

2. Rendre les aliments et les boissons toujours plus sûrs

A quels défis devons-nous répondre ?

La sécurité alimentaire est primordiale pour la confiance des consommateurs et reste notre priorité absolue. Afin d'atteindre de meilleurs résultats, la Belgique va plus loin que la législation européenne en la matière. Nos entreprises alimentaires peuvent – sur une base volontaire – faire valider leur système d'autocontrôle (SAC) et les chiffres de l'AFSCA confirment que celles qui le font obtiennent de meilleurs résultats lors des inspections de l'AFSCA.

Cependant, aujourd'hui, nos entreprises sont également confrontées à de nombreux défis. La mondialisation crée également une interdépendance de l'ensemble de la chaîne alimentaire, ce qui rend l'impact d'un éventuel incident désormais plus important. Grâce aux nouvelles évolutions technologiques et aux innovations, nous pouvons de plus en plus procéder à des mesures et donc, améliorer la sécurité alimentaire. Il appartient dorénavant aux entreprises de s'y atteler.

Étant donné que nous souhaitons rester leaders en Europe et continuer à gagner la confiance des consommateurs, nous nous engageons pleinement en faveur d'une production d'aliments sûrs. Nous travaillons sur cet objectif dans le cadre de notre roadmap de développement durable.

Le plus grand défi du Brexit pour notre secteur reste à venir, à savoir l'introduction des certificats sanitaires et phytosanitaires et les contrôles à l'importation par le Royaume-Uni. Les déclarations numériques sont cruciales à cet égard pour que le commerce avec le Royaume-Uni, notre principal partenaire commercial en dehors de l'UE, puisse continuer à être fluide.

Que demandons-nous aux décideurs politiques pour la prochaine législature ?

Afin de garantir la durabilité du système, plusieurs adaptations s'imposent.

Compétitivité

- Créer des conditions de concurrence équitables en se concentrant au maximum sur l'harmonisation au sein de l'UE. L'absence d'harmonisation dans la mise en œuvre pratique des règlements de l'UE affecte la compétitivité et va à l'encontre du marché unique.

Partenariat gouvernement-industrie alimentaire

- Éviter autant que possible les charges administratives et financières et se concentrer au maximum sur une organisation efficace. Cela peut se faire en utilisant au maximum les possibilités offertes par la numérisation au sein de l'AFSCA (notamment pour la délivrance des certificats à distance, la communication des résultats de contrôle...).

Administration plus efficace

- Allouer plus efficacement et de façon ciblée les ressources publiques existantes à l'AFSCA. Nous demandons instamment aux autorités publiques de continuer à faire de la sécurité alimentaire une priorité. Des moyens supplémentaires sont indispensables afin de continuer à garantir la sécurité alimentaire tout au long de la chaîne agroalimentaire et de fournir les certificats sanitaires nécessaires à l'exportation (ex. : dans le cadre du Brexit).

Que faisons-nous en tant qu'industrie alimentaire ?

Nous continuons à promouvoir le système de contrôle belge : nous aspirons à ce que le plus de membres possible disposent d'un système d'autocontrôle validé. Fevia informe et sensibilise sur les évolutions relatives à la sécurité alimentaire. Nous encourageons les entreprises à appliquer les guides d'autocontrôle, un outil qui leur permet de satisfaire à toutes les exigences en matière de sécurité alimentaire. En collaboration avec les fédérations sectorielles, Fevia contribue à cet effet en intégrant un chapitre générique sur des sujets innovants, tels que les « les agents pathogènes environnementaux ».

Nous aspirons à une plus grande culture de la sécurité alimentaire au sein de nos entreprises. Dans ce contexte, le facteur humain joue un rôle central dans la surveillance et la gestion de la sécurité alimentaire et il devrait être une priorité à tous les niveaux d'une entreprise (des travailleurs à la direction en passant par le CEO). Pour aider nos entreprises belges à y parvenir, les universitaires et le secteur alimentaire unissent leurs forces dans le [projet d'innovation Q-DNA](#). En 2023, nous nous attellerons également à la rédaction d'un chapitre générique « culture de la sécurité alimentaire » qui fera partie intégrante de tous les guides de contrôle.

Fevia fait partie du groupe de travail Brexit du Forum national de la douane. En collaboration avec la douane, l'AFSCA et les agences régionales à l'exportation, Fevia a créé une plateforme de concertation relative à l'alimentation. Nous avons élaboré un guide en ligne à propos du Brexit et organisé de multiples webinaires en collaboration avec tous les services publics pertinents.

Quelles sont nos demandes aux décideurs politiques, par niveau de pouvoir ?

Flandre	Wallonie	Fédéral	Union européenne
		Créer des conditions de concurrence équitables en se concentrant au maximum sur l'harmonisation au sein de l'UE, également pour la mise en œuvre pratique de la réglementation de l'UE.	
	Au sein de l'AFSCA, se concentrer un maximum sur une organisation efficace grâce à la numérisation (notamment pour la certification des exportations) et les certifications à distance.		
	<p>S'assurer que l'AFSCA</p> <ul style="list-style-type: none"> • dispose de suffisamment de contrôleurs pour délivrer rapidement et efficacement des certificats pour les exportations vers le Royaume-Uni ; • connecte la plateforme de certification belge à celle du Royaume-Uni ; • envoie un attaché à Londres pour faciliter le déploiement des certificats et des contrôles frontaliers pour les exportateurs belges. 		
	Allouer plus efficacement et de façon ciblée les ressources publiques existantes à l'AFSCA, afin de continuer à garantir la sécurité alimentaire tout au long de la chaîne agroalimentaire.		

S'assurer d'une connexion fluide entre les systèmes numériques de l'Union européenne et du Royaume-Uni pour les déclarations d'importation pour le secteur alimentaire (TRACES et IPAFFS).

Personnes de contact



Imke Van Den Broeck
Food Policy Advisor
+32 472 65 02 06
ivdb@fevia.be