

### Garantir la sécurité alimentaire grâce à un autocontrôle validé

La sécurité alimentaire est d'une importance vitale au sens propre comme au sens figuré.

Voilà pourquoi nous nous efforçons d'encourager tous les membres employant plus de 20 travailleurs à disposer d'un système d'autocontrôle validé. Pour les membres de moins de 20 travailleurs, Fevia vise une obligation de moyens et non de résultat.



### Quel est notre objectif à l'horizon 2025 ?

Pour nous, la sécurité alimentaire est une priorité absolue. Le système belge d'autocontrôle, par lequel les entreprises alimentaires s'assurent elles-mêmes de la sécurité des produits alimentaires qu'elles commercialisent, est le meilleur moyen de garantir la sécurité alimentaire de nos aliments et boissons. Un organisme de certification indépendant (OCI) ou l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA) peut en outre auditer ce système d'autocontrôle sur base d'un guide d'autocontrôle. Nous parlons alors d'un système d'autocontrôle validé.

Nous considérons l'autocontrôle validé comme le « minimum olympique » à atteindre par tous les membres de Fevia employant plus de 20 travailleurs. D'ici 2025, nous souhaitons qu'au moins 95 % des entreprises alimentaires membres de Fevia disposent d'un système d'autocontrôle validé. Pour les membres de Fevia employant moins de 20 travailleurs, nous visons une obligation de moyens et non de résultat.

### Comment allons-nous réaliser cet objectif ?

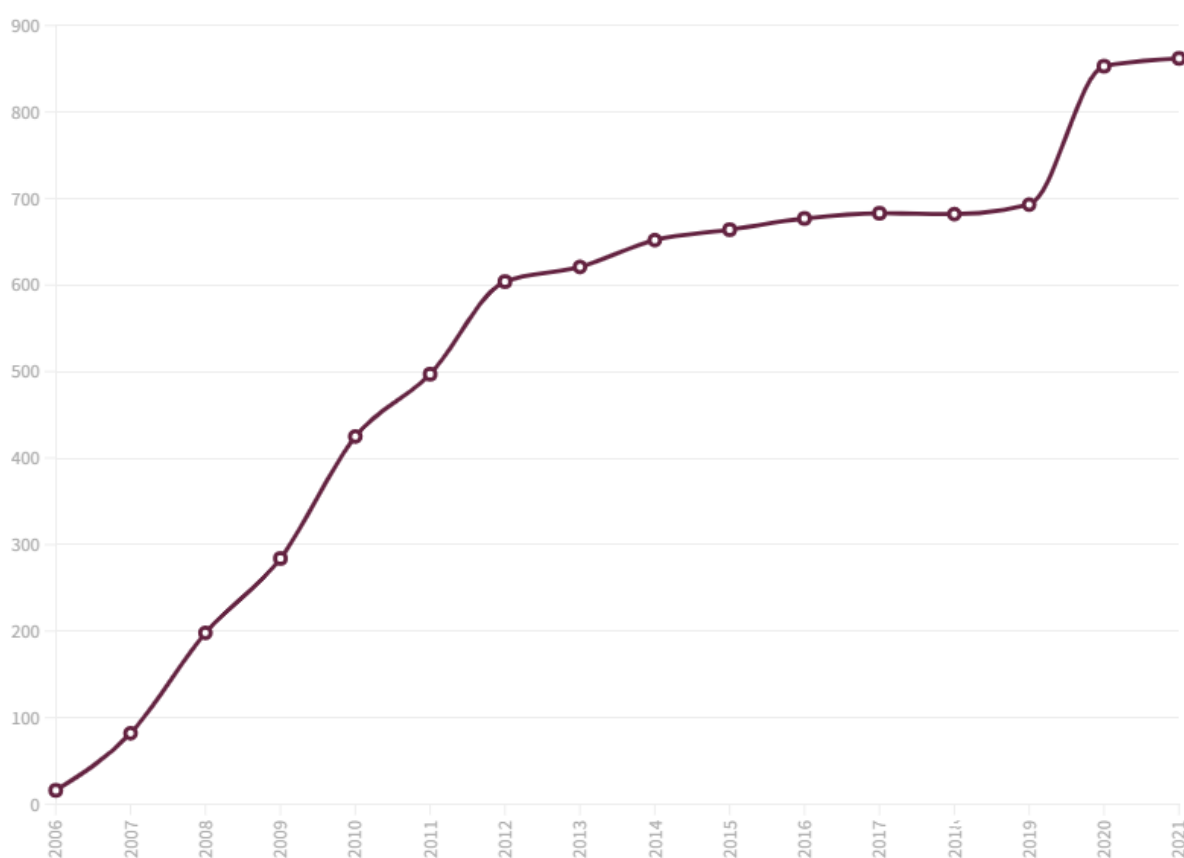
- Nous mettons tout en œuvre pour qu'un système d'autocontrôle validé devienne la norme pour les membres de Fevia employant plus de 20 travailleurs. Fevia continuera à sensibiliser les entreprises alimentaires et les secteurs à l'importance de la sécurité alimentaire et les encouragera à appliquer un système d'autocontrôle validé.
- Fevia encouragera également les entreprises à appliquer les guides d'autocontrôle, un outil qui permet aux entreprises de satisfaire à toutes les exigences en matière de sécurité alimentaire. À cet effet, Fevia utilise différents canaux, tels que le groupe de travail Food Safety, le Comité stratégique Politique alimentaire et le comité PME.
- Nous suivons de près les évolutions en matière de sécurité alimentaire et intégrons les développements récents dans nos guides d'autocontrôle, afin que l'autocontrôle validé garde toute sa pertinence.
- Nous facilitons au maximum l'accès à l'autocontrôle validé pour les entreprises. À cette fin, Fevia se concertera à nouveau avec l'AFSCA et organisera chaque année le Comité consultatif national, en collaboration avec Certibel, le Groupement belge des Organismes de Certification et d'Inspection

accrédités. Des accords y sont notamment conclus afin d'éliminer le plus possible les obstacles à l'autocontrôle validé.

## Où en sommes-nous aujourd'hui ?

Dans son rapport d'activités annuel, l'AFSCA mentionne le nombre d'entreprises disposant d'un système d'autocontrôle validé dans le secteur de la transformation. Ce chiffre ne se limite pas aux membres de Fevia ni à l'industrie alimentaire.

### Nombre d'entreprises de transformation avec un système d'autocontrôle validé



Source : rapports d'activité AFSCA

Entre 2015 et 2019, le nombre d'entreprises de transformation disposant d'un système d'autocontrôle validé s'est stabilisé. En 2020, nous observons une augmentation considérable du nombre d'entreprises de transformation disposant d'un système d'autocontrôle validé. Toutefois, cette progression est le résultat d'une nouvelle méthode de rapport appliquée par l'AFSCA : non plus sur base de l'activité principale d'une entreprise alimentaire, mais en tenant compte de toutes les activités.

L'application d'un système d'autocontrôle validé semble influencer positivement le respect des règles et permet manifestement d'obtenir de meilleurs résultats lors d'inspections ou de contrôles. Les entreprises disposant d'un système d'autocontrôle (SAC) validé ont reçu 21 % d'avertissements ou de procès-verbaux en moins que les entreprises sans système d'autocontrôle validé.

## Résultats des missions d'inspection de l'AFSCA en 2021

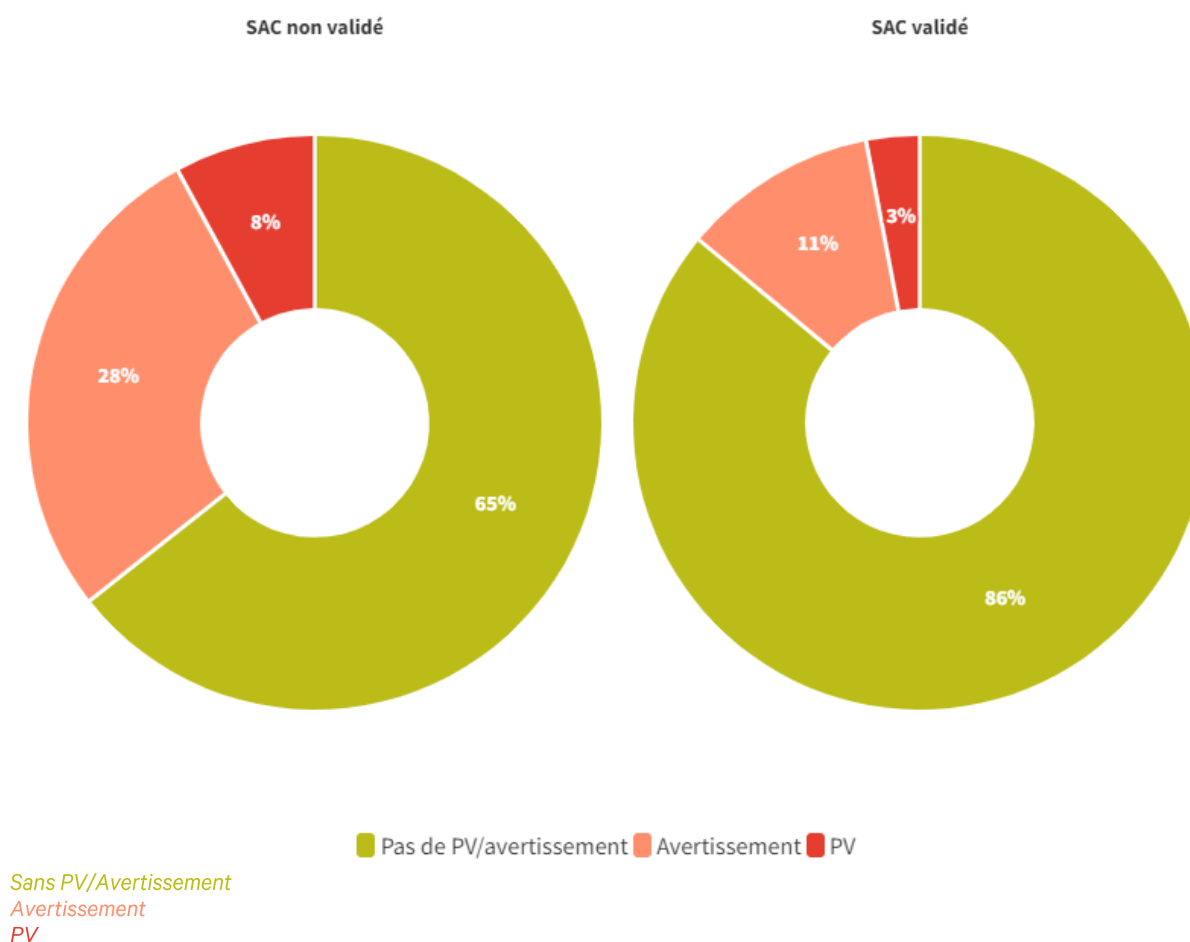


Figure 1. Comparaison des entreprises ayant un SAC non validé et un SAC validé (Rapport d'activités de l'AFSCA 2021)

Dès 2021, nous souhaitons examiner spécifiquement le nombre de membres de Fevia disposant d'un système d'autocontrôle validé. Nous procéderons en premier lieu sur base des chiffres issus d'une enquête annuelle auprès des membres de Fevia. Ces chiffres, qui peuvent être incomplets, seront complétés manuellement par Fevia au moyen de données obtenues des secteurs et de données disponibles via le Foodweb de l'AFSCA, afin de disposer d'un aperçu aussi complet que possible.

Les chiffres pour 2021 serviront de point de départ pour suivre l'évolution du nombre de membres au cours des prochaines années au moyen d'un système d'autocontrôle validé.

## Quelles sont les actions concrètes de notre secteur ?

- Les guides d'autocontrôle pour le secteur de la transformation permettent à nos entreprises de satisfaire à toutes les exigences de la législation alimentaire en matière de sécurité alimentaire. Concrètement, les fédérations sectorielles effectuent des révisions et Fevia y ajoute différents modules génériques.
- Récemment, nous avons rédigé la partie générique du guide d'autocontrôle « Maîtrise des pathogènes environnementaux dans l'industrie alimentaire » en collaboration avec l'Université de Gand. Les entreprises alimentaires peuvent l'utiliser pour détecter et éliminer les pathogènes environnementaux sur leur site de production.
- Nous mettons en œuvre le projet Q-DNA en collaboration avec Flanders' Food et d'autres partenaires. Dans ce cadre, nous misons sur une maîtrise proactive de la sécurité alimentaire en nous concentrant sur 2 piliers complémentaires, à savoir la technologie et l'organisation du travail. Fevia assurera la diffusion des résultats de ce projet en rédigeant, entre autres, un nouveau chapitre générique sur la culture de la sécurité alimentaire, qui sera ajouté aux guides d'autocontrôle.
- Les entreprises alimentaires participent aux sessions de formation organisées par Alimento et FormAlim sur ce thème, et Fevia identifie les besoins et se consulte à ce sujet avec Alimento et FormAlim.
- Fevia Wallonie organise régulièrement des « Clubs Qualité », auxquels participent les entreprises alimentaires wallonnes afin d'échanger de bonnes pratiques sur des thèmes variés comme l'autocontrôle.

## Qu'avons-nous fait depuis le lancement de la roadmap ?

- Avec nos membres, nous examinons la façon d'éliminer le plus possible les obstacles à l'autocontrôle validé, notamment en organisant des séances de brainstorming.
- Nous avons continué à développer la partie générique du guide d'autocontrôle « Maîtrise des pathogènes environnementaux dans l'industrie alimentaire ». Fevia espère le publier avant la fin 2022 et aidera ensuite les secteurs et les entreprises à le mettre en œuvre (par exemple en organisant une séance d'information et des formations).
- Nous évaluons la nécessité de modules génériques supplémentaires au sein du groupe de travail Food Safety et en concertation avec l'AFSCA. Par exemple, nous évaluons actuellement la valeur ajoutée d'un module sur le thème de 'l'eau' et de la 'culture de la sécurité alimentaire'.
- Nous poursuivons activement la mise en œuvre du projet Q-DNA par notre adhésion au groupe d'orientation, en participant aux réunions du réseau d'apprentissage, par notre collaboration à la communication y afférente (cf. p.ex., participation de Fevia au reportage de Kanaal-Z ([Z-Food: Innovatieproject Q-DNA moet voedselveiligheid verbeteren 07/04/22](#)), ...)
- La lettre d'information Fevia de juin 2022 et l'Événement PME de Fevia (18 mai 2022) étaient consacrés à la sécurité alimentaire.