCA : ils vous permettent de vérifier si votre exploitation et votre façon de travailler répondent aux règles en matière de garantie de la sécurité de la chaîne alimentaire et de la santé des végétaux et des animaux.

Les guides expliquent en des termes simples et au moyen d'exemples en quoi consistent les différentes règles à respecter dans les exploitations agricoles (traçabilité, enregistrement, notification obligatoire et prescriptions d'hygiène).

Les règles d'hygiène, par exemple, comprennent des exigences qui touchent aux domaines suivants :

- les établissements et bâtiments,
- les machines, l'équipement et le matériel entrant en contact avec les produits,
- le personnel,
- les techniques culturales,
- le traitement post-récolte,
- l'alimentation des animaux d'élevage,
- la santé et le bien-être des animaux d'élevage,
- la gestion des déchets,...

Afin d'éviter une multiplicité de guides, un guide générique pour l'ensemble de la production primaire a été rédigé. Ce guide remplacera à terme les différents guides existants.

Rassurez-vous: ceux qui utilisent déjà des guides existants pourront passer sans trop d'efforts au guide générique.

Vous êtes toutefois parfaitement en règle lorsque vous décidez de respecter les prescriptions légales sans utiliser le guide sectoriel.

Faire certifier votre autocontrôle peut vous rapporter de l'argent !

Comme l'ont déjà fait près de 15.000 exploitations agricoles, faites également certifier votre autocontrôle. Vous pouvez profiter du passage d'un auditeur pour un cahier des charges privé (BELPLUME, QFL, GIQF, ...) pour faire également certifier votre autocontrôle.

Bien que la certification ne soit pas obligatoire, elle vous permet de bénéficier d'une fréquence d'inspection réduite de l'AFSCA et d'une réduction substantielle (bonus) de la contribution annuelle due à l'AFSCA (si toutes vos activités ont été certifiées).

Pour plus d'informations consultez notre site internet www.afsca.be > Professionnels > Autocontrôle



7. La conditionnalité

La conditionnalité des aides compensatoires de la Politique Agricole Commune est une exigence européenne qui consiste à soumettre le versement des aides au respect d'exigences en matière d'environnement, de santé des hommes, des animaux et des végétaux, et de bien-être animal. La conditionnalité entraîne une réduction des paiements directs en cas de non-respect de ces exigences.

Les compétences en matière d'agriculture et donc le paiement des aides PAC relèvent des Régions. Néanmoins, pour éviter un double contrôle, il existe un accord entre le Fédéral et les Régions pour que l'Agence alimentaire envoie une copie de ses rapports de contrôle aux autorités régionales. Ces dernières décident d'appliquer ou non des sanctions. C'est pour cette raison que toutes les check-lists transmises aux autorités régionales mentionnent la phrase suivante :

Une copie de cette check-list est transmise aux Régions conformément au protocole entre l'AFSCA et les organismes payeurs des Régions wallonne et flamande concernant la conditionnalité. Les sanctions possibles infligées par les Régions en relation avec les primes suite aux constatations durant les contrôles ne tombent pas sous la responsabilité de l'AFSCA.

En cas de litige, et bien que les constatations aient été réalisées par un agent de l'AFSCA, vous devez contacter l'autorité régionale dont voici les coordonnées :

- **Service Public de Wallonie** Direction Générale Agriculture, Ressources naturelles et Environnement
Avenue Prince de Liège 15
5100 Namur (Jambes)
agriculture.dgarne@spw.wallonie.be
<http://agriculture.wallonie.be/>
- **Vlaamse Overheid** - Landbouw en Visserij
Ellipsgebouw - Koning Albert II-Laan 35, bus 40
1030 Brussel
www.vlaanderen.be/landbouw

8. Les non-conformités les plus fréquentes

Voici, pour les principales check-lists d'inspection, les non-conformités les plus fréquentes

Pesticides pour la production de végétaux destinés à la consommation

La principale non-conformité majeure (pondération 10*) concerne la détention de pesticides à usage agricole qui ne sont plus agréés.

Seule la détention et l'utilisation de **pesticides agréés** en Belgique sont autorisées.

Il est donc strictement interdit de détenir ou d'utiliser sur le territoire belge des pesticides agréés ailleurs qu'en Belgique (produits étrangers) sauf si vous cultivez des terres situées dans un pays voisin (dans ce cas vous devez disposer d'une autorisation spécifique pour l'importation/l'exportation de pesticides « étrangers »).

Pour différentes raisons, il arrive fréquemment que des agrégations de produits soient retirées. Dans ce cas, une période transitoire d'utilisation des stocks (en général de 18 mois) est généralement fixée. Au-delà de ce délai, la détention et l'utilisation de ce produit est interdite. Vous devez alors placer ce produit en quarantaine, avant de le remettre à l'ASBL Phytophar-Recover lorsque celle-ci procèdera à la collecte des PPNU (Produits Phytopharmaceutiques Non Utilisables). Ces collectes sont organisées tous les ans et annoncées dans la presse agricole. Ces produits en quarantaine doivent être placés à l'écart des autres produits dans le local phyto, de façon visible (sous une étiquette «PPNU», «Périmé»...) afin d'éviter une utilisation accidentelle.

La liste des produits agréés par le Service public Fédéral Santé publique et les délais d'utilisation des stocks peuvent être consultés sur www.fytoweb.fgov.be.

Vous ne pouvez pas conserver ces produits « périmés » plus de deux ans. Autrement dit, dans le courant 2012, la présence de pesticides dont l'autorisation ou l'agrément a été retiré avant le 1er janvier 2010 est considérée comme une infraction majeure.

L'absence de **registre concernant l'utilisation des produits phytopharmaceutiques** est une infraction majeure (10) qui entraîne soit un avertissement soit un procès-verbal d'infraction en fonction du pourcentage total de non conformités (voir tableau page 9)

Tant la législation belge qu'européenne vous oblige à tenir un registre concernant l'utilisation des produits phytopharmaceutiques et des biocides sur vos cultures.

Il n'existe aucun modèle officiel de registre. Celui-ci peut donc consister en des fiches parcellaires ou des fiches culturales. Ce registre peut être manuscrit ou informatique...

Il faut cependant qu'il soit structuré et qu'il reprenne les informations suivantes :

n° de parcelle (ou de serre), type de culture, n° de lot (si plusieurs lots de végétaux sont présents sur la même parcelle ou dans la même serre), date de semis ou de plantation, date de traitement, dénomination complète du produit utilisé, dose de produit utilisée, superficie traitée, date de récolte. Le cas échéant, il faut également y noter les dates d'échantillonnages et les résultats d'analyses. Un exemple de registre se trouve dans le guide sectoriel.

Afin d'éviter les méprises, les pesticides doivent rester dans leur **emballage d'origine et porter leur étiquette d'origine**. Si, pour une raison quelconque (étiquette déchirée, illisible...), un produit ne rencontre plus ces exigences, il ne peut plus être utilisé et doit être placé en quarantaine dans votre local phyto pour éviter toute utilisation accidentelle. Pour rappel, votre fournisseur ne peut en aucun cas vous procurer un produit qui ne se trouve pas dans son emballage d'origine ou qui ne porte pas son étiquette d'origine.

Les **pulvérisateurs sont soumis à un contrôle technique obligatoire** tous les trois ans. Lorsque la machine passe avec succès ce contrôle technique, un autocollant est apposé sur sa cuve et un certificat de contrôle vous est remis.

Les organismes de contrôle sont les suivants :

- Centre Wallon de Recherches Agronomiques de Gembloux (CRA-W) – Unité Machines et Infrastructures agricoles (Chaussée de Namur 146, 5030 Gembloux) pour les provinces wallonnes
- Instituut voor Landbouw- en visserijonderzoek (ILVO) – Eenheid Technologie en Voeding – Agrotechniek (Burgemeester Van Gansberghelaan 115, 9820 Merelbeke-Lemberge) pour les provinces flamandes et la Région bruxelloise

Vous êtes tenu de prendre contact avec l'organisme de contrôle si vous n'avez pas reçu de convocation pour présenter votre pulvérisateur au contrôle technique. Vous devez aussi avertir l'organisme de contrôle si vous vendez, achetez ou mettez hors service un pulvérisateur. Il en est de même en cas de dégradation ou de perte de l'autocollant.

Si vous possédez plusieurs pulvérisateurs soumis au contrôle technique, chacun de ces appareils doit passer ce contrôle.

Identification en troupeaux porcins

La non-conformité majeure (pondération 10*) constatée le plus souvent concerne l'absence de tenue d'un **registre** reprenant l'ensemble des données des entrées et des sorties de porcs de l'exploitation. Les données qui doivent y être mentionnées sont la date, le nombre de porcs introduits ou qui ne sont plus dans l'exploitation (commercialisés, abattus ou morts), le nom et l'adresse de la personne qui les a introduits ou enlevés ainsi que leur destination.

Parmi les non-conformités de pondération 3 on observe principalement :

- la présence d'**animaux non-identifiés** (absence de marque auriculaire).
l'identification obligatoire n'est pas d'application pour porcelets non sevrés,
- des discordances entre ce qui est enregistré dans le registre d'entrée et de sortie des animaux et les données des mouvements enregistrées dans Sanitel par l'ARSIA ou la DGZ.

Identification en troupeaux bovins

La non-conformité majeure (pondération 10) constatée concerne ici aussi uniquement l'absence de tenue d'un **registre** d'exploitation (inventaire Sanitel) reprenant l'identification de tous les animaux présents à l'exploitation. Les données qui doivent y être enregistrées sont les naissances, l'introduction de bovins importés (origine pays tiers), ainsi que les données relatives aux entrées, aux départs et aux mortalités des bovins.

Parmi les non-conformités de pondération 3 on observe principalement la présence de **veaux de plus de 7 jours non-identifiés** (animaux qui ne portent aucune marque auriculaire)

On constate également la présence de **passesports d'animaux qui ont quitté l'exploitation**. Le passeport doit suivre l'animal en cas de vente ou d'abattage. Il doit être renvoyé dans les 7 jours à l'ARSIA ou DGZ en cas de mort de l'animal.

Rappelons que toutes les exigences en matière d'identification bovine sont reprises dans l'arrêté royal du 23 mars 2011 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins.

Médicaments et guidance

Les non-conformités majeures (pondération 10 – 10*) constatées concernent essentiellement la présence de médicaments à l'exploitation qui ne sont pas justifiés par une **prescription** ou par un **document d'administration et de fourniture (DAF)** délivrés par le vétérinaire. Ces documents sont essentiels pour garantir la traçabilité dans la prescription et l'utilisation des médicaments. En outre, 25% des non-conformités majeures concernent la présence à l'exploitation de **médicaments non-autorisés** (p.ex. les médicaments qui ne peuvent être administrés que par voie intraveineuse et qui ne peuvent donc pas être injectés par l'exploitant) ou **interdits** (p.ex. des médicaments contenant des substances hormonales, des tranquillisants, de la phénylbutazone, ...).

Parmi les autres non-conformités on rencontre essentiellement :

- La présence de médicaments qui, bien qu'autorisés, ne peuvent être présents que lorsqu'il existe une convention de guidance (sauf pour un traitement de 5 jours maximum),
- Un registre d'utilisation des médicaments par l'exploitant incorrectement rempli (p.ex. traitements administrés non mentionnés, identification des animaux traités manquante, ...),
- L'absence d'un registre d'utilisation pour chaque espèce animale présente,
- L'absence des données de provenance du médicament sur son conditionnement primaire : l'étiquette du pharmacien ou le numéro du DAF doit être présent.



UPC Anvers

Italiëlei 124 Bus 92
B-2000 ANTWERPEN

Tél.: + 32 3 202 27 11
Fax: + 32 3 202 28 11
E-mail: Info.ANT@favv.be

UPC Limbourg

Kempische Steenweg 297 bus 4
B-3500 HASSELT

Tél.: + 32 11 26 39 84
Fax: + 32 11 26 39 85
E-mail: Info.LIM@favv.be

UPC Bruxelles

CA-Botanique
Food Safety Center
Bd du Jardin botanique 55
B-1000 BRUXELLES

Tél.: + 32 2 211 92 00
Fax: + 32 2 211 91 80
E-mail: Info.BRU@favv.be

UPC Liège

Boulevard Frère Orban 25
B-4000 LIEGE

Tél.: + 32 4 224 59 11
Fax: + 32 4 224 59 01
E-mail: Info.LIE@favv.be

UPC Hainaut

Avenue Thomas Edison 3
B-7000 MONS

Tél.: + 32 65 40 62 11
Fax: + 32 65 40 62 10
E-mail: Info.HAI@favv.be

UPC Luxembourg

Rue du Vicinal 1 - 2^{ème} étage
B-6800 LIBRAMONT

Tél.: + 32 61 21 00 60
Fax: + 32 61 21 00 79
E-mail: Info.LUX@favv.be

UPC Namur

Chaussée de Hannut 40
B-5004 BOUGE

Tél.: + 32 81 20 62 00
Fax: + 32 81 20 62 02
E-mail: Info.NAM@favv.be

UPC Brabant wallon

Espace Coeur de ville 1
2^{ème} étage

B-1340 OTTIGNIES
Tél.: + 32 10 42 13 40
Fax: + 32 10 42 13 80
E-mail: Info.BRW@favv.be

UPC Flandre orientale

Zuiderpoort - Blok B 10^{de} verd.
Gaston Crommenlaan 6 / 1000
B-9050 GENT

Tél.: + 32 9 210 13 00
Fax: + 32 9 210 13 20
E-mail: Info.OVL@favv.be

UPC Flandre occidentale

AIPM
Koning Albert I laan 122
B-8200 BRUGGE

Tél.: + 32 50 30 37 10
Fax: + 32 50 30 37 12
E-mail: Info.WVL@favv.be

UPC Brabant flamand

Greenhill campus
Interleuvenlaan 15 blok E
Researchpark Haasrode 1515
B-3001 LEUVEN

Tél.: + 32 16 39 01 11
Fax: + 32 16 39 01 05
E-mail: Info.VBR@favv.be



Agence fédérale
pour la Sécurité
de la Chaîne alimentaire

CA-Botanique
Food Safety Center
Bd du Jardin botanique 55
1000 Bruxelles
Tél.: 02 211 82 11
www.afsca.be

