

Garantir la sécurité de la production alimentaire

La sécurité alimentaire est vitale au sens propre comme au sens figuré. Une hygiène, une infrastructure et une installation irréprochables sont les conditions de base pour la sécurité de la production alimentaire. Nous souhaitons que les entreprises alimentaires enregistrent de meilleurs résultats dans ce domaine lors de contrôles réalisés par l'AFSCA. Dans ce cadre, l'information, la sensibilisation et le soutien, notamment par le biais de guides et de formations, jouent un rôle majeur.



Quel est notre objectif à l'horizon 2025 ?

D'ici 2025, nous souhaitons atteindre un taux de conformité d'au moins 85 % lors des contrôles de l'AFSCA, ce qui correspond à notre objectif de conformité à 100 %. Concrètement, nous visons à améliorer la conformité en matière « d'infrastructure, d'installation et d'hygiène ».

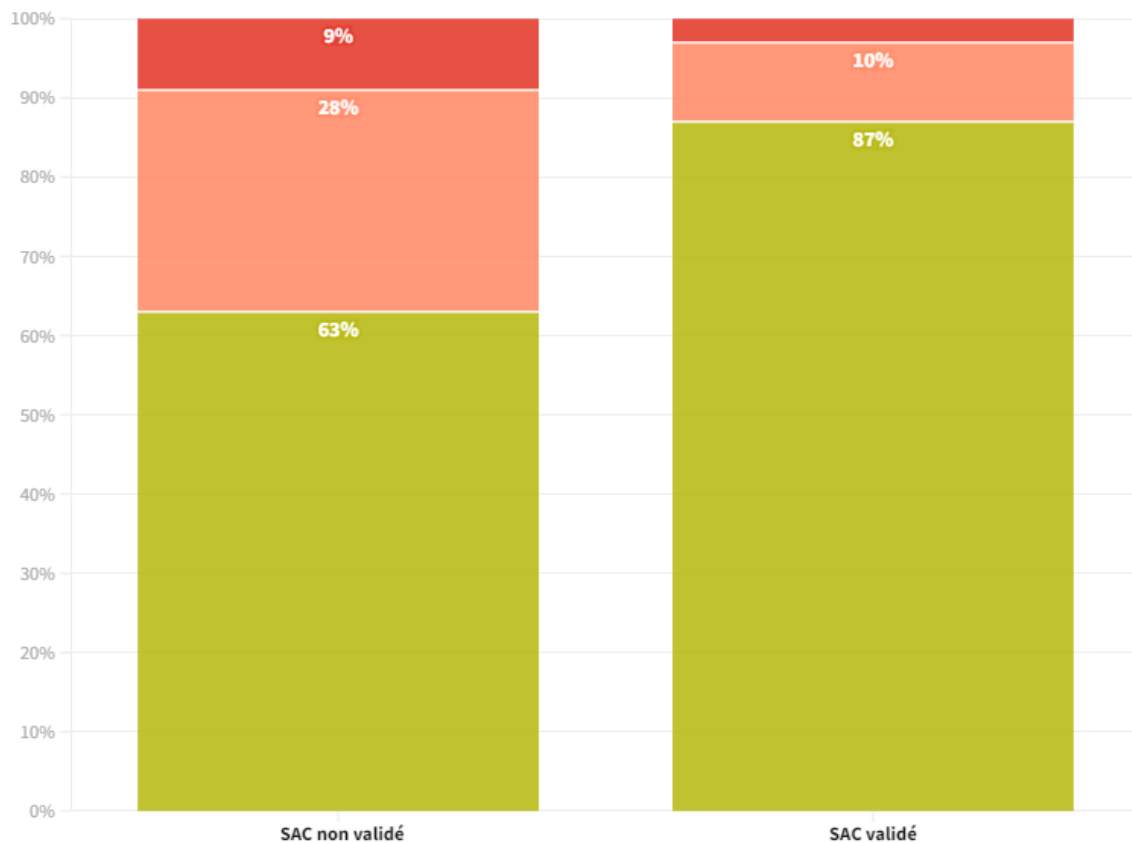
Les infrastructures et les installations comprennent notamment les locaux et les machines d'une entreprise de transformation alimentaire. L'hygiène comprend les mesures et les prescriptions requises pour maîtriser les dangers associés à un produit alimentaire et pour garantir son caractère propre à la consommation humaine.

Comment entendons-nous réaliser cet objectif ?

Le système belge d'autocontrôle, par lequel les entreprises alimentaires s'assurent elles-mêmes que les produits alimentaires qu'elles mettent sur le marché sont sûrs, est la meilleure façon de garantir la sécurité alimentaire de nos denrées alimentaires et boissons. Un organisme de certification et d'inspection (OCI) ou l'AFSCA peut en outre auditer ce système d'autocontrôle (SAC) sur la base d'un guide d'autocontrôle. On parle alors d'un système d'autocontrôle validé.

L'application d'un système d'autocontrôle validé semble avoir un impact positif sur le respect des règles et permet d'obtenir de meilleurs résultats lors d'inspections ou de contrôles. En 2022, les entreprises disposant d'un système d'autocontrôle validé ont reçu 24% d'avertissements ou de procès-verbaux en moins que les entreprises ne disposant pas d'un tel système.

Résultats des missions d'inspection de l'AFSCA en 2022



Pas de PV/Avertissement

Avertissement

PV

Figure 1. Comparaison des entreprises ayant un SAC validé ou non (Rapport d'activités 2022 de l'AFSCA)

Nous considérons donc l'autocontrôle validé comme un « minimum olympique » et un moyen indispensable pour obtenir des scores de conformité plus élevés lors des contrôles de l'AFSCA.

- Fevia continuera à encourager les entreprises et le secteur alimentaire à mettre en œuvre un système d'autocontrôle validé. Fevia encouragera également les entreprises à utiliser les guides d'autocontrôle à cette fin, un outil important qui aide les entreprises à se conformer à toutes les exigences en matière de sécurité alimentaire.
- Fevia informe les entreprises et les secteurs et les sensibilise à des thèmes pertinents, tels que la réglementation et les directives de l'AFSCA, ainsi qu'aux résultats de contrôle plus détaillés que Fevia demande chaque année à l'AFSCA. À cette fin, Fevia utilise différents canaux : le groupe de travail Food Safety de Fevia, le Comité Stratégique Politique alimentaire, le Comité PME la lettre d'information Fevia, le Comité consultatif national Fevia-Certibel, ...
- Nous misons sur une approche davantage axée sur la prévention :

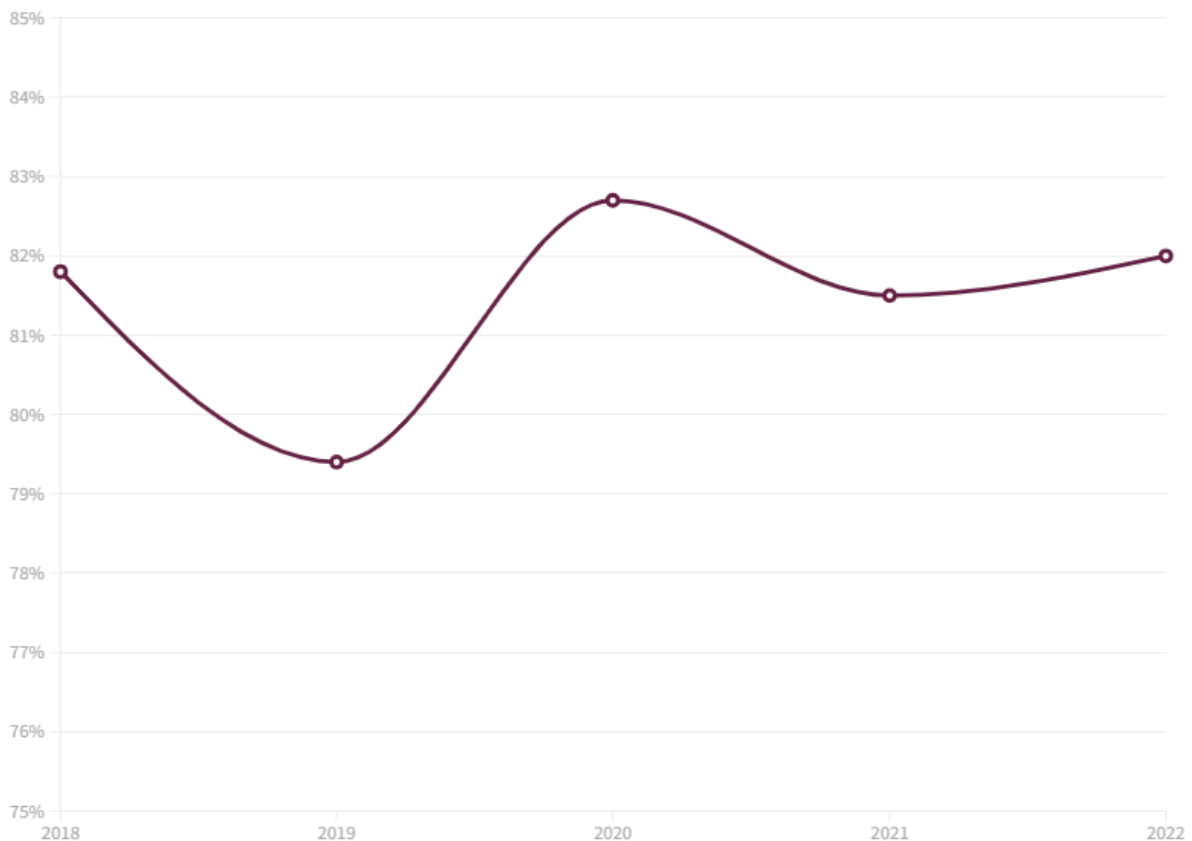
- Nous suivons de près les développements en matière de sécurité alimentaire et intégrons les évolutions récentes dans nos guides d'autocontrôle, afin que l'autocontrôle validé conserve toute sa pertinence.
- Nous mettons en œuvre le [projet Q-DNA](#) en collaboration avec Flander's Food. Le projet vise à améliorer considérablement le statut de sécurité alimentaire des entreprises alimentaires.
- Nous participons aux formations d'Alimento et de FormAlim sur ce thème, et Fevia identifie les besoins en matière de contenu et se concerta à ce sujet avec Alimento et FormAlim.

Où en sommes-nous aujourd'hui ?

Chaque année, l'AFSCA effectue des contrôles et publie les résultats sur son site Web. Les contrôleurs de l'AFSCA utilisent une check-list spécifique qui comporte différents points. Pour chaque point, ils déterminent s'il est 'conforme', 'non conforme' ou 'non applicable'. Le contrôle réalisé à l'aide de la check-list aboutit à la conclusion 'favorable', 'favorable avec remarques' ou 'non favorable'.

Sur le graphique ci-dessous, nous voyons l'évolution du taux de conformité du secteur 'transformation' (transformation de produits) pour le scope 'infrastructure, installation et hygiène'. Les chiffres indiquent la mesure dans laquelle les entreprises alimentaires respectent les exigences légales. Le rapport d'activités de l'AFSCA montre que le secteur « transformation » obtient un score de 82 % pour le scope « infrastructure, installations et hygiène » pour l'année 2022, ce qui montre une évolution stable par rapport aux deux années précédentes.

Taux de conformité lors des contrôles AFSCA



Source : Rapports d'activités AFSCA

L'AFSCA ayant introduit une nouvelle méthode de calcul en 2018, nous avons choisi de présenter uniquement l'évolution à partir de 2018. Une comparaison avec les années précédentes n'est pas représentative.

Quelles sont les actions concrètes de notre secteur ?

- Les guides d'autocontrôle pour le secteur de la transformation permettent à nos entreprises de répondre à toutes les exigences de la législation en matière de sécurité alimentaire. Concrètement, les fédérations sectorielles effectuent des révisions dans ce sens et Fevia y ajoute plusieurs modules génériques (relatifs aux auxiliaires technologiques, aux matériaux en contact, et aux pathogènes environnementaux).
 - En collaboration avec l'Université de Gand, nous avons récemment rédigé un chapitre générique pour les guides d'autocontrôle sur la « Maîtrise des pathogènes environnementaux dans l'industrie alimentaire ». Les secteurs le mettent ensuite en œuvre dans leur guide sectoriel respectif.

- Nous réalisons le [projet Q-DNA](#) en collaboration avec Flanders' Food et d'autres partenaires. Fevia assurera la diffusion des résultats de ce projet en préparant notamment un nouveau chapitre générique sur la « culture de la sécurité alimentaire ». Ce dernier sera ajouté aux guides d'autocontrôle.
- La participation d'entreprises aux formations d'Alimento et de FormAlim nous permet d'améliorer les résultats de nos contrôles. Alimento et FormAlim proposent différentes formations, dont une formation et un accompagnement sur l'autocontrôle adapté à l'entreprise, sur la culture de la sécurité alimentaire et sur le plan par étapes HACCP (analyse des dangers - points critiques de contrôle). Fevia informe les entreprises alimentaires des formations susceptibles de les intéresser et formule des propositions sur le contenu des formations.
- Fevia Wallonie organise régulièrement des réunions de ses « Clubs Qualité » auxquels participent des entreprises alimentaires wallonnes. L'objectif est d'échanger des bonnes pratiques sur différents thèmes, notamment l'autocontrôle.

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

- Avec nos membres, nous examinons comment abaisser au maximum le seuil d'autocontrôle validé en organisant, entre autres, des séances de brainstorming. Nous y discutons comment concrétiser notre plan d'action.
- Chaque année, Fevia demande à l'AFSCA les résultats détaillés des contrôles et en informe les secteurs et les entreprises. Nous encourageons également les secteurs à travailler sur ce sujet, afin qu'ils puissent suivre de manière ciblée les lacunes identifiées avec leurs membres
- Nous sommes actifs dans la poursuite de la mise en œuvre du projet Q-DNA en étant membre du comité de suivi, en participant aux réunions du réseau d'apprentissage, en communiquant autour de ce projet (cf. entre autres la participation de Fevia au reportage de Kanaal-Z ([Z-Food: Innovatieproject Q-DNA moet voedselveiligheid verbeteren 07/04/22](#)),
- Nous évaluons la nécessité de développer des modules génériques supplémentaires au sein du groupe de travail Food Safety et en concertation avec l'AFSCA. À l'automne 2023, nous nous attelons à la création d'un module sur la « culture de la sécurité alimentaire » (cf. diffusion des résultats du projet Q-DNA).
- Nous avons continué à développer la partie générique du guide d'autocontrôle « Maîtrise des pathogènes environnementaux dans l'industrie alimentaire ». En mars 2023, le chapitre a été finalisé et publié sur le site de l'AFSCA. Pour sa mise en œuvre pratique, nous avons organisé un webinaire le 22 mai. 200 entreprises et consultants y ont participé. En 2024 également, Fevia aidera les secteurs et les entreprises à le mettre en œuvre (notamment en organisant des formations par l'intermédiaire d'Alimento).
- Fevia poursuit son approche préventive en mettant, entre autres, le thème de la « sécurité alimentaire » à l'ordre du jour du Conseil d'Administration de Fevia du 13 décembre 2022. Avec une présentation des résultats intermédiaires du projet Q-DNA (en particulier sur la culture de la sécurité alimentaire) et un échange de réflexions avec le CEO de l'AFSCA. Fevia participe au groupe de travail Autocontrôle au sein du Comité consultatif de l'AFSCA. Dans ce cadre, différents acteurs concernés se rencontrent et des conseils sont élaborés pour améliorer le système d'autocontrôle en Belgique.
- Dans le cadre du « World Food Safety Day », les newsletters Fevia de juin 2022 et 2023 ont été consacrées à la sécurité alimentaire. L'accent a été mis sur l'autocontrôle validé et l'importance d'une culture de la sécurité alimentaire.
- Fevia met les bonnes pratiques en avant via des articles Food.be Snacks sur son site web.