

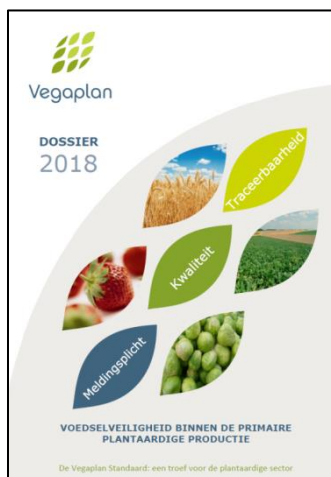
Sécurité alimentaire : les résultats des agriculteurs certifiés Vegaplan sont excellents !

Le 7 juin dernier, les Administrateurs de Vegaplan se sont réunis dans l'exploitation agricole de la famille Van Puymbrouck à Tourinnes-Saint Lambert, à l'occasion de la présentation du dossier de Vegaplan consacré à la sécurité alimentaire. En effet, Vegaplan publie chaque année un dossier thématique qui consiste à analyser les résultats des efforts fournis par les agriculteurs dans un certain domaine. L'année passée, il s'agissait de la durabilité ; cette année, Vegaplan s'est penché sur les résultats en matière de sécurité alimentaire.

La sécurité alimentaire et la traçabilité des produits sont des éléments essentiels de la production agricole. Ils sont à la base de l'obligation d'autocontrôle imposée aux agriculteurs. Les agriculteurs sont en effet tenus de contrôler leur propre exploitation afin de garantir la sécurité alimentaire, la traçabilité et la qualité des produits. Pour effectuer cet autocontrôle, les agriculteurs peuvent utiliser le « guide sectoriel », qui a été rédigé en concertation avec les divers secteurs concernés et qui reprend toutes les obligations à respecter.

Quant au Standard Vegaplan (anciennement dénommé « standard GIQF »), ce cahier des charges qui garantit la qualité des produits primaires végétaux reprend intégralement le Guide sectoriel, c'est-à-dire les exigences légales imposées dans le cadre de l'autocontrôle, et y ajoute une série d'exigences extralégales, qui ont été décidées en concertation entre les organisations agricoles et les représentants des acheteurs de produits végétaux.

Dossier « Sécurité alimentaire »



Le dossier « sécurité alimentaire » de Vegaplan

Il ressort de cet exercice que les résultats obtenus par les agriculteurs certifiés Vegaplan en matière de sécurité alimentaire sont excellents ! Plus précisément, les exigences vérifiées lors des audits étaient conformes à plus de 90%. Qui plus est, ce résultat s'est révélé identique pour tous les types d'exigences, quelle que soit leur source (légale ou extra-légale) et quel que soit leur niveau

Ce rapport propose une analyse de toutes les exigences (légales et extralégales) du Standard Vegaplan qui concernent la sécurité alimentaire. Celles-ci peuvent être classées en trois volets en fonction de la thématique dans laquelle elles s'inscrivent : la qualité, la traçabilité et la « notification obligatoire » (il s'agit des obligations de notifications à l'AFSCA). Pour chacune de ces exigences, Vegaplan a vérifié les résultats des agriculteurs sur la base des check-listes établies au cours des audits Vegaplan. Cette analyse porte sur plus de 18.000 check-listes, établies au cours des audits réalisés au cours de ces trois dernières années.

Il ressort de cet exercice que les résultats obtenus par les agriculteurs certifiés Vegaplan en matière de sécurité alimentaire sont excellents ! Plus précisément, les exigences vérifiées lors des audits étaient conformes à plus de 90%. Qui plus est, ce résultat s'est révélé identique pour tous les types d'exigences, quelle que soit leur source (légale ou extra-légale) et quel que soit leur niveau

d'appréciation (niveau 1 : obligatoires, niveau 2 : obligatoire à 70%, niveau 3 : recommandations).

La sécurité alimentaire en pratique

A l'issue de la présentation du rapport thématique de Vegaplan, les participants ont été conviés par Mr Jean-Pierre van Puymbrouck à visiter son exploitation familiale. Ses principales productions sont les pommes de terre, la chicorée, le blé et l'orge. Le fil conducteur de la visite était d'examiner de quelle façon la sécurité alimentaire est assurée et ce que cela signifie en pratique pour les producteurs. Jean-Pierre Van Puymbrouck, copropriétaire de l'exploitation et



Un hangar de stockage de pommes de terre de l'exploitation Van Puymbrouck. L'exploitation stocke 6000 à 7000 tonnes de pommes par an.

lui-même administrateur de Vegaplan, a déclaré : *« Mon exploitation est certifiée Vegaplan depuis 10 ans. Cette certification offre de nombreux avantages. D'abord, le cahier des charges regroupe les exigences des différents acheteurs. Ensuite, la certification de l'ensemble des cultures donne droit à une réduction sur la contribution annuelle à l'AFSCA, ce qui compense en grande partie les frais d'audits. Quant aux exigences elles-mêmes, elles sont parfaitement réalisables et s'inscrivent tout naturellement dans le cadre d'une bonne gestion d'exploitation ».*



Jean-Pierre Van Puymbrouck

Le rapport « sécurité alimentaire » complet est disponible sur le site web de Vegaplan à la [page suivante](#).