



2013

Rapport d'activités

Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire



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.

Editeur responsable

Herman Diricks, administrateur délégué
Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire
CA-Botanique - Food Safety Center
Bd du Jardin Botanique, 55 - 1000 Bruxelles

Rédaction finale

Yasmine Ghafir - Lieve Busschots

Mise en page et graphisme

Service de communication de l'AFSCA
Gert Van Kerckhove – Jan Germonpré

Impression

AFSCA

Traduction

Service de traduction de l'AFSCA

Dépôt légal : BD

© AFSCA – Juin 2014

Citation subordonnée à l'indication de la source

Dit activiteitenverslag is ook beschikbaar in het Nederlands.

La version pdf est disponible sur notre site internet www.afsca.be

Imprimé sur du papier conforme au label FSC





2013

Rapport d'activités

Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire





Avant-propos

Chère lectrice,
Cher lecteur,

Le rapport d'activités de l'AFSCA constitue inmanquablement une occasion d'observer le chemin parcouru, de procéder à une évaluation et de tirer des conclusions pour l'avenir. L'année 2013 a également consacré la carrière réussie de Gil Houins, qui a quitté ses fonctions au sein de l'Agence le 1^{er} mai 2014. C'est avec compétence et beaucoup d'enthousiasme qu'il a dirigé l'AFSCA depuis juin 2006. Son mot de départ lui permet de revenir sur cette période et de montrer, encore une fois, que le succès de l'Agence découle non seulement d'un leadership efficace mais, également, de l'engagement continu des collaborateurs et de tous les partenaires de l'AFSCA.

Les résultats obtenus en 2013 sont bons. Non seulement l'AFSCA élargit ses activités année après année, mais les résultats d'inspection présentent également une amélioration dans un certain nombre de secteurs. Les évolutions les plus marquantes se situent, entre autres, dans le secteur de l'agrofourmiture, en particulier le commerce des produits phytopharmaceutiques, dans les abattoirs, dans l'horeca et dans la plupart des cuisines de collectivités. Espérons qu'il s'agit d'un changement de cap vers une amélioration continue. En règle générale, ce progrès n'est pas uniquement lié à la surveillance qu'exerce l'AFSCA ; il résulte tout autant d'autres initiatives de l'Agence et des secteurs. Des efforts considérables sont en effet déployés afin d'informer, de former et de soutenir les entreprises dans leurs diverses activités.

Cela se reflète également dans l'amélioration du baromètre de la sécurité alimentaire. Le développement des baromètres visait à donner un instantané de la situation. Par le passé, un exercice comparatif des résultats de l'année précédente a eu lieu systématiquement. Nous disposons donc aujourd'hui de suffisamment d'informations pour observer des tendances. A l'instar du baromètre de la sécurité alimentaire, celui de la santé animale reflète une évolution nettement positive. Par contre, elle est moins visible dans le cas du baromètre de la santé végétale. En collaboration avec le Comité scientifique, nous examinerons des pistes permettant d'affiner et d'améliorer encore davantage ces instruments.

En 2013, un certain nombre d'actions ciblées dans le secteur qui fournit directement aux consommateurs ont par ailleurs été réalisées ; leurs résultats présentent deux aspects distincts. D'une part, ils n'indiquent la présence de pratiquement aucun agent pathogène mais, d'autre part, ils laissent encore place à l'amélioration en termes d'hygiène. Ces actions constituent dès lors un complément utile au programme général de contrôle.

Toutefois, cela ne signifie pas que l'objectif soit atteint. Divers secteurs sont encore susceptibles d'améliorations et des réglementations peuvent toujours être rendus plus efficaces et plus simples. En notre qualité d'institution publique, il nous incombe également de prendre en compte des évolutions sociétales telles

la demande d'une plus grande transparence par rapport à nos résultats d'inspection ou la recherche d'autres sources de protéines, comme les insectes.

Conscients de l'ampleur de la tâche qu'il reste à accomplir, nous pouvons toutefois regarder l'avenir avec confiance, aussi longtemps que l'AFSCA disposera des moyens nécessaires à la réalisation correcte de sa mission.

Herman Diricks
Administrateur délégué



Le mot de départ de Gil Houins

Chers lecteurs,

Ce 1^{er} mai 2014, j'ai mis un terme à une carrière de 42 ans au sein des services publics belges dont près de huit ans comme CEO de l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire.

Au-delà des réalisations et résultats de l'année écoulée qui vous sont présentés ci-après, c'est un bref bilan sur l'évolution progressive de l'AFSCA vers l'excellence et son action au profit de la sécurité alimentaire de ce pays que je voudrais dresser.

Opérationnelle depuis l'automne 2002 et née d'une crise qui marqua les consommateurs et les professionnels de l'agro-alimentaire comme le monde politique, la nouvelle Agence s'est vue fixer par ce dernier des objectifs très ambitieux : coordonner et renforcer les contrôles sur l'ensemble de la chaîne alimentaire, prévenir à l'avenir tout incident majeur et par là même, regagner la confiance des clients dans les produits alimentaires nationaux.

A la même époque, la DG SANCO de la Commission européenne souhaitait pour les mêmes raisons revoir le socle législatif de la sécurité alimentaire et les représentants de l'AFSCA ont donc immédiatement apporté leur expertise tout au long de ces travaux.

Au plan national, les années 2002-2005 furent mises à profit pour intégrer les services, inculquer aux collaborateurs la philosophie du contrôle, adopter l'arrêté relatif à l'autocontrôle, la traçabilité et la notification obligatoire, élaborer une méthodologie pour un plan de contrôle basé sur une analyse scientifique des risques et faire voter une loi sur un système de financement plus équitable. Les Comités scientifiques et consultatifs mis en place dès 2001 furent très sollicités sur tous ces sujets et démontrèrent largement leur utilité.

Depuis 2006, chaque opérateur de la chaîne alimentaire verse une contribution annuelle à l'Agence, globalement proportionnelle au risque qu'il présente et donc à l'effort de contrôle public exigé par sa taille et son activité. Même s'il est perfectible, c'est un système assez original que mon successeur devra s'efforcer de protéger à l'occasion de la révision du règlement 882/2004/CE.

Dès que les risques de crise s'estompent, ceux qui réclamaient plus de sévérité demandent plus de souplesse aux services de contrôle et c'est dans ce contexte que dès 2005 l'AFSCA fit adopter un premier arrêté ministériel permettant certains assouplissements en faveur des agriculteurs et petites entreprises, créa un service de médiation et adopta une charte de l'inspecteur/contrôleur, véritable code de déontologie pour les concernés.

Un autre challenge à relever dès 2006 fut

la mise à jour de la banque de données des opérateurs de la chaîne alimentaire héritée des services fusionnés, partiellement facilitée par son couplage avec la Banque Carrefour des Entreprises. En parallèle, le déséquilibre budgétaire récurrent devait encore être comblé. Une augmentation de la dotation publique de 40 millions d'€ en deux étapes fut obtenue et aujourd'hui cette dotation représente environ 60 % de nos recettes et 10 €/habitant/an.

Faisant le pari de la concertation avec les fédérations professionnelles tout aussi intéressées que les autorités par la sécurité alimentaire, nous avons encouragé la rédaction de guides d'autocontrôle tandis que les opérateurs individuels étaient incités, via un bonus financier, à se faire auditer et certifier sur cette base. Aujourd'hui, les 37 guides validés par l'AFSCA couvrent les activités de 95 % de nos « clients » et 21.000 d'entre eux sont certifiés pour l'ensemble de leurs activités, ce qui renforce la sécurité alimentaire comme le démontrent nos résultats d'inspection. Tous les guides dans le créneau de la distribution sont aussi gratuitement accessibles en ligne sur le site web de l'Agence, www.afsca.be.

Les piètres résultats enregistrés lors de nos inspections dans le B to C demandaient toutefois une attention particulière. Partant du principe, qu'en dehors d'un faible pourcentage d'irréductibles, la plupart des restaurateurs et commerçants ne demandent qu'à améliorer leurs pratiques et leur connaissance de ce que l'Agence attend d'eux, une cellule de vulgarisation fut créée en 2008. Elle a encore formé ou sensibilisé plus de 10.000 personnes en 2013, améliorant en même temps l'image de l'AFSCA toujours considérée, à tort par certains, comme essentiellement répressive. Dans le même esprit, nous avons instauré le principe de remise de l'amende administrative aux restaurateurs verbalisés qui suivent une journée de formation aux bonnes pratiques d'hygiène avec leur équipe. Plus récemment, le même principe a été appliqué à l'ensemble de la distribution si, dans les 6 mois, le commerçant fait auditer et certifier son système d'auto-contrôle. Ceci démontre, si besoin en est encore, que l'AFSCA vise essentiellement une amélioration significative de la sécurité alimentaire et non une répression aveugle.

Bientôt, la transparence qui est déjà de mise pour toutes les activités de l'AFSCA fera un pas supplémentaire, réclamé par les associations de consommateurs, avec la publication sous une forme compré-

hensible des résultats d'inspection dans le B to C. L'opérateur, comme le consommateur, pourra alors prendre ses responsabilités en connaissance de cause...

Au cours des dernières années, un effort particulier a été fourni en matière de simplification administrative à la demande de la Ministre de tutelle, mais aussi le besoin de démontrer notre professionnalisme s'est fait de plus en plus présent. Un Service d'audit interne performant, avec un Comité d'audit indépendant avait déjà été mis en place dès 2007. Mais, à l'exemple de nos 5 laboratoires déjà soumis depuis de nombreuses années aux audits externes pour obtenir l'accréditation ISO 17025, ne devons nous pas soumettre nos autres entités à l'œil critique d'auditeurs externes ? C'est ainsi que progressivement mais rapidement, nous avons obtenu la certification ISO 9001 (en 2008), l'accréditation ISO 17020 pour nos services d'inspection (en 2010-2011) et l'enregistrement EMAS (en 2010-2012). Ces documents sont une reconnaissance du savoir-faire de l'agence qui, comme autorité publique, ne craint pas de se soumettre aux mêmes exigences que les sociétés privées. Le dispositif a été complété par des enquêtes de satisfaction menées tous les 3 ans et confiées à un tiers, pour sonder alternativement les opérateurs de la chaîne alimentaire, les consommateurs et notre personnel.

L'AFSCA a aussi investi énormément dans son informatisation qui est très poussée, notamment avec FOODNET, qui recueille l'ensemble des résultats d'inspections et d'analyses et a permis le développement d'un instrument unique au niveau international : le baromètre de la sécurité alimentaire. Mis au point avec l'aide du Comité scientifique et présenté dans divers scénarios internationaux, il permet de mesurer de manière assez objective l'évolution de la sécurité alimentaire en Belgique et, dans le futur peut-être, de la comparer à celle d'autres pays.

Avec la crise économique, j'ai aussi voulu répondre aux attentes de nos exportateurs en renforçant et en redynamisant les services concernés via un processus LEAN qui apparemment a donné satisfaction.

Je ne me fais aucune illusion : la Belgique, opérateurs et Agence ensemble, ont pu éviter de nouvelles crises alimentaires au cours des dernières années mais la mondialisation des échanges reste une menace permanente et le Service de Prévention et Gestion de crise a été mis en place pour faire face à toute éventualité.

Je pars serein, certain que l'équipe de direction aguerrie et le personnel formé et motivé sont les meilleurs garants du futur.

Gil Houins
Past C.E.O.



Table des matières

	L'organisation	13
1.	Nos moyens	15
	1.1. Enquête de perception auprès des consommateurs	16
	1.2. Personnel	18
	1.3. Journée Découvertes Entreprises	19
	1.4. Budget	20
2.	Business plan	23
	2.1. Simplification administrative	24
	2.2. Actions spéciales	25
3.	Comité scientifique	26
	3.1. Contaminants environnementaux dans les denrées alimentaires	27
	3.2. Symposium sur la classification des risques dans la chaîne alimentaire	27
4.	Une organisation professionnelle et exigeante envers elle-même	28
	4.1. Gestion qualité – sécurité – environnement	28
	4.2. Contrôle interne	29
	4.3. LEAN : vers une optimisation de l'efficacité	30
	4.4. Audit interne	31
	4.5. Audits par des instances nationales	32
	4.6. Inspections et audits de la Commission européenne	33
	4.7. Inspections et audits par des pays tiers	33
5.	Prévention de crises	34

	L'AFSCA au service des consommateurs et des professionnels	35
1.	Formation et accompagnement des professionnels	37
1.1.	Cellule de vulgarisation	37
2.	Point de contact pour le consommateur	40
3.	Service de médiation	42
4.	Nouveau site pour les consommateurs	44
5.	Comité consultatif de l'AFSCA	45
	Relations internationales	47
1.	Rayonnement international	48
2.	Vers un meilleur service à l'exportation	51
3.	Commerce avec les pays tiers	53
4.	Participation aux réunions internationales	54
	De la programmation à l'inspection	55
1.	Etablissements actifs dans la chaîne alimentaire	57
2.	Systèmes d'autocontrôle et guides sectoriels	57
3.	Réalisation des contrôles	60
3.1.	Résultats des inspections (avec check-lists)	62
3.2.	Résultats des analyses	63

	Inspections et maladies	65
1.	Inspections des établissements	66
	1.1. Fourniture au secteur agricole	66
	1.2. Agriculture	70
	1.3. Abattage	77
	1.4. Pêche	80
	1.5. Transformation des denrées alimentaires	81
	1.6. Grossistes	88
	1.7. Horeca	89
	1.8. Cuisines de collectivités	92
	1.9. Détaillants	93
	1.10. Emballage et étiquetage	95
	1.11. Transport de denrées alimentaires	96
	1.12. Sous-produits animaux	97
2.	Contrôles phytosanitaires	98
3.	Santé animale	102
	3.1. Maladies dont la Belgique est indemne	103
	3.2. Suivi des avortements	104
	3.3. EST	105
	3.4. Grippe aviaire	106
	3.5. Virus du Nil occidental	107
	3.6. Cysticercose	107
	3.7. Anémie infectieuse équine	107
	3.8. Maladies des animaux d'aquaculture	108
	3.9. Maladies des abeilles	108
4.	Toxi-infections alimentaires	109

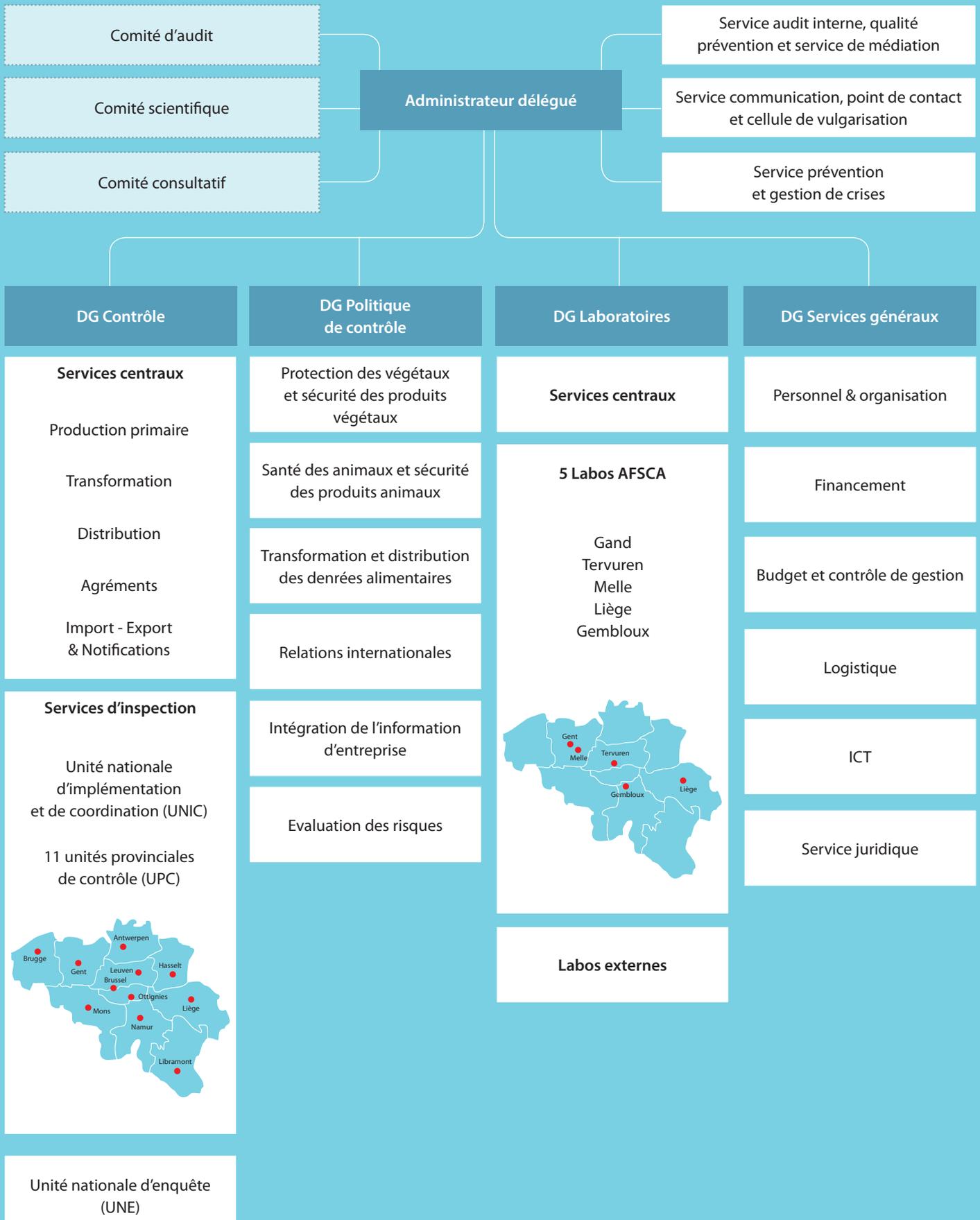
	Contrôles des produits	111
1.	Qualité	112
2.	Résidus et contaminants	115
	2.1. Dioxines, PCB de type dioxine et PCB marqueurs	115
	2.2. Mycotoxines	116
	2.3. Résidus de pesticides	118
	2.4. Métaux lourds	120
	2.5. HAP	122
	2.6. Additifs et arômes	123
	2.7. Autres substances interdites ou indésirables	124
	2.8. Allergènes	130
	2.9. Sel dans le pain	130
	2.10. Matériaux de contact	131
	2.11. Eaux	132
3.	Contrôles microbiologiques	133
	3.1. Aliments pour animaux	134
	3.2. Animaux	134
	3.3. Produits	136
	3.4. Cas humains	144
4.	Antibiorésistance	145
5.	Organismes génétiquement modifiés	148
	5.1. Aliments pour animaux	148
	5.2. Denrées alimentaires	148
6.	Irradiation	149
7.	Radioactivité	149
8.	Contrôles des envois intracommunautaires	150
	8.1. Animaux vivants et matériel de reproduction	150
	8.2. Sous-produits animaux	151
9.	Plans d'échantillonnage sectoriels	153

	Contrôles des produits à l'importation	155
1.	Animaux vivants et matériel de reproduction	157
2.	Plantes et produits végétaux	158
3.	Denrées alimentaires d'origine animale	160
4.	Produits non-destinés à la consommation humaine	161
5.	Mesures de protection	162
	5.1. Contrôles officiels renforcés à l'importation	162
	5.2. Mesures de protection à l'importation	164
	5.3. CITES	164
	Notifications et suites des contrôles	165
1.	RASFF	166
2.	Notification obligatoire	167
3.	Retraits du marché	168
4.	Amendes administratives	169
5.	Retrait ou refus d'agrément ou d'autorisation	170
	Lutte contre la fraude	171
1.	Utilisation de promoteurs de croissance illégaux	174
	1.1. Echantillons suspects à l'exploitation agricole	174
	1.2. Echantillons suspects à l'abattoir	174
2.	Contrôles routiers	175
3.	Produits falsifiés	175
4.	Contrôle des voyageurs aux douanes	176
5.	Compléments alimentaires et colis postaux	177
6.	Pesticides	178

7.	Chevaux	178
	7.1. Courses hippiques	178
	7.2. Commerce de chevaux	179
8.	Autres actions	179
9.	Menaces à l'égard des agents de l'AFSCA	179
	Baromètres pour la sécurité de la chaîne alimentaire	181
1.	Le baromètre de la sécurité alimentaire	183
2.	Le baromètre de la santé animale	184
3.	Le baromètre de la santé végétale (situation phytosanitaire)	185
	Annexes	187
1.	Composition du Comité consultatif	188
2.	Composition du Comité scientifique	192
3.	Composition du Comité d'audit	193
4.	Abréviations	194



1 L'organisation



1. Nos moyens

Pour réaliser ses missions en 2013, l'AFSCA a pu compter sur :

- 1.320 collaborateurs ;
- 11 unités provinciales de contrôle (UPC) accréditées ISO 17020 et comptant 725 collaborateurs ;
- 686 vétérinaires indépendants chargés de missions (CDM), équivalant à environ 390 ETP, qui réalisent des missions de contrôle (essentiellement inspections ante et post-mortem dans les abattoirs, inspections du bien-être animal) et de certification, sous supervision des fonctionnaires. Lorsque les CDM réalisent des missions pour le compte de l'AFSCA, ils sont considérés comme vétérinaires officiels ;
- d'un service réalisant des enquêtes coordonnées pour lutter contre les fraudes (unité nationale d'enquête, UNE) ;
- une collaboration étroite avec divers services publics fédéraux et régionaux, dont la police et la douane ;
- 5 laboratoires internes accrédités ISO 17025 et comptant 152 collaborateurs ;
- un réseau de 52 laboratoires externes agréés par l'AFSCA ainsi que 9 laboratoires nationaux de référence ;
- un budget de 180,9 millions €.

Les services centraux sont principalement chargés :

- de l'organisation des contrôles sur le terrain (plan de contrôle),
- de la concertation avec les secteurs et les instances nationales et internationales, notamment la Commission européenne et l'OIE,
- du suivi des relations internationales avec les pays tiers,
- de la coordination des analyses de laboratoire,
- de la communication aux opérateurs et aux consommateurs, dont la gestion du point de contact pour ces derniers,
- de la prévention et la gestion de crises,
- du service de médiation pour les opérateurs,
- de la coordination générale du contrôle interne et des systèmes qualité et environnement,
- de l'élaboration de réglementations opérationnelles,
- de l'évaluation des risques susceptibles d'affecter la sécurité de la chaîne alimentaire,
- de l'élaboration des programmes d'inspections et d'analyses sur base de l'évaluation des risques ainsi que du rapportage des résultats,



1.1. Enquête de perception auprès des consommateurs

Soucieuse de réaliser ses missions tout en rencontrant les attentes de la société, l'AFSCA demande au SPF Personnel et Organisation et/ou à une firme privée d'organiser tous les 3 ans une enquête de perception, alternativement auprès des opérateurs qu'elle contrôle, des consommateurs dont elle sert les intérêts et de son personnel.

En novembre 2013, la deuxième enquête de perception des consommateurs a été organisée, d'une part auprès d'un panel représentatif de la population belge et, d'autre part, auprès de toute personne désirant participer à l'enquête via le lien placé sur le site web de l'AFSCA (enquête ouverte).

Trois grands thèmes ont été explorés : l'attitude des consommateurs en matière de sécurité alimentaire (leurs préoccupations, leur satisfaction quant aux établissements fréquentés...), leur connaissance des activités de l'AFSCA (l'AFSCA, ses canaux de communication, son point de contact...) et leur évaluation du travail de l'AFSCA (appréciation globale et de ses différentes activités).

- **Aspects importants pour les consommateurs.** La très grande majorité des répondants (98 à 99%) considèrent que la fraîcheur de l'aliment, son absence de danger pour la santé, ainsi que l'hygiène et la propreté des magasins et restaurants sont importants. Les $\frac{3}{4}$ d'entre eux attachent également de l'importance à la valeur nutritionnelle (ingrédients, calories...) des aliments.

Les consommateurs sont, comme en 2010, très **satisfaits de l'hygiène et de la propreté** des détaillants et grandes surfaces (> 90%), ainsi que de la vente directe à la ferme (88%, mais notons que 32% n'ont pas d'avis à ce propos). Ils sont relativement satisfaits des établissements de l'horeca (82%) et des cuisines de collectivités (74%), et moins satisfaits des marchés publics et commerces ambulants (60%).

Thèmes préoccupant les consommateurs

Hygiène	91%
Bactéries pouvant provoquer des maladies	83%
Gaspillage d'aliments	83%
Pesticides	80%
Résistance aux antibiotiques	77%
Fraude dans le secteur alimentaire	76%
Hormones dans la viande	76%
Dioxines	76%
Bien-être animal	71%
Additifs (conservateurs, colorants...)	66%
Dates de péremption	62%
Emballage des aliments	60%
OGM	59%

Dates de péremption. L'enquête montre également que 94% des consommateurs savent qu'ils peuvent encore consommer les aliments après leur date de durabilité minimale (DDM : à consommer de préférence avant...) s'ils sont bien conservés et si l'emballage est intact.

Cependant, seuls 74% des répondants savent qu'ils ne peuvent plus consommer les aliments après leur date limite de consommation (DLC : à consommer jusqu'à...).

Conservation de produits: que peut-on encore utiliser et quand?

Les produits rapidement périssables ont une **date limite de consommation ou DLC** (à consommer jusqu'à...): **ne plus utiliser après dépassement de cette date!**
Par exemple: les viandes fraîches préemballées, le poisson frais préemballé, la charcuterie préemballée, les salades.

Les produits ayant une plus longue durée de conservation ont une **date de durabilité minimale ou DDM** (à consommer de préférence avant le...): Ils peuvent encore être consommés après cette date, à condition d'être conservés correctement et que leurs emballages ne soient pas endommagés.
Regardez donc si l'emballage est bien fermé, n'est pas abîmé, si les boîtes de conserves ne sont pas bombées, si le produit a encore un bon aspect, une bonne odeur et un bon goût...
 Par exemple: les pâtes sèches, biscuits secs, boîtes de conserves, lait UHT, chocolat...

Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

L'Agence est de mieux en mieux connue des consommateurs. Si 88% connaissent l'AFSCA, 34% la connaissent bien ou très bien alors qu'ils n'étaient que 19% en 2010.

Intoxication alimentaire. 7% des répondants déclarent avoir été malades en 2013 suite à la consommation d'un aliment en Belgique (16% pour l'enquête

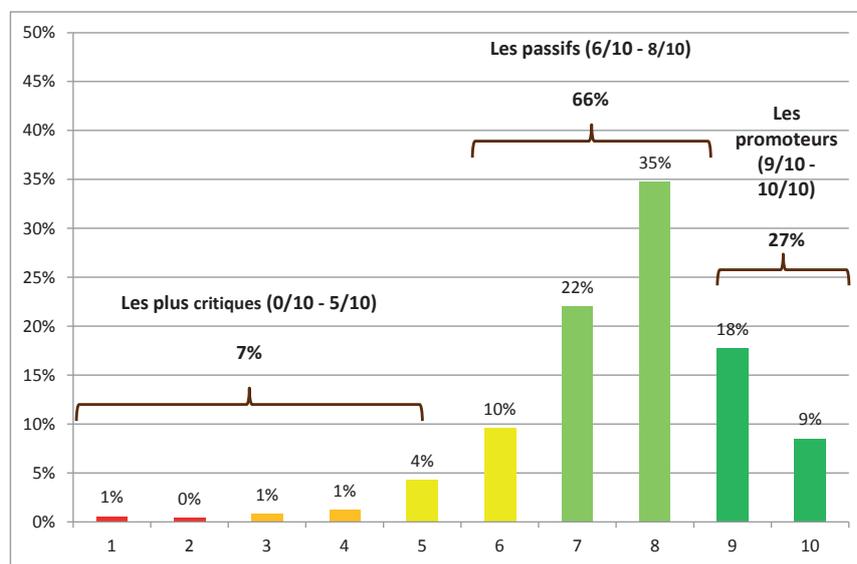
ouverte) : 52% d'entre eux n'ont rien entrepris, 44% ont consulté un médecin ou pharmacien, 7% ont pris contact avec le magasin ou le restaurant soupçonné, 3% ont contacté le point de contact de l'AFSCA et 1% est allé à l'hôpital.

L'appréciation globale du travail de l'AFSCA est bonne et semblable à 2010 : 93% des répondants lui donnent une

note de 6/10 à 10/10 (moyenne : 7,65 ; médiane : 8). La proportion est de 81% dans l'enquête ouverte, les francophones étant les plus critiques.

Son fonctionnement est aussi apprécié notamment en terme de **gestion d'incidents** (85%) et 89% des répondants estiment que **les denrées alimentaires sont généralement sûres en Belgique**.

93% des consommateurs sont satisfaits ou très satisfaits du travail de l'AFSCA



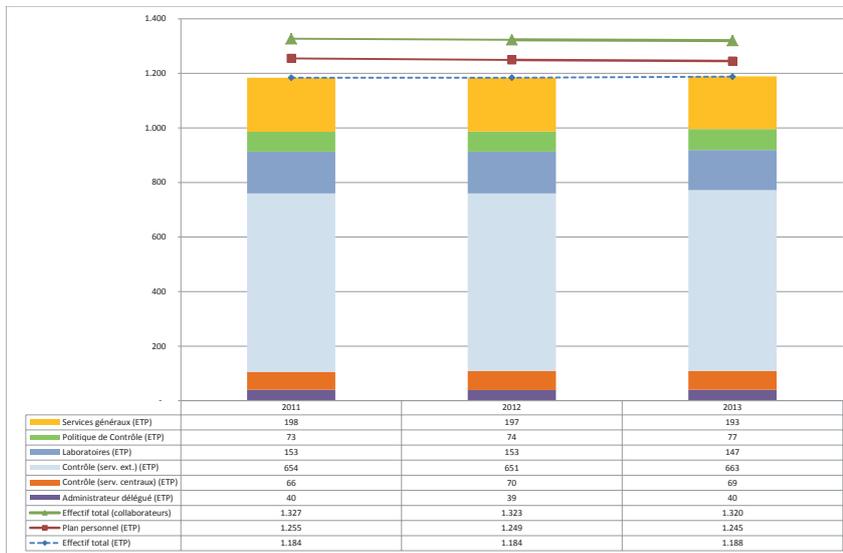
Les **activités de l'AFSCA les plus utiles** sont les contrôles des aliments importés (98%), les analyses de laboratoires (97%), les inspections (97%), les enquêtes en cas de fraude (94%) et les contrôles des aliments exportés (91%).

Pour 86% des consommateurs, **l'AFSCA devrait publier les résultats individuels de ses inspections** en matière d'hygiène dans les magasins d'alimentation et les restaurants.

Cette enquête révèle que l'AFSCA est de mieux en mieux connue. Elle obtient en outre des scores globaux de satisfaction élevés concernant les services qu'elle rend. Un tiers des consommateurs trouvent cependant qu'il n'y a pas assez de contrôles et 44% trouvent que l'AFSCA ne donne pas suffisamment d'informations. La communication reste un point d'action, comme le montre la faible utilisation des divers canaux d'informations de l'AFSCA.

Le rapport complet de cette enquête est disponible sur le site web : www.sondagepeiling.be.

1.2. Personnel



Le nombre de collaborateurs travaillant à l'AFSCA reste stable, tant en nombre de collaborateurs que d'équivalents temps plein (ETP). Le nombre d'ETP prévus par le plan de personnel diminue depuis 2010.

1.2.1. Formation

En 2013, l'AFSCA a engagé 60 nouveaux agents contractuels dans l'attente de la mise en place de nouvelles réserves ou afin de remplacer des agents temporairement absents. Elle a recruté 12 nouveaux agents statutaires et statutarisé 28 agents contractuels. Le pourcentage d'agents statutaires était de 74,8 % en 2013 (75,3% en 2012 et 74,8 % en 2008).

L'AFSCA poursuit sa politique visant à faire découvrir aux futurs diplômés la diversité des fonctions existantes en son sein. A côté des accords de collaboration conclus avec certaines universités et/ou hautes écoles, elle a accueilli 49 étudiants dans le cadre de stages scolaires.

La formation permanente et le développement constant des compétences de ses collaborateurs constituent des priorités pour l'AFSCA. La majorité des formations visent à garantir des contrôles professionnels en répondant aux attentes de la société (efficience, efficacité, compé-

tence, communication entre les contrôleurs et les contrôlés, ...). Elles font l'objet de trajets de formation pluriannuels. Un nouveau trajet de formation visant le développement des « hauts potentiels » - les managers potentiels de demain - a débuté en 2012 et se poursuit en 2013.

	2011	2012	2013
Nombre de jours de formation	6.228	6.665	7.525
Jours de formation / ETP	5,2	5,7	6,3



1.3. Journée Découvertes Entreprises

Le Laboratoire de Liège (Wandre) a participé à la Journée Découverte Entreprises le premier dimanche d'octobre, de même que les UPC du Brabant flamand et de Namur.

UPC du Brabant flamand

Comment rendre notre mission tangible et accessible à tous ? L'UPC du Brabant flamand à Haasrode avait organisé une exposition interactive composée de stands pédagogiques représentant les différentes activités de contrôle. Des textes, explications, photos, équipements, échantillons etc. liés aux contrôles étaient mis à disposition des visiteurs, qui étaient invités à se mettre dans la peau d'un apprenti contrôleur avec une checklist comme de vrais contrôleurs ... et à la fin du trajet, le visiteur pouvait découvrir s'il avait réussi son trajet d'initiation.

La journée a eu un succès éclatant : plus de 1.000 visiteurs. Ils ont été impressionnés et surpris par l'ampleur et la complexité de notre travail. Ils ont découvert par exemple, que nous contrôlons également les plantes ornementales et d'importation. Ils ont été pu découvrir quelques objets saisis lors des contrôles à l'aéroport de Bruxelles-National : ivoire d'éléphant, sacs à main en crocodile...

Journées portes ouvertes au laboratoire de Wandre

Cette journée fut l'occasion pour le personnel du laboratoire de montrer et d'expliquer au grand public son travail quotidien lors d'un parcours proposé aux visiteurs et qui débutait par une vidéo de présentation générale du laboratoire.

Des films pédagogiques expliquant le déroulement de nombreuses méthodes d'analyses étaient également proposés.

UPC de Namur

Une foule de renseignements-santé très concrets, les comportements alimentaires recommandés, la description de tâches des contrôleurs de l'AFSCA étaient exposés ce 6 octobre à l'UPC de Namur (Bouge). Des stands thématiques concrets sur l'étiquetage des aliments, comment ranger son frigo, les nombreuses informations disponibles sur le site web de l'AFSCA... étaient complétés par la description de la collecte d'échantillons, des démonstrations pour la détection de sulfites dans la viande hachée et le contrôle des graisses de friture. Sans oublier le stand de la police, pour mettre en évidence la collaboration avec l'AFSCA, par exemple lors de contrôles routiers.

Plus de 700 visiteurs en cette journée ! un succès inattendu et une très belle journée pour l'AFSCA, le personnel des UPC et les visiteurs.

Ils sont disponibles via le site web de l'AFSCA (Professionnels > Laboratoires > Méthodes AFSCA).

Plus de 600 personnes ont visité le laboratoire à cette occasion. Les efforts du personnel pour préparer cette journée ont été récompensés par le vif intérêt et la grande satisfaction du public.



1.4. Budget

En 2013, comme en 2012, le gouvernement a imposé aux institutions fédérales des mesures d'économie drastiques visant à limiter les dépenses. Elles consistaient, pour l'AFSCA, en un blocage de 8 millions € limitant ses dépenses à celles considérées comme ayant pour objet strict de garantir la continuité du service.

Ces mesures ont fortement freiné la mise en œuvre de certains de ses projets (en raison des besoins ICT par exemple).

Ces mesures ont fortement freiné la mise en œuvre de certains de ses projets (en raison des besoins ICT par exemple).

Recettes de l'AFSCA

	Réalisations 2011	Réalisations 2012	Budget 2013	Réalisations 2013
Dotation	107.993.000 € (57,5 %)	106.147.000 € (57,7 %)	108.086.000 € (59,8 %)	106.820.000 € (57,7 %)
Contributions	30.084.000 € (16,0 %)	29.957.000 € (16,3 %)	26.500.000 € (14,6 %)	30.676.000 € (16,6 %)
Rétributions	40.215.000 € (21,4 %)	37.422.000 € (20,4 %)	39.489.000 € (21,8 %)	40.451.000 € (21,8 %)
Interventions de l'Union européenne	3.362.000 € (1,8 %)	2.990.000 € (1,6 %)	1.633.000 € (0,9 %)	-144.000 €* (-0,1 %)
Autres	6.086.000 € (3,2 %)	7.415.000 € (4,0 %)	5.161.000 € (2,9 %)	7.475.000 € (4,0 %)
Total recettes	187.740.000 €	183.931.000 €	180.869.000 €	185.278.000 €

* montant négatif en raison d'une correction comptable (somme réellement perçue de l'UE: 1.308.088€)

Dépenses de l'AFSCA

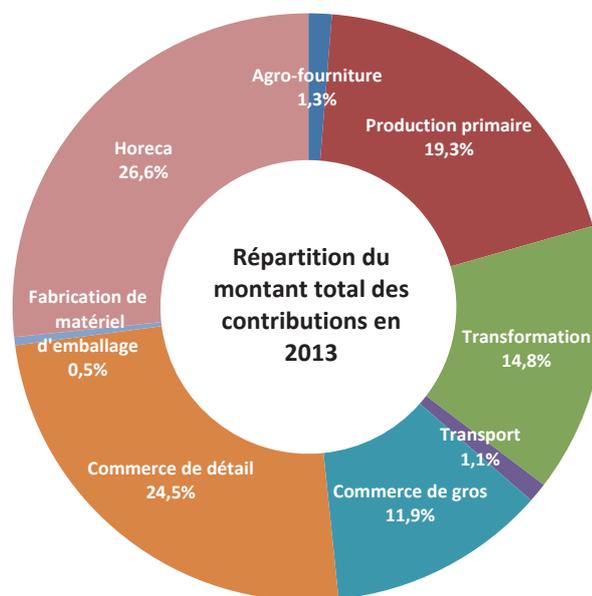
	Réalisations 2011	Réalisations 2012	Budget 2013	Réalisations 2013
Personnel	51,7%	55,8%	54,3%	55,8%
Traitements et salaires	81.188.000 €	85.390.000 €	86.410.000 €	84.846.000 €
Autres frais de personnel	7.260.000 €	6.445.000 €	8.815.000 €	7.772.000 €
Fonctionnement	47,0%	42,9%	43,4%	42,1%
Frais de fonctionnement liés au personnel	8.221.000 €	7.695.000 €	8.540.000 €	7.693.000 €
ICT	7.351.000 €	7.268.000 €	7.588.000 €	7.463.000 €
Prestations vétérinaires externes	27.744.000 €	26.886.000 €	29.449.000 €	27.657.000 €
Laboratoires externes	20.168.000 €	19.910.000 €	20.881.000 €	19.493.000 €
Remboursement des avances trésorerie de 2005 (charges ESB)	6.715.000 €	0 €	0 €	0 €
Autres frais de fonctionnement	10.213.000 €	8.922.000 €	9.739.000 €	7.704.000 €
Investissements	1,3%	1,3%	2,3%	2,1%
Appareils, mobilier, ICT	2.221.000 €	2.060.000 €	4.001.000 €	3.507.000 €
Total dépenses	171.081.000 €	164.576.000 €	175.423.000 €	166.135.000 €

1.4.1. Contributions

Nouvelle répartition des charges contributives

En 2012, la répartition de la charge contributive entre secteurs a été recalculée en prenant en compte les données économiques propres à chaque secteur (valeur ajoutée et chiffre d'affaires) et le coût de l'exécution du plan de contrôle pour chaque secteur.

Cette nouvelle répartition des charges contributives a d'abord été validée par le Comité consultatif de l'Agence, soumis à l'approbation des pouvoirs régionaux avant d'être coulée en texte de loi et publiée au Moniteur belge du 31/12/2012. Cette nouvelle répartition est d'application à partir de la campagne 2013.



La campagne 2013 a débuté en fin avril et était bouclée en décembre. Le montant facturé fin 2013 atteignait 28,3 millions€ : le budget fixé était atteint et conforme aux projections formulées lors de l'élaboration des nouveaux tarifs.

Le pourcentage d'établissements disposant d'un système d'autocontrôle validé est passé de 8 % en 2011 à 12 % en 2012 et à 16,7 % en 2013. Ces établissements ont tous pu bénéficier d'une réduction de 75 % sur les tarifs des contributions.

Le montant total de cette réduction dépasse les 8 millions €. L'AFSCA met désormais les guides d'autocontrôle gratuitement à disposition du secteur B2C (business to consumer) et entend par là encourager les démarches de certification de ces opérateurs.

1.4.2. Rétributions

L'arrêté royal du 10 novembre 2005 relatif aux rétributions fixe les montants facturés pour les prestations fournies par les collaborateurs de l'AFSCA et par les vétérinaires indépendants chargés de mis-

sions (expertises, contrôles, certificats...) soit à la demande des opérateurs, soit imposées par la réglementation.

Le montant facturé en 2013 est de 40,4 millions €.

Les abattoirs se familiarisent peu à peu avec l'application de déclaration des prestations BELTRACE, ce qui a permis au service financement de l'AFSCA de consacrer moins de temps à la régularisation des déclarations erronées.

1.4.3. Gestion du contentieux

Afin de respecter une indispensable équité entre les opérateurs, le service financement a poursuivi son action en matière de récupération de créances. Fin 2013, les montants des factures impayées s'élevaient à :

- contributions: 1,7 % (2,4 % fin 2012, 3,3 % fin 2011, 4,3 % fin 2010),
- rétributions : 0,6 % (0,6% fin 2012, 0,5 % fin 2011, 1,1 % fin 2010).

En dépit du contexte économique difficile, le taux d'impayés continue à évoluer favorablement pour le volet contributions. En matière de rétributions, on peut considérer que le taux atteint est tout à fait satisfaisant.

Renforcement de la cohésion entre les différents services

Un échange accru et fluide d'informations entre le service financement et la Direction générale du contrôle est de nature à créer des synergies. C'est la raison pour laquelle une nouvelle application de suivi des « mauvais payeurs » a été mise en place.

Désormais, lorsqu'un opérateur accuse un solde débiteur supérieur ou égal à 2.000 € après l'envoi d'une mise en demeure, un signal s'affiche dans l'application BOOD à l'attention des agents de terrain. Les agréments et autorisations ainsi que toute prestation effectuée par l'AFSCA sont suspendus jusqu'à l'apu-

rement des montants dus. En 2013, de nombreux dossiers ont pu être résolus grâce à cette collaboration.

De même, les données relatives aux déclarations annuelles effectuées par les opérateurs pour la contribution AFSCA sont mises à disposition des contrôleurs qui peuvent en vérifier la pertinence ou prendre les mesures appropriées en cas de problème.

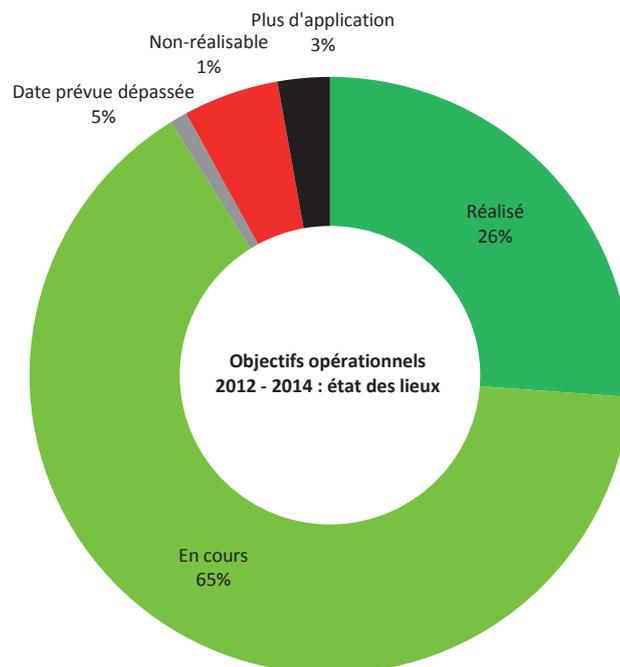
2. Business plan

Objectifs opérationnels

Le business plan 2012-2014 de l'AFSCA veille à la fois à la continuité par rapport aux 3 business plans précédents, et également à la contribution active des consommateurs, opérateurs et leurs organisations respectives via les enquêtes de satisfaction et enquêtes SWOT réalisées de 2009 à 2011. Il met tout particulièrement l'accent sur l'amélioration des services aux exportateurs, tout en maintenant la crédibilité des certificats de l'AFSCA, ainsi que sur la poursuite de la simplification administrative.

Les priorités stratégiques de l'AFSCA de 2012 à 2014 :

- Une chaîne alimentaire plus sûre,
- Une agence acceptée par les opérateurs et reconnue par la société et les consommateurs en particulier,
- La simplification administrative,
- Commerce international : vers un meilleur service aux exportateurs et une agence reconnue au niveau international,
- Un plan informatique ambitieux,
- Des laboratoires fiables et performants,
- Une agence transparente,
- L'extension de l'autocontrôle dans la chaîne alimentaire,
- Une gestion moderne des ressources humaines.



2.1. Simplification administrative

L'AFSCA travaille continuellement à rendre la réglementation et les obligations qui en découlent les plus compréhensibles et les plus accessibles possibles. Des efforts considérables sont fournis à cet effet sur le plan de l'information et de la sensibilisation mais aussi au niveau législatif et procédural.

Dans les business plans 2009-2011 et 2012-2014, la simplification administrative occupe une place importante puisqu'elle constitue l'un des objectifs stratégiques. En 2013, les simplifications suivantes ont notamment été menées à bien :

- Le Comité scientifique de l'AFSCA a apporté des précisions sur l'origine de la **présence de substances hormonales (interdites) qui peuvent être présentes naturellement** chez les animaux producteurs de denrées alimentaires (avis 7/2013).
- La **vente directe à la ferme** (« circuit court ») a fait l'objet de l'arrêté royal du 7 janvier 2014 relatif à l'approvisionnement direct, par un producteur primaire, du consommateur final ou du commerce de détail local, en petites quantités, de certaines denrées alimentaires d'origine animale, après concertation avec le secteur.
- Quatre **guides B2C** ont été approuvés et publiés sur le site web de l'AFSCA : commerce de détail en alimentation, boulangeries et pâtisseries, secteur horeca, et milieux d'accueil collectifs de la petite enfance.
- Dans le cadre du **soutien à l'exportation**, plusieurs initiatives ont vu le jour :
 - des procédures spécifiques par secteur reprenant les exigences par pays,
 - un système pour déterminer les domaines prioritaires pour l'exportation,
 - une optimisation de la communication avec le secteur via des réunions et concertations,
 - un plan d'échantillonnage sectoriel dans le cadre de l'exportation vers la Fédération de Russie.
- Des **assouplissements en matière d'autocontrôle et de traçabilité** prévus pour certains établissements, parmi lesquels les associations caritatives et banques alimentaires, par la publication de l'arrêté ministériel du 22 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements dans la chaîne alimentaire.
- La finalisation de la révision de la réglementation sur le **statut H** permettant une enquête plus approfondie et la mise en place d'une commission d'évaluation à la demande de l'opérateur (arrêté royal du 27 février 2013 fixant les mesures de contrôle à l'égard de certaines substances et de leurs résidus dans les animaux vivants et les produits animaux).
- La diminution de la **fréquence des prises de sang** (une fois par an au lieu de 3 fois par an dans la plupart des cas) dans la majorité des exploitations de porcs suite au statut indemne de maladie d'Aujeszky qu'a obtenu la Belgique (arrêté ministériel du 23 juillet 2013 portant exécution de l'arrêté royal du 12 octobre 2010 relatif à la lutte contre la maladie d'Aujeszky).
- Un programme de **modernisation de l'arsenal juridique** a été établi. En ce qui concerne la santé animale, ce programme a été entamé en 2012 et le remaniement de la réglementation a été partagé entre le SPF et l'AFSCA conformément à leurs compétences.

Parallèlement à ces réalisations, de nombreux points suivis en continu par les collaborateurs de l'AFSCA dans le cadre de leur travail journalier peuvent influencer positivement les charges administratives et la satisfaction des opérateurs.

Nouvelle liste des activités AFSCA

Depuis le 2 janvier 2013, une nouvelle liste des « activités AFSCA » est entrée en vigueur. Cette modification s'inscrit avant tout dans un objectif de simplification administrative : la liste des activités que les opérateurs doivent déclarer auprès de l'AFSCA est ainsi passée de 506 en 2012 à 382 en 2013. La modification a été réalisée de manière automatique dans la banque de données des opérateurs de l'AFSCA, à l'exception de 22.626 dossiers d'opérateurs (soit environ 10%) pour lesquels l'intervention des UPC s'est avérée nécessaire (un contact avec les opérateurs uniquement dans 3,5% des cas).

En octobre 2013, des « fiches activités » ont été publiées sur le site internet de l'AFSCA. Accessibles à tous, elles constituent en quelque sorte la « carte d'identité » des activités AFSCA. Elles apportent toutes les informations utiles sur les activités, les agréments et autorisations nécessaires, les conditions relatives à l'octroi de ceux-ci, les activités considérées comme implicites, les activités devant ou pouvant être déclarées, ainsi que des informations sur les contributions (l'activité est elle soumise à contribution...) et le système d'autocontrôle (guides...).

L'AFSCA veut ainsi apporter plus de transparence et garantir une meilleure compréhension de ses activités auprès des opérateurs ainsi que faciliter l'enregistrement des activités par les nouveaux opérateurs ou les opérateurs changeant d'activités. L'AFSCA continuera à améliorer en continu ces documents en fonction des retours des opérateurs, agents de l'AFSCA et autres partenaires.

2.2. Actions spéciales

Dans le cadre du business plan 2012-2014 et de l'objectif stratégique « Une chaîne alimentaire plus sûre », 4 actions de contrôle ciblées sont organisées chaque année, depuis 2013, dans le secteur de la distribution. La communication des résultats aux consommateurs est assurée à chaque fois par communiqué de presse.

Chaque année, ces actions, sélectionnées sur base des propositions des services d'inspection, visent des denrées alimentaires dont la sécurité est chère aux consommateurs.

Les deux premières actions, relatives à la qualité microbiologique des **pitats et repas chinois**, ont été combinées. Elles nécessitaient en effet une organisation spécifique et une étroite collaboration entre les services d'inspection, le dispatching et les laboratoires. Les échantillons ont, dès lors, été prélevés le week-end dans le cadre de contrôles totalement imprévus. Ces échantillons chauds ont été refroidis le plus rapidement possible au moyen de

frigo-box contenant de la glace carbonique. Ils ont ensuite été transportés en voiture de service réfrigérée vers le laboratoire où un laborantin a débuté immédiatement les analyses.

Aucun agent pathogène n'a été mis en évidence dans les pitats ni les repas chinois. Seul un nombre élevé d'entérobactéries a été détecté dans certains échantillons, ce qui peut indiquer un manque d'hygiène lors de la production, et a résulté en un contrôle de l'hygiène des établissements concernés.

Lors de la troisième action, des **viandes pour barbecue** ont été échantillonnées en boucheries en mai, au début de saison des barbecues. Des bactéries pathogènes ont été détectées dans 2 échantillons, ce qui a conduit à un contrôle sur place suivi d'un nouvel échantillonnage. Les analyses étaient conformes dans les 2 cas. Le communiqué de presse et notre site web ont rappelé à cette occasion les mesures d'hygiène à destination des consommateurs.

Lors de la quatrième action de 2013, des **sandwiches à la viande, aux crevettes ou à la salade de poisson** ont été échantillonnés en octobre, au début de l'année scolaire, à proximité des écoles et des universités. Des bactéries indiquant un manque d'hygiène ont été découvertes dans 2 échantillons et ici aussi, les opérateurs concernés ont été mis en demeure de prendre des mesures correctives.

3. Comité scientifique

Le mandat des membres du Comité scientifique, nommés depuis 2009, a pris fin début 2013, et l'on peut citer, plus particulièrement, celui du Prof. Em. Dr. Ir. A. Huyghebaert, président très apprécié du Comité de façon ininterrompue depuis 2001. Un nouveau Comité scientifique, dont la liste est en annexe, s'est réuni pour la première fois sous la présidence de son successeur, le Prof. Em. Dr. Pharm. Carlos Van Peteghem, fin janvier 2013.



Le 7 mars 2014, le Prof. Em. Dr. Pharm. Carlos Van Peteghem, Président du Comité scientifique est décédé inopinément. L'AFSCA se souviendra de lui comme d'un scientifique critique et d'un Président du Comité scientifique enthousiaste, qui mettait toutes ses connaissances et ses forces à la disposition de la politique en matière de sécurité alimentaire et de santé publique.

A la demande de l'administrateur délégué ou du ministre, ou encore de sa propre initiative, le Comité scientifique émet des avis indépendants sur des sujets relatifs à l'évaluation et à la gestion des risques dans la chaîne alimentaire.

En 2013, le Comité scientifique a publié 29 avis, dont 2 avis rapides et un conseil urgent. Ces avis peuvent être consultés sur le site internet de l'AFSCA. En 2013, les sujets suivants ont tout particulièrement retenu l'attention du Comité scientifique :

- risques des contaminants environnementaux (avis 01-2013),
- monitoring des agents zoonotiques chez les veaux (avis 02-2013),
- teneur en nicotine dans les champignons cultivés (conseil urgent 05-2013),
- facteurs de risque des maladies animales émergentes (avis 06-2013),
- origine endogène de substances anabolisantes (avis 07-2013),
- risques et bénéfices de la consommation du lait cru d'espèces animales autres que les vaches (avis 11-2013),
- présence de perchlorate dans les légumes à feuilles issus de cultures sous serre (avis rapide 17-2013),
- détection des allergènes alimentaires (avis 18-2013),
- utilisation raisonnée des substances antibactériennes lors du traitement collectif des animaux de rente et conséquences sur la sélection de la résistance (avis 19-2013),
- limites d'action applicables aux viandes de lapin et de gibier d'élevage en tant que valeurs indicatives d'hygiène des procédés (avis 21-2013),

- risques pour la sécurité alimentaire des conséquences des inondations (avis 25-2013),
- risques associés à la consommation de compléments alimentaires, plus particulièrement ceux vendus sur internet (avis 28-2013).

Des avis ont également été formulés à propos de projets d'arrêtés royaux, de guides d'autocontrôle, de plans d'échantillonnages sectoriels et de documents stratégiques, parmi lesquels les scores attribués aux dangers dans le cadre de la programmation des contrôles officiels de l'AFSCA (avis 04-2013), le scénario en cas d'intoxication aiguë d'abeilles communes par des pesticides (avis 08-2013) et une proposition d'arrêt de l'élimination systématique des matériels à risque spécifiés lors de l'abattage des bovins (avis rapide 16-2013).

3.1. Contaminants environnementaux dans les denrées alimentaires

La chaîne alimentaire est exposée à une série de contaminants environnementaux et les risques pour la sécurité alimentaire varient d'une substance à l'autre. Lors du contrôle de la chaîne alimentaire, il est important d'orienter l'attention sur le contrôle des contaminants les plus pertinents. Sur base d'une étude scientifique, ces contaminants ont été classés en trois catégories de risque (avis 01-2013), sur base de la toxicité, et plus particulièrement des propriétés

carcinogènes et génotoxiques, des effets endocriniens éventuels et du niveau d'exposition.

L'arsenic et le plomb sont considérés comme étant les contaminants environnementaux les plus préoccupants pour la sécurité alimentaire. Il est dès lors important de maintenir l'exposition à ces contaminants la plus basse possible. D'autres substances comme le benzène, le cadmium, le méthylmercure, les

dioxines & PCB de type dioxine, les PCB, les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) et le toxaphène ont été classés dans la deuxième classe de priorité (préoccupation moyenne). Les nitro-HAP, le 2-nitroanisole, les biphényls polybromés, le chlordane, l'heptachlore, le DDT et ses métabolites, l'hexachlorobenzène, l'hexachlorocyclohexane (lindane inclus), les polychlorophénols et leurs sels ont été classés dans la classe de priorité la plus basse (préoccupation faible).

Le Comité scientifique recommande principalement de prendre des mesures pour diminuer l'exposition à l'arsenic inorganique, au plomb et au cadmium.

3.2. Symposium sur la classification des risques dans la chaîne alimentaire

Comme chaque année, le Comité scientifique a organisé en 2013 un symposium sur un thème d'actualité. Il s'agissait cette année de la classification des risques dans la chaîne alimentaire. Le colloque avait pour objectif d'informer un public national et international (270 participants) des approches scientifiques et des applications potentielles de classification des risques dans la chaîne alimentaire.

Ce thème se justifie par la complexité de la chaîne alimentaire qui comporte d'innombrables risques pour la santé des hommes, des animaux et des plantes. Tant pour les autorités que pour les opérateurs, il est impossible de donner à chaque risque individuel (simultanément) la même importance, compte tenu des ressources financières limitées. Des choix politiques sont donc indispensables et la classification des risques permet d'aider les gestionnaires de risques à prendre des décisions.

Le symposium a fait l'état des lieux des méthodes permettant la classification des risques dans la chaîne alimentaire, de leurs possibilités et limites, de l'importance de prendre en compte des facteurs sociaux et économiques ainsi que de leur utilité pour la politique, les opérateurs et les consommateurs. Des exemples pratiques de classification des risques microbiologiques et chimiques ainsi que de leur application dans les contrôles de la chaîne alimentaire ont également été présentés.

Ce symposium a mis en évidence le grand intérêt pour l'application d'une classification des risques dans le cadre de la politique de sécurité alimentaire. Il est important de fonder la classification des risques sur une méthodologie scientifique et des données fiables. La classification des risques nécessite une bonne connaissance des principes de l'évaluation et de la gestion des risques et permet des interactions et un dialogue entre les mondes scientifique et politique.



4. Une organisation professionnelle et exigeante envers elle-même

4.1. Gestion qualité – sécurité – environnement

Ce sont autant de piliers qui soutiennent l'AFSCA dans ses missions et qui lui permettent de concrétiser sa volonté d'être acceptée par les opérateurs et reconnue par la société et les consommateurs en particulier. En 2013, l'Agence a poursuivi ses efforts en vue de renforcer l'implémentation de ces outils de bonne gouvernance en utilisant toutes les synergies possibles.

Les audits ISO 9001, ISO 17020, ISO 14001 et EMAS de l'AFSCA se sont très bien déroulés et ont apporté, outre le maintien des certificats et la garantie de fiabilité pour les partenaires de l'Agence, des idées d'amélioration ainsi que la motivation à poursuivre dans cette direction.

En 2013, l'AFSCA a mis l'accent sur la mise à niveau des connaissances des normes ISO 9001 et ISO 17020 (par des formations internes et externes) en réponse aux évolutions des normes et aux besoins des utilisateurs. Elle a également lancé une politique intégrée pour les trois domaines - qualité, sécurité et environnement - basée sur ses valeurs et objectifs stratégiques.

En matière de durabilité, différentes actions ont été réalisées en 2013, parmi lesquelles :

- la rationalisation des km parcourus pour les missions d'inspection,
- la prise en compte des critères environnementaux dans la configuration du nouvel outil informatisé de gestion des achats 'Facilities Management and Information System' (FMIS),
- l'organisation de deux journées de sensibilisation du personnel au développement durable sur le thème du bénévolat et, dans le cadre de la politique de diversité de l'Agence et de la promotion de l'égalité des chances, sur le thème du handicap.

Par ailleurs, l'AFSCA a développé son approche par processus au moyen d'une révision de la cartographie de l'ensemble de ses activités et de l'organisation d'une formation en interne sur cette matière pour une quarantaine de collaborateurs dans le cadre du trajet « high potentials ».

Les échanges d'expériences et de bonnes pratiques sur des thèmes liés à la qualité et au contrôle interne se sont également poursuivis via les réseaux fédéraux et des activités de collaboration avec d'autres organisations publiques nationales (AFMPS, INAMI, SPF SPSCAE, ...) ou internationales (Bénin, Cameroun, Maroc, ...).



4.2. Contrôle interne

En 2013, l'AFSCA a encore renforcé l'implémentation du contrôle interne, en particulier en termes de sensibilisation et de gestion des risques.

Sensibilisation au contrôle interne et à l'intégrité

En mai 2013, l'AFSCA a organisé un séminaire qui a rassemblé l'ensemble du middle management de l'Agence et une délégation d'autres organisations fédérales intéressées. La gestion des conflits d'intérêts et la lutte contre la corruption faisaient partie des sujets développés.

Pour donner une suite à cette journée, un outil de mesure de la maturité du contrôle interne a été développé et une première enquête a sondé le middle management. Ses résultats seront pris en compte en 2014 dans le cadre de la rédaction du business plan 2015-2017.



Gestion des risques

Dans le cadre de la gestion des risques - depuis l'identification et l'évaluation des risques principaux jusqu'à la planification, la mise en œuvre et le suivi de l'impact des mesures de contrôle - plusieurs éléments significatifs ont été ajoutés au système ou finalisés en 2013 :

- une prise en compte structurée des risques de perte d'impartialité selon les nouvelles exigences de la norme ISO 17020 relative aux inspections,
- des améliorations de l'organisation et des processus relatifs aux relations internationales et à la certification à l'export, au moyen d'un projet LEAN transversal visant à augmenter l'efficacité des prestations et à réduire les délais de réponse aux demandes,
- des mesures de contrôle complémentaires relatives au respect de l'obligation de notification en présence d'échantillons non-conformes,
- un comité technique de concertation « crises » pour mieux gérer les aspects pratiques des situations de crise (disponibilité du matériel,...),
- des progrès importants dans la promotion de l'autocontrôle,
- un processus amélioré pour la gestion des données opérateurs basée sur un nouvel arbre d'activités afin de réduire les risques d'erreurs et le démarrage d'une cellule transversale (Codaq) pour gérer la qualité des banques de données et l'automatisation complète des transferts de données d'analyses entre banques de données.

4.3. LEAN : vers une optimisation de l'efficacité

La méthode LEAN vise à améliorer le service au client en répondant concrètement à ses attentes avec un minimum de moyens. Lors d'un projet LEAN, chaque collaborateur concerné par le processus est appelé à participer, à donner son avis et à analyser la situation pour l'améliorer avec logique, bon sens et en collaboration avec les différents intervenants, en faisant la chasse aux gaspillages et lourdeurs qui ne créent pas de valeur ajoutée sur la qualité du produit final.

En 2013, plusieurs projets se sont poursuivis, parmi lesquels l'amélioration du service aux exportateurs (voir chapitre 3 sur les relations internationales).

ICT

En 2013, la méthode LEAN a été implémentée au **service ICT** à partir de février 2013. Deux processus sont passés sous la loupe : la gestion des releases des applications et la gestion des incidents. Le projet a déjà abouti à des résultats concrets.

La gestion des incidents a pu être améliorée grâce à un meilleur suivi des calls (demandes d'intervention et incidents relatifs aux outils ICT) arrivant au helpdesk ICT. Grâce à la mise en place de 3 actions, le KPI - prévoyant que 90% des incidents soient traités en respectant le SLA (service level agreement) – s'est amélioré (passant de 89 % en septembre, à 92 % en décembre 2013).

En vue d'améliorer la gestion des releases des nombreuses applications utilisées par l'AFSCA permettant le soutien de tous ses processus-clés, différentes actions d'amélioration ont été entreprises :

- la mise en place de la fonction de « release manager » et sa désignation ;
- l'amélioration du suivi des mises en production : affichage et mise à jour hebdomadaire du planning des mises en production, mise en place d'une application permettant une visualisation directe du statut des produits en production ;
- la prise en compte systématique des risques liés à la mise en production via la mise en place d'une procédure accompagnée d'une check-list ;
- l'amélioration de la gestion des phases de test et de suivi des bugs via la mise en place d'un nouvel outil.

Fixaflex : une organisation flexible du travail pour un meilleur équilibre vie professionnelle – vie privée



En 2013, les services généraux (P&O et financement) ont suivi le trajet du projet fixaflex qui vise entre autres la mise en place du télétravail structurel. Le projet fixaflex comprend plusieurs étapes : un workshop « cleandesk » suivi d'un « junk-day » au cours duquel plus de 2 tonnes de papier ont été éliminées et une cinquantaine d'armoires évacuées. Cette action a permis une réorganisation des espaces de travail qui correspond mieux aux besoins des collaborateurs. Par ailleurs, le travail numérique a été largement stimulé et systématisé afin de faciliter le travail

à distance. L'AFSCA participe également au projet interfédéral de travail en bureaux satellites qui permettra à terme aux agents de l'AFSCA (dont la fonction se prête au travail à distance) de travailler dans un bureau satellite, proche de leur domicile.

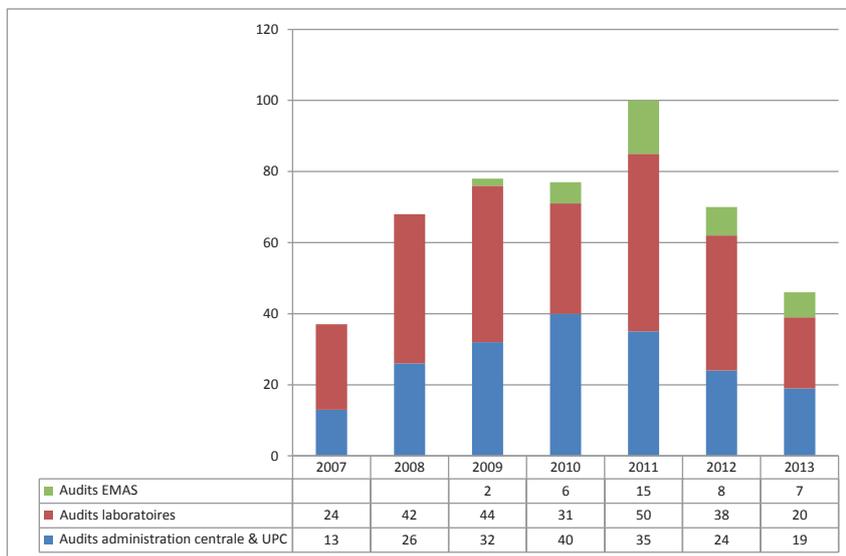
Pour fin 2014, ce projet sera généralisé à l'ensemble des agents des services généraux qui pourront bénéficier du télétravail structurel et du travail en bureau satellite. Il sera également ouvert aux autres directions générales.

4.4. Audit interne

Par son approche méthodique, l'audit interne évalue de façon indépendante le fonctionnement de l'AFSCA et fournit dès lors une garantie sur la maîtrise de ses activités. Un autre objectif majeur est de mettre en avant des opportunités d'amélioration tant au niveau organisationnel que technique.

La réalisation d'audits internes est une exigence à la fois européenne, via le règlement (CE) n°882/2004, et nationale, via l'arrêté royal du 17 août 2007 relatif aux activités d'audit interne dans certains services fédéraux. Il s'agit également d'une étape indispensable pour la validation (certification ou accréditation)

des systèmes de management de la qualité mis en place au sein de l'AFSCA (ISO 9001, ISO 17020, ISO 17025 et EMAS).



Comité d'audit

Le Comité d'audit de l'AFSCA a pour mission de superviser le fonctionnement des activités d'audit interne. Il se compose de 5 membres dont 4 externes à l'AFSCA (2 représentants du Comité consultatif, 1 représentant du Ministre de tutelle et 1 consultant spécialisé en audit et systèmes qualité qui préside ce comité, ainsi qu'un représentant du Comité de direction de l'Agence).

Depuis début 2010, les activités d'audits internes sont également supervisées par un Comité d'audit fédéral (CAAF) commun à l'ensemble des services fédéraux. Il s'agit d'un organe consultatif indépendant au service du gouvernement fédéral qui contribue à la bonne gouvernance des services publics fédéraux et veille à ce que les services publics fédéraux fassent un bon usage de l'argent des contribuables (www.auditcomite.belgium.be).

Les audits internes sont planifiés selon un programme annuel tenant compte des obligations réglementaires, des cycles prévus dans les systèmes de management et des demandes internes ou externes. En 2013, 46 audits internes ont été réalisés.

Audits EMAS

Le système EMAS est un instrument développé par la Commission européenne pour permettre aux organisations d'évaluer, rapporter et améliorer leurs performances environnementales. Les audits EMAS consistent en une évaluation du système de management de l'environnement de l'AFSCA. En 2013, 3 UPC et 4 laboratoires ont été audités.

Audits des laboratoires

Les auditeurs internes de la DG Laboratoires ont réalisé 20 audits en 2013 :

- 12 audits techniques et 7 audits systèmes en vue de vérifier la conformité par rapport à la norme ISO 17025 (laboratoires d'essais et d'étalonnages) et/ou ISO 17043 (tests interlaboratoires),
- 1 audit sur demande de la DG Laboratoires relatif à la conservation et à la destruction des échantillons au laboratoire de l'AFSCA à Melle.

Audits des services centraux et des UPC

En 2013, 16 audits initiaux et 3 audits de suivi ont été réalisés.

Les audits initiaux portaient sur :

- l'organisation et les contrôles d'activités spécifiques (eau, matériel d'emballage, négociants, culture de plantes ornementales, aliments pour nourrissons),
- l'organisation des postes d'inspection frontaliers,
- la collaboration avec des partenaires externes (AFMPS, TCHN-CTIB, ILVO et CRA-W) et la gestion des CDM dans les abattoirs,
- la gestion des processus horizontaux (système d'autocontrôle, implémentation de la réglementation, échantillonnage),
- l'organisation et les contrôles par l'Unité Nationale d'Enquête,
- l'organisation des processus de soutien (service social et facilities).

Les audits de suivi visent à vérifier si des actions (préventives et/ou correctives) ont été implémentées de façon effective et efficiente, suite aux recommandations formulées lors des audits précédents.

Parmi les 336 recommandations, 80,7 % ont pu être clôturées. Les actions entreprises n'étaient pas terminées dans 15,2 % des cas, aucune action n'avait été entreprise pour 2,7 % des recommandations et les recommandations ont été reformulées dans 1,5 % des cas. Les audits ont donné lieu à la reformulation de 3 nouvelles recommandations.

4.5. Audits par des instances nationales

En 2013, les certificats ISO 9001, ISO 17020, ISO 14001 et EMAS de l'AFSCA ont été prolongés suite aux audits de renouvellement. Le nouveau certificat ISO 17020 acte la transition à la nouvelle version (édition 2012) de cette norme, complétée par des exigences relatives à la protection de l'impartialité, à la gestion des compétences et par l'évaluation élar-

gie à tout membre du personnel impliqué dans les inspections et le traitement des plaintes. Les certificats ISO 17025 et ISO 17043 ont été maintenus.

La certification **ISO 9001** a été étendue aux activités de l'Unité Nationale d'Enquête, l'enregistrement EMAS au laboratoire de Tervuren, la certification ISO 14001 au nouveau laboratoire de Liège

(Wandre). L'accréditation **ISO 17020** a couvre désormais les contrôles à l'importation dans les postes d'inspection frontaliers d'Anvers et de Bierset et les fabricants de matériaux d'emballage.

Parmi les 18 sites de l'AFSCA, 17 ont obtenu l'enregistrement EMAS.



014-TEST

(voir www.belac.be)



428-INSP

(voir www.belac.be)

4.6. Inspections et audits de la Commission européenne

Comme chaque année, l'Office Alimentaire et Vétérinaire (OAV ou FVO), de la Commission européenne, en charge de superviser les contrôles menés par les autorités compétentes des Etats membres dans la chaîne alimentaire, a effectué une série de missions auprès des autorités belges.

L'une de ces missions – une nouveauté instaurée dans son système global d'audit en 2012 par l'OAV – avait un caractère horizontal. Il s'agissait d'évaluer l'efficacité des contrôles menés par l'Agence conformément au Règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués - pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions re-

latives à la santé animale et au bien-être des animaux (article 8(3)). L'AFSCA a présenté la façon dont elle a implémenté le système de qualité ISO 17020, garantissant ainsi une efficacité et une uniformité optimales des contrôles sur l'ensemble du territoire, au travers de rencontres avec les représentants de l'Administration centrale de l'AFSCA, mais également lors de visites des unités provinciales de contrôle. L'OAV s'est montré particulièrement satisfait du système en place, et n'a émis aucune recommandation envers les autorités belges lors de cette mission.

Les autres missions ont porté sur :

- les contrôles officiels de la sécurité des aliments et des critères d'hygiène des procédés ;

- les mesures de suivi prises par les autorités compétentes en matière de contrôles officiels de la sécurité de la viande, du lait et des produits dérivés ;
- l'utilisation du système TRACES ;
- l'évaluation des mesures mises en place pour l'identification et la gestion des risques le long de la chaîne alimentaire, en particulier en ce qui concerne les huiles, graisses et produits dérivés.

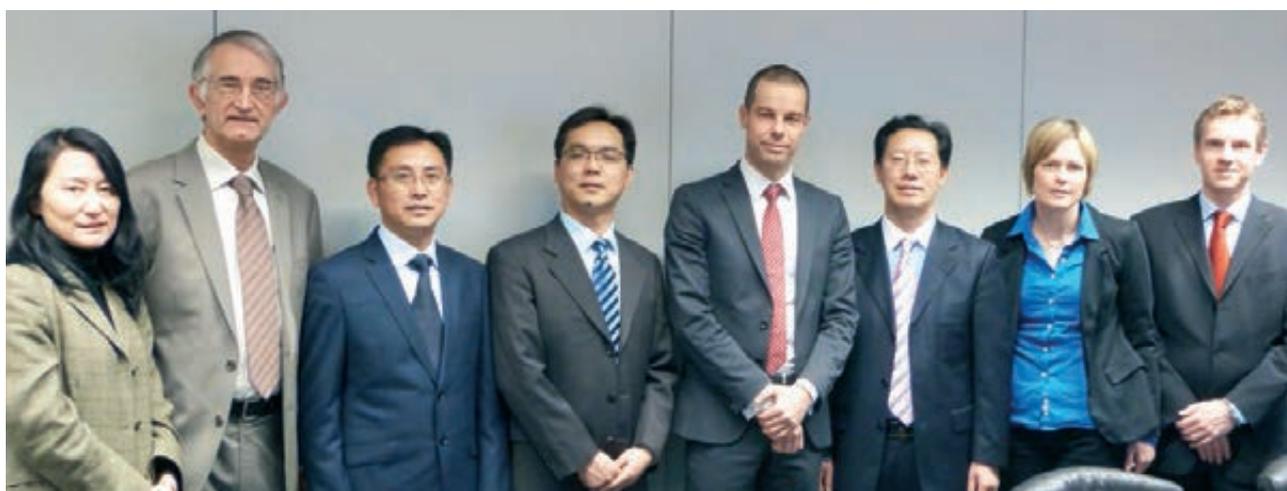
Ces missions, dont les rapports sont publiés sur le site Internet de l'OAV (http://ec.europa.eu/food/fvo/index_en.cfm), ont donné lieu à un certain nombre de recommandations de la Commission européenne, qui font l'objet d'un suivi concerté avec les différentes autorités belges concernées.

4.7. Inspections et audits par des pays tiers

L'AFSCA fait également l'objet d'audits par des pays tiers en vue du maintien ou de l'élargissement de nos marchés à l'exportation.

La viande de veau est un produit de niche particulièrement recherché à l'étranger. En 2013, notre pays a reçu des équipes d'inspection de Malaisie et d'Israël en vue de l'évaluation de nos systèmes de contrôle et des établissements intéressés.

Grâce à l'audit favorable mené début 2013 par les inspecteurs de l'AQSIQ - l'autorité compétente chinoise - la Belgique constitue un des seuls pays européens pouvant exporter des aliments pour animaux de compagnie vers la Chine.



Visite d'une équipe d'inspection chinoise dans le cadre de l'exportation d'aliments de compagnie

5. Prévention de crises

Même si, en 2013, notre pays a été éparpillé par des incidents majeurs, la prévention des incidents dans la chaîne alimentaire constitue l'une des principales préoccupations de l'AFSCA.



Exercices de simulation

Les exercices de simulation constituent une méthode éprouvée pour conserver l'expertise des autorités et des opérateurs en matière de gestion des incidents, ainsi qu'améliorer l'approche d'incidents. Chaque exercice permet de tirer des leçons afin d'améliorer l'approche en cas d'incident réel.

En 2013, le principal exercice de simulation concernait un exercice de traçabilité des œufs et ovoproduits. Le service de prévention et gestion de crises l'a organisé en collaboration avec les secteurs des volailles, de la distribution et de la transformation. Un lot de jaunes d'œufs fictivement contaminés a été suivi en amont dans les différents maillons de la chaîne de production (boulangerie industrielle, casserie, exploitation de volailles et fabricant d'aliments pour volailles) jusqu'aux matières premières des aliments pour

volailles qui étaient la source fictive de la contamination. En même temps, chez chaque opérateur concerné, les denrées alimentaires préparées avec l'ovoproduit contaminé ont été suivies au travers de la chaîne jusqu'aux points de vente. Finalement, il s'est avéré que plus de 3.000 opérateurs étaient concernés par le lot problématique. Ils ont tous dû réaliser une traçabilité réelle de leurs produits et informer leurs clients de la contamination fictive. Cela leur a permis de prendre conscience de l'importance d'une bonne traçabilité.

Comme chaque année, d'autres petits exercices ont également été organisés en vue de tester les procédures de gestion de crises. L'AFSCA participe également aux exercices nucléaires organisés par le Centre de crise gouvernemental.

Captation des signaux

L'AFSCA a débuté en 2011 le projet de captation de signaux potentiels de crise. Il s'agit de signaux pouvant indiquer un incident imminent dans la chaîne alimentaire. L'objectif est de détecter et reconnaître le plus rapidement possible de tels signaux en :

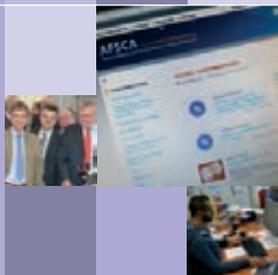
- exploitant mieux les informations des banques de données de l'AFSCA ;
- utilisant des sources d'informations externes nouvelles ou mal exploitées.

En 2013, le projet a ciblé la collecte et l'utilisation des données de mortalité des élevages. Une méthode a été développée pour détecter un taux accru de mortalité dans les exploitations de bovins. Les données du clos d'équarrissage (Rendac) et des élevages (via Sanitel) ont été combinées. Chaque fois qu'une forte mortalité est constatée, l'éleveur concerné et son vétérinaire d'exploitation sont contactés pour quelques questions, d'abord pour les informer et les sensibiliser, ensuite, pour pouvoir détecter un foyer émergent éventuel d'une maladie animale grave. En 2013, 2 enquêtes de ce type ont été organisées, impliquant à chaque fois environ 150 élevages. L'objectif est de réaliser cette enquête de manière périodique, de continuer à l'affiner et de l'étendre aux porcs et éventuellement aux volailles.

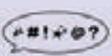


2

L'AFSCA
au service des
consommateurs
et des
professionnels



La communication en chiffres

		2011	2012	2013
Communiqués de presse (dont rappels de produits)		120 (48 %)	129 (52 %)	123 (44 %)
www.afsca.be : nombre de visites		774.367	854.578	988.239
Bulletins (pour les consommateurs)	Parutions	6	6	5
	Abonnés	11.808	11.530	12.305
Point de contact 	Questions	6.902	4.163	4.237
	Plaintes	4.604	4.328	4.067
Cellule de vulgarisation	Sessions	216	257	287
	Participants	5.660	7.202	10.426
Brochures	Parutions	9	11	8
Facebook 	Abonnés	-	-	1.201
	Messages publiés	-	-	77
Twitter 	Abonnés	-	-	413
	Messages publiés	-	-	77
Newsletters pour les vétérinaires	Abonnés	11	30	7.788
	Parutions			27
Newsletters 	Abonnés			2.261
	Parutions			561
Service de médiation 	Plaintes	211	150	120
	Plaintes sur le financement	55 %	37 %	32 %
	Plaintes sur l'interprétation de la réglementation, la contestation des mesures de contrôle	30 %	33 %	31 %
Comité consultatif	Membres	37	37	39
	Réunions plénières	8	9	8



Le Poste d'Inspection Frontalier de l'AFSCA gagne le Brucargo Award

Depuis 2007, Brussels Airport décerne des Awards aux compagnies aériennes et aux partenaires de l'aéroport qui se sont particulièrement distingués sur le plan de la ponctualité, des prestations, de l'environnement, de la sécurité et du développement du réseau et des routes.

Lors de la septième édition des Brussels Airport Aviation Awards, le 20 mars 2014, le « Brucargo Award » a été décerné au poste d'inspection frontalier de l'AFSCA pour sa collaboration efficace avec Brussels Airport visant à accélérer le flux des marchandises.

Les postes d'inspection frontaliers (PIF) de l'AFSCA, situés dans les ports et aéroports belges contrôlent les animaux, les aliments pour animaux, les denrées alimentaires d'origine animale, les plantes et produits végétaux, y compris les plants et le bois, et les matériaux de contact provenant de pays tiers.

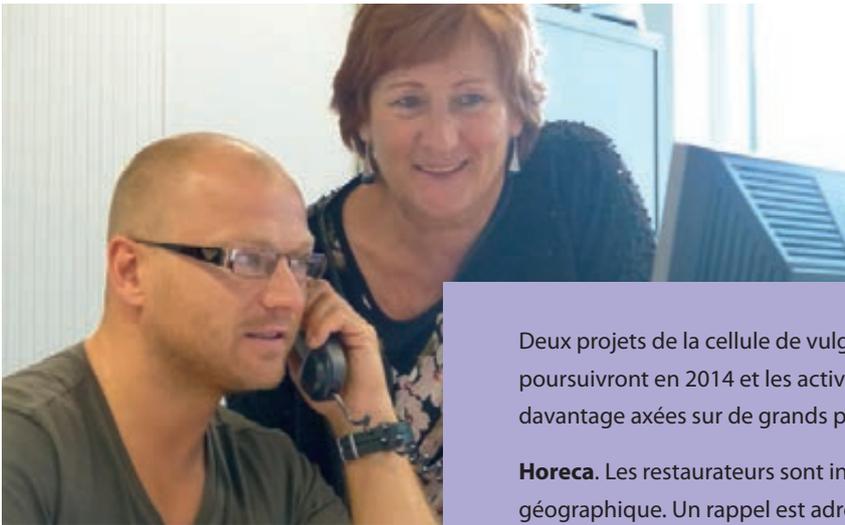
Ce prix prouve à nouveau que des contrôles approfondis ne constituent absolument pas un frein à la fourniture d'un service de qualité aux entreprises.

1. Formation et accompagnement des professionnels

1.1. Cellule de vulgarisation

La cellule de vulgarisation est active depuis le 1/9/2008 et aide les opérateurs en contact direct avec les consommateurs (horeca, détaillants) à se conformer à la réglementation. Elle organise des sessions de formation pour des groupes d'opérateurs.

	2011	2012	2013
Crèches	-	-	2.116
Ecoles (hôtellerie, boucherie et pâtisserie)	1.657	1.758	1.459
Cuisines de collectivités	728	1.343	1.371
Horeca (retrait des amendes administratives)	405	1.170	1.303
Bouchers	670	972	1.105
Actions de contrôle annoncées	970	1.126	1.014
Horeca et vente à la ferme	497	194	644
Banques alimentaires et associations caritatives	306	202	607
Détaillants	188	23	28
Boulangers	45	-	8
Autres	194	414	771
Nombre de participants (sessions)	5.660 (216)	7.202 (257)	10.426 (287)



Depuis 2010, des sessions sont organisées à l'attention des responsables et étudiants d'écoles d'hôtellerie, de boucherie et de pâtisserie en collaboration avec les autorités régionales et communautaires : 30 écoles ont été formées en 2013.

Deux projets de la cellule de vulgarisation ont débuté en 2013. Ils se poursuivront en 2014 et les activités de la cellule de vulgarisation seront davantage axées sur de grands projets transversaux.

Horeca. Les restaurateurs sont invités à suivre une formation par entité géographique. Un rappel est adressé aux établissements ayant reçu un avertissement et aux nouveaux établissements. En 2013, 469 personnes ont été formées lors de 20 sessions de formation. Notons l'excellente collaboration d'Horeca Vlaanderen dans l'organisation de ces formations.

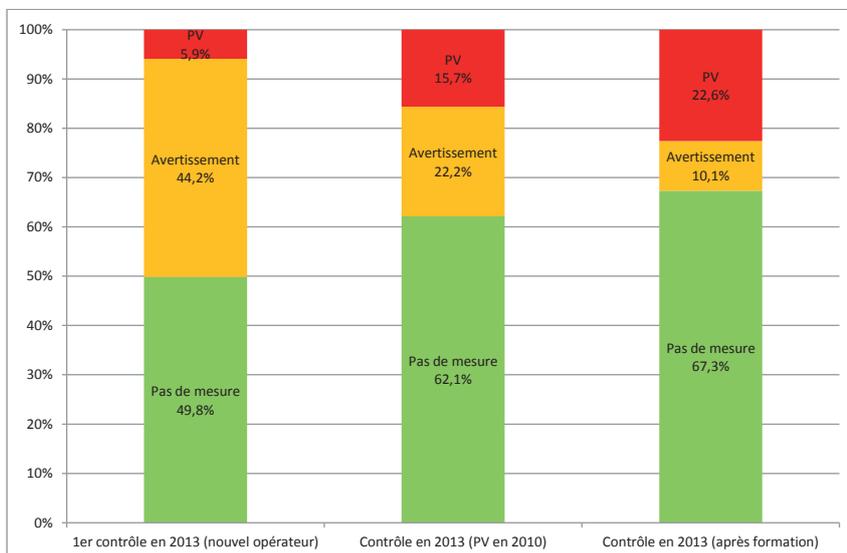
Crèches. Le nouveau guide d'autocontrôle pour les milieux d'accueil collectifs de la petite enfance a été publié en 2013. A cette occasion, en collaboration avec l'ONE et Kind en Gezin, 2.116 personnes actives dans des garderies d'enfants ont été formées lors de 45 sessions.

Formations alternatives à l'amende administrative

En vue d'améliorer le niveau d'hygiène dans l'horeca (restaurants, snacks pita, friteries, snackbars...) et en collaboration avec les fédérations horeca, l'AFSCA offre depuis le 1/1/2011 aux opérateurs en infraction la possibilité de supprimer leur amende administrative s'ils suivent une

formation organisée par la cellule de vulgarisation de l'AFSCA. Cette action n'est applicable qu'à la première amende et ne l'est pas aux infractions relatives à l'interdiction de fumer.

Cette initiative peut être comparée au smiley-AFSCA destiné aux opérateurs dont le système d'autocontrôle est certifié. En 2013, 1.303 participants ont assisté à ces formations.



Impact des formations alternatives à l'amende administrative

Actions de contrôle annoncées

En vue d'améliorer l'hygiène dans la distribution, l'AFSCA organise des actions de sensibilisation et d'information pour les professionnels, dont, depuis 2009, des actions de contrôle annoncées dans certaines villes, qui sont précédées de sessions de formation. Elles ont lieu dans l'horeca, les boucheries, épicerie, boulangeries, supermarchés, cuisines de collectivités et grossistes.

Résultats des actions de contrôle annoncées : nombre de contrôles (favorables)

	2011	2012	2013
Infrastructure, installation et hygiène	2.403 (67 %)	2.114 (69 %)	2.304 (75 %)
Système d'autocontrôle	919 (53 %)	822 (54 %)	1.058 (68 %)
Notification obligatoire	1.036 (97 %)	869 (97 %)	1.055 (99 %)
Traçabilité	1.077 (89 %)	917 (87 %)	1.108 (93 %)
Interdiction de fumer	1.010 (93 %)	894 (94 %)	1.028 (96 %)
Total	6.455 (77,5 %)	5.616 (77,8 %)	6.553 (84,2 %)

En 2013, ces actions ont eu lieu à Tongres, Tournai, Malines, Hannut, Waremme, Rochefort, Vilvorde, La-Roche-en-Ardenne, Ostende, Uccle et Lommel. L'AFSCA a organisé 21 sessions d'information auxquelles 1.014 personnes ont participé. Tous les établissements ont été systématiquement contrôlés dans ces villes. Ces campagnes ont reçu une large couverture médiatique et mettent la sécurité de la chaîne alimentaire au premier plan.

Les résultats de ces actions sont nettement meilleurs que ceux des contrôles non-annoncés, en particulier pour l'infrastructure, l'installation et l'hygiène, mais également pour la notification obligatoire et la traçabilité.

Les non-conformités concernaient principalement le système d'autocontrôle et les règles d'hygiène. Elles ont donné lieu à 494 avertissements, 89 PV, 2 fermetures temporaires et à la saisie de presque 400 kg de denrées alimentaires.





2. Point de contact pour le consommateur

Toutes les questions et plaintes de consommateurs passant par le point de contact de l'AFSCA sont traitées et clôturées par une réponse aux consommateurs dans les 30 jours.

Plaintes

Depuis 2012, seules les plaintes des consommateurs sont comptabilisées, à l'exclusion des plaintes d'opérateurs ou d'autorités, ce qui explique la légère diminution du nombre total de plaintes. En 2013, on note une diminution importante des plaintes relatives à l'interdiction de fumer.

La majorité des plaintes (en dehors des plaintes sur l'interdiction de fumer) ont trait à un établissement de l'horeca (41 %) ou de la distribution (33 %). Seuls 3 % se rapportent à une cuisine de collectivité.

Exemples de plaintes

Hygiène des locaux et personnes : « j'ai eu l'occasion de visiter les cuisines de la salle des fêtes et ai trouvé qu'elles étaient particulièrement sales et le frigo contenait des produits périmés et moisis. »

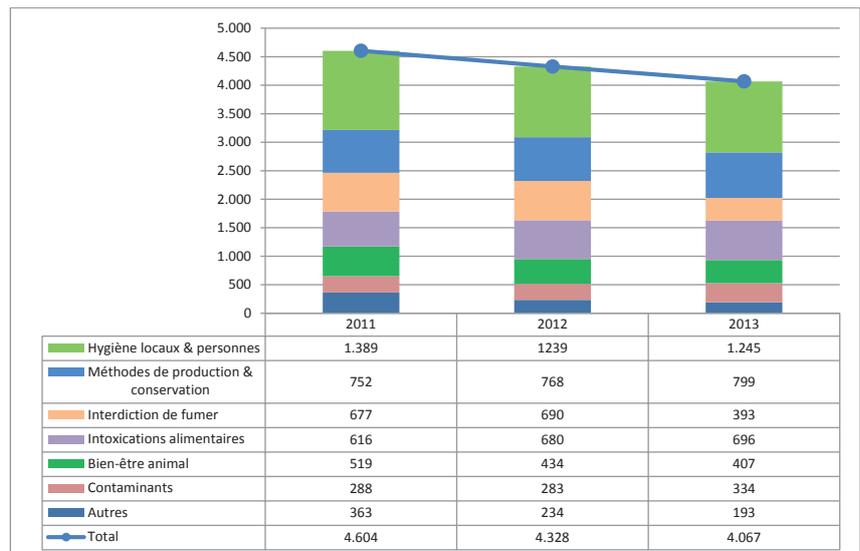
Méthodes de fabrication et de conservation : « dans ce magasin, les dates de péremption (tant la DLC que la DDM) de divers produits des rayonnages et frigos étaient systématiquement dépassées. »

Intoxication alimentaire : « j'ai mangé des frites et brochettes de poulet à cette frieterie. Dès la première bouchée de ma brochette, j'ai directement remarqué qu'il y avait un problème et qu'elle n'était plus bonne. Le lendemain, je suis tombé malade, même si je n'en avais mangé qu'un petit morceau. »

Contaminants : « j'ai découvert 2 fils grisâtres de 3 à 4 cm de long et d'1 cm de large dans une boîte de jus d'orange ; nous avons trouvé des petits vers dans un petit pot de hot chili ; j'ai trouvé un morceau de métal à bords effilés dans du hachis. »

Questions

En 2013, le point de contact a reçu 4.237 questions, qui concernaient, pour la moitié d'entre elles, l'hygiène des locaux et des personnes (1.302), les méthodes de production et transformation (323), le bien-être animal (308) et des corps étrangers dans des aliments (151).



Evolution des plaintes au point de contact

3. Service de médiation

Le service de médiation prend en charge toutes les plaintes relatives au fonctionnement de l'AFSCA. Il est à l'écoute des partenaires de l'AFSCA et, en priorité, des opérateurs actifs dans la chaîne alimentaire. Ces informations permettent un effet de levier pour l'amélioration continue de son fonctionnement.

L'année 2013 est marquée par la poursuite de la diminution du nombre de plaintes relatives au financement (128 plaintes en 2011, 56 en 2012 et 38 en 2013) qui montre que les actions et canaux de communication et d'information mis en place continuent de porter leurs fruits.

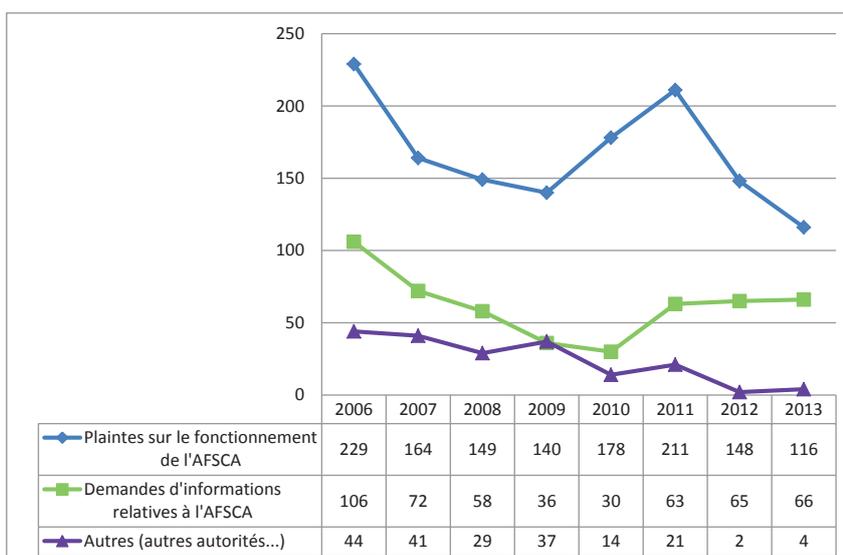
Le nombre de plaintes relatives aux contrôles (contestation des mesures, mauvaise compréhension de la législation, plus grande sévérité supposée vis-à-vis des petites entreprises) diminue également (69 plaintes en 2011, 49 en 2012 et 37 en 2013). C'est également le cas des plaintes relatives aux certificats d'importation et d'exportation (9 plaintes en 2011, 10 en 2012 et 4 en 2013).

Plutôt que de faire valoir leurs moyens de défense directement aux Commissaires aux amendes administratives comme le précise le courrier (proposition d'amende administrative) qu'ils reçoivent, les opérateurs s'adressent parfois directement au médiateur (à 10 reprises en 2013).

Seules 3 des 12 plaintes relatives au comportement d'un contrôleur de l'AFSCA se sont avérées fondées.



Anne-Laure Desmit qui a pris le relais de Pierre Cassart début 2014 dans les fonctions de médiateur



Questions et plaintes au service de médiation depuis sa création

Motifs des plaintes

	2011	2012	2013
Financement & application du système bonus-malus	55,3 %	37,3 %	31,7 %
Interprétation de la réglementation, contestation des mesures de contrôle	29,9 %	32,7 %	30,8 %
Comportement de l'agent de l'AFSCA (contrôleur, téléphoniste, accueil)	2,8 %	10,6 %	10,0 %
Proposition d'amende administrative	1,0 %	0,9 %	8,3 %
Type et méthodologie d'analyse, délai d'attente des résultats d'analyses de laboratoire	4,4 %	6,7 %	5,8 %
Problèmes lors de l'importation ou l'exportation	4,0 %	6,7 %	3,3 %
Autres (autres autorités...)	2,6 %	5,2 %	10,0 %
Total	232	150	120

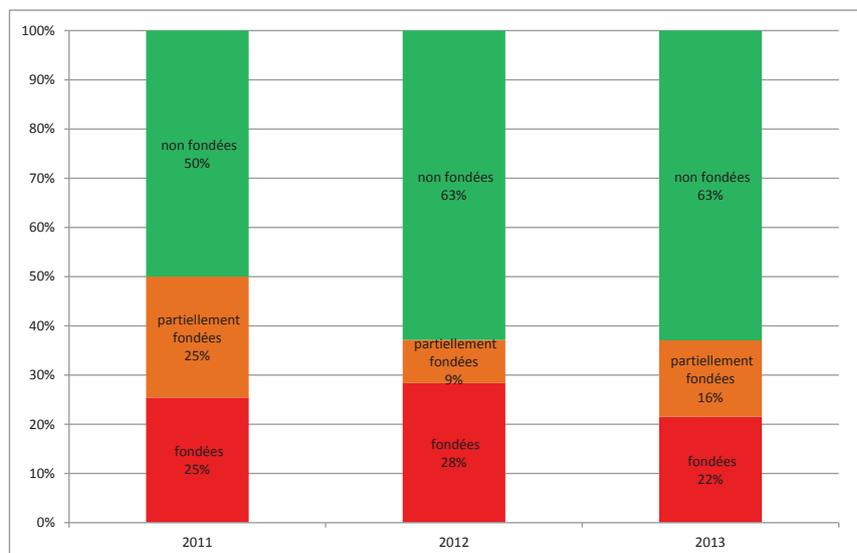
Bien-fondé des plaintes

Chaque plainte est examinée au cas par cas et donne lieu à une réponse écrite dans laquelle le service de médiation explique les constatations.

Lorsque la plainte est fondée, des mesures correctives sont prises immédiatement, comme par exemple le remboursement

(partiel) d'une facture, l'intervention en cas de blocage de produits, la demande d'adaptation d'une procédure interne de travail... Dans de nombreux cas, il ne s'agit pas vraiment d'une plainte proprement dite mais d'une mauvaise compréhension, par exemple, de la législation.

Lorsque la plainte est considérée comme non fondée, une réponse nuancée est donnée. Depuis 2012, chaque courrier du service de médiation précise les coordonnées du médiateur fédéral. Tout opérateur peut faire appel à ce service s'il n'est pas satisfait de la réponse du médiateur de l'AFSCA.



Quelques exemples de plaintes et de leur traitement par le service de médiation :

- Suite à un résultat d'analyse de PCB erronément considéré comme non-conforme en raison d'un problème de laboratoire, l'AFSCA a dédommagé entièrement l'éleveur de tous les frais consécutifs à cette erreur.
- Un cheval de réforme transféré à l'abattoir a été euthanasié immédiatement et exclu de la chaîne alimentaire au motif qu'il avait reçu un vermifuge 6 ans plus tôt. Etant donné que des analyses auraient dû être entreprises (recherche de résidus), la valeur de la carcasse a été remboursée au propriétaire.
- Un importateur d'engrais, insuffisamment informé de la réglementation, a fait parvenir via le port d'Anvers une cargaison de guano (engrais) de chauves-souris en provenance de Madagascar. Cette cargaison ne correspondait pas aux conditions de la réglementation européenne en matière d'importation de produits d'origine animale et, de plus, aucune notification d'entrée au niveau du poste d'inspection frontalier n'avait été faite. Au regard des nombreuses non-conformités, le service de médiation a confirmé la décision de mise sous séquestre de la cargaison. L'importateur a dès lors utilisé son droit de recours devant le Médiateur fédéral, lequel a confirmé le bien-fondé des mesures prises par l'Agence.

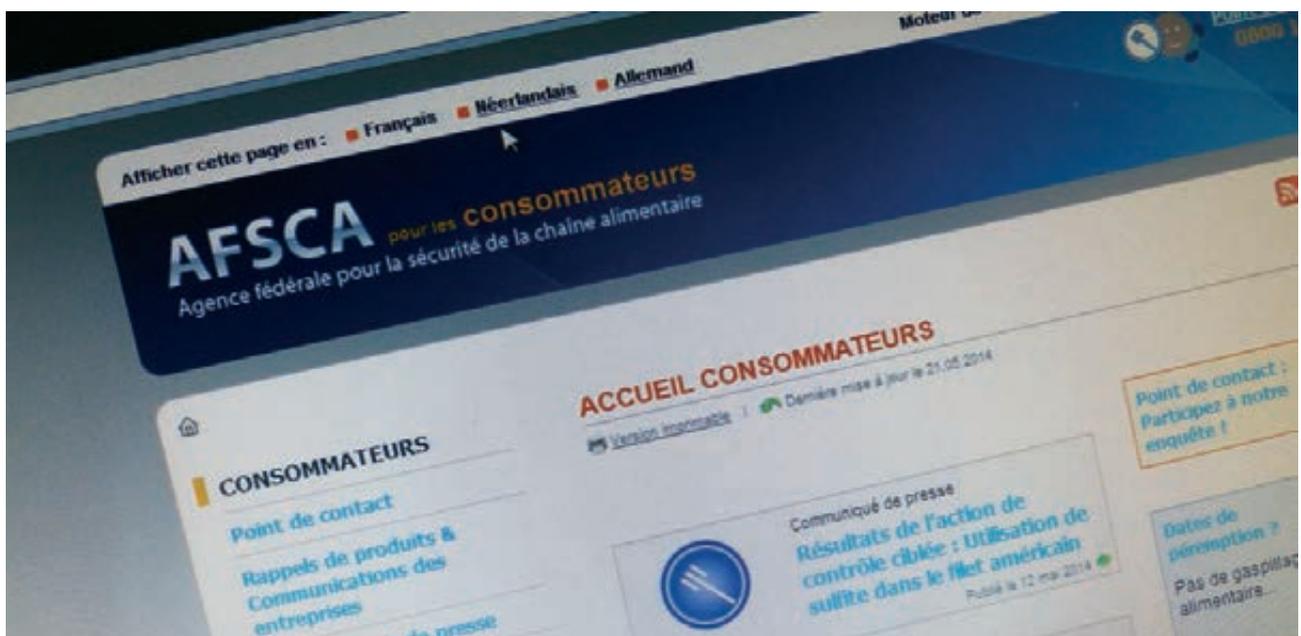
4. Nouveau site pour les consommateurs

Dans le souci de mieux informer les consommateurs, l'AFSCA a mis en ligne un site qui leur est entièrement consacré. On peut y accéder directement à partir de la page d'accueil : www.afsca.be.

On y trouve toutes les informations qui concernent directement les consommateurs : communiqués de presse, produits retirés du marché pour raison de sécurité alimentaire, informations sur certains aliments, conseils pratiques (sur la conservation, les dates de péremption, les intoxications alimentaires, les allergies,...),

publications et vidéos de l'Agence, questions fréquemment posées, ...

On y explique également comment poser une question relative à la sécurité alimentaire ou comment introduire une plainte auprès de notre Point de contact.



5. Comité consultatif de l'AFSCA

Le Comité consultatif de l'AFSCA fournit, de sa propre initiative ou à la demande du Ministre ou de l'administrateur délégué, des avis sur les matières ayant trait à la politique suivie et à suivre par l'AFSCA. Il constitue également une plateforme de concertation permettant une discussion en toute transparence entre l'AFSCA et ses partenaires sur des points d'actualité, l'évolution de la réglementation, le financement, des obstacles à l'exportation...

Ce comité se compose de 39 membres représentant les principaux secteurs professionnels, les associations de consommateurs et les autorités concernées par le fonctionnement de l'Agence : organisations de consommateurs, du secteur de la production agricole, du secteur de la fabrication d'aliments pour animaux, des organisations actives dans l'industrie alimentaire, dans l'industrie chimique, le commerce relevant de la compétence de contrôle de l'AFSCA, de l'horeca, du transport, des SPF Santé publique et Economie, des Régions et Communautés.

En 2013, la composition du Comité consultatif a été élargie de 2 mandats, à savoir un mandat pour les boulangers (commerce de détail) et un mandat pour le secteur de l'emballage, par l'arrêté royal du 19 septembre 2013 modifiant l'arrêté royal du 19 mai 2000 relatif à la composition et au fonctionnement du Comité consultatif institué auprès de l'AFSCA. L'arrêté royal du 7 octobre 2013 a donné lieu à la désignation des nouveaux membres et également à certains remplacements de membres démissionnaires. Les membres et suppléants sont désignés pour une période de 4 ans par arrêté royal ; la liste est disponible en annexe.

Le Comité consultatif s'est réuni à 8 reprises en 2013, dont une fois à l'occasion d'une réunion conjointe avec le Comité scientifique de l'Agence (voir encadré). A chaque fois, des avis sont demandés et des informations fournies au Comité consultatif sur la stratégie financière de l'AFSCA en matière de contributions, rétributions, sur le budget de l'Agence, le programme et l'exécution du plan de contrôle, l'évolution de Foodweb, le suivi des réalisations du business plan de l'AFSCA, les systèmes d'autocontrôle certifiés (guides, audits, smiley AFSCA), le rapport d'activités de l'AFSCA, celui de la Cellule multidisciplinaire Hormones et des Commissaires aux amendes administratives, le plan de communication, les audits internes et l'état des lieux des projets de simplification administrative ainsi que le rapport d'activités du service de médiation.



Notons que la présentation des résultats de l'enquête de satisfaction visant les opérateurs de la chaîne alimentaire a été abordée à plusieurs reprises lors des comités en 2013.

Par ailleurs, un avis formel a été demandé sur les adaptations de la réglementation :

- la modification de l'AR autocontrôle,
- le projet d'AR H1,
- le projet d'AR portant fixation des conditions dans lesquelles l'AFSCA peut faire exécuter des tâches par des bioingénieurs, des masters, des ingénieurs industriels ou des bacheliers indépendants ou par des personnes morales exerçant des activités de contrôle, d'échantillonnage, de certification et d'audit,

- la modification de l'AR du 16 décembre 2002 relatif aux règles de procédure pour les amendes administratives,
- l'avant-projet de loi relatif à la sécurité de la chaîne alimentaire (lex alimentaria),
- l'AR modifiant l'AR du 19 mai 2000 relatif à la composition et au fonctionnement du comité consultatif institué auprès de l'AFSCA,
- la modification de l'AR du 13 mars 2011 relatif au contrôle obligatoire des pulvérisateurs.

Parmi les sujets d'actualité présentés, nous retiendrons particulièrement :

- la problématique des EHEC dans les préparations de viande,
- l'accident de train de Wetteren,
- le problème de dioxine dans la vitamine E provenant de Chine,
- la problématique de la fraude des lasagnes à la viande de cheval,
- la présence de nicotine détectée dans des champignons de couche.



3 Relations internationales

En 2013, l'AFSCA a reçu 8 délégations étrangères. Lors de ces visites, le fonctionnement et les missions de l'AFSCA ont été présentés. Une attention particulière a été accordée à la préservation de nos marchés d'exportation et 61 accords bilatéraux ou certificats ont été conclus ou mis au point pour 20 pays tiers. L'AFSCA a également mis à disposition, sur son site web, 15 nouveaux certificats généraux, basés sur la réglementation européenne.

L'AFSCA a également été auditée par différentes instances internationales (la Commission européenne, des pays tiers) et par les autorités nationales (voir chapitre 1 : organisation).

1. Rayonnement international

L'AFSCA a reçu plusieurs délégations intéressées par ses différentes missions :

- la Chine (première rencontre et visite d'exploitations laitières),
- la Norvège (lutte contre les maladies des pommes),
- le Maroc (informations sur le fonctionnement de l'AFSCA dans le cadre du protocole de coopération avec l'ONSSA).

En 2013, une délégation de l'AFSCA s'est rendue en Chine, à Taiwan et au Vietnam afin d'aborder, avec le soutien de nos ambassades et de la représentation régionale, les dossiers d'exportation en cours et les possibilités de coopération avec les autorités compétentes. L'AFSCA a abordé 9 différents dossiers d'exportation en Chine, 8 au Vietnam et 2 à Taiwan. De nombreuses autorités compétentes étrangères sont intéressées par une coopération avec l'AFSCA.



Visite par l'AFSCA d'un poste d'inspection frontalier taïwanais

En 2013, un « Memorandum of Understanding » a été signé avec Taiwan et le Maroc. La Chine (AQSIQ) est intéressée par la mise au point d'un système d'échange électronique de données et a, à cet effet, déjà transmis un projet d'accord de coopération à l'AFSCA. Elle examine les possibilités d'entrer dans un projet UNIDO

avec le Vietnam pour le contrôle du tilapia et du café. Ces projets offrent la possibilité de promouvoir encore davantage le système belge de sécurité alimentaire à l'étranger, la confiance qui lui est accordée augmentant de ce fait au profit des exportateurs belges.



Signature du "Memorandum of Understanding" à Pékin entre la Belgique et la Chine en vue de l'exportation d'aliments pour animaux de compagnie



Direction Relations internationales de la DG Politique de Contrôle.

Coopération avec le Bénin et le Maroc

L'AFSCA a poursuivi la coopération avec le Bénin en vue de l'amélioration de la qualité sanitaire et phytosanitaire des produits agricoles et agro-alimentaires. Depuis 2011, des experts de l'AFSCA ont mené de nombreuses missions au Bénin en vue de soutenir le développement de l'Agence Béninoise pour la Sécurité Sanitaire des Aliments (ABSSA) et de son laboratoire de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments.

Ce projet est soutenu financièrement par l'UE et la CTB (Agence belge de Développement), soutien qui s'est matérialisé par une lettre d'entente entre l'AFSCA et la CTB.

Coopération avec le Maroc

Par une coopération soutenue par la CTB entre l'AFSCA et le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime du Maroc entre 2003 et 2007, le Maroc a pris conscience de la nécessité de restructurer ses services d'inspection sanitaire. Il s'agissait de progressivement mieux contrôler le marché national et pour pouvoir offrir les mêmes garanties à sa population que celles offertes aux Européens pour qui les contrôles sur les produits alimentaires exportés étaient plus sévères. C'est dans ce cadre que l'Office National de Sécurité Sanitaire des produits Alimentaires (ONSSA) a été créé en 2009.

Une demande de coopération, appuyée par la CTB, a ensuite été introduite auprès de l'AFSCA, et un accord de coopération dans le domaine de la sécurité sanitaire des produits alimentaires a été signé le 25 avril 2013. Cette coopération peut s'exercer dans tous les domaines d'activité communs aux deux parties et liés à la sécurité sanitaire des produits alimentaires.

Lors de sa visite à Bruxelles le 28 mai 2013, le Directeur général de l'ONSSA, M. Ahmed Bentouhami et l'Administrateur délégué de l'AFSCA, M. Gil Houins, ont signé un document reprenant les premiers « Axes de coopération » entre les deux institutions. Ces premiers axes concernent la délégation de missions de contrôle, l'autocontrôle et la programmation des contrôles.



Signature de l'accord de coopération par M. Gil Houins, Administrateur délégué de l'AFSCA et M. Ahmed Bentouhami, Directeur général de l'ONSSA

Concertation entre les agences de sécurité alimentaire et l'Union européenne

La concertation entre les agences de sécurité alimentaire (« Heads of Agencies ») a eu lieu à 2 reprises en 2013 ; elle était organisée par l'Etat membre présidant le Conseil à ce moment (l'Irlande et la Lituanie). Les thèmes abordés lors de la concertation étaient l'état d'avancement des activités des divers groupes de travail et les possibilités d'amélioration de la coopération entre les Agences. La Commission y a commenté la révision du Règlement en matière de contrôle.

La structuration de la concertation a été poursuivie en 2013 et elle dispose dorénavant d'un secrétariat permanent qui en garantit la continuité. La Commission reconnaît également le rôle que cet organe de concertation peut jouer dans la construction d'une politique plus efficace.

Un groupe de travail initié par l'Espagne a fourni un rapport final sur les recommandations en matière de gestion des incidents dans la chaîne alimentaire et de communication. Des propositions ont été formulées en ce qui concerne la légis-

lation de l'UE et le rôle de la Commission, la communication entre Etats membres et envers les consommateurs, le rôle de la perception publique, l'utilisation de procédures harmonisées, la définition et la classification d'incidents et la manière d'aborder l'incertitude.

Le groupe de travail sur l'utilisation transparente de l'évaluation du risque dans le processus décisionnel continue à développer un cadre pour la gestion des risques reprenant d'autres facteurs tels que l'application du principe de précaution ou des arguments d'ordre politique, social ou économique.

Les activités du groupe de travail en lien avec le benchmarking se sont clôturées par la définition d'un certain nombre de « best practices » à propos desquelles les pays intéressés peuvent échanger des expériences lors de workshops. Ceux-ci sont prévus sur l'établissement de plans d'échantillonnage basés sur l'évaluation du risque, l'utilisation de smileys et de systèmes comparables pour l'évaluation des opérateurs dans les différents

Etats membres, la mesure de la sécurité alimentaire et la comparaison des différentes méthodes pouvant être utilisées pour influencer le comportement des opérateurs. En 2013, l'Autriche a organisé le premier workshop sur les plans d'échantillonnage. De nombreux pays ont développé leur propre approche qui présente des similitudes mais également de nettes différences par rapport aux autres pays. Les différences concernent l'historique du fonctionnement des agences alimentaires, les obligations légales locales, la répartition politique et la disponibilité des données. Une approche complètement harmonisée en Europe n'est actuellement pas réalisable mais l'échange d'informations peut aider de nombreux pays à affiner leurs modèles. Et cela mérite d'être dit : le modèle belge a été fort apprécié.

D'autres sujets ont également été abordés, parmi lesquels l'ajout frauduleux de viande de cheval à d'autres types de viandes, la surveillance de l'authenticité de compléments alimentaires et la problématique des boissons énergisantes.

2. Vers un meilleur service à l'exportation

Afin de rendre plus efficace la prestation de services aux exportateurs belges, l'AFSCA a opté depuis 2011, pour l'analyse de ses processus en lien avec l'exportation via l'approche LEAN et les adapte le cas échéant. LEAN est le terme anglais pour « maigre » : se concentrer sur l'essentiel est donc l'idée maîtresse. Concrètement, les services concernés de l'AFSCA ont, avec les accompagnateurs internes et externes, fait l'inventaire des processus, identifié les points problématiques ou postes de gaspillage dans les processus et développé et implémenté des solutions pour ces points. Des liens de coopération avec d'autres services publics régionaux et fédéraux ont été examinés à la loupe.

Cet exercice s'est clôturé en 2013 avec un résultat positif. La collaboration interne au profit de l'exportation belge a été améliorée grâce à une concertation plus étroite entre les services concernés et par la désignation de responsables des exportations aux UPC. Les méthodes de travail optimisées ont fait l'objet de procédures, les responsabilités ont été clairement définies et des accords formalisés. Les informations et la communication en matière d'exportation à l'attention des personnes concernées ont été précisées sur le site web de l'AFSCA.

Tout cela doit résulter en une prestation de service plus efficace pour les exportateurs belges. L'AFSCA a choisi d'impliquer les principaux stakeholders (régions, Affaires étrangères, secteurs professionnels) dans le processus afin de parvenir à des accords clairs et à la détermination des responsabilités. Les groupes de travail présidés par les représentants des secteurs professionnels ont permis de passer des accords en matière de coopération et de détermination des priorités.

Les accords passés dans le cadre de cet exercice LEAN doivent à présent être consolidés. Une concertation structurée avec les différents services internes et externes ainsi qu'avec les secteurs sera organisée afin d'en évaluer l'application correcte sur base régulière et d'apporter les adaptations nécessaires.

La coopération comme clé du succès des exportations

Les entreprises s'engagent de plus en plus dans la voie de l'exportation et attendent un soutien des autorités. La demande grandissante d'ouverture de marchés d'exportation et l'importance croissante des obstacles sanitaires et phytosanitaires à l'exportation exigent une approche proactive, une collaboration plus étroite entre les différentes autorités et le monde de l'entreprise ainsi qu'une utilisation efficace des moyens disponibles. Aux niveaux européen et mondial, les autorités et les entreprises sont confrontées aux mêmes défis. Ces dernières années, pour répondre aux attentes des entreprises belges du secteur alimentaire qui misent de plus en plus sur l'exportation, l'AFSCA a entrepris, à l'initiative de Sabine Laruelle, Ministre des Classes moyennes, des PME, des Indépendants et de l'Agriculture, différentes actions visant à optimiser sa prestation de services pour les exportateurs belges.

L'AFSCA est convaincue que le succès des exportations belges ne peut être garanti que si tous les maillons concernés (entreprises, administrations fédérales et régionales) collaborent. C'est pourquoi l'Agence a pris l'initiative de conclure des accords visant une approche commune de la promotion des exportations, en étroite concertation avec tous les partenaires concernés. Des groupes de travail ont été constitués en vue d'optimiser la coopération et la communication et de définir les priorités. Les résultats de cet exercice intensif ont été présentés par les présidents des groupes de travail lors d'une réunion plénière le 4 décembre 2013.

Ces efforts fournis par les autorités doivent, à l'instar de Food.be (initiative de Fevia pour la promotion de l'exportation de denrées alimentaires belges), constituer la base pour faire de l'exportation belge une « success story ».

3. Commerce avec les pays tiers

Après concertation avec des pays tiers, différents accords bilatéraux ont été conclus et de nouveaux certificats établis avec les pays suivants :

- Afrique du Sud (viande de porc et de volaille)
- Argentine (chevaux)
- Biélorussie (viande et préparations à base de viande de bœuf et de cheval, bourdons, aliments pour animaux et animaux de compagnie)
- Bosnie-Herzégovine (viande de volaille, aliments pour animaux)
- Corée du Sud (viande de porc, poudre de coquilles d'œufs)
- Chine (bourdons, chevaux, aliments pour animaux de compagnie)
- Fédération de Russie (viande et préparations à base de viande de bœuf et de cheval, viande de lapin, bourdons, aliments pour animaux et animaux de compagnie)
- Serbie (viande de porc et de volaille, collagène, sperme de bovins, chevaux)
- Inde (aliments pour crevettes)
- Indonésie (sperme et embryons de bovins)
- Kazakhstan (viande et préparations à base de viande de bœuf et de cheval, bourdons, aliments pour animaux)
- Liban (sperme de bovins)
- Macédoine (viande de porc et de volaille, produits laitiers, produits composites, aliments pour poissons)
- Malaisie (viande de volaille, de veau et de porc)
- Maroc (bovins viandeux et reproducteurs, aliments pour animaux, engrais organiques, sous-produits animaux destinés à l'industrie cosmétique)
- Mexique (chevaux)
- Nouvelle-Calédonie (sperme de chevaux et d'ânes)
- Nouvelle-Zélande (lait et produits laitiers, viande de porc)
- USA (gélatine de porc)
- Vietnam (protéines animales transformées de non-ruminants, peaux de ruminants)

En outre, 16 recueils d'instructions ainsi que les certificats associés ont été publiés sur notre site web dans le cadre du transfert de la certification des aliments pour animaux aux unités provinciales de contrôle.

Plans d'échantillonnage sectoriels spécifiques pour l'exportation vers les pays tiers

Les exigences des pays tiers diffèrent souvent des législations européennes et nationales en vigueur. Les exportateurs doivent garantir, via leur système d'auto-contrôle, qu'ils satisfont à ces exigences. Quelques fédérations professionnelles ont établi un plan d'échantillonnage sectoriel afin de vérifier si les produits destinés à l'exportation satisfont aux normes de produits du pays de destination. Ces plans d'échantillonnage sont revus annuellement et validés par l'Agence.

L'association des coopératives horticoles Belges (VBT) et les exportateurs de fruits et légumes (Fresh Trade Belgium) ont poursuivi leur plan d'échantillonnage pour le marché russe et le Japon. L'Association Professionnelle des Fabricants d'Aliments Composés pour animaux a étendu son plan d'échantillonnage pour la garantie de la certification des aliments pour animaux exportés vers la Macédoine, la Fédération de Russie, la Biélorussie et le Kazakhstan avec des garanties en matière de radioactivité pour la Biélorussie et le Kazakhstan.

La Fédération belge de la viande (FEBEV), la Confédération Belge de l'industrie Laitière (CBL) et les producteurs de gélatine garantissent maintenant aussi la conformité du produit pour le marché russe via un plan d'échantillonnage sectoriel.

Chevaux belges en Chine

Le 16 avril 2013, le protocole reprenant les conditions sanitaires pour l'exportation de chevaux de la Belgique vers la Chine a été signé. Ces conditions sanitaires ont été déterminées après d'intensives négociations entre l'AFSCA et AQSIQ, le secteur belge des chevaux y étant également associé. Le certificat à utiliser a ensuite été négocié et une première liste d'agents de certification, spécifiquement désignés pour la certification de l'exportation de chevaux vers la Chine, a été transmise aux autorités chinoises compétentes (AQSIQ).

Fin septembre 2013, l'AFSCA a reçu le feu vert définitif de l'AQSIQ pour débiter l'exportation de chevaux vers la Chine. Tout comme dans nos pays limitrophes, les conditions pour l'exportation de chevaux vers la Chine sont sévères. L'organisation de la quarantaine précédant l'exportation exige un suivi intensif et une approche professionnelle, aussi bien du secteur que de l'AFSCA.

L'intérêt chinois pour les chevaux belges est toutefois très grand. Une première expédition de chevaux est déjà partie pour la Chine et le secteur voit un grand potentiel dans ce marché.

4. Participation aux réunions internationales

L'AFSCA participe à la réunion annuelle de la Commission du Codex Alimentarius.

Des experts de l'AFSCA ont également participé à plusieurs comités du Codex Alimentarius en 2013 et plus précisément au comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, les inspections à l'importation, l'exportation et les systèmes de certification, ainsi que la Task Force aliments pour animaux.

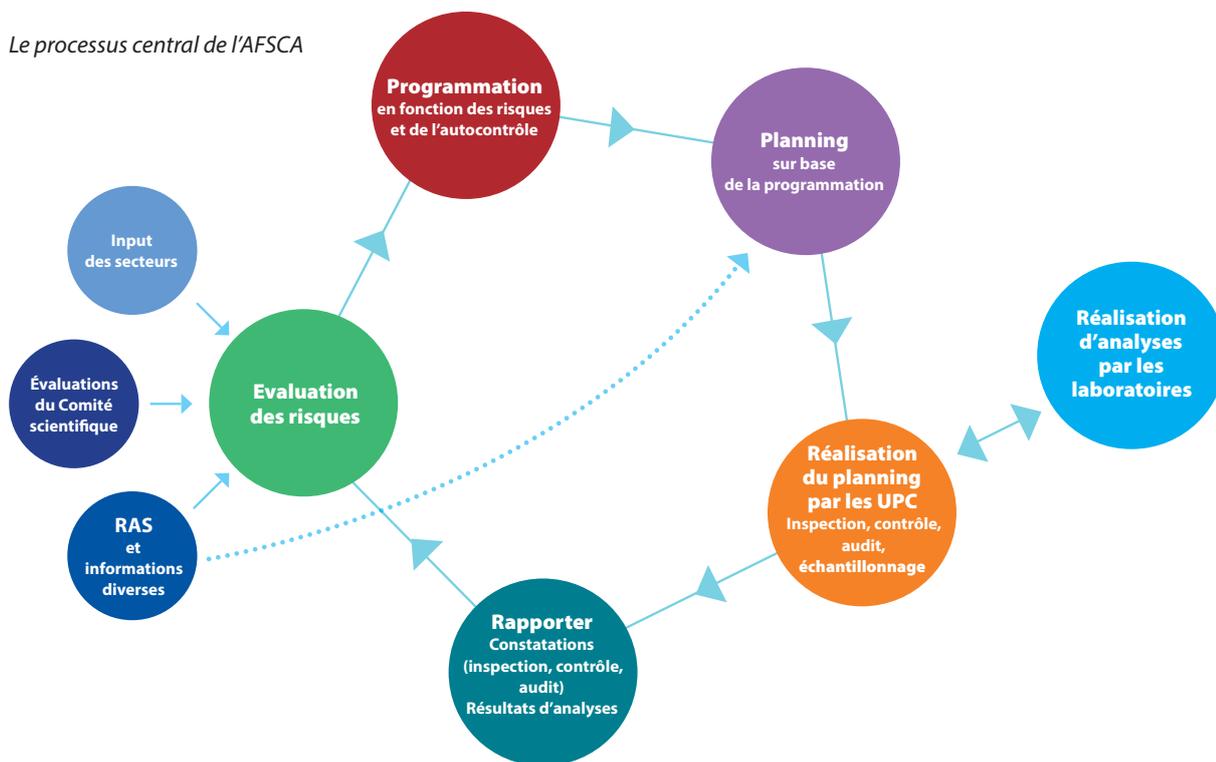
L'AFSCA a aussi représenté la Belgique à l'assemblée générale de l'Organisation mondiale de santé animale (OIE), où sont fixées les normes et recommandations internationales en matière de santé animale, ainsi qu'au Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires de l'Organisation mondiale du Commerce (OMC – Comité SPS) à Genève. Sous la direction de la Commission européenne, les

aspects divergents de l'accord sanitaire et phytosanitaire (SPS) avec les pays tiers ont été traités. Les consultations bilatérales tentent d'apporter une solution à des litiges commerciaux spécifiques.



4 De la programmation à l'inspection

Le processus central de l'AFSCA



Direction d'encadrement pour l'intégration de l'information d'entreprise de la DG Politique de Contrôle

Depuis 2013, les applications qui soutiennent l'ensemble des processus-clés de l'AFSCA (Bood, Foodnet, Adminlight) utilisent les notions de lieu-activité-produit et leurs nombreux regroupements comme données de référence. Les outils de rapportage ont aussi été adaptés pour les exploiter au mieux.

Le nouveau logiciel Alpha permet à la DG Politique de contrôle de générer un plan d'inspection pluriannuel qui respecte les objectifs du business plan, comme par exemple les fréquences de contrôle et leur portée.

Grâce à un nouveau contrat pour le développement et l'hébergement de l'application Sanitel, celle-ci a été migrée vers une nouvelle infrastructure lui conférant à nouveau des performances optimales et un potentiel de croissance.

Un gros travail a été investi, en collaboration avec les secteurs, à la définition et au développement d'une toute nouvelle application «BeCert» destinée à générer des certificats électroniques pour l'exportation; elle va engendrer une simplification administrative, un gain de temps, une diminution des erreurs et une meilleure gestion des fraudes. Les premiers certificats électroniques seront délivrés durant le premier semestre de 2014.

De plus en plus d'applications métier de l'agence sont bâties de telle sorte qu'elles s'auto-surveillent et génèrent automatiquement une alerte au moindre dysfonctionnement, permettant souvent aux gestionnaires d'y remédier avant même que les utilisateurs n'aient été impactés.

1. Etablissements actifs dans la chaîne alimentaire

Tous les opérateurs actifs en Belgique dans la chaîne alimentaire doivent être connus de l'AFSCA et donc enregistrés. Leurs coordonnées peuvent être consultées via Foodweb, un outil disponible sur le site web de l'AFSCA. De plus, pour l'exercice de certaines activités, une autorisation ou un agrément est exigé.

Nombre d'établissements enregistrés auprès de l'AFSCA

	2012	2013
Agro-fourriture	3.584	3.613
Production primaire	40.492	39.610
Transformation	2.997	2.838
Distribution	36.680	37.386
Horeca et cuisines de collectivités	53.146	55.294
Services	2.177	2.741
Autres secteurs	5.250	4.911
Total	144.326	146.393

Seuls les établissements exerçant une activité professionnelle, à l'exclusion des amateurs, sont repris dans ce tableau.

2. Systèmes d'autocontrôle et guides sectoriels

Depuis 2005, tous les opérateurs de la chaîne alimentaire doivent implémenter l'autocontrôle dans leur établissement afin de garantir une meilleure protection des consommateurs. Pour aider les opérateurs à répondre à cette obligation, les associations professionnelles rédigent des guides d'autocontrôle que l'AFSCA valide.

L'AFSCA encourage depuis déjà plusieurs années les associations sectorielles à rédiger des guides clairs et didactiques. Au fil du temps, elle a approuvé 33 guides sectoriels. En 2013, 2 nouveaux guides ont été validés, à savoir le guide relatif aux substrats de culture organiques (G-036), et le guide relatif aux milieux d'accueil collectifs de la petite enfance (G-041). Ce dernier guide a été finalisé et publié par l'AFSCA et est disponible sur son site web. Sept guides ont été révisés, parmi lesquels 3 du secteur B2C (G-007 commerce de détail, G-023 horeca et G-026 boulangers), dont l'AFSCA a depuis lors repris la gestion : rédaction, impression, diffusion, formation des opérateurs.

L'AFSCA aide les rédacteurs des guides dans leurs tâches. Pour faciliter la mise en place de l'autocontrôle dans les entreprises, des assouplissements sont prévus pour les PME de la distribution, l'horeca et les TPE du secteur de la transformation. Depuis 2013, les assouplissements ont été étendus à tous les établissements du secteur B2C, quelle que soit leur taille. Ces assouplissements permettent aux établissements de reprendre l'HACCP décrit dans le guide au lieu de devoir faire leur propre analyse des dangers. Cela facilite grandement la mise en place de l'autocontrôle dans les entreprises de petite taille qui disposent de peu de moyens humains et d'expertise scientifique.

Les guides d'autocontrôle pour les établissements qui délivrent directement aux consommateurs (B2C) sont désormais sous la gestion de l'AFSCA qui les rédige, imprime et publie sur son site web.

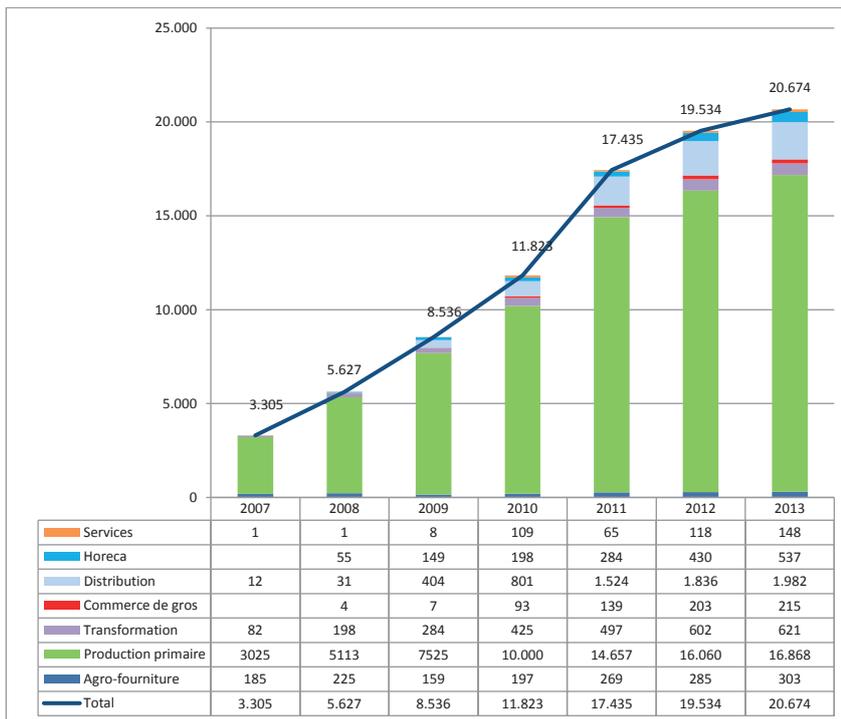


Les opérateurs ayant fait valider leur système d'autocontrôle bénéficient d'une diminution de la fréquence d'inspection par l'AFSCA et d'une contribution annuelle réduite de 75%. Les audits se basent sur les guides d'autocontrôle approuvés et sont réalisés à l'aide de checklists rédigées par l'AFSCA en concertation avec les représentants des associations professionnelles concernées. Pour les quelques activités qui ne sont pas encore couvertes par un guide (un guide est disponible pour plus de 99 % des opérateurs), l'AFSCA a mis en place des outils spécifiques pour aider les entreprises.

Les audits sont réalisés éventuellement par l'AFSCA, mais généralement par l'un des 14 organismes de certification privés accrédités et agréés (OCI) lorsqu'un guide existe. Ces OCI peuvent réaliser, en même temps que les audits de validation de l'autocontrôle, des audits de certification sur base de cahiers des charges privés. La réalisation de ces « audits combinés » permet de réduire leur coût.

Le nombre d'entreprises qui font valider leur autocontrôle est en constante augmentation, ce qui révèle l'efficacité des politiques mises en œuvre.

Fin 2013, 20.674 établissements disposaient d'un système d'autocontrôle validé pour l'ensemble de leurs activités



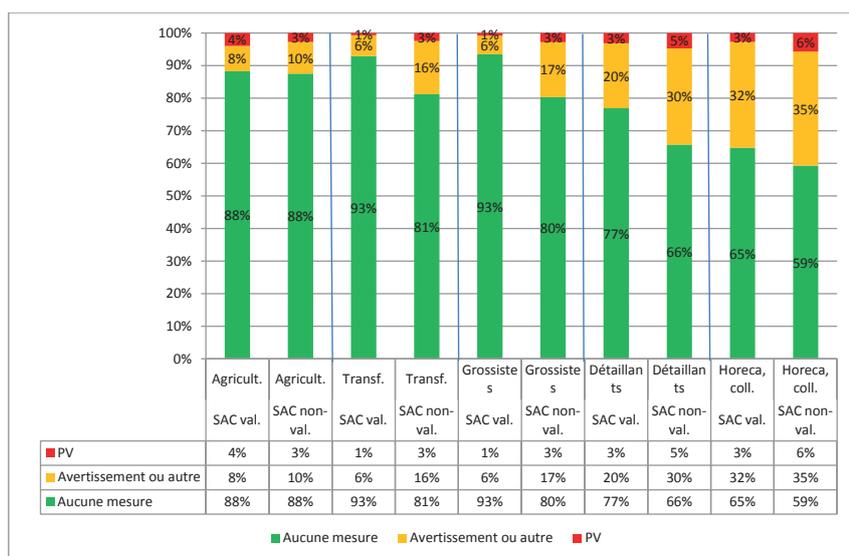
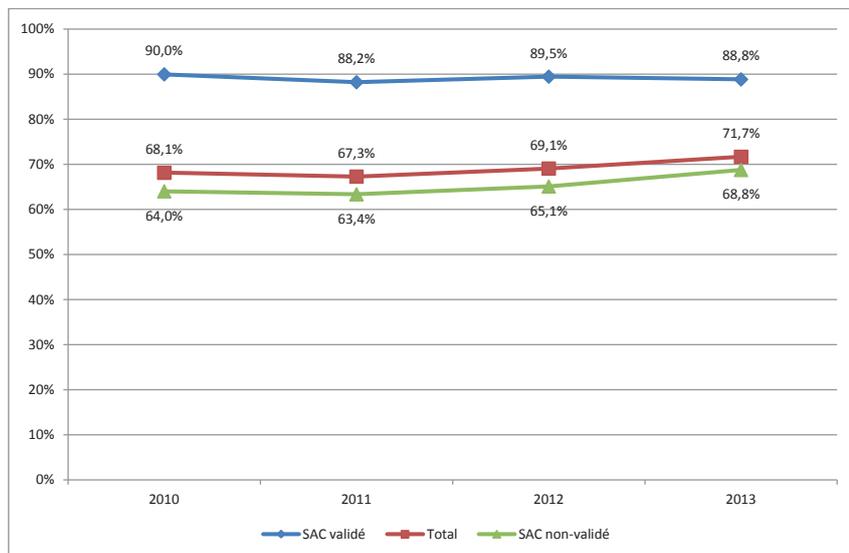
Le secteur de la production primaire est celui où les validations sont les plus nombreuses, mais la distribution présente une nette progression.

En 2012, le smiley-AFSCA qui était jusqu'alors réservé aux restaurants et cuisines de collectivités disposant d'un système d'autocontrôle validé, a été étendu à l'ensemble des établissements qui délivrent directement des denrées alimentaires aux consommateurs (secteur B2C). Fin 2012, 1.262 unités d'établissement affichaient un smiley-AFSCA. Elles étaient 1.850 fin 2013. Le smiley est délivré par l'OCI qui procède à l'audit et reste valable 3 ans. La liste de ces établissements peut être consultée sur <http://www.afsca.be/smiley>.



Ces multiples initiatives de l'AFSCA afin de faciliter la mise en place de l'autocontrôle dans les entreprises et d'encourager la validation des systèmes d'autocontrôle ont pour objectif d'améliorer les résultats des inspections en diminuant les non-conformités constatées. Cela passe par une meilleure prise de conscience par les opérateurs de leur influence sur la sécurité de la chaîne alimentaire. Cette politique veille, année après année, à ce que des denrées alimentaires de plus en plus sûres aboutissent dans l'assiette des consommateurs.

Les résultats des missions de l'AFSCA sont nettement plus favorables dans les établissements dont le système d'autocontrôle (SAC) est validé : résultats des missions sans mesure (ni PV, ni avertissement)



3. Réalisation des contrôles

L'AFSCA réalise différents types de contrôles dont les inspections, lors desquelles des check-lists (CL) sont utilisées. Elles reprennent les différents points contrôlés et sont disponibles sur le site web de l'AFSCA pour permettre à tout opérateur de vérifier que son établissement est en conformité avec la réglementation. En cas d'inspection défavorable, un recontrôle est systématiquement

mené après écoulement du temps nécessaire aux aménagements. Ce recontrôle et d'autres types de contrôles tels que les échantillonnages et les contrôles, chez d'autres opérateurs suite à des constatations lors d'un contrôle, font l'objet d'un rapport et non de check-lists. Différents contrôles peuvent avoir lieu lors d'une mission (visite chez un opérateur) via

l'utilisation de plusieurs check-lists ou la réalisation d'une inspection simultanément à une prise d'échantillons.

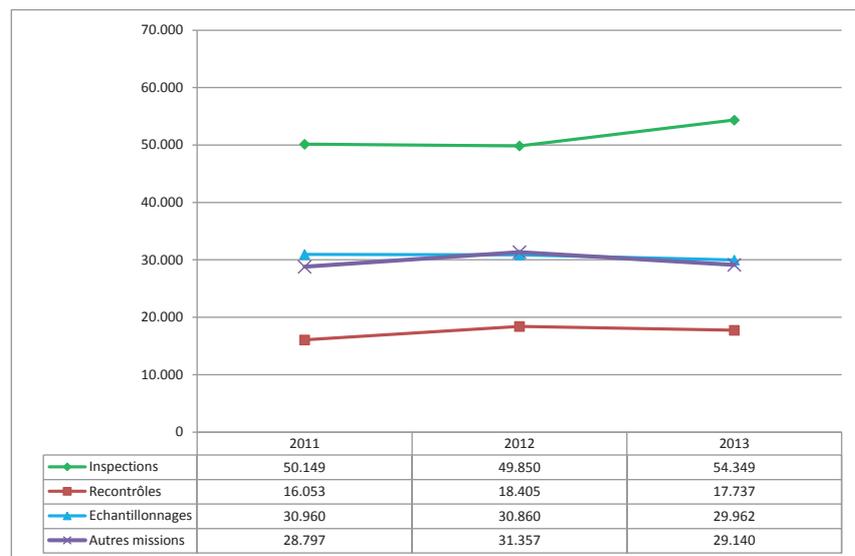
En 2013, l'AFSCA a réalisé 122.161 missions (120.765 en 2012) chez 69.447 opérateurs (65.389 en 2012).

Les autres missions consistent en :

- inspections (sans check-list) dans le cadre du plan de contrôle (28 %),
- enquêtes suite à une plainte (13,5 %), à la suspicion de maladie animale (3,2 %), à une mesure à l'encontre d'un autre opérateur (2,1 %), à une notification obligatoire (2,2 %), à un RASFF (1,7 %), à une toxi-infection alimentaire, à une irrégularité lors de l'importation ou l'exportation, à une demande d'agrément, à un incident dans la chaîne alimentaire (traçabilité d'un animal ou d'un produit contaminé, complément d'enquête...), à de nouvelles dispositions réglementaires en matière de bien-être animal (interdiction de l'élevage de poules pondeuses en batterie), ...
- vérifications du rappel ou retrait du marché d'un produit.

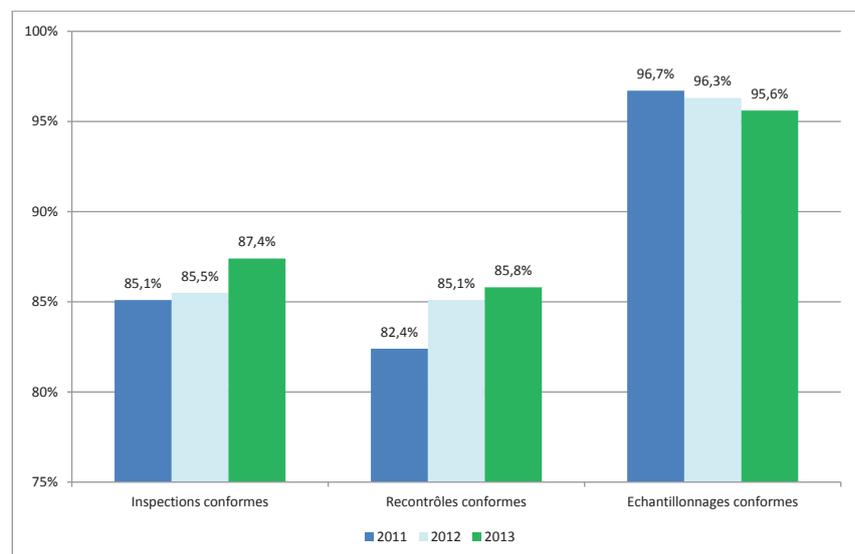
Nature des missions

	Missions	Opérateurs visités
Inspections (avec CL)	54.349	46.227
Recontrôles	17.737	14.973
Echantillonnages	29.962	13.277
Autres	29.140	20.576



Les non-conformités ont donné lieu à 13.512 avertissements, 594 mesures à l'encontre d'un autre opérateur, 5.122 PV, 115 fermetures temporaires et 1.443 saisies (913 tonnes de fruits et légumes, 518 tonnes d'aliments pour animaux, 129 tonnes de denrées alimentaires diverses, 69 tonnes de céréales et produits de boulangerie, 52,5 tonnes de viande et produits à base de viande, 22 tonnes d'engrais, amendements du sol et substrats de culture, 6 tonnes de produits de la pêche, 4,8 tonnes de lait et produits laitiers et 2 tonnes d'huiles et graisses).

Mesure à l'encontre d'un autre opérateur : mesure (avertissement, PV...) concernant le responsable de l'infraction, qui n'est pas l'opérateur chez qui le contrôle a lieu.



3.1. Résultats des inspections (avec check-lists)

Résultats, tous secteurs confondus

	2012	2013	2013 vs. 2012	Conformité 2012	Conformité 2013
Infrastructure, installation et hygiène	46.482	51.486	+10,8 %	74,1 %	76,5 %
Infrastructure, installation et hygiène (avant agrément)	322	343	+6,5 %	93,2 %	95,0 %
Systèmes d'autocontrôle	17.646	19.216	+8,9 %	65,3 %	73,9 %
Traçabilité (identification et enregistrement compris)	29.966	34.744	+15,9 %	91,6 %	91,6 %
Notification obligatoire	21.500	24.283	+12,9 %	98,2 %	98,7 %
Emballage et étiquetage (y compris normes commerciales)	9.718	10.185	+4,8 %	88,4 %	88,9 %
Matériel d'emballage	636	584	-8,2 %	95,3 %	93,2 %
Gestion des déchets	4.332	4.057	-6,3 %	90,3 %	91,5 %
Transport	1.569	1.590	+1,3 %	97,8 %	98,2 %
Interdiction de fumer	10.718	12.556	+17,1 %	93,9 %	95,6 %
Contrôles phytosanitaires	3.368	3.214	-4,6 %	non-applicable	
Pesticides	2.821	2.567	-9,0 %	87,6 %	87,1 %
Santé animale	1.720	1.554	-9,7 %	97,9 %	98,5 %
Bien-être animal	9.206	11.108	+20,7 %	97,3 %	95,9 %
Médicaments et guidance vétérinaire	3.970	5.567	+40,2 %	97,3 %	97,6 %
Surveillance épidémiologique	3.540	3.699	+4,5 %	97,7 %	96,7 %
Autorisation d'exportation	115	117	+1,7 %	72,2 %	84,6 %
Total	167.629	186.870	+11,5 %	85,5 %	87,4 %

Les résultats des inspections sont repris de façon plus détaillée dans les chapitres suivants.

3.2. Résultats des analyses

En 2013, l'AFSCA a réalisé 68.327 échantillonnages (69.869 en 2011, 70.664 en 2012) et 172.000 analyses (167.804 en 2011 et 172.767 en 2012) : 97,4 % des analyses étaient conformes (97,2% en 2011 et 97,1 en 2012). Parmi ces actions, 3.657 échantillonnages et 6.879 analyses provenaient de PIF (postes d'inspection frontaliers) : 96,1 % étaient conformes.

	Echantillonnages	Analyses	Conformité
Analyses microbiologiques	27.274	65.838	96,2 %
Hormones & médicaments	19.069	57.775	98,9 %
Résidus & contaminants	15.213	34.916	98,3 %
Parasites des plantes	3.953	4.462	88,8 %
Qualité	2.202	4.125	98,6 %
OGM	366	366	96,4 %
Autres analyses	3.780	4.518	98,1 %
Total	68.327	172.000	97,4 %

Les résultats des analyses sont repris de façon plus détaillée dans les chapitres suivants.

Analyses réalisées dans les 5 laboratoires de l'AFSCA

75 % des échantillons sont analysés dans les 5 laboratoires de l'AFSCA, les autres étant confiés à 27 laboratoires agréés par l'AFSCA ainsi que 9 laboratoires nationaux de référence.

Un nouveau mode de calcul du nombre d'analyses, basé sur les groupes de paramètres, a été utilisé pour les années 2011 à 2013 ; par exemple les différentes subs-

tances interdites telles que les androgènes, estrogènes, stilbènes, bêta-agonistes et corticostéroïdes constituent un groupe de paramètres.

Labo	Activités	Nombre d'échantillons analysés			Nombre de paramètres analysés		
		2011	2012	2013	2011	2012	2013
Gentbrugge	Résidus et contaminants, chimie inorganique	18.555	20.660	17.440	60.236	63.033	57.242
Tervuren	Contaminants, additifs, dioxines et mycotoxines	8.759	8.362	8.954	19.365	19.144	19.874
Melle	Microbiologie, OGM, Globodera, résidus de coquilles et membranes (d'œufs), thermomètres, pipettes	20.695	17.273	18.066	34.215	27.981	29.572
Gembloux	Microbiologie, virologie et phytopathologie	11.623	12.760	13.369	28.033	30.660	34.639
Liège (Wandre)	Analyses spéciales, chimie humide, phytopharmacie et résidus	5.222	5.450	5.389	8.901	8.315	9.471
Total		64.854	64.505	63.218	150.750	149.133	150.798

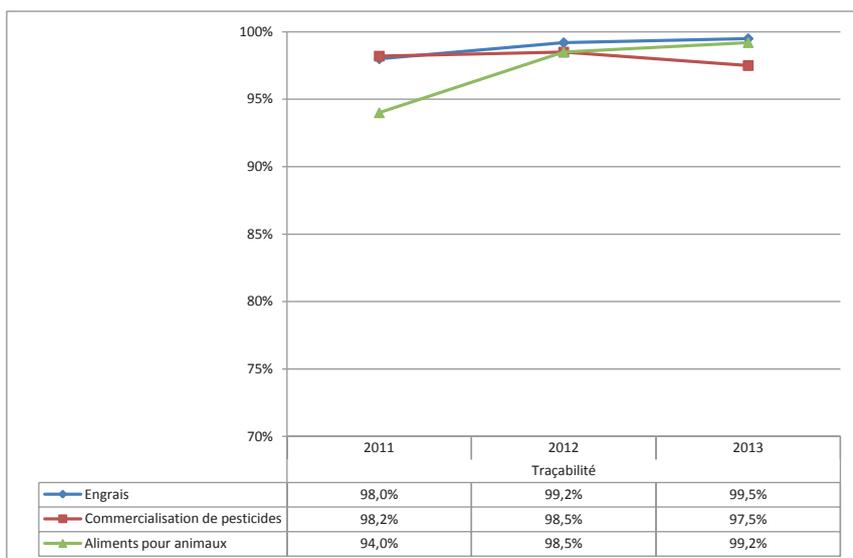
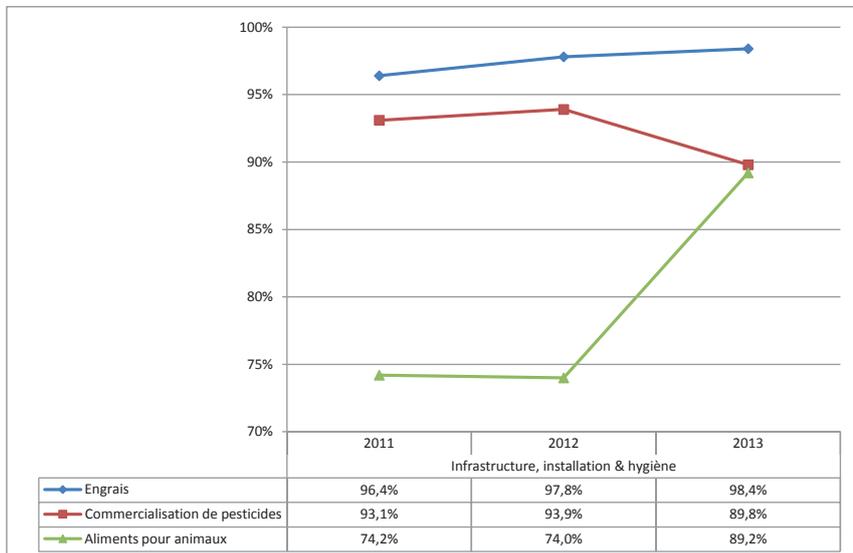


5 Inspections et maladies

1. Inspections des établissements

1.1. Fourniture au secteur agricole

Evolution des inspections favorables



1.1.1. Engrais

Résultats des 527 missions chez 516 opérateurs produisant et commercialisant des engrais, amendements du sol, substrats de culture et boues d'épuration.

	Inspections	Favorables	Défavorables
Infrastructure, installation et hygiène	513	98,4 %	1,6 %
Système d'autocontrôle	507	90,5 %	9,5 %
Traçabilité (y compris identification et enregistrement)	506	99,2 %	0,8 %
Emballage et étiquetage (y compris normes de commercialisation)	457	95,2 %	4,8 %

Les résultats sont comparables à ceux des années précédentes. Les non-conformités ont donné lieu à 53 avertissements et 6 PV.



Direction protection des végétaux et sécurité des produits végétaux de la DG Politique de contrôle

1.1.2. Pesticides

L'AFSCA contrôle tant les produits phytopharmaceutiques (insecticides, fongicides, herbicides, ...) qui sont destinés à protéger les végétaux contre les organismes nuisibles et à détruire les végétaux indésirables, que les adjuvants qui sont mélangés aux produits phytopharmaceutiques afin d'améliorer leur efficacité (mouillants, antimousses...).

La commercialisation et l'utilisation de ces produits sont strictement réglementées : ils doivent être autorisés par le Ministre de la Santé publique, répondre aux garanties en matières actives et aux normes physico-chimiques internationales, être étiquetés conformément à leur acte d'autorisation, leur utilisation doit être consignée dans un registre et les pulvérisateurs doivent être soumis à un contrôle technique tous les 3 ans.

En mars 2014, 1.250 produits destinés à un usage professionnel ou amateur étaient autorisés en Belgique. Tous les produits autorisés ainsi que leurs usages sont consultables sur le site <http://www.fytoweb.fgov.be>.

La liste des autorisations des produits phytopharmaceutiques est adaptée continuellement. Les autorisations peuvent arriver à échéance ou être retirées pour diverses raisons (à la demande du responsable du produit, interdiction d'une substance active au niveau européen, ...). Dans ces cas, généralement après un délai accordé pour écouler les stocks, ces produits ne peuvent plus être commercialisés ni utilisés et il est de la responsabilité des distributeurs de les retirer des rayons.

L'AFSCA vérifie lors de ses inspections que les produits phytopharmaceutiques présents chez les distributeurs (pour utilisateurs professionnels et amateurs) sont bien autorisés. Dans le cas où des produits qui ne sont plus autorisés sont proposés à la vente, l'AFSCA les place sous saisie en vue de leur élimination et un PV d'infraction est rédigé. Ils doivent être remis lors des collectes organisées tous les 2 ans par l'ASBL Phytophar Recover qui en assure la destruction en toute sécurité.

	Inspections	Favorables	Défavorables
Infrastructure et commercialisation de pesticides	416	89,2 %	10,8 %
Système d'autocontrôle	394	90,4 %	9,6 %
Traçabilité	404	99,5 %	0,5 %
Emballage et étiquetage	299	98 %	2 %

Les principales infractions constatées concernaient la détention ou la commercialisation de produits qui ne sont plus autorisés ainsi que des manquements dans les procédures d'autocontrôle (contrôles d'entrée et absence de documents). Elles ont donné lieu à 43 avertissements, 26 PV et 30 saisies (164 kg, 30 litres et 1.317 emballages).

Les résultats des inspections, particulièrement en ce qui concerne la détention de produits qui ne sont plus autorisés, se sont nettement améliorés par rapport à 2012.

Détention de pesticides non-autorisés

Un produit phytopharmaceutique peut être commercialisé ou utilisé uniquement s'il est autorisé. La présence de produits phytopharmaceutiques non autorisés chez les distributeurs est récurrente depuis plusieurs années. Les résultats des inspections 2013 montrent cependant une amélioration significative (89,2% de conformité) par rapport aux années précédentes.

En effet, les résultats des inspections ont été étudiés et discutés avec les associations sectorielles afin de rechercher les causes à cette problématique et de dégager des pistes pour améliorer la situation. Les éléments suivants ont été mis en évidence :

- la communication des retraits d'autorisation et l'information des distributeurs, notamment des produits destinés aux amateurs, peut être améliorée
- les distributeurs disposant d'un système d'autocontrôle validé ont des résultats d'inspection favorables

Dès lors, des actions de sensibilisation des distributeurs et de stimulation de la certification de systèmes d'autocontrôles ont été ou sont en cours de mise en œuvre :

- sensibilisation des distributeurs de produits :
 - publication par Coméos d'une brochure informative résumant les exigences concernant la vente des produits phytopharmaceutiques destinés à un usage amateur,
 - amélioration de la communication lors des retraits d'autorisations,
 - prise de contact avec l'association professionnelle qui regroupe les jardinerie,
 - sensibilisation et formation via la mise en œuvre de la phytolice qui entrera en vigueur en 2015 ;
- autocontrôle :
 - stimulation de la certification des systèmes d'autocontrôle ; à partir de juin 2014, les membres de Phytofar ne vendront des produits phytopharmaceutiques à usage professionnel qu'à des distributeurs certifiés
 - mise à jour des guides d'autocontrôle.

1.1.3. Aliments pour animaux

Il existe différentes catégories d'aliments pour animaux : les matières premières, les additifs, les prémélanges (mélanges d'additifs et de matières premières utilisés pour la fabrication d'aliments composés), les aliments composés et les aliments médicamenteux (mélanges d'un aliment composé et d'un médicament).

La production nationale d'aliments composés représente 12 % du chiffre d'affaires et 4 % de l'emploi dans l'industrie alimentaire. La Belgique produit 6,6 millions de tonnes d'aliments composés, soit environ 5 % de la production européenne. Il s'agit majoritairement d'aliments pour porcs (56 %), volaille (21 %) et

bovins (18%). Cette production est restée stable ces dernières années. La Belgique importe un peu plus d'aliments pour animaux (1,13 millions de tonnes) qu'elle n'en exporte (1,06 millions de tonnes) (source : APFACA 2012).

Résultats des 810 missions effectuées chez 780 opérateurs produisant ou commercialisant des aliments pour animaux

	Inspections	Favorables	Défavorables
Infrastructure, installation et hygiène	875	89,8 %	10,2 %
Système d'autocontrôle	575	90,1 %	9,9 %
Traçabilité (y compris identification et enregistrement)	748	97,5 %	2,5 %
Emballage et étiquetage (y compris normes de commercialisation)	676	86,8 %	13,2 %
Notification obligatoire	651	98,6 %	1,4 %

Les résultats sont comparables à ceux de 2012, à l'exception de moins bons résultats en termes d'infrastructure, installation et hygiène (6,1 % de résultats défavorables en 2012). Les non-conformités ont donné lieu à 142 avertissements et 21 PV.

L'AFSCA contrôle également l'utilisation des médicaments en ferme (registres des médicaments, stocks...) : les 438 missions sur des aliments médicamenteux étaient toutes conformes.

Lors des 6.359 missions réalisées dans les exploitations agricoles, les prescriptions relatives à l'hygiène de la production primaire de matières premières destinées aux aliments pour animaux et à l'utilisation des aliments pour animaux à la ferme ont notamment été vérifiées. Elles étaient conformes dans 98,8 % des cas.

1.2. Agriculture

1.2.1. Production végétale

En Belgique, le nombre d'exploitations agricoles diminue tandis que leur taille augmente. En 30 ans, le nombre d'exploitations a diminué de 63 % (en moyenne - 3,4 % par an tant en Wallonie qu'en Flandre) et leur surface moyenne a plus que doublé.

Bien que la part de l'agriculture dans l'économie belge ait chuté jusqu'à moins d'1 %, elle représente pourtant 5,8 % des exportations belges. On peut encore y ajouter 5,3 % d'exportation de denrées alimentaires, boissons et tabac.

Environ 38.500 établissements sont actifs dans le secteur agricole. En 2012, la superficie totale des terres de culture était de 1.333.913 ha, principalement des pâturages permanents (37 %), des céréales pour le grain (26 %) et des plantes fourragères (19 %). Les cultures industrielles et la culture de la pomme de terre représentaient respectivement 7 % et 5 % de la superficie. Les 6 % restants étaient occupés par la culture de légumes, les cultures permanentes, les terres en jachère et diverses autres plantes. La production de cultures industrielles et de plantes fourragères s'élevait à environ 22,9 millions de tonnes, et à 2,8 millions de tonnes pour le blé d'hiver, l'orge d'hiver et le maïs grain.

Les inspections ont trait tant aux produits destinés à la consommation (fruits, légumes, pommes de terre) qu'aux autres produits (semences, plants, plantes ornementales, produits de l'horticulture...). Les inspections de l'infrastructure, l'installation et l'hygiène sont principalement réalisées dans les exploitations agricoles produisant de grandes cultures, des fruits et légumes. Les contrôles physiques phytosanitaires ciblent principalement les producteurs et négociants de fruits, légumes et plantes ornementales.

Résultats des 6.484 missions chez 5.257 opérateurs dans la production végétale

	Inspections	Favorables	Défavorables
Infrastructure, installation et hygiène	3.576	98,4 %	1,6 %
Traçabilité (y compris identification et enregistrement)	3.701	97,3 %	2,7 %
Notification obligatoire	3.430	99,9 %	0,1 %
Pesticides (possession et utilisation)	2.567	87,1 %	12,9 %

Ces résultats sont comparables à ceux des années précédentes. Les non-conformités ont donné lieu à 217 avertissements, 204 PV et 209 saisies. La plupart des infractions ont trait à la détention de pesticides qui ne sont pas ou plus agréés : 13 kg, 67 litres et 1.268 emballages de pesticides ont été saisis.

3.214 contrôles phytosanitaires physiques ont de plus été réalisés afin de détecter des signes indiquant la présence d'organismes nuisibles réglementés. Lors de la constatation de symptômes suspects, des échantillons sont prélevés pour analyse de labo. Les résultats de ces échantillonnages sont abordés plus en détail au point « contrôles phytosanitaires ».

Commerce de gros en fruits et légumes

En 2013, 10.892 ha de légumes et 16.366 ha de fruits ont été cultivés. Les principaux produits présentés en 2013 par les criées belges (source : VBT) étaient des légumes (384.301 tonnes de poivrons, poireaux, tomates et chicons, 228.356.631 laitues pommées, choux fleurs et

concombres) et des fruits (329.361,5 tonnes de fraises, pommes et poires). La superficie de culture de pommes de terre a diminué ces dernières années (75.928 ha en 2013 contre 73.669 ha en 2012).

Outre ses contrôles classiques, l'AFSCA veille également au respect des normes de commercialisation régies au niveau européen, principalement dans le commerce de gros (e.a. les criées) et – pour les pommes de terre – chez les préparateurs, emballeurs et dans les commerces de gros.

Résultats des 241 missions chez 198 opérateurs

	Inspections	Favorables	Défavorables
Infrastructure, installation et hygiène	25	84,0 %	16,0 %
Système d'autocontrôle	19	100 %	0,0 %
Traçabilité (identification et enregistrement inclus)	20	100 %	0,0 %
Notification obligatoire	20	100 %	0,0 %
Emballage et étiquetage (y compris normes de commercialisation)	213	88,7 %	11,3 %

Ces résultats sont comparables à ceux de 2012.

Les résultats non-conformes ont donné lieu à 20 avertissements, 5 PV ainsi qu'à la saisie de 21 caissettes de raisins (pourris), 2 caissettes de lychees (moisis) et 3 caisses de mandarines (non-étiquetées).

1.2.2. Production animale

En 2013, on observe une diminution générale du nombre de troupeaux et d'animaux tandis que le nombre de volailles a augmenté.

		2012	2013
Bovins	troupeaux	32.475	31.363
	animaux	2.603.148	2.585.003
Porcs	troupeaux	8.690	8.332
	emplacements pour truies reproductrices	566.600	542.187
	emplacements pour porcs charcutiers	5.362.090	5.324.618
Moutons	troupeaux	28.223	27.582
	animaux	201.209	167.681
Chèvres	troupeaux	11.255	10.841
	animaux	42.950	47.664
Cervidés	troupeaux	2.605	2.555
	animaux	9.591	9.747
Volailles	troupeaux	1.591	1.531
	poules pondeuses (places)	8.870.007	9.408.572
	poulets de chair (places)	25.445.919	27.349.030
	volailles de reproduction (places)	1.472.600	2.564.649

Dans la production animale, l'AFSCA contrôle entre autres l'utilisation de médicaments et la guidance vétérinaire, la santé animale et l'épidémiologie ainsi que la prévention de la contami-

nation par l'ESB chez les éleveurs via les aliments pour animaux (aliments pour animaux autorisés pour les espèces animales de l'exploitation, étiquetage complet).



Cellule Santé animale de l'Administration centrale de la DG Contrôle

Résultats des 9.505 missions chez 8.725 opérateurs dans la production animale

	Inspections	Favorables	Défavorables
Infrastructure, installation et hygiène dans les exploitations agricoles, véhicules, négociants, centres de rassemblement et postes de contrôle	8.231	97,9 %	2,1 %
Infrastructure, installation et hygiène dans les centres (de stockage) de sperme et équipes (de production) d'embryons	214	99,1 %	0,9 %
Identification et enregistrement d'animaux	6.771	88,4 %	11,6 %
Aliments pour animaux conformes aux exigences de prévention de contamination par l'ESB	1.131	99,9 %	0,1 %
Traçabilité (y compris identification et enregistrement) dans les centres (de stockage) de sperme et équipes (de production) d'embryons	211	99,5 %	0,5 %
Respect de l'interdiction de livraison de lait	118	99,2 %	0,8 %
Santé animale	1.125	97,9 %	2,1 %
Médicaments et guidance	5.567	97,6 %	2,4 %
Surveillance épidémiologique	3.699	96,7 %	3,3 %
Bien-être animal	6.608	94,3 %	5,7 %
Notification obligatoire	240	99,6 %	0,4 %

En outre, 427 missions ont également été effectuées chez 290 apiculteurs en vue de vérifier les conditions de santé animale (voir chapitre 3.9. sur les maladies des abeilles).

Globalement, les résultats sont comparables à ceux de 2012 bien que subsistent certains points d'attention. La situation en 2013 s'est cependant révélée moins bonne qu'en 2012 concernant les contrôles de l'identification des petits ruminants, la traçabilité durant le transport, l'épidémiosurveillance dans les exploitations de bovins, l'hygiène dans les exploitations laitières ainsi que les contrôles du bien-être animal. Les résultats des contrôles de l'identification dans les exploitations de porcs se sont, eux, révélés meilleurs qu'en 2012.

Les non-conformités ont donné lieu à 1.126 avertissements, 248 PV et 42 saisies. Les non-conformités relatives au contrôle de l'identification ont entraîné le blocage de moutons et/ou chèvres chez 5 opérateurs, jusqu'à ce que les problèmes relatifs à l'identification soient résolus. Les non-conformités dans les couvoirs ont donné lieu à la non-attribution de l'agrément d'1 couvoir.

Cinq saisies de médicaments ont été réalisées : 2 concernaient des médicaments vétérinaires périmés, 1 concernait des médicaments ne pouvant pas se trouver à l'exploitation, les autres concernaient un médicament non enregistré en Belgique ou non autorisé.

Identification et enregistrement des chevaux

Fraude à l'étiquetage

Le cheval a fait la « Une » de l'actualité européenne ou belge à plusieurs reprises en 2013. En janvier, l'Europe apprenait que des plats cuisinés supposés contenir uniquement de la viande de bœuf contenaient en fait, totalement ou partiellement, de la viande de cheval. L'enquête et les mesures relatives aux plats cuisinés incriminés présents en Belgique ont été gérées par le SPF Economie.

En réaction à ce dossier, la Commission européenne a mis en place un programme coordonné européen d'une durée d'un mois visant à évaluer l'étendue de la fraude à l'étiquetage mais aussi le risque pour le consommateur. En effet, les chevaux sont couramment traités avec de la phénylbutazone, un anti-inflammatoire non stéroïdien (AINS), pour des problèmes locomoteurs et autres. Or, cette substance est interdite pour les chevaux destinés à la chaîne alimentaire. Ce programme prévoyait des analyses ADN – qui ont été réalisées par le SPF Economie – et des recherches de résidus – qui ont été réalisées par l'AFSCA. Alors que la Commission européenne n'exigeait qu'un minimum d'un échantillon par 50 tonnes (1 cheval sur 150), l'AFSCA a décidé d'analyser 1 cheval sur 10 à l'abattoir. Au final, l'AFSCA a analysé 73 échantillons de viande prélevés à l'abattoir et 24 échantillons prélevés sur des viandes importées. Aucun échantillon n'a révélé la présence de phénylbutazone ou d'autres AINS.

Les résultats européens de ce programme coordonné sont disponibles sur le site web de la Commission : http://ec.europa.eu/food/food/horsemeat/tests_results_en.htm.

Fraude à l'identification

En août et décembre 2013, la presse française a fait écho de 2 enquêtes en cours liées à de nombreuses fraudes à l'identification des chevaux. Des chevaux exclus de la chaîne alimentaire avaient été abattus pour la consommation humaine après que leur passeport ait été falsifié. Dans certains cas, des négociants belges avaient été incriminés dans ces trafics.

Les dossiers de fraude à l'identification qui ont été découverts en France en 2013 ont attiré l'attention de l'opinion publique sur une problématique que l'AFSCA avait déjà identifiée depuis longtemps. Les différentes techniques de fraudes sont bien connues de nos services et des contrôles stricts sont en place, notamment au niveau des abattoirs. La lutte contre cette fraude rencontre cependant plusieurs obstacles : le manque d'harmonisation entre les différents Etats membres, les lacunes dont ont fait preuve certains organismes ayant délivré les passeports jusqu'en 2009, mais aussi le nombre particulièrement élevé de modèles différents de passeports.

Depuis 2012, l'AFSCA s'implique fortement dans la lutte contre la fraude à l'identification des chevaux : en plus des contrôles stricts mis en place, elle a informé la Commission européenne des problèmes rencontrés sur le terrain à plusieurs reprises et a plaidé pour que cette problématique soit considérée comme une priorité par la Commission européenne, mais également pour la mise en place de contrôles renforcés et harmonisés dans tous les Etats membres. L'Agence a également partagé son expertise en la matière avec les autres Etats membres et leur a proposé différentes mesures afin de limiter les fraudes. Enfin, dans le cadre de la modification du règlement (CE) N° 504/2008 portant sur les méthodes d'identification des équidés, l'AFSCA a pris une part active aux discussions en vue de la sécurisation du système d'identification des chevaux.

Les fraudes à l'identification des chevaux visent essentiellement le maintien ou la réintroduction dans la chaîne alimentaire de chevaux, soit exclus automatiquement de la chaîne alimentaire car identifiés en dehors du délai légal, soit dont le passeport mentionne qu'ils sont exclus de la chaîne alimentaire. Elles reposent le plus souvent sur des falsifications de passeport comme l'utilisation du passeport d'un cheval mort ou du microchip

(implantation du microchip d'un cheval mort).

Les différentes techniques de fraudes sont bien connues de nos services et une circulaire, d'application depuis 2012, demande aux responsables d'abattoirs et négociants une grande vigilance dans leurs contrôles. Les fraudeurs bénéficient cependant du manque d'harmonisation entre les différents Etats membres dans

l'implémentation de la législation relative à l'identification des chevaux et dans le contrôle du respect de cette législation. Certains des organismes ayant délivré les passeports jusqu'en 2009 ont également fait preuve de négligences. Certains vétérinaires identificateurs belges ne vérifient pas la correspondance entre le cheval et le passeport, facilitant ainsi la fraude. Enfin, les fraudeurs tirent un avantage important de la multiplicité des modèles officiels de passeports et de leurs annexes « Traitements médicamenteux », ce qui rend les contrôles difficiles.

En 2013, les contrôles relatifs à la lutte contre les fraudes à l'identification des chevaux effectués par l'AFSCA se sont intensifiés, non pas suite à l'actualité, mais à la découverte de plusieurs filières inconnues auparavant. La falsification de l'identification des chevaux constitue également un risque important vis-à-vis de la santé animale. Un cheval infecté ou suspect d'être infecté dont l'identité a été modifiée échappera aux contrôles et constituera une source de contamination pour les autres chevaux. Nous ne sommes pas à l'abri d'une réapparition de l'anémie infectieuse équine, maladie qui nécessite l'euthanasie des animaux atteints.

Les anomalies concernant les identifications d'équidés constatées en Belgique concernent essentiellement des équidés d'origine étrangère. Sur les 8.733 équidés abattus en 2013 en Belgique, moins d'un tiers étaient d'origine belge. En 2013, 31.918 équidés étaient concernés par des échanges intracommunautaires officiels impliquant la Belgique. A cela, il faut rajouter tous les mouvements intracommunautaires d'équidés non déclarés. Ces mouvements constituent en outre un réel risque pour la santé animale et la santé publique.



Contrôles renforcés

Le 25 mars 2013, l'arrêté royal du 27 février 2013 fixant les mesures de contrôle à l'égard de certaines substances et de leurs résidus dans les animaux vivants et les produits animaux a remplacé la législation relative aux statuts H et R.

Ce système, appelé « contrôle renforcé », englobe des mesures de contrôle complémentaires visant à s'assurer du respect de la réglementation. Il prévoit une approche graduelle qui tient compte de la gravité de l'infraction constatée : plus l'infraction est grave, plus les mesures seront lourdes. Il s'applique à toutes les espèces animales productrices d'aliments et à leurs produits animaux alors que l'ancien système ne concernait que les exploitations bovines et porcines.

Selon l'infraction constatée, le contrôle renforcé comprend plusieurs ou toutes les mesures suivantes, leur durée d'application variant de 8 à 52 semaines :

- la prise d'échantillons à l'abattoir et/ou à l'exploitation et/ou sur les produits animaux pour l'analyse de résidus,
- des inspections supplémentaires dans la ou les exploitation(s) concernée(s),
- la restriction de la commercialisation des animaux à un abattoir situé en Belgique,
- l'enregistrement obligatoire par le détenteur de tous les traitements médicamenteux.

Autre nouveauté, les mesures peuvent être levées, après demande motivée du détenteur, pour certaines espèces ou catégories d'animaux, à la condition que les résultats de l'enquête le justifient.

Enfin, le détenteur qui estime que le contrôle renforcé n'est pas justifié peut introduire un recours avant la mise en place du contrôle renforcé et demander que son dossier soit réexaminé par une Commission d'évaluation. Le détenteur peut demander à être entendu par la Commission et être assisté par un conseiller.

1.2.3. Contrôles pour d'autres autorités

Les visites d'exploitations agricoles contrôlent un certain nombre d'exigences au niveau de la santé publique, de la santé des animaux, du bien-être animal, de la santé des plantes et de l'environnement. Ces résultats sont transmis aux Régions qui sont entièrement responsables du suivi qui y est donné (en ce qui concerne l'éventuel retrait de primes sur base des règlements européens).

Dans ce cadre, l'AFSCA a transmis en 2013 aux Régions les résultats de 31.960 inspections qu'elle a réalisées auprès de 10.208 opérateurs au cours de 10.625 missions.

Le SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement détermine la politique en matière de bien-être animal et exerce ses compétences en matière de conditionnalité (réglementation de l'UE). Lors de ses contrôles dans les exploitations, l'Agence alimentaire contrôle également le bien-être animal.

En 2013, l'AFSCA a contrôlé le bien-être des animaux dans les élevages, les centres de rassemblement, les exploitations de veaux, porcs et volailles, lors du transport d'animaux vers l'abattoir et à leur arrivée : 11.108 inspections ont été réalisées lors de 9.564 missions chez 6.162 opérateurs.



1.3. Abattage

Fin 2013, on dénombrait :

- 66 abattoirs agréés pour ongulés domestiques (64 en 2010 et 2011, 65 en 2012),
- 49 abattoirs agréés pour volailles et lapins (51 en 2011, 50 en 2012).

Tous les animaux doivent être soumis à un examen avant et après l'abattage : l'expertise. L'objectif premier de cette expertise est de garantir la protection de la santé publique en excluant de la consommation humaine les viandes qui présentent des anomalies, qui sont

contaminées par des agents pathogènes ou qui contiennent des résidus de médicaments vétérinaires ou des contaminants.

Pour un certain nombre de maladies, des examens spécifiques sont réalisés : les carcasses de porcs et d'équidés sont examinées quant à la présence de trichines (nématodes) et les carcasses de bovins sont examinées quant à la présence de cysticerques (stade larvaire intermédiaire des ténias).

L'expertise est réalisée par un vétérinaire officiel, généralement un vétérinaire indépendant chargé de mission par l'Agence.

Outre l'expertise en elle-même, le vétérinaire officiel effectue également des inspections relatives aux informations sur la chaîne alimentaire (ICA), au bien-être animal, aux matériels à risques spécifiés (mesures contre la maladie de la vache folle) et autres sous-produits, aux tests de laboratoire, à l'hygiène, à l'infrastructure et au système d'autocontrôle.

	Carcasses expertisées	Carcasses saisies
Bovins	480.009	1.674 (0,4 %)
Veaux	328.066	284 (0,1 %)
Porcs	11.945.169	29.628 (0,3 %)
Chevaux	8.800	62 (0,7 %)
Moutons	121.265	188 (0,2 %)
Chèvres	6.783	118 (1,7 %)
Volailles	294.853.925	3.260.454 (1,1 %)
Lapins	3.103.367	45.870 (1,5 %)

Les causes principales de refus étaient des animaux morts, une maladie généralisée, des résultats d'analyses microbiologiques non-conformes ou un risque possible pour la santé humaine ou animale.

Outre la présence permanente de vétérinaires chargés de mission lors des activités d'abattage, des inspections sont réalisées par des vétérinaires de l'Agence.

	Inspections	Favorables	Défavorables
Infrastructure, installation et hygiène (ongulés domestiques)	188	71,3 %	28,7 %
Infrastructure, installation et hygiène (volaille et lapins)	138	73,9 %	26,1 %
Hygiène lors de l'abattage	331	97,6 %	2,4 %
Bien-être animal	4.447	98,2 %	1,8 %
Système d'autocontrôle	322	87 %	13 %
Notification obligatoire	305	100 %	0 %
Traçabilité (y compris identification et enregistrement)	315	99,7 %	0,3 %
Transport	238	97,9 %	2,1 %
Gestion des déchets	378	93,4 %	6,6 %
Emballage et étiquetage	309	98,4 %	1,6 %

En 2013, les résultats des inspections de l'infrastructure, l'installation et l'hygiène des abattoirs d'ongulés domestiques sont nettement meilleurs que ceux des années précédentes (+ 14 % par rapport à 2012). Ce résultat découle probablement de l'attention particulière de l'AFSCA accordée à ce secteur. Les autres résultats sont comparables à ceux de 2012.

Les non-conformités ont donné lieu à 141 avertissements, 3 mesures à l'encontre d'autres opérateurs, 21 PV et 2 procédures de suspension ou de retrait de l'agrément.

Abattage d'urgence

A l'exception des porcs, les animaux sains ayant eu un accident et qui, pour des raisons de bien-être, ne peuvent pas être transportés vivants à l'abattoir, peuvent être abattus en dehors de l'abattoir (abattages d'urgence) et ensuite être transportés à l'abattoir en vue de l'expertise.

En 2013, 2.377 bovins, 40 veaux et 7 équidés ont fait l'objet d'un abattage d'urgence.

Abattage privé

Les porcs, ovins et caprins peuvent être abattus à domicile par un particulier (les viandes dans ce cas sont exclusivement destinées à la famille) sauf s'il s'agit d'un abattage rituel. En raison du nombre élevé d'abattages à l'occasion de la fête du sacrifice, les abattages privés en dehors de l'abattoir sont possibles dans les lieux d'abattage temporairement agréés par l'AFSCA. L'abattage à domicile de bovins et solipèdes (chevaux, ânes...) n'est pas autorisé. Un abattage privé peut également avoir lieu dans un abattoir.

En 2013, 7.824 bovins, 1.431 moutons, 267 porcs, 84 veaux, 42 chèvres et 26 équidés ont fait l'objet d'un abattage privé en abattoir.

Abattage sur le lieu de production

Les producteurs de volailles ou de lapins peuvent être autorisés à abattre de petites quantités de leurs propres animaux à leur exploitation. Leur vente, uniquement de carcasses entières, ne peut se faire qu'en petites quantités et au consommateur final, soit sur le lieu de production, soit au marché local.

En 2013, 11 inspections de l'infrastructure, l'installation et l'hygiène et du bien-être animal ont été effectuées auprès de 6 de ces opérateurs : 73 % étaient favorables et 27 % défavorables. Les non-conformités ont donné lieu à 2 avertissements.

Abattage de gibier d'élevage

Les ratites (autruches, nandous...) et les ongulés d'élevage (sangliers, cervidés...) qui ne peuvent être transportés en raison du risque pour le manipulateur ou pour garantir le bien-être de ces animaux, peuvent être abattus sur le lieu d'origine dans des locaux adaptés, permettant l'abattage dans des conditions hygiéniques.

100 % des 20 inspections réalisées en 2013 auprès de 6 opérateurs étaient favorables pour l'infrastructure, l'installation, l'hygiène, le système d'autocontrôle, la notification obligatoire, le bien-être animal et le transport.

Fête du sacrifice

En 2013, la fête du sacrifice a eu lieu les 15 et 16 octobre. Conformément à l'arrêté royal du 11 février 1988 relatif à certains abattages prescrits par un rite religieux, 74 lieux d'abattage temporaire ont été agréés ; 28 abattoirs y ont également participé.

Le nombre d'animaux abattus était le suivant :

- environ 39.000 moutons et 40 chèvres, en majorité dans les lieux temporairement agréés,
- environ 3.700 bovins (dans les abattoirs uniquement).

Les principales non-conformités concernaient le bien-être animal lors du transport et de l'abattage, l'absence de déclaration d'abattage auprès des communes, le manque d'hygiène des locaux d'abattage temporairement agréés, l'identification non-conforme des ovins et l'abattage clandestin (8 cas).

Les infractions ont donné lieu à 17 avertissements et 13 PV par des agents de l'AFSCA. Le suivi de certains abattages clandestins a été assuré par les services de police et de l'environnement.

1.3.1. Établissements de traitement du gibier

Toute équipe de chasse doit inclure une personne qui a réussi une formation sur la santé publique et l'hygiène. Seul le gibier qui est accompagné de la déclaration d'une personne formée peut être cédé à un établissement agréé pour le traitement du gibier ou être livré en pe-

tites quantités à un particulier qui est le consommateur final, à l'exclusion de toute autre destination (restaurant, marché, boucher, cantine...), sauf pour le gibier destiné à sa consommation personnelle. Pour tout sanglier cédé à un consommateur final, une recherche sys-

tématique de trichines doit être réalisée à la demande de la personne formée et son résultat communiqué.

Le vétérinaire chargé de mission réalise un examen sanitaire du gibier sauvage à l'établissement de traitement du gibier.

Gibier sauvage livré dans les établissements de traitement du gibier

	Pièces livrées	Pièces saisies
Cervidés	7.252	146
Sangliers	8.588	140
Autres gros ongulés (chevreuil)	4.320	67
Petit gibier à poils	15.905	279
Petit gibier à plumes	487.925	8.376
Total	523.990	9.008 (1,7 %)

La putréfaction imminente ou confirmée, l'aspect organoleptique et la présence de souillures étendues constituent les prin-

cipales raisons de refus du petit et gros gibier, déclaré impropre à la consommation.

1.4. Pêche

Dans les minques belges, un contrôle du poisson a lieu chaque jour de criée. Il consiste en un examen organoleptique des produits de la pêche et des analyses complémentaires éventuelles afin de s'assurer de la fraîcheur et de l'absence de substances nuisibles.

En 2013, 100 % des arrivages ont été déclarés propres à la consommation.

	Arrivage
Minque de Nieuport	275.124 kg
Minque d'Ostende	5.742.663 kg
Minque de Zeebruges	10.946.965 kg
Total	16.964.752 kg



Résultats des 15 missions réalisées dans les 3 minques belges (Nieuport, Ostende et Zeebruges)

	Inspections	Favorables	Défavorables
Infrastructure, installation et hygiène	12	33,3 %	66,7 %
Notification obligatoire	12	100 %	0 %
Traçabilité	9	100 %	0 %

Ces résultats sont similaires à ceux de 2012. Les non-conformités ont donné lieu à 2 PV.

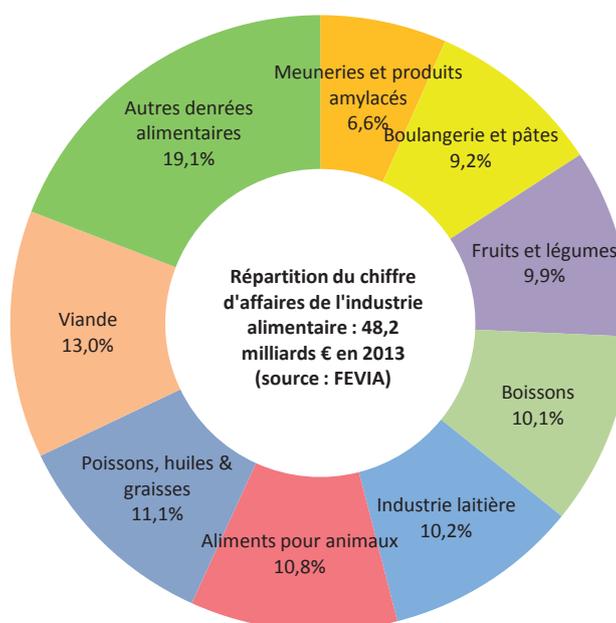
Résultats des 57 missions sur 72 navires de pêche et 18 missions dans des chalutiers crevettiers (navires de pêche avec cuisson des crevettes à bord)

	Inspections	Favorables	Défavorables
Navires de pêche			
Infrastructure, installation et hygiène	55	100 %	0,0 %
Notification obligatoire	52	100 %	0,0 %
Chalutiers crevettiers			
Infrastructure, installation et hygiène	18	100 %	0,0 %

Ces résultats sont comparables à ceux de 2012.

1.5. Transformation des denrées alimentaires

En 2013, l'industrie alimentaire affiche – comme en 2012 - une croissance du chiffre d'affaires de 1,5 %. La fabrication d'autres denrées alimentaires telles que le café, le sucre ou le chocolat ainsi que l'industrie de la viande et la fabrication d'huiles et graisses contribuent ensemble à 43 % du chiffre d'affaires.



En 2013, 3.376 missions ont été menées auprès de 2.777 opérateurs dans les établissements de transformation de denrées alimentaires d'origine animale (viandes, produits de la pêche...) et végétale (fruits, légumes, céréales,...).

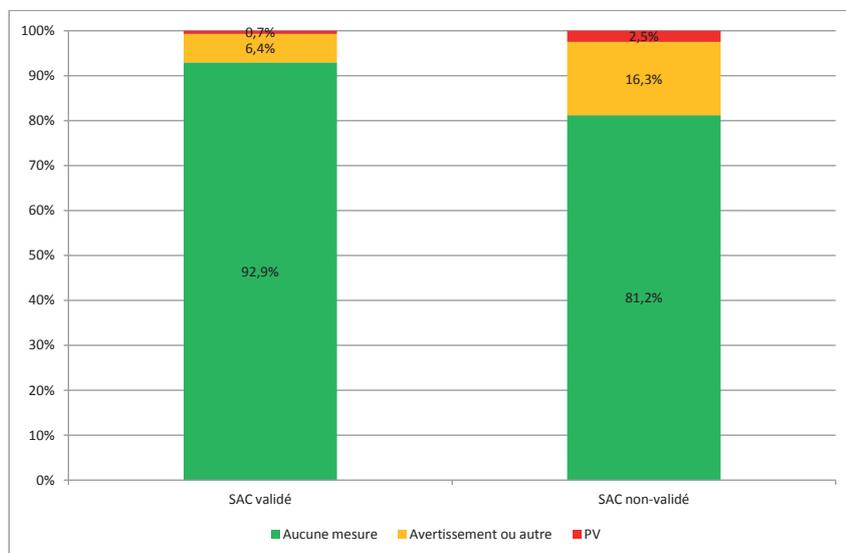
Résultats des inspections dans le secteur de la transformation des denrées alimentaires

	Inspections	Favorables	Défavorables
Infrastructure, installation et hygiène	6.122	92,2 %	7,8 %
Système d'autocontrôle	2.293	88,0 %	12,0 %
Notification obligatoire	2.060	99,5 %	0,5 %
Traçabilité	2.168	97,6 %	2,4 %
Emballage et étiquetage	2.992	95,3 %	4,7 %
Transport	1.583	98,2 %	1,8 %
Gestion des déchets	1.341	96,8 %	3,2 %

Ces résultats sont globalement assez satisfaisants. Une légère amélioration des contrôles relatifs à l'infrastructure, l'installation et l'hygiène est observée par rapport à 2012 (+ 1,7 %).

Cependant, les non-conformités ont donné lieu à 496 avertissements, 89 PV, 3 fermetures temporaires, 8 procédures en suspension ou retrait de l'agrément et 13 saisies.

Les résultats des inspections de l'AFSCA dans la transformation sont nettement plus favorables dans les établissements de la transformation dont le système d'autocontrôle (SAC) est validé



Les résultats sont détaillés dans les chapitres suivants.

1.5.1. Viandes et produits de viande

Ateliers de découpe

En 2013, 410 ateliers de découpe de viande d'ongulés domestiques étaient agréés. Cela constitue une légère diminu-

tion par rapport aux années précédentes (433 en 2011, 417 en 2012). En 2013, on comptait 185 ateliers de découpe de vo-

lailles, lagomorphes, gibier d'élevage et gibier sauvage, soit 5 de plus qu'en 2012.

Résultats des 618 missions réalisées par les agents de l'AFSCA dans les ateliers de découpe

	Inspections	Favorables	Défavorables
Infrastructure, installation et hygiène dans les ateliers de découpe de viande d'ongulés domestiques	455	92,1 %	7,9 %
Infrastructure, installation et hygiène dans les ateliers de découpe de viande de volailles & lagomorphes	174	93,7 %	6,3 %
Infrastructure, installation et hygiène dans les ateliers de découpe de viande de gibier d'élevage	12	91,6 %	8,4 %
Infrastructure, installation et hygiène dans les ateliers de découpe de viande de gibier sauvage	39	97,4 %	2,6 %
Système d'autocontrôle	631	88,7 %	11,3 %
Notification obligatoire	511	99,4 %	0,6 %
Traçabilité	560	98,0 %	2,0 %
Transport	477	97,5 %	2,5 %
Gestion des déchets	489	97,8 %	2,2 %

Ces résultats sont comparables à ceux de 2012, sauf pour l'infrastructure, installation et hygiène des ateliers de découpe d'ongulés domestiques dont les résultats s'améliorent (+ 5,9 %) et les systèmes d'autocontrôle dont les résultats sont moins bons (- 8,6 %).

Les non-conformités ont donné lieu à 76 avertissements, 25 PV, 1 procédure de retrait d'un agrément et 1 saisie.

Etablissements de transformation de viande

Résultats des 984 missions réalisées dans 865 établissements de transformation des viandes et produits dérivés (fabrication de viandes hachées, préparations de viande, viandes séparées mécaniquement, gélatine et collagène alimentaires, traitement d'estomacs, vessies, boyaux, préparation de cuisses de grenouilles ou d'escargots, centres de réemballage et entrepôts frigorifiques ainsi que collecte, entreposage et transformation de matières premières pour la production de graisses animales et cretons)

	Inspections	Favorables	Défavorables
Infrastructure, installation et hygiène	2.309	93,8 %	6,2 %
Système d'autocontrôle	1.040	90,0 %	10,0 %
Notification obligatoire	841	99,5 %	0,5 %
Traçabilité	817	98,3 %	1,7 %
Emballage et étiquetage	1.320	97,2 %	2,8 %
Transport	707	98,2 %	1,8 %
Gestion des déchets	812	97,4 %	2,6 %

Les résultats sont comparables à ceux de 2012.

Les non-conformités ont donné lieu à 137 avertissements, 37 PV, 2 procédures en suspension ou retrait de l'agrément et 5 saisies.

1.5.2. Produits de la pêche

Résultats des 524 missions réalisées auprès de 476 opérateurs dans les établissements de préparation et de transformation des produits de la pêche, entrepôts frigorifiques et centres de réemballage

	Inspections	Favorables	Défavorables
Infrastructure, installation et hygiène	1.169	93,9 %	6,1 %
Système d'autocontrôle	569	91,0 %	9,0 %
Notification obligatoire	458	100 %	0,0 %
Traçabilité	265	97,7 %	2,3 %
Emballage et étiquetage	747	98,0 %	2,0 %
Transport	361	98,6 %	1,4 %
Gestion des déchets	439	97,0 %	3,0 %

Les résultats des inspections sont globalement meilleurs qu'en 2012 et, en particulier, en matière d'infrastructure, installation et hygiène (+ 2,7 %) et de transport (+ 3,4 %).

Les non conformités ont donné lieu à 70 avertissements, 17 PV et 5 saisies.

1.5.3. Lait et produits laitiers

Producteurs laitiers à la ferme

Résultats des 271 missions réalisées chez 265 producteurs de produits laitiers à la ferme (fromage, yaourt, glace, beurre, ...)

	Inspections	Favorables	Défavorables
Infrastructure, installation et hygiène	270	95,9 %	4,1 %
Système d'autocontrôle	212	95,3 %	4,7 %
Notification obligatoire	192	99,5 %	0,5 %
Traçabilité	174	95,4 %	4,6 %
Emballage et étiquetage	225	92,0 %	8,0 %

Les résultats des inspections du système d'autocontrôle (- 2 %), de la traçabilité (- 3,1 %), et de l'emballage et étiquetage (- 3,1 %) sont moins bons qu'en 2012.

Les non-conformités ont donné lieu à 30 avertissements, 1 PV et 1 saisie.

Etablissements laitiers industriels

Résultats des 286 missions réalisées dans 250 établissements laitiers industriels et de stockage réfrigéré de produits laitiers

	Inspections	Favorables	Défavorables
Infrastructure, installation et hygiène	525	93,9 %	6,1 %
Système d'autocontrôle	190	92,6 %	7,4 %
Notification obligatoire	144	100 %	0,0 %
Traçabilité	130	100 %	0,0 %
Emballage et étiquetage	113	92,0 %	8,0 %
Gestion des déchets	150	94,7 %	5,3 %

Les résultats des inspections des établissements laitiers industriels sont similaires à ceux de 2012.

Les non-conformités ont donné lieu à 41 avertissements, 7 PV, 1 fermeture temporaire, 1 procédure de suspension ou retrait d'agrément et 2 saisies.

1.5.4. Œufs et ovoproduits

Centres de collecte et d'emballage d'œufs

Résultats des 173 missions dans 83 centres de collecte et d'emballage d'œufs

	Inspections	Favorables	Défavorables
Infrastructure, installation et hygiène	65	96,9 %	3,1 %
Notification obligatoire	45	100 %	0,0 %
Traçabilité	56	96,4 %	3,6 %
Emballage et étiquetage	169	89,9 %	10,1 %

Fabricants et établissements de stockage réfrigéré d'ovoproduits

Résultats des 56 missions chez 44 fabricants et établissements de stockage d'ovoproduits

	Inspections	Favorables	Défavorables
Infrastructure, installation et hygiène	75	97,6 %	2,4 %
Système d'autocontrôle	38	97,4 %	2,6 %
Notification obligatoire	29	100 %	0,0 %
Traçabilité	19	100 %	0,0 %
Emballage et étiquetage	53	100 %	0,0 %
Gestion des déchets	14	100 %	0,0 %

Ces résultats ne sont pas comparables à ceux de 2012, en raison de l'exclusion des résultats des entreprises de transformation utilisant des œufs crus pour fabriquer des denrées alimentaires (repris au point 1.5.5. produits divers).

Les non-conformités ont donné lieu à 2 avertissements, 2 PV et 1 saisie.



Secteur Transformation de l'Administration centrale de la DG Contrôle

1.5.5. Produits divers

Cette catégorie regroupe les denrées alimentaires dérivées de fruits, légumes, céréales, pommes de terre et autres produits végétaux, les pains et pâtisseries, biscuits, biscottes et pâtisseries sèches, le chocolat et la confiserie, les boissons (limonade, eaux potables conditionnées,

bière, boissons distillées, ...), le thé et le café, le miel industriel, les plats préparés, le sucre, les additifs alimentaires et les arômes, les compléments alimentaires, les condiments et les sauces, les aliments pour nourrissons et les entreprises de transformation utilisant des œufs crus pour fabriquer des denrées alimentaires, etc.

Résultats des 1.047 missions réalisées chez 969 producteurs de produits divers

	Inspections	Favorables	Défavorables
Infrastructure, installation et hygiène	940	83,2 %	16,8 %
Système d'autocontrôle	701	82,6 %	17,4 %
Notification obligatoire	615	99,2 %	0,8 %
Traçabilité	493	95,9 %	4,1 %
Emballage et étiquetage	908	94,8 %	5,2 %

Les résultats sont similaires à ceux de 2012, sauf pour l'infrastructure, installation et hygiène (- 4,4 %) et la traçabilité (- 1,7 %) dont les résultats sont moins bons.

Les non-conformités ont donné lieu à 215 avertissements, 32 PV, 2 fermetures temporaires, 5 procédures en suspension ou retrait de l'agrément et 2 saisies.

Détail des inspections chez certains producteurs : nombre d'inspections (résultats favorables)

	Producteurs de boissons	Boulangeries	Chocolateries et confiseries	Transformateurs de fruits et légumes
Infrastructure, installation et hygiène	147 (84,4 %)	115 (95,7 %)	125 (87,2 %)	139 (81,3 %)
Système d'autocontrôle	81 (72,8 %)	44 (75,0 %)	63 (77,8 %)	143 (82,5 %)
Notification obligatoire	87 (100 %)	23 (100 %)	73 (98,6 %)	115 (100 %)
Traçabilité	84 (100 %)	43 (93,0 %)	66 (97,0 %)	79 (96,2 %)
Emballage et étiquetage	135 (93,3 %)	32 (90,6 %)	109 (93,6 %)	167 (96,4 %)

L'évolution est assez favorable par rapport à 2012 :

- producteurs de boissons : résultats similaires,
- boulangeries : amélioration pour l'infrastructure (+ 15,8 %) et l'autocontrôle (+ 8,7 %),
- chocolateries et confiseries : amélioration pour l'infrastructure (+ 10,4 %) et l'emballage et l'étiquetage (+ 4,8 %),
- transformateurs de fruits et légumes : résultats similaires.

1.6. Grossistes

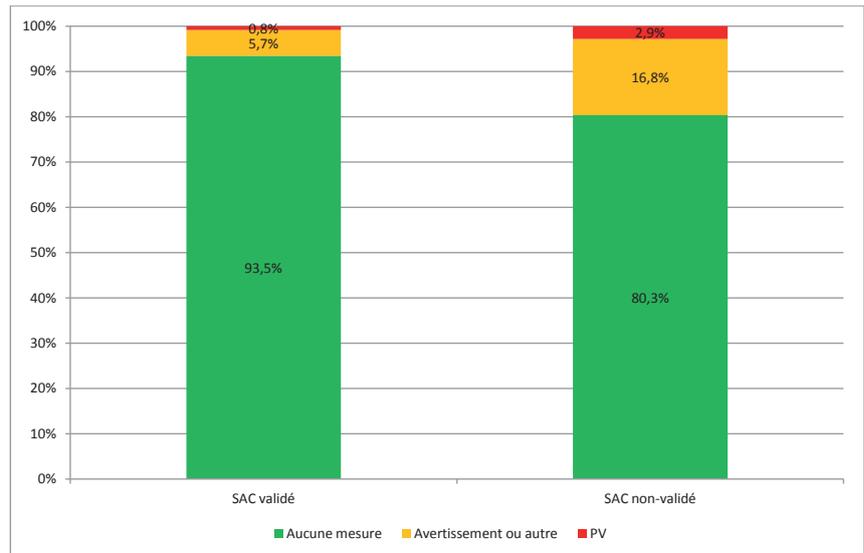
Résultats des 732 missions chez 727 grossistes

	Inspections	Favorables	Défavorables
Infrastructure, installation et hygiène	732	86,5 %	13,5 %
Système d'autocontrôle	356	88,5 %	11,5 %
Notification obligatoire	453	98,7 %	1,3 %
Traçabilité	430	97,4 %	2,6 %

Les résultats des inspections de la traçabilité chez les grossistes sont meilleurs qu'en 2012 (+ 4,9 %).

Les résultats non-conformes ont donné lieu à 104 avertissements, 25 PV et 11 saisies (environ 4 tonnes de produits).

Les résultats des inspections de l'AFSCA dans la transformation sont nettement plus favorables chez les grossistes dont le système d'autocontrôle (SAC) est validé



Direction transformation et distribution des denrées alimentaires de la DG Politique de contrôle

1.7. Horeca

Résultats des 14.464 missions dans 14.117 établissements horeca

	Inspections	Favorables	Défavorables
Infrastructure, installation et hygiène dans les restaurants	11.484	55,1 %	44,9 %
Infrastructure, installation et hygiène chez les ambulants	970	64,9 %	35,1 %
Infrastructure, installation et hygiène dans les cafés	1.221	88,9 %	11,1 %
Interdiction de fumer	12.556	95,6 %	4,4 %
Système d'autocontrôle	6.686	58,5 %	41,5 %
Notification obligatoire	7.499	97,8 %	2,2 %
Traçabilité	7.575	87,6 %	12,4 %
Horeca light	565	94,2 %	5,8 %

On observe une amélioration des résultats des inspections de l'infrastructure, installation et hygiène dans les restaurants (+ 3,5 %), ainsi qu'une nette amélioration des résultats des inspections de l'autocontrôle (+ 17,6 %).

Depuis 2013, dans un objectif de simplification administrative et d'encouragement des opérateurs de l'horeca à respecter la réglementation, l'AFSCA utilise une check-list light chez les opérateurs de l'horeca disposant d'une autorisation (non-ambulants). Cette check-list contient un nombre limité de points à contrôler et est utilisée si :

- les missions précédentes étaient favorables (absence d'avertissement, PV, fermeture...),
- aucune transformation n'a été réalisée,
- le même opérateur exploite l'établissement,
- l'opérateur exerce les mêmes activités,
- aucune non-conformité majeure n'est constatée lors du contrôle.



Secteur Distribution de l'Administration centrale de la DG Contrôle

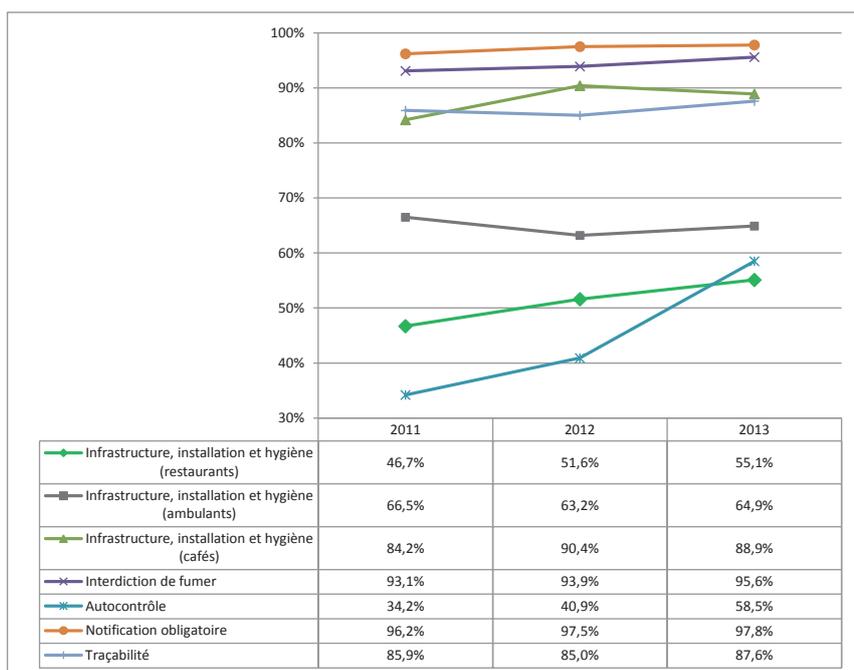
Les résultats non-conformes ont donné lieu à 4.724 avertissements, 25 actions à l'encontre d'un autre opérateur, 1.115 PV, 33 fermetures temporaires et 238 saisies (environ 700 kg de produits de la pêche, 650 kg de viande, plus de 150 kg de fruits et légumes et plus de 6 tonnes d'autres produits).

Amélioration des résultats des inspections dans l'horeca

Depuis plusieurs années, en collaboration avec les représentants des organisations sectorielles de l'horeca, l'AFSCA a pris plusieurs initiatives en vue d'améliorer les résultats des inspections dans des restaurants :

- l'AFSCA organise à intervalles réguliers des réunions de coordination avec les représentants des organisations sectorielles lors desquelles entre autres les résultats des inspections et audits des systèmes d'autocontrôle sont discutés ;
- la cellule de vulgarisation de l'AFSCA organise gratuitement et soutient des formations, entre autres dans le secteur horeca, et fournit les syllabus reprenant les bonnes pratiques d'hygiène ;
- l'AFSCA met à disposition du public plusieurs documents didactiques via son site web : brochures, guides d'autocontrôle, FAQ, fil conducteur... ;
- les check-lists d'inspection utilisées par les contrôleurs de l'AFSCA sont disponibles sur son site web, permettant aux opérateurs de se préparer aux contrôles ;
- l'AFSCA est présente à plusieurs foires spécifiques au secteur horeca, un canal supplémentaire permettant aux opérateurs de recevoir des informations et des réponses à leurs questions ;
- les opérateurs de l'horeca ayant eu une inspection défavorable peuvent suivre une formation organisée par l'AFSCA et voient alors leur amende administrative levée.

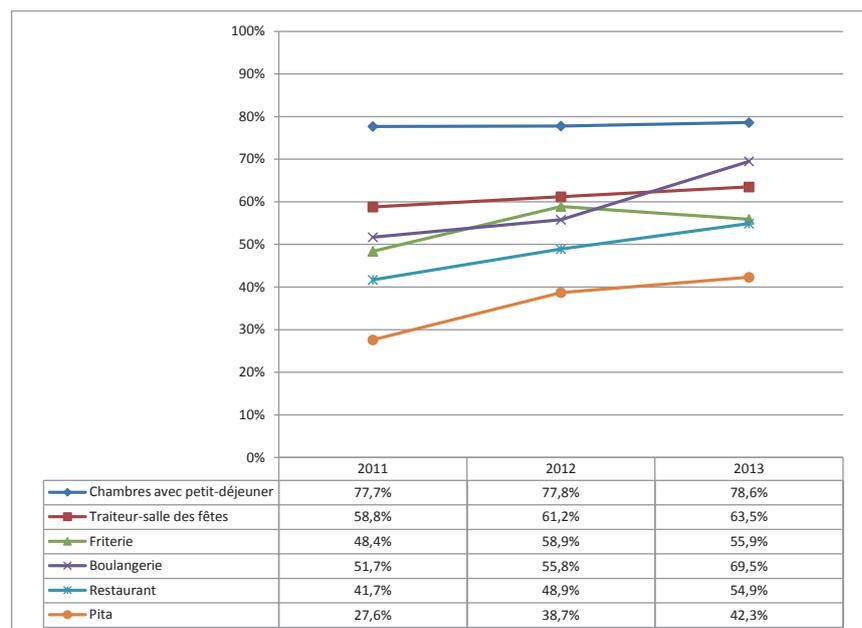
Evolution de la conformité des établissements horeca (résultats favorables)



Aperçu des non-conformités majeures les plus fréquentes (points de la check-list) dans l'horeca non-ambulant

	Nombre d'inspections (non-conformes)	
	2012	2013
Les surfaces en contact avec les denrées alimentaires sont propres (y compris l'équipement et l'appareillage)	9.977 (9,9 %)	11.363 (9,0 %)
Les températures des denrées alimentaires réfrigérées et la chaîne du froid sont respectées	9.755 (9,5 %)	11.198 (8,3 %)
Absence de denrées alimentaires avariées, dont la date limite de consommation est dépassée ou qui sont impropres à la consommation humaine	9.912 (8,3 %)	11.323 (8,1 %)
La décongélation se fait dans des conditions appropriées	6.885 (8,2 %)	8.145 (7,3 %)
Bonne hygiène du personnel qui porte des vêtements appropriés et propres	9.833 (7,1 %)	11.273 (6,1 %)

Résultats des inspections de l'infrastructure, l'installation et l'hygiène dans l'horeca non-ambulant (résultats favorables) : quelques activités spécifiques



1.8. Cuisines de collectivités

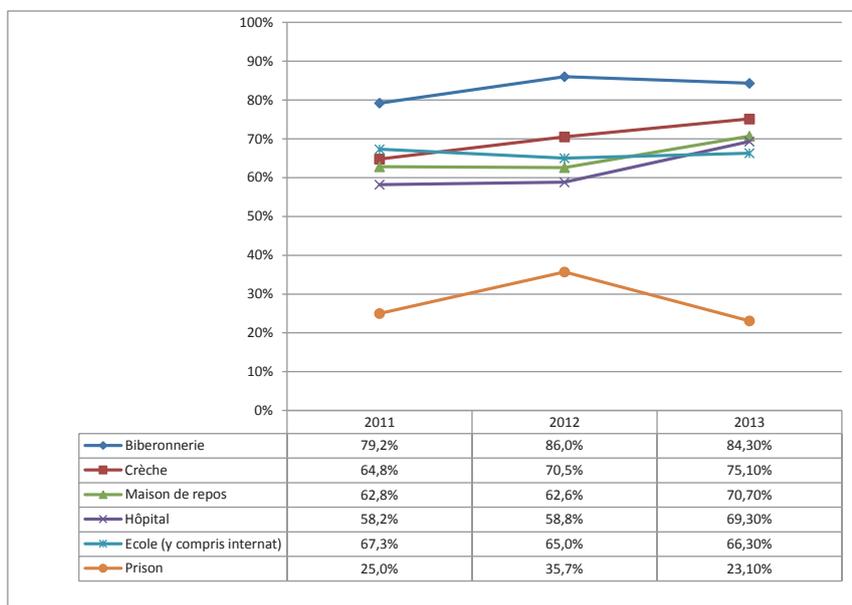
Résultats des 4.782 missions dans 4.751 cuisines de collectivités

	Inspections	Favorables	Défavorables
Infrastructure, installation et hygiène dans les cuisines de collectivités	4.703	69,8 %	30,2 %
Infrastructure, installation et hygiène dans les biberonneries	102	84,3 %	15,7 %
Système d'autocontrôle (sauf crèches)	2.649	75,4 %	24,6 %
Système d'autocontrôle (crèches)	231	76,6 %	23,4 %
Notification obligatoire	3.321	98,8 %	1,2 %
Traçabilité	3.406	90,0 %	10,0 %

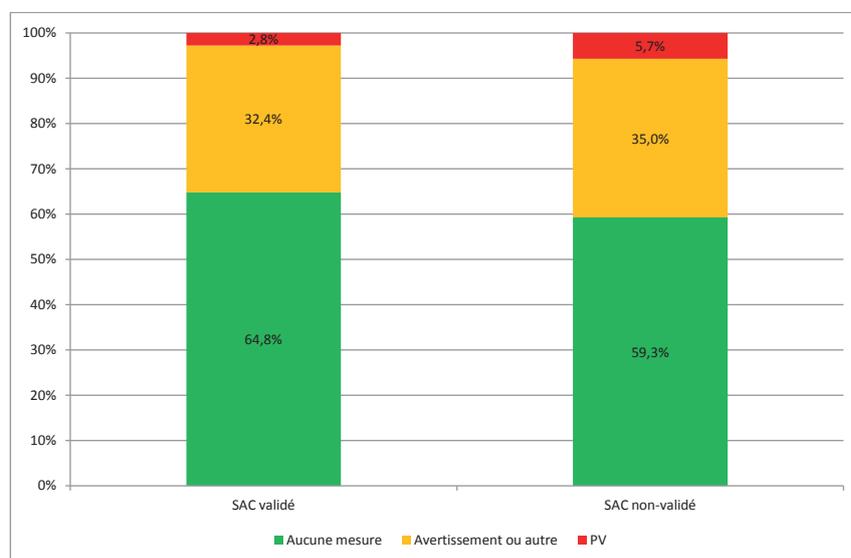
Les résultats des inspections de l'infrastructure, l'installation et l'hygiène (+ 5,3 %), de l'autocontrôle (+ 10,9 %) et de la traçabilité (+ 2,3 %) se sont améliorés (fortement) par rapport à ceux de 2012.

Les résultats non-conformes ont donné lieu à 1.404 avertissements, 16 actions à l'encontre d'un autre opérateur, 70 PV, 1 fermeture temporaire et 20 saisies (environ 200 kg de fruits et légumes, 46 kg de poisson, 28 kg de viande et plus de 200 kg d'autres produits).

Inspections de l'infrastructure, l'installation et l'hygiène dans les cuisines de collectivités : quelques activités spécifiques (résultats conformes)



Les résultats des inspections de l'AFSCA sont nettement plus favorables dans les établissements de l'horeca et les cuisines de collectivités dont le système d'autocontrôle (SAC) est validé



1.9. Détaillants

Résultats des 12.098 missions chez 11.746 détaillants

	Inspections	Favorables	Défavorables
Infrastructure, installation et hygiène	12.516	68,7 %	31,3 %
Système d'autocontrôle	5.175	79,5 %	20,5 %
Notification obligatoire	6.332	99,1 %	0,9 %
Traçabilité	6.967	91,0 %	9,0 %

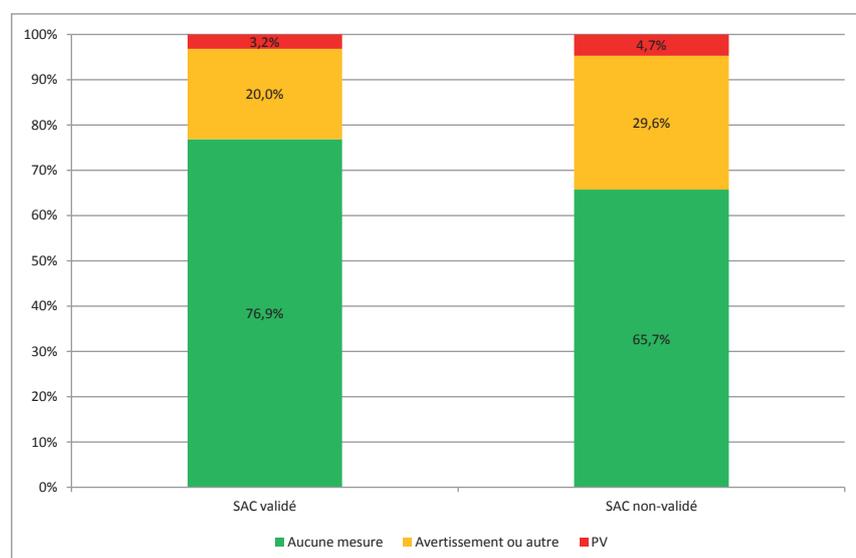
On note une amélioration des résultats des inspections de l'infrastructure, installation et hygiène (+ 5,8 %) et de l'autocontrôle (+ 6,2 %) par rapport à 2012.

Les résultats non-conformes ont donné lieu à 3.243 avertissements, 21 actions à l'encontre d'un autre opérateur, 630 PV, 31 fermetures temporaires, 1 procédure de retrait ou suspension d'autorisation et 274 saisies (environ 5 tonnes de poisson, plus d'une tonne de lait et produits laitiers, environ 900 kg de viande et 10 tonnes d'autres produits).

Les 3 principales non-conformités majeures : nombre d'inspections (résultats non-conformes)

	Commerce de détail (sans transformation)	Commerce de détail (avec transformation)	Commerce de détail pain et pâtisserie	Boucheries	Poissonneries
Les températures des denrées alimentaires réfrigérées et la chaîne du froid sont respectées	3.195 (9,1 %)	1.397 (13,0 %)	1.585 (13,6 %)		240 (5,8 %)
Les surfaces en contact avec les denrées alimentaires sont propres (y compris l'équipement et l'appareillage)			1.611 (11,1 %)	2.164 (11,8 %)	239 (5,0 %)
Bonne hygiène du personnel qui porte des vêtements appropriés et propres		1.501 (7,3 %)			
Absence de denrées alimentaires avariées, dont la date limite de consommation est dépassée ou qui sont impropres à la consommation humaine	5.292 (4,0 %)	1.518 (10,0 %)		2.163 (7,4 %)	240 (7,1 %)
L'analyse annuelle obligatoire d'un échantillon de viande hachée ou de préparation de viande à base de viande hachée a été faite et suivie correctement				1.996 (19,8 %)	
Les températures des produits congelés sont respectées	3.029 (3,8 %)				
Absence d'animaux domestiques (hors locaux de consommation) et animaux nuisibles absents			1.616 (6,3 %)		

Les résultats des inspections de l'AFSCA sont nettement plus favorables chez les détaillants dont le système d'autocontrôle (SAC) est validé



1.10. Emballage et étiquetage

Contrôles de l'emballage et étiquetage de produits divers

En 2013, l'AFSCA a réalisé des inspections de l'emballage et l'étiquetage chez des grossistes et détaillants :

- 4.682 missions chez 4.654 commerçants de denrées alimentaires et compléments alimentaires,
- 581 missions chez 578 commerçants de matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires (contrôle de l'emballage uniquement),
- 44 missions chez 44 vendeurs de charbon de bois pour grill et barbecue,
- 141 missions chez 141 grossistes en œufs.

	Inspections	Favorables	Défavorables
Denrées alimentaires et compléments alimentaires	4.960	83,9 %	16,1 %
Matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires	584	93,2 %	6,8 %
Charbon de bois	45	100 %	0,0 %
Œufs (grossistes)	141	81,6 %	18,4 %

Les non-conformités ont donné lieu à 771 avertissements, 91 mesures à l'encontre d'un autre opérateur, 198 PV, 2 fermetures temporaires et 101 saisies.

Contrôles des fabricants et grossistes de matériel d'emballage

Résultats des 154 missions chez 152 fabricants et grossistes de matériel d'emballage

	Inspections	Favorables	Défavorables
Infrastructure, installation et hygiène	146	80,1 %	19,9 %
Système d'autocontrôle	133	85,7 %	14,3 %
Notification obligatoire	137	88,3 %	11,7 %
Traçabilité	142	88,7 %	11,3 %
Emballage et étiquetage (y compris normes de commercialisation)	84	73,8 %	26,2 %

Les non-conformités ont donné lieu à 52 avertissements.

1.11. Transport de denrées alimentaires

Exportation vers la Fédération de Russie, le Kazakhstan et la Biélorussie

L'AFSCA réalise des inspections chez les opérateurs produisant ou stockant de la viande, des produits à base de viande, des produits laitiers et de la gélatine en vue de l'exportation vers la Fédération de Russie, le Kazakhstan et la Biélorussie ainsi que ceux ayant introduit une demande d'agrément à cet effet. Il s'agit de vérifier si les établissements satisfont aux règles européennes, belges et spécifiques à ces pays.

L'AFSCA a réalisé 106 missions chez 80 opérateurs : des non-conformités ont été observées dans 15,4 % des 117 inspections. Si elles ne peuvent être résolues immédiatement, plus aucun certificat ne peut être délivré jusqu'à ce que la mise en ordre soit démontrée lors d'un recontrôle.



Résultats des 558 missions chez 349 transporteurs de denrées alimentaires

	Inspections	Favorables	Défavorables
Infrastructure, installation et hygiène	542	90,0 %	10,0 %
Notification obligatoire	17	100,0%	0,0 %
Traçabilité	8	87,5 %	12,5 %

Les non-conformités les plus fréquentes étaient le nettoyage insuffisant du moyen de transport ainsi que des récipients utilisés pour transporter des denrées alimentaires (6,1 %) et le non-respect de la température adéquate (5,0 %).

Les non-conformités ont donné lieu à 40 avertissements, 1 mesure à l'encontre d'un autre opérateur, 12 PV et 12 saisies (plus de 190 kg de céréales et produits de boulangerie, 50 kg de produits laitiers et plus de 950 kg d'autres produits).

1.12. Sous-produits animaux

Les sous-produits animaux sont des parties d'animaux qui ne sont pas utilisées pour la consommation humaine ou des cadavres d'animaux. La sécurité d'utilisation de ces produits est réglementée au niveau européen par les règlements (CE) n° 1069/2009 et n°142/2011.

L'AFSCA réalise des contrôles des producteurs de sous-produits animaux (usines de transformation de viande et exploitations agricoles) ainsi que de ceux qui les utilisent en tant qu'aliments pour animaux, engrais et substrats de culture (exploitations agricoles) ou dans l'oléochimie. L'AFSCA dirige également la concertation avec les autres autorités fédérales et régionales au sein de la Commission sous-produits animaux et avec le secteur au niveau de la plate-forme de concertation des sous-produits animaux.

Résultats des 3.977 missions chez 3.657 opérateurs

	Inspections	Favorables	Défavorables
Sous-produits animaux non-destinés à la consommation humaine	4.057	91,5 %	8,5 %

Ces résultats sont comparables à ceux de 2012.

Les non-conformités ont donné lieu à 367 avertissements, 128 PV, 5 fermetures temporaires et 39 saisies. Les résultats défavorables ont été constatés principalement dans le secteur de la distribution et plus particulièrement dans les poissonneries.

L'AFSCA a également réalisé 16.187 missions en vue de contrôler que les déchets de cuisine des établissements horeca et des cuisines de collectivités ne servent pas de nourriture pour le bétail (interdiction au niveau européen). Une non-conformité a été constatée dans 1,5 % des 4.703 cuisines de collectivités et 1,1 % des 11.484 établissements de l'horeca contrôlés.

2. Contrôles phytosanitaires

En 2013, l'AFSCA a réalisé 14.612 analyses de végétaux, produits végétaux, terre et autres matériaux pouvant constituer un support pour des organismes nuisibles ; 95 % des échantillons étaient conformes (97,7 % en 2011 et 96,1 % en 2012). Les résultats non-conformes sont essentiellement dus au grand nombre de thrips (petits insectes minces aux ailes nervurées, appelées aussi bêtes d'orage) attrapés lors du monitoring.

Ces échantillonnages ont été réalisés chez les producteurs, dans des entrepôts, centres d'expédition, espaces verts publics et bois. Cette surveillance permet de garantir, au niveau international, que nos végétaux et produits végétaux satisfont aux dispositions légales. Un nombre important d'échantillonnages, essentiellement dans la culture de plants de pommes de terre, est délégué par l'AFSCA aux Régions. Ces échantillonnages sont également repris dans les aperçus ci-dessous.

Insectes

	Analyses	Conformes
<i>Drosophila suzukii</i> (drosophile du cerisier)	463	95,0 %
Thripidae (thrips)	231	21,6 %
Autres	176	69,3 %
Total	870	70,3 %

Drosophila suzukii (drosophile du cerisier) a été retrouvée dans 10 des 32 parcelles suivies. Cela signifie que cette mouche des fruits s'est établie en Belgique.

Dans la culture ornementale et dans les exploitations de tomates, un nouveau monitoring avec des pièges a été lancé afin d'obtenir un aperçu des espèces de thrips présentes : 12 différentes espèces (non-réglées) ont été identifiées, *Frankliniella occidentalis* (thrips californien) semble être l'espèce la plus répandue.

Les autres échantillonnages quant à la présence d'insectes ont principalement été réalisés sur des plantes et produits végétaux importés de pays tiers. Les espèces les plus souvent identifiées étaient : Tephritidae (petites mouches dont certaines mouches des fruits), *Thrips palmi* (thrips du palmier), *Liriomyza trifolii* (mouche mineuse américaine) et *Leucinodes orbonalis* (perceuse de l'aubergine).



Nématodes

	Analyses	Conformes
Bursaphelenchus xylophilus (nématode du pin)	120	100 %
Ditylenchus dipsaci (nématode des tiges)	646	99,7 %
Globodera (nématode à kystes)	4.000	97,3 %
Meloidogyne (nématode à galles)	196	92,9 %
Autres	69	86,9 %
Total	5.031	97,0 %

Dans le cadre des passeports phytosanitaires, la plupart des parcelles que sélectionnent les opérateurs pour l'arboriculture ou la culture de plants de pommes de terre semblent indemnes de nématode à kystes. Les autres analyses ont été effectuées au cours de l'enquête sur 0,5 % des surfaces représentatives de toutes les zones de production de pommes de terre de consommation dans le cadre de la directive 2007/33/CE.

Meloidogyne (nématode à galles) n'a pas été détecté dans le cadre du programme de surveillance dans la culture de plants certifiés, mais bien dans la culture de légumes. Les parcelles contaminées font l'objet de limitation pour la culture de matériel de reproduction.

La détection d'autres nématodes se fait principalement par l'analyse de terre adhérente à des plantes importées de pays tiers. Il s'agissait entre autres de *Pratylenchus* sp. et *Trichodorus* sp.

Moisissures

	Analyses	Conforme
Melampsora medusae (rouille des feuilles du peuplier)	118	100 %
Phytophthora lateralis (pourriture des racines de Chamaecyparis)	100	99,0 %
Phytophthora ramorum (sudden oak death)	189	85,2 %
Sclerotium cepivorum (pourriture blanche de l'oignon)	653	98,9 %
Autres	120	92,5 %
Total	1.180	96,1 %

En 2013, une contamination par *Phytophthora ramorum* a été constatée dans 10 exploitations sur des plantes de Rhododendron. Les plantes contaminées et les plantes hôtes ont été détruites dans un rayon de 2 mètres. Aucune contamination n'a été décelée parmi les 157 emplacements inspectés dans les parcs

et forêts publics. Les échantillons prélevés ont également fait l'objet d'une recherche de *Phytophthora kernoviae*, un champignon qui provoque des symptômes similaires, mais sous une forme beaucoup plus agressive. Cette maladie n'est pas présente en Belgique.

Lors d'un monitoring de la présence de *Phytophthora lateralis* (pourriture des racines de *Chamaecyparis*) un lot contaminé a été découvert. Le lot concerné avait été introduit depuis un autre État membre de l'UE et a été détruit.

Sclerotium cepivorum (pourriture blanche de l'oignon) a été trouvé sur certaines parcelles, avec pour conséquence qu'aucun plant d'oignon ne peut y être cultivé.

Bactéries



	Analyses	Conforme
Clavibacter michiganensis sepedonicus (pourriture annulaire) lors de la campagne de production 2012-2013	3.100	99,9 %
Erwinia amylovora (feu bactérien)	620	59,2 %
Ralstonia solanacearum (pourriture brune) lors de la campagne de production 2012-2013	3.136	100 %
Autres	125	98,4 %
Total	6.981	96,3 %

Plusieurs foyers de feu bactérien ont été détectés, entre autres sur les pommiers et les poiriers, l'aubépine et le sorbier. Les parties contaminées des plantes ont été éliminées et détruites.

Clavibacter michiganensis sepedonicus a été détecté dans un lot de pommes de terre de consommation Bintje cultivées à partir de pommes de terre de consommation néerlandaises. Les autres lots cultivés à partir de ce même plant ont été testés, mais aucune contamination n'a été détectée. Ces lots ont dès lors été déclarés « vraisemblablement contaminés »

en raison de leur parenté clonale avec le lot contaminé. Tous les lots concernés ont été traités dans des conditions de quarantaine dans un établissement de traitement des pommes de terre.

Xanthomonas arboricola pv. pruni a été détecté sur quelques lots de laurier-cerises. Les lots contaminés ont été détruits.

Virus et viroïdes

	Analyses	Conformes
Apple proliferation mycoplasm	54	100 %
Chrysanthemum Stem Necrosis Virus	108	100 %
Pospiviroïdes	222	100 %
Tomato Yellow Leaf Curl Virus	48	100 %
Autres	118	94,1%
Total	550	97,6 %

Le nombre d'échantillons prélevés pour la détection de virus et viroïdes a sensiblement diminué en 2013 (en 2012, 1.183 échantillons avaient été prélevés) en raison de l'arrêt du monitoring en vue de déterminer le statut pour l'Apple proliferation mycoplasm.

Les virus détectés étaient le Plum pox virus (Sharka) et le Tomato spotted wilt virus (maladie des tâches bronzées de la tomate).

3. Santé animale

Evaluation de la performance des services vétérinaires

En tant que membre de l'Organisation mondiale de santé animale (OIE), la Belgique a l'obligation de respecter les prescriptions de l'OIE. Afin d'évaluer les performances des Services vétérinaires conformément aux prescriptions de l'OIE, cette dernière a développé un outil de Performance of Veterinary Services (PVS). La Commission européenne a recommandé aux États membres de réaliser une évaluation PVS sur base volontaire pour parvenir, à terme, à une évaluation globale au niveau de l'UE. Le rapport global sera un document utile lors des discussions commerciales avec des pays tiers.

La Belgique est l'un des premiers États membres à avoir effectivement réalisé une évaluation PVS. Ce fût possible grâce à la collaboration spontanée de différents maillons des services vétérinaires (AFSCA, SPF Santé publique, AFMPS, autorités régionales, facultés de médecine vétérinaire, organisations de santé animale et laboratoires).

Deux experts de l'AFSCA ont interviewé plus de 70 personnes en 14 sites différents. Quatre composants fondamentaux (personnel, moyens physiques et financiers, autorité technique et capacité, interaction avec les stakeholders et accès aux marchés) divisés en un total de 46 compétences critiques ont été classés en 5 niveaux de progression.

Les forces et faiblesses ont été énumérées et des recommandations ont été formulées. Il a été conclu que les Services vétérinaires belges disposent d'un niveau élevé de maturité. Au sein des autorités fédérales, le suivi des recommandations est assuré. Les autres maillons seront encouragés à suivre également les recommandations formulées.



Direction santé des animaux et sécurité des produits animaux de la DG Politique de contrôle

3.1. Maladies dont la Belgique est indemne

La Belgique est officiellement indemne de plusieurs maladies bovines et porcines : la leucose bovine (depuis le 1^{er} juillet 1999), la brucellose et la tuberculose bovine (depuis le 25 juin 2003), la maladie d'Aujeszky (depuis le 4 octobre 2011).

La Belgique est également indemne de nombreuses autres maladies, comme la fièvre aphteuse, la rage, l'influenza aviaire hautement pathogène (le dernier cas date de 2003), la maladie de Newcastle chez les volailles, la peste porcine classique, la maladie de la langue bleue (depuis le 15 février 2012). La liste complète est disponible sur le site web de l'AFSCA.

Le fait d'être indemne de ces maladies est important pour la Belgique dans le cadre du commerce intracommunautaire et des exportations vers des pays tiers.

La politique sanitaire de l'AFSCA nous permet de maintenir le statut de pays indemne et d'en étendre le champ d'application. Elle prévoit entre autres une enquête et des analyses systématiques en cas d'avortement chez les bovins et les petits ruminants, une campagne hivernale adaptée et la conservation des échantillons prélevés à cette occasion dans une sérothèque des analyses sur les bovins en provenance d'états membres non officiellement indemnes de maladies

lors de leur introduction, une analyse et un suivi des nouveaux développements des maladies émergentes ou ré-émergentes des animaux.

L'AFSCA délègue une partie importante de la surveillance sanitaire au CERVA ainsi qu'aux associations régionales de santé animale (ARSIA et DGZ) et y consacre annuellement plus de 7 millions €.

Brucellose bovine

Après les cas de brucellose détectés fin 2010 et début 2012, seul un nouveau foyer a été détecté en 2013, dans le cadre du suivi sérologique des troupeaux ayant été en contact avec le cas détecté en 2012. Tous les bovins de ce foyer ont été abattus par précaution. L'enquête épidémiologique a mis en évidence 21 troupeaux ayant eu un contact possible avec ce foyer. Des tests sérologiques ont été réalisés dans ces exploitations de contact. Les résultats de l'ensemble de ces échantillons étaient favorables.

Le programme de surveillance prévoit une enquête obligatoire en cas d'avortement ainsi que sur base d'une évaluation du risque dans une sélection de troupeaux :

- dans lesquels des bovins proviennent d'Etats membres ou de pays tiers n'ayant pas de statut officiellement indemne ;
- dans lesquels aucun cas d'avortement n'a fait l'objet d'une enquête;
- sur base d'autres raisons sanitaires et épidémiologiques.

Le screening de toutes les exploitations laitières au moyen d'analyses de lait de tank est également réalisé. Les résultats de cette enquête étaient tous conformes.

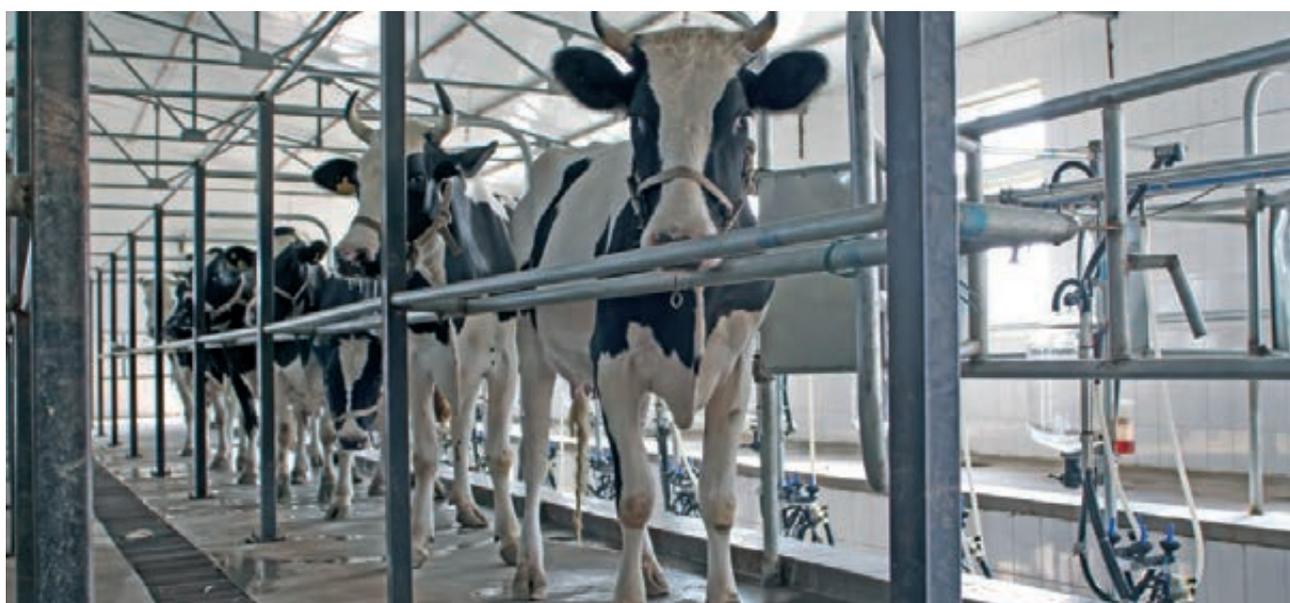
Tuberculose bovine

Des cas sporadiques de tuberculose sont détectés tous les ans ; le statut officiellement indemne implique que maximum 0,1 % de l'ensemble des troupeaux incluent encore un ou plusieurs bovins atteints de tuberculose.

En 2013, 9 foyers de tuberculose ont été détectés. Trois foyers ont été découverts par le biais d'expertises post-mortem à l'abattoir. Pour deux de ces cas, aucun lien épidémiologique n'a pu être établi avec les foyers précédents. Quatre foyers avaient, lors de la traçabilité, un lien épidémiologique direct ou indirect avec l'unique foyer de 2012. L'analyse épidémiologique de deux foyers a donné lieu à la détection de deux nouveaux foyers.

Dans 5 foyers, tous les animaux ont été abattus tandis que dans les autres, seul un assainissement partiel a été réalisé. Tous les troupeaux concernés et leurs troupeaux de contact seront suivis au moyen de tuberculinations d'étable répétées.

Suite aux constatations en 2013, la surveillance de la tuberculose bovine doit continuer à bénéficier de l'attention nécessaire.



3.2. Suivi des avortements

Lors de chaque notification d'avortement chez des bovins, ovins ou caprins, outre l'analyse obligatoire de la brucellose, une analyse approfondie de toute une série de pathogènes est également réalisée. La recherche de la cause des avortements est réalisée sur le serum de la mère et par le biais de l'analyse virologique et bactériologique de l'embryon rejeté ou du placenta.

En 2013, 9.506 avortements de bovins ont été soumis à une analyse. Cela correspond à une diminution par rapport à 2012 (11.324 avortements) en raison de la réduction du nombre d'avortements causés par le virus de Schmallenberg.

L'AFSCA finance les analyses réalisées dans le cadre du protocole avortement et l'organisation du transport du matériel pour analyse. Aucun cas de brucellose n'a été détecté lors de ces analyses.

Agents pathogènes identifiés lors d'avortements chez les bovins :

- Mères : néosporose (16,5 %),
- Foetus et placenta : *Trueperella pyogenes* (13,0 %), levures et moisissures (5,3 %), BVD (2,8 %), *Listeria monocytogenes* (1,6 %), fièvre Q (1,4 %), *Salmonella* (0,5 %), virus de Schmallenberg (0,3 %).

En 2013, 111 avortements ont été examinés chez les ovins et caprins. Il s'agit d'une nette diminution par rapport à 2012 (446 cas), diminution en raison de l'absence de virus de Schmallenberg. Aucun cas de brucellose n'a été détecté lors de ces analyses.

Agents pathogènes identifiés lors d'avortements chez les moutons et chèvres (foetus et placenta) : levures et moisissures (3,3 %), fièvre Q (3,1 %), *Toxoplasma* (1,3 %), *Trueperella pyogenes* (2,1 %), *Campylobacter* (2,1 %), *Listeria monocytogenes* (1,1 %), *Salmonella* (1,1 %).

3.3. EST

Les encéphalopathies spongiformes transmissibles ou EST (en anglais : TSE) sont des maladies qui touchent progressivement le cerveau et le système nerveux des animaux. Ces maladies sont occasionnées par certaines protéines infectieuses appelées prions. L'EST la plus connue est l'ESB ou encéphalopathie spongiforme bovine, mieux connue sous le nom de « maladie de la vache folle ».

ESB chez les bovins

En Belgique, le dernier cas d'ESB date d'octobre 2006. Dans toute l'UE, une forte diminution du nombre de cas positifs a été constatée ces dernières années (28 cas en 2011, 18 en 2012 et 7 en 2013), mais dans certains pays, des cas sporadiques se présentent encore, principalement chez les animaux les plus vieux.

Début 2013, l'analyse de bovins de boucherie sains a été cessée partout en UE, sauf en Bulgarie, Croatie et Roumaine. Le programme de surveillance européen se concentre maintenant entièrement sur le thème des animaux à risque comme les abattages d'urgence et les bovins morts. De cet fait, notre pays a réalisé 100.000 tests de moins que l'année précédente. En 2013, des tests ESB ont été réalisés en Belgique sur 24.311 bovins (651 bovins de boucherie et 23.628 cadavres).

Une surveillance des bovins vivants est également effectuée dans les élevages, sur les marchés, lors du transport et de l'expertise ante mortem dans les abattoirs. Le CERVA a analysé le cerveau de tous les animaux suspects ; les 32 suspicions ont fait l'objet d'un suivi via la notification obligatoire.

EST chez les moutons et chèvres

En 2013, 1.849 ovins et caprins morts à plus de 18 mois échantillonnés au clos d'équarrissage ont été analysés. Tous les échantillons étaient conformes. Le dernier cas de scrapie en Belgique date de 2007.

Traçabilité

En mai 2012, la Belgique a obtenu officiellement le statut de risque négligeable à l'égard de l'ESB. Afin de continuer à garantir une lutte efficace contre la maladie, l'AFSCA réalise des tests ADN permettant de contrôler la traçabilité de la viande bovine. Dans ce but, un morceau d'oreille de tous les bovins abattus est conservé à l'abattoir et le suivi du devenir de l'animal est assuré dans le système Sanitel.

En 2013, 71 échantillons de viande fraîche de bovins ont été prélevés dans les ateliers de découpe et 240 dans des boucheries. La correspondance entre le morceau d'oreille de l'abattoir et la viande a été confirmée dans 90,7 % des cas (95,8 % des échantillons d'ateliers de découpe et 89,2 % des échantillons de boucheries).

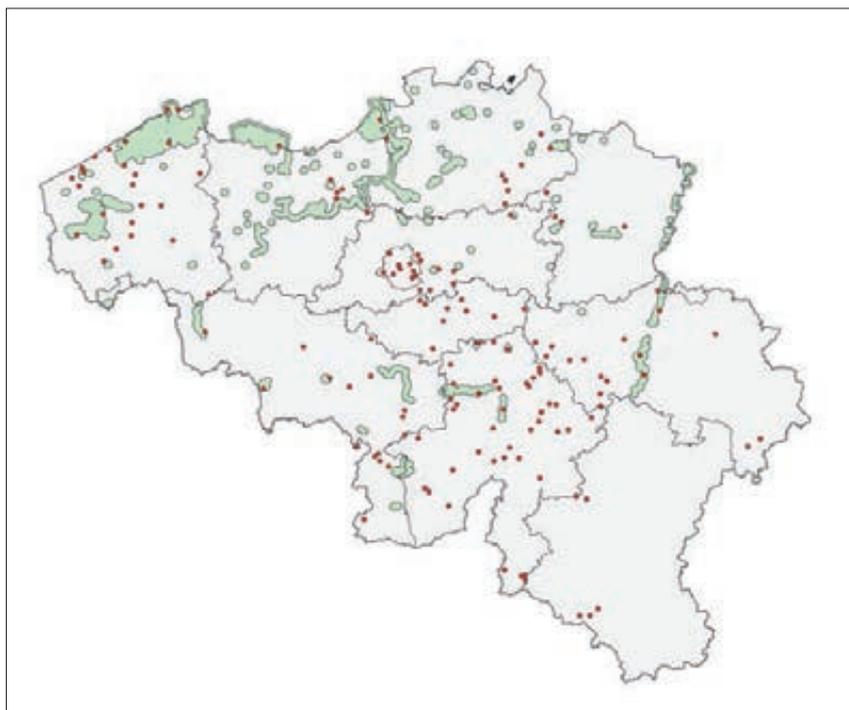
Les non-conformités ont donné lieu à 1 avertissement et 1 PV (dans des boucheries).

3.4. Grippe aviaire

En 2013, pour la dixième année consécutive, l'AFSCA a organisé un monitoring des virus de la grippe aviaire. Outre les analyses sérologiques classiques des volailles et les analyses virologiques des oiseaux sauvages qui ciblent principalement les virus faiblement pathogènes importants à rechercher pour les volailles (types H5 et H7), le programme consacre également une attention particulière aux mortalités suspectes des oiseaux sauvages parce qu'elles peuvent constituer une indication de l'introduction du virus H5N1, plus dangereux pour l'homme que d'autres groupes de virus.

Pour le monitoring des oiseaux sauvages, l'AFSCA a à nouveau collaboré avec l'Institut royal des Sciences naturelles de Belgique, le Réseau de surveillance sanitaire de la faune sauvage de l'Université de Liège et les services Nature des Régions. Les échantillons de volailles ont été prélevés par l'AFSCA, ARSIA et DGZ sur 3.179 oiseaux sauvages vivants, 175 cadavres d'oiseaux sauvages et 8.564 volailles.

Les résultats des analyses étaient semblables à ceux des années précédentes : quelques virus faiblement pathogènes ont été isolés (types H1, H2, H3, H4 et H10) et uniquement chez des oiseaux sauvages chez qui ces virus se retrouvent de manière naturelle et ne sont pas significatifs.



Sites d'échantillonnage des oiseaux sauvages en 2013

3.5. Virus du Nil occidental

En 2013, le monitoring du virus du Nil occidental a été organisé pour la quatrième fois. Ce virus peut provoquer chez l'homme la fièvre du Nil occidental, une maladie parfois mortelle transmise par des moustiques. Les oiseaux constituent le réservoir de ce virus et d'autres espèces animales telles que les chevaux peuvent également être contaminées. Bien que cette maladie n'ait encore jamais été décelée en Belgique, ce virus s'est installé ces dernières années en Europe méridionale et du sud-est et pourrait dès lors facilement atteindre notre pays.

Les échantillons ont été prélevés de la même façon que pour la surveillance de l'influenza aviaire. Les analyses des 1.996 volailles détenues en plein air et 1.079 oiseaux sauvages (principalement des corvidés et rapaces) étaient toutes négatives.

3.6. Cysticercose

Les cysticerques, un stade larvaire intermédiaire du ténia, peuvent donner lieu à la naissance de ténias adultes s'ils sont consommés par l'homme. En cas d'une infestation localisée de cysticerques, un traitement par le froid est appliqué : après 10 jours à - 18°C, les viandes deviennent propres à la consommation humaine. Si l'infestation de cysticerques est généralisée, la totalité de la carcasse est déclarée impropre à la consommation.

En 2013, 978 cas de cysticercose localisée et 16 cas de cysticercose généralisée ont été détectés chez les bovins à l'abattoir.

3.7. Anémie infectieuse équine

En 2013, aucun foyer d'anémie infectieuse équine n'a été diagnostiqué. La vigilance doit cependant rester de mise car dans de nombreux cas, les chevaux infectés ne présentent pas de symptômes mais constituent une source d'infection pour les autres chevaux.

3.8. Maladies des animaux d'aquaculture

Aucun nouveau foyer de maladie officielle n'a été identifié en 2013.

3.9. Maladies des abeilles

En 2013, la présence de loque américaine a été constatée chez 2 apiculteurs. Toutes les colonies de ces 2 foyers ont été détruites et l'ensemble du matériel a été nettoyé et désinfecté ou, si ce n'était pas possible, détruit. Aucun cas de loque européenne ni d'acariose n'a été constaté. La Belgique, tout comme le reste de l'Union européenne, est restée officiellement indemne du petit coléoptère des ruches (*Aethina tumida*) et du coléoptère *Tropilaelaps* en 2013.



Projet pilote européen Epilobee

Dans le cadre du projet pilote européen Epilobee, visant à surveiller la mortalité chez les abeilles, les 2 dernières séries de visites de la phase 1 (2012-2013) ont eu lieu aux mois de mai et d'août 2013. Il s'agissait d'examiner l'état sanitaire des 627 colonies sélectionnées chez 150 apiculteurs à la fin de l'hiver et les suivre durant la saison suivante :

- visites de printemps : la mortalité hivernale s'élevait à 33,6 %, mais l'ensemble des colonies sélectionnées avait péri chez 20 apiculteurs (13 %) ;
- visites d'été : la mortalité saisonnière a été estimée à 8,9 %.

Lors de l'examen clinique des colonies sélectionnées, 65 échantillons ont été prélevés dans 49 colonies différentes présentant des symptômes de maladie, en vue d'être analysés en laboratoire : seuls le virus des ailes déformées (deformed wing virus, DWV) et le parasite intestinal *Nosema* ont été détectés dans certains échantillons.

La deuxième phase du projet Epilobee a été lancée (2013-2014) en septembre 2013 : 3 séries de visites ont été réalisées chez 150 apiculteurs issus d'une nouvelle sélection de 643 colonies. Un échantillon de 300 abeilles adultes a été prélevé dans chaque colonie sélectionnée afin

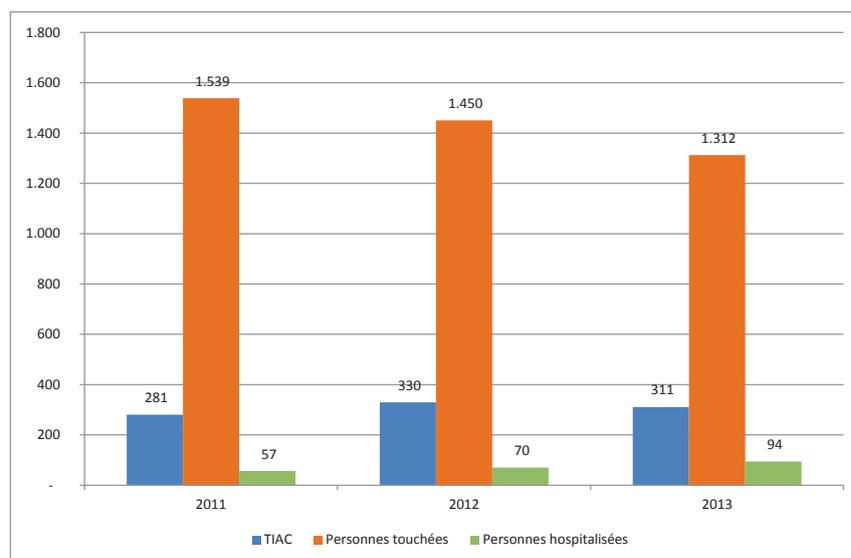
de permettre un dénombrement des varroas. Une moyenne de 2 varroas pour 100 abeilles a ainsi été identifiée. Cette moyenne est sensiblement plus basse par rapport l'année précédente. Enfin, 16 échantillons ont également été prélevés au sein de 10 colonies différentes présentant des symptômes de maladie. Les analyses de laboratoire ont démontré la présence de loque américaine dans un échantillon.

Les deux prochaines séries de visites sont programmées pour le printemps et l'été 2014.

4. Toxi-infections alimentaires

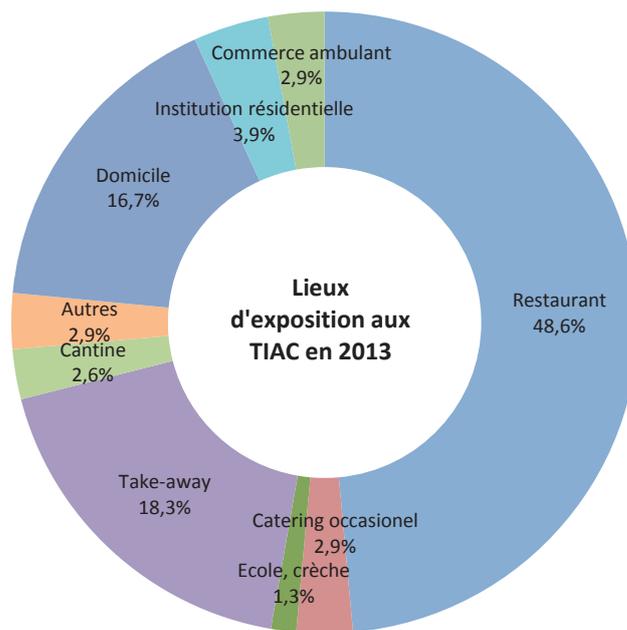
Les toxi-infections alimentaires sont des infections ou intoxications causées par la consommation d'aliments ou d'eau contaminés microbiologiquement. Il est question de toxi-infection alimentaire collective (TIAC) lorsque, dans les mêmes circonstances, 2 personnes ou plus présentent des symptômes similaires et qu'il y a un lien de causalité (probable) avec une même source alimentaire.

Nombre de TIAC notifiées



La cause des TIAC n'a été identifiée que dans 7,4 % des cas par l'analyse des restes alimentaires ou l'examen des malades

	Nombre de TIAC	Nombre de malades	Nombre de personnes hospitalisées	Origine suspectée
E. coli O157	10	41	25	filet américain préparé
Salmonella	10	33	15	œufs et ovoproduits
Campylobacter	9	45	11	volaille et plats variés
Staphylocoques à coagulase +	4	59	0	produits de la pêche, plats variés
Bacillus cereus	4	30	0	mollusques, riz, boissons, plats variés
Histamine	4	9	3	produits de la pêche, plats variés
Clostridium perfringens	2	88	0	viande de bœuf, plats variés
Hépatite A	2	5	2	inconnue
Listeria monocytogenes	2	4	0	fromage, viande de porc
Norovirus	1	20	5	plats variés
Co-infection	3	31	2	jus de fruits, jus de légumes
Inconnue	260	947	31	
Total	311	1.312	94	



Le nombre de cas de TIAC est toujours sous-estimé, en raison notamment de problèmes de diagnostic, à savoir la difficulté d'établir un lien entre une TIAC et un aliment. L'absence de notification et la notification tardive, surtout en cas de symptômes légers, sont également fréquentes.



6

Contrôles des produits

1. Qualité

Outre la sécurité de la chaîne alimentaire, l'AFSCA contrôle la qualité de divers produits de la chaîne alimentaire : engrais, amendements du sol, substrats de culture et boues d'épuration (éléments nutritifs, matières organiques, matières sèches, pH...), pesticides (teneur en substance active et propriétés

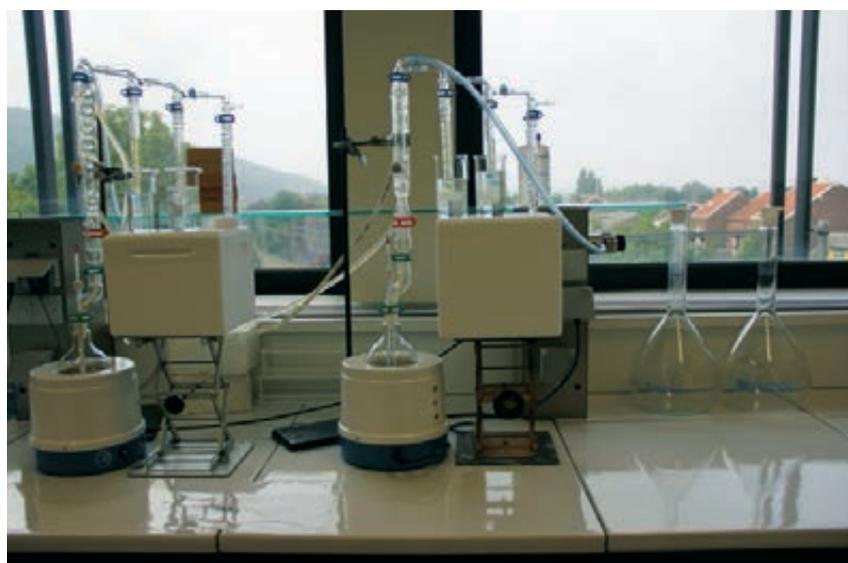
physico-chimiques), aliments pour animaux (protéines animales interdites, additifs, matières grasses brutes, protéines brutes, cendres brutes, cellulose brute, calcium...), graisses de friture (triglycérides polymérisés), aliments pour bébés (vitamines, minéraux et acides gras trans) et compléments alimentaires ainsi qu'aliments enrichis (teneur en vitamines et minéraux).

	Nombre d'analyses / d'échantillons	Conformité
Engrais, amendements du sol, substrats de culture, boues d'épuration	1.528 (374 échantillons)	95,5 %
Pesticides (produits phytopharmaceutiques et adjuvants)	78 échantillons	96,1%
Aliments pour animaux		
Qualités substantielles (protéines, matière grasse, ...)	812 analyses	96,8 %
Aliments médicamenteux (teneurs en médicament)	254 analyses	89,0 %
Garanties en additifs (vitamines, oligo-éléments, ...)	606 analyses	92,6 %

Les résultats sont comparables à ceux de 2012.

Pour les engrais, les non-conformités concernaient principalement un déficit de nutriments (azote, phosphore, potassium), pour les amendements du sol, substrats de culture et boues d'épuration, il s'agissait d'une trop faible teneur en matières sèches, organiques et azote. Elles ont donné lieu à 16 avertissements et 10 PV.

Pour les produits phytopharmaceutiques, les non-conformités concernaient le non-respect de la teneur en substance active garantie et des propriétés physico-chimiques (formation de mousse et pH) des produits, 1 PV et 2 avertissements ont été dressés.



Dosage d'une matière active (mancozèbe) dans une formulation de produits phytopharmaceutiques

En ce qui concerne les aliments pour animaux, les non-conformités sur les qualités substantielles ont donné lieu à 10 avertissements, celles concernant les aliments médicamenteux à 1 PV et 6 avertissements et celles sur les garanties en additifs à 5 PV et 17 avertissements.

	Nombre d'analyses / d'échantillons	Conformité
Huiles et graisses de friture	6 échantillons	50,0 %
Alimentation particulière pour nourrissons et bébés	1.063 analyses	99,4 %
Compléments alimentaires et aliments enrichis	573 analyses	97,2 %

Les résultats sont comparables à ceux de 2012.

Lors des inspections de l'hygiène dans le secteur horeca, la qualité des graisses de friture est systématiquement contrôlée au moyen d'un testeur portable mesurant les composés polaires. En cas de résultat défavorable et lorsque l'opérateur ne change pas immédiatement l'huile ou la graisse de friture, la teneur en triglycérides polymérisés est analysée en laboratoire. Elles ont donné lieu à 3 PV.

Les non-conformités dans les aliments pour bébés ont donné lieu à 5 mesures à l'encontre d'un autre opérateur.

Le nombre d'échantillons de compléments alimentaires a fortement diminué par rapport à 2012 en raison des nouvelles tolérances applicables pour les teneurs reprises sur l'étiquette. Les non-conformités dans les compléments alimentaires et aliments enrichis ont donné lieu à 5 avertissements, 8 mesures à l'encontre d'un autre opérateur, 5 PV et 1 saisie.

Les acides gras trans

Les acides gras trans (AGT) issus de l'industrie sont clairement associés au risque de développer certaines maladies. Il est donc important de limiter autant que possible la consommation de ces AGT.

Actuellement, il n'existe cependant pas de normes légale relatives à la teneur maximale en AGT dans les denrées alimentaires, à l'exception des préparations pour nourrissons. Dans l'intérêt de la santé, les acides gras trans devraient se limiter à moins de 1 % de la teneur en énergie des denrées alimentaires et à moins de 2 % de la teneur totale en acides gras. Cela revient à dire que 100g d'huile ou de matière grasse ne peuvent contenir plus de 2g d'AGT.

Il devient de plus en plus évident que l'ingestion d'acides gras trans doit être limitée le plus possible ce qui a été confirmé par les avis du Comité scientifique (36-2006) et du Conseil supérieur de la santé (n°8666 du 4 juillet 2012). L'AFSCA a dès lors débuté en 2013 l'échantillonnage de 244 aliments de 5 groupes de produits différents qui représentent des sources potentielles d'AGT (margarine, chocolats fourrés, gâteaux, chips et amuse-gueules). Ces analyses sont effectués en plus de l'analyse des AGT réalisée annuellement dans les préparations pour nourrissons afin de déterminer si ces denrées alimentaires sont conformes aux recommandations. Parmi ces 244 produits, 7 (4 margarines, 2 gâteaux et 1 chocolat fourré) contenaient des acides gras trans en excès, parce que leur taux était supérieur à 2 % de la teneur totale en graisses.

2. Résidus et contaminants

2.1. Dioxines, PCB de type dioxine et PCB marqueurs

Les PCB et les dioxines sont des substances pouvant avoir un effet cancérigène. Les dioxines constituent une famille de composés (ou congénères) possédant des propriétés physico-chimiques équivalentes. Outre les « véritables » dioxines (polychlorodibenzodioxines ou PCDD), ce groupe comprend aussi les furanes (polychlorodibenzofuranes ou PCDF) et les PCB de type dioxine. Tous ces composés sont lipophiles (ils se dissolvent dans les graisses), chimiquement et physiquement très stables et peu biodégradables. De ce fait, ils s'accumulent dans la graisse des animaux et de l'homme. Les non-conformités éventuelles sont dès lors le plus souvent constatées dans des produits d'origine animale.

Les dioxines n'ont pas d'usage technique ou autre : elles sont le sous-produit involontaire et souvent inévitable issu de certains processus thermiques et industriels. La production et la transformation des métaux, l'incinération des déchets et les feux domestiques constituent d'importantes sources de dioxine ayant pour origine l'activité humaine.

Les polychlorobiphényles (PCB) trouvent leur origine dans les activités humaines. Ils ont été utilisés pendant des décennies dans diverses applications industrielles, telles que le liquide de refroidissement des transformateurs électriques, des pigments, des peintures, ... Ils ont servi non pas comme congénère individuel, mais sous la forme de mélanges complexes. L'utilisation des PCB est actuellement interdite dans l'UE.

La prévention et la réduction de l'exposition humaine s'opère d'une part en s'attaquant aux sources, par exemple en gardant sous contrôle des processus industriels, en prenant des mesures qui limitent ou éliminent l'émission, ... et d'autre part en éliminant les produits contaminés de la chaîne alimentaire. Bien que l'utilisation des PCB soit interdite, ils peuvent encore se retrouver par exemple dans de vieilles installations électriques. Un traitement adapté des déchets est dès lors particulièrement important.

L'AFSCA accorde une attention particulière au risque de contamination de la chaîne alimentaire par des dioxines et PCB. Elle prélève chaque année des échantillons dans les secteurs des denrées alimentaires et de l'alimentation animale. En Belgique, dans le secteur des aliments pour animaux, l'analyse des dioxines et PCB de type dioxine avant commercialisation des matières premières critiques est obligatoire et aux frais de l'opérateur. Suite à des incidents répétés, la Commission européenne s'est inspirée de l'approche belge et impose depuis 2012 le monitoring de matières premières critiques (huiles, graisses et leurs produits dérivés) et des aliments composés qui en contiennent.

	Dioxines	PCB de type dioxines	PCB
Boues d'épuration			28
Aliments pour animaux	1.284	1.284	657
Contrôles de la viande dans les abattoirs	400	400	221
Aliments diététiques pour nourrissons et bébés	20	20	10
Compléments alimentaires	17	17	12
Œufs et ovoproduits	51	51	29
Lait et produits laitiers	151	151	88
Produits de la pêche	130	130	112
Graisses animales transformées (suif, saindoux)	20	20	6
Viande et produits de viande	60	60	35
Huiles et graisses végétales	55	55	29
Total	2.188	2.188	1.227

Les non-conformités concernaient :

- 5 aliments pour animaux : dioxines dans 4 échantillons de fourrage, dioxines et PCB de type dioxine dans un prémélange d'origine hongroise (vitamine E non-conforme) : 1 PV a été dressé ;
- 8 échantillons de mouton : foie (5 dépassements en dioxines, 2 dépassement en dioxines et PCB de type dioxine) et muscle (1 dépassement en dioxines).

Dans le cadre du protocole entre l'AFSCA et l'AFMPS, l'AFMPS analyse également chaque année des aliments pour nourrissons vendus en pharmacie. En 2013, toutes les analyses de dioxines (30), PCB de type dioxine (30) et PCB (20) étaient conformes.

2.2. Mycotoxines

Les mycotoxines sont produites par des moisissures présentes sur des matières premières végétales pendant la croissance ou le stockage. Les mycotoxines peuvent également se retrouver dans des produits animaux comme le lait, suite

à l'ingestion de fourrages contaminés et en raison de leur stabilité chimique. Plusieurs mycotoxines ont un effet non-négligeable sur la santé de l'homme et de l'animal. Une toxine du fusarium (DON pour déoxynivalénol) provoque des nau-

sées, des vomissements, des diarrhées, des vertiges et des céphalées. D'autres mycotoxines sont toxiques pour le système nerveux, comme la patuline, ou peuvent provoquer des dommages génétiques et sont cancérigènes, comme certaines aflatoxines.

Aflatoxines dans du maïs

Les aflatoxines sont un groupe d'une vingtaine de substances dont quatre se retrouvent fréquemment dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux. Elles font partie des mycotoxines. Les aflatoxines sont formées par des champignons du genre *Aspergillus*. Les plus courantes dans la chaîne alimentaire sont AF B1, B2, G1 et G2. Après l'ingestion d'aliments pour animaux contaminés par AF B1, B2 chez des animaux producteurs de lait, il se peut que des métabolites hydroxylés de AF B1 et B2, respectivement AF M1 et AF M2, se retrouvent dans le lait. Les plantes hôtes, comme les céréales et le maïs, sont particulièrement sensibles à une infection de ce champignon lors d'une exposition prolongée à une forte humidité (de l'air) ou en cas de dommages causés par un stress tel que la sécheresse. Pendant la saison de 2012, les conditions lors de la croissance et de la récolte étaient idéales pour la contamination dans une grande partie de l'Europe, en particulier dans les pays d'Europe du Sud-Est.

Fin décembre 2012, l'Allemagne et les Pays-Bas ont constaté des aflatoxines dans du maïs destiné à l'alimentation pour animaux, en provenance de la Serbie et de la Roumanie. Début mars 2013, l'AFSCA a eu connaissance du maïs contaminé par AF B1 via une notification, d'une part, de l'Allemagne par le biais du système européen d'alerte rapide (RASFF) et, d'autre part, d'un opérateur belge. A cause de la notification tardive des autorités allemandes et de l'opérateur, du maïs avait déjà été utilisé pour fabriquer des aliments composés et avait déjà partiellement été consommé. L'Agence a bloqué tout le maïs impliqué et les aliments composés. Les États membres concernés en ont été informés. Parmi les animaux qui avaient déjà reçu la nourriture contaminée, des échantillons de lait ont fait l'objet de contrôles pour la présence de AF M1. Tous les échantillons de lait sont apparus conformes.

Cependant, toute l'Union européenne a traversé pendant plusieurs mois une série de plusieurs incidents impliquant du maïs contaminé en provenance des pays du Sud-Est de l'Europe. Des dizaines d'exploitations d'aliments pour animaux et ont été bloquées dans l'UE et des milliers d'élevages confrontés à des rappels. En réponse, le secteur belge de l'alimentation pour animaux a organisé, à partir du 20/03/2013, un monitoring supplémentaire obligatoire pour la détection de l'aflatoxine B1 dans le maïs en provenance des pays à risque pour tous les opérateurs belges GMP (Good Manufacturing Practices). Les secteurs d'autres pays européens ont mis en place des surveillances supplémentaires analogues. L'AFSCA a également renforcé son programme de contrôle du maïs provenant de régions à risque et a rappelé aux opérateurs qu'une notification rapide peut réduire considérablement l'impact et la portée des résultats non conformes.

Bien que les conditions climatiques étaient moins favorables dans le monde entier en 2013 pour le développement de champignons producteurs de mycotoxines, il existe toujours un risque de contamination par ces champignons présents naturellement. La prudence reste donc de mise.

Outre le contrôle du respect des normes, des analyses sont également réalisées sur des mycotoxines qui ne sont pas soumises à des normes (ex. les toxines T2 et HT2 dans des denrées alimentaires, l'ochratoxine A dans des carcasses) afin de connaître la contamination de fond pour ces paramètres.

L'AFSCA prélève chaque année des échantillons dans l'ensemble de la chaîne alimentaire et lors d'importations, entre autres dans le cadre du Règlement européen (CE) n° 669/2009 (voir aussi le chapitre 7. Contrôles des produits à l'importation). Nombre d'aliments importés sont sujets à la formation de mycotoxines (épices, arachides, riz, amandes...).

	Echantillonnages	Conformité
Aliments pour animaux	688	98,4 %
Lait et produits laitiers	160	100 %
Aliments diététiques pour nourrissons et bébés	63	100 %
Compléments alimentaires, aliments de substitution et aliments enrichis	13	100 %
Boissons	66	100 %
Fruits (raisins, dates et figues)	56	100 %
Noix et produits dérivés	315	98,7 %
Céréales et produits dérivés	352	99,8 %
Epices	100	99,8 %
Graines, huiles végétales et graines oléagineuses	71	96,7 %
Carcasses d'animaux	158	100 %
Autres*	191	99,5 %

* Pain et pâtisserie, plats chauds prêts à consommer, soupes et sauces, chocolat, chips, fruits et légumes de la 4^{ème} gamme, amidon, biscuits, confiture, pâtes à tartiner, piments, café

Les résultats sont comparables à ceux de 2012.

- 11 non-conformités dans les aliments pour animaux : 9 non-conformités en aflatoxines B1 (8 farines de maïs et un aliment pour vaches laitières), 1 dépassement de la norme en zéaralénone ainsi qu'un dépassement de la norme en DON dans un aliment composé. Les différents lots contenant des aflatoxines B1 ont été saisis et un avertissement a été dressé ;
- 38 non-conformités dans les denrées alimentaires : aflatoxines dans des pistaches (20), arachides (9), amandes (3), beurre de cacahuètes (1), ochratoxine A dans des clous de girofle (1), seigle (1), farine de céréales (1), de fumonines dans de la farine de céréales (2). Elles ont donné lieu à la saisie de 147 kg d'arachides et 17 kg de farine de céréales, une mesure à l'encontre d'un autre opérateur, au refus d'importation de 31 envois et à 18 RASFF.

Dans le cadre du protocole entre l'AFSCA et l'AFMPS, l'AFMPS analyse également chaque année des aliments pour nourrissons vendus en pharmacie. En 2013, toutes les analyses d'aflatoxines M1 (15), d'aflatoxines B1 (15), d'ochratoxine A (15), de zéaralénone (10) et de fumosines (10) étaient conformes.

2.3. Résidus de pesticides

L'utilisation des pesticides lors de la production des fruits, légumes et produits de grandes cultures peut entraîner la présence de résidus dans les denrées alimentaires et aliments pour animaux. Des limites maximales en résidus (LMR) sont fixées dans la législation européenne afin de vérifier la bonne utilisation des pesticides (utilisation de produits agréés sur la culture, respect des doses et des délais avant récolte...) et de protéger la santé des consommateurs. Les denrées et aliments pour animaux qui ne respectent pas ces LMR ne peuvent pas être mis sur le marché.

Le programme de contrôle des résidus de pesticides mis en place par l'AFSCA est élaboré sur base du risque et porte donc une attention particulière aux denrées susceptibles de présenter des dépassements de LMR. Un dépassement de LMR ne signifie pas nécessairement - et même rarement - un danger pour le consommateur, mais indique la mauvaise utilisation d'un pesticide. En cas de dépassement de LMR, une évaluation du risque pour le consommateur est effectuée. Si le dépassement représente un risque potentiel pour le consommateur, des mesures sont prises pour éviter la consommation de l'aliment concerné (retrait du marché, communiqué de presse et rappel des produits). De plus, une inspection a lieu chez le responsable du produit (producteur belge ou importateur) afin de déterminer les raisons du dépassement de LMR et des analyses complémentaires sont effectuées. Selon la gravité de l'infraction, l'opérateur responsable reçoit un avertissement ou un PV.

En application du règlement (CE) n°669/2009, des contrôles renforcés de 20 produits provenant de Thaïlande, République Dominicaine, Turquie, Egypte, Chine, Maroc, Kenya, Vietnam et Inde doivent être organisés. Les produits qui ne respectent pas les LMR n'ont pas été mis sur le marché (voir aussi le chapitre 7. Contrôles des produits à l'importation).

Résultats des 3.612 analyses de résidus de pesticides

		Nombre d'échantillons	Conformité*
Fruits, légumes, céréales	Plan de contrôle	2.021	98,7 %
	Suivi de non-conformités	113	77,9 %
	Contrôles renforcés	487	94,7%
Aliments pour animaux	Plan de contrôle	95	97,9 %
	Suivi de non-conformités	2	100 %
Produits d'origine animale (lait, œufs, viande, miel, poissons ...)	Plan de contrôle	621	100 %
Aliments pour bébés	Plan de contrôle	84	100 %
Produits transformés	Plan de contrôle	189	100 %
Total		3.612	97,8 %

* en tenant compte de l'incertitude analytique sur le résultat

Plus de 550 résidus de pesticides différents ont été recherchés. Les échantillons analysés provenaient de Belgique (42,8 %), d'autres Etats membres (19,9 %), de pays tiers (34,2 %) ou d'un pays d'origine non déterminée (3,1 %). Aucun résidu n'a été détecté dans 42,4 % des échantillons.

Dans le cadre du plan de contrôle, le taux de conformité observé en 2013 dans les fruits, légumes et céréales est plus élevé qu'en 2012 (+ 1 %). Bien qu'en progression par rapport à 2012, le taux de conformité des produits importés des pays tiers (97 %) reste proportionnellement inférieur à celui observé dans les produits belges (99,2 %) et les produits provenant des autres Etats membres (99,3 %). A l'exception des piments (principalement d'Ouganda), aucune denrée ne présentait de non-conformité récurrente. Trois lots (brocolis et aubergines (2)) dépassant les LMR présentaient un risque possible pour le consommateur et ont dès lors été rappelés. Le taux de conformité des lots analysés dans le cadre du suivi de non-conformités est également en amélioration par rapport à 2012 (+ 20,4 %). Les non-conformités observées concernaient des piments d'Ouganda et de Malaisie.

Les lots non-conformes analysés dans le cadre des contrôles renforcés (Règlement 669/2009) concernaient principalement la menthe du Maroc, les piments de République Dominicaine, les fraises d'Egypte et le thé de Chine.

Les non-conformités ont donné lieu à 4 PV, 5 saisies et 57 mesures complémentaires (inspection, analyses complémentaires et saisies éventuelles) auprès des responsables des denrées non-conformes (producteur ou importateur).



2.4. Métaux lourds

Les métaux lourds sont des substances toxiques présentes naturellement dans l'environnement ou découlant des activités industrielles. Lorsqu'ils sont absorbés via l'aliment, ils peuvent entraîner des dysfonctionnements ou s'accumuler dans l'organisme (ex : le cadmium dans les reins).

Des contrôles sont organisés pour s'assurer que les normes légales ne sont pas dépassées dans les denrées alimentaires, mais également dans les matériaux en contact avec les denrées alimentaires (point 2.10.). Des analyses sont également réalisées en vue de collecter des données d'exposition ou d'une éventuelle détermination de normes.

Résultats des 4.732 analyses de métaux lourds

	Métaux lourds	Nombre d'échantillons (d'analyses)	Conformité
Engrais, amendements du sol, substrats de culture et boues d'épuration	As, Cd, Cr, Co, Cu, Hg, Ni, Pb, Zn	236 (1.655)	100 %
Aliments pour animaux (matières premières, prémélanges, aliments composés, additifs)	Cd, Pb, Hg, As	711 (938)	100 %
Fruits et légumes	As, Cd, Pb	143 (260)	99,2 %
Céréales, produits dérivés de céréales et préparations à base de céréales	As, Cd, Pb	81 (175)	100 %
Carcasses de bovins, veaux, porcs, moutons, chevaux, volailles, lagomorphes, gibier	Cd, Pb	220 (440)	100 %
Viande, produits et préparations de viande	As, Cd, Hg, Pb	21 (35)	100 %
Lait, œufs et leurs produits	As, Cd, Pb, Hg	75 (253)	100 %
Produits de pêche et d'aquaculture	As, Cd, Pb, Hg	174 (456)	99,5 %
Alimentation particulière pour nourrissons et bébés	As, Cd, Hg, Pb	70 (95)	100 %
Compléments alimentaires	As, Cd, Hg, Pb	28 (90)	94,4 %
Boissons alcoolisées et non-alcoolisées	As, Cd, Pb	45 (70)	100 %
Miel	Cd, Pb	16 (32)	100 %
Produits de boulangerie, pâtisserie, chocolat, biscuits	As, Cd, Pb	60 (110)	100 %
Additifs alimentaires	As, Cd, Hg, Pb	34 (93)	97,8 %
Thé, café, infusions et cacao	As, Pb	15 (30)	100 %
Total		1.929 (4.732)	99,8 %

Sur base d'une plainte déposée par le secteur concernant une teneur anormalement élevée en chrome dans un sous-produit d'abattage (engrais organique), le produit concerné a fait l'objet d'une analyse sur le chrome. Il en contenait 1,9 % (total). Cependant, aucun chrome (VI) - plus toxique que le chrome (III) - n'a été détecté. En raison de l'absence d'une norme spécifique applicable à ce métal lourd pour le produit concerné dans la législation fédérale sur

les engrais, les cultures fertilisées avec ce produit ont également été analysées. Dans la mesure où elles ne contenaient pas de chrome, les cultures agricoles et les engrais ont été libérés. Etant donné qu'il s'agissait d'un produit certifié bio, les autorités régionales concernées ont été informées. Suite à cette constatation, le SPF Santé publique a l'intention de déterminer des normes en métaux lourds dans les engrais constitués de produits issus de la transformation de peaux.

Les résultats non-conformes concernaient 1 échantillon d'épinards (Cd), 1 échantillon de poireaux (Pb), 2 échantillons de produits de la pêche et de l'aquaculture (1 Pb, 1 Cd), 2 échantillons d'additifs alimentaires (Pb) et 5 échantillons de compléments alimentaires (As). Ils ont donné lieu à 1 mesure à l'encontre d'un autre opérateur, 3 PV, 2 saisies (5 litres de compléments alimentaires à base d'algues marines et 3 kg d'algues).

Dans le cadre du protocole entre l'AFSCA et l'AFMPS, l'AFMPS analyse également chaque année des aliments pour nourrissons vendus en pharmacie. En 2013, toutes les analyses d'arsenic (10), cadmium (10), mercure (10) étaient conformes.

2.5. HAP

La combustion incomplète de produits organiques entraîne la formation d'hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) dont certains sont des carcinogènes probables pour l'homme. Les HAP se forment dans les aliments durant le processus de chauffage et de séchage lorsque les produits de combustion entrent en contact direct avec l'aliment.

De grandes quantités d'HAP peuvent se retrouver dans les huiles raffinées. L'HAP peut en être extrait par passage sur charbon actif. Une autre source possible de HAP est le dépôt de pollutions marines sur les poissons et fruits de mer. Il existe pour certaines denrées alimentaires une limite maximale pour l'un des HAP les plus toxiques : le benzopyrène. Depuis

le 1/7/2012, une norme est également d'application pour la somme de 4 HAP : benzopyrène, benzantracène, benzofluoranthène et chrysène.

Résultats des 499 analyses de HAP

	Nombre d'échantillons	Conformité
Aliments pour animaux	237	100 %
Alimentation particulière pour nourrissons et bébés	41	100 %
Produits de chocolat	15	100 %
Aliments spécifiques	22	100 %
Légumes	11	100 %
Epices	2	100 %
Produits de pêche ou d'aquaculture et leurs préparations	83	99,9 %
Viande, produits et préparations de viande	35	100 %
Huiles végétales	15	100 %
Produits de l'apiculture	5	100 %
Additifs	8	100 %
Pain	5	100 %
Céréales	10	100 %
Pâtes	5	100 %
Céréales de petit déjeuner	5	100 %
Total	499	99,9 %

Tous les échantillons étaient conformes à l'exception d'un produit de la pêche (poisson fumé importé du Ghana) dont la norme pour le benzopyrène et la somme des 4 HAP étaient dépassés. Il a donné lieu à la diffusion d'un RASFF.

Dans le cadre du protocole entre l'AFSCA et l'AFMPS, l'AFMPS analyse également chaque année des aliments pour nourrissons vendus en pharmacie. En 2013, les 24 analyses de HAP étaient conformes.

2.6. Additifs et arômes

Les additifs sont des substances ajoutées volontairement à des denrées alimentaires pour modifier ou améliorer certaines de leurs caractéristiques : allonger la durée de conservation (conservateurs et antioxydants), modifier la couleur ou le goût (colorants et substances aromatiques), ... L'AFSCA réalise des analyses de conservateurs (sulfite, benzoate...), d'édulcorants (acésulfame K, aspartame, néotame, sucralose, glycosides de stéviol...), de colorants autorisés et interdits (rouge Soudan I, II, III, IV, jaune de méthyle, orange II, rouge para, rhodamine B), d'émulsifiants autorisés (phosphates) et interdits (morpholine), etc. La législation européenne sur les additifs prévoit une liste positive, ce qui signifie que seuls les additifs ayant une autorisation spécifique peuvent être utilisés.

L'AFSCA analyse également les substances naturellement présentes dans les arômes (coumarine, pulégone).



Chaînes HPLC utilisées pour les dosages du sulfite, du phosphate et du nitrate dans les denrées alimentaires

Résultats des 2.893 analyses d'additifs et arômes

		Nombre d'échantillons	Conformité
Conservateurs	Sulfite dans le haché	1.955	97,4 %
	Sulfite dans d'autres denrées alimentaires	171	100 %
	Nitrates et nitrites	30	100 %
	Benzoates et sorbates	119	99,2 %
	Acide borique	84	100 %
	Parabènes	37	100 %
	Acide propionique	24	100 %
Edulcorants		109	99,4 %
Colorants	Autorisés	118	100 %
	Interdits	80	96,3 %
Emulsifiants	Autorisés	25	100 %
	Interdits	29	100 %
Exhausteurs de goût	Acide glutamique	22	100 %
Arômes naturels		90	100 %
Total		2.893	98,1 %

L'utilisation de sulfite dans les viandes simplement hachées est légalement interdite. La viande exposée à l'air s'oxyde et prend progressivement un aspect brunâtre. L'ajout de sulfite permet de conserver la couleur rouge de la viande. Cet additif peut donc donner un aspect frais à des viandes avariées et constituer un risque pour la sécurité alimentaire. Les ingrédients ajoutés dans les viandes hachées préparées peuvent par contre contenir des sulfites. Dans ce cas, la teneur en sulfite dans le produit fini ne peut

excéder la norme légale, et le sulfite doit être mentionné parmi les ingrédients. La présence de sulfite dans la viande hachée est d'abord contrôlée au moyen d'un test rapide de routine utilisant le vert de malachite et, s'il est positif, la présence est confirmée au laboratoire.

En 2013, 2,8 % des tests au vert de malachite réalisés lors des 1.955 inspections de boucheries n'étaient pas conformes. Les analyses en laboratoire ont permis la confirmation de la présence de sulfite

dans 87,3 % des 55 échantillons, soit dans 2,5 % des 1.955 tests (2,3 % en 2012). Les non-conformités ont donné lieu à 6 avertissements, 20 PV et 8 saisies.

Les non-conformités dans les autres produits ont donné lieu à une saisie.

2.7. Autres substances interdites ou indésirables

2.7.1. Aliments pour animaux

Dans l'alimentation animale, certaines substances sont tolérées sous certaines limites, d'autres sont formellement interdites (par exemple les hormones). L'AFSCA réalise de nombreux tests pour vérifier l'absence d'hormones dans les aliments pour animaux, et l'absence d'additifs non autorisés tels les antibiotiques dont l'usage comme additif a été interdit afin de prévenir les risques d'antibiorésistance des microorganismes.

Les graisses recyclées (déchets de cuisine) sont aussi proscrites en raison des risques qu'elles peuvent présenter pour la santé des animaux ou la sécurité des denrées animales : elles pourraient contenir des protéines non autorisées pour les ruminants (dérivées de mammifères). Dans le cadre de la lutte contre l'ESB (maladie de la vache folle), l'AFSCA réalise des contrôles visant à vérifier l'absence de protéines animales non autorisées, notamment du fait de contaminations croisées, dans les aliments pour ruminants. Les graisses de ruminants d'une pureté insuffisante sont également interdites.

L'AFSCA recherche également la mélamine, un composant chimique utilisé pour la fabrication de plastiques. Elle a été ajoutée frauduleusement dans le passé à certains produits laitiers fabriqués en Chine afin d'en augmenter la teneur en azote et donc, de manière factice, la teneur en protéines.



Analyseur élémentaire Dumas pour le dosage de l'azote total dans les aliments pour animaux et engrais

L'hydroxyméthylfurfural (HMF) – nocif pour les abeilles - est aussi recherché dans les produits à base de sucre destinés au nourrissage des abeilles. Il peut se former si ces aliments sont mal conservés et exposés à la chaleur (soleil). Plusieurs graines indésirables pouvant être toxiques pour certains animaux font également l'objet d'une surveillance.

Résultats des 2.665 analyses de substances indésirables et interdites dans les aliments pour animaux

	Matières premières (conformité)	Aliments composés et prémélanges (conformité)
Substances anabolisantes		648 (100 %)
Impuretés dans les graisses	75 (98,7 %)	
Graisses recyclées	115 (98,3 %)	
Ergot du seigle	28 (100 %)	
Fluor	32 (100 %)	45 (97,8 %)
Absence de restes d'emballages	43 (88,4 %)	
Mélamine	1 (100 %)	
HMF	7 (85,7 %)	
Crotolaria	37 (100 %)	
Graines de datura	37 (100 %)	
Graines de ricin	37 (100 %)	
Cyanures	36 (97,2 %)	
Contamination croisée et substances médicamenteuses interdites		535 (99,7 %)
Protéines animales	263 (100 %)	726 (99,6 %)
Total	711 (98,6 %)	1.954 (99,6 %)

La présence d'emballages est recherchée dans les aliments issus du recyclage d'anciennes denrées alimentaires. Une enquête est systématiquement menée afin de vérifier qu'il s'agit d'une présence techniquement inévitable et que l'opérateur a pris toutes les mesures nécessaires pour l'éviter.

Les non-conformités étaient les suivantes : contaminations croisées par des cocciostatiques dans des aliments composés et 1 prémélange (1 avertissement et 2 PV), impuretés dans les graisses de ruminants (1 avertissement),

graisses recyclées (saisie d'un lot), fluor dans un aliment composé (1 avertissement), protéines de ruminants interdites (1 lot saisi), absence de mention de la présence de protéines animales sur l'étiquette d'aliments pour animaux de compagnie (2 lots), présence d'HMF résultant de la dégradation d'aliments destinés aux abeilles (1 avertissement).

L'AFSCA réalise aussi des analyses pour détecter le marqueur GTH (triheptanoate de glycérol) devant être ajouté à la farine et la graisse animale ne pouvant pas être utilisée dans l'alimentation animale.

En 2013, 110 échantillons de graisses animales et 89 échantillons de farines animales ont été testés ; ils étaient tous conformes (aucun ne contenait de GTH). L'AFSCA a également analysé recherché le GTH dans des échantillons ne pouvant pas utilisés dans l'alimentation animale : 5 échantillons de graisses animales (1 était non-conforme en raison de l'absence de GTH) et 4 échantillons de farines animales (1 était non-conforme en raison de l'absence de GTH).

2.7.2. Fruits et légumes

Les nitrates sont naturellement présents dans les fruits et légumes. Leur concentration varie selon l'espèce végétale, les saisons et le mode de culture. On en retrouve principalement dans les légumes feuillus. Les nitrates sont peu toxiques, mais leurs métabolites peuvent avoir des effets nocifs sur la santé.

En 2013, 163 échantillons de légumes et aliments pour bébés ont été prélevés sur le marché belge. Tous les échantillons respectaient les normes européennes en nitrates.

2.7.3. Produits de la pêche

Les mollusques bivalves tels que les moules, les huîtres et les coquilles Saint-Jacques se nourrissent de micro-algues (phytoplancton) qu'ils filtrent hors de l'eau. Certaines espèces de phytoplancton produisent des toxines appelées biotoxines marines qui s'accumulent notamment dans des mollusques. Chez l'homme, la consommation de ces mollusques peut provoquer des vomissements et des diarrhées (DSP : Diarrhetic Shellfish Poisoning), de la confusion et des pertes de mémoire (ASP : Amnesic Shellfish Poisoning), des convulsions, voire des symptômes de paralysie (PSP : Paralytic Shellfish Poisoning).

De l'histamine peut apparaître dans le poisson lors de la dégradation d'histidine (naturellement présente dans le poisson) par des bactéries. Certaines espèces de poissons comme le thon, le maquereau, la sardine, le hareng ou l'anchois contiennent beaucoup d'histidine et comportent donc un plus grand risque de formation de teneurs élevées en histamine, surtout lorsqu'elles sont manipulées ou stockées dans de mauvaises conditions (température de conservation trop élevée). La consommation de poisson ayant des teneurs élevées en histamine peut provoquer des nausées, éruptions cutanées, céphalées et troubles

gastro-intestinaux. L'histamine n'est pas détruite par la cuisson du poisson. La conservation du poisson frais dans des conditions réfrigérées (à une température de 0 à 4 °C) est donc une mesure très importante pour limiter la formation d'histamine.

	Nombre d'échantillons	Conformité
Biotoxines marines dans les mollusques bivalves vivants	95 (443 analyses)	82,9 %
Histamine dans le poisson	59	91,5 %

Les résultats des analyses de biotoxines se sont améliorés par rapport à 2012 (+ 17,1 %). Les résultats en histamine sont semblables à ceux des années précédentes.

2.7.4. Animaux de boucherie

L'AFSCA prélève des échantillons dans les élevages pour la recherche de substances anabolisantes et de substances interdites. En 2013, 3.812 échantillons ont été prélevés dans le cadre du plan de surveillance des résidus et contaminants (2.025 échantillons de bovins, 491 de veaux, 1.094 de porcs et 202 de volailles); 88 échantillons d'eau ont également été prélevés dans les exploitations de porcs et de volailles pour la recherche de nitrofuranes et chloramphénicol. Deux non-conformités ont été détectées : un échantillon de fèces de veau (presdnisolone) et un échantillon d'eau (nitrofuranes).



Installation GC-MS/C/IRPS au Laboratoire de l'AFSCA à Gentbrugge

Contrôles renforcés

En 2013, le système des statuts H et R a été remplacé par un système de contrôle renforcé permettant une approche graduelle, en fonction de l'infraction constatée. Afin de mieux différencier les différents types d'infractions et ainsi assurer des mesures adaptées, de nouveaux codes (statuts) ont été créés. Ils correspondent à 6 types de contrôles renforcés : les codes H, N1 et N2 pour les infractions relatives aux substances non autorisées et les codes M1, M2 et R pour les infractions relatives aux substances autorisées.

En 2013, 2 contrôles renforcés de type H ont été attribués suite à la présence de corticostéroïdes et d'hormones dans du matériel retrouvé dans l'exploitation.

Parmi les contrôles renforcés de type R octroyés aux exploitations bovines, 2 faisaient suite à l'utilisation d'antibiotiques et 1 faisait suite à l'utilisation d'anti-inflammatoires non-stéroïdiens. Parmi les contrôles renforcés de type R octroyés aux exploitations de porcs, 7 faisaient suite à l'utilisation d'antibiotiques et 1 faisait suite à l'utilisation d'anti-inflammatoires non-stéroïdiens.

Deux demandes de recours ont été introduites, elles ont donné lieu à un réexamen du dossier par la Commission d'évaluation.

2.7.5. Produits

Les échantillons prélevés à l'abattoir sont analysés afin de mettre en évidence la présence de substances anabolisantes (hormones, antithyroïdiens, bêta-agonistes et corticostéroïdes), substances in-

terdites (chloramphénicol, nitrofuranes, nitro-imidazoles), de médicaments vétérinaires (antibiotiques, anthelminthiques, anticoccidiens, anti-inflammatoires non stéroïdiens (AINS), etc.). Les échantillons

suspects analysés pour la recherche de substances anabolisantes sont présentés dans le chapitre 9 - Lutte contre la fraude.

	Nombre d'échantillons	Conformité
Viande et produits de viande		
plan de surveillance à l'abattoir et à l'atelier de traitement de gibier	9.903	99,9 %
échantillons suspects à l'abattoir	248	72,6 %
Produits d'aquaculture (fermes aquacoles belges-plan de contrôle)	120	100 %
Produits de la pêche et de l'aquaculture (autres)	245	99,6 %
Miel (apiculteurs-plan de contrôle)	80	100 %
Miel (autres)	156	98,7 %
Lait et produits laitiers	472	100 %
Œufs et ovoproduits	202	100 %

Plan de surveillance à l'abattoir. La présence de prednisolone à une concentration supérieure à 5 ppb a été détectée dans un échantillon d'urine de bovin. Deux veaux étaient non-conformes, l'un présentait une concentration trop élevée en sulfamidés, l'autre en AINS (méloxicam). Sept porcs avaient une concentration trop élevée en antibiotiques (5 cas liés à la sulfadiazine, 1 cas lié à la sulfaméthoxine et 1 cas lié à la doxycycline). Un autre porc présentait une concentration trop élevée en antiparasitaire (lévamisole). Deux poulets présentaient une concentration supérieure à la LMR, l'un pour un antibiotique (doxycycline), l'autre pour un coccidiostatique (lasalocide) et une dinde présentait des résidus d'un AINS non autorisé chez les volailles.

Huit RASFF ont été émis, 7 suite à la présence d'antibiotiques dans la viande de porc, de poulet et de veau et 1 suite à la présence d'antiparasitaire dans la viande de porc. Les produits encore en Belgique ont été bloqués en attendant qu'un nombre représentatif d'échantillons soit prélevé, les produits n'étant libérés

qu'après résultats conformes et les produits non-conformes étant détruits.

Echantillons suspects à l'abattoir: 47 bovins étaient non-conformes (25 en raison de la présence d'antibiotiques, 12 suite à la présence d'AINS, 7 à la présence d'antibiotiques et d'AINS, 1 à la présence d'antiparasitaires, 1 à la présence d'antibiotiques et d'antiparasitaires et 1 à la présence de chloramphénicol). D'autre part, 21 porcs étaient non-conformes (14 en raison de la présence d'antibiotiques, 3 suite à la présence d'AINS, 1 à la présence de tranquillisants, 1 à la présence d'antibiotiques et d'AINS, 1 à la présence d'antibiotiques et d'antiparasitaires et 1 à la présence de chloramphénicol).

Deux **échantillons prélevés au PIF** se sont révélés non-conformes : un échantillon de poisson en provenance de Chine présentant une concentration trop élevée en antibiotiques (sulfadiazine) et un échantillon de miel d'Israël montrant la présence de résidus d'antibiotiques interdits (nitrofuranes).

Un échantillon de **miel** présentait une concentration supérieure à la LMR pour la streptomycine. Deux cents kilos de miel ont été saisis.

Contaminants sans norme

L'AFSCA recherche également des contaminants pour lesquels il n'existe pas de norme belge ni européenne dans le but de rassembler des données que l'EFSA utilise pour ses évaluations de risques :

- le **furane**, un composé volatile formé au cours du chauffage d'aliments et s'accumulant dans des récipients fermés ; il est considéré comme cancérigène possible pour l'homme (123 échantillons de sauces, aliments pour bébés, fruits, légumes, thé et café) ;
- l'**acrylamide**, neurotoxique et probablement cancérigène, qui se forme dans certains aliments riches en glucides au cours de la cuisson à des températures élevées (169 échantillons de pain, de céréales de petit déjeuner, de chips, de pain d'épices, de café et de chicorée) ;

- le **carbamate d'éthyle** qui se forme naturellement dans les aliments fermentés et les boissons alcoolisées, comme le pain, le yaourt, la sauce soja, le vin, la bière et, en particulier, les eaux de vie de fruits à noyaux (cerises, prunes, mirabelles et abricots). Les résultats des 38 échantillons étaient en dessous de la valeur cible européenne de 1 mg/l ;
- l'**hexabromocyclododécane** (HBCD), un retardateur de flamme utilisé dans la mousse de polystyrène extrudé et expansé (utilisé comme isolant thermique dans la construction) et dans les textiles. Il est présent dans l'environnement et dès lors aussi dans les aliments et aliments pour animaux (59 échantillons) ;
- les **biphényles polybromés** et éthers de diphényles polybromés, retardateurs de flamme utilisés dans de nombreuses applications plastiques, textiles, électroniques... Ils peuvent se retrouver dans l'environnement et, par conséquent, contaminer la chaîne alimentaire (59 analyses) ;
- les **composés perfluoroalkyles** utilisés dans les textiles, les produits pour le traitement des tapis et du cuir, les tensio-actifs, la mousse anti-incendie... (41 échantillons) ;
- le **benzène**, une substance cancérigène qui a de nombreuses applications dans l'industrie (chimie, détergents, peinture, plastiques) et qui provient également, entre autres, des gaz d'échappement et de la fumée de cigarette. Le benzène est donc présent dans l'environnement et peut dès lors se retrouver dans la chaîne alimentaire. Dans les denrées alimentaires, il peut se former par décarboxylation de sels d'acide benzoïque (benzoates) en présence d'acide ascorbique (vitamine C). L'acide benzoïque est présent dans de nombreuses denrées alimentaires en tant que conservateur et l'acide

ascorbique peut être présent naturellement ou en tant qu'additif. En 2013, l'AFSCA a analysé 273 diverses denrées alimentaires (poisson, produits de viande, café, produits céréaliers...). Les taux mesurés étaient très faibles, la plupart des résultats étant inférieurs à la limite de détection. L'ingestion de benzène via l'alimentation est très limitée. La source la plus importante de benzène est l'exposition à l'air, par exemple via inhalation ;

- le **3-monochloropropane-1,2-diol** (3-MCPD), un contaminant qui se forme par hydrolyse acide de protéines végétales. Il est potentiellement cancérigène s'il est administré pendant une longue période à des doses élevées. Le 3-MCPD et ses esters sont présents dans de nombreux aliments et ingrédients, en particulier la sauce soja, mais aussi le pain, les crackers, les biscuits, le fromage, l'amidon modifié, les huiles végétales... Lors de la digestion des aliments, les esters seraient transformés en 3-MCPD libres. 140 analyses ont été réalisées dans des échantillons prélevés dans la transformation et la distribution. Dans le cadre du protocole entre l'AFSCA et l'AFMPS, l'AFMPS analyse également chaque année des aliments pour nourrissons vendus en pharmacie : en 2013, 20 analyses de 3-MCPD ont été réalisées ;
- Les alcaloïdes de **l'ergot du seigle**, présents dans certaines structures fongiques (sclérotés) du genre *Claviceps* (en particulier, *Claviceps purpurea*). Ces structures fongiques se développent sur des céréales ou des graines. Les alcaloïdes de l'ergot provoquent des troubles neurologiques et affectent le système immunitaire et le système reproducteur (94 échantillons).

Espèces non-comestibles

Le **séneçon commun** (*Senecio vulgaris*) et les autres séneçons présents en Belgique contiennent des alcaloïdes pyrrolizidiniques qui sont toxiques pour la plupart des mammifères. Leur consommation régulière est associée à des lésions hépatiques. Etant donné la similarité entre les feuilles de séneçon et les feuilles la roquette, il est possible d'en trouver dans la roquette mise sur le marché. En 2013, l'AFSCA a réalisé 40 analyses de roquette. Tous les résultats étaient conformes.

Pignons de pin non-comestibles. En 2009 et 2010, les Etats-membres de l'UE – et l'AFSCA – ont signalé un nombre croissant de consommateurs se plaignant d'un arrière-goût amer suite à la consommation de pignons de pin. L'origine en était le mélange d'espèces de pignons de pin non comestibles à des lots importés de Chine. La Commission européenne a pris des dispositions en collaboration avec les autorités chinoises et la Chambre de commerce chinoise en 2011 : une liste des exportateurs chinois accrédités qui n'exportent que des espèces comestibles vers l'UE a été dressée et un système de certification a également été mis en place. En 2013, l'ensemble des 34 analyses réalisées par l'AFSCA étaient conformes.

2.8. Allergènes

La seule solution pour une personne souffrant d'allergie alimentaire est d'éviter l'allergène qui la concerne ; pour cela, une étiquette claire et lisible sur chaque denrée alimentaire pré-emballée est une nécessité absolue. La législation en matière d'étiquetage impose à toutes les denrées alimentaires pré-emballées la mention, sur l'étiquette, des allergènes présents dans les ingrédients parmi 14 allergènes : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poisson, cacahuètes, soja, lait, certaines noix, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques et produits dérivés, et des sulfites au-delà de 10 mg/l ou kg.

Dans le secteur de la transformation, 1.394 contrôles de l'étiquetage ont été réalisés, notamment par une vérification des recettes ; 3,3 % des contrôles étaient non-conformes. Dans le secteur de la distribution, 3.097 contrôles de l'étiquetage ont été réalisés ; 5,9 % des contrôles n'étaient pas conformes. Les non-conformités ont donné lieu à des avertissements, PV, etc. repris au point 1.10 du chapitre 5 (emballage et étiquetage de produits divers).

Dans le secteur de la distribution, 70 analyses des allergènes de noix (amandes, noisettes, noix de cajou, noix de macadamia, noix du Brésil, noix de pécan et pistaches), 59 analyses des allergènes du soja, 59 analyses d'allergènes de l'arachide, 58 analyses de gluten et 1 analyse des allergènes du lait ont été effectuées dans diverses denrées alimentaires. Toutes les analyses étaient conformes.

2.9. Sel dans le pain

La réglementation belge fixe un taux maximum de 2 % de sel dans la matière sèche. En 2013, l'AFSCA a analysé

248 pains ; 94,8 % étaient conformes, ce qui est semblable aux résultats de 2012 (93,9 %). Les résultats non-conformes ont

donné lieu à 1 avertissement, 2 mesures à l'encontre d'un autre opérateur et 6 PV.



2.10. Matériaux de contact

Les denrées alimentaires sont susceptibles d'être contaminées par les matériaux ou objets avec lesquels elles entrent en contact. Le contrôle est réalisé à l'aide

de tests de migration lors desquels les matériaux sont mis au contact d'une denrée alimentaire ou d'un liquide remplaçant cette denrée. L'AFSCA analyse

également des denrées alimentaires pour vérifier l'absence de substances provenant des matériaux ou des objets avec lesquels elles entrent en contact.

Résultats des 998 échantillons de matériaux de contact analysés

	Nombre d'échantillons	Conformité
Analyse globale de migration de divers matériaux en plastique et de silicone	208	91,3 %
Métaux lourds de matériaux en céramique	109	100 %
4,4-diaminophénylméthane dans des ustensiles de cuisine en nylon noir	80	100 %
SEM dans des aliments en bocaux à couvercle métallique	60	98,3 %
Huile de soja époxydée (ESBO) dans des aliments en bocaux à couvercle métallique	59	96,6 %
Bisphénol A dans des ustensiles en polycarbonate (p.ex. biberons)	77	100 %
Bisphénol A dans des ustensiles en d'autres matières synthétiques que le polycarbonate	51	98 %
Phtalates dans des aliments en bocaux à couvercle métallique	59	99,4 %
Formaldéhyde dans des objets en mélamine	79	100 %
Mélamine dans des objets en mélamine	56	100 %
Migration de 2,2 toluènediamine (2,4 TDA) à partir de nylon	80	100%
Migration de l'aniline à partir de nylon	80	100 %
Total	998	97,8%

Les non-conformités ont donné lieu à 1 avertissement, 3 mesures à l'encontre d'un autre opérateur et 1 PV.

En plus des contrôles de ces éléments pour lesquels une norme légale existe, d'autres paramètres ont été analysés :

- La migration d'isopropylthioxanthone (ITX, utilisé dans l'impression d'emballages tétra-briques) a été analysée dans 30 échantillons. Aucune diffusion accrue n'a été constatée.
- La migration de métaux à partir d'ustensiles de cuisine métalliques (109 échantillons) et de barquettes et feuilles en aluminium (59 échantillons) ainsi que la migration d'éthylbenzène d'ustensiles en silicone (44 échantillons) ont été analysées à des fins de monitoring.

2.11. Eaux

L'AFSCA contrôle la conformité de la qualité chimique, physico-chimique et microbiologique des eaux embouteillées et des eaux utilisées pour la fabrication et la mise dans le commerce des denrées alimentaires.

Les différents types d'eaux analysées sont l'eau utilisée dans la préparation des aliments (eau de qualité potable d'origine autre que de distribution : eau de puits, recyclée, de surface), l'eau de distribution traitée (par chauffage, stockage, adoucissement, filtration, osmose inverse,

désinfection au chlore ou par UV) et non traitée, l'eau de table (eau potable mise en bouteille et vendue dans le commerce par exemple les bouteilles pour fontaines à eau), l'eau minérale naturelle et l'eau de source. Les échantillons sont prélevés dans les secteurs de la transformation et de la distribution.

Résultats des 12.340 échantillons d'eau analysés

	Nombre d'échantillons (conformité)	Nombre d'analyses (conformité)
Eau utilisée dans la préparation des aliments (eau de puits, recyclée, de surface)	236 (93,6%)	2.905 (98,9%)
Eau minérale naturelle et de source	315 (99,0%)	4.832 (99,9%)
Eau de table	121 (97,5%)	1.846 (99,5%)
Eau de distribution traitée et non traitée	322 (95,0%)	1.480 (98,5%)
Eau d'irrigation des graines germées	19 (84,2%)	334 (97,6%)
Total	1.013 (96,0%)	11.397 (99,3%)

Les non-conformités concernaient principalement les paramètres microbiologiques (germes totaux à 22°C et 37°C, Clostridium perfringens, coliformes, entérocoques, E. coli, Pseudomonas aeruginosa, spores d'anaérobies sulfite-réducteurs). Les autres non-conformités concernaient l'ammonium, l'arsenic, les cyanures, le fer, le pH, le plomb, le manganèse, les nitrates, le bore, les chlorures, la conductivité, les fluorures, les pesticides et le sodium.

Ils ont donné lieu à 13 avertissements et 4 PV.

Depuis le 26 décembre 2013, comme le prévoit la directive 98/83/CE, la valeur de tolérance de la norme du plomb dans l'eau de distribution est passée de 25 µg/l à 10 µg/l, que l'eau de distribution soit traitée ou non. Une campagne de contrôle a été réalisée en 2013 dans un but préventif et d'information des opérateurs. Trois dépassements de la norme de 10 µg/l ont été constatés (en transformation).

3. Contrôles microbiologiques

L'AFSCA réalise chaque année des milliers d'analyses microbiologiques d'échantillons prélevés à tous les maillons de la chaîne alimentaire, pour rechercher ou dénombrer les pathogènes (Salmonella, Campylobacter, E. coli O157, STEC (e.a. E. coli O103, O104:H4, O111, O145 et O26), Listeria monocytogenes, Staphylococcus à coagulase positive, Bacillus cereus, le virus de l'hépatite A, le norovirus, Clostridium perfringens, Cronobacter sakazakii, Clostridium botulinum, Vibrio cholerae, Vibrio parahaemolyticus, Yersinia) et indicateurs d'hygiène (germes totaux, E. coli, Enterobacteriaceae, levures et moisissures).



Résultats des 78.529 analyses microbiologiques

		Aliments pour animaux	Denrées alimentaires				
			Production primaire (produits d'origine animale)	Abattoir	Transformation	Distribution	Postes d'inspection frontaliers
Pathogènes	Nombre d'analyses	906	30.443	2.717	9.347	18.790	168
	Conformité	97,8 %	99,8 %	89,8 %	97,4 %	96,6 %	95,8 %
Indicateurs d'hygiène	Nombre d'analyses	165		1.460	5.352	9.171	10
	Conformité	91,5 %		93,8 %	92,6 %	94,5 %	100 %

3.1. Aliments pour animaux

Salmonella est le principal contaminant microbiologique des aliments pour animaux. Les analyses microbiologiques ciblent donc principalement cette bactérie,

ce qui permet de vérifier le respect de l'hygiène par les opérateurs. Le dénombrement des entérobactéries permet de vérifier l'efficacité d'un traitement (thermique).

Résultats des 1.071 analyses microbiologiques des aliments pour animaux

	Salmonella	Enterobacteriaceae
Matières premières	327 (96,6 %)	110 (95,5 %)
Aliments composés	568 (98,4 %)	44 (81,8 %)
Articles à mâcher pour animaux de compagnie	11 (100 %)	11 (90,9 %)

Ces résultats sont comparables à ceux de 2012 ; 19 sérotypes différents de Salmonella ont été mis en évidence parmi lesquels S. Livingstone (6), S. Agona (3), S. Paratyphi B var Java (2), S. Give (2), S. Infantis (2), S. Idikan (2), S. Derby (2), S. Cerro (2), S. Isangi (2), S. Ohio, S. Rissen, S.

Tennessee, S. Typhimurium, S. Newport, S. Muenster. Les non-conformités ont donné lieu à 12 avertissements, 5 PV et 3 saisies.

Les aliments pour animaux les plus problématiques étaient les aliments crus pour animaux de compagnie. Pour les

matières premières critiques, le problème se situe principalement au niveau des produits animaux et produits végétaux contenant de l'huile. Le secteur des aliments pour animaux doit maîtriser ce problème afin d'éviter la (re)contamination d'élevages sains.

3.2. Animaux

Dans la production primaire, des programmes de monitoring et de lutte contre les salmonelles sont mis en œuvre dans tous les établissements comptant au moins 31 porcs et les exploitations de volailles, de poules pondeuses, de poulets de chair et de dindes.

En 2013, un projet pilote unique s'est déroulé afin de recueillir des informations sur différentes méthodes d'échantillonnage pour l'examen bactériologique dans des exploitations d'élevage de porcs reproducteurs. Dans une phase ultérieure, il s'agira de déterminer pour un nombre limité d'exploitations d'élevage si la lutte contre Salmonella, et plus précisément Salmonella Typhimurium, constitue un défi réaliste.

Dans les secteurs des volailles et des porcs, un groupe de travail réunissant les différentes parties concernées se réunit tous les 4 mois pour discuter de la mise en œuvre, des résultats et des suites de ces programmes. L'AFSCA soutient les vétérinaires, éleveurs de volaille et de porcs dans la lutte contre Salmonella via le « vétérinaire Salmonella » de DGZ et ARSIA et finance leur fonctionnement.

Porcs

En 2013, 98.544 analyses ont été réalisées dans 5.332 exploitations de porcs à l'engrais : 69 d'entre elles ont été identifiées pour la première fois comme exploitations à risque pour les salmonelles, 27 pour la deuxième fois et un accompagnement par DGZ ou ARSIA a été organisé.

Courant 2013, la surveillance des porcs a été réduite pour passer de 3 périodes d'échantillonnage par an à une seule, entraînant ainsi une réduction de moitié des analyses en 2013 par rapport à 2012. Le pourcentage d'exploitations considérées pour la première fois comme exploitations à risque était de 1,3% en 2013.

Dans les exploitations présentant un risque de Salmonella, un examen bactériologique a été réalisé afin de déterminer à quel endroit de l'exploitation sont présentes les bactéries de Salmonella. Dans ce contexte, 65 exploitations ont été échantillonnées (275 échantillons). 37 exploitations ont permis d'isoler Salmonella. Les sérotypes les plus fréquents étaient S. Typhimurium (dans 15 exploitations) et la variante monophasique de S. Typhimurium (dans 16 exploitations).



Volailles

L'objectif européen de moins de 1 % de lots contaminés pour les sérotypes à combattre (*S. Enteritidis*, *S. Typhimurium*, *S. Hadar*, *S. Infantis* en *S. Virchow*) a, à nouveau, été atteint en 2013 pour les volailles de reproduction en production. Un sérotype à combattre supplémentaire a été déterminé pour les volailles de reproduction : *S. Paratyphi B* var. *Java* ; 2 lots de volailles de reproduction en production étaient positifs pour *S. Enteritidis*.

Dans le secteur de la ponte, les 2 sérotypes à combattre depuis 2008 sont *S. Enteritidis* et *S. Typhimurium*, avec comme objectif la réduction du pourcentage de lots positifs de 10 % chaque année pour atteindre moins de 2 %. Pour la première fois en 2013, la prévalence était inférieure à 2 % (1,8 %). *S. Enteritidis* a été détecté dans 10 lots et *S. Typhimurium* dans 1 lot. Pour les poulets de chair et les dindes de chair, une recherche de *Salmonella* est ef-

fectuée, depuis 1999, lors des 3 dernières semaines précédant l'abattage. Depuis 2010, des mesures sont imposées aux fermes contaminées par des salmonelles, en vue d'atteindre l'objectif européen de moins de 1 % de lots positifs pour *S. Enteritidis* et *S. Typhimurium*. Cet objectif est atteint depuis 2010.



La lutte contre Salmonella chez les volailles est réalisée en étroite collaboration entre les secteurs et l'AFSCA. La majorité des échantillonnages sont réalisés par le secteur des volailles, l'AFSCA réalisant les contrôles officiels ainsi que l'ARSIA et DGZ pour compte de l'AFSCA. Le secteur

finance les analyses dans le cadre des contrôles de sortie des poulets de chair, dindes de chair et poules pondeuses. L'AFSCA finance les analyses dans le cadre du monitoring Salmonella chez les volailles d'élevage, les poules pondeuses ainsi que les contrôles officiels.

Résultats des 46.994 recherches de Salmonella des volailles

		Echantillons		Lots		
		Nombre	Conformité	Nombre	Conformité	Conformité pour les sérotypes à combattre
Volailles d'élevage	Poussins d'un jour	307	100 %	206	100 %	100 %
	Croissance	1.026	99,0 %	327	98,2 %	100 %
	Production	11.553	99,9 %	551	97,8 %	99,6 %
Poules pondeuses	Poussins d'un jour	233	99,1 %	221	99,1 %	99,5 %
	Croissance	307	99,7 %	279	99,6 %	100 %
	Production	1.967	97,5 %	606	94,1 %	98,2 %
Poulets de chair	Contrôle d'entrée	5.664	99,7 %	5.507	99,7 %	99,9 %
	Contrôle de sortie	9.164	97,7 %	8.664	97,9 %	99,8 %
Dindes de chair	Contrôle de sortie	221	98,2 %	191	98,4 %	99,5 %

3.3. Produits

3.3.1. Carcasses à l'abattoir

Résultats des 4.177 analyses dans le cadre du monitoring des carcasses de bovins, porcs et volailles

	Nombre d'analyses	Conformité
Salmonella	845	92 %
Campylobacter	1.057	85 %
Yersinia enterocolitica	366	87 %
STEC (O157, O26, O103, O111, O145)	449	99,6 %
E. coli	1.079	97,7 %
Germes totaux	381	83,0 %
Total	4.177	91,3 %

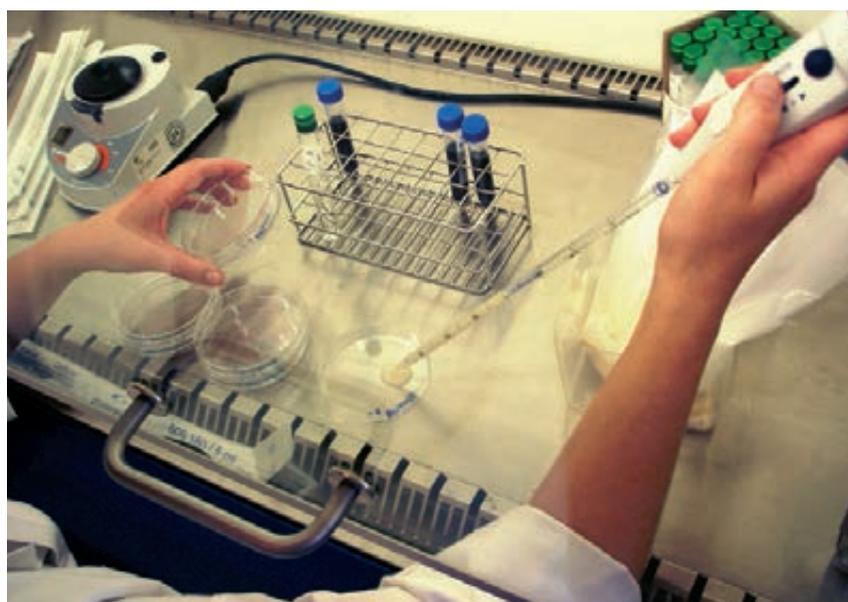
Le taux de contamination par Campylobacter des carcasses de volailles et de porcs était plus élevé qu'en 2012 (+ 6,7 %).

Résultats des 2.891 analyses de l'AFSCA sur les carcasses de bovins, porcs et volailles en vue de vérifier le système d'autocontrôle mis en place par l'exploitant (Règlement (CE) n° 2073/2005)

		Nombre d'échantillonnages	Conformité
Bovins	Salmonella	492	100 %
	Enterobacteriaceae	60	95 %
	Germes totaux	63	96,8 %
Porcs	Salmonella	1.251	90,6 %
	Enterobacteriaceae	68	97,1 %
	Germes totaux	68	98,5 %
Poulets de chair et dindes	Salmonella	889	97,7 %
Total		2.891	94,9%

Les résultats sont meilleurs pour Salmonella dans les abattoirs de volailles par rapport à 2012 (+ 6,8 %).

Les non-conformités ont donné lieu à 5 avertissements et 8 PV.



3.3.2. Produits dans la transformation

Viande dans les ateliers de découpe

	Nombre d'analyses	Conformité
Salmonella	1.049	95,6 %
Campylobacter	782	92,3 %
STEC	292	99,7 %
E. coli	910	99,5 %
Germes totaux	463	78,8 %
Total	3.496	94,0 %

La contamination des viandes de découpe de volailles par Campylobacter est plus élevée qu'en 2012 (+ 5,5 %).

Lait d'automates à la ferme

Résultats des 260 analyses microbiologiques de lait vendu à la ferme via des automates

	Nombre d'analyses	Conformité
STEC	35	100 %
Listeria monocytogenes	35	100 %
Salmonella	35	100 %
Staphylococcus aureus	49	87,8 %
Campylobacter	36	97,2 %
Bacillus cereus	35	100 %
E. coli	35	100 %
Total	260	97,3 %

Les résultats sont comparables à ceux observés en 2012.

Autres produits

En 2013, 9.016 analyses microbiologiques de denrées alimentaires ont été réalisées dans le secteur de la transformation (hors ateliers de découpe) ; 97,3 % (97,1 % en 2012) des 8.871 analyses microbiolo-

giques dans le cadre du programme de contrôle étaient conformes ainsi que 84,8 % (84,2 % en 2012) des 145 analyses réalisées suite à une plainte, une alerte

RASFF ou un recontrôle. Les résultats non-conformes ont donné lieu à 2 mesures à l'encontre d'un autre opérateur, 2 PV et 2 saisies (145 kg de viande de porc).

Résultats des analyses de pathogènes

	Viande, préparations à base de viande et produits à base de poisson	Produits de la pêche et de l'aquaculture	Lait, produits laitiers et préparations à base de lait	Autres produits
Salmonella	711 (99,0 %)	191 (99,0 %)	274 (100 %)	329 (100 %)
Listeria monocytogenes	965 (95,8 %)	292 (94,9 %)	377 (98,1 %)	442 (98,8 %)
E. coli O157	282 (99,6 %)		73 (100 %)	259 (100 %)
STEC (E. coli O103, O104, O111, O145, O26)	282 (100 %)		23 (100 %)	259 (100 %)
Campylobacter	167 (100 %)			
Staphylococcus coagulase +	303 (98,3 %)	144 (97,9 %)	276 (97,1 %)	111 (99,1 %)
Yersinia	113 (69,9 %)			
Bacillus cereus			6 (100 %)	132 (100 %)
Clostridium botulinum				24 (100 %)
Clostridium perfringens				43 (100 %)
Cronobacter sakazakii				13 (100 %)
Virus de l'hépatite A				114 (100 %)
Norovirus				90 (98,9 %)
Vibrio cholerae		114 (89,5 %)		
Vibrio parahaemolyticus		45 (95,6 %)		
Vibrio	568 (99,8 %)	212 (98,6 %)	209 (99,0 %)	320 (98,7 %)
Total	3.491 (97,4 %)	998 (96,3 %)	1.238 (98,6 %)	2.118 (99,5 %)

Les résultats non-conformes pour les pathogènes dans la viande, préparations à base de viande et produits de viande concernaient e.a. Yersinia enterocolitica dans la viande (7,8 %), Listeria monocytogenes (7,8 %), E. coli O157:H7 (0,4 %), Salmonella (1,7 %) dans des préparations à base de viande et Listeria monocytogenes (2,9 %) dans des produits à base de viande (jambon, salade de poulet ou de viande, etc.).

Les résultats non-conformes pour les pathogènes dans les produits et préparations de la pêche et de l'aquaculture concernaient e.a. Listeria monocytogenes dans des filets de poisson (12,7 %) et de la salade de crustacés (5,8 %) ainsi que Salmonella, Vibrio cholerae et Vibrio parahaemolyticus dans des crustacés (respectivement 2,2 %, 10,5 % et 4,4 %).

Dans le lait et les produits laitiers, les résultats non-conformes concernaient Listeria monocytogenes dans du fromage (2,4 %).

Dans les autres produits, les non-conformités concernaient Listeria monocytogenes dans des germes de légumes (1,4 %) et norovirus dans des petits fruits rouges (2,3 %).

Résultats des analyses d'indicateurs d'hygiène

	Viande, préparations à base de viande et produits à base de poisson	Produits de la pêche et de l'aquaculture	Lait, produits laitiers et préparations à base de lait	Autres produits
E. coli	227 (94,7 %)	116 (83,6 %)	10 (80,0 %)	127 (70,9 %)
Germes totaux	142 (99,3 %)		74 (98,6 %)	109 (97,3 %)
Enterobacteriaceae	88 (95,5 %)	55 (94,5 %)		32 (25 %)
Levures et moisissures	711 (99,0 %)	191 (99,0 %)	274 (100 %)	329 (100 %)
Total	1.168 (97,9 %)	362 (93,4 %)	358 (99,2 %)	597 (89,3 %)

Les « autres produits » des tableaux ci-dessus couvrent entre autres des jus de fruits non-pasteurisés, œufs et ovo-produits, fruits, légumes et produits préparés tels que des pâtisseries, repas prêts

à être consommés, fruits et légumes découpés et préemballés ainsi que les aliments particuliers pour nourrissons et bébés.

3.3.3. Produits dans la distribution

Produits laitiers à la ferme

En 2013, 2.197 analyses microbiologiques de lait, produits laitiers et préparations à base de lait vendus à la ferme ont été effectuées ; 94,9 % (94,8 % en

2012) étaient conformes dans le cadre du programme de contrôle et 42,9 % (58,3 % en 2012) suite à une plainte, une alerte RASFF ou un recontrôle. Les résultats

non-conformes ont donné lieu à 39 avertissements et une mesure à l'encontre d'un autre opérateur.

Résultats des 2.197 analyses de produits laitiers à la ferme

	Nombre d'analyses	Conformité
Listeria monocytogenes	634	99,8 %
E. coli O157	307	100 %
Salmonella	341	99,7 %
Staphylococcus coagulase +	320	91,6 %
STEC (E. coli O26, O103, O104, O111, O145, O157)	39	100 %
Campylobacter	20	100 %
E. coli	318	74,8 %
Enterobacteriaceae	171	75,4 %
Germes totaux	47	91,5 %
Total	2.197	92,9 %

Les résultats non-conformes pour les pathogènes concernaient *Listeria monocytogenes* dans de la crème fraîche (2,1 %)

et *Salmonella* dans du beurre au lait cru (1,1 %).

Horeca

En 2013, 5.560 analyses microbiologiques ont été réalisées : 96,8 % (96,4 % en 2012) étaient conformes dans le cadre du programme de contrôle (4.222 analyses) et 97,2 % des 1.338 analyses en

dehors du plan de contrôle. Les résultats non-conformes ont donné lieu à 1 avertissement et une mesure à l'encontre d'un autre opérateur.

Résultats des 5.560 analyses dans l'horeca

	Nombre d'analyses	Conformité
Listeria monocytogenes	940	99,9 %
Salmonella	900	99,8 %
Staphylococcus coagulase +	792	98,4 %
Bacillus cereus	594	97,8 %
Clostridium perfringens	241	100 %
Campylobacter	97	96 %
E. coli O157	38	100 %
STEC (e.a. E. coli O103, O104, O111, O145, O26)	18	100 %
Cronobacter sakazakii	11	100 %
Clostridium botulinum	1	100 %
Vibrio	16	100 %
Vibrio cholerae	10	80 %
Vibrio parahaemolyticus	41	53,7 %
Shigella	5	100 %
Virus de l'hépatite A	72	100 %
Norovirus	82	100 %
E. coli	911	98,8 %
Enterobacteriaceae	306	75,2 %
Germes totaux	431	94,2 %
Coliformes	18	100 %
Levures et moisissures	36	88,9 %
Total	5.560	97,0 %

Les résultats non-conformes pour les pathogènes concernaient *Listeria monocytogenes* dans des repas prêts à être consommés (0,2 %), *Salmonella* dans des mollusques bivalves vivants (2,7 %), de la

viande (5,6 %), *Campylobacter* dans de la viande de poulet sans peau (33,3 %) ainsi que *Vibrio cholerae* *Vibrio parahaemolyticus* dans des mollusques et crustacés (respectivement 20 % 46,4 %).

Cuisines de collectivités

En 2013, 3.106 analyses microbiologiques ont été réalisées e.a. dans des cuisines d'hôpitaux, des maisons de repos, d'écoles, de prisons, de crèches et

dans des biberonneries : 98,8 % (comme en 2012) des 2.524 analyses étaient conformes dans le cadre du programme de contrôle et 98,3 % des 582 analyses en

dehors du plan de contrôle. Les résultats non-conformes ont donné lieu à 1 avertissement et 1 PV.

Résultats des 3.106 analyses dans les cuisines de collectivités

	Nombre d'analyses	Conformité
Listeria monocytogenes	674	99,8 %
Bacillus cereus	411	98,8 %
Campylobacter	12	100 %
Salmonella	413	100 %
Cronobacter sakazakii	219	100 %
Staphylococcus coagulase +	294	99,7 %
Virus de l'hépatite A	1	100 %
Norovirus	86	90,7 %
Clostridium perfringens	148	100 %
Shigella	1	100 %
Enterobacteriaceae	291	94,5 %
Germes totaux	254	98,4 %
E. coli	250	98,4 %
STEC	18	100 %
Coliformes	15	93,3 %
Levures et moisissures	2	100 %
Entérocoques	17	100 %
Total	3.106	98,7 %

Les résultats étaient non-conformes concernaient e.a. Listeria monocytogenes et Bacillus cereus dans des plats préparés pour bébés (respectivement 0,4 % et 2,7 %), Bacillus cereus dans des repas prêts à être consommés. Des norovirus ont été détectés dans différentes denrées alimentaires : produits laitiers (20 %), préparations à base de viande (11,1 %), produits à base de viande (12,5 %), légumes (9,1 %) et divers produits préparés (11,1 %).

Grossistes et détaillants

En 2013, 20.401 analyses microbiologiques ont été réalisées : 97,7 % (97,5 % en 2012) des 19.960 analyses étaient conformes dans le cadre du programme de contrôle et 94,3 % des 441 analyses en dehors du plan de contrôle. Les résultats non-conformes ont donné lieu à 4 avertissements, 2 PV, 42 mesures à l'encontre d'un autre opérateur et une saisie (49 kg de viande de porc).

Résultats des 20.401 analyses chez les grossistes et détaillants

	Nombre d'analyses	Conformité
Listeria monocytogenes	3.829	99,7 %
Salmonella	3.644	99,3 %
STEC (e.a. E. coli O103, O104, O111, O145, O26)	1.952	99,8 %
E. coli O157	1.759	99,9 %
Staphylococcus coagulase +	1.611	98,0 %
Campylobacter	698	95,3 %
Bacillus cereus	481	99,8 %
Enterobacteriaceae	441	96,0 %
Virus de l'hépatite A	492	100 %
Norovirus	369	100 %
Clostridium botulinum	103	99,0 %
Vibrio parahaemolyticus	109	85,3 %
Vibrio cholerae	141	88,7 %
Yersinia	102	84,3 %
Clostridium perfringens	56	98,2 %
Cronobacter sakazakii	5	100 %
Vibrio	1	100 %
E. coli	3.140	98,8 %
Germes totaux	1.254	83,0 %
Levures et moisissures	173	68,2 %
Coliformes	24	100 %
Entérocoques	17	94,1 %
Total	20.401	97,6 %

29,4 % de ces analyses ont été réalisées sur de la viande (2.440 analyses), des préparations à base de viande (2.199 analyses) et des produits de viande (1.368 analyses) : filet américain, hamburgers, saucisses, jambon, pâté de viande, salade de poulet, salade de viande, viande et poulet entier ; 96,1 % (95,8 en 2012) des

analyses étaient conformes. Les pathogènes suivants ont été détectés dans de la viande de volaille avec ou sans peau, des carcasses de volaille et de la viande d'autres espèces animales : Campylobacter (6,6 %), Salmonella (2,5 %) et Yersinia (14,3 %). Les non-conformités dans les préparations à base de viande étaient :

Listeria monocytogenes (1,1 %), STEC (0,9 %), et Salmonella (0,9 %). Listeria monocytogenes a été retrouvée dans 0,5 % des échantillons de produits de viande.

2.592 analyses microbiologiques ont été réalisées sur des produits et préparations de la pêche et de l'aquaculture : 97,2 % (97,9 % en 2012) étaient conformes. Les non-conformités concernaient : *Vibrio parahaemolyticus* dans des mollusques bivalves et dans des crustacés (respecti-

vement 26,5 % et 3,7 %), *Vibrio cholerae* dans des crustacés (11,5 %), *Salmonella* dans la salade de crustacés (2,9 %), *Listeria monocytogenes* dans le poisson et les filets de poissons (respectivement 0,4 % et 0,7 %).

Les autres non-conformités concernaient *Salmonella* dans des préparations à base d'œufs crus, des œufs et des fruits et légumes découpés et préemballés (respectivement 8,3 %, 1,4 et 1,4 %), *Bacillus cereus* dans des repas prêts à être consommés et des épices (respectivement 5,2 % et 1,4 %), *Clostridium perfringens* dans des tomates (1,6 %), *Listeria monocytogenes* dans des germes de légumes (0,7 %) et *E. coli* O157:H7 dans des produits laitiers (0,4 %).

Aliments pour nourrissons

Dans le cadre du protocole entre l'AFSCA et l'AFMPS, l'AFMPS analyse chaque année des échantillons d'aliments pour nourrissons vendus en pharmacie. En 2013, 1.343 analyses microbiologiques ont été effectuées sur des aliments pour nourrissons (779 analyses) et de l'alimentation particulière à usage médical spécifiquement destinée aux nourrissons (564 analyses). Toutes les analyses étaient conformes (*Bacillus cereus*, *Cronobacter sakazakii*, *Enterobacteriaceae*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, *Staphylococcus coagulase +* et germes totaux).

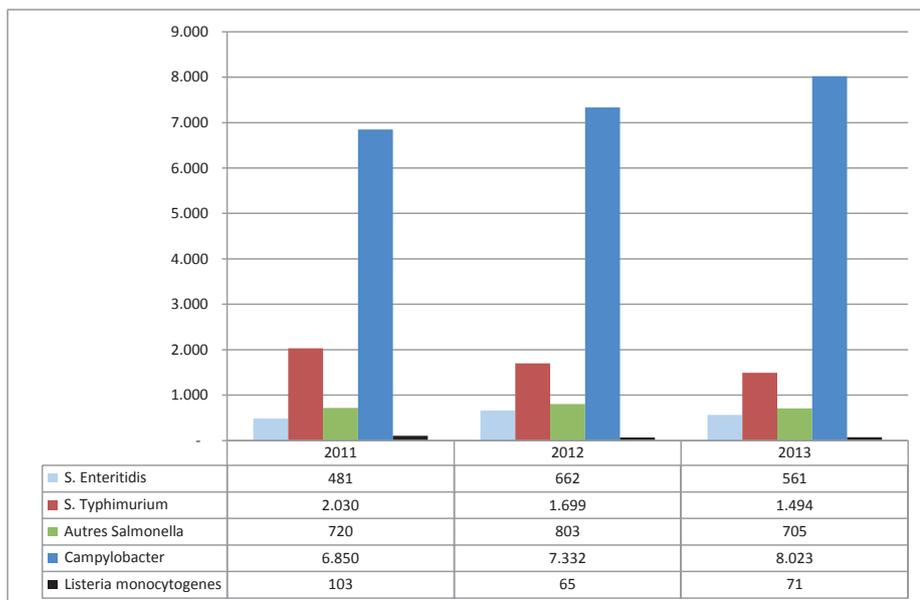
3.4. Cas humains

Les trois principales causes des zoonoses bactériennes d'origine alimentaire sont toujours *Campylobacter*, *Salmonella* et *Listeria monocytogenes*. Le nombre de cas humains de salmonellose signalés au

Laboratoire National de Référence des *Salmonella* (Institut Scientifique de Santé Publique - ISP) a à nouveau diminué (- 13 % par rapport à 2012, - 25 % par rapport à 2011).

Le nombre de cas de campylobactériose a augmenté de 7,6 % par rapport à 2012. *Campylobacter* reste la première cause de maladie bactérienne d'origine alimentaire la plus signalée chez l'homme. Le nombre de cas de *Listeria monocytogenes* est plus restreint par rapport à *Salmonella* et *Campylobacter*, mais les conséquences d'une listériose sont toutefois plus graves. En 2013, le nombre de cas de listériose a augmenté de 8,5 % par rapport à 2012.

Cas humains rapportés pour les 3 principales zoonoses transmises par les aliments (source : ISP)



4. Antibiorésistance

Depuis 2011, l'AFSCA procède à un suivi de l'antibiorésistance des germes pathogènes et indicateurs chez les veaux, les porcs et les volailles, y compris des bactéries productrices d'ESBL chez les volailles.

Depuis 2014, une décision européenne impose à tous les Etats membres la réalisation d'un programme de surveillance de la résistance antimicrobienne d'entre autres Salmonella, Campylobacter, E. coli.

De cette façon, la Commission européenne disposera d'une vue d'ensemble de la situation en Europe.

AMCRA

Le Centre d'expertise AMCRA (Antimicrobial Consumption and Resistance in Animals), une initiative de toutes les parties prenantes du secteur soutenue et financée par l'AFSCA et l'AFPMS, a vécu sa deuxième année d'existence en 2013. Ses 4 objectifs stratégiques ont été atteints.

Les guides pour un bon usage des agents antimicrobiens chez les porcs, les bovins et la volaille ont été finalisés et distribués aux acteurs concernés. Le groupe de travail «dépôt» a rédigé un document qui décrit le rôle des vétérinaires et des éleveurs. Il servira de base à un avis sur les conditions d'obtention, la tenue en dépôt, la fourniture, l'administration et la prescription de médicaments par les vétérinaires, ainsi que la possession et l'administration de médicaments par l'éleveur.

Les guides sanitaires d'exploitation, les guides « Bon usage des agents antimicrobiens » et les formulaires pour les porcs, les bovins et la volaille ont été finalisés et distribués aux acteurs concernés. Le groupe de travail «dépôt» a rédigé un document qui décrit le rôle des vétérinaires et des éleveurs. Il servira de base à un avis sur les conditions d'obtention, la tenue en dépôt, la fourniture, l'administration et la prescription de médicaments par les vétérinaires, ainsi que la possession et l'administration de médicaments par l'éleveur.

Un groupe de travail « cheval » et un groupe de travail « animaux de compagnie » ont également été créés. Ils rédigeront un formulaire et un guide « Bon usage des agents antimicrobiens ». Un groupe de travail «Collecte des données aliments médicamenteux» formulera des propositions sur la collecte centrale électronique des prescriptions d'aliments médicamenteux et sur les conditions d'usage d'aliments médicamenteux. Les groupes de travail déjà existants « porcins », « bovins » et « volaille » continueront à rechercher des stratégies destinées à promouvoir l'usage de la vaccination et l'application correcte des programmes de vaccination, dans le cadre d'autres mesures préventives.

Au cours de l'année, des campagnes de sensibilisation pour les éleveurs et les vétérinaires ont été organisées pour stimuler l'utilisation responsable des agents antimicrobiens. Le séminaire AMCRA de deux jours sur «La vaccination, la bio-sécurité et la gestion de l'exploitation comme outils pour un usage antibactérien réduit» en constitue l'aboutissement.

En 2014 également, la coopération s'intensifiera et une gamme de nouveaux objectifs a été établie, dont la formulation d'un objectif quantitatif visant la réduction de l'usage d'agents antimicrobiens, l'étude de facteurs qui peuvent influencer sur l'usage des antimicrobiens dans le secteur vétérinaire et la mise en œuvre comme catalyseur de l'usage responsable des agents antibactériens grâce à la communication et à la sensibilisation.

Monitoring de la résistance antimicrobienne des bactéries pathogènes

Campylobacter. La résistance antimicrobienne des *Campylobacter* a été évaluée sur 317 souches provenant de carcasses et de viande de volailles. Une légère diminution de la résistance aux fluoroquinolones a été observée et, pour *C. coli*, une forte diminution de la résistance

à l'érythromycine (20 % en 2012, 11 % en 2013). La résistance à la tétracycline reste très élevée (71 %), en particulier pour *C. coli*. La multirésistance (résistance à au moins 4 antibiotiques) reste faible pour *C. jejuni* (2,6 %, 2 % en 2012) et a fortement diminué pour *C. coli* (12,5% contre 28% en 2012).

Sur les carcasses de porcs, la résistance antimicrobienne a été évaluée sur 48 souches de *Campylobacter coli*. La résistance à l'érythromycine était de 16 % en 2013 (14,5 % en 2012). On observe une diminution à la streptomycine (78 % en 2012, 60 % en 2013). La résistance aux fluoroquinolones a encore augmenté de 10 % (30 % en 2011, 40 % en 2012 et 50 % en 2013). La multirésistance reste élevée (31 %).

Salmonella. Dans les poulets de chair à l'exploitation, 221 isolats de *Salmonella* ont été analysés.

	Nombre d'isolats	Sensibles	Multirésistants (> 3 antimicrobiens)
<i>S. Paratyphi B</i> (incl. var. Java)	47	0,0 %	100 %
<i>S. Typhimurium</i>	26	11,5 %	34,6 %
<i>S. Livingstone</i>	23	82,6 %	4,3 %
<i>S. Minnesota</i>	18	44,4 %	33,3 %
<i>S. Enteritidis</i>	17	52,9 %	0,0 %

Le pourcentage de souches résistantes de *S. Paratyphi B*, *S. Enteritidis* et *S. Minnesota* a diminué par rapport à 2012, tandis que le pourcentage de souches multirésistantes de *S. Enteritidis* et *S. Typhimurium* augmente.

La résistance aux antimicrobiens a été évaluée sur 238 souches des sérotypes de salmonelles les plus couramment mis en évidence (*S. Typhimurium* et *S. Derby* dans la viande de porc, *S. Paratyphi B* var. java dans la viande de poulet et *S. Enteritidis* dans la viande de poule). La résistance des souches de salmonelles isolées des carcasses et de viande de volaille a

augmenté pour tous les antibiotiques testés (66 % contre 58 % en 2012). L'augmentation la plus significative a été observée pour la kanamycine (15 % contre 0 % en 2012). Une diminution significative de la résistance des salmonelles isolées des carcasses et viandes de porcs a quant à elle été observée (38 % contre 31% en 2012).

Monitoring de la résistance antimicrobienne des germes indicateurs

Une analyse de la résistance des E. coli producteurs d'ESBL (bêta-lactamases à spectre élargi) a été réalisée dans 374 échantillons de carcasses et viandes de volailles avec peau prélevés en abattoirs, dans le secteur de la transformation et de la distribution : 41,1% étaient positifs ce qui représente une diminution par rapport à 2012 (52,6 %).

En 2013, le monitoring de l'antibiorésistance des germes indicateurs (E. coli et entérocoques) s'est poursuivi dans la volaille, les porcs et les veaux au niveau de l'abattoir, ainsi que chez les jeunes bovins à l'exploitation. Le pourcentage de souches d'E. coli multirésistantes chez la volaille, les porcs et les jeunes bovins, ain-

si que d'entérocoques multirésistantes chez les porcs et jeunes bovins a diminué par rapport à 2012. Le pourcentage d'entérocoques multirésistants a également diminué chez les porcs et jeunes bovins.

		Volaille	Porcs	Jeunes bovins	Veaux de boucherie
E. coli	Isolats	231	207	200	200
	Résistant à au moins un antimicrobien	96,5 %	74,4 %	41,0 %	83,0 %
	Multirésistant (> 3 antimicrobiens)	80,1 %	46,9 %	23,0 %	75,5 %
Entérocoques	Isolats	187	84	74	151
	Résistant à au moins un antimicrobien	91,0 %	84,5 %	87,8 %	94,0 %
	Multirésistant (> 3 antimicrobiens)	45,5 %	14,3%	16,2 %	45,0 %

Le monitoring de la présence de SARM (Staphylococcus aureus résistant à la méricilline, ou MRSA en anglais) a été réalisé chez les porcs en 2013. Il avait été réalisé chez les volailles en 2011 et chez les bovins en 2012. Il sera à nouveau appliqué aux volailles en 2014.

Parmi les 327 souches prélevées, 211 contenaient un MRSA : 189 étaient liées aux animaux (ST398). Une souche était résistante au linézolide, un antimicrobien critique en médecine humaine. A l'exception d'une souche, toutes étaient multirésistantes à 4 jusqu'à 17 antimicrobiens.

Les résultats de ces 3 années de monitoring permettent de conclure que la prévalence des MRSA est la plus élevée chez les porcs (64 %), suivis par les veaux (48 %), bovins viandeux (11 %), bovins laitiers (10 %), poulets de chair (6,5 %) et poules pondeuses (0,7 %).

5. Organismes génétiquement modifiés

5.1. Aliments pour animaux

Les aliments pour animaux peuvent être fabriqués à partir d'OGM ou de produits dérivés d'OGM pour autant que l'OGM en question soit autorisé au niveau européen. Les OGM présents dans les aliments pour animaux doivent être signalés sur l'étiquette. Il existe cependant une dérogation si l'OGM est présent dans une quantité inférieure à 0,9 % et si cette présence peut être considérée comme fortuite ou techniquement inévitable.

En 2013, 80 % (92 % en 2012) des 25 échantillons d'aliments composés et 99,2 % (100 % en 2012) des 128 échantillons de matières premières analysés étaient conformes.

Les non-conformités concernaient l'absence d'étiquetage de la présence d'OGM :

- dans un aliment complémentaire pour chevaux (présence de MON 40-3-2) ; un PV a été donné ;
- dans 4 aliments complets originaires des USA : un aliment complet pour iguanes (présence de MON 40-3-2), un aliment complet pour tortues (présence de BT11, de DAS 59122, de MON 40-3-2, de MON 88017, de MON 89034, de MON 89788, de NK 603, de TC 1507) et 2 aliments complets pour animaux de compagnie (présence de MON 40-

3-2, de MON 88017, de MON 89788 et de TC 1507 pour l'un et présence de MON 40-3-2 et de MON 89788 pour l'autre). Les deux premiers lots ont été réétiquetés afin d'être conformes avec la législation européenne. Les deux derniers ont été saisis et détruits ;

- dans une matière première. Le dossier a été transmis aux autorités hollandaises.

5.2. Denrées alimentaires

L'AFSCA a réalisé 1.285 analyses OGM sur 213 échantillons prélevés dans la transformation (TRA), la distribution (DIS) et à l'importation (IMP). Elle contrôle la conformité de l'étiquetage des produits qui contiennent ou non des OGM ou leurs dérivés. Le contrôle vise les OGM ou dérivés d'OGM non autorisés dans l'UE et interdits d'utilisation ainsi que la confor-

mité de l'étiquetage qui doit mentionner la présence d'OGM autorisés ou de dérivés d'OGM autorisés si un ingrédient OGM est incorporé dans le produit. Seule la présence fortuite ou techniquement inévitable, prouvée, permet un non-étiquetage de l'OGM autorisé en dessous de 0,9 % de l'ingrédient.

La décision d'exécution de la Commission 2011/884/UE du 22 décembre 2011 sur des mesures d'urgence concernant la présence non autorisée de riz génétiquement modifié dans les produits à base de riz provenant de Chine prévoit le contrôle de tout riz génétiquement modifié et se base sur une simple détection.

	Nombres d'échantillons	Nombre d'analyses	Analyses conformes
Lin (TRA – DIS)	11	57	100 %
Maïs (TRA – DIS)	42	225	100 %
Papaye (TRA – DIS)	22	122	100 %
Papaye (IMP)	11	98	83,7 %
Riz (TRA – DIS)	54	340	99,4 %
Riz (IMP)	10	55	92,7 %
Soja (TRA – DIS)	49	304	100 %
« Lait » végétal à base de riz, maïs, soja (DIS)	14	84	100 %
Total	213	1.285	98,3 %

Aucune infraction d'étiquetage n'a été relevée. Une non-conformité due à la présence d'OGM de riz originaire et en provenance de Chine interdit dans l'UE a été constatée à l'importation et a fait l'objet d'un RASFF avec refus d'importation. La présence de papayes contenant des OGM non autorisés a été constatée à 7 reprises lors d'importations, avec un refus d'importation et un RASFF.

La présence d'OGM a été suspectée en transformation dans 1 échantillon de riz basmati. Du soja OGM RR 40-3-2 (autorisé dans l'UE) a été détecté dans 3 échantillons (tofu, farine de céréales, fèves de soja) et du maïs OGM MON 810 et MON

863 dans une farine pour céréales. Dans tous les cas le résultat était en dessous de la limite de quantification, et il s'agissait de présences fortuites ou techniquement inévitables.

6. Irradiation

Il existe une liste limitative de produits pouvant être irradiés. L'emballage des produits irradiés devant mentionner « traité par ionisation » ou « traité par des rayonnements ionisants », l'AFSCA contrôle l'étiquette des produits et réalise des analyses (par thermoluminescence) pour vérifier si le produit n'a pas été irradié, soit, lorsque l'ionisation est autorisée et qu'aucune mention n'est présente sur l'emballage, soit lorsque l'ionisation n'est pas autorisée.

En 2013, des analyses ont été effectuées sur des crustacés et mollusques congelés (38), des nouilles instantanées (14), du thé (21), des légumes (25 dont 18 herbes aromatiques), des compléments alimentaires (11), des cuisses de grenouilles (9) et des fruits (5).

Deux résultats non-conformes ont été constatés. Un échantillon de cuisses de grenouilles avait été irradié alors que l'étiquette ne le mentionnait pas ; un avertissement a été donné. Un échantillon de compléments alimentaires avait été irradié alors que ce n'est pas autorisé. L'opérateur a dû bloquer le reste du lot et transmettre les données de traçabilité du lot à l'AFSCA.

7. Radioactivité

Le contrôle de la radioactivité au sein de la chaîne alimentaire est une compétence partagée entre l'AFSCA et l'Agence fédérale de contrôle nucléaire (AFCN) sur base de la réglementation européenne adoptée suite à la catastrophe nucléaire de Tchernobyl.

Outre les 45 échantillons prélevés dans les postes d'inspection frontaliers, 148 échantillons de produits belges ont été prélevés sur des bovins, porcs, ovins, caprins, poulets, lapins, gibier, poissons et crustacés, dans des abattoirs, des établissements de traitement du gibier, des viviers et des minques. Tous les résultats étaient favorables.

Dans le cadre des contrôles consécutifs à l'accident du Japon en 2011 (Fukushima), 31 échantillons de denrées alimentaires et 5 échantillons d'additifs pour aliments pour animaux ont également été prélevés. Toutes les concentrations mesurées étaient inférieures à la norme autorisée.

Le rapport complet sur la surveillance radiologique en Belgique, reprenant également les résultats des analyses de radioactivité réalisées pour le compte de l'AFSCA, est disponible sur le site web de l'AFCN (www.afcn.fgov.be).

8. Contrôles des envois intracommunautaires

Les envois intracommunautaires d'animaux et de certains produits animaux comme le sperme et les embryons doivent être notifiés via TRACES (TRAde Control and Expert System). Ce système informatique, partagé par tous les états

membres de l'Union européenne, permet l'enregistrement des déplacements d'animaux et de certains produits d'origine animale. TRACES notifie à l'autorité du lieu de destination les mouvements d'animaux depuis leur lieu d'origine et

permet d'introduire tous les contrôles en matière de santé et de bien-être animal ainsi que de santé publique effectués par les autorités lors du transport ou au lieu de destination.

8.1. Animaux vivants et matériel de reproduction

Tout comme en 2012, le nombre global d'envois sortants a connu une diminution par rapport à l'année précédente (- 5 %). Le nombre d'envois entrants a évolué dans le même sens (- 3,2 %). Contrairement aux 2 années précédentes, en 2013,

les importations de bovins en provenance d'autres états membres sont supérieures aux exportations (+ 39.801). Notre pays reste importateur net de porcs (+ 448.709) et de volailles (+ 43.600.569).

Par rapport à 2012, l'importation de porcs en provenance des autres états membres s'est accentuée (+ 51.448) alors qu'elle diminue pour les volailles (- 21.433.282).

Animaux

	Nombre d'envois sortants		Nombre d'envois entrants	
	Certificats	Quantités	Certificats	Quantités
Bovins	7.539	260.048	7.757	299.849
Porcs	6.134	1.082.078	7.823	1.530.787
Ovins	101	2.316	877	102.114
Caprins	25	5.861	98	4.996
Volailles	4.167	84.536.714	18.102	128.137.283
Oiseaux	835	263.108	467	430.431
Poissons	117	258.649,5	455	2.140.776
Chevaux	3.981	10.693	3.474	13.436
Chiens, chats, furets	489	4.906	1.083	23.622
Primates	15	26	30	96
Autres mammifères	961	136.637	1.433	289.158
Amphibiens et reptiles	6	585	15	736
Invertébrés terrestres	2.028	288.449	47	1.540
Total	26.398	86.850.071	41.661	132.974.824

Les bovins sont exportés en vue de l'élevage (38 %), de l'engraissement (38 %) et de l'abattage (24 %). Les porcs importés ont pour principale origine les Pays-Bas et pour destination l'élevage et l'engraissement (62 %) ou les abattoirs (38 %). Les

mouvements intracommunautaires de chevaux concernent les chevaux enregistrés et les chevaux d'élevage (82 % des exportations et 74 % des importations) ainsi que les échanges de chevaux destinés à l'abattoir (18 % des exportations

et 17 % des importations). Les volailles exportées sont des poussins d'un jour (54 %), des volailles destinées à l'élevage (multiplication et production d'œufs, 31 %) et des volailles destinées à l'abattage (12 %). La grande majorité des volailles importées sont abattues (86 %).

En 2013, 291 dossiers concernant des irrégularités constatées au cours des échanges d'animaux vivants et des produits assimilés ont été traités : 223 constats ont été adressés par la Belgique aux autres états membres et 68 ont été envoyés à la Belgique en provenance des états membres. Les irrégularités les plus fréquentes concernent l'atteinte au bien-être des animaux pendant le transport : 72 dossiers dont 42 relatifs au transport de volailles ont ainsi été traités. Les irrégularités commises lors de mouvements intracommunautaires de chiens et de chats ont aussi sensiblement augmenté : elles sont dues au non-respect des règles

d'identification (microchip et passeport européen) et de vaccination contre la rage par des particuliers lors d'achat de chiens et de chats dans les pays européens qui ne sont pas indemnes de rage. 14 notifications ont été adressées aux autres pays membres pour les informer de risques possibles lors d'échanges d'animaux ayant eu des contacts avec des foyers déclarés de tuberculose. Un résultat positif au test de confirmation pour la brucellose effectué lors de l'achat de bovin sur le marché intracommunautaire a été établi à 7 reprises par le laboratoire national de référence. Les tests complémentaires n'ont cependant jamais confirmé l'infection.

La tendance des échanges intracommunautaires des œufs à couver s'est fortement inversée en 2013 en faveur des importations (+ 79,8 millions) alors que 2012 enregistrait un solde en faveur des exportations (+ 56,6 millions). Le matériel génétique belge via les spermes et embryons continue à bien s'exporter vers les autres pays de l'UE.

Matériel de reproduction

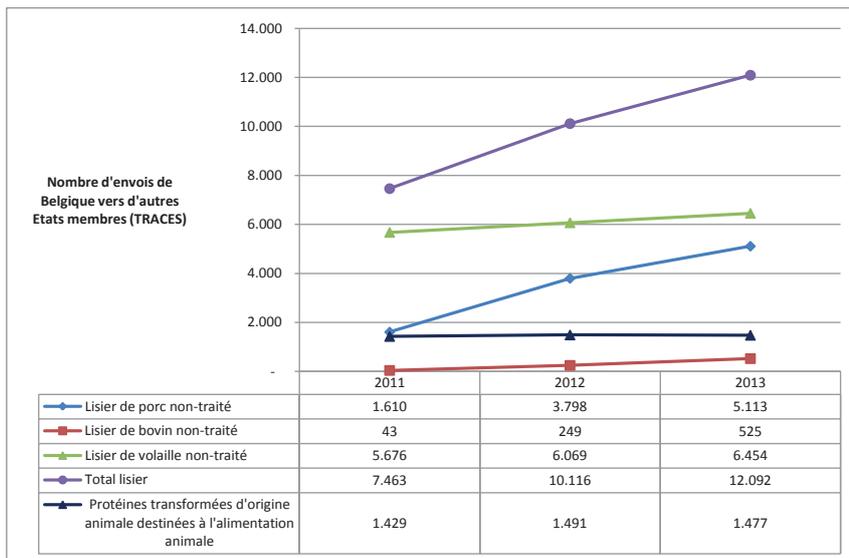
	Nombre d'envois sortants		Nombre d'envois entrants	
	Certificats	Quantités	Certificats	Quantités
Sperme et embryons	2.052	1.828.886	3.529	1.067.084
Œufs à couver	703	50.667.568	1.744	130.527.393
Total	2.755	52.496.454	5.273	131.594.477

8.2. Sous-produits animaux

Dans le cadre des sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine (Règlement (CE) n° 1069/2009), l'AFSCA est chargée :

- de la délivrance des autorisations pour les échanges commerciaux entrants de lisier animal non transformé,
- pour les échanges commerciaux sortants, de la délivrance des certificats sanitaires ainsi que de la notification de l'envoi à l'état membre de destination (pour le lisier animal d'autres espèces que les équidés et les protéines animales transformées destinées à l'alimentation animale).

Nombre d'envois de lisier animal non transformé d'autres espèces que les équidés et de protéines animales transformées destinées à l'alimentation animale de la Belgique vers d'autres états membres



L'AFSCA réalise 4 types d'analyses sur les sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine en provenance d'autres Etats membres européens : la détection de salmonelles (95,3 % des 85 lots testés étaient conformes), d'Enterobacteriaceae (94 % des 83 lots testés étaient conformes) et du marqueur GTH dans

les sous-produits de catégorie 3 destinés à l'alimentation animale (les 88 lots testés étaient conformes) et la présence de protéines animales interdites (les 21 lots testés étaient conformes). La présence de GTH indique une contamination par des sous-produits de catégorie 1 ou 2 interdits dans l'alimentation animale.

Les résultats sont comparables à ceux de 2012. Les non-conformités ont donné lieu à 1 avertissement et 6 mesures à l'encontre d'un opérateur.

9. Plans d'échantillonnage sectoriels

La législation européenne prévoit que les contrôles officiels tiennent compte des contrôles réalisés par les opérateurs s'ils permettent de réduire les risques de contamination de la chaîne alimentaire. Dans cette optique, l'AFSCA adapte son programme d'analyses en fonction des plans d'échantillonnage sectoriels (PES) qui offrent les garanties permettant de

maintenir la sécurité alimentaire à un niveau élevé. Le PES doit notamment être soumis au Comité scientifique de l'AFSCA, tenir compte de son avis et répondre à certaines conditions d'échantillonnage et d'analyses. La réduction du nombre d'analyses officielles repose sur des critères de risque tels que la gravité des dangers contrôlés et l'exposition des consommateurs.

En cas de non-conformité, des mesures correctives sont prises y compris, si nécessaire, une notification à l'AFSCA.

Aliments pour animaux

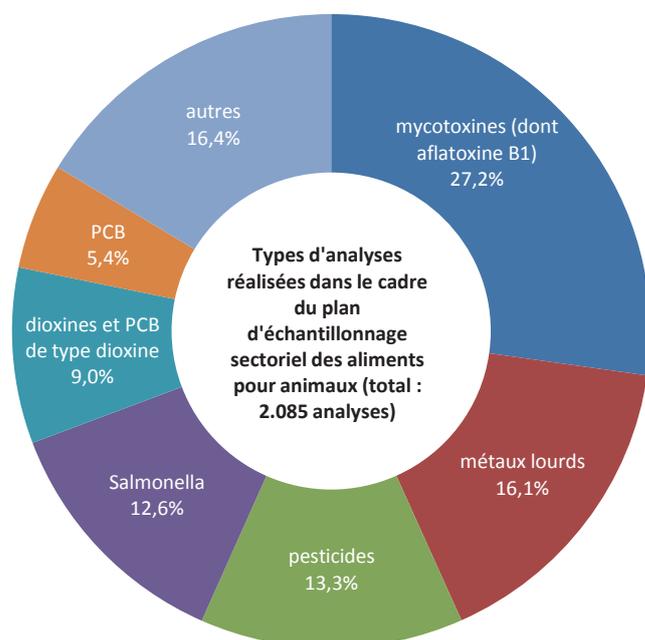
Le PES des aliments pour animaux a été développé par OVOCOM, la plateforme de concertation belge impliquant les différents maillons de la filière de l'alimentation animale. Il prévoit l'analyse des contaminants depuis la fourniture des matières premières jusqu'à la livraison des aliments composés pour animaux. L'Association professionnelle des fabricants d'aliments composés (APFACA) a, depuis 2003, pris en charge l'organisation du PES auprès des fabricants d'aliments composés et de prémélanges.

L'APFACA transmet régulièrement à l'AFSCA son PES et les résultats d'analyses. Dès lors, l'AFSCA a réduit en 2013 le nombre d'analyses programmées de mycotoxines (-15 %), métaux lourds (-15 %) et résidus de pesticides (-14 %) dans les matières premières livrées aux fabricants d'aliments composés.

En 2013, l'APFACA a réalisé 2.085 analyses sur des échantillons prélevés dans 262 unités de production d'aliments pour animaux (producteurs de prémélanges, acheteurs d'aliments pour animaux, aditifs alimentaires, prémélanges et aliments minéraux, producteurs d'aliments composés) ; 99,6 % des analyses étaient conformes.

La détection de Salmonella a eu lieu à 3 reprises: 2 fois dans des graines de soja grillées et 1 fois dans du fourrage de colza (Salmonella Llandof). Le taux d'aflatoxines B1 s'est avéré trop élevé dans 4 échantillons: 2 fois dans des lamelles de coco, 1 fois dans de la farine d'extraction de coco et 1 fois dans des lamelles de palmitiste. Le seuil d'action des dioxines a été transgressé 1 fois dans de la sépiolite.

En outre, dans le cadre de leur auto-contrôle, les membres de l'APFACA ont fait faire plus de 3.500 analyses de salmonelles, germes totaux, dioxines et PCB de type dioxine, métaux lourds, mycotoxines, ... via www.bemefa.be.



Secteur du lait

Dans le cadre de l'autocontrôle, le secteur laitier réalise depuis 2006 un monitoring annuel (MONIMILK) organisé par la Confédération belge de l'industrie laitière (CBL).

En 2013, 1.126 échantillons de lait cru ont été prélevés à la ferme et 517 dans les camions-citernes et ont été analysés pour différents dangers chimiques, microbiologiques et résidus de médicaments vétérinaires.

Listeria monocytogenes a été détecté dans 3 échantillons de lait cru prélevés à la ferme et des *E. coli* ont été dénombrés dans 1 échantillon de lait cru prélevé à la ferme à un niveau de contamination supérieur à 50 UFC/ml. Le lait de chaque livraison concernée par ces résultats non conformes a subi un traitement thermique. Ces résultats ont été communiqués aux exploitations laitières concernées en leur demandant d'effectuer une désinfection approfondie afin de réduire au minimum la présence de ces bactéries dans le futur.

Un dépassement de la norme légale en aflatoxines a été constaté dans un échantillon de lait cru de ferme et la présence d'un antiparasitaire interdit pour le bétail laitier (doramectine) a été détectée dans un échantillon de lait cru fermier. Ces 2 échantillons non conformes ont donné lieu à une notification obligatoire.

Secteur des pommes de terre

Depuis 2005, les membres de Belgapom (commerce belge de pommes de terre et industrie de transformation) réalisent un plan d'échantillonnage sectoriel des contaminants et organismes de quarantaine. Ce plan a été officiellement validé par l'AFSCA en 2011. Ce plan est basé sur une analyse de risques et un large screening étalés sur plusieurs années. Les résultats de ce PES sont discutés annuellement avec l'AFSCA.

En 2013, 380 lots de pommes de terre de consommation ont été analysés pour le CIPC (chlorprophame), le cadmium et le plomb. Parmi ceux-ci, 24 échantillons ont été soumis à une analyse multi-résidus, avec une attention particulière pour les lots d'origine étrangère ; le CIPC, le cadmium et le plomb ont également été recherchés dans 39 échantillons de flux connexes pour l'industrie de l'alimentation animale (épluchures de pommes de terre, rognures de pommes de terre précuites, ...). Tous les résultats étaient conformes à l'exception du CIPC dans 1 échantillon de pommes de terre.

La recherche de la pourriture annulaire et de la pourriture brune a aussi été réalisée dans 160 échantillons de pommes de terre (120 de pommes de terre de consommation et 40 de plants). Aucun échantillon n'était contaminé.

Meuneries

Le guide d'autocontrôle pour les meuneries (G-20) constitue une initiative commune de l'Association Royale des Meuneries Belges (ARMB) et de l'association de la meunerie et l'ASBL Molenaars 2000. Dans le cadre de ce guide, un plan d'échantillonnage sectoriel annuel est réalisé sous la coordination de l'ARMB. Ce plan couvre tant les céréales reçues que la farine produite et les sous-produits. Il se déroule chaque année de septembre – mois de réception des céréales de la nouvelle récolte par les meuneries – au mois d'août de l'année suivante : 35 meuneries ont participé entre septembre 2012 et août 2013.

35 échantillons de céréales, 60 de farine et 63 de sous-produits ont été analysés pour détecter les pesticides, mycotoxines, métaux lourds, ergot du seigle (uniquement dans les céréales), levures et moisissures ainsi que germes totaux et coliformes totaux dans les farines.

Les pesticides les plus fréquemment détectés dans les 3 types d'échantillons étaient le chlorpyrifos-méthyl, le pirimiphos-méthyl, la cyperméthrine et la deltaméthrine. Aucun des échantillons ne dépassait la LMR. Plusieurs échantillons de céréales, farine et sous-produits contenaient des mycotoxines à des taux inférieurs aux normes (déoxynivalénole, zéaralénone et ochratoxine). Presque tous les échantillons contenaient du cadmium, mais à des taux inférieurs à la norme. Les autres métaux lourds ont été détectés dans peu d'échantillons et à de faibles taux.



7

Contrôles des produits à l'importation



1. Animaux vivants et matériel de reproduction

Animaux

En 2013, l'augmentation du nombre d'importations via les 3 postes d'inspection frontaliers (PIF) agréés pour les animaux vivants s'est poursuivie (+ 269 unités soit 9 %). Cette augmentation est due en grande partie à l'importation d'invertébrés.

	Nombre d'envois	Nombre d'envois refusés	Nombre d'animaux	Nombre d'animaux refusés
Oiseaux et volailles	4	1	453	1
Poissons	551	0	8.379.382	0
Chevaux	1.685	0	1.685	0
Chiens, chats et furets	355	25	5.837	75
Autres mammifères	42	1	1.403	62
Amphibiens et reptiles	68	4	130.379	4.897
Invertébrés (insectes...)	554	3	1.272.096.856	2.234
Total	3.259	34 (1 %)	1.280.615.995	7.269 (0,001 %)

La suppression des autorisations d'importation en vigueur jusqu'à la fin 2012 n'a pas eu d'effet sensible. On constate une stabilisation des importations de chevaux, il s'agit notamment de chevaux revenant de concours internationaux ou en importation temporaire. Mais le nombre de chiens, chats et furets importés a fortement augmenté (+ 76 %) même si le nombre d'envois n'a augmenté que de 22 %.

Matériel de reproduction

Comme les années précédentes, il y a peu d'importations de sperme de bovins ou d'équin et aucune importation d'œufs à couvrir en raison de la réglementation européenne en matière de maladies animales (l'interdiction d'importation des œufs de ratites en provenance de pays ayant connu des épisodes épidémiques d'influenza aviaire) et de santé publique en matière de salmonelles.

	Nombre d'envois	Nombre d'envois refusés	Quantité	Quantité refusée
Sperme, ovules, embryons	35	0	853	0
Œufs SPF (specific pathogen free)	55	0	6.779 kg	0

2. Plantes et produits végétaux

Contrôles phytosanitaires

En 2013, 21.033 envois de plantes et produits végétaux devant subir un contrôle phytosanitaire à l'importation via un PIF belge ont été importés, ce qui représente une augmentation de 11 % par rapport à 2012. Les principaux points d'entrée des envois sont le port d'Anvers (49 % des envois), l'aéroport de Zaventem (30 %) et celui de Bierset (17 %).

En 2013, le contrôle physique de 6.404 envois (30 %) entrés sur le territoire de l'UE via un PIF belge a été déplacé vers un lieu d'inspection agréé au sein d'un autre Etat membre (35,6 % en 2011, 23 % en 2012) ; 1.293 envois (6,2 %) ont été déplacés du PIF d'un Etat membre vers un lieu d'inspection belge agréé.

Evolution du nombre d'envois présentés et contrôlés

	2011	2012	2013
Présentés à un PIF belge	17.403	18.944	21.033
Déplacés du PIF belge vers un autre Etat membre	6.199	4.356	6.404
Déplacés du PIF d'un Etat membre vers la Belgique	1.752	1.281	1.293
Contrôlés en Belgique	12.956	15.869	15.922

Nature des envois soumis à un contrôle phytosanitaire en Belgique

	Nombre d'envois présentés	Nombre d'envois refusés	Quantité de produits présentés	Quantité de produits refusés
Fruits, légumes et herbes aromatiques fraîches	10.200	70	167.695 tonnes	429 tonnes
Plantes destinées à être replantées	3.677	0	538 millions de pièces	0
Fleurs coupées et feuillage ornemental	3.060	21	1 milliard de tiges & 21,6 tonnes	809.540 tiges
Matériel de reproduction	2.408	2	87 millions pièces & 3.761 tonnes	1 pièce & 89 kg
Bois	1.570	0	5.400 tonnes & 188.734 m ³	0
Pommes de terre	107	0	21.002 tonnes	0
Céréales	5	0	81.861 tonnes	0
Autres	6	0	5 millions de pièces	0
Total	21.033	93 (0,4 %)		

Motifs d'interception et mesures prises

	Nombre	Destruction	Régularisation	Traitement	Renvoi
Organismes nuisibles	78	61	11	0	6
Certificat phytosanitaire incomplet ou erroné (dénomination botanique, quantités, ...)	37	13	24	0	0
Non-respect d'exigences particulières d'importation (matériel d'emballage en bois & palettes, ...)	25	8	0	17	0
Déclarations complémentaires du certificat manquantes / erronées	11	7	4	0	0
Date de validité du certificat phytosanitaire dépassée	2	0	2	0	0
Total	153	89 (58 %)	41 (27 %)	17 (11 %)	6 (4 %)

L'AFSCA a constaté la présence d'organismes nuisibles de quarantaine à 65 reprises :

- Tephritidae dans des mangues du Cameroun, de République dominicaine, du Burkina Faso, de Côte d'Ivoire, du Sénégal, de Gambie et du Togo (22),
- Thrips palmi sur des melons amers de République dominicaine, du Cambodge et de Malaisie (9) et des aubergines de République dominicaine et du Cameroun (6).
- Liriomyza sur des fleurs coupées et branches de gypsophiles, Solidago ou Aster d'Israël et d'Ethiopie (13)
- Bemisia tabaci sur des fleurs coupées et branches de Solidago ou de Trachelium d'Israël et d'Ethiopie (6) et du basilic du Cambodge et de Malaisie (3),
- Guignardia citricarpa sur des oranges du Zimbabwe (6).

Les produits sur lesquels des organismes ont été observés, ont été détruits à l'exception des oranges du Zimbabwe qui ont été renvoyées par l'importateur néerlandais vers la Fédération de Russie.

Les autres organismes nuisibles mis en évidence étaient les suivants:

- Leucinodes orbonalis sur des aubergines de Malaisie, du Burundi, du Cameroun, du Cambodge et de Thaïlande (10),
- Scirtothrips dorsalis dans des melons amers du Cambodge (1),
- Thaumatotibia leucotreta sur des oranges du Zimbabwe (1),
- Cerambycidae sur des caisses en bois de Chine (1).

L'envoi des concombres amers contenant Scirtothrips dorsalis a été détruit en raison du risque d'implantation et de propagation de cet organisme nuisible en Belgique. Les envois d'aubergines contaminés par Leucinodes orbonalis ont été libérés après une inspection approfondie et l'élimination des produits atteints. Les autres envois ont été libérés.

3. Denrées alimentaires d'origine animale

En 2013, 25.023 envois de produits animaux destinés à la consommation humaine ont été présentés dans un poste d'inspection frontalier belge (PIF). Il s'agit d'une légère diminution par rapport aux années précédentes (26.719 en 2011 et 25.603 en 2012).

	Nombre d'envois	Nombre d'envois refusés
Produits de la pêche	12.903	91
Viandes fraîches de bovins, ovins, caprins, porcs, solipèdes et produits dérivés	5.234	23
Viandes de volailles et produits dérivés	3.344	15
Lait et produits laitiers	1.488	6
Miel et autres produits des abeilles	829	6
Viandes de lapins, de gibier (sauvage/d'élevage) et produits dérivés	363	0
Boyaux	271	0
Cuisses de grenouilles et escargots	170	1
Gélatine	111	3
Œufs et ovoproduits	19	0
Os et produits à base d'os	11	0
Divers	280	7
Total	25.023	152 (0,6 %)

Leurs résultats d'analyses sont repris dans le chapitre 6 (Contrôles des produits).

Les non-conformités ont donné lieu à 9 RASFF (rejet à la frontière ou alerte) en raison de la présence de mercure dans de l'espadon du Vietnam, du clopidol dans des viandes de volailles d'Israël (2), d'histamine dans du thon du Vietnam,

de tétracyclines dans de la viande de volailles du Brésil, de benzo(a)pyrène dans du poisson fumé de Côte d'Ivoire et du Ghana, de sulfadiazine dans du tilapia de Chine et de nitrofuranes dans du miel d'Israël.

4. Produits non-destinés à la consommation humaine

En 2013, 2.170 envois (1.852 en 2012) de produits animaux non-destinés à la consommation humaine ont été présentés à l'importation. Environ 62 % de ces envois sont destinés à l'alimentation pour animaux. Les autres envois font entre autres l'objet d'un usage technique, pharmaceutique ou sont utilisés dans le cadre de la recherche.

Nature des envois de produits animaux non-destinés à la consommation humaine

	Nombre d'envois	Nombre d'envois refusés
Aliments pour animaux de compagnie et articles à mastiquer pour chiens	885	13
Sang et produits sanguins à usage technique	376	12
Autres produits destinés à l'alimentation des animaux	222	0
Autres produits destinés à un usage technique ou autre	168	13
Ovoproduits	137	1
Peaux et pelages	100	2
Gélatine et peptones	71	1
Trophées de chasse	71	17
Huiles et graisses	58	5
Protéines animales transformées	47	2
Laine, poils, plumes	35	0
Total	2.170	66 (3 %)

Aliments pour animaux d'origine non-animale

En 2013, 4.146 envois ont été présentés aux différents points d'entrée, ce qui correspond à une augmentation de 14 % (3.626 envois en 2012). Ils consistaient en :

- Port d'Anvers : additifs (méthionine, lysine, niacine), matières premières (millet, pois, levures), prémélanges et aliments composés : 4 envois refusés sur 3.953 en raison d'un étiquetage non-conforme à la législation communautaire ;
- Port de Gand : matières premières (graines de lin, tourteau de colza, tourteau de palmiste) et additifs : les 128 envois ont été acceptés ;
- Port de Zeebrugge : matières premières (mélasse, fèves de soja, tourteau de palmiste) : les 23 envois ont été acceptés ;
- Aéroport de Zaventem : additifs et prémélanges : les 42 envois ont été acceptés.

	Nombre d'échantillons	Conformité
Dioxines et PCB de type dioxines	131	100 %
Métaux lourds	91	100 %
Salmonella	82	100 %
OGM	45	91,1 %
Enterobacteriaceae	41	97,6 %
Mycotoxines	32	100 %
Protéines animales	27	100 %
Résidus de pesticides	21	100 %
Pureté botanique	13	100 %
Médicaments	6	100 %
Radioactivité	5	100 %
Acide cyanhydrique	2	100 %
Mélamine	1	100 %
Hormones	1	100 %
Total	498	99,0 %

Cinq non-conformités ont été détectées :

- Enterobacteriaceae dans des articles à mâcher pour chiens provenant de Chine : l'envoi a été refusé.
- OGM : étiquetage non-conforme à la réglementation européenne de 4 lots d'aliments pour animaux de compagnie provenant des USA : 2 lots ont été réétiquetés et mis sur le marché, 2 lots ont été saisis et détruits.

5. Mesures de protection

5.1. Contrôles officiels renforcés à l'importation

Au sein de l'Union européenne, il existe une approche harmonisée des contrôles des aliments pour animaux et des denrées alimentaires lors d'importations en provenance de pays tiers. La réglementation européenne prévoit que, sur la base de risques connus ou émergents, des aliments pour animaux et des denrées alimentaires d'origine non-animale peuvent être soumis à des contrôles renforcés, y compris des analyses, aux points d'entrée de l'UE (aéroports, ports maritimes, ...). Le but est de lutter plus efficacement contre les nouveaux risques connus et de collecter les résultats d'analyse défavorables.

D'application depuis le 25/1/2010, le règlement (CE) n° 669/2009 impose une fréquence de contrôle pour une liste de contaminants spécifiques à analyser dans certains aliments pour animaux et denrées alimentaires d'origine non-animale provenant de certains pays tiers, dont voici quelques exemples :

- aflatoxines dans des arachides du Brésil, du Ghana, d'Inde,
- aflatoxines dans des épices d'Inde,
- résidus de pesticides dans les oranges et fraises d'Égypte,
- Salmonella dans de la coriandre et du basilic de Thaïlande.

Cette liste est revue au moins tous les trois mois, entre autres sur la base des messages RASFF, des rapports d'inspection de l'OAV (Office alimentaire et vétérinaire) dans les pays tiers, des informations venant de pays tiers et des Etats membres et, s'il y a lieu, d'évaluations scientifiques.

Environ 3.500 envois ont été importés, parmi lesquels plusieurs ont fait l'objet d'analyses de pesticides (487), mycotoxines (41), paramètres chimiques (6) et microbiologiques (18).

Résultats des analyses de pesticides

Origine	Produit	Envois échantillonnés	Envois refusés
Chine	potomelos	19	0
	thé	64	4
République dominicaine	aubergines	13	0
	doliques asperges	30	2
	melons amers	14	0
	piments	14	3
Egypte	fraises	45	4
	poivrons	1	0
	piments	3	0
	oranges	15	0
Kenya	haricots	116	2
	pois	53	3
Maroc	menthe	66	7
Thaïlande	aubergines	3	0
	basilic	7	1
	doliques asperges	2	0
	coriandre	7	0
Turquie	poivrons	9	0
	tomates	1	0
Vietnam	piments	5	0
Total		487	26

Résultats des autres analyses

	Produit contrôlé	Nombre d'envois échantillonnés	Nombre d'envois refusés
Aluminium	Nouilles de Chine	6	0
Mycotoxines (aflatoxines)	(Pâte d') arachides du Brésil	6	0
	Epices d'Inde et d'Indonésie	35	0
Salmonella	Basilic et coriandre de Thaïlande	14	0
Virus de l'hépatite A & norovirus	Fraises congelées de Chine	4	0
Total		65	0

5.2. Mesures de protection à l'importation

Lorsqu'il s'avère qu'une denrée alimentaire importée d'un pays tiers donné est susceptible de constituer un risque sérieux pour la santé de l'homme, de l'animal ou de l'environnement, et que le risque ne peut être maîtrisé de façon efficace, la Commission européenne peut fixer des conditions particulières sous forme de mesures de protection. Ces mesures de protection sont notamment axées sur le contrôle :

- des aflatoxines dans les akènes, les figues séchées et les pâtes de ces produits provenant de certains pays tiers,
- du pentachlorophénol (PCP) dans la gomme de guar et ses produits dérivés en provenance d'Inde,
- de la mélamine dans certaines denrées alimentaires provenant de Chine,
- des OGM dans le riz et les produits de riz en provenance de Chine,
- de la radioactivité des denrées alimentaires en provenance du Japon suite à l'incident nucléaire de Fukushima,
- de la radioactivité des champignons

sauvages en provenance de certains pays tiers suite à l'incident nucléaire de Tchernobyl.

Ces produits sont présentés à l'AFSCA pour contrôle et sont ensuite soumis à un contrôle documentaire systématique (certificat, rapport d'analyse, ...) et éventuellement à un prélèvement d'échantillons pour examen complémentaire. En 2013, 2.727 envois ont été importés en Belgique, parmi lesquels 312 ont été échantillonnés : 13 envois ont été refusés, parmi lesquels 4 en raison de documents non-conformes. **Leurs résultats d'analyses sont repris dans le chapitre 6 (Contrôles des produits).**

Contrôle du bois d'emballage de pierres utilisées en construction

Depuis le 1/4/2013, en application de la décision européenne 2013/92 certaines marchandises en pierre en provenance de Chine (ardoise, marbres, granit, pavés, bordures de trottoirs, pierres de taille ou de construction...) doivent également faire l'objet d'une notification auprès de l'AFSCA en vue de la réalisation de contrôles phytosanitaires du bois d'emballage. Cette décision vise principalement la prévention de l'introduction du Capricorne asiatique, *Anoplophora chinensis*, via le bois utilisé pour l'emballage de ces envois.

Selon la nature des pierres, 15 ou 90 % des envois doivent être contrôlés. Les produits de pierre sont importés via les ports d'Anvers et de Zeebrugge dans lesquels 2.210 envois ont été réceptionnés, correspondant à 408 contrôles phytosanitaires : 2 envois n'étaient pas conformes. Le bois d'emballage d'un envoi a été traité tandis que l'autre envoi a été libéré étant donné qu'il ne s'agissait pas d'un organisme de quarantaine.

5.3. CITES

Le commerce des espèces animales menacées est soumis à une réglementation commerciale stricte selon la convention internationale CITES (Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora). Les animaux vivants menacés et les oiseaux doivent toujours être accompagnés d'un certificat sanitaire et d'une autorisation spécifique CITES d'importation et d'exportation. Les demandes d'autorisations et de certificats sont traitées par le SPF Santé publique.

Les contrôles des importations illégales en Belgique d'espèces animales protégées ou de produits dérivés relèvent de la compétence de l'AFSCA qui les réalise à l'occasion d'autres contrôles ou en tant que contrôles ciblés. Certains contrôles sont réalisés en collaboration avec les douanes, les services de police et les inspecteurs du SPF Santé publique.

En 2013, l'AFSCA a saisi 130 tortues, 20 varans des savanes, 18 boîtes contenant du *Hoodia gordonii*, 13 caméléons d'Afrique et 2 cactus. Les animaux, végétaux et les produits saisis sont, dans la mesure du possible, offerts à des universités, musées ou parcs zoologiques. Certains produits doivent cependant être détruits.



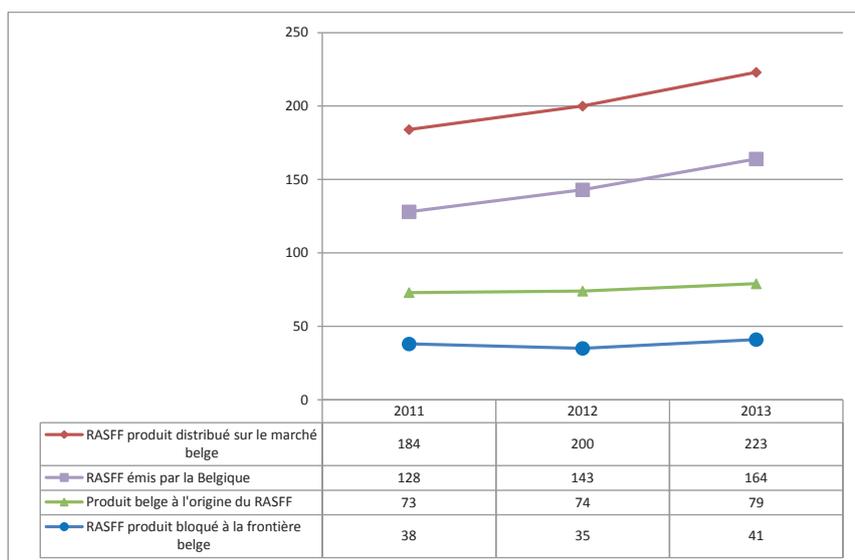
8

Notifications et suites des contrôles

1. RASFF

En 2013, 3.133 messages (3.723 en 2011, 3.516 en 2012) ont été notifiés dans l'UE grâce au système européen d'alerte rapide (RASFF pour Rapid Alert System for Food & Feed) pour des produits qui pouvaient présenter un risque pour l'homme ou les animaux : 164 RASFF (128 en 2011, 143 en 2012) provenaient de Belgique : suite aux informations provenant de l'autocontrôle d'un établissement (54), une analyse à l'importation d'un produit bloqué (41), un contrôle sur le marché belge (39), un contrôle d'un produit importé présent sur le marché belge (23), la plainte d'un consommateur (6).

	Denrées alimentaires	Aliments pour animaux	Matériaux de contact
Alertes	57	4	1
Informations	35	25	1
Produits bloqués à la frontière	41	0	0
Total	133	29	2



En 2013, les produits les plus souvent à l'origine d'un RASFF étaient les fruits et légumes (22,6 %), les aliments pour animaux (12,8 %), les noix et produits dérivés (10,4 %), la viande et les produits à base de viande (8,6 %) et les épices (7,9 %). Les dangers les plus souvent mis en évidence étaient les aflatoxines (12,8 %), les OGM non-autorisés (6,1 %), les antibiotiques interdits (chloramphénicol : 4,3 %), *Listeria monocytogenes* (3,7 %) et *Salmonella* (3,7 %).

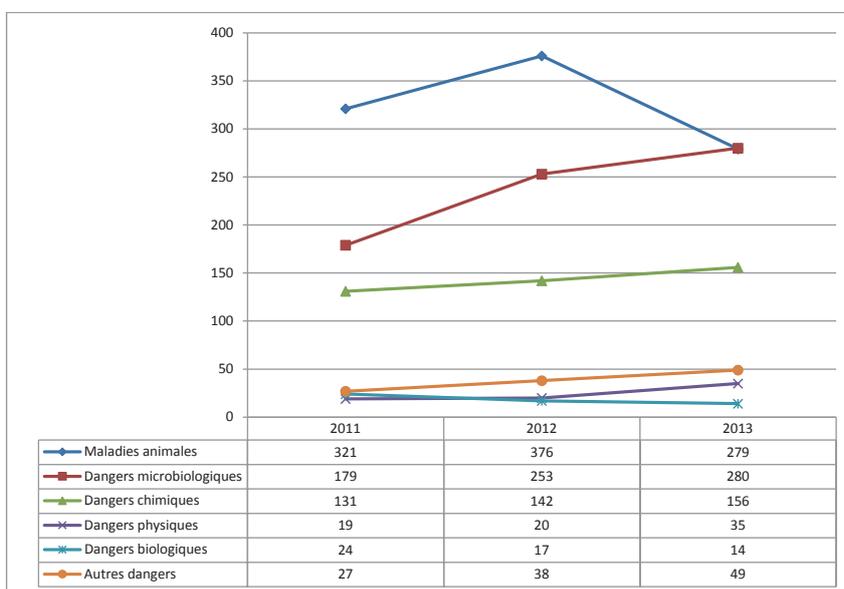
Le point de contact RASFF a diffusé 1.367 messages en Belgique, informations additionnelles comprises (« additional » c'est-à-dire des informations ou le suivi des alertes).

2. Notification obligatoire

Tout opérateur exerçant des activités qui relèvent de la compétence de l'AFSCA doit l'informer immédiatement lorsqu'il considère ou a des raisons de penser qu'un produit qu'il a importé, produit, cultivé, élevé, transformé, fabriqué, distribué ou mis sur le marché peut être préjudiciable à la santé humaine, animale ou végétale (arrêté royal du 14/11/2003).

Nombre de notifications par secteur (hors maladies animales)

	2011	2012	2013
Secteur primaire	36	67	51
Transformation	247	269	349
Distribution	95	142	153
Importation - exportation	2	3	1
Total	380	481	554



Le nombre de notifications a augmenté de 15 % par rapport à 2012. Outre les maladies animales (279), les principales raisons de notification sont la présence de Salmonella (177 ou + 10 %), de résidus de médicaments vétérinaires (78 ou + 47 %), de Listeria monocytogenes (61 ou + 22 %), d'un danger physique dans des denrées alimentaires ou aliments pour animaux (présence de métal, verre, matériel biologique... : 35 ou + 75 %), de mycotoxines (31 ou + 182 %), ou l'étiquetage erroné ou incomplet (25 ou + 150 %).

Plus de la moitié des notifications en matière de mycotoxines concernaient la présence d'aflatoxines dans des produits végétaux destinés aux aliments pour animaux. Les autres notifications concernaient la présence de déoxynivalénol dans des céréales et produits dérivés destinés à la consommation humaine ainsi que d'ochratoxine A dans le blé, le café et le poivre.

Par contre, le nombre de notifications relatives à la présence de résidus de pesticides a diminué de 34 % (29 notifications).

3. Retraits du marché

Toute entreprise active dans la chaîne alimentaire qui a des raisons de penser qu'un produit peut être préjudiciable à la santé humaine, animale ou végétale, doit entreprendre trois actions :

- Prendre immédiatement des mesures afin d'éliminer le danger (par exemple bloquer les produits, les retirer du marché ou les rappeler)
- Informer immédiatement l'AFSCA du danger et des mesures prises
- Informer ses clients et, si nécessaire, les consommateurs.

Les mesures à prendre dépendent du type de produit et de l'endroit où il se trouve dans la chaîne alimentaire au moment où le problème est constaté.

Les matières premières qui présentent un danger doivent être bloquées et ne peuvent donc plus être utilisées. Si elles ont été fournies par d'autres établissements, l'AFSCA doit en être informée. Elle réalise une enquête auprès du fournisseur responsable et saisit les produits présents chez d'autres clients.

Les produits transformés qui présentent un danger doivent également être bloqués et l'AFSCA doit être avertie si le produit a quitté l'établissement. L'entreprise doit alors immédiatement retirer le produit du marché, c'est-à-dire informer ses clients que ce produit ne peut pas être commercialisé ou, si le produit a déjà été vendu au consommateur et présente un risque pour la santé, rappeler le produit en informant les consommateurs au moyen d'un communiqué de presse. L'AFSCA le place sur son site web et le diffuse également via les médias sociaux.

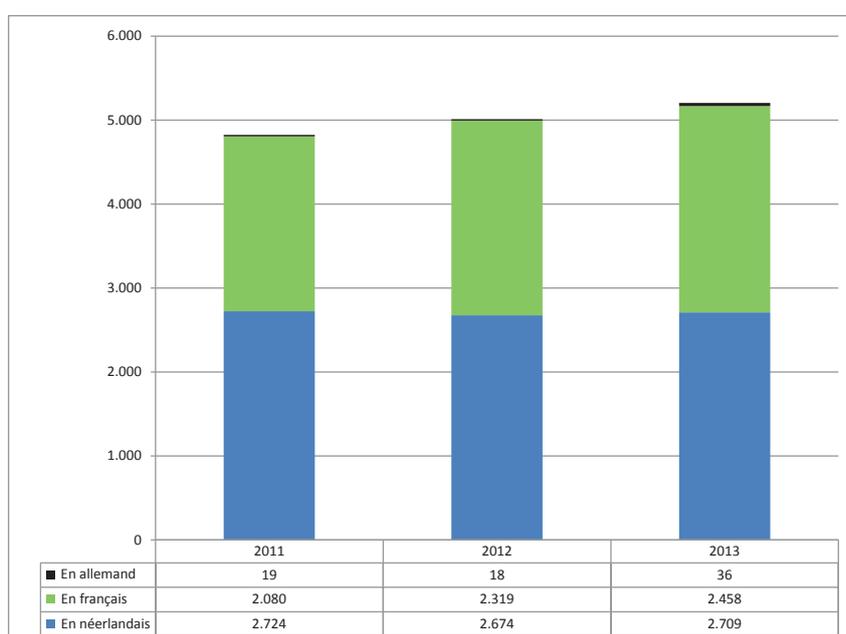
Raison	Nombre de rappels	Produit
Allergène non mentionné	9	Pesto (2), crackers (2), pain (2), sauce (1), biscuits (1), crème (1)
Listeria	8	Fromage (4), pâté (2), salade de viande (1), saumon (1)
Salmonella	8	Hachis (1), chipolatas (1), palourdes (1), pâté (1), gâteau (1), curcuma (1), burgers (1), filet de dindonneau (1)
Présence d'un corps étranger	7	Choux rouges congelés (3), confiture (1), asperges en conserve (1), crème (1), fromage (1)
Pesticides	4	Tomates (1), mélange de légumes prêts à l'emploi (2), gaufrettes (1)
Autres contaminations bactériennes	3	Tapenade (Clostridium), fromage (E. coli), tofu (Bacillus cereus)
Date de péremption incorrecte	3	Lardons (2), jambon (1)
Nicotine	3	Champignons
Médicaments interdits	2	Complément alimentaire, crevettes
Défaut de fabrication	3	Pudding (mauvaise réfrigération), marmites en fonte (éclats se détachant), bonbons (risque d'étouffement)
Ergot du seigle	1	Epeautre
Norovirus	1	Huîtres
Métaux lourds (plomb)	1	Complément alimentaire
Mycotoxines	1	Raisins secs
Total	54	

4. Amendes administratives

L'arrêté royal du 22 février 2001 organisant les contrôles effectués par l'AFSCA prévoit que les infractions constatées dans la chaîne alimentaire peuvent faire l'objet d'une sanction administrative, à savoir une amende administrative dont le paiement par le contrevenant éteint l'action publique.

La procédure de proposition d'amende administrative est confiée, par rôle linguistique, à un juriste-commissaire aux amendes administratives. Après avoir mis les parquets en mesure de poursuivre les infractions constatées, il propose le paiement d'une amende administrative. Pour les délits (peine correctionnelle), un montant de 150 € à 30.000 € est proposé. Ce montant est de 100 € pour les contraventions (peine de police).

Le commissaire aux amendes administratives se réfère aux dispositions pénales des différentes lois de compétence de l'AFSCA en tenant compte notamment, des situations individuelles des contrevenants, de la gravité ou du nombre d'infractions et de leur impact sur la santé des consommateurs, sur la santé animale ou la santé végétale ainsi que de l'état éventuel de récidive.



Evolution du nombre de dossiers traités par les commissaires aux amendes administratives

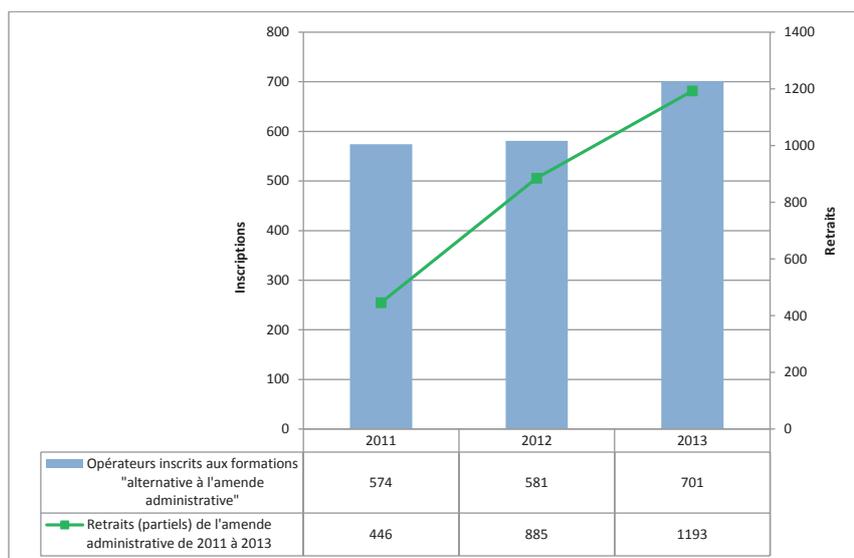
	2011	2012	2013
Nombre de propositions initiales	4.458	4.718	4.694 (+ 49 dossiers en cours de traitement)
Dossiers transmis au Parquet (sans proposition)	365	293	460
Montant total proposé	2.427.470 €	2.668.572 €	2.868.715 €

	2011	2012	2013
Température des denrées alimentaires	12,3 %	12,3 %	12,1 %
Conditions d'entreposage	10,1 %	11,0 %	11,0 %
Hygiène du personnel	11,4 %	10,2 %	10,5 %
Hygiène dans l'horeca	9,9 %	9,5 %	9,8 %
Étiquetage des denrées alimentaires	9,7 %	9,8 %	9,4 %
Autocontrôle	8,5 %	9,7 %	8,6 %
Hygiène dans la distribution	7,6 %	7,1 %	6,4 %
Produit déclaré nuisible	5,2 %	5,1 %	5,1 %
Interdiction de fumer dans l'horeca	3,4 %	2,9 %	2,8 %

Comme les années précédentes, des infractions sont souvent constatées dans le secteur horeca et la petite distribution et ce, en raison d'une professionnalisation moindre des responsables. Pour répondre à ce constat, l'AFSCA propose, depuis début 2011, **une alternative à**

l'amende administrative aux établissements de l'horeca, sous certaines conditions, notamment la participation à une formation de la cellule de vulgarisation de l'AFSCA (voir chapitre II. L'AFSCA au service des consommateurs et des professionnels).

En 2013, 1.796 opérateurs l'ont demandé (1.528 en 2011, 1.396 en 2012), parmi lesquels 701 se sont effectivement inscrits (574 en 2011, 581 en 2012) à une formation et 308 ont déjà bénéficié du retrait (partiel) de l'amende administrative (446 en 2011, 439 en 2012).



5. Retrait ou refus d'agrément ou d'autorisation

Lorsque les autres mesures (avertissements, PV, ...) ont été appliquées sans succès, l'AFSCA engage la procédure de refus, de retrait ou de suspension de l'agrément ou de l'autorisation. En cas de confirmation de la sanction, l'opérateur peut demander à être entendu devant la commission de recours de l'AFSCA.

En 2013, 14 procédures de refus et 26 procédures de retrait ont été initiées :

- dans 17 cas, la mesure envisagée par l'AFSCA a été confirmée et l'opérateur a dû mettre fin aux activités de son établissement ;
 - 3 procédures ont fait l'objet d'un recours auprès de la commission de recours de l'AFSCA ; dans les 3 cas, la Ministre a confirmé la décision initiale de l'AFSCA en l'assortissant d'un plan d'action de mise en ordre de l'établissement ;
 - d'autres procédures ont fait l'objet d'un plan d'action qui a été proposé par l'opérateur pour la mise en ordre de l'établissement et un contrat a été signé entre l'opérateur et l'AFSCA.
- Par ailleurs, 2 opérateurs ont fait l'objet d'un retrait immédiat (sans possibilité de recours) étant donné la gravité des faits constatés.



9 Lutte contre la fraude

Dans le cadre de la lutte contre la fraude relative à la sécurité de la chaîne alimentaire, l'Unité nationale d'enquête de l'AFSCA (UNE) participe aux réunions des groupes de travail suivants.

Cellule multidisciplinaire hormones (CMH)

Présidée par la Police fédérale, la CMH est chargée de la coordination entre les différents services d'inspection et de police. Elle a une fonction d'alerte, d'avis et d'information pour le magistrat d'appui, les responsables politiques, les structures de

concertation existantes et les administrations concernées. Elle réalise également des enquêtes à la demande de la police, des autorités judiciaires et du magistrat d'appui. La CMH est donc une cellule opérationnelle. Son rapport d'activités est

publié sur le site web de la police fédérale (<http://www.polfed-fedpol.be>).

Commission interdépartementale pour la coordination de la lutte contre la fraude dans les secteurs économiques (CICF)

Elle est chargée de la gestion efficace de l'échange d'informations entre départements concernés, du développement de propositions pour déterminer des stratégies collectives de lutte contre la fraude, et de concertations collectives sur les mécanismes de fraude.

L'AFSCA participe au système de veille du réseau informatique de lutte contre la fraude qui a été créé en 2009 par la CICF.

Cellule de coordination interdépartementale pour le contrôle de la sécurité alimentaire (CICSA)

Elle est chargée de l'amélioration de la collaboration entre les différents services impliqués dans la stratégie et le contrôle de la sécurité alimentaire et de la réglementation pharmaceutique, ainsi que de la prise de toute initiative utile pour assurer la coordination des enquêtes des services d'inspection et de police.

En 2013, à la demande de l'AFSCA, la CICSA a examiné plus spécifiquement :

- le projet de loi alimentaire visant à rassembler en une seule loi différentes lois de base pour lesquelles l'AFSCA est compétente et reprenant diverses dispositions relatives aux contrôles,
- l'adaptation de l'arrêté royal sur le statut H (arrêté royal du 27/2/2013 fixant les mesures de contrôle à l'égard de certaines substances et de leurs résidus dans les animaux vivants et les produits animaux),

- l'application de l'article 36 de la loi du 14/08/1986 relative à la protection et au bien-être des animaux et en particulier au dopage des chevaux,
- l'adaptation de l'arrêté royal du 23/5/2000 relatif à l'acquisition, la détention d'un dépôt, la prescription, la fourniture et l'administration de médicaments destinés aux animaux par le médecin vétérinaire et concernant la détention et l'administration de médicaments destinés aux animaux par le responsable des animaux.

Cellule multidisciplinaire de lutte contre la fraude pour la sécurité de la chaîne alimentaire (CMSA)

L'UNE assure la présidence de la CMSA qui contribue à la détermination des actions de terrain contre les personnes et organisations impliquées dans la fraude dans la chaîne alimentaire. La CMSA coordonne les efforts des services impliqués (collecte, traitement, échange et diffusion d'informations) et évalue les actions réalisées.

A l'initiative de la CMSA, 5 actions coordonnées ont été organisées avec les SPF Economie, Finances, Affaires sociales, l'Inspection sociale (SIRS) et la police. Les contrôles visaient la distribution de compléments alimentaires, l'exportation de pigeons vers la Chine et Taiwan (3 exportateurs), les colis postaux, la contrefaçon des denrées alimentaires (action OPSON III) et l'importation de crevettes congelées.

Working Group of Enforcement Officers (WGEO)

L'UNE collabore avec différentes instances internationales dont le groupe vétérinaire du WGEO, nommé Small Bull Group. Il est composé de représentants d'Angleterre, d'Irlande du Nord, d'Irlande, du Danemark, d'Allemagne, d'Autriche, des Pays-Bas, de Belgique et de France. Lors d'une réunion organisée en 2013, l'UNE a présenté la problématique de l'identification et l'enregistrement des chevaux et plus particulièrement la falsification des passeports équins.

En 2013, l'UNE a enregistré 662 saisies administratives (643 en 2010, 701 en 2011 et 650 en 2012). Celles-ci ont donné lieu à :

- l'ouverture d'enquêtes pour fraude (176),
- la participation à un contrôle routier (37),
- la réalisation d'échantillonnages dans des exploitations agricoles (88) ou des abattoirs (une mission annuelle qui a entraîné le prélèvement de 452 échantillons),
- l'organisation d'actions spéciales (34),
- le transfert d'informations à d'autres services, tant internes qu'externes (104),
- le classement en vue d'un traitement ultérieur (46).

Dans 42 % des cas, les informations reçues ont donné lieu à l'ouverture d'un dossier de fraude. Lors de la rédaction de ce rapport d'activités, 162 dossiers ouverts en 2013 étaient clôturés.

L'UNE a constaté 225 infractions (187 en 2010, 240 en 2011 et 221 en 2012) qui ont donné lieu à 161 PV et 21 avertissements.

1. Utilisation de promoteurs de croissance illégaux

1.1. Echantillons suspects à l'exploitation agricole

Les échantillons suspects ont été prélevés principalement suite à un screening (monitoring) à l'abattoir (81 % des 91 exploitations) ; les autres échantillons faisaient suite à une suspicion à l'abattoir, à un screening à l'exploitation, à une demande de la cellule hormones ou du Parquet, ou à une notification suite au contrôle des labels à l'abattoir.

Echantillons suspects prélevés en 2013

	Exploitations	Animaux	Matériel	Aliments pour animaux
Bovins	32	151	111	55
Veaux	48	0	48	16
Porcs	6	2	150	61
Volailles	5	6	6	17
Total	91	159	315	149

Les non-conformités ont été constatées dans 2 exploitations de bovins sur du matériel (seringues, aiguilles, flacons...). Les substances décelées étaient des œstrogènes, gestagènes et androgènes (testostérone, boldenone, progestérone...), des corticostéroïdes (dexaméthasone, hydrocortisone, cortisol, prednisolone...) et des thyrostatiques (thiouracyl).

Dans le cadre du nouvel arrêté royal du 27 février 2013, ces 2 exploitations ont été soumises à un contrôle renforcé.

1.2. Echantillons suspects à l'abattoir

En 2013, 682 échantillons (matière fécale, urine, graisse, foie, viande, sites d'injection, poils, rein, rate) provenant de 608 bovins, veaux et porcs ont été prélevés dans des abattoirs.

Des non-conformités ont été mises en évidence chez 3 animaux.

La détection d'hormones naturelles a été réalisée dans 121 échantillons (45 en 2011, 193 en 2012) prélevés dans 88 élevages et 33 abattoirs de bovins. Tous les échantillons étaient conformes.

2. Contrôles routiers

À la demande de la police locale et fédérale, l'UNE prend régulièrement part à des contrôles routiers qui présentent un caractère clairement multidisciplinaire et ce, en collaboration avec d'autres services (RVA, douane...). Généralement, l'UPC locale est également présente lors des contrôles routiers.

En 2013, l'UNE a participé à 37 contrôles routiers, lors desquels plusieurs centaines de véhicules ont été contrôlés :

- des contrôles frontaliers coordonnés avec les Pays-Bas, en collaboration avec les services d'inspection néerlandais (NVWA), la Police de la route fédérale, les douanes et le service de recherche du SPF Finances : 184 véhicules ont été contrôlés, 5 PV et 3 avertissements dressés, 1 transport a été renvoyé aux Pays-Bas
- l'action BENEFRALUX, à l'initiative du service Douanes et Accises et en collaboration avec les services du SPF Mobilité et Transport, le SPF Emploi, Travail et Concertation sociale, la police fédérale ou locale, le SPF Santé publique et les services de recherche de l'AFER. Des contrôles routiers du flux des marchandises de l'est vers l'ouest effectués simultanément en France, en Belgique, au Grand-duché du Luxembourg et aux Pays-Bas, visaient la prévention, la dissuasion et la recherche de fraude en matière d'aliments nuisibles pour la santé ainsi que la protection des entreprises de transport légales de toute concurrence déloyale ; 95 véhicules ont été contrôlés en 3 jours ; seul 1 était en infraction en matière de santé animale.
- contrôles ciblant les poissons et crustacés en collaboration avec le SPF Finances (service de recherche) et la brigade motorisée des douanes à l'arrivée de poissons et crustacés en provenance des Pays-Bas : 38 véhicules ont été contrôlés ; 3 PV ont été établis.
- contrôles nocturnes des transports sur le marché matinal de Bruxelles en collaboration avec la douane (MABRU) : 80 véhicules ont été contrôlés ; 1 PV a dû être dressé pour non-respect des températures de conservation.
- contrôles nocturnes des transports dans les environs de l'abattoir d'Anderslecht : 20 véhicules ont été contrôlés ; 2 PV ont dû être dressés en raison d'infractions en matière d'hygiène et de respect des températures de conservation.

3. Produits falsifiés

En collaboration avec les douanes, l'AFSCA et la Direction générale du Contrôle et de la Médiation du SPF Economie (DGCM) ont mené une action internationale, nommée OPSON III. Coordinée et soutenue par EUROPOL et INTERPOL, elle vise à détecter la contrefaçon des aliments et boissons et plus particulièrement les exigences de qualité et de sécurité alimentaire et le respect des règles relatives aux indications géographiques et appellations d'origine.

En préparation à l'action OPSON III et en vue d'améliorer la collaboration avec les douanes, l'opération PORT PATROL a été menée dans le port d'Anvers et à l'aéroport de Bruxelles-National (Zaventem). Un plus grand nombre de postes de douanes a été ouvert à cette occasion. Plusieurs compléments alimentaires ont été saisis et 3 enquêtes complémentaires ont été réalisées.

Les contrôles ont eu lieu aux frontières : 32 containers susceptibles de contenir des denrées alimentaires et 20 envois ont été contrôlés respectivement au port d'Anvers et à Brucargo (Zaventem). 23,5 tonnes de produits ont été saisis et détruits :

- 23 tonnes de divers produits chinois de contrebande (e.a. nouilles),
- 210 litres de boissons (non-étiquetées, de production illégale),
- 1.200 flacons de cosmétiques contenant de l'hydroquinone,
- 240 kg de fromage analogue pour des raisons d'hygiène et d'emballage.

Deux constatations ont été notifiées à EUROPOL pour enquête et impliquaient la Hongrie, l'Italie, l'Espagne et les Pays-Bas. Deux constatations ont donné lieu à un PV et une constatation à une enquête par l'AFSCA.

Des contrôles ont également été réalisés par la DGCM sur du miel importé ; tous étaient conformes.

4. Contrôle des voyageurs aux douanes

En collaboration avec les douanes, l'Agence fédérale des Médicaments et des Produits de Santé (AFMPS) et le SPF Santé publique, l'AFSCA a contrôlé les bagages de voyageurs aux aéroports de Bruxelles-National (Zaventem), de Bruxelles-Sud (Gosselies) et d'Ostende (action EBOLA). Il s'agissait de contrôler le respect des règles en matière d'importation de viandes, de plantes, de produits végétaux et animaux, ainsi que d'animaux, y compris les espèces protégées, règles particulièrement importantes pour la santé publique. Des contrôles ont également ciblé l'importation illégale de produits cosmétiques et médicaments.

De grandes quantités de produits ont été saisis (1.199 kg d'aliments, 1.481 cosmétiques et 974 médicaments), respectivement par l'AFSCA, l'AFMPS ou le SPF Santé publique, au cours des 24 contrôles réalisés en 2013 :

- 406 kg de viande (charcuterie, poulet, porc, bœuf, chèvre, agouti, mouton...) chez 122 passagers,
- 518 kg de poisson en quantités excédentaires (plus de 20 kg par personne) chez 117 passagers,
- 103 kg de produits laitiers (fromage, yaourt, beurre...) et ovoproduits chez 99 passagers,

- 16 kg de miel et 18 kg d'escargots en quantités excédentaires (plus de 2 kg par personne) chez 8 passagers,
- 139 kg de fruits sans certificats ou plantes et fruits interdits (présence de terre, feuillage...) chez 34 passagers,
- 1481 contenants de cosmétiques contenant des produits interdits ou dont l'étiquetage n'était pas conforme, chez 32 passagers,
- 974 boîtes de médicaments (corticoïdes, camphre ou de composition inconnue), chez 28 passagers.



Lors de cette action, l'AFSCA a porté une grande attention en 2013 aux contrôles des animaux de compagnie dans le cadre de la campagne de sensibilisation et de prévention contre la rage : 31 chats et chiens ont été contrôlés, parmi lesquels 5 ne disposaient pas des documents nécessaires.

L'AFSCA a également mené une action nocturne spécifique à l'aéroport de Bruxelles-National suite à une information reçue via Facebook lors de laquelle des anomalies documentaires ont été observées pour 4 chiens provenant de Turquie. Les prises de sang ont attesté la vaccination de ces chiens contre la rage, mais ils ont été renvoyés en Turquie en raison de la falsification de leurs certificats. Il arrive en effet régulièrement que des volontaires ou touristes agissent en tant qu'intermédiaire pour l'achat de chiens.



5. Compléments alimentaires et colis postaux

Comme les années précédentes, des contrôles ont été réalisés en collaboration avec les Douanes et l'AFMPS lors de l'importation de colis postaux commandés sur internet. Les 56 contrôles ont donné lieu à 78 dossiers qui ont été traités par l'AFSCA, l'AFMPS ou d'autres autorités ; 8 dossiers ont été classés sans suite.

A l'initiative du SPF Finances, une action de contrôle des colis postaux en provenance d'autres pays de l'Union européenne et destinés à une adresse en Belgique a été organisée. En effet, des produits interdits peuvent franchir les frontières de l'UE de diverses manières et être ensuite redirigés en Belgique par colis postal intracommunautaire. L'action s'est déroulée à Brucargo et dans les bureaux postaux de Bruxelles X, Charleroi X, Liège X, Gent X et Anvers X. L'AFSCA a saisi 12 colis contenant des compléments alimentaires non-notifiés.

L'AFSCA a également mené plusieurs enquêtes à la suite d'informations reçues :

- Une enquête a été réalisée en collaboration avec l'AFMPS dans un établissement fabriquant des compléments alimentaires : plusieurs compléments alimentaires ne disposaient pas des notifications nécessaires, certains produits dont la date limite d'utilisation était dépassée étaient mis sur le marché, des allégations réservées à des médicaments étaient utilisées. Les produits non-conformes ont été saisis et détruits ou remis à l'AFMPS.
- Suite à la notification de très hautes concentrations en métaux lourds (plomb, chrome, arsenic, cadmium) dans des herbes ayurvédiques (médicaments), une enquête a été ouverte chez un particulier utilisant ces herbes. Tous les produits ont été saisis et les analyses ont confirmé les hauts taux en métaux lourds. Les produits ont été détruits. Une alerte rapide européenne (RASFF) ainsi qu'une alerte au WGEO « médicaments » ont été diffusées.

6. Pesticides

L'AFSCA organise régulièrement des contrôles en matière de pesticides à l'importation (via les ports) suite à la notification d'autres Etats membres de possible importation illégale de pesticides non-agrécés ou falsifiés. Il s'agit d'une action réalisée en collaboration avec le SPF Mobilité et Transports, la capitainerie du port d'Anvers et les douanes. Les 27 contrôles ont donné lieu à 11 saisies de pesticides qui ont été renvoyés dans les pays tiers d'origine. A plusieurs reprises, des containers de pesticides non-conformes aux prescriptions environnementales de sécurité ont été découverts.

Plusieurs actions ont été menées pour vérifier que certains pesticides interdits en Belgique ne sont pas utilisés par les opérateurs :

- 150 échantillons de poires ont été prélevés dans 46 criées et chez 84 fruiticulteurs pour vérifier l'absence de daminozide, un régulateur de croissance,
- 34 échantillons de pommes ont été prélevés dans des criées et chez des fruiticulteurs pour vérifier l'absence de daminozide,
- 63 échantillons de pommes ont été prélevés dans des criées et chez des fruiticulteurs pour vérifier l'absence d'éthéphon, un régulateur de croissance autorisé entre autres aux Pays-Bas mais interdit en Belgique.

Aucune présence de daminozide n'a été détectée. L'éthéphon a été détecté dans 10 échantillons de pommes, mais à des taux inférieurs à la limite maximale en résidus (LMR). Les fruits n'ont dès lors pas fait l'objet d'un rappel. Suite à cela, des contrôles complémentaires ont été réalisés chez 11 fruiticulteurs. Suite à la mise en évidence d'éthéphon sur des pommes, 10 PV ont été dressés.

7. Chevaux

7.1. Courses hippiques

L'AFSCA a réalisé 2 actions de contrôle des courses hippiques, en collaboration avec le Parquet, la Police judiciaire fédérale, la police locale, le SPF bien-être animal et l'AFMPS : 23 chevaux ont été contrôlés pour la présence de substances hormonales et stimulantes ; du clenbutérol a été détecté chez un cheval et l'identification et l'enregistrement de 11 chevaux n'était pas conforme.

A la demande du Parquet, l'AFSCA a réalisé des contrôles en matière de dopage chez plusieurs détenteurs de chevaux. Des produits dopants ont été découverts à 4 reprises. Les chevaux concernés ont été exclus de la consommation humaine.

A la demande du Parquet, l'enquête s'est poursuivie chez un vétérinaire : des infractions à la réglementation sur l'exercice de la médecine vétérinaire et plus spécifiquement en matière de prescription de médicaments vétérinaires ont été constatées.

7.2. Commerce de chevaux

A la demande du Parquet, l'AFSCA a contrôlé plusieurs marchands de chevaux suite à l'absence de certificat sanitaire lors de l'importation.

Chez 2 marchands, des infractions en matière de bien-être animal, de passeport équin (falsification), de certificat sanitaire, de problèmes d'identification et d'enregistrement de chevaux ainsi que l'absence d'agrément en tant que marchand de chevaux ont été constatés.

Suite à la mise en évidence de passeports équins falsifiés, l'UNE a organisé des formations à destination des vétérinaires chargés de mission travaillant dans des abattoirs de chevaux, pour leur permettre de mieux détecter la falsification des passeports. Une réunion de concertation a également été organisée avec la Brigade Nationale d'Enquête Vétérinaire et Phytopharmaceutique de France, ainsi qu'une visite d'un abattoir belge, en raison des échanges d'équidés entre la Belgique et la France.

8. Autres actions

L'UNE a poursuivi sa collaboration avec :

- l'Unité Anti Braconnage (UAB),
- le Parquet d'Oudenaarde et la police judiciaire fédérale (abattage clandestin),
- le Parquet de Dendermonde (auditorat du travail) et les zones de police locales (restaurants chinois, snacks kebab et magasins de nuit).

L'AFSCA a également ouvert 3 dossiers pour exercice illégal de la médecine vétérinaire, et en particulier la réalisation de césariennes, le traitement de bovins contre des zoonoses et la vente de médicaments vétérinaires.

9. Menaces à l'égard des agents de l'AFSCA

En 2013, 31 dossiers (7 en 2009, 14 en 2010, 30 en 2011, 22 en 2012) relatifs à la menace de 35 agents de l'AFSCA dans l'exercice de leur fonction ont été transmis à la Cellule multidisciplinaire hormones pour suite utile : 68 % de ces menaces sont survenues dans le secteur de la distribution, 23 % dans le secteur de production primaire et 9 % auprès d'agents de l'unité nationale d'enquête de l'AFSCA.

Dans tous les cas, la ou les personnes menacée(s) dépose(nt) une plainte auprès des services de police. De plus, l'AFSCA se porte systématiquement partie civile en soutien de ses agents. Après notification de la menace, les personnes menacées sont contactées afin de mieux cerner la gravité et les conséquences.

Le traitement de ces dossiers de menace est demandé avec insistance aux Parquets. Dans ce cadre, un jugement a été prononcé par le tribunal de Courtrai (900 € d'amende et l'indemnisation des inspecteurs et de l'AFSCA) et un jugement a été prononcé par le tribunal de Gand (180 € d'amende et l'indemnisation des inspecteurs et de l'AFSCA).



10

Baromètres
pour la sécurité
de la chaîne
alimentaire

Afin d'obtenir un aperçu général de la sécurité de la chaîne alimentaire, le Comité scientifique de l'AFSCA a développé, en collaboration avec l'Agence, un baromètre de la sécurité de la chaîne alimentaire qui couvre la sécurité alimentaire, la santé animale et la santé végétale (situation phytosanitaire). Cet instrument de mesure permet un suivi annuel objectif de la sécurité de la chaîne alimentaire et dès lors aussi une communication claire.

Exprimé sous forme d'une comparaison par rapport à l'année précédente, le baromètre de la santé animale mesure la situation sanitaire générale du cheptel belge. Le baromètre de la santé végétale mesure la situation phytosanitaire générale des végétaux et produits végétaux en Belgique. Trois avis du Comité scientifique relatifs aux baromètres de la sécurité alimentaire (avis 28-2010), de la santé animale (avis 09-2011) et de la santé végétale – situation phytosanitaire (avis 10-2011) en sont la base.

Les baromètres reposent sur des indicateurs calculés sur base de paramètres mesurables minutieusement choisis et pour la plupart d'entre eux, sur les résultats du programme de contrôle de l'AFSCA. Etant donné la variabilité de l'impact de ces indicateurs sur la sécurité de la chaîne alimentaire, leur importance relative est pondérée (avis 11-2012).

Les résultats des différents baromètres sont disponibles sur le site web de l'AFSCA. Ils doivent être interprétés avec prudence car les fluctuations annuelles peuvent avoir plusieurs causes. Sur une plus longue période, le baromètre est particulièrement adapté à la détection des tendances générales de la sécurité de la chaîne alimentaire.



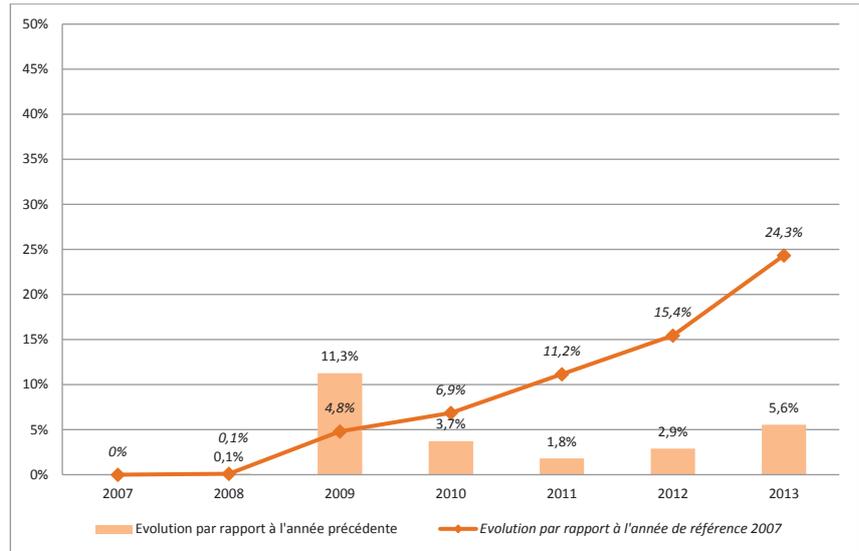
1. Le baromètre de la sécurité alimentaire

Le baromètre de la sécurité alimentaire se compose de 30 indicateurs mesurables qui englobent tous les maillons de la chaîne alimentaire : des fournisseurs aux consommateurs, des produits belges

et importés, des contrôles des produits (dangers chimiques et biologiques) et des processus (inspections et audits), l'approche préventive (autocontrôle, notification obligatoire, traçabilité) et les toxi-infections alimentaires.

Les indicateurs relatifs aux inspections et au contrôle des produits à l'importation ont une pondération plus élevée que les contrôles des produits tels que les analyses d'acrylamide ou de Salmonella dans la viande de porc ou chez les poules pondeuses.

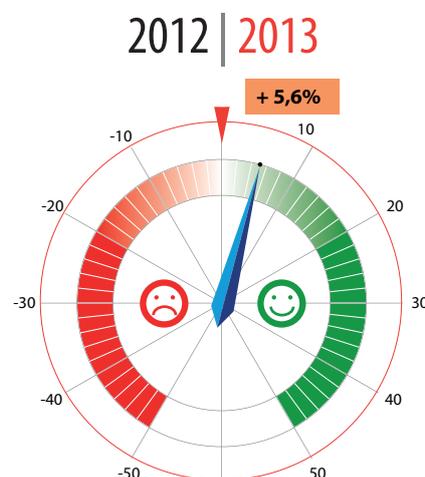
Depuis 2007 (début de l'évaluation de la sécurité de la chaîne alimentaire via les baromètres), la tendance est nettement positive.



En 2013, le baromètre a progressé de 5,6 % par rapport à 2012. Cette tendance résulte principalement d'une augmentation du nombre de systèmes d'autocontrôle validés dans les différents secteurs, d'une amélioration des résultats

d'inspection, d'un nombre moins important de toxi-infections alimentaires et de salmonelloses, ainsi que d'une augmentation du nombre de notifications en matière de sécurité alimentaire. Cette dernière indique une plus grande

prise de conscience des opérateurs. Une évolution moins favorable est observée pour les résultats des inspections de la traçabilité dans la chaîne alimentaire et l'augmentation du nombre de contaminations par *Listeria monocytogenes* qui est probablement due à un meilleur diagnostic.

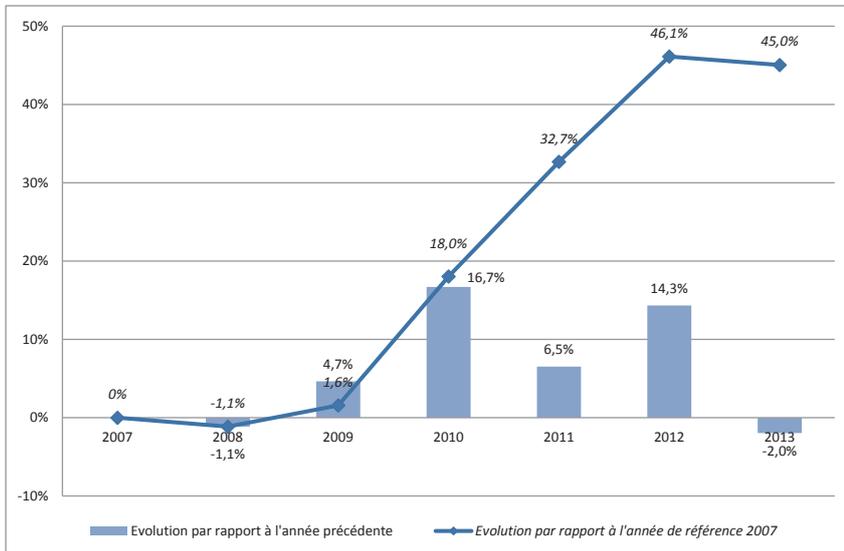


2. Le baromètre de la santé animale

Le baromètre de la santé animale se compose de 13 indicateurs. Les indicateurs relatifs à la notification obligatoire des maladies animales à déclaration

obligatoire et aux inspections de l'infrastructure, l'installation et l'hygiène, possèdent une pondération relativement élevée. Les indicateurs liés à la mortalité

des porcs à l'engrais, des petits ruminants et des veaux à l'engrais ainsi que ceux concernant les constatations dans les abattoirs sont caractérisés par une faible pondération.



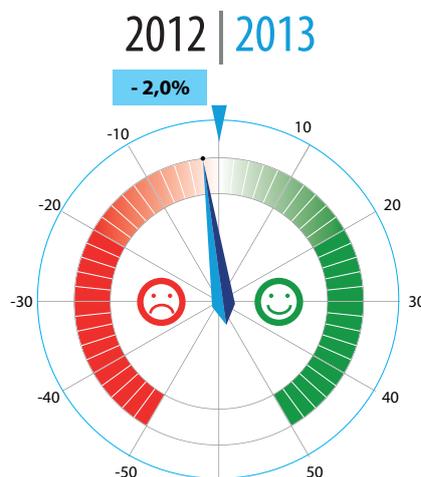
Entre 2009 et 2012, le baromètre de la santé animale présente une tendance positive, malgré quelques foyers de maladies (ré-)émergentes (brucellose bovine, virus de Schmallenberg, tuberculose bovine, anémie infectieuse équine). L'impact de ces foyers sur le baromètre de la santé animale est resté relativement réduit.

Par rapport à 2012, on peut constater en 2013 une légère baisse (- 2 %) du baromètre de la santé animale. Ce résultat est la conséquence de fluctuations de divers indicateurs, que ce soit en sens positif ou négatif.

On constate une évolution favorable sur le plan de la sensibilité aux antibiotiques des germes indicateurs de E. coli chez les volailles, les porcs, les jeunes bovins et les veaux à l'engrais, et du nombre d'exploitations dans la production primaire animale qui ont un système d'auto-

contrôle validé ou certifié. Il y a en outre une baisse de la mortalité des porcs et veaux à l'engrais, ainsi qu'une baisse du nombre de carcasses de volailles déclassées. On constate cependant une évolution négative en ce qui concerne la notification des maladies animales à déclaration obligatoire en général, et des avortements chez les bovins. Ceci peut être une conséquence d'une perte de vigilance sur le terrain ou de la fin des notifications d'avortement chez les bovins dues en 2012 au foyer de maladie

de Schmallenberg. La mortalité chez les petits ruminants reste élevée, et elle s'est encore accrue en 2013. Sur le plan des inspections dans la production primaire animale, en particulier les inspections de la traçabilité, les résultats sont également moins favorables qu'en 2012. Cette dernière constatation est essentiellement imputable à des résultats moins favorables de l'inspection de l'identification et de l'enregistrement des ovins, caprins et cervidés.



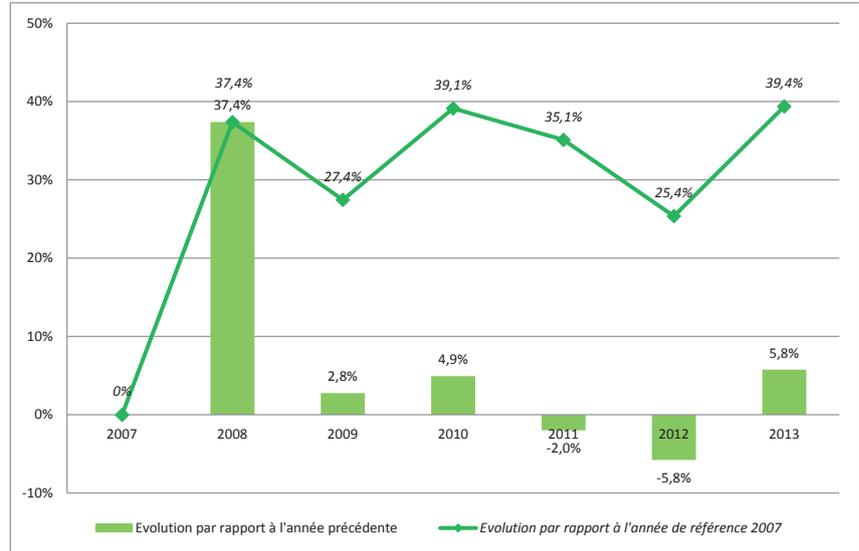
3. Le baromètre de la santé végétale (situation phytosanitaire)

Le baromètre de la santé végétale se base sur 13 indicateurs. La pondération des 6 indicateurs liés aux inspections

phytosanitaires (contrôles physiques) et au contrôle phytosanitaire à l'importation est élevée, tandis que les 7 indica-

teurs spécifiques de santé végétale ont une pondération moindre.

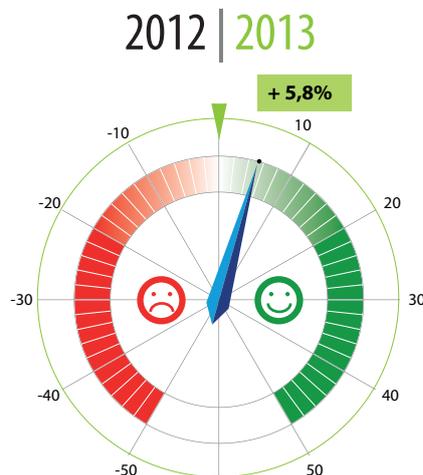
Entre 2009 et 2012, la tendance du baromètre de la santé végétale était d'abord positive pour ensuite être négative. Bien que l'autocontrôle au sein du secteur végétal ait progressé globalement depuis 2009, les valeurs négatives du baromètre en 2011 et 2012 s'expliquent en majeure partie par les évolutions négatives de l'indicateur relatif aux notifications des maladies des plantes et organismes nuisibles et de l'indicateur relatif aux contrôles phytosanitaires à l'importation. Ces deux indicateurs étaient en outre associés à une pondération élevée.



Entre 2012 et 2013, le baromètre de la santé végétale a augmenté de 5,75 %. La cause en est principalement les évolutions favorables observées au niveau du pourcentage annuel d'activités-clés exercées avec un système d'autocontrôle validé/certifié, du pourcentage d'ins-

pections phytosanitaires (contrôles physiques) favorables, du pourcentage d'organismes nuisibles réglementés pour lesquels au moins un échantillon est positif par an par rapport au nombre total d'organismes nuisibles réglementés et du pourcentage de résultats conformes

pour les pospiviroïdes. En revanche, des évolutions défavorables ont été observées au niveau du taux de conformité des contrôles phytosanitaires à l'importation et du pourcentage de résultats conformes pour la mort subite du chêne (*Phytophthora ramorum*).





11

Annexes

1. Composition du Comité consultatif

Membres effectifs

Représentants des organisations de consommateurs

- Mme Sigrid Lauryssen – Union belge des Consommateurs – Test-Achats
- M. Joost Vandenbroucke – Union belge des Consommateurs – Test-Achats
- Mme Annelore Nys - Bond Beter Leefmilieu Vlaanderen
- M. Steve Carlos Braem - Centre de recherche et d'information des organisations de consommateurs (CRIOC)
- M. Thomas Moureau - Centre de recherche et d'information des organisations de consommateurs (CRIOC)
- Mme Charlotte Hautekeur, Fédération Générale du Travail de Belgique (FGTB)
- M. Renaat Vandevelde – Algemeen Christelijk Werkersverbond (ACW)
- M. Michel Vandenbosch - Global Action in the Interest of Animals (GAIA)

Représentants des organisations du secteur de la production agricole

- M. Erik Mijten – Boerenbond (BB)
- M. Hendrik Vandamme - Algemeen Boerensyndikaat (ABS)
- M. Daniel Coulonval - Fédération Wallonne de l'Agriculture (FWA)
- Mme Marie-Laurence Semaille - Fédération Wallonne de l'Agriculture (FWA)
- Mme Bénédicte Henrotte – Bioforum Wallonie

Représentant du secteur de la fabrication de l'alimentation pour animaux

- M. Yvan Dejaegher – Association Professionnelle des Fabricants d'Aliments Composés pour Animaux (APFACA)

Représentants des organisations, actives dans les secteurs de l'industrie alimentaire, associés à la fabrication des produits relevant de la compétence de contrôle de l'AFSCA

- M. Johan Hallaert - FEVIA
- M. Renaat Debergh – Confédération belge de l'Industrie laitière (BCZ-CBL)
- M. Romain Cools – Belgapom
- M. Thierry Smagghe - FEBEV

Représentant d'une organisation du secteur de l'industrie chimique

- M. Peter Jaeken - Phytophar-Essenscia
- M. Eric Van de Meerssche – IVP (Industrie des peintures, vernis, encres d'imprimerie et couleurs d'art)

Représentants des organisations du secteur du commerce relevant de la compétence de contrôle de l'AFSCA

- Mme Nathalie De Greve – Comeos
- Mme Veronique Bert - Unie van Zelfstandige Ondernemers (UNIZO)
- M. Charles Jeandrain – Fédération nationale des Unions des Classes moyennes (UCM)
- M. Jean-Luc Pottier – Fédération Nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique
- Mme Ann De Craene - Verbond van Belgische Tuinbouwveilingen (VBT)
- M. Eddy Van Damme – Confédération belge B.P.C.G.

Représentants des organisations du secteur de l'horeca

- M. Romain Sterckx – FED. Ho.Re.Ca. Vlaanderen
- M. Pierre Poriau - FED. Ho.Re.Ca. Wallonie

Représentante du secteur du transport

- Mme Freija Fonteyn – Transport en Logistiek Vlaanderen

Représentants du SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement

- Mme Daphné Tamigniaux
- M. Benoit Horion

Représentants du SPF Economie, PME, Classes moyennes et Energie

- M. Guy Nutelet
- Mme Dina Segers

Représentants des régions et communautés

- Mme Caroline Teughels, présentée par le Minister-President van de Vlaamse Regering
- Mme Katrien Nijs, présentée par le Minister-President van de Vlaamse Regering
- Mme Carole Schirvel, présentée par le Ministre-Président du Gouvernement de la Communauté française de Belgique
- M. Cédric Melis, présenté par le Ministre-Président du Gouvernement Wallon
- Mme Véronique Brouckaert, présentée par le Ministre-Président du Gouvernement de la Région Bruxelles-Capitale
- M. Alfred Velz, présenté par le Ministerpräsident der Regierung der Deutschsprachigen Gemeinschaft

Membres suppléants

Représentants des organisations de consommateurs

- Mme Gwendolyn Maertens – Union belge des Consommateurs – Test-Achats
- Mme Aline Van den Broeck – Union belge des Consommateurs – Test-Achats
- M. Freek Verdonckt - Bond Beter Leefmilieu Vlaanderen
- Mme Caroline Jonckheere – Centrale Générale des Syndicats Libéraux de Belgique (CGSLB)
- M. Jan Velghe – Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs (CRIOC)
- M. Jean-François Tamellini – Fédération Générale du Travail de Belgique (FGTB)
- Mme Sophie Thise - Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs (CRIOC)
- Mme Ann De Greef - Global Action in the Interest of Animals (GAIA)

Représentants des organisations du secteur de la production agricole

- M. Georges Van Keerberghen – Boerenbond (BB)
- M. Peter De Swaef - Algemeen Boerensyndikaat (ABS)
- Mme Ana Granados Chapatte - Fédération Wallonne de l'Agriculture (FWA)
- M. Alain Masure - Fédération Wallonne de l'Agriculture (FWA)
- M. Fronik Braem – BioForum Vlaanderen

Représentant du secteur de la fabrication de l'alimentation pour animaux

- Mme Karen Kerckhofs - Association Professionnelle des Fabricants d'Aliments Composés pour Animaux (APFACA)

Représentants des organisations actives dans les secteurs de l'industrie alimentaire, associés à la fabrication des produits relevant de la compétence de contrôle de l'AFSCA

- Mme Els De Lange – Fédération de l'industrie alimentaire (FEVIA)
- M. De Wijngaert Lambert – Brasseurs belges
- M. Frans Leroux - Fenavian
- M. David Marquenie - Fédération Royale de l'Industrie des Eaux et des Boissons rafraîchissantes asbl (FIEB)

Représentant du secteur de l'industrie chimique

- M. Davy Persoons – Pharma.be
- M. Yves Verschueren - Essenscia

Représentants des organisations du secteur du commerce relevant de la compétence de contrôle de l'AFSCA

- Mme Bente Janssens – Comeos
- M. Luc Ardies – Unie van Zelfstandige Ondernemers - UNIZO
- M. Jonathan Lesceux – Fédération nationale des Unions des Classes moyennes (UCM)
- M. Marc Landuyt – Fédération Nationale des Bouchers
- M. Philippe Appeltans - Verbond van Belgische Tuinbouwveilingen (VBT)
- M. Abert Denoncin – Confédération belge B.P.C.G.

Représentants des organisations du secteur de l'horeca

- Mme Eve Diels – FED. Ho.Re.Ca. Vlaanderen
- M. Laurent Nys - Ho.Re.Ca. Bruxelles

Représentant du secteur du transport

- Mme Kathleen Spenik - Fédération Royale Belge des Transporteurs et des Prestataires de Services Logistiques (Febetra)

Représentants du SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement

- M. Erik Bruynseels
- Mme Isabel De Boosere

Représentantes du SPF Economie, PME, Classes moyennes et Energie

- M. Luc Ogiers
- Mme Brigitte Vandecavey

Représentants des régions et communautés

- M. Peter Loncke, présenté par le « Minister-President van de Vlaamse Regering »
- M. Wim Van Moeseke présenté par le « Minister-President van de Vlaamse Regering »
- Mme Stéphanie Jacquinet, présentée par le Ministre-Président du Gouvernement de la Communauté française de Belgique
- Mme Laurence Nick, présentée par le Ministre-Président du Gouvernement wallon
- M. Roger Bosman, présenté par le Ministre-Président du Gouvernement de la Région Bruxelles-Capitale
- Mme Murielle Mendez, présentée par le « Ministerpräsident der Regierung der Deutschsprachigen Gemeinschaft »

2. Composition du Comité scientifique

Président

Prof. Dr. Etienne Thiry, Université de Liège, Faculté de Médecine Vétérinaire, Liège ¹

Vice-président

Dr. Lic. Wet. Lieve Herman, Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek, Eenheid Technologie en Voeding, Melle

Membres

- Prof. Dr. Ir. Dirk Berkvens, Prins Leopold Instituut voor Tropische Geneeskunde, Departement Diergeneeskunde, Antwerpen
- Prof. Dr. Antoine Clinquart, Université de Liège, Faculté de Médecine Vétérinaire, Liège
- Prof. Dr. Georges Daube, Université de Liège, Faculté de Médecine Vétérinaire, Liège
- Dr. Lic. Philippe Delahaut, Centre d'Economie Rurale, Laboratoire d'Hormonologie, Marloie
- Prof. Dr. Ir. Bruno De Meulenaer, Universiteit Gent, Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen, Gent
- Prof. Dr. Lieven De Zutter, Universiteit Gent, Faculteit Diergeneeskunde, Merelbeke
- Prof. Dr. Jeroen Dewulf, Universiteit Gent, Faculteit Diergeneeskunde, Merelbeke
- Prof. Dr. Pascal Gustin, Université de Liège, Faculté de Médecine Vétérinaire, Liège
- Prof. Dr. Ir. Peter Hoet, Katholieke Universiteit Leuven, Faculteit Geneeskunde, Leuven
- Dr. Hein Imberechts, Centrum voor Onderzoek in Diergeneeskunde en Agrochemie, Operationele Directie Bacteriële Ziekten, Ukkel
- Prof. Dr. Ir. Anne Legrève, Université catholique de Louvain, Faculté d'ingénierie biologique, agronomique et environnementale, Louvain-la-Neuve
- Prof. Dr. Ir. Christophe Matthys, Katholieke Universiteit Leuven, Klinische en Experimentele Endocrinologie, Leuven
- Prof. Dr. Claude Saegerman, Université de Liège, Faculté de Médecine Vétérinaire, Liège
- Prof. Dr. Sc. Marie-Louise Scippo, Université de Liège, Faculté de Médecine Vétérinaire, Liège
- Prof. Ir. Marianne Sindic, Université de Liège/Gembloux Agro-Bio Tech, Laboratoire Qualité et sécurité des produits agroalimentaires, Gembloux
- Prof. Dr. Sc. Niko Speybroeck, Université catholique de Louvain, Institut de Recherche Santé et Société, Louvain-la-Neuve
- Prof. Em. Dr. Ir. Walter Steurbaut, Universiteit Gent, Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen, Gent
- Prof. Dr. Ir. Mieke Uyttendaele, Universiteit Gent, Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen, Gent
- Dr. Thierry van den Berg, Centre d'Etude et de Recherches Vétérinaires et Agrochimiques, Direction Opérationnelle Maladies Virales, Uccle

¹ Composition actuelle suite au décès du Prof. Em. Dr. Pharm. Carlos Van Peteghem

3. Composition du Comité d'audit

Président et expert externe en matière d'audit et qualité

M. Peter Maes – Directeur Quality Coaching

Représentant de Madame Sabine Laruelle, Ministre des PME, des Indépendants et de l'Agriculture

M. Emmanuel Auquier

Représentant de l'AFSCA

M. Herman Diricks – AFSCA – Directeur général Politique de Contrôle

Représentants du Comité Consultatif de l'AFSCA

- M. Yvan Dejaegher – APFACA – Association professionnelle des fabricants d'aliments composés pour animaux
- M. Joost Vandenbroucke – Test-Achats
- Remplaçante : Mme. Sophie Thise – CRIOC- Centre de recherche et d'information des organisations des consommateurs

4. Abréviations

AFCN	Agence fédérale de contrôle nucléaire
AFMPS	Agence fédérale des médicaments et des produits de santé
AFSCA	Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire
AR	Arrêté royal
ARSIA	Association régionale de santé et d'identification animales asbl
Beltrace	Système informatisé pour la traçabilité dans le secteur de la viande
BOOD	Banque de données des opérateurs
CDM	Vétérinaire chargé de mission
CE	Commission européenne
CERVA	Centre d'étude et de recherches vétérinaires et agrochimiques
CITES	Convention of the international trade of endangered species of wild fauna and flora
DG	Direction générale
DGZ	Dierengezondheidszorg Vlaanderen vzw
EFSA	Autorité européenne de sécurité des aliments
ESB	Encéphalopathie spongiforme bovine
EST	Encéphalopathie spongiforme transmissible
ETP	Equivalent temps plein
FAO	Food and agriculture organization of the United Nations (organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture)
FVO	Food and veterinary office (Office alimentaire et vétérinaire de l'Union européenne)
HACCP	Hazard analysis and critical control points (analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise)
HAP	Hydrocarbures aromatiques polycycliques
OCI	Organisme de certification ou d'inspection accrédité
OGM	Organisme génétiquement modifié
OIE	Organisation mondiale de la santé animale
OMS	Organisation mondiale de la santé
PCB	Polychlorobiphényle
PIF	Poste d'inspection frontalier
PSTVd	Potato Spindle Tuber Viroïde (viroïde de la maladie des tubercules en fuseau)
PV	Procès-verbal

RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed
SEM	Semicarbazide
SPF	Service public fédéral
SPF Santé publique	SPF Santé publique, sécurité de la chaîne alimentaire et environnement
TIAC	Toxi-infection alimentaire collective
TRACES	Trade Control and expert system
UE	Union européenne
UNE	Unité nationale d'enquête



**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