

Annexe 1: WORKSHOP DU COMITE SCIENTIFIQUE DE L'AFSCA

Session de l'après-midi : 27 novembre 2009

Aperçu des remarques/suggestions.

QUESTION 1 – SALLES 1 et 2

1.a. Quelle est l'impression par rapport à la situation actuelle de la sécurité alimentaire en comparaison avec celle d'il y a 10 ans ? (Sur base de quels arguments/indicateurs ?)

- La majorité des participants estime que la sécurité alimentaire s'est améliorée.
- Mais cette matière est difficile à évaluer objectivement pour le grand public. Il s'agit plutôt d'une perception générale. Le grand public s'intéresse surtout aux 'dangers connus' (comme p. ex. les dioxines). L'année prochaine, l'AFSCA organisera une enquête auprès des consommateurs qui devrait donner une meilleure idée de ce que le consommateur pense de la sécurité alimentaire.
- On peut aussi démontrer de façon objective que la sécurité alimentaire s'améliore : moins d'analyses non conformes pour les dangers chimiques et microbiologiques, moins de toxi-infections alimentaires.
- Quant au consommateur, sa perception est aussi probablement qu'il y a eu amélioration de la sécurité alimentaire au cours des 10 dernières années.

Arguments:

- Le grand public est devenu plus conscient de la problématique.
- Les entreprises constatent qu'au cours de ces 10 dernières années, il y a d'abord eu une augmentation du nombre de plaintes (suite à une sensibilisation accrue) et que ce nombre a ensuite diminué (depuis 2-3 ans, suite à l'amélioration de la sécurité alimentaire).
- Des réformes profondes ont été mises en œuvre aussi bien au niveau européen qu'au niveau national (p. ex. le règlement (CE) n° 178/2002, la création de l'EFSA, l'introduction de l'autocontrôle, la création de l'AFSCA). Ces réformes ont conduit à une amélioration de la structure des autorités, à une meilleure organisation du contrôle de la chaîne alimentaire, à un meilleur suivi (réaction plus rapide) des contrôles et en parallèle, il y a eu une amélioration de la capacité de détection, la mise à disposition de meilleurs outils d'analyse...
- L'AFSCA a acquis une certaine visibilité dans la rue grâce à l'affichage des autorisations. Cela est rassurant pour le consommateur.
- Meilleure communication de l'AFSCA vers les consommateurs concernant les risques associés à certaines denrées alimentaires (ex. : recalls, bonnes pratiques d'hygiène, ...).

- Les consommateurs semblent toutefois s'intéresser de plus en plus à la qualité nutritionnelle des aliments plutôt qu'à leur sécurité.

1.b. Quelles sont les attentes pour l'évolution de la sécurité alimentaire dans le futur ? (Sur base de quels arguments/indicateurs?)

- Du côté des secteurs, on voit d'une part une amélioration accrue, suite p. ex. à un accroissement de l'implémentation de l'autocontrôle. D'autre part, la sécurité alimentaire subira certaines pressions notamment d'ordre économique (comme le prix) et de la part de la distribution/des consommateurs (p. ex. techniques douces de conservation). Cela peut donner lieu à de nouveaux risques.
- Est-ce qu'il y aura un statu quo dans le futur ? D'un côté, il y a une amélioration des techniques de prévention et des connaissances scientifiques (ex. : vaccination pour lutter contre *Salmonella* sp.). D'un autre côté, les méthodes d'analyse sont de plus en plus performantes et on détecte de plus en plus de composés dans de plus en plus de matrices.
- Tendances actuelles : d'une part, le monitoring montre que les résultats des analyses de produits sont satisfaisants mais d'autre part, l'implémentation et la validation des systèmes d'autocontrôle s'améliorent moins vite que prévu.
- Les missions essentielles à accomplir par l'AFSCA sont : réduire l'exposition des consommateurs aux dangers potentiels et veiller à ce que l'impact économique et social de nouveaux incidents soit aussi faible que possible.

QUESTION 2 – SALLES 1 et 2

Est-ce que les activités génériques de l'AFSCA sont appropriées pour être reprises dans le baromètre de la sécurité alimentaire ? Les activités génériques reprises jusqu'à présent dans la proposition concernent : 1. l'évaluation et la gestion des risques, 2. le développement de l'autocontrôle, 3. les contrôles, 4. les activités des laboratoires, 5. la communication (sur le risque), 6. la prévention et la gestion des crises, 7. le commerce international et les relations internationales et éventuellement 8. la santé publique (maladies ou épidémies d'origine alimentaire). Y'a-t-il une relation directe ou indirecte avec la sécurité alimentaire ?

- Il vaut mieux parler d'activités génériques en général dans le domaine de la gestion de la sécurité alimentaire et non d'activités génériques de l'AFSCA, vu qu'il y a d'autres organismes/organisations qui ont une influence sur la SA. Dans ce cas, les participants sont d'accord avec le fait que les 8 activités génériques mentionnées ci-dessus soient prises en considération pour l'élaboration d'un baromètre. On confirme l'existence d'une relation directe ou indirecte avec la sécurité alimentaire. On met trop l'accent sur l'aspect 'response' tandis que les aspects 'state' et 'pressure' sont un peu négligés.
- Il pourrait être ajouté comme activité générique supplémentaire, le contrôle de l'autocontrôle réalisé au sein des différents secteurs de la chaîne alimentaire. (Remarque : cet indicateur est déjà prévu dans la liste)
- Faut-il qu'il y ait une hiérarchie ? Faut-il appliquer une pondération ?
- Les activités de la cellule de vulgarisation doivent être reprises dans l'activité générique "communication sur le risque".
- C'est essentiel, dans un premier temps et avant tout exercice de détermination d'indicateurs, d'identifier les facteurs ou déterminants qui sont critiques pour la sécurité alimentaire.
- Il faut consacrer plus d'attention à l'interaction entre 'l'évaluation de risques et la gestion de risques' d'une part, et les 'contrôles' d'autre part. Plus spécifiquement, les résultats des contrôles doivent être utilisés plus efficacement aux fins de l'évaluation des risques (p. ex. l'établissement de nouvelles normes).
- En tant que données complémentaires, on peut utiliser p. ex. les données des opérateurs (p. ex. dans le cadre de l'autocontrôle). D'autres banques de données pourraient également être prises en compte telles que celles des organisations de protection des consommateurs. Dans le cas où ces données externes à l'AFSCA sont prises en compte, le risque de biais est important vu que celles-ci proviennent d'échantillons qui ont été prélevés avec un autre objectif que les échantillons prélevés dans le cadre du programme de contrôle de l'AFSCA (approche basée sur le risque).
- L'activité normative doit également être prise en compte d'une façon ou d'une autre. On a notamment cité comme exemple le fait que lorsque la norme devient plus stricte, on constatera bien sûr plus de non conformités, mais la sécurité alimentaire aura intrinsèquement été améliorée.

QUESTION 3 – SALLE 1

Quelle est votre opinion sur les indicateurs suivants ?

3.1. Evaluation et gestion des risques

3.1.1. Nombre de types différents de dangers programmés annuellement dans le programme de contrôle.

- Il y a lieu de faire attention à la situation dans laquelle le nombre de paramètres augmente tandis que le budget reste le même, ce qui a pour effet de réduire les moyens disponibles pour les dangers importants.
- Il faut choisir des indicateurs qui permettent de mettre en évidence des tendances significatives.
- Il faut consacrer suffisamment d'attention à la définition du « type de danger » (p. ex. « pesticides » *versus* « substances actives »).

3.1.2. Evaluation proactive des risques : activités de recherche financées par les autorités fédérales (budget total par an) en ce qui concerne la sécurité alimentaire et la politique sanitaire relatives aux animaux et aux plantes.

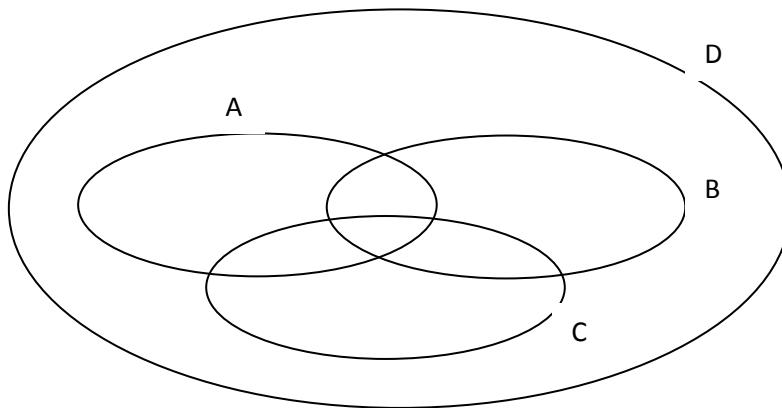
- Cet indicateur est considéré comme non valable parce que la recherche est trop en amont et que le budget est trop petit.
- En considérant uniquement le niveau fédéral, une partie seulement du budget total est pris en compte.

3.2. Autocontrôle

3.2.1. Nombre de guides d'autocontrôle (et de mises à jour) validés par an.

- Cet indicateur fournit uniquement de l'information sur la disponibilité dans les entreprises (1^e étape). L'implémentation (étape 2) et la validation (étape 3) sont, elles aussi, importantes.
- Les inspections permettent de mesurer l'implémentation tandis que la certification et l'audit de l'AFSCA permettent de mesurer la validation.
- Il y a plusieurs facteurs qui peuvent jouer un rôle dans le baromètre de la SA. Mais tous ces facteurs n'ont pas le même poids. C'est pourquoi, il y a lieu d'attribuer des cotes. Au niveau de chaque facteur est opérée une nouvelle distinction avec, de nouveau, l'attribution de cotes.

Facteur 1 : initiatives prises par les entreprises



D : ensemble de toutes les entreprises de la chaîne alimentaire

A : ensemble de toutes les entreprises de la chaîne alimentaire qui sont en possession d'un guide

B : ensemble de toutes les entreprises de la chaîne alimentaire qui appliquent l'autocontrôle

C : ensemble de toutes les entreprises de la chaîne alimentaire qui disposent d'un système validé d'autocontrôle

En fonction de la localisation des entreprises (en termes relatifs), celles-ci se voient attribuer une cote (en effet, tous les éléments précités ne donnent pas lieu à une contribution identique à la chaîne alimentaire).

A-B-C = cote 1

B-C = cote 3

C = cote 5

(le principe étant, en fait, que la cote est plus élevée suivant que l'entreprise se trouve dans plusieurs ensembles à la fois).

- Eventuellement, on peut aussi reprendre dans cette structure le facteur 'participation ou non au plan d'échantillonnage' et y attribuer une certaine cote.

Facteur 2 : constatations relatives aux entreprises

Par exemple, le nombre de notifications, le nombre de rappels, le nombre de TIAC, ... Comme ci-dessus on utilise un nombre relatif (% du nombre total d'opérateurs), on devrait aussi utiliser un nombre relatif dans ce contexte-ci. Mais cela n'est pas vraiment évident (quelques exemples : % du nombre total de lots concernés ?, % du nombre d'unités vendues, % du nombre de lots présents dans le secteur, ...). Cet exercice ne semble pas être facile. Mais, ces suggestions feront peut-être naître quelques idées.

Ici encore, une cote est attribuée à chaque élément individuel et, ensuite (au moyen d'un calcul) au facteur dans son ensemble. Mais, ce facteur doit avoir plus de poids que le facteur précédent (initiatives des entreprises), étant donné qu'il s'agit d'une preuve directe d'une détérioration de la sécurité alimentaire.

Et, bien sûr, il y a encore d'autres facteurs à ajouter.

3.2.2. Nombre de plans sectoriels d'échantillonnage validés par l'AFSCA par an.

- Les entreprises ne sont pas obligées de participer aux plans sectoriels d'échantillonnage.
- Le nombre de plans sectoriels d'échantillonnage est limité. Il y a pourtant de nombreuses entreprises qui effectuent des analyses mais sans que celles-ci soient rassemblées au niveau du secteur.
- Les plans sectoriels d'échantillonnage disponibles concernent l'analyse des matières premières.

3.3. Prévention et gestion des risques

3.3.1. Nombre de notifications RASFF par l'AFSCA sur des produits présents sur le marché belge par an.

- Le choix de cet indicateur est fort discuté.
- Il y a aussi bien des notifications RASFF justifiées que non justifiées.
- Faut-il tenir compte uniquement des produits présents sur le marché belge ?
- Il faut faire attention aux chevauchements avec les résultats du programme de contrôle.
- Le nombre d'avis RASFF n'est pas un bon indicateur. Une alternative : se limiter aux avis RASFF concernant les contaminants qui nous intéressent.

3.3.2. Impact des crises/incidents survenus au niveau des denrées alimentaires en Belgique : nombre de tonnes de denrées alimentaires bloquées par an suite à des crises ou incidents.

- Il arrive souvent que des produits qui ne posent pas problème soient bloqués malgré tout.
- Il n'y a pas de définition satisfaisante de la notion de 'crise'. Dès lors, le nombre de crises n'est pas un indicateur valable.
- Mais, les crises sont importantes et il est dès lors indiqué d'avoir un indicateur valable pour les crises.
- Les produits qui ont été bloqués ne donnent pas lieu à une exposition ; ils ne posent dès lors pas problème pour la sécurité alimentaire.
- Les produits faisant l'objet d'un rappel ont, quant à eux, bien donné lieu à une exposition. Ils posent dès lors problème au niveau de la sécurité alimentaire. Le nombre de rappels peut être considéré de façon relative, par rapport au nombre d'incidents. Mais comment peut-on mesurer le nombre de rappels ? L'indicateur 'Rappel' doit être développé davantage. L'indicateur 'Rappel' peut être très pertinent à condition que les circonstances conduisant à un rappel soient objectivables, transparentes et respectées dans la réalité.

3.4. Santé publique

3.4.1. Nombre de cas rapportés de dangers zoonotiques d'origine alimentaire.

- On dispose de chiffres valables pour les pathogènes pour lesquels l'INAMI prévoit un remboursement, mais pas pour les autres (= biais).
- Pour ce qui est des dangers chimiques, il faut également que plus d'indicateurs aient un rapport direct avec la sécurité alimentaire, p. ex. la teneur en dioxines du lait maternel. S'il y a trop peu d'indicateurs de ce type disponibles, il est intéressant d'y investir davantage. Il faut tenir compte du fait que l'exposition n'est pas provoquée par l'alimentation seule. Comme source d'informations utiles, les programmes de biomonitoring mis en oeuvre dans les "hot spots" en Flandre peuvent être utilisés. Ces zones sont connues pour leur pollution générale (du sol, de l'air) plus importante, comme p. ex. la région de Genk. Voir le site internet : <http://www.milieu-en-gezondheid.be/> où l'on peut retrouver des infos utiles sous les rubriques "resultaten" en "rapporten".

3.4.2. Nombre de plaintes relatives à la sécurité alimentaire rapportées par an via le point de contact pour les consommateurs (pas les plaintes sur la qualité alimentaire ni les plaintes relatives à l'interdiction de fumer).

- Il y a lieu de faire une distinction entre les plaintes fondées et les plaintes non fondées.
- Une plus grande notoriété du point de contact (p. ex. suite à une campagne radiophonique) résulte en une augmentation du nombre de plaintes (= biais).
- Ce n'est pas un indicateur valable.

QUESTION 4 – SALLE 2

Quelle est votre opinion sur les indicateurs suivants ?

4.1. Contrôle

4.1.1. Contrôle au niveau de la production primaire (et du négoce des animaux vivants/plantes) et auprès des fournisseurs : % de conformité des échantillons qui sont contrôlés pour les dangers zoonotiques.

- Le pourcentage de non conformités dépend du paramètre. Ex. : mélamine, dioxines...
- Il serait plus opportun de prendre en compte l'ampleur de la non-conformité par rapport à la sécurité alimentaire dans le cadre d'une évaluation des risques.
- Il est également nécessaire de pondérer l'indicateur en fonction de la quantité consommée de denrée et/ou de la fréquence de consommation de la denrée.
- Pour avoir une idée de l'état de la sécurité alimentaire en Belgique, il serait préférable de prendre en compte les valeurs moyennes plutôt que de ne prendre en compte que les exceptions, c-à-d les non conformités.
- Est-ce que l'indicateur doit être un indicateur de la chaîne alimentaire ou un indicateur du produit final ? Est-ce qu'on s'intéresse à la sécurité de la chaîne alimentaire ou à la sécurité alimentaire ?
- Il faut faire attention quand on interprète les données chiffrées de l'AFSCA. Plus un programme de contrôle basé sur le risque (comme celui de l'AFSCA) est capable d'identifier les populations à risque, plus la probabilité de constater des non conformités sera grande. Un tel résultat donne une image faussée de la conformité moyenne de la population dans son ensemble.

4.1.2. Contrôle dans l'entièreté de la chaîne alimentaire : nombre d'échantillons qui sont contrôlés pour les (man-made) dangers chimiques (contaminants environnementaux, contaminants de processus, résidus).

- Le nombre d'échantillons pris seul ne semble pas pertinent. Il faut tenir compte du danger et de la matrice analysés. Il est remarqué que les analyses sont effectuées le plus souvent sur des denrées à risque et ne donnent donc pas une image neutre de la situation. Des pondérations sont nécessaires.
- Ne serait-il pas possible de travailler avec des matrices 'sentinelles' ?

4.2. Laboratoires

4.2.1. Pourcentage des analyses réalisées endéans le temps prévu par an.

- Les participants sont finalement en faveur de la prise en compte de cet indicateur car il permet de mesurer la réactivité des laboratoires (délais d'analyse les plus courts possibles + respect des délais fixés).
- La mise à disposition d'un résultat d'analyse rapidement permet de prendre des mesures plus rapidement et d'éviter que des denrées contaminées se retrouvent dans l'assiette du consommateur.
- C'est aussi un indicateur de performance du laboratoire.
- La réactivité des labos est-elle un paramètre valable pour la sécurité alimentaire?
- Plus la performance et le scope (nombre de paramètres pouvant être analysés par matrice ou nombre de matrices pouvant être analysées) augmentent, plus la possibilité d'effectuer davantage d'analyses augmente, elle aussi, ce qui devrait, finalement, résulter en une amélioration de la sécurité alimentaire.

4.2.2. Nombre de tests inter-laboratoires organisés par an.

- Les participants estiment que ce n'est pas un bon indicateur et qu'il serait préférable d'utiliser un paramètre qui permette de vérifier le pourcentage d'analyses qui sont couvertes par des tests inter-laboratoires

4.3. Commerce international et relations internationales

4.3.1. Contrôle des organismes nuisibles importés : % de contrôles phytosanitaires par rapport aux organismes nuisibles conformes par an.

- Les participants estiment que cet indicateur n'est pas tellement pertinent car il ne concerne qu'une partie des denrées/produits alimentaires importés.
- En outre, il serait préférable de relativiser ces chiffres en les liant aux quantités importées.
- Pas de risque pour la SA.

4.3.2. Réseau : nombre de participations des agents de l'AFSCA à des réunions internationales (EFSA, UE, Codex Alimentarius, OIE, EPPO, ...) par an.

- La participation des agents de l'AFSCA à des réunions internationales est-elle un paramètre valable pour la sécurité alimentaire ?
- Attention, il y a un risque de gonfler cet indicateur en envoyant des représentants à des réunions tous azimuts, même si ce n'est pas des plus pertinents.

4.4. Communication sur les risques

4.4.1. Communiqué de presse de l'AFSCA : nombre de communiqués de presse et de campagnes médiatiques par an (pas ceux en rapport avec les recalls).

- Ne semble pas pertinent. Sauf si les communiqués de presse et les campagnes médiatiques sont directement liés à l'augmentation et l'émergence d'un risque.
- Ce genre d'indicateur est difficile à interpréter : peu de communications peut vouloir dire que la communication est mauvaise mais aussi que 'tout va bien'. Dès lors, dans quel sens devrait évoluer l'indicateur pour refléter une amélioration de la situation ?

4.4.2. Point de contact du consommateur : nombre de questions (pas les plaintes) sur la sécurité alimentaire ou la qualité alimentaire par an, à l'exclusion de celles relatives à l'interdiction de fumer.

- L'augmentation du nombre de questions posées au point de contact peut résulter de la connaissance par les consommateurs de l'existence du point de contact.
- Très subjectif et très dépendant des conditions du moment.

AUTRES REMARQUES

- En ce qui concerne les dangers chimiques, il est difficile de prévoir leurs conséquences à long terme sur la santé publique et il est dès lors difficile de se prononcer sur l'évolution future de la sécurité alimentaire au regard de ce type de dangers.
- Le nombre de destructions/assainissements peut servir d'indicateur de la santé des végétaux et des animaux. Difficile à interpréter. Une augmentation de l'indicateur peut signifier que la situation sur le terrain se détériore ou bien que les autorités accomplissent leur tâche avec plus d'efficacité.
- Les zoonoses non transmises par l'alimentation (comme la fièvre Q, MRSA) peuvent servir d'indicateur de la santé des animaux.
- Le nombre de dossiers du secrétariat du Comité scientifique et le nombre de conseils urgents du Comité scientifique ne sont pas des indicateurs valables vu qu'une question n'est posée que la première fois qu'un certain problème se pose.
- Chaque indicateur doit être considéré de façon relative.
- Avant de pouvoir identifier des indicateurs de sécurité alimentaire, il faudrait peut-être identifier les facteurs critiques de la sécurité alimentaire.
- L'objectif du baromètre devrait être de mesurer des tendances.
- A-t-on déjà envisagé comment se déroulera la communication au sujet du baromètre et qui devra l'assurer ? Comment se fera la communication au sujet des dangers qui ne sont pas mesurés et pour lesquels il n'y a pas de données connues ?
- Se limiter à la SA ou y inclure aussi la santé des animaux et des plantes ?
- La qualité et le type des données qui sont utilisées dans les indicateurs sont essentiels pour refléter objectivement l'état de la sécurité alimentaire. Exemple : il n'y a pas de lien démontré entre le % de non conformités aux règles d'hygiène et d'infrastructure (sols-murs-plafonds), et la sécurité alimentaire. Autre exemple : en ce qui concerne la contamination des préparations de viande à base de viande de volaille, les données de l'AFSCA montrent une prévalence maximale de l'ordre de 20 à 30 % alors que les résultats d'une étude indépendante sur base d'un plan d'échantillonnage représentatif et d'un protocole validé et standardisé montrent une prévalence de l'ordre de 50 % (chiffres de 2008).
- La détermination d'indicateurs est une activité mixte d'évaluation et de gestion des risques. La composition du groupe de travail est lacunaire à ce titre puisque des représentants de certaines organisations compétentes sont absents.
- En termes de pression sur la sécurité alimentaire, il serait peut-être utile d'examiner les pressions indirectes, telles que le prix, le volume et l'origine des importations, le volume et l'origine des produits du marché parallèle.
- Les indicateurs doivent tous aller dans le même sens (positif ou négatif).