



Faits et chiffres

L'AFSCA au service de la sécurité alimentaire

2014



Éditeur 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 – Nir Schemmer

Impression

AFSCA

Traduction

Service de traduction de l'AFSCA

Dépôt légal : BD /2015/10413/9

© AFSCA – juin 2015

Citation subordonnée à l'indication de la source
Ce rapport existe aussi en néerlandais, allemand et anglais
L'ensemble des résultats des activités de l'AFSCA en 2014
est disponible sur notre site internet www.afsca.be
Imprimé sur du papier conforme au label FSC



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.

Avant-propos



Herman Diricks,
Administrateur délégué

Cher lecteur,

Vous avez devant les yeux le rapport d'activités de l'AFSCA, ou mieux encore, son résumé en faits et chiffres. Vous trouverez le rapport complet sur notre site internet, sous la forme de pages web à part entière et plus au format PDF. Seul le résumé « Faits et chiffres » existe encore au format papier.

Nous faisons ceci intentionnellement, dans un souci de durabilité et afin d'offrir une plus grande transparence. A l'avenir, nous pourrions ainsi fournir plus d'une fois par an un compte rendu de nos activités et, à terme, des aperçus synoptiques sur plusieurs années. Nous aurons également la possibilité de vous offrir un rapport plus détaillé sur d'autres sujets (comme le service de médiation ou les amendes administratives).

2014 a été une année de transition à bien des égards.

Il s'agissait d'une année électorale, avec un nouveau gouvernement qui nous a concocté une série de mesures ayant un impact important sur le fonctionnement de l'agence, et dont on a pu ressentir les premiers effets dès 2014. Le nouveau gouvernement a dès le départ à la fois déterminé de nouvelles grandes lignes et lancé des mesures d'économie. Les grandes lignes stratégiques de l'AFSCA ont été confirmées : recherche d'un niveau élevé de sécurité alimentaire, politique en matière de contrôles, viser la simplification administrative et le soutien aux petites entreprises. En outre, de nouveaux accents ont été ajoutés : un accent sur une obligation de résultats pour les entreprises, une poursuite de l'accompagnement des petites entreprises, l'accent sur la promotion de l'exportation, l'élargissement de l'encadrement des entreprises et de l'offre d'information ainsi que la lutte contre les fraudes et le gaspillage alimentaires.

Depuis le 1^{er} juillet 2014, la compétence en matière de bien-être animal a également été transférée aux régions. Afin que ce transfert se déroule dans des conditions optimales, un protocole a été conclu avec les régions prévoyant la prise en charge par l'AFSCA de certaines tâches pendant une période de transition.

2014 était également la dernière année du business plan en cours. Dès lors, le management de l'AFSCA a élaboré, en collaboration avec toutes les parties concernées (le personnel, les organisations de consommateurs et les différents secteurs), un nouveau plan pour la période 2015 - 2017, qui a depuis lors été validé et peut être consulté sur le site internet de l'Agence. Il comprend la mission, la vision et les valeurs de l'Agence, qui déterminent conjointement les objectifs stratégiques à long terme et se traduisent par des objectifs opérationnels à moyen terme et des actions à court terme. Le business plan comprend de nombreux nouveaux éléments, mais je voudrais mettre l'accent sur la teneur concrète des valeurs de l'AFSCA : professionnalisme, intégrité, respect, équité, ouverture et confiance. Ces valeurs doivent contribuer à garantir la reconnaissance et le respect envers l'AFSCA, à la fois de la part de la société et des personnes contrôlées.

Malgré les efforts budgétaires particulièrement lourds qui lui sont demandés, l'Agence s'est engagée à maintenir autant que possible le niveau de ses activités de contrôle.

Pour 2014 nous pouvons aussi à nouveau nous retourner avec satisfaction sur les efforts de l'AFSCA. Malgré les économies imposées, l'AFSCA a pu, comme les années précédentes, augmenter le nombre de ses missions sur le terrain. En termes de résultats, nous remarquons pour la plupart des secteurs un tableau nuancé - certains présentent un statu quo, d'autres un léger progrès ou un léger recul. Cette situation est également illustrée par le baromètre de la sécurité alimentaire qui, pour la première fois, reste au même niveau. Au cours des prochaines années, nous devons suivre de près cette évolution. Les baromètres de la santé animale et végétale évoluent, eux, dans le bon sens.

Outre sa tâche centrale, qui consiste à veiller à la sécurité de la chaîne alimentaire, l'AFSCA prend des initiatives, tant en faveur des consommateurs que des opérateurs.

La publication des résultats d'inspection a débuté avec, d'une part, le lancement d'une campagne d'information pour expliquer le système aux entreprises et aux indépendants, et, d'autre part, la mise en place du système informatique devant permettre aux consommateurs de consulter les résultats des inspections. L'accent a été mis sur l'information des entreprises et l'accompagnement, ainsi que la poursuite du développement de la validation des systèmes d'autocontrôle.

Et oui, en 2014 un nouvel administrateur délégué a pris les commandes. J'ai la chance de pouvoir assurer, avec l'aide de tous les collègues, aussi bien ceux du management que ceux actifs sur le terrain et dans les services centraux, une mission d'une importance sociale particulière : veiller à la sécurité de la chaîne alimentaire, et de nos aliments en particulier. En outre, nous servons l'intérêt général en soutenant, par exemple, les activités d'exportation ou en aidant les PME à contribuer au bien-être et à la prospérité en Belgique. Nous avons à cœur de toujours réaliser ces activités en concertation avec toutes les parties concernées. Il s'agit là d'un exercice d'équilibre complexe et délicat, mais tous ensemble nous parvenons toujours à remplir notre mission.



Table des matières

1. L'AFSCA	5
1. Personnel	9
2. Budget	10
3. Business plan 2012 – 2014	13
4. Business plan 2015 - 2017	14
5. Nouveau modèle pour les processus de l'AFSCA	18
6. Simplification administrative	20
7. Qualité, sécurité, environnement et contrôle interne	21
8. Audit interne et audit par des instances nationales	22
9. Inspections et audits de la Commission européenne	22
10. Inspections et audits par des pays tiers	23
11. Relations internationales	23
2. L'AFSCA au service des consommateurs	25
1. Publication des résultats d'inspection	27
2. Point de contact pour les consommateurs	28
3. Bulletin pour les consommateurs	28
4. Contrôles ciblés	28
5. Foires	29
6. Journée Découverte Entreprises	29
3. L'AFSCA au service des professionnels	31
1. Systèmes d'autocontrôle et guides sectoriels	34
2. Concertation	36
3. Formation et accompagnement des professionnels	36
4. Soutien aux exportations	38
5. Prévention et gestion de crises	39
6. Service de médiation	39
4. Notre mission-clé : les contrôles	41
1. Notre mission-clé : les contrôles	43
2. Types de contrôles	43
3. Résultats des contrôles	44
4. Production primaire	49
5. Antibiorésistance	58
6. Abattage	58
7. Transformation de denrées alimentaires	61
8. Horeca et cuisines de collectivités	67
9. Détaillants et grossistes	71
10. Toxi-infections alimentaires collectives	74
11. Contrôles à l'importation	76
12. Lutte contre la fraude	77
13. Notifications et suites des contrôles	78
5. Baromètres pour la sécurité de la chaîne alimentaire	81
1. Baromètre de la sécurité alimentaire	84
2. Baromètre de la santé animale	85
3. Baromètre de la santé végétale	86



L'AFSCA





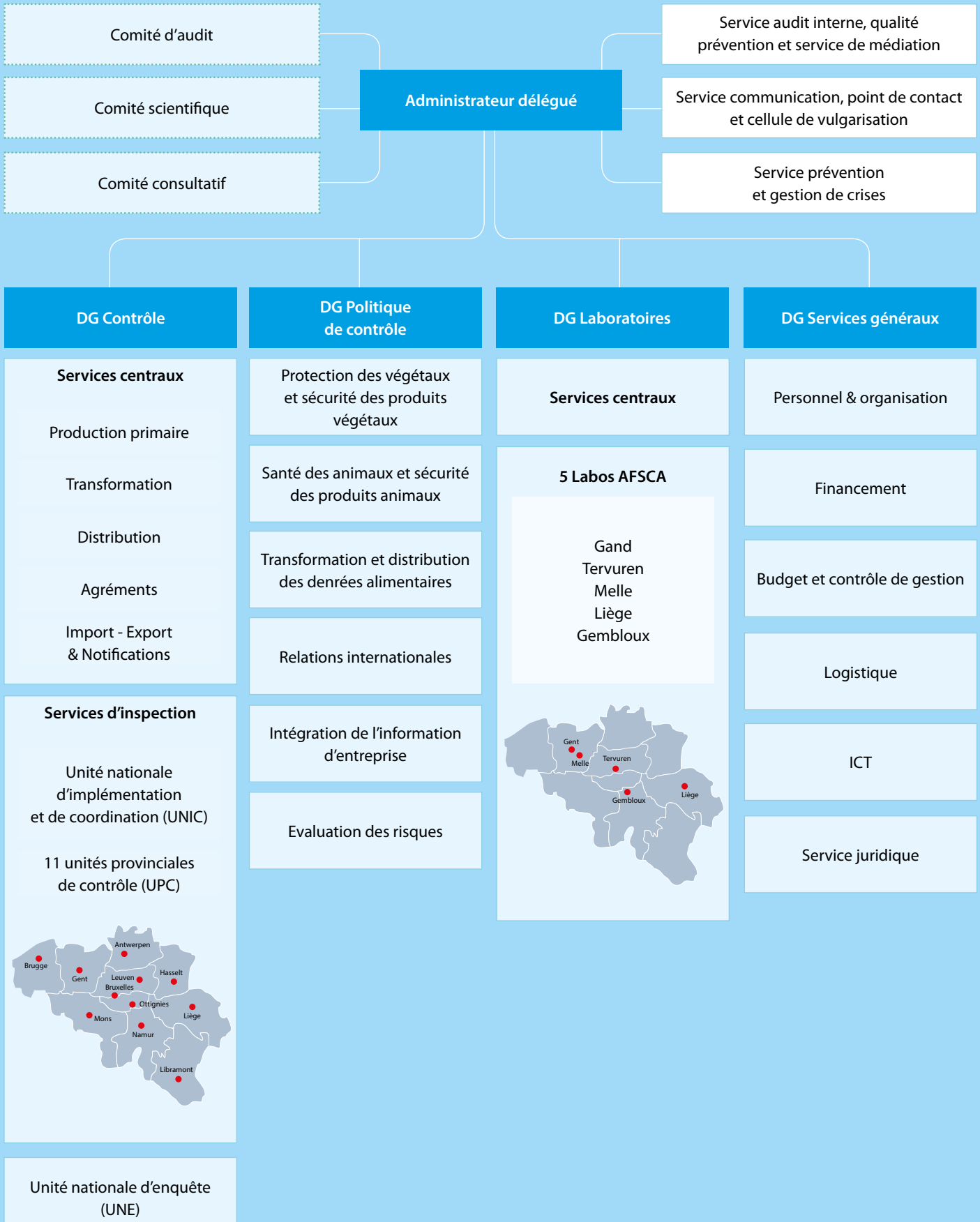
L'AFSCA

Créée par la loi du 4 février 2000, l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) est un parastatal fédéral. Elle est chargée de l'évaluation et de la gestion des risques susceptibles d'affecter la santé des consommateurs mais aussi la santé des animaux et des plantes, ainsi que des contrôles de la sécurité sur l'ensemble de la chaîne alimentaire.

L'AFSCA intègre tous les services de contrôle compétents pour l'ensemble de la chaîne alimentaire. Elle contrôle les denrées alimentaires, les aliments pour animaux, les matières fertilisantes et les produits phytopharmaceutiques mais elle se charge également des mesures de prévention et de lutte sanitaires (maladies animales) et phytosanitaires (secteur végétal). La rédaction de la réglementation opérationnelle concernant les contrôles, la certification ou encore les normes d'infrastructure à respecter par les opérateurs de la chaîne alimentaire font également partie de ses missions. Rappelons que l'AFSCA gère également la communication sur toutes les matières qui la concernent, en particulier l'information fournie aux consommateurs.

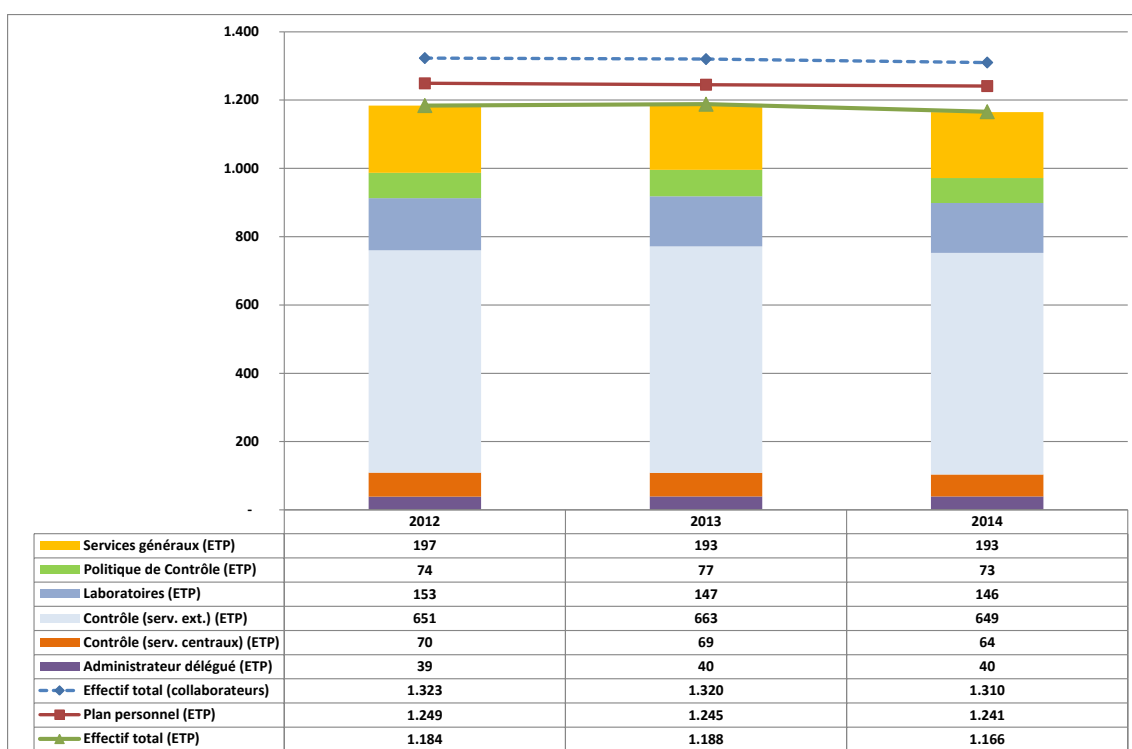
Pour réaliser ses missions, l'AFSCA peut compter sur :

- environ 1.300 collaborateurs répartis :
 - dans les services centraux (environ 450 collaborateurs) certifiés ISO 9001,
 - dans 11 unités provinciales de contrôle (UPC) accréditées ISO 17020 (environ 700 collaborateurs),
 - dans 5 laboratoires internes accrédités ISO 17025 (environ 150 collaborateurs),
 - dans 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, ainsi qu'avec des organismes privés,
- environ 600 (597 en 2014) indépendants chargés de missions (CDM), équivalant à environ 350 ETP, qui réalisent des missions de contrôle (essentiellement inspections ante et post mortem dans les abattoirs, et de certification, sous supervision de fonctionnaires. Lorsque les CDM réalisent des missions pour le compte de l'AFSCA, ils sont considérés comme vétérinaires officiels,
- un réseau d'environ 50 laboratoires externes agréés par l'AFSCA, ainsi que 9 laboratoires nationaux de référence,
- un budget d'environ 167 millions €.



1. Personnel

La tendance est à la baisse pour les effectifs de l'AFSCA en raison des mesures d'économies auxquelles elle est soumise.



ETP : équivalent temps plein



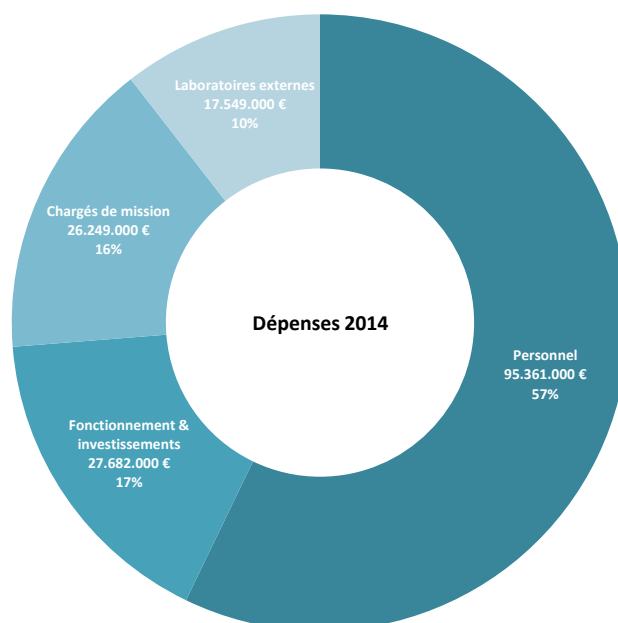
2. Budget

A côté d'une dotation venant des moyens publics, l'agence dispose de recettes propres. En 2014, les recettes sont restées au même niveau qu'en 2013. Cependant, comme en 2012 et 2013, le gouvernement a imposé aux institutions fédérales des mesures d'économie drastiques visant à limiter les dépenses.

Pour l'AFSCA, cela a résulté en un blocage de 8,729 millions €, limitant les dépenses à celles considérées comme indispensables pour garantir la continuité du service. Ces mesures ont eu un impact significatif sur la mise en œuvre de certains projets, mais le travail n'a pas diminué.

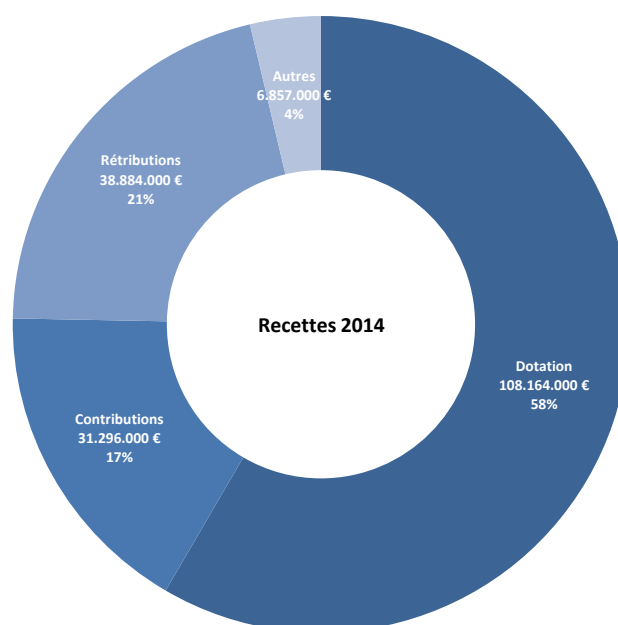
Dépenses

	Réalisations 2012	Réalisations 2013	Réalisations 2014
Personnel			
Traitements et salaires	85.390.000 €	84.846.000 €	87.063.000 €
Autres frais de personnel	6.445.000 €	7.772.000 €	8.298.000 €
Fonctionnement			
Frais de fonctionnement liés au personnel	7.695.000 €	7.693.000 €	8.153.000 €
ICT	7.268.000 €	7.463.000 €	7.240.000 €
Prestations chargés de mission	26.886.000 €	27.657.000 €	26.249.000 €
Laboratoires externes	19.910.000 €	19.493.000 €	17.549.000 €
Autres frais de fonctionnement	8.922.000 €	7.704.000 €	9.426.000 €
Investissements			
Appareils, mobilier, ICT	2.060.000 €	3.507.000 €	2.863.000 €
Total dépenses	164.576.000 €	166.135.000 €	166.841.000 €



Recettes

	Réalisations 2012	Réalisations 2013	Réalisations 2014
Dotation	106.147.000 €	106.820.000 €	108.164.000 €
Contributions	29.957.000 €	30.676.000 €	31.296.000 €
Rétributions	37.422.000 €	40.451.000 €	38.884.000 €
Autres	10.405.000 €	7.331.000 €	6.857.000 €
Total recettes	183.931.000 €	185.278.000 €	185.201.000 €



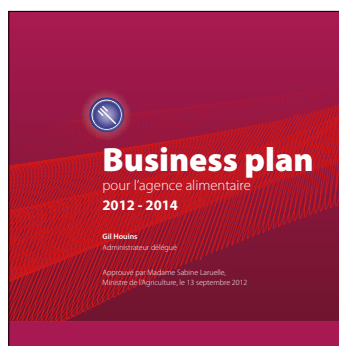


DOOR BUILDING

3. Business plan 2012 – 2014

Le business plan 2012-2014 de l'AFSCA a veillé à la fois à la continuité par rapport aux 3 business plan précédents, mais également à la contribution active des consommateurs, des opérateurs et de leurs organisations respectives via les enquêtes de satisfaction et enquêtes SWOT réalisées de 2009 à 2011.

Il mettait 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 :

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

4. Business plan 2015 - 2017

Le maintien des principales missions, la continuité de la stratégie avec, au centre, la protection du consommateur et des opérateurs désireux de respecter les règles et fournissant de bonnes prestations, l'évolution réfléchie vers une organisation encore meilleure en ces temps budgétairement difficiles. C'est ainsi qu'on pourrait résumer l'avenir de l'AFSCA.

Les objectifs stratégiques et opérationnels sont formulés et associés à des KPI pour les 3 prochaines années, dans une perspective de 5 ans, la durée de la législature, en ayant à l'esprit une mission, une vision et des valeurs claires.



Valeurs de l'AFSCA

Le business plan 2015 – 2017 a donné une attention particulière au développement des valeurs de l'agence. Avec la mission et la vision, ces valeurs définissent le modus operandi de l'AFSCA.

Respect

Le respect pour l'homme et l'environnement se trouve au cœur de nos actions. Nous écoutons, montrons de la compréhension et agissons de manière humaine. Nous utilisons nos ressources de manière efficace et durable.

Équité

Nous sommes justes et raisonnables. Nos actions et nos décisions sont proportionnelles et acceptables.

E Q U

Intégrité

Nous agissons conformément à nos valeurs. Nous sommes honnêtes, corrects et traitons les informations confidentielles en toute discrétion. Nous sommes fiables et consciencieux dans nos prestations de service.

I N T

Confiance

Nous créons un climat positif dans lequel chacun a sa chance et où chacun prend ses responsabilités. La loyauté et une collaboration constructive au-delà des frontières sont au cœur de notre politique.



Professionalisme

L'AFSCA est une organisation dynamique avec des collaborateurs engagés.

Nous réalisons notre mission de manière efficace, qualitative et ciblée qui correspond aux besoins et aux attentes de nos clients. L'échange des connaissances et la formation continue garantissent notre expertise.

Ouverture

Nous communiquons à temps, sur mesure, de manière claire et en toute transparence. Nous engageons le dialogue de manière constructive en portant attention à chaque interlocuteur. Nous stimulons la participation et sommes ouverts aux idées de tous.

L'AFSCA continuera à réaliser comme il se doit ses programmes d'inspection et d'analyse basés sur l'analyse des risques avec des mesures d'accompagnement qui visent des contrôles qualitatifs de haut niveau et un nombre maximal d'opérateurs ayant des résultats d'inspection favorables. La simplification administrative, l'attention pour la spécificité des indépendants, des micro-entreprises et des PME, la mise à disposition de tous les instruments nécessaires et la bonne communication font également partie de cette politique. L'AFSCA fera preuve de compréhension envers les opérateurs de bonne volonté mais mènera une politique d'exécution ferme envers les opérateurs ne manifestant aucune volonté de respecter les règles et fraudeurs.

Les économies importantes imposées à toutes les autorités ont également un impact sur le fonctionnement de l'AFSCA. La diminution du nombre de membres du personnel et des crédits de fonctionnement imposera inévitablement à l'AFSCA des choix en matière d'actions et d'activités et ce, en concertation avec les parties prenantes. Le programme d'inspection et d'analyse sera garanti dans la mesure du possible tandis que les activités couvertes par les revenus propres qui y sont liés seront maintenues.

La concertation avec toutes les parties prenantes est très importante pour l'AFSCA mais l'Agence reste responsable, en bout de course, de la politique menée dans le contexte des réglementations européenne et nationale. L'AFSCA tend vers une

Le business plan pour la période 2015 - 2017 s'articule autour de 5 thèmes stratégiques.

1

Une organisation efficace de contrôle de la chaîne alimentaire en vue de sa sécurité optimale,

2

Un cadre réglementaire adéquat et des mesures connexes en vue d'une meilleure sécurité de la chaîne alimentaire,

transparence totale de son fonctionnement par le biais du rapportage public utilisant les baromètres de sécurité alimentaire, de santé animale et de santé des végétaux en guise d'indicateurs globaux.

L'AFSCA continuera également à fournir d'importants efforts pour l'exportation. Ceux-ci ne peuvent conduire qu'à des résultats si cela peut s'inscrire dans une politique globale définie par les différentes autorités concernées - aussi bien fédérales que régionales et en concertation avec les organisations sectorielles.

Un important ensemble de tâches est confié à des tiers. Les institutions telles que le CERVA, la DGZ et l'ARSIA restent des partenaires cruciaux tout comme les chargés de mission. L'AFSCA poursuivra sa bonne collaboration avec les vétérinaires praticiens qui se trouvent en première ligne.

La qualité et l'efficacité demeurent centrales dans cette approche. L'AFSCA maintiendra ses systèmes de qualité certifiés et continuera à évaluer ses processus de manière continue quant aux possibilités d'amélioration en termes d'efficacité, de contrôle interne et de maîtrise des risques.

A l'instar de nombreuses autres organisations, la motivation et la compétence de ses collaborateurs constituent la richesse de l'AFSCA. Malgré les mesures budgétaires, l'AFSCA veut rester un employeur d'excellence au cours des années à venir.

3

Une Agence acceptée par les opérateurs et reconnue par la société et les consommateurs en particulier, tant au niveau national qu'international,

4

Une prestation de services optimale aux entreprises dans le cadre de la sécurité de la chaîne alimentaire, et aux autorités en ce qui concerne les tâches déléguées,

5

Une gestion optimale de l'organisation.

5. Nouveau modèle pour les processus de l'AFSCA

En 2002, dès ses débuts, l'AFSCA avait adopté une nouvelle approche de sa méthode et révisé l'ensemble de ses activités / processus dans le cadre d'un projet BPR (Food @ work) qui s'est déroulé de 2003 à 2006. Le BPR a été mis en œuvre avec succès, mais, dans ce nouveau business plan, une actualisation du modèle était nécessaire et a donné lieu à un nouveau modèle de processus. Ce modèle de processus est illustré dans le diagramme ci-dessous.

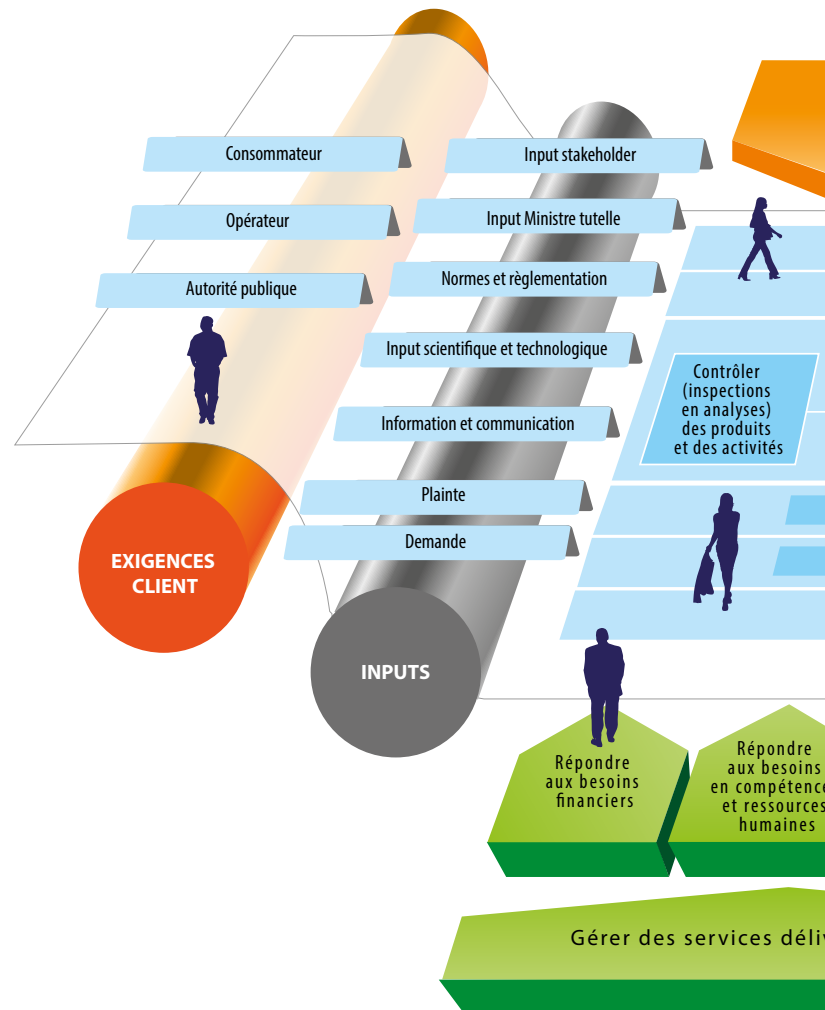
Trois processus stratégiques ou de pilotage ont pour objectif de planifier, organiser et suivre les activités opérationnelles. Ce sont l'évaluation des risques, l'élaboration du business plan et la concertation avec les parties prenantes.

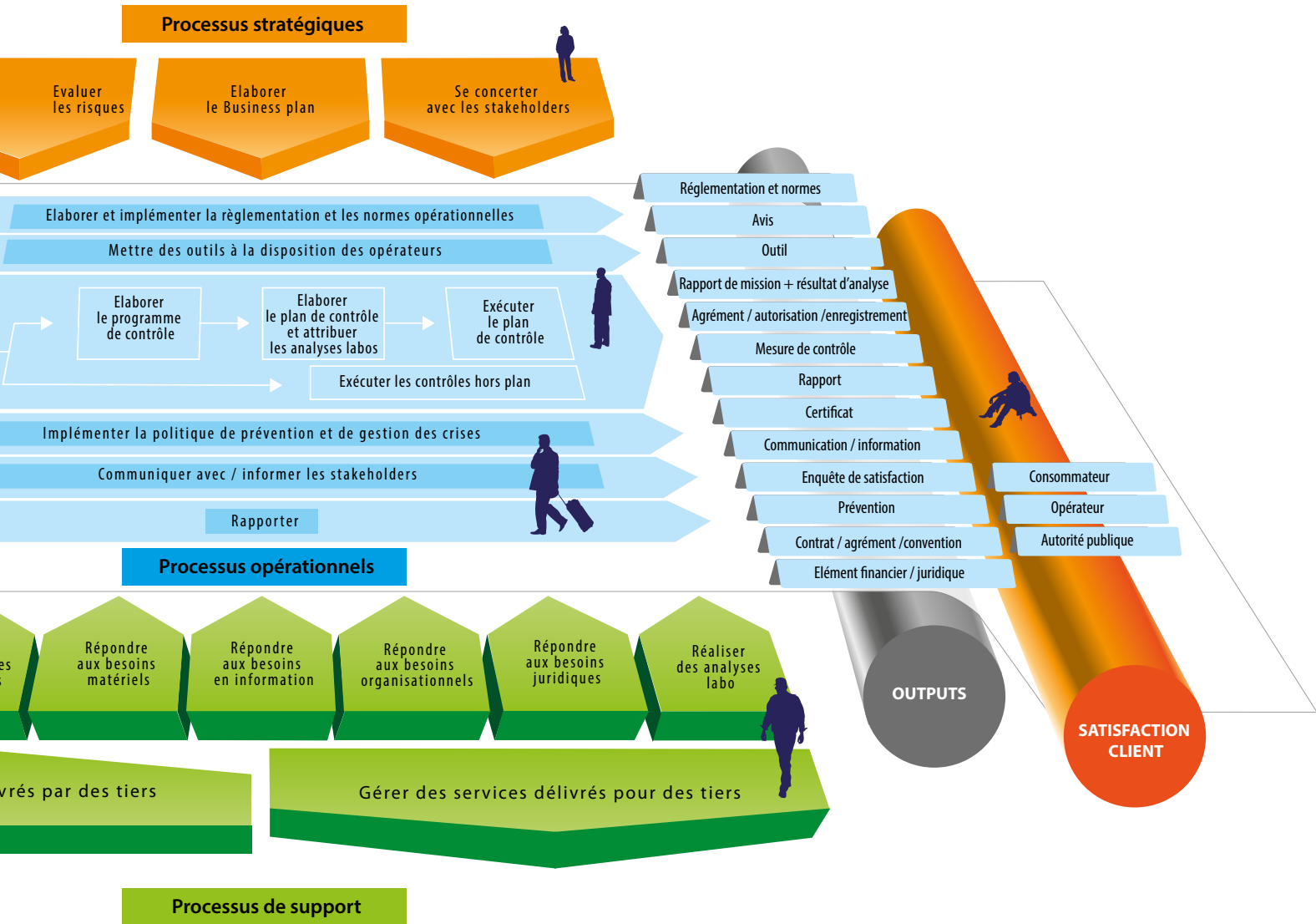
Sont considérées comme parties prenantes dans les processus de l'AFSCA : les organismes sectoriels, les associations professionnelles, les associations de consommateurs, les citoyens, les autorités publiques, les membres du personnel, les syndicats, les pays tiers, le Ministre de tutelle, le gouvernement, le management, les sous-traitants et les fournisseurs.

On distingue ensuite six grands ensembles de processus opérationnels qui ont pour objectif de satisfaire les besoins des clients : élaborer et implémenter la réglementation ; mettre des outils à disposition des opérateurs ; contrôler les produits et les activités ; implémenter la politique de prévention et de gestion des crises ; communiquer vers / informer les parties prenantes et rapporter vers les tiers. Il s'agit ici des activités qui constituent le cœur de métier de l'AFSCA et qui vont générer différents types de produits ou de services (éléments de sortie, outputs), représentés à droite dans le schéma.

Les processus de soutien fournissent les moyens nécessaires à la réalisation des activités opérationnelles.

La cartographie des processus met donc en évidence la finalité des activités de l'organisation et le souci de l'AFSCA de répondre aux besoins et aux attentes de ses clients en fournissant des produits et services qui satisfont cette demande.





6. Simplification administrative

L'AFSCA s'efforce de maintenir la réglementation et les obligations qui en découlent les plus compréhensibles et les plus accessibles possible. C'est pourquoi des efforts considérables sont toujours fournis non seulement 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 9 objectifs stratégiques. Les simplifications suivantes ont entre autres été réalisées en 2014 :

Guides sectoriels sur mesure pour les entreprises de transformation à petite échelle

Pour le secteur B2C, des fiches Quick Start ont été établies et mises à la disposition des opérateurs concernés. Les fiches Quick start commentent de manière pratique et très simple pour un opérateur débutant mais également pour des opérateurs existants, les principes les plus importants en ce qui concerne la sécurité alimentaire.

L'AR Autocontrôle a été adapté et publié le 27/03/2014 afin d'offrir une base légale aux fiches Quick start et afin de clarifier le principe de l'obligation de résultat.

Le 27 mars 2014, une modification de l'AR Autocontrôle a été publiée. Cette modification prévoit maintenant une base légale pour différentes initiatives qui simplifieront l'implémentation de l'autocontrôle. L'Agence peut ainsi elle-même rédiger des guides, les adapter et les diffuser, ce qui offre plus de garantie de mettre à la disposition des opérateurs des informations actualisées. En outre, l'arrêté prévoit également l'élaboration de fiches quick start. Finalement, on mentionne maintenant clairement que les opérateurs ont une obligation de résultat pour autant que la réglementation ne précise pas quels moyens doivent obligatoirement être utilisés.

Certification électronique à l'exportation

Via l'application BECERT, un nombre limité de certificats électroniques pour l'exportation ont déjà été utilisés afin de parvenir, par introduction graduelle, à un système stable et efficace.

Le producteurs fermiers primaires peuvent livrer directement au consommateur ou au commerce de détail local de petites quantités de certaines denrées alimentaires

L'Union européenne autorise d'imposer des règles nationales plus souples que celles reprises dans la réglementation européenne pour la livraison directe de produits primaires au consommateur final et au commerce de détail local. Sur base de cela, l'Agence a entrepris la rédaction d'un AR spécifique pour la livraison directe de produits primaires d'origine animale du producteur au consommateur.

Cet AR est entré en vigueur en février 2014. Il traite de la vente directe et le cas échéant de la vente via le commerce de détail local de lait cru, d'œufs, de produits de la pêche, de gibier sauvage et de miel et prévoit, dans le respect de la réglementation adaptée, la commercialisation locale de quantités limitées de produit. L'AR couvre également la vente directe de produits de l'aquaculture et les viandes de volailles et de lagomorphes au niveau de l'élevage.

Afin de transmettre clairement le message aux opérateurs concernés, une circulaire a été publiée à ce sujet sur le site web de l'AFSCA.

La transmission verbale d'informations au sujet des allergènes est suffisante dans le B2C

En plus de l'option du transfert par écrit d'informations sur les allergènes, la législation (l'AR du 17/7/2014) prévoit également la possibilité de communiquer ces informations oralement, moyennant le respect d'une série de conditions.

Lors de leurs activités quotidiennes, les collaborateurs de l'AFSCA veillent également à la simplification administrative et la satisfaction des opérateurs.



7. Qualité, sécurité, environnement et contrôle interne

En 2014, poursuivant sur la lancée des années précédentes, l'AFSCA a entretenu et développé son système intégré de gestion qualité-sécurité-environnement, qui sert également de base de travail pour la mise en œuvre du contrôle interne au quotidien.

Le fonctionnement effectif de ce système pendant l'année écoulée a permis de maintenir, à l'issue d'audits externes, tous les certificats obtenus par rapport aux normes ISO 9001, ISO 17020, ISO 17025, ISO 17043, ISO 14001 et au Règlement EMAS, et d'élargir les champs d'application de l'ISO 9001 aux processus administratifs en UPC et de l'EMAS au laboratoire de Wandre.

En 2014, au travers de divers projets-multidisciplinaires, un accent particulier a été mis sur :

- le développement de la gestion des processus grâce à la révision de la cartographie et à des analyses plus approfondies menées sur 2 processus pilotes, l'accueil des nouveaux collaborateurs et le traitement des plaintes, en vue de leur description et de leur optimisation,
- la réactualisation des valeurs de l'agence et la consolidation des mesures de garantie de l'intégrité,
- l'informatisation de certains processus de support dans les domaines de la gestion des documents, des achats et des stocks,
- les modalités pratiques de gestion et d'archivage des documents en version papier et électronique ,
- des objectifs d'augmentation de la productivité et d'optimisation d'applications informatiques soutenant les processus opérationnels de contrôles,
- la mise à la disposition des consommateurs des résultats de contrôles effectués dans la chaîne alimentaire,
- une analyse de risques sur le bien-être des travailleurs, réalisée auprès du middle-management et des contrôleurs/inspecteurs, en collaboration avec le Service Externe de Prévention et Protection au Travail.

La réalisation de ces projets transversaux a aussi contribué à faire progresser le contrôle interne à l'AFSCA grâce à leurs retombées à court et moyen termes. Par ailleurs, une mesure de la maturité du contrôle interne, réalisée en 2013 à l'aide d'une enquête auprès de l'ensemble du middle management, a fait l'objet d'une analyse détaillée dont les conclusions ont été présentées au Comité de Direction en mai 2014.

8. Audit interne et audit par des instances nationales

Par son approche méthodique, l'audit interne évalue de façon indépendante le fonctionnement de l'AFSCA et fournit ainsi au management une garantie quant à 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).

Les audits internes sont planifiés selon un programme annuel basé sur une analyse du risque qui repose sur 2 piliers :

- un univers d'audit des processus actifs à l'AFSCA (47 éléments),
- un univers d'audit sectoriel sur base du Règlement 882/2004 et du business plan de l'AFSCA (40 éléments).

Le programme pluriannuel 2014 - 2016 a donné lieu au programme d'audit pour 2014 qui tient compte :

- de l'univers d'audit tel que défini dans la réglementation européenne,
- de la réalisation de 2 audits de suivi centraux,
- des audits « second party » auprès d'organisations à qui des tâches et compétences de l'AFSCA sont attribuées.

En 2014, 42 audits internes ont été réalisés.

9. Inspections et audits de la Commission européenne

Chaque année, l'Office Alimentaire et Vétérinaire (OAV) de la Commission européenne, conformément à l'article 45 du règlement (CE) n° 882/2004 relatif aux contrôles officiels, et chargé à ce titre de vérifier la bonne exécution des contrôles par les autorités compétentes des Etats membres, mène une série d'audits en Belgique.

En 2014, 1 mission d'information et 3 audits ont eu lieu en Belgique :

- Mission visant à recueillir des informations sur les contrôles officiels des procédures basées sur les principes HACCP.
- Audit des plans de contrôle nationaux contre les salmonelles.
- Audit consacré aux contrôles de la viande de volaille et des produits dérivés.
- Audit consacré aux contrôles du bien-être animal à l'abattage.

Ces missions, dont les rapports sont publiés sur le site Internet de l'OAV ([http:// ec.europa.eu/food/fvo/index_en.cfm](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.

10. Inspections et audits par des pays tiers

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

Des délégations de Cuba, des Philippines et de Corée du sud ont contrôlé le système de sécurité alimentaire belge avec un résultat favorable. En début d'année 2014, après un audit approfondi, l'autorité chinoise compétente CNCA a agréé la liste des entreprises belges proposées par le secteur laitier

pour l'exportation vers la Chine. En fin d'année, une équipe d'inspection panaméenne a effectué un audit pour l'exportation d'aliments pour animaux et des inspecteurs d'Arabie Saoudite sont venus en Belgique pour examiner les possibilités d'exportation d'œufs à couver. L'impression positive laissée par le système belge auprès de ces inspecteurs ouvre également des perspectives pour l'exportation d'autres produits.

11. Relations internationales

En 2014, l'AFSCA a reçu 12 délégations étrangères. A cette occasion, le fonctionnement et les missions de l'AFSCA ont été présentés. L'AFSCA a également reçu des collègues du Danemark pour une présentation de BECERT. L'échange d'expérience et d'expertise avec d'autres États membres est utile au développement d'un système de transmission électronique de données. Une attention particulière a été accordée à la préservation des marchés d'exportation belges. Cinquante-sept accords bilatéraux ou certificats ont été conclus ou mis au point avec 27 pays tiers.

L'AFSCA participe également à 2 projets de coopération soutenus par la CTB (Agence belge de développement) : l'un avec le Bénin (Agence béninoise pour la sécurité sanitaire des aliments, ABSSA) en vue de l'amélioration de la qualité sanitaire et phytosanitaire des produits agricoles et agro-alimentaires, et l'autre avec le Maroc (Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires, ONSSA) concernant la délégation de missions de contrôle, l'autocontrôle et la programmation des contrôles.














L'AFSCA au service
des consommateurs



1. Publication des résultats d'inspection

À la fin du premier semestre 2015, l'AFSCA commencera la publication sur son site internet des résultats d'inspection du secteur B2C (business to consumer), sous la forme d'un simple système de scores. Par cette initiative, l'AFSCA souhaite satisfaire aux obligations relatives à la publicité de l'administration et offrir un système transparent grâce auquel le consommateur a la possibilité de s'informer, de manière compréhensible, sur la situation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire chez les opérateurs du secteur distribution.

A côté du résultat de l'inspection initiale, lors du calcul des scores, on tient également compte de la gravité des infractions constatées et du suivi qui est donné à celles-ci par l'opérateur. Vous trouverez plus d'informations à ce sujet sur notre site internet: <http://www.favv-afsc.fgov.be/resultats-inspections-b2c/>.

SYMBOLE visible dans Foodweb	SIGNIFICATION
 Excellent	L'opérateur a un Smiley ou un système d'autocontrôle certifié pour toutes ses activités B2C.
 Très bien	L'opérateur obtenu un résultat «favorable» ou «favorable avec remarques» lors de votre dernière inspection ou audit par l'AFSCA pour toutes ses activités B2C.
 Bien	L'opérateur a obtenu un résultat «défavorable» lors de sa dernière inspection mais il a pu démontrer la correction des problèmes lors du recontrôle. Lors du recontrôle, il a donc obtenu un résultat «favorable» ou «favorable avec remarques».
 Satisfaisant Évaluation provisoire en attendant un recontrôle	L'opérateur a obtenu un résultat «défavorable» lors de sa dernière inspection et a reçu un avertissement. Il attend un recontrôle.
 À améliorer Évaluation provisoire en attendant un recontrôle	L'opérateur a obtenu un résultat «défavorable» lors de sa dernière inspection et a reçu un PV. Il attend un recontrôle.
 À améliorer	L'opérateur a obtenu un résultat «défavorable» lors de sa dernière inspection et il n'a pas pu démontrer la correction des problèmes lors du recontrôle. Lors du recontrôle, il a donc obtenu un résultat «défavorable» et un PV a été dressé.
 Pas d'inspection récente	L'opérateur n'a pas encore a été contrôlé OU a été contrôlé pour la première fois et a obtenu un résultat «défavorable». Il attend un recontrôle OU sa dernière inspection a eu lieu dans un délai supérieur à la fréquence d'inspection établie par l'AFSCA.

De plus, l'AFSCA prévoit la possibilité de pouvoir consulter les résultats détaillés des dernières inspections et analyses qui ont été réalisées chez tous les opérateurs de la chaîne alimentaire. Il ne s'agit ici que de rapports d'inspections et d'analyses officielles, établis dans le cadre du plan de contrôle de l'AFSCA.

Après avoir complété le formulaire de demande qui est disponible sur le site internet de l'AFSCA, le demandeur est invité à l'administration centrale de l'AFSCA et peut rechercher lui-même les résultats dans la banque de données et en obtenir une copie.

2. Point de contact pour les consommateurs

Le point de contact de l'AFSCA est destiné aux consommateurs. Il traite chaque année plusieurs milliers de plaintes et questions.



Les questions et plaintes sont traitées et clôturées dans les 30 jours.

En 2014, le point de contact a reçu 4.437 plaintes, soit 9% en plus qu'en 2013. Les principaux sujets de plaintes sont l'hygiène des locaux et des personnes (1.297 plaintes en 2014), les possibles intoxications alimentaires (893) et les méthodes de fabrication et de conservation des denrées alimentaires (840). Chacune des plaintes donne lieu à une enquête par une unité provinciale de contrôle (UPC) de l'AFSCA.

3. Bulletin pour les consommateurs

En 2014, l'AFSCA a publié 4 bulletins à destination des consommateurs. Ils traitent de sujets d'actualités et dossiers relatifs à la sécurité de la chaîne alimentaire et ont été diffusés à 12.081 abonnés. Les bulletins sont également publiés sur notre site web destiné aux consommateurs.

4. Contrôles ciblés

Des actions de contrôles ciblés non-annoncés sont organisées chaque année dans le secteur de la distribution. Les résultats des actions sont communiqués aux consommateurs par communiqué de presse.

En 2014, chaque action a eu lieu un samedi, sans annonce préalable et dans l'ensemble de la Belgique.

4.1. Deux actions filet américain

Il s'agissait de contrôler la qualité microbiologique du filet américain (nature et préparé) dans les boucheries ainsi que l'utilisation de sulfite dans ces produits : 159 échantillons ont été prélevés.

Des **analyses microbiologiques** ont été réalisées sur 110 de ces échantillons. La présence de bactéries pathogènes a été détectée dans 3 échantillons. Dans 2 cas, il s'agissait de STEC (E. coli producteurs de shigatoxines). Les viandes contaminées ont rapidement été retracées et tous les produits provenant des animaux concernés ont été bloqués et détruits. Le troisième échantillon contenait des salmonelles. Le boucher concerné a dû interrompre temporairement la production et la vente de filet américain et nettoyer et désinfecter scrupuleusement son équipement avant de reprendre l'activité. Les résultats de l'analyse de 15 échantillons témoignaient également d'un manque d'hygiène. Les bouchers concernés ont dû rectifier leur processus de production et de stockage de filet américain.

La présence de sulfite a été contrôlée dans 159 échantillons de filet américain nature ou préparé, au moyen du test au vert de malachite. Il s'agit d'un test rapide effectué sur place lors du contrôle. L'ajout de **sulfite** dans le filet américain est interdit. L'utilisation

de sulfite permet à la viande de conserver une belle couleur rouge même si elle n'est plus très fraîche, voire avariée. De plus, le sulfite peut provoquer une réaction allergique chez les personnes sensibles. Le test au vert de malachite a permis de détecter 24 échantillons non-conformes provenant de 14 boucheries (7 situées en région flamande et 7 en région wallonne). Tous les résultats ont été confirmés par une analyse de laboratoire. Un procès-verbal a été dressé à l'encontre des bouchers incriminés et le filet américain traité au sulfite a été saisi et détruit.

4.2. Action sushis

La troisième action portait sur le contrôle de la qualité microbiologique des sushis. Quelque 110 échantillons ont été prélevés dans le secteur de la distribution et dans l'horeca. Aucun d'entre eux ne contenait d'agents ou de toxines pathogènes. Un échantillon contenait des E. coli, ce qui témoigne d'un manque d'hygiène au cours du processus de préparation. L'établissement concerné a reçu un avertissement et a dû rectifier son système d'autocontrôle de façon à améliorer son hygiène générale, la qualité de ses produits de base, son processus de stockage et de distribution.

5. Foires

Le 21/9/2014, l'AFSCA a participé à Bruxelles champêtre, l'événement phare de la Journée Sans Voiture à Bruxelles. Le stand de l'AFSCA a eu beaucoup de succès : les nombreux visiteurs y ont trouvé de nombreux trucs, astuces et informations précieuses pour contribuer à la sécurité alimentaire.

6. Journée Découverte Entreprises

Le dimanche 5/10/2014, le Laboratoire de l'AFSCA à Gentbrugge et les UPC du Hainaut et de Flandre occidentale ont participé à la Journée Découverte Entreprises. Ce fut l'occasion pour le personnel de l'AFSCA de montrer et d'expliquer au grand public son travail quotidien. Cette journée fut un grand succès, au vu du nombre de visiteurs (plus de 4.600), de leur intérêt et de la grande satisfaction du personnel qui s'est activement investi dans la préparation et la réalisation de cette journée !





L'AFSCA au service
des professionnels



Depuis plusieurs années, l'AFSCA prend de nombreuses initiatives pour former et accompagner les professionnels en vue d'améliorer la situation en matière de sécurité alimentaire et d'hygiène. La prévention, la sensibilisation et la vulgarisation constituent en effet des objectifs importants pour l'AFSCA.

La communication en chiffres

		2012	2013	2014
Communiqués de presse (dont rappels de produits)		129 (52 %)	123 (44 %)	124 (50 %)
www.afsca.be : nombre de visites		854.578	988.239	1.080.544
Cellule de vulgarisation	Sessions	257	287	316
	Participants	7.202	10.426	9.630
Brochures	Parutions	11	8	8
Newsletters pour les vétérinaires	Abonnés	30	7.788	7.774
	Parutions		27	45
Newsletters	Abonnés		2.261	3.078
	Parutions		561	518
Service de médiation	Plaintes	150	120	100
Comité consultatif	Membres	37	39	39
	Réunions plénières	9	8	8
Facebook	Abonnés	-	1.201	2.272
	Messages publiés	-	77	122
Twitter	Abonnés	-	413	812
	Messages publiés	-	77	122

1. 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, des guides d'autocontrôle sont rédigés par les associations professionnelles et validés par l'AFSCA.

Pour faciliter la mise en place de l'autocontrôle dans les entreprises, des assouplissements sont prévus. Jusqu'à début 2013, seules les PME de la distribution et de l'horeca ainsi que les micro-entreprises du secteur de la transformation pouvaient bénéficier de ces assouplissements. Mais depuis mars 2013, ils ont été étendus, via un nouvel arrêté royal, à tous les établissements du secteur B2C, quelle que soit la taille de l'établissement. Ces assouplissements

permettent à ces 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 (<http://www.favv-afsc.fgov.be/autocontrôle-fr/assouplissements/>).

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

<http://www.favv-afsc.fgov.be/autocontrôle-fr/guides/distribution/>

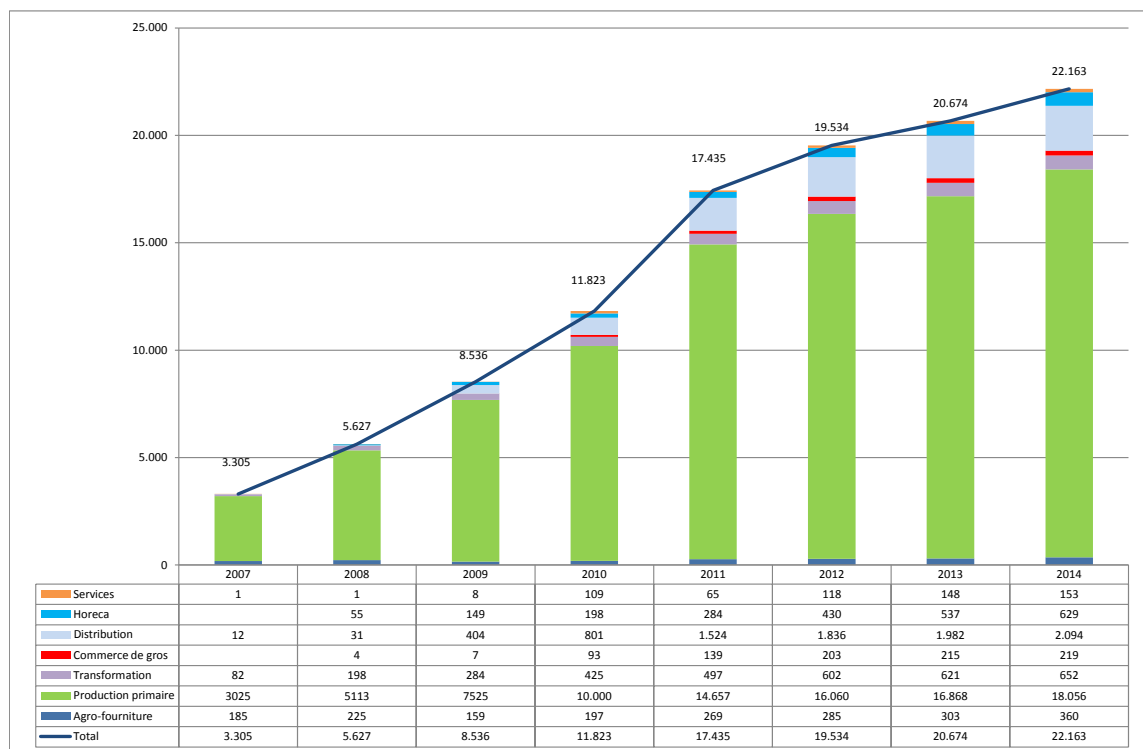


Les opérateurs ayant fait valider leur système d'autocontrôle bénéficient d'une diminution de la fréquence d'inspection par l'AFSCA et d'une diminution de 75% de leur contribution annuelle. Les audits se basent sur les guides d'autocontrôle approuvés et sont réalisés à l'aide de check-lists rédigées 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.

Lorsqu'un guide existe, les audits sont éventuellement réalisés par l'AFSCA, mais généralement par l'un des 14 organismes de certification privés accrédités et agréés (OCI). 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 système d'autocontrôle est en constante augmentation, ce qui révèle l'efficacité des politiques mises en œuvre.

Fin 2014, 22.163 établissements disposaient d'un système d'autocontrôle validé pour l'ensemble de leurs activités



Comme les années précédentes, le secteur de la production primaire est celui où les validations sont les plus nombreuses, suivi par le secteur de la distribution.



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 2.238 fin 2014. 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/smilely>.

2. Concertation

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.

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

L'AFSCA se concerte également régulièrement avec les secteurs et les instances nationales et internationales, notamment la Commission européenne et l'OIE. Des concertations techniques ont également lieu plusieurs fois par an entre chaque secteur professionnel et les services de la DG Politique de contrôle de l'AFSCA.

Au sein des unités provinciales de contrôle, des plateformes locales de collaboration avec d'autres services comme la police, la douane, les autorités locales ont été mises en place afin de faciliter la réalisation d'actions communes.

3. Formation et accompagnement des professionnels

Voici quelques initiatives visant à encourager les opérateurs à se former et à s'informer.

- Les check-lists utilisées lors des inspections sont publiées sur le site internet de l'AFSCA, permettant aux opérateurs de savoir précisément en quoi consiste un contrôle.
- Chaque année, l'AFSCA réalise une dizaine d'actions locales de contrôle annoncé dans le secteur B2C. A cette occasion, l'AFSCA organise, toujours en collaboration avec les communes concernées, des séances de formation préalables auxquelles tous les opérateurs sont invités.
- La cellule de vulgarisation de l'AFSCA organise des formations gratuites pour des groupes d'opérateurs qui livrent directement aux consommateurs. Elle cible plus spécifiquement les petits établissements qui éprouvent des difficultés à comprendre la réglementation.
- Depuis début 2011, il est possible pour les opérateurs de l'horeca d'obtenir un retrait de leur amende administrative moyennant la participation de l'ensemble du personnel de l'établissement à une formation de la cellule de vulgarisation spécialement organisée à cette fin.

- Du matériel didactique est mis gratuitement à la disposition des opérateurs : un syllabus, un film expliquant comment se déroule un contrôle dans l'horeca, des brochures spécifiques aux différents secteurs informant les opérateurs et leur expliquant comment se déroule un contrôle.
- L'AFSCA met gratuitement à disposition du secteur B2C les guides d'autocontrôle. L'objectif est de donner aux opérateurs de ce secteur les informations nécessaires et de les aider respecter les bonnes pratiques d'hygiène ainsi qu'à mettre en place leur propre système d'autocontrôle. Des fiches « quick-start » sont également à leur disposition.
- Un suivi individuel des établissements est réalisé suite aux contrôles. En cas de contrôle défavorable, les sanctions dépendent de l'importance des non-conformités constatées lors des contrôles : avertissement, procès-verbal d'infraction accompagné d'une amende administrative, fermeture (temporaire) et/ou saisie des produits non-conformes, et lancement d'une procédure de suspension ou de retrait de l'autorisation ou de l'agrément de l'établissement.
- Des inspections de suivi sont réalisées pour s'assurer que les opérateurs ayant fait l'objet d'une sanction (PV, avertissement) et s'étant mis en ordre restent en ordre : un pourcentage (variable selon les activités) de ces opérateurs est contrôlé avant l'inspection prévue par la fréquence d'inspection prédéfinie.

Cellule de vulgarisation

La cellule de vulgarisation est active depuis le 1/9/2008. Elle aide les opérateurs en contact direct avec les consommateurs (horeca, détaillants) à se conformer à la réglementation. Chaque année, elle organise plus de 200 sessions de formation pour des groupes d'opérateurs.

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

Formations alternatives à l'amende administrative

Depuis le 1/1/2011, en vue d'améliorer le niveau d'hygiène dans l'horeca (restaurants, snacks pita, frieries, snackbars...) et en collaboration avec les fédérations horeca, l'AFSCA offre aux opérateurs la possibilité de ne pas devoir payer 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 à l'octroi du smiley-AFSCA aux opérateurs dont le système d'autocontrôle est certifié. En 2014, 41 (49 en 2013) sessions de formation ont été organisées pour 1.108 (1.303 en 2013) participants.

4. Soutien aux exportations

Les entreprises s'engagent de plus en plus dans la voie de l'exportation et attendent un soutien des autorités. La demande croissante 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.

Dès lors, l'AFSCA a entrepris différentes actions visant à optimiser sa prestation de service pour les exportateurs belges. Elle a entre autres pris l'initiative de conclure des accords visant une approche commune de la promotion des exportations, en étroite concertation avec tous les partenaires concernés (entreprises, administrations fédérales et régionales).

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

Les exigences des pays tiers diffèrent souvent de celles prévues dans les législations européenne et nationale en vigueur. Les exportateurs doivent garantir, via leur système d'autocontrôle, 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 (APFACA) 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 et chinois via un plan d'échantillonnage sectoriel.

4.2. Vingt établissements laitiers belges agréés pour l'exportation vers la Chine

Après un certain nombre de scandales alimentaires avec des produits laitiers, les autorités chinoises ont pris des mesures supplémentaires afin de mieux garantir la sécurité alimentaire de leur propre production et des produits laitiers importés. Début 2014, différents pays, dont la Belgique, ont reçu la visite d'équipes d'inspection chinoises.

Cette visite a pu être organisée dans un bref délai, en étroite collaboration avec le secteur laitier belge. La confiance de la Chine dans le système de sécurité alimentaire belge, fondée sur des contacts réguliers et de la transparence, a été confirmée et renforcée lors de cette visite d'inspection.

Depuis mai 2014, vingt entreprises belges ont été agréées pour l'exportation de produits laitiers vers la Chine.

4.3. BECERT

BECERT est une application ayant pour but de digitaliser le processus de certification pour l'exportation vers des pays tiers, dans le cadre de la simplification administrative, de la traçabilité et de la lutte contre la fraude.

Depuis le 5 mai 2014, BECERT est opérationnel dans les provinces d'Anvers et de Flandre occidentale pour l'exportation de viandes de volailles. BECERT sera étendu de manière systématique à d'autres provinces et à d'autres produits.

Dans une première phase, BECERT est utilisé pour la digitalisation des demandes et la délivrance de certificats d'exportation. Dans une phase ultérieure, BECERT permettra de mettre électroniquement à la disposition des pays tiers les données des certificats.

5. Prévention et gestion de crises

La prévention des incidents dans la chaîne alimentaire constitue l'une des principales préoccupations de l'Agence. Malgré tous les efforts déployés par les pouvoirs publics et les opérateurs, la réalité montre qu'il est impossible d'éviter tous les incidents dans la chaîne alimentaire ainsi que l'apparition de maladies animales et végétales. La prévention de crises de l'AFSCA ne vise donc pas uniquement la prévention des incidents : l'Agence accorde également une grande attention à la limitation de leurs conséquences. Le service de prévention et gestion de crises y contribue de diverses manières.

- Captation des signaux : l'amélioration de la captation des signaux potentiels de crise est l'un des projets que l'AFSCA a lancé en 2011. Les signaux en question sont des éléments d'information pouvant être le signe avant-coureur d'un incident ou d'une crise. Il faut donc repérer et reconnaître ces signaux le plus tôt possible afin de pouvoir y réagir de façon appropriée.
- Exercices de simulation : les exercices de simulation constituent la meilleure manière de conserver l'expertise relative à la gestion des incidents dans la chaîne alimentaire. Une telle expertise est non seulement importante pour l'AFSCA (formation et exercices pour le personnel de l'Agence), mais aussi pour les opérateurs.
- Collaboration avec le Centre Gouvernemental de Coopération et de Crise (CGCCR) : le CGCCR occupe une position-clé au sein du système fédéral, dans le domaine de la planification d'urgence et de la gestion de crise. L'AFSCA compte sur son Centre de crise et les autres partenaires du plan fédéral

d'urgence (les gouverneurs, la sécurité civile, la police, etc.) afin de l'aider à gérer les incidents majeurs de la chaîne alimentaire. L'AFSCA prend part aux exercices organisés régulièrement par le CGCCR, et en particulier aux exercices nucléaires.

- Ressources opérationnelles : la gestion d'un incident ou d'une crise dans la chaîne alimentaire nécessite parfois des ressources et équipements spéciaux. Ces dispositifs ouvrent de nouvelles pistes de lutte ou permettent une gestion plus efficace d'un incident. Selon les possibilités du marché, soit l'AFSCA achète l'équipement ou les ressources, soit elle conclut des contrats de stand-by qui assurent une livraison du service ou des équipements (exemples : contrat pour l'abattage de volailles, banque d'antigènes ou vaccins pour des maladies animales : fièvre aphteuse, fièvre Q, ..., etc.).

6. Service de médiation

Mis sur pied en 2005 dans l'esprit de la publicité de l'administration, le service de médiation se caractérise par une totale impartialité de ses décisions. Il 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. Les informations qu'il recueille permettent une amélioration continue de son fonctionnement.

Le début de l'année 2014 a été marqué par le départ à la pension du médiateur. Une nouvelle médiatrice a été désignée. Plus de 95 % des plaintes sont traitées dans les 3 mois. Au cours de cette année de transition, le service de médiation a traité 100 plaintes et 30 demandes d'information.





Notre mission-clé :
les contrôles



1. Notre mission-clé : les contrôles

La mission centrale de l'AFSCA est la surveillance de la chaîne alimentaire au moyen de contrôles. Le programme de contrôle se base sur une évaluation scientifiquement justifiée des risques, établie en collaboration étroite avec le Comité scientifique. L'AFSCA traduit ce programme de contrôle en plans d'échantillonnage et d'inspection concrets basés sur des paramètres objectifs et fondés statistiquement. Les différentes étapes de programmation et de réalisation des contrôles sont reprises dans la cartographie des processus de l'AFSCA (voir page 18).

Le programme d'inspection est un programme pluriannuel visant à inspecter tous les opérateurs à une fréquence prédéfinie et le programme d'échantillonnage est établi annuellement sur base des données les plus récentes. La fréquence d'inspection d'un établissement dépend de ses activités dans la chaîne alimentaire et de son profil de risque (compte tenu de la validation de son système d'autocontrôle et des résultats des inspections précédentes). Les fréquences d'inspection sont publiées sur le site web de l'AFSCA.

MANCP

L'AFSCA élabore un plan de contrôle national pluriannuel intégré (MANCP – Multi Annual National Control Plan) dans le cadre du règlement (CE) n° 882/2004. Ce plan décrit la stratégie et l'organisation mises en place en vue de garantir un contrôle efficace de l'ensemble de la chaîne alimentaire.

Outre l'AFSCA, d'autres instances sont également impliquées dans ce MANCP, parmi lesquelles le SPF Santé publique, l'AFMPS (Agence des médicaments), la Cellule multidisciplinaire Hormones, l'AFCN (Agence nucléaire), l'Administration des Douanes et Accises, les régions et le SPF Économie, ainsi que divers organes de contrôle externes. La durée et les objectifs stratégiques et opérationnels du MANCP suivent ceux du business plan de l'AFSCA. Le MANCP est disponible sur notre site web.

<http://www.favv-afscab.be/apropos/mancp/>

2. Types de contrôles

L'AFSCA réalise différents types de missions ou visites chez des opérateurs de la chaîne alimentaire :

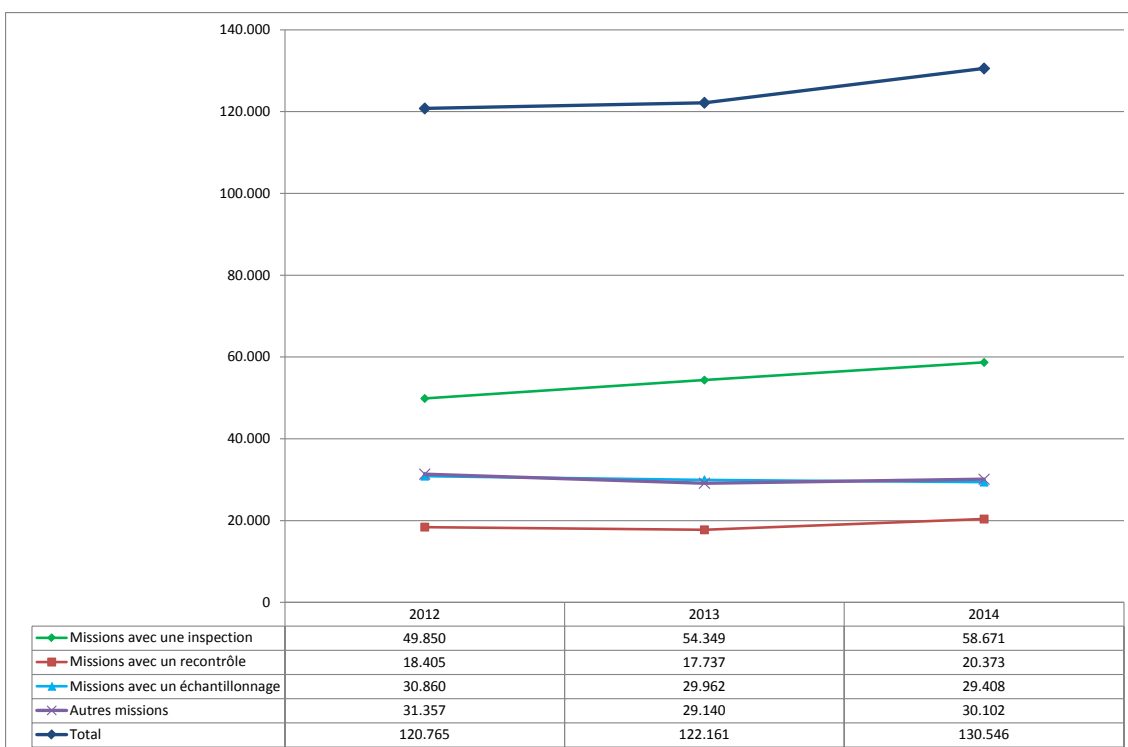
- Les **inspections** lors desquelles les contrôleurs de l'AFSCA vérifient le respect de la législation belge et européenne : elles ont lieu soit dans le cadre du plan de contrôle, selon une fréquence d'inspection définie, soit suite à une plainte, une suspicion de maladie animale, une mesure à l'encontre d'un autre opérateur, une notification obligatoire, un RASFF (le système européen d'alerte rapide), une toxi-infection alimentaire, une irrégularité à l'importation ou à l'exportation, une demande d'agrément, un incident dans la chaîne alimentaire (traçabilité d'un animal ou d'un produit contaminé, complément d'enquête...), etc.
- Les **recontrôles** : en cas d'inspection défavorable, un ou plusieurs recontrôle(s) sont systématiquement menés après écoulement du temps nécessaire aux aménagements.
- Les **inspections de suivi** : un certain pourcentage (variable selon les activités) des opérateurs ayant fait l'objet d'une sanction (PV, avertissement) et qui se sont mis en ordre est contrôlé avant l'inspection prévue par la fréquence prédéfinie d'inspection. Il s'agit de s'assurer que l'opérateur ne récidive pas.
- Les **échantillonnages** : un ou plusieurs échantillons d'un produit est prélevé pour être analysé dans un des laboratoires de l'AFSCA ou agréé par l'AFSCA.

Une mission peut consister en plusieurs types de contrôles, par exemple la réalisation d'une inspection simultanément à une prise d'échantillons.

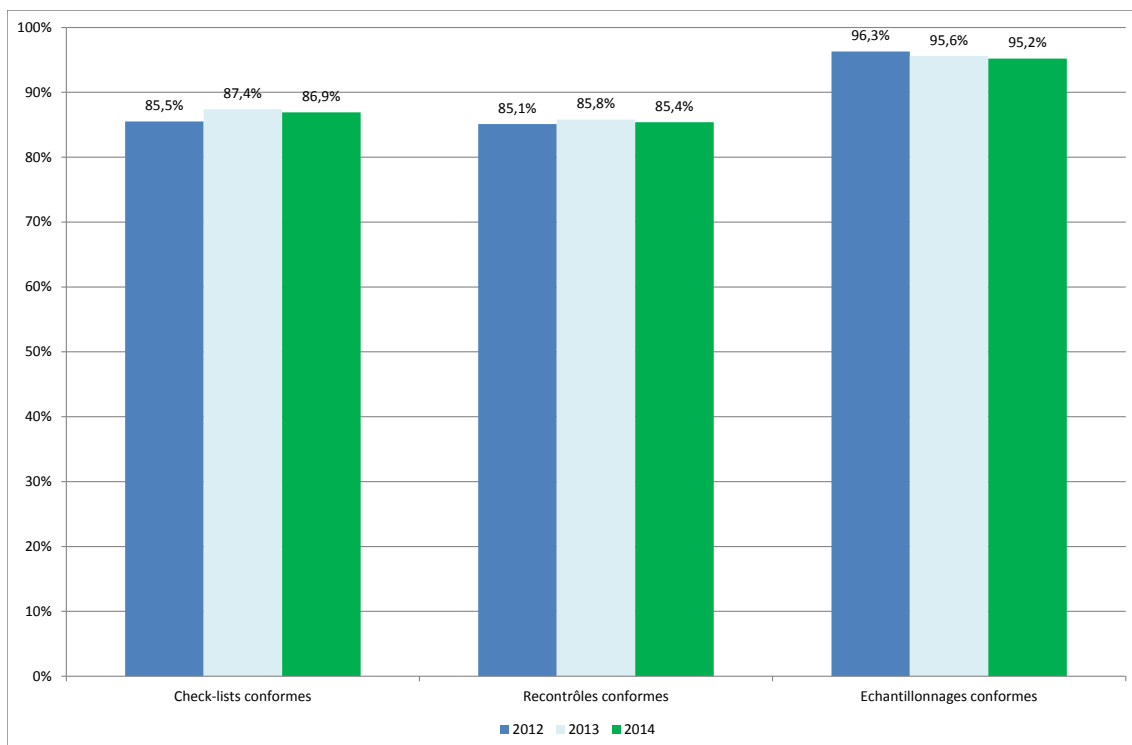
Lors des inspections dans le cadre du plan de contrôle, les contrôleurs de l'AFSCA complètent des check-lists (CL) : elles reprennent les différents points contrôlés et sont disponibles sur le site web de l'AFSCA pour permettre à tout opérateur de vérifier si son établissement est en conformité avec la réglementation. Les autres types de contrôles font l'objet d'un rapport et non de check-lists.

3. Résultats des contrôles

Nombre de missions	Nombre d'opérateurs
130.546	73.972



Lors d'une mission, plusieurs types de contrôles (inspections, échantillonnages et autres) peuvent être réalisées simultanément. Le total est dès lors inférieur à la somme des différentes lignes du graphique.



Mesures suite aux non-conformités

	Nombre de mesures
Avertissements	15.557
PV	6.092
Saisies	1.761
Mesures suite aux non-conformités à l'encontre d'un autre opérateur	683
Fermeture temporaire	79
Procédure de retrait ou de suspension de l'agrément	26
Autres	5.300
Total	29.498

Saisies

Produits	Quantités
Engrais, amendements du sol et substrats de culture	9 tonnes
Pesticides	4,6 tonnes
Plantes et matériel de reproduction	15 tonnes
Aliments pour animaux	520 tonnes
Fruits et légumes	560 tonnes
Viande et produits à base de viande	116 tonnes
Céréales et produits de boulangerie	289 tonnes
Denrées alimentaires diverses	1.522 tonnes
Produits de la pêche	12 tonnes

Résultats des check-lists, tous secteurs confondus

	2013	2014	2014 vs. 2013 (%)	Conformité 2013 (%)	Conformité 2014 (%)
Infrastructure, installation et hygiène	51.486	57.358	+11,4%	76,5%	75,5%
Infrastructure, installation et hygiène (avant agrément)	343	395	+15,2%	95,0%	93,9%
Systèmes d'autocontrôle	19.216	23.799	+23,8%	73,9%	75,5%
Traçabilité (identification et enregistrement compris)	34.744	39.445	+13,5%	91,6%	91,2%
Notification obligatoire	24.283	27.841	+14,7%	98,7%	98,2%
Emballage et étiquetage (y compris normes commerciales)	10.185	11.339	+11,3%	88,9%	87,5%
Matériel d'emballage	584	631	+8,0%	93,2%	89,9%
Gestion des déchets	4.057	4.858	+19,7%	91,5%	91,0%
Transport	1.590	1.734	+9,1%	98,2%	98,6
Interdiction de fumer	12.556	15.006	+19,5%	95,6%	96,0%
Contrôles phytosanitaires	3.214	2.902	-9,7%	Non-applicable	
Pesticides	2.567	2.658	+3,5%	87,1%	89,1%
Santé animale	1.554	1.429	-8,0%	98,5%	97,1%
Bien-être animal	11.108	10.886	-2,0%	95,9%	97,4%
Médicaments et guidance vétérinaire	5.567	5.922	+6,4%	97,6%	97,5%
Surveillance épidémiologique	3.699	3.639	-1,6%	96,7%	94,9%
Autorisation d'exportation	117	123	+5,1%	84,6%	97,6%
Données administratives opérateur	-	5.518	-	-	84,2%
Total	186.870	215.483	+15,3%	87,4%	86,9%

Résultats des analyses

Nombre de missions	Nombre d'opérateurs
29.408	13.043

	Nombre d'échantillonnages	Echantillonnages conformes	Nombre de mesures
Qualité	1.654	92,0%	100
Dioxines et PCB	2.390	99,8%	3
Mycotoxines	1.850	98,6%	21
Résidus de pesticides	3.860	95,6%	131
Métaux lourds	1.985	98,7%	13
HAP	595	99,5%	
Additifs et arômes	867	91,7%	39
Autres substances interdites ou indésirables	16.106	98,9%	116
Contaminants sans norme	718	99,7%	
Espèces non-comestibles	79	97,5%	2
Allergènes	168	97,0%	2
Matériaux de contact	767	99,5%	
Traçabilité de la viande de bœuf	474	89,2%	6
Microorganismes	21.928	92,5%	289
OGM	444	99,1%	5
Irradiation	109	99,1%	2
Radioactivité	221	100,0%	
Contrôles phytosanitaires	6.668	90,4%	63
Autres	15.469		
Total*	67.852	95,3%	873

* plusieurs types analyses pouvant être réalisées sur un même échantillonnage, le total est inférieur à la somme des différentes lignes du tableau

Mesures suite aux non-conformités

	Nombre de mesures
Avertissements	142
Mesures suite aux non-conformités à l'encontre d'un autre opérateur	108
PV	91
Saisies	31
Autres	501
Total	873

Dans le cadre de ce rapport, l'ensemble des contrôles réalisés par l'AFSCA ne peuvent être détaillés. Ils figurent dans le rapport annuel complet, disponible sur www.afsca.be. Quelques résultats marquants font l'objet des chapitres suivants.



4. Production primaire

Résultats des 6.343 missions chez 5.214 opérateurs dans la production végétale

	Nombre de check-lists	Check-lists favorables
Traçabilité (y compris identification et enregistrement)	3.776	97,7%
Notification obligatoire	3.560	99,9%
Infrastructure, installation et hygiène	3.468	98,1%
Contrôle phytosanitaire – contrôle physique	2.902	non-applicable
Pesticides (détention et utilisation)	2.658	89,1%
Infrastructure et installation (avant agrément)	10	90,0%
Système d'autocontrôle	10	100,0%
Total	16.384	97,3%

Mesures suite aux non-conformités

	Nombre de mesures
Avertissements	228
Saisies	233
Mesures suite aux non-conformités à l'encontre d'un autre opérateur	4
PV	171
Autres	39
Total	675

Les résultats sont comparables à ceux des années précédentes, à l'exception des inspections sur les pesticides dont les résultats se sont améliorés (+2% par rapport à 2013). Malgré cette amélioration, la majorité des infractions concernent encore la détention de pesticides qui ne sont (plus) agréés.



Résultats des 9.173 missions chez 8.470 opérateurs dans la production animale

	Nombre de check-lists	Check-lists favorables
Traçabilité (y compris identification et enregistrement)	9.131	88,6%
Infrastructure, installation et hygiène	8.058	97,9%
Bien-être animal	6.499	96,6%
Médicament et guidance vétérinaire	5.922	97,5%
Surveillance épidémiologique	3.639	94,9%
Santé animale	1.429	97,1%
Transport d'animaux vivants	390	100,0%
Notification obligatoire	130	99,2%
Système d'autocontrôle	113	95,6%
Infrastructure et installation (avant agrément)	9	77,8%
Total	35.320	94,8%

Mesures suite aux non-conformités

	Nombre de mesures
Avertissements	1.403
Saisies	95
Mesures suite aux non-conformités à l'encontre d'un autre opérateur	71
PV	150
Autres	69
Total	1.788

Globalement, les résultats sont comparables à ceux de 2013 bien que subsistent certains points d'attention. La situation en 2014 s'est cependant révélée moins bonne qu'en 2013 concernant les contrôles de l'épidémiosurveillance chez les bovins (contrôle de la tuberculisation à l'achat), de l'identification des porcs et petits ruminants et du transport (défaut d'identification ou absence de certificat des chevaux transportés, lacune dans l'enregistrement des mouvements des porcs et petits ruminants dans Sanitel).

Les résultats des contrôles de l'infrastructure et de l'hygiène des véhicules étaient meilleurs qu'en 2013.

4.1. Résidus de pesticides

L'utilisation des pesticides dans la culture 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 par 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 (http://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/max_residue_levels/index_en.htm). Les denrées et les aliments pour animaux dont la teneur en résidus dépasse la LMR ne peuvent pas être mis sur le marché.

Le programme de contrôle des résidus de pesticides est élaboré sur la base du risque et porte une attention particulière aux denrées et aux aliments pour animaux susceptibles de présenter des dépassements de LMR.

Résultats des analyses de résidus de pesticides

		Nombre d'échantillonnages	Echantillonnages conformes*
Fruits, légumes, céréales	Plan de contrôle**	2.031	97,5%
	Suivi de non-conformités***	198	60,6%
	Règlement 669/2009****	604	94,2%
Aliments pour animaux	Plan de contrôle	86	95,4%
	Suivi de non-conformités	1	100 %
Produits d'origine animale (lait, œufs, viande, miel, poissons ...)	Plan de contrôle	632	100 %
	Suivi de non-conformités	2	100%
Aliments pour bébés	Plan de contrôle	92	97,9%
Produits transformés	Plan de contrôle	213	100 %
	Suivi de non-conformités	1	100%
Total		3.860	95,6%

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

** échantillons analysés dans le cadre du programme de contrôle avec prise d'échantillons aléatoires

*** échantillons ciblés analysés suite à des non-conformités observées dans le plan de contrôle, des plaintes, ...

**** échantillons ciblés analysés dans le cadre des contrôles renforcés à l'importation

Mesures suite aux non-conformités

	Nombre de mesures
Mesures suite aux non-conformités à l'encontre d'un autre opérateur	122
Saisies	4
PV	5
Total	131

4.2. Contrôles phytosanitaires

En 2014, l'AFSCA a réalisé 15.005 analyses de végétaux, produits végétaux, terre et autres matériaux pouvant constituer un support pour des organismes nuisibles ; 95,7% des échantillons étaient conformes. Les résultats non-conformes sont essentiellement dus au feu bactérien (*Erwinia amylovora*) et au grand nombre de thrips (petits insectes minces aux ailes nervurées appelés aussi bêtes d'orange) attrapés lors du monitoring.

Ces échantillonnages ont été réalisés chez les producteurs, dans des entrepôts, des centres d'expédition, des espaces verts publics et des 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.

4.3. Aliments pour animaux

Résultats des 1.058 missions chez 1.026 producteurs d'aliments pour animaux

	Nombre de check-lists	Check-lists favorables
Infrastructure, installation et hygiène	1.125	90,6%
Emballage et étiquetage (y compris normes de commercialisation)	1.002	87,1%
Notification obligatoire	919	98,7%
Traçabilité (y compris identification et enregistrement)	855	94,7%
Système d'autocontrôle	774	87,9%
Total	4.814	91,8%



Mesures suite aux non-conformités

	Nombre de mesures
Avertissements	220
Mesures suite aux non-conformités à l'encontre d'un autre opérateur	9
PV	24
Saisies	23
Autres	36
Total	312

Les résultats des inspections relatives aux mesures d'autocontrôle, à l'étiquetage et aux infrastructures, aux installations et à l'hygiène des aliments pour animaux ainsi qu'à l'obligation de notifier les cas de non-conformités sont comparables à ceux de 2013. L'inspection quant aux aspects liés à la traçabilité a par contre mis en évidence une détérioration sensible par rapport à 2013 (-2,8%).

L'AFSCA contrôle également l'utilisation des médicaments en ferme (registres des médicaments, stocks...): 99,8% des 426 missions concernant les aliments médicamenteux étaient conformes.

Lors des 6.588 missions réalisées dans les exploitations agricoles, l'AFSCA a notamment vérifié les prescriptions relatives à l'hygiène de la production de matières premières destinées aux aliments pour animaux et à l'utilisation des aliments pour animaux à la ferme : elles étaient conformes dans 98,5% des cas.

4.4. Santé animale

La Belgique est officiellement indemne de nombreuses maladies : la leucose bovine, la brucellose et la tuberculose bovine, la maladie d'Aujeszky, la fièvre aphteuse, la rage, l'influenza aviaire hautement pathogène, la maladie de Newcastle chez les volailles, la peste porcine classique, la maladie de la langue bleue, etc. La liste complète est disponible sur le site web de l'AFSCA : <http://www.favv.be/santeanimale/zoosanitaire-belgique/default.asp>.

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 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 des analyses lors de l'introduction de bovins en provenance d'états membres non officiellement indemnes de certaines maladies, l'analyse et le 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).



Surveillance de la mortalité des abeilles : projet pilote européen Epilobee

Ces dernières années, on constate un affaiblissement et une mortalité des colonies d'abeilles dans de nombreux pays. La Commission européenne a dès lors organisé une étude de surveillance active de la mortalité dans les colonies d'abeilles pour une période de 2 ans : le projet EPILOBEE. La Belgique fait partie des 17 Etats membres qui ont participé à ce projet, coordonné par le Laboratoire de référence de l'Union européenne pour la santé des abeilles, l'ANSES.

Le principal objectif était d'élaborer des critères harmonisés pour la mesure de l'affaiblissement des colonies. Le projet a introduit des méthodes harmonisées pour la surveillance des colonies. Cela a permis une meilleure comparaison entre le degré de mortalité dans les différentes régions d'Europe et, à terme, l'établissement de liens entre la mortalité des abeilles et certains facteurs de risque, comme la présence de maladies des abeilles et l'utilisation de médicaments. Au cours de cette phase du projet, aucune analyse de l'effet éventuel des pesticides n'a été réalisée.

Lors de la saison 2013 – 2014, 2 séries de visites ont eu lieu en vue d'évaluer l'état sanitaire des 644 colonies sélectionnées auprès de 150 apiculteurs belges à la fin de la période hivernale et durant l'été. La mortalité hivernale s'élevait à environ 15% (de moitié inférieure à la mortalité hivernale enregistrée en 2012 - 2013 probablement en raison de la température plus clémente de l'hiver 2013 - 2014 par rapport à l'hiver 2012 – 2013). La mortalité saisonnière s'élevait à environ 9% et était comparable à la mortalité estivale enregistrée en 2013.

Pour l'analyse clinique des colonies sélectionnées, 47 échantillons ont été prélevés dans des colonies présentant des symptômes de maladie et ont été analysés en laboratoire : la loque américaine a été détectée dans 3 des 11 échantillons analysés, la loque européenne dans 1 des 11 échantillons analysés. Toutes les colonies contaminées ont été détruites. Une analyse de toutes les autres colonies du rucher et des ruchers avoisinants ou entrant directement en contact avec le rucher touché a à chaque fois été réalisée. Cette analyse a mis au jour différents foyers de loque. Le virus de la paralysie chronique (CBPV) a été détecté dans 3 des 15 échantillons analysés et le parasite intestinal *Nosema ceranae* a été détecté dans 3 des 8 échantillons analysés.

Suivi des avortements

Lors de chaque notification d'avortement chez des bovins, ovins ou caprins, outre la recherche obligatoire de l'agent 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 sérum de la mère et par le biais de l'analyse virologique et bactériologique de l'embryon rejeté ou du placenta.

En 2014, 10.577 avortements de bovins ont été soumis à une analyse. Cela correspond à une augmentation par rapport à 2013 (9.506 avortements). Le nombre d'analyses reste élevé en raison du financement par l'AFSCA d'une part, des analyses réalisées dans le cadre du protocole avortement et, d'autre part, de l'organisation du transport du matériel pour analyse. Aucun cas de brucellose n'a été détecté lors de ces analyses.

5. Antibiorésistance

Les autorités belges, les centres de recherche en général, et le comité scientifique de l'AFSCA en particulier, consacrent beaucoup d'attention à la résistance antimicrobienne. La situation est suivie de près grâce au monitoring (analyses de viande et des animaux vivants) et des mesures concrètes sont prises et préparées en vue d'une utilisation rationnelle des antibiotiques dans le secteur animal. L'objectif est de réduire la résistance et ainsi d'éviter qu'elle ne constitue un danger pour la santé publique.

Depuis 2011, l'AFSCA procède à un suivi de l'antibiorésistance des germes pathogènes et indicateurs chez les veaux, les porcs et 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.

Avec les différentes parties prenantes du secteur, l'AFSCA finance et collabore à l'AMCRA (Antimicrobial Consumption and Resistance in Animal). Ce centre d'expertise réalise des actions de sensibilisation des agriculteurs et vétérinaires, fait un état des lieux de la situation et prépare des guides pour une utilisation responsable des antibiotiques.

En 2014, on observe une amélioration de l'antibiorésistance aux E. coli chez la volaille, les porcs, les jeunes bovins et dans la viande de veau.

6. Abattage

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

	Carcasses expertisées	Carcasses saisies
Bovins	501.189	1.900 (0,4%)
Veaux	336.281	198 (0,1%)
Porcs	11.888.367	33.257 (0,3%)
Chevaux	8.337	87 (1,0%)
Moutons	122.861	141 (0,1%)
Chèvres	6.354	34 (0,5%)
Volailles	297.881.136	3.169.690 (1,1%)
Lapins	3.114.225	44.917 (1,4%)

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.

Résultats des 3.753 missions dans 112 abattoirs

	Nombre de check-lists	Check-lists favorables
Bien-être animal	4.350	98,5%
Infrastructure, installation et hygiène	639	88,6%
Sous-produits animaux non-destinés à la consommation humaine : gestion des déchets	384	96,1%
Système d'autocontrôle	324	88,9%
Emballage et étiquetage (y compris normes commerciales)	319	99,4%
Traçabilité (y compris identification et enregistrement)	318	99,4%
Notification obligatoire	317	100,0%
Transport	261	98,1%
Total	6.912	97,1%

Mesures suite aux non-conformités

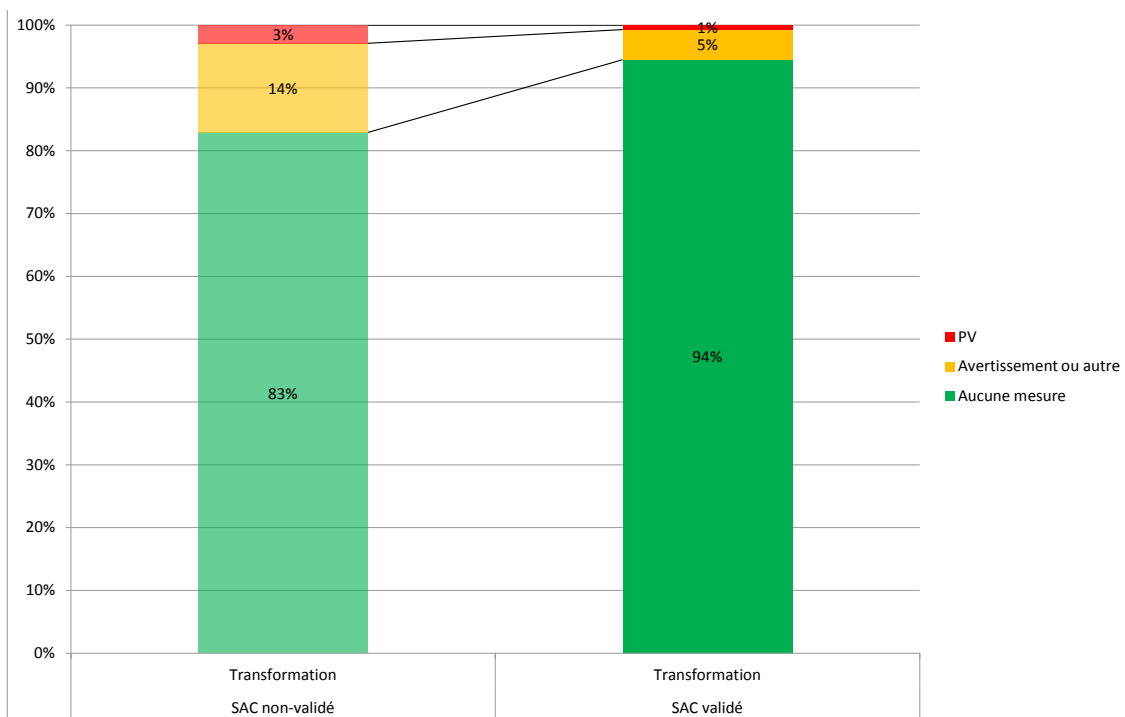
	Nombre de mesures
Mesures suite aux non-conformités à l'encontre d'un autre opérateur	1
PV	21
Avertissements	97
Autres	30
Total	149

Les résultats sont comparables à ceux de 2013, à l'exception des inspections de l'infrastructure, l'installation et l'hygiène dans les abattoirs de volailles et lapins, qui se sont nettement améliorées (+10%).



7. Transformation de denrées alimentaires

Les résultats des missions dans la transformation sont nettement plus favorables dans les établissements disposant d'un système d'autocontrôle (SAC) validé.



Résultats des 4.528 missions chez 3.843 producteurs de denrées alimentaires

	Nombre de check-lists	Check-lists favorables
Infrastructure, installation et hygiène	7.545	92,5%
Emballage et étiquetage (y compris normes de commercialisation)	3.200	96,0%
Traçabilité (y compris identification et enregistrement)	2.535	94,6%
Système d'autocontrôle	2.247	88,8%
Notification obligatoire	2.122	99,2%
Sous-produits animaux non-destinés à la consommation humaine : gestion des déchets	1.545	97,6%
Transport	1.520	98,7%
Total	21.207	94,5%



Mesures suite aux non-conformités

	Nombre de mesures
Avertissements	574
Saisies	20
Mesures suite aux non-conformités à l'encontre d'un autre opérateur	5
PV	131
Fermetures temporaires	2
Procédures de retrait ou de suspension de l'agrément	3
Autres	79
Total	814

Ces résultats sont comparables à ceux de 2013.

7.1. Ateliers de découpe

Résultats des 623 missions dans 521 ateliers de découpe

	Nombre de check-lists	Check-lists favorables
Infrastructure, installation et hygiène	707	94,8%
Système d'autocontrôle	585	92,1%
Traçabilité (y compris identification et enregistrement)	579	96,0%
Transport	536	98,1%
Notification obligatoire	505	99,2%
Sous-produits animaux non-destinés à la consommation humaine : gestion des déchets	500	98,0%
Total	3.412	96,2%



Mesures suite aux non-conformités

	Nombre de mesures
Saisies	4
Procédure de retrait ou de suspension de l'agrément	1
PV	21
Avertissements	55
Autres	8
Total	89

Ces résultats sont comparables à ceux de 2013 à l'exception des inspections du système d'autocontrôle dont les résultats sont meilleurs (+3,4%) et de la traçabilité dont les résultats sont légèrement moins bons (-2%).

7.2. Producteurs de produits laitiers à la ferme

Résultats des 339 missions chez 331 producteurs de produits laitiers à la ferme

	Nombre de check-lists	Check-lists favorables
Infrastructure, installation et hygiène	335	94,3%
Emballage et étiquetage (y compris normes de commercialisation)	233	95,7%
Traçabilité (y compris identification et enregistrement)	204	92,2%
Système d'autocontrôle	201	97,0%
Notification obligatoire	173	99,4%
Sous-produits animaux non-destinés à la consommation humaine : gestion des déchets	116	100,0%
Total	1.262	95,9%

Mesures suite aux non-conformités

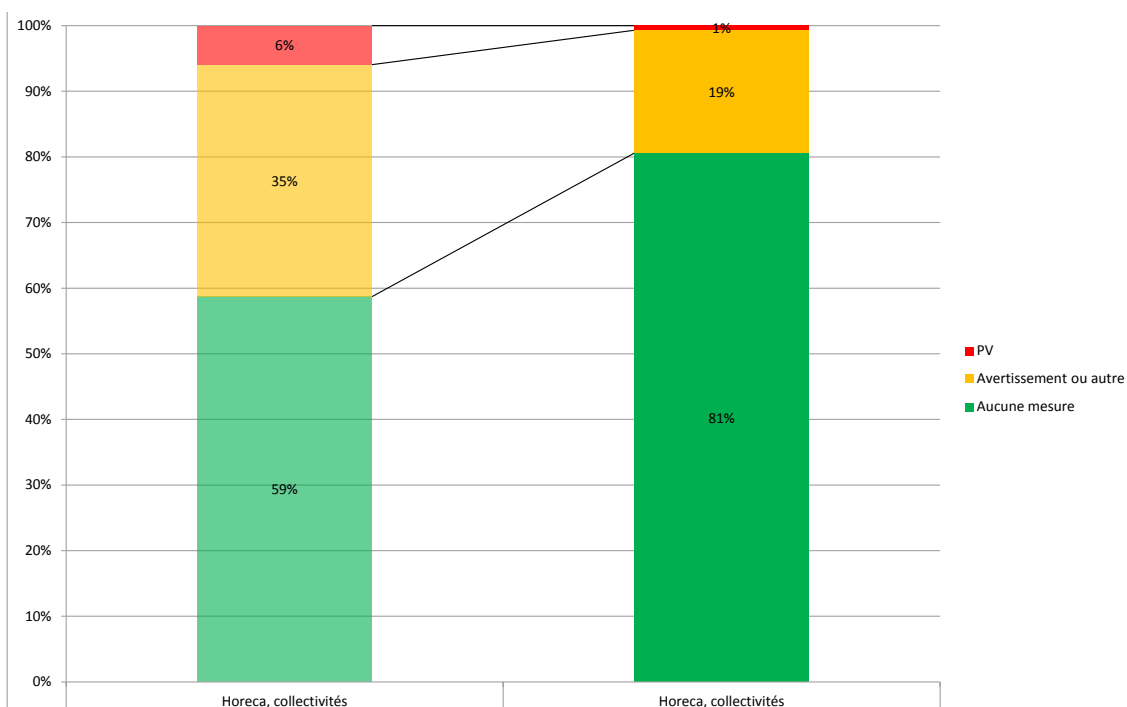
	Nombre de mesures
Avertissements	52
PV	3
Autres	7
Total	62





8. Horeca et cuisines de collectivités

Les résultats des missions dans l'horeca et les cuisines de collectivités sont nettement plus favorables dans les établissements disposant d'un système d'autocontrôle (SAC) validé.



8.1. Horeca

Résultats des 17.556 missions dans 17.070 établissements de l'horeca

	Nombre de check-lists	Check-lists favorables
Interdiction de fumer	15.006	96,0%
Infrastructure, installation et hygiène dans les restaurants	14.211	55,7%
Traçabilité (y compris identification et enregistrement)	9.515	88,4%
Notification obligatoire	9.424	97,6%
Système d'autocontrôle	9.081	62,7%
Infrastructure, installation et hygiène dans les cafés	1.325	85,9%
Infrastructure, installation et hygiène chez les ambulants	1.256	66,7%
Horeca light	508	97,6%
Total	60.326	79,7%

Horeca light

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.

Mesures suite aux non-conformités

	Nombre de mesures
Avertissements	5.695
Saisies	263
Mesures suite aux non-conformités à l'encontre d'un autre opérateur	19
PV	1.369
Fermetures temporaires	32
Autres	1.360
Total	8.738

Les résultats des inspections de l'infrastructure, installation et hygiène dans les restaurants sont comparables à ceux de 2013. Dans les cafés, ils sont moins bons qu'en 2013 (-3%). Les résultats des inspections de l'autocontrôle dans l'horeca sont meilleurs qu'en 2013 (+4,2%).

Les principales non-conformités concernaient la propreté des surfaces en contact avec les denrées alimentaires (9,7%), le respect des températures des denrées alimentaires réfrigérées et de la chaîne du froid (9,3%), l'absence de denrées alimentaires avariées, dont la date limite de consommation est dépassée ou qui sont impropres à la consommation humaine (7,1%), la bonne hygiène du personnel qui porte des vêtements appropriés et propres (6,8%) et la décongélation dans des conditions appropriées (6,1%).

8.2. Cuisines de collectivités

Résultats des 5.397 missions dans 5.375 cuisines de collectivités

	Nombre de check-lists	Check-lists favorables
Infrastructure, installation et hygiène	5.388	71,6%
Traçabilité (y compris identification et enregistrement)	4.014	92,2%
Notification obligatoire	3.845	98,4%
Système d'autocontrôle	3.765	82,6%
Total	17.012	85,0%

Mesures suite aux non-conformités

	Nombre de mesures
Avertissements	1.399
Saisies	21
Mesures suite aux non-conformités à l'encontre d'un autre opérateur	15
PV	76
Autres	383
Total	1.895

Les résultats des inspections de l'autocontrôle des cuisines de collectivités et crèches sont meilleurs qu'en 2013, à savoir respectivement +6,9% en +7,2% respectivement. Les résultats sont meilleurs également en matière de traçabilité : +2,2%.

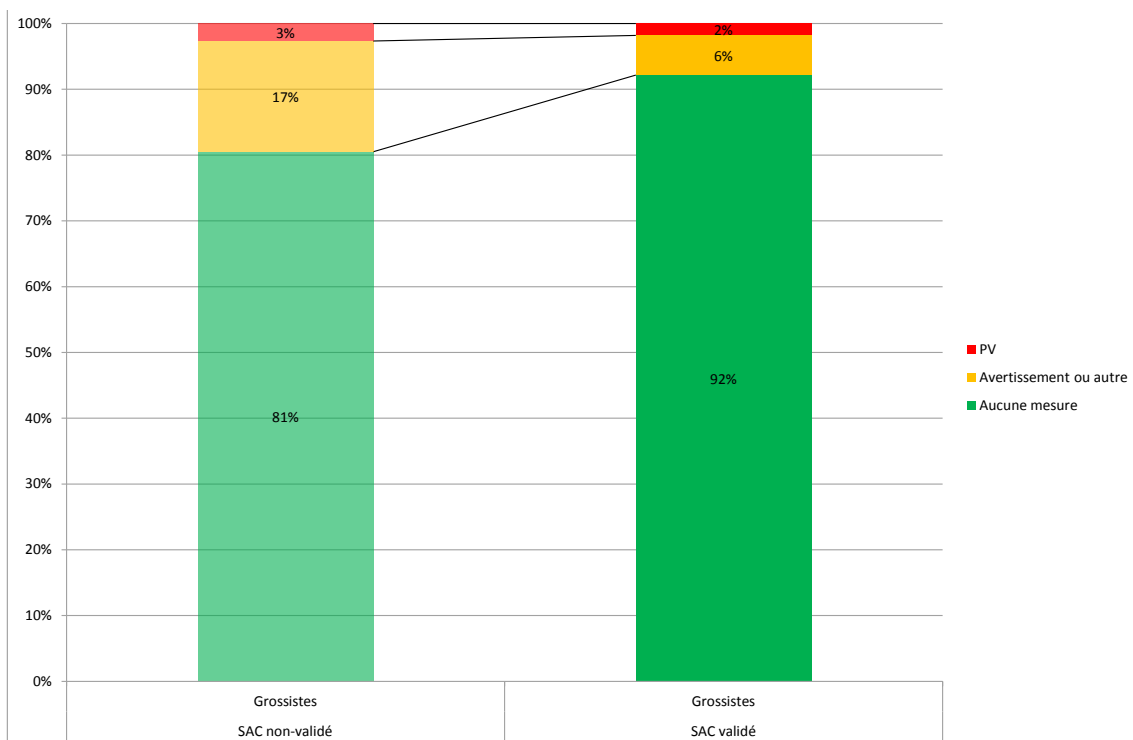
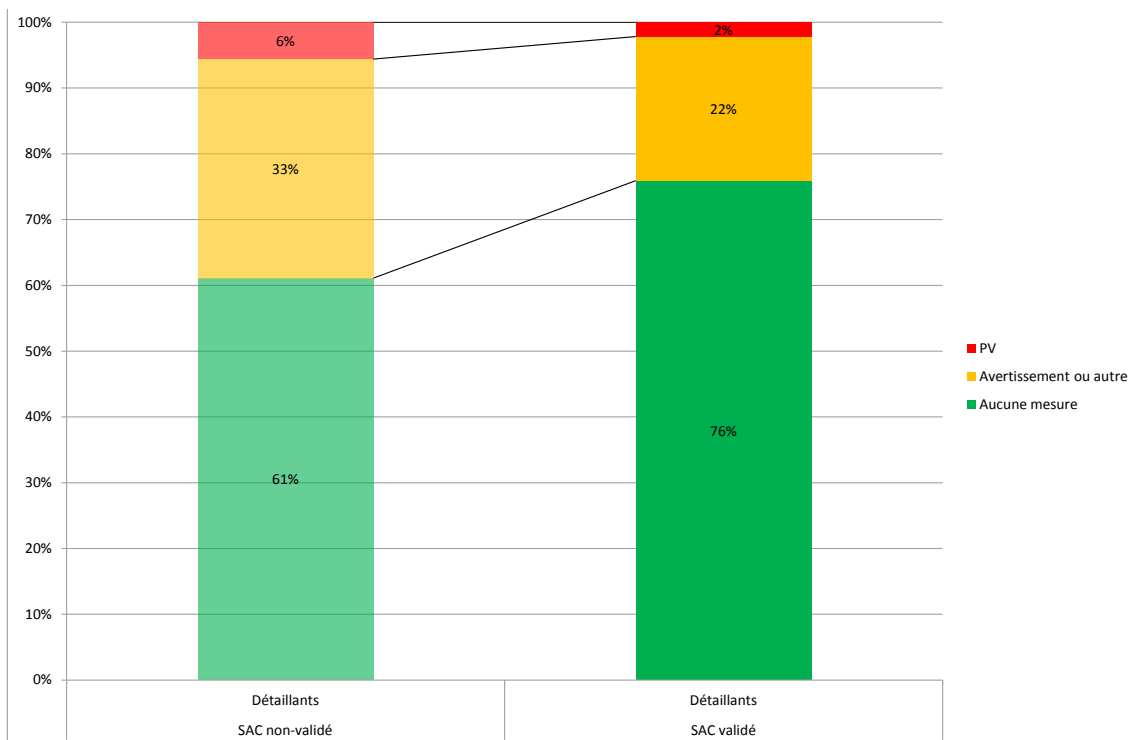
Les résultats des inspections de l'infrastructure, installation et hygiène par type de cuisine de collectivité sont comparables à ceux de 2013, à l'exception des crèches et prisons pour lesquels les résultats sont meilleurs, à savoir respectivement +5,8% et +33,3%.





9. Détaillants et grossistes

Les résultats des missions chez les détaillants et grossistes sont nettement plus favorables dans les établissements disposant d'un système d'autocontrôle (SAC) validé.



9.1. Détaillants

Résultats des 12.783 missions chez 12.480 détaillants

	Nombre de check-lists	Check-lists favorables
Infrastructure, installation et hygiène	13.472	67,4%
Traçabilité (y compris identification et enregistrement)	7.410	90,9%
Notification obligatoire	6.768	97,9%
Système d'autocontrôle	6.032	79,4%
Total	33.682	80,9%

Les non-conformités majeures les plus fréquentes chez les détaillants concernaient :

- la propreté des surfaces en contact avec les denrées alimentaires,
- le respect des températures des denrées alimentaires réfrigérées et de la chaîne du froid,
- l'absence de denrées alimentaires avariées, dont la date limite de consommation est dépassée ou qui sont impropres à la consommation humaine,
- la bonne hygiène du personnel qui porte des vêtements appropriés et propres,
- la décongélation dans des conditions appropriées.

Mesures suite aux non-conformités

	Nombre de mesures
Avertissements	3.681
Saisies	296
Mesures suite aux non-conformités à l'encontre d'un autre opérateur	29
PV	748
Procédure de retrait ou de suspension de l'agrément	1
Fermetures temporaires	17
Autres	1.010
Total	5.782

Les résultats des inspections de l'hygiène et de la notification obligatoire chez les détaillants sont moins bons qu'en 2013 (-1,3% et -1,2% respectivement).

9.2. Grossistes

Résultats des 936 missions chez 932 grossistes

	Nombre de check-lists	Check-lists favorables
Infrastructure, installation et hygiène	936	86,3%
Notification obligatoire	631	95,6%
Traçabilité (y compris identification et enregistrement)	576	93,6%
Système d'autocontrôle	534	91,4%
Total	2.677	91,1%

Mesures suite aux non-conformités

	Nombre de mesures
Avertissements	167
Saisies	15
PV	29
Autres	30
Total	241

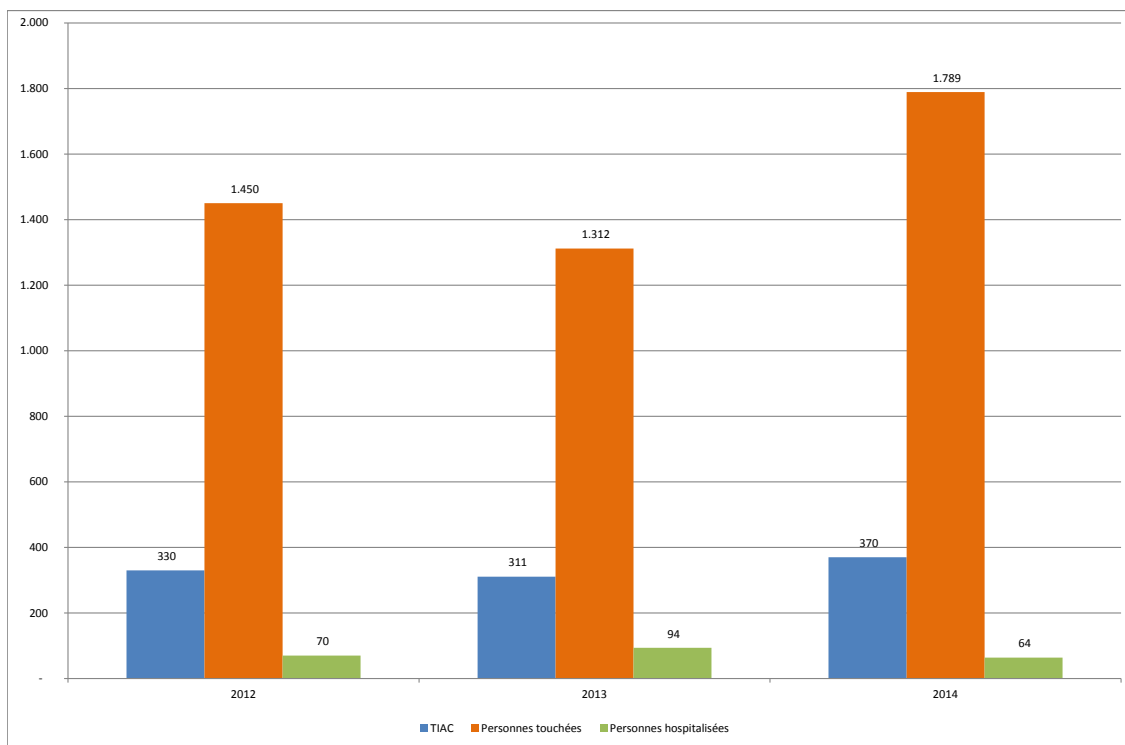
Les résultats des inspections sur la notification obligatoire et la traçabilité étaient moins bons qu'en 2013, à savoir respectivement -3,1% et -3,8%.

10. Toxi-infections alimentaires collectives

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 existe un lien de causalité (probable) avec une même source alimentaire.

Nombre de TIAC notifiées



La cause des TIAC n'a pu être identifiée que dans 4,3% 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
Bacillus cereus	11	46	0	Divers aliments
Campylobacter	1	2	0	Inconnue
Clostridium perfringens	1	17	1	Divers aliments
Staphylocoques à coagulase positive	3	36	11	Plats variés
E. coli O157:H7/VTEC	1	2	1	Inconnue
Histamine	2	4	2	Produits de la pêche, Divers aliments
Listeria monocytogenes	1	2	1	Inconnue
Norovirus	5	275	0	Plats variés
Salmonella	5	80	5	Œufs et ovoproduits
Co-infection	1	3	0	Divers aliments
Parasites: Trichinella	1	16	14	Viande de sanglier
Inconnue	338	1.306	29	Divers aliments / inconnue
Total	370	1.789	64	

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.

11. Contrôles à l'importation

Contrôles à l'importation : nombre d'envois (avec % d'envois refusés)

	2012	2013	2014
Animaux vivants	2.993 (0,9%)	3.259 (1%)	3.147 (0,8%)
Denrées alimentaires	25.603 (0,7%)	25.023 (0,6%)	25.045 (0,5%)
Plantes, produits végétaux	18.944 (0,4%)	21.033 (0,4%)	17.744 (0,5%)
Produits non-destinés à la consommation humaine	1.852 (2,9%)	2.170 (3%)	2.174 (0,8%)
Total	49.392 (0,7%)	51.485 (0,7%)	48.110 (0,5%)

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, aux points d'entrée de l'UE (aéroports, ports maritimes, ...), à des contrôles matériels renforcés, y compris des analyses. Le but est de lutter plus efficacement contre les nouveaux risques connus et de collecter les résultats d'analyse défavorables.

En 2014, 632 analyses ont été réalisées parmi plus de 5.000 envois de fruits, légumes (y compris les herbes fraîches), épices, etc. ; 28 envois ont été refusés en raison de résultats non-conformes en raison de la présence de résidus de pesticides (27) et de mycotoxines (1).

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 axées sur le contrôle :

- des aflatoxines dans des fruits secs, des figues séchées et des 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 les denrées alimentaires contenant du lait ou du soja 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.

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 2014, 267 envois ont été contrôlés parmi 2.394 envois importés via la Belgique : 25 envois ont été refusés, parmi lesquels 15 en raison de la présence d'aflatoxines, 9 en raison de documents non-conformes et 1 en raison de la présence d'OGM.

12. Lutte contre la fraude

Dans le cadre de la lutte contre la fraude pour la sécurité de la chaîne alimentaire, l'Unité nationale d'enquête de l'AFSCA (UNE) réalise des enquêtes sur l'utilisation illégale de promoteurs de croissance, participe à des contrôles routiers à la demande de la police, organise des actions sur certains thèmes (contrôles lors de courses hippiques, chez des marchands de chevaux, identification des chevaux, pesticides, médicaments vétérinaires, vente sur internet de compléments alimentaires, ...).

Elle collabore activement avec les différentes autorités belges et instances internationales ; elle participe à différents groupes de travail :

- la Cellule multidisciplinaire hormones (CMH),
- la Commission interdépartementale pour la coordination de la lutte contre la fraude dans les secteurs économiques (CICF),
- la Cellule de coordination interdépartementale pour le contrôle de la sécurité alimentaire (CICSA),
- la cellule multidisciplinaire de lutte contre la fraude pour la sécurité de la chaîne alimentaire (CMSA) dont l'AFSCA assure la présidence,
- le Food Fraud Workgroup organisé par la DG Santé de la Commission européenne,
- le Working Group of Enforcement Officers (WGEO).

Lutte contre la fraude

	2012	2013	2014
Ouvertures d'enquêtes pour fraudes	245	176	404
Participations à un contrôle routier	37	37	47
Actions spéciales	30	34	34
Transferts d'informations à d'autres services	96	104	76
Infractions	221	225	225

Contrôles 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 mené des contrôles de bagages des voyageurs aux aéroports de Bruxelles-National (Zaventem), de Bruxelles-Sud (Gosselies), de Bierset et d'Ostende. Il s'agissait de contrôler le respect des règles en matière d'importation de viande, de plantes, de produits végétaux et animaux, ainsi que d'animaux, y compris les espèces protégées, règles particulièrement importantes pour la santé publique et la protection des espèces menacées (CITES). Des contrôles ont également ciblé l'importation illégale de produits cosmétiques et de médicaments. Cette action, nommée « action EBOLA », a été rebaptisée « action BACON » (Bagage CONtrôles).

Des produits ont été saisis chez 291 passagers par l'AFSCA, l'AFMPS ou le SPF Santé publique, au cours des 28 contrôles réalisés en 2014 :

- 724 kg de denrées alimentaires (viande, poisson, produits laitiers, fruits, ...),
- 1.241 contenants de cosmétiques,
- 1.322 de boîtes de médicaments.

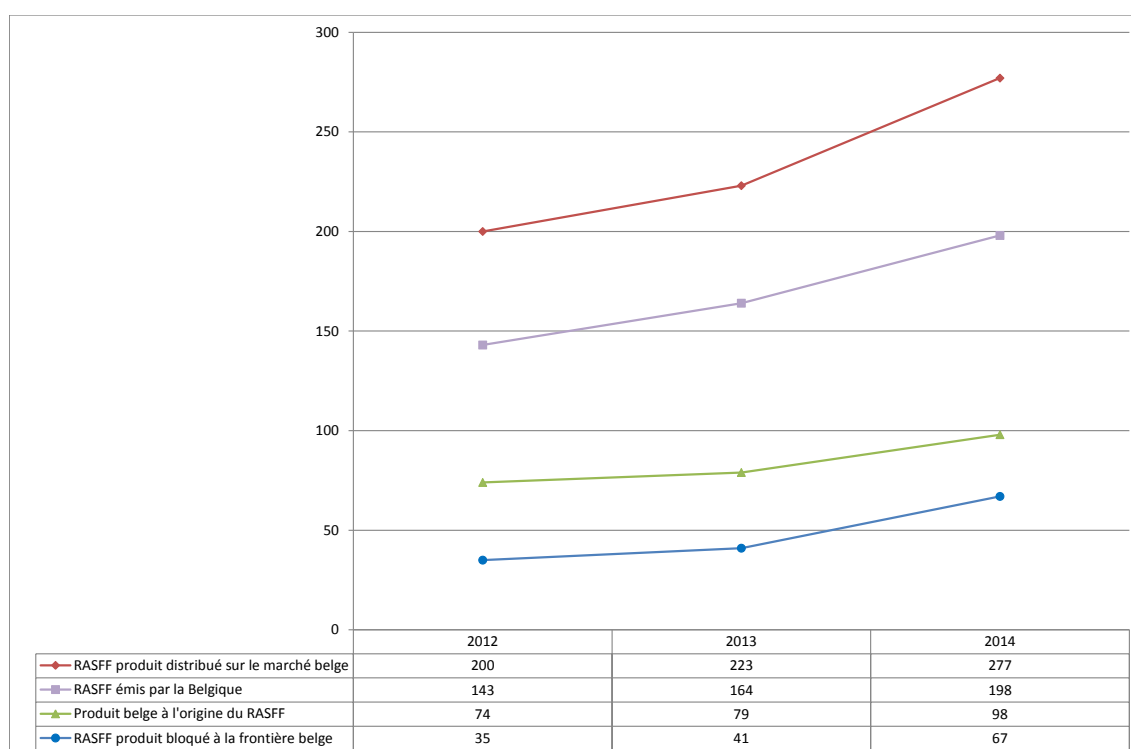
Dans le cadre de la campagne de sensibilisation et de prévention contre la rage, des contrôles d'animaux de compagnie ont été réalisés : 18 chiens et chats ont été contrôlés ; un chat a été placé en quarantaine en raison du non-respect du délai d'attente suite à une vaccination.

13. Notifications et suites des contrôles

13.1. RASFF

En 2014, 3.090 notifications (3.516 en 2012, 3.133 en 2013) ont été effectuées par l'ensemble des pays-membres de l'UE via le système européen d'alertes

rapides RASFF (Rapid Alert System for Food & Feed), pour des produits susceptibles de présenter un risque pour les hommes ou les animaux.



Top 5 des notifications RASFF de la Belgique en 2014, en fonction du danger

	RASFF
Aflatoxines	13,1 %
Salmonella	10,6 %
Substance interdite hexoconazole	5,6 %
Chlorpyrifos	5,1 %
OGM non-autorisé	4,0 %

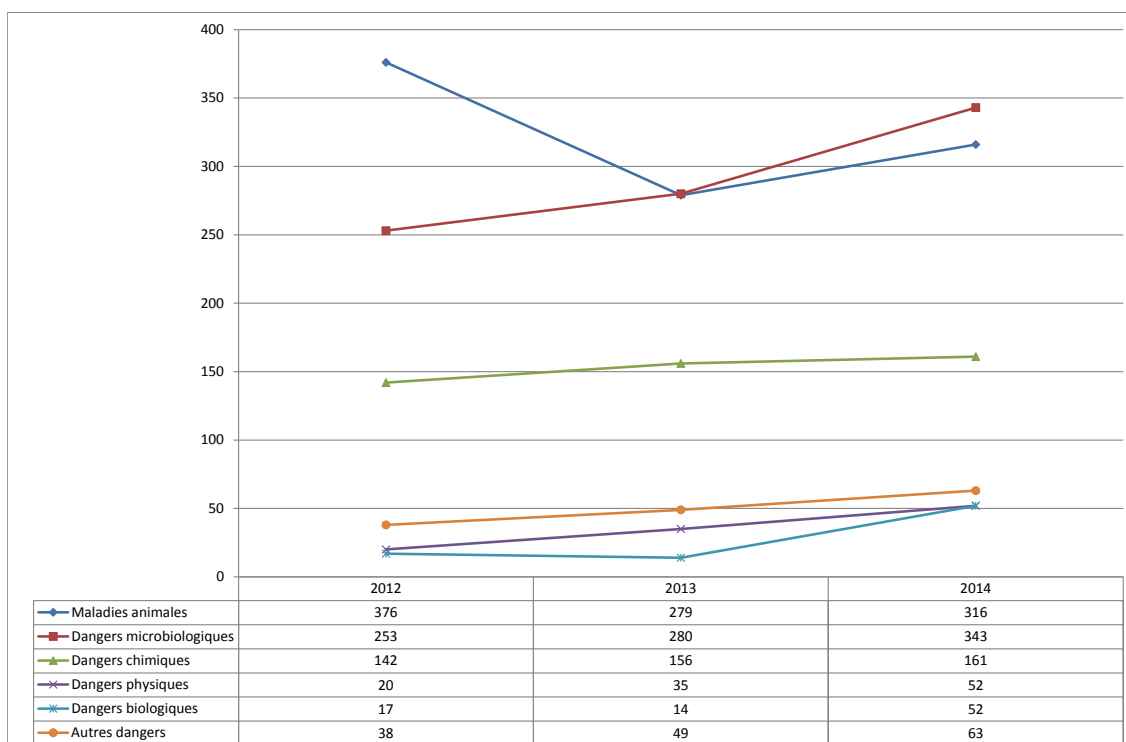
Top 5 des notifications RASFF de la Belgique en 2014, en fonction du produit

	RASFF
Fruit et légumes	20,7 %
Aliments pour animaux	14,1 %
Noix et produits dérivés	9,6 %
(Produits de) viande de volaille	6,1 %
Epices	5,6 %

13.2. 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.



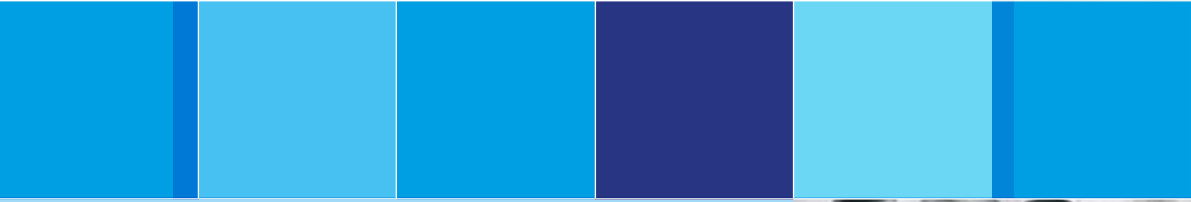
Le nombre de notifications a augmenté de 18 % par rapport à 2013.

13.3. Suites des non-conformités

	2012	2013	2014
Avertissements	13.952	13.512	15.557
PV	4.387	5.122	6.092
Saisies	1.601	1.443	1.761
Fermetures temporaires	123	115	79
Montant des amendes administratives	2.668.572 €	2.868.715 €	3.338.865 €

Saisies

Produits	Quantités
Engrais, amendements du sol et substrats de culture	9 tonnes
Pesticides	4,6 tonnes
Plantes et matériel de reproduction	15 tonnes
Aliments pour animaux	520 tonnes
Fruits et légumes	560 tonnes
Viande et produits à base de viande	116 tonnes
Céréales et produits de boulangerie	289 tonnes
Denrées alimentaires diverses	1.522 tonnes
Produits de la pêche	12 tonnes



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 comprend 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 ainsi une communication claire.

Exprimé sous forme de comparaison par rapport à l'année précédente, 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.

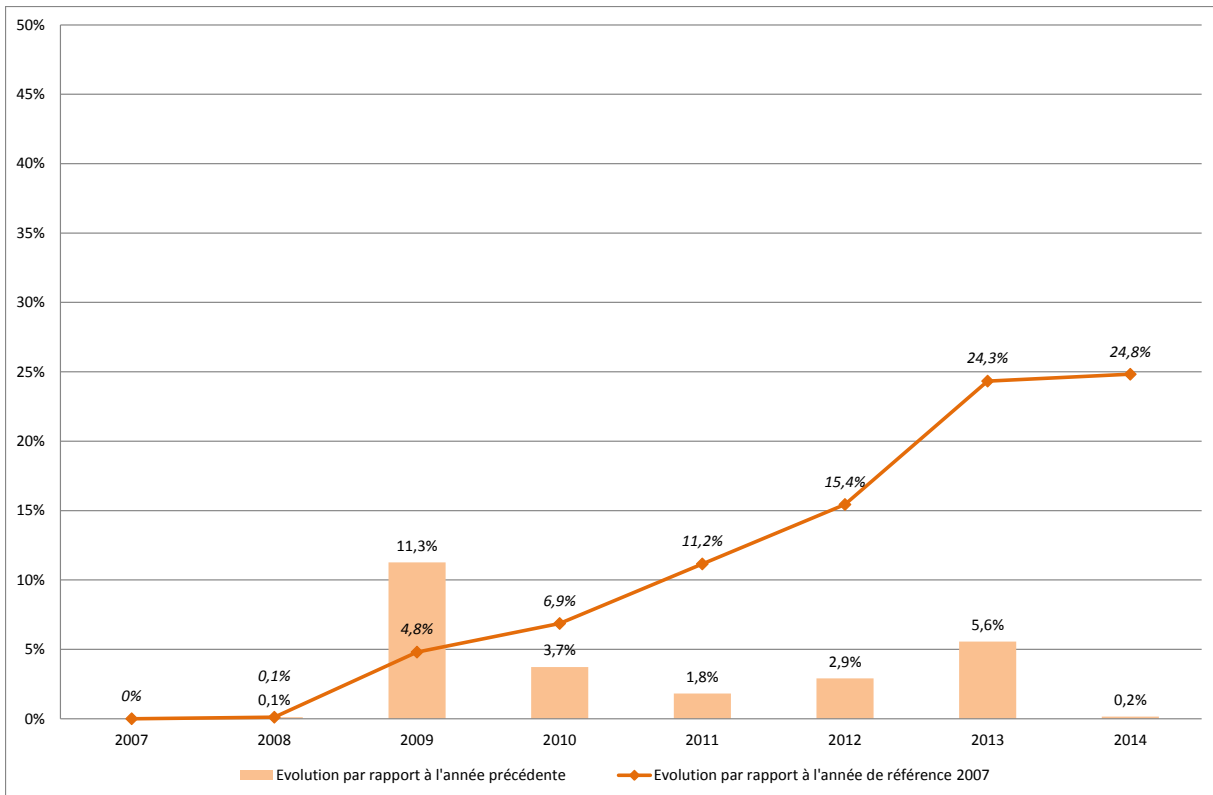
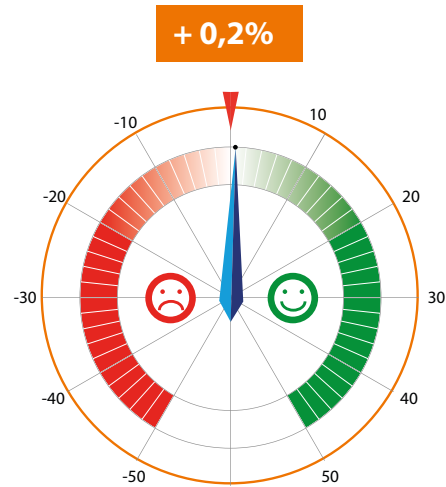
Étant donné la variabilité de l'impact de ces indicateurs sur la sécurité de la chaîne alimentaire, leur importance relative est pondérée. Ils doivent cependant être interprétés avec prudence car les fluctuations annuelles peuvent avoir plusieurs causes. Le baromètre est particulièrement adapté à la détection des tendances générales de la sécurité de la chaîne alimentaire. De manière générale, les résultats témoignent d'un haut niveau de sécurité alimentaire dans notre pays.



2013 | 2014

1. Baromètre de la sécurité alimentaire

Après avoir connu une tendance positive pendant plusieurs années depuis 2008, le baromètre pour la sécurité alimentaire a stagné pour la première fois en 2014. Il présente une amélioration de 0,15% par rapport à 2013. Cela résulte de la fluctuation de divers indicateurs.

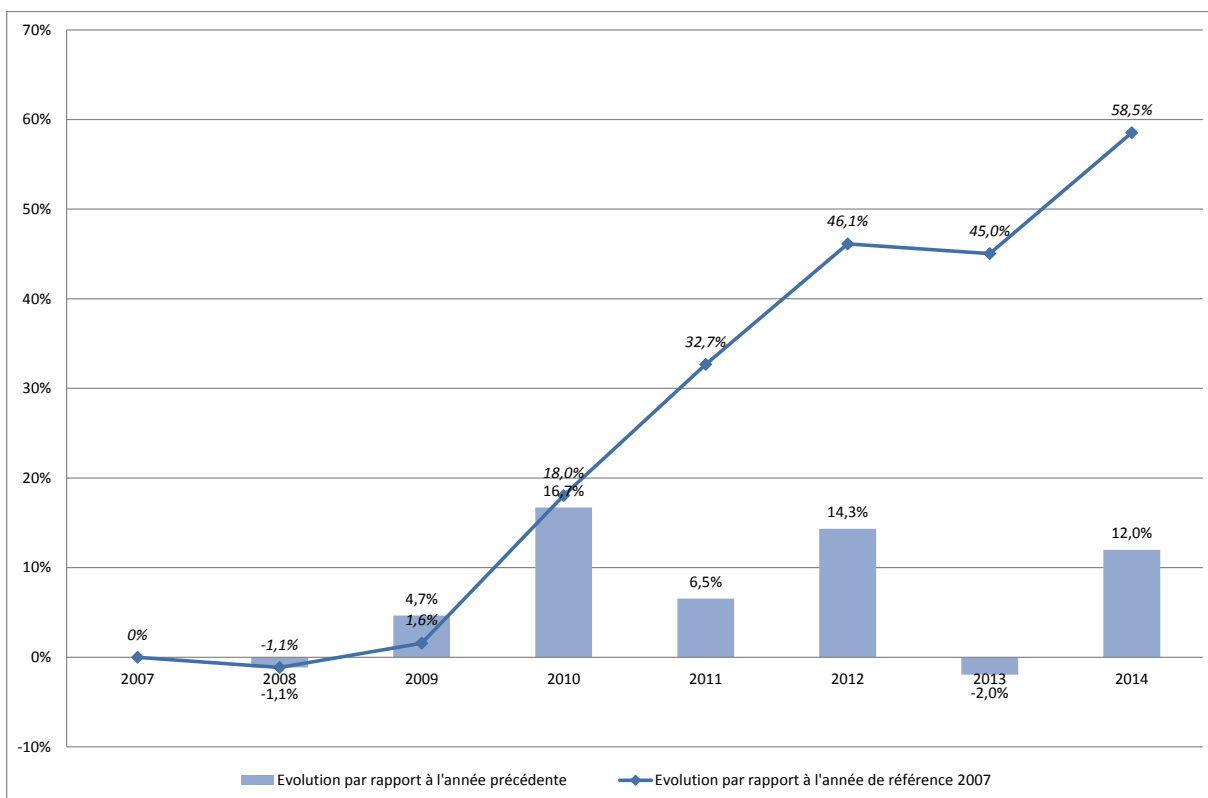
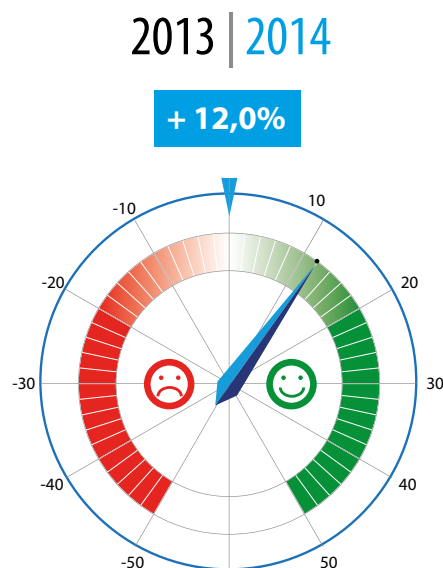


On constate une évolution favorable des indicateurs relatifs aux mesures préventives prises pour garantir la sécurité alimentaire, dont le nombre de notifications concernant la sécurité alimentaire et, dans une moindre mesure qu'en 2013, le nombre de systèmes d'autocontrôle validés dans différents secteurs. On

constate une évolution moins favorable des indicateurs liés aux toxi-infections alimentaires et à la listériose chez l'homme. Les résultats de contrôle des produits présentent à nouveau un degré de conformité très élevé (pour la plupart > 95%).

2. Baromètre de la santé animale

Depuis 2009, le baromètre de la santé animale présente une tendance positive et ce, malgré l'apparition de quelques foyers de maladies animales (ré)émergentes (brucellose bovine, virus de Schmallenberg, tuberculose bovine, anémie infectieuse équine,..) et de maladies des abeilles (loque américaine et européenne). L'influence de ces foyers sur le baromètre de santé animale est restée relativement limitée.



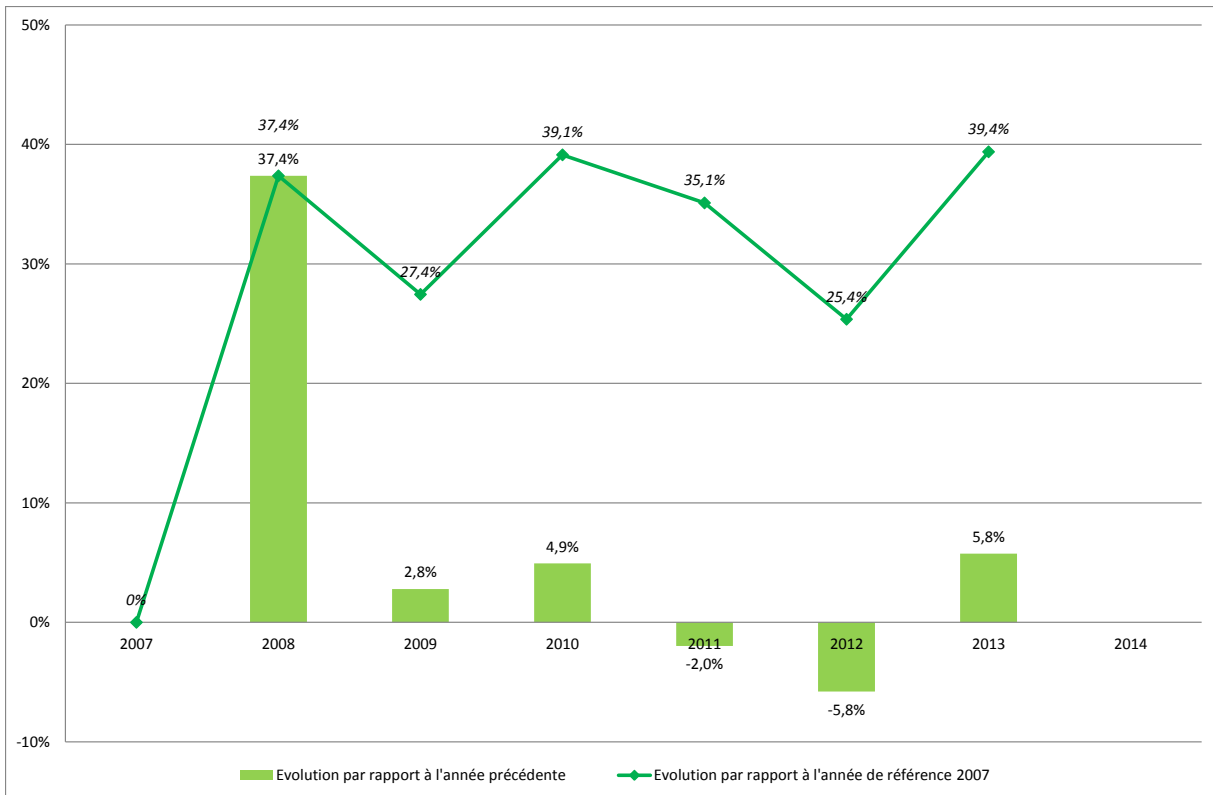
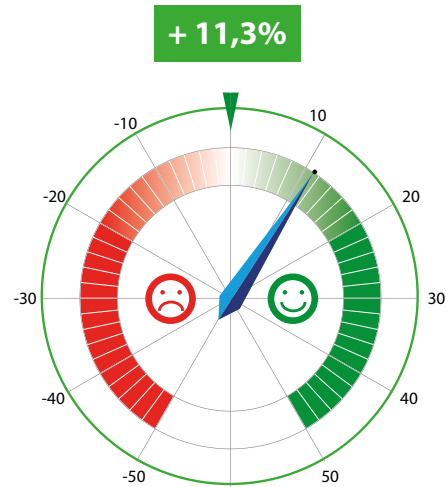
Par rapport à 2013, on observe en 2014 une nette tendance positive (+12,0%) du baromètre de la santé animale. Les indicateurs ayant trait aux notifications (aussi bien les maladies animales à déclaration obligatoire que les avortements chez les bovins) présentent une évolution favorable, ce qui est interprété comme une amélioration de la surveillance des maladies animales. L'indicateur concernant la sensibilité aux antibiotiques du germe indicateur E. coli chez les volailles, les porcs, les jeunes bovins et les veaux présente également une évolution très favorable.

Seuls les indicateurs relatifs à la mortalité des porcs charcutiers et aux inspections de la traçabilité dans la production primaire animale présentent une évolution négative. Cela résulte surtout des résultats moins favorables des inspections relatives à l'identification et à l'enregistrement des ovins, caprins et cervidés.

2013 | 2014

3. Baromètre de la santé végétale

Par rapport à 2007, le baromètre de la santé végétale présente une tendance globalement positive. Cette tendance s'explique principalement par l'évolution favorable des indicateurs relatifs à l'autocontrôle et aux notifications (correspondant à une meilleure vigilance des opérateurs).



Entre 2013 et 2014, le baromètre de la santé végétale a augmenté de 11,3%. La cause principale est l'évolution favorable de l'indicateur relatif aux notifications et, dans une moindre mesure, de l'indicateur relatif à l'autocontrôle. Simultanément, une évolution défavorable est observée au niveau des indicateurs relatifs aux détections d'organismes nuisibles réglementés et aux contrôles phytosanitaires à l'importation.







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