

# AFSCA: RAPPORT ANNUEL 2012

Sabine Laruelle

Ministre des Classes moyennes, des PME, des  
Indépendants et de l'Agriculture

# 1. Intro

- Comme chaque année: publication d'un rapport annuel très détaillé grâce à l'AFSCA
- Intérêt d'un modèle uniforme dans toute la Belgique et pour l'ensemble de la chaîne alimentaire
- L'accent mis sur la formation, la prévention et la transparence porte ses fruits

## 2. Conclusion générale du rapport annuel

**→ La sécurité alimentaire dans notre pays se situe à un niveau très élevé:**

- En 2012 le baromètre de l'AFSCA a augmenté de 2,9%, par rapport à 2011, au niveau de notre sécurité alimentaire
  - Le baromètre de l'AFSCA révèle une tendance positive déjà depuis 2007
- Les 172.000 analyses réalisées sur plus de 70.000 échantillons indiquent que plus de 97% des résultats sont conformes

- En 2012, presque 1 opérateur sur 7 dispose d'un système d'autocontrôle validé
  - soit 6 fois plus qu'en 2007
- Les résultats des inspections chez les opérateurs dotés d'un système d'autocontrôle validé sont beaucoup plus favorables
  - 92,6% des établissements validés sont conformes aux règles contre 70,4% des établissements non-validés

# 3. Résultats sectoriels marquants

## **Agriculture:**

- 97% sont conformes
- Grâce à une étroite collaboration entre AFSCA, DGZ, ARSIA et le CERVA-CODA, les principales maladies animales sont sous contrôle: ESB, la fièvre catarrhale, Brucellose, Tuberculose,...

**→ augmentation du nombre de marchés d'exportation, entre autres vers la Chine, par ex. de sperme bovin, de chevaux vivants, etc.**

## Horeca:

- En 2012, le secteur de l'horeca a obtenu un meilleur score par rapport à 2011 au niveau de l'infrastructure, l'hygiène, l'autocontrôle et la notification obligatoire
- Surtout en ce qui concerne l'autocontrôle: 40,9% en 2012 contre 34,2% en 2011
- le rôle de l'AFSCA, en tant que partenaire de prévention et d'information, fonctionne mieux qu'une approche répressive dans l'horeca + valorisation des indépendants pour l'AFSCA ↗

Par ex. suivre une session de formation plutôt que de devoir payer une amende

- De 2011 à 2012 inclus, plus de 40% ont choisi de suivre une formation
- En 2012, 56 sessions ont eu lieu avec 1.175 participants
- Évaluation très positive après deux ans: 70% des entreprises qui ont suivi une formation ont obtenu un meilleur résultat lors des contrôles contre 52% sans formation

# 4. Mesures

- **Objectif:** Simplification des règles en matière d'hygiène + vulgarisation et information → meilleur suivi des règles → meilleure sécurité alimentaire
- **Simplification de la vie des entreprises via :**
  - Obligation de résultat, plutôt qu'une obligation de moyens
  - ↗ mesures d'assouplissement en matière d'autocontrôle et de traçabilité pour tout le secteur B-to-C en supprimant des conditions telles que 5 ETP et 400m<sup>2</sup>
  - Les guides d'autocontrôle pour le secteur B-to-C sont désormais disponibles gratuitement sur le site web de l'AFSCA:  
<http://www.favv.be/autocontrole-fr/guides/distribution/>



- Publication des brochures dans un langage compréhensible (=plus accessible) Par ex. nouvelle brochure « Transformation de produits à la ferme »
- Fiches quick-start pour les starters (quelques pages dans les guides sectoriels reprenant l'essentiel des règles à suivre)
- Publication sur le site de l'AFSCA de checklists commentées

# Ex: checklist commentée

→CL: 'Horeca Light: Infrastructure, installation et hygiène':

Il y a suffisamment de frigos, pourvus de thermomètres

« L'espace prévu dans les frigos permet un stockage ordonné de toutes les denrées alimentaires réfrigérées.

Par frigos, on entend: réfrigérateur, comptoir réfrigérant, cellule de refroidissement,.... »

Les espaces/locaux où des denrées alimentaires sont préparées, manipulées ou transformées sont en bon état et propres.

« PROPRE: Il n'y a pas de souillure visible sauf de la souillure produite au moment de l'activité. »

# 5. Projets

- Validation des infrastructures:
  - Plan en UPC → engagement de l'AFSCA
  - Les conclusions des premières visites en matière de l'infrastructure → valables pendant 3 ans
  - À partir de 1 juillet 2013
- Vente directe à la ferme → conditions assouplies (*dérogations permises par le règlement de EU*)
  - p.e. vente de lait cru en quantités limitées (marchés locaux, distributeurs automatiques)
  - Entre en vigueur avant la fin de l'année

# Questions ?

Je vous remercie pour votre attention.