

2012-2013

APFACA RAPPORT ANNUEL



Apfaca asbl
31 Rue de l'Hôpital
1000 Bruxelles
T: +32(0)2 512 09 55 - F: +32(0)2 514 03 51
info@bemefa.be – www.bemefa.be

Table des matières

1	L'APFACA: Quoi? - Comment? - Qui?	7
1.1	Membres et membres de soutien.....	7
1.2	L'APFACA- groupes de travail	7
1.3	Une fédération qui défend les intérêts de ses affiliés.....	7
1.4	L'équipe de l'APFACA	8
2	L'APFACA, impliquée dans un large éventail d'activités	9
2.1	Sécurité alimentaire	9
2.1.1	OVOCOM asbl, GMP, Système d'autocontrôle	9
2.1.2	Plan d'échantillonnage sectoriel de l'APFACA.....	10
2.1.3	Analyse des dangers – alimentation animale.....	17
2.1.4	Analyses individuelles.....	17
2.1.5	Interchangeabilité internationale.....	18
2.1.6	Contaminations et notifications RASFF	19
2.1.7	Aliments médicamenteux.....	20
2.1.8	Fonds de solidarité 'salmonelles'	24
2.2	Environnement.....	25
2.2.1	Explosion des poussières.....	25
2.2.2	Convention 'aliments à basse teneur en nutriments'	25
2.2.3	Problématique du lisier	26
2.2.4	Plan sectoriel de prévention d'emballages	27
2.2.5	Énergie.....	27
2.2.6	Odeur.....	28
2.3	Durabilité.....	30
2.3.1	Aliments socialement responsables pour animaux - ASRA.....	30
2.3.2	Charte Responsabilité sociale des entreprises.....	34
2.3.3	Eco-efficacité	35
2.3.4	Valorisation des co-produits.....	36
2.3.5	La viande d'ici? Avec plaisir!.....	37
2.3.6	Table ronde Agriculture et climat.....	37
2.3.7	Programme Groupe cible de l'industrie de l'Alimentation flamande	37
2.3.8	Etude de faisabilité – secteur alimentaire neutre en CO ₂ , eau et déchets d'ici 2030... ..	38
2.3.9	Préparations dangereuses.....	38



2.4	Sécurité au travail.....	39
2.5	Qualité.....	40
2.5.1	Cahier des charges ‘ aliments composés végétaux’ de l’APFACA	40
2.5.2	Cahiers des charges élaborés par des tiers	40
2.6	Innovation, Technique & Recherches.....	42
2.6.1	Système de dosage de précision	42
2.6.2	Ordonnance électronique	42
2.6.3	Feed Design Lab.....	43
2.6.4	Projets.....	44
2.7	Communication	46
2.7.1	www.bemefa.be	46
2.7.2	Publications	46
2.7.3	Communication en temps de crise.....	48
2.7.4	Réunions	49
2.7.5	Formations.....	50
2.7.6	Evénements et visites.....	51
2.7.7	Concertation de la chaîne.....	51
2.8	Cadre global.....	53
2.8.1	Exportation.....	53
2.8.2	Assurances.....	53
2.8.3	Législation.....	53
2.9	L’APFACA active dans...	55
2.9.1	APFACA - groupes de travail.....	55
2.9.2	Groupes de travail externes	55
2.9.3	Conseils d’administration	55
2.9.4	Autres formes de collaborattion	55



Introduction

Comme chaque année, le rapport annuel commence par quelques mots d'introduction du président. Le rapport annuel se veut un compte-rendu objectif des activités de l'année écoulée. L'année 2012 était une année bien chargée, pleine de nouvelles activités : des réunions dans le cadre de la concertation de la chaîne (et ses différents groupes de travail), l'AMCRA (et ses groupes de travail) qui a atteint sa vitesse de croisière (et, à ne pas oublier, la préparation de la Convention ZnO), la Convention concernant les aliments médicamenteux, l'élaboration d'un plan d'échantillonnage pour l'exportation, le petfood et les aliments médicamenteux, et last but not least, une série de contaminations (la présence de pirimiphos dans des fèves de soja, de l'aflatoxine dans le maïs), des situations de crise dans lesquelles l'APFACA a consacré temps et efforts pour apporter aide et conseil à ses affiliés.

N'oublions pas de mentionner que le dossier sur l'explosion des poussières a explosé au niveau des formations et des services de soutien pour aider nos affiliés à préparer la présentation de leur dossier devant les autorités.

A cela s'ajoutent les problèmes auxquels les exportateurs belges ont été confrontés. Nous avons dû déployer le maximum d'efforts pour convaincre l'AFSCA de nous aider à trouver une solution constructive.

Notre plan sectoriel d'échantillonnage a été davantage automatisé, un travail fatiguant qui a porté ses fruits ! N'oublions pas que notre plan d'échantillonnage est de plus en plus considéré comme le plan phare de notre association. De plus, les entreprises de l'industrie alimentaire viennent elles aussi de souscrire notre plan d'échantillonnage!

A l'échelle européenne, notre pays est très souvent invité à prendre le "lead" dans des dossiers comme la sécurité alimentaire, la durabilité, la législation,... La Belgique veut donc prouver qu'elle est sérieuse au sujet des mesures de sécurité alimentaire et souligne que chaque maillon de la chaîne doit se prendre au sérieux et poursuivre le même objectif. Un administrateur délégué de l'AFSCA a même qualifié notre secteur comme étant le maillon le plus proactif de la chaîne: cela se mérite !

L'appareil de dosage de précision en est à sa 3ième version, l'APFACA a introduit un dossier de prestataire de services dans le cadre de l'ordonnance électronique, d'autres organisations (Belpork et Belbeef) ont fait appel au know how et aux expériences de l'APFACA pour les aider à restructurer leurs systèmes de qualité, l'APFACA a porté sur les fonds baptismaux le Fonds de solidarité 'salmonelles' pour poulets de chair.

Tout ceci a été réalisé grâce au dévouement continu de collaborateurs très motivés (qui ont d'ailleurs remplacé deux collaboratrices pendant leur congé de maternité et qui ont aidé à former une nouvelle collaboratrice qui est venue remplacer une autre collègue qui s'est cherché un nouveau défi plus près de chez elle).



L'année 2012 était donc une année exceptionnelle! C'est avec fierté que nous nous retournons sur l'année écoulée et nous encourageons toute l'équipe à continuer dans cette voie. C'est un vrai plaisir de pouvoir entraîner une telle équipe.

Luc Seurnyck, Président 2012

Yvan Dejaegher, Directeur-général



1 L'APFACA: Quoi? - Comment? - Qui?

1.1 Membres et membres de soutien

L'APFACA, l'association professionnelle des fabricants d'aliments composés et de prémélanges, a été créée en 1944. En 2012 APFACA comptait 169 **membres**, représentant ensemble 98% de la production. Le Conseil d'administration ainsi que le Comité permanent sont exclusivement composés de fabricants d'aliments composés ou de prémélanges. Vous retrouvez plus d'informations sur www.bemefa.be, [A propos de l'APFACA](#) > [A propos de l'organisation](#). également la liste des membres du Conseil d'administration et du Comité permanent. L'APFACA remercie ses affiliés pour la confiance qu'ils ont mise dans la Fédération cette dernière année et espère pouvoir poursuivre sur le même élan dans les années à venir.

L'APFACA compte, à côté de ses membres à part entière, un certain nombre de **membres de soutien**: des sociétés qui sont étroitement liées au secteur des aliments composés pour animaux, sans pour autant exercer d'activités relatives à la fabrication d'aliments composés ou de prémélanges.

Si vous êtes intéressé à devenir membre (de soutien), nous vous invitons à consulter notre site web, rubrique [Gestion des membres et A propos de l'APFACA](#) > [demande d'affiliation](#) ou à nous contacter (info@bemefa.be).

1.2 L'APFACA- groupes de travail

L'expérience pratique sur le terrain est indispensable dans le cadre de l'élaboration de dossiers étayés et opérationnels. L'APFACA a mis sur pied un certain nombre de groupes de travail. Les membres des groupes de travail, collaborateurs de nos membres et spécialistes. In 2012, les groupes de travail suivants ont été particulièrement actifs: GT Poulets de chair, GT Empreinte carbone, GT HACCP, WG Explosion des poussières, GT Appareil de dosage de précision, GT Ordonnance électronique, GT Exportation, GT Aliments médicamenteux, GT Contamination croisée et résidus, GT Achat, GT Environnement,... L'APFACA tient à remercier les membres des groupes de travail pour leur engagement! Grâce à eux, notre contribution devient encore plus importante!

Un aperçu des groupes de travail est consultable sur www.bemefa.be, rubrique [A propos de l'APFACA](#) > [Groupes de travail](#)

1.3 Une fédération qui défend les intérêts de ses affiliés

L'objectif de notre Fédération se résume en quelques mots : « représentation d'intérêts ». L'APFACA défend les intérêts de ses membres, fabricants d'aliments composés ou de prémélanges. Ces intérêts se situent dans des domaines différents. La Fédération est également le porte-parole du secteur vis-à-vis des externes: la politique, la presse, l'opinion publique,... tant à l'échelle régionale, nationale, européenne que mondiale. L'APFACA représente le secteur dans beaucoup de groupes de travail, dans des « Task forces », dans des organes de concertation,.. Vous souhaitez en savoir davantage? Nous vous invitons à aller jeter un coup d'oeil sur notre site web, rubrique [A propos de l'APFACA](#) > [APFACA dans d'autres organismes](#).



1.4 L'équipe de l'APFACA

Le secrétariat de l'APFACA est une équipe de 9 personnes enthousiastes: 4 collaboratrices administratives (Els De Vos, Eline Overvoorde, Sylvie Verboeckhoven et Marleen Vranckx) et 4 collaborateurs/collaboratrices (techniques et) scientifiques (Andrea Cools, Erik Hoeven, Karen Kerckhofs et Liesbeth Verheyen), sous la direction du Directeur-général Yvan Dejaegher. Pour une description des responsabilités de chaque collaborateur/collaboratrice, nous vous renvoyons à notre site web www.bemefa.be, Contact > Qui est qui?



2 L'APFACA, impliquée dans un large éventail d'activités

2.1 Sécurité alimentaire

2.1.1 OVOCOM asbl, GMP, Système d'autocontrôle

2.1.1.1 OVOCOM asbl

OVOCOM asbl a vu le jour en 2001 sous l'impulsion de l'APFACA. OVOCOM asbl est la Plate-forme de concertation de la filière 'Alimentation animale'. La Plate-forme a été créée en vue de favoriser la communication entre tous les maillons verticaux de la filière 'Alimentation animale' et de contribuer ainsi à la production d'aliments sûrs. L'APFACA en assume la vice-présidence et est donc étroitement impliquée dans les activités d'OVOCOM. OVOCOM est également le propriétaire et le gestionnaire du schéma de certification GMP-alimentation animale. OVOCOM a publié en 2005 la première version de son Guide de l'Autocontrôle Alimentation Animale G-001, dont elle est également gestionnaire. Nous vous invitons à aller jeter un coup d'œil sur www.ovocom.be. Le site web est trilingue (néerlandais, français, anglais), ce qui souligne le caractère international de la Plate-forme.

Le bulletin 'Ovocom News', tient les participants GMP au courant des activités déployées et contient des informations importantes qui concernent les différents secteurs. Les bulletins sont consultables sur le site web d' OVOCOM, sur lequel les fabricants d'aliments composés pour animaux trouvent d'autres informations utiles, comme p.ex. le programme de formations annuel. OVOCOM organise d'une part des formations thématiques (portant sur des sujets spécifiques, comme le monitoring des dioxines, les notifications RASFF (*Rapid Alert System for Food and Feed*), l'importation – l'exportation,...) et d'autre part des programmes de formation plus généraux (sur le GMP en général, sur la législation applicable à notre secteur). Ces dernières formations sont idéales pour les auditeurs internes débutants ou des responsables de qualité d'une entreprise. Le site web www.ovocom.be contient un certain nombre de pages thématiques consacrées à des sujets spécifiques comme le transport, l'achat (auprès d'un fournisseur primaire). En 2012, OVOCOM a ajouté à son site une page web nouvelle consacrée à la législation. Cette page est mise à jour chaque semaine et contient toutes les nouveautés en matière de législation de la semaine. OVOCOM devra toutefois rester attentive à la simplification et à l'automatisation administrative. Des outils plus interactifs, utiles tant pour les entreprises que pour les organismes de certification, sont actuellement développés.

2.1.1.2 GMP Alimentation animale – Guide de l'autocontrôle Alimentation animale

Les entreprises certifiées GMP sont automatiquement conformes au Guide de l'autocontrôle Alimentation animale. Le Guide contient toutes les exigences légales auxquelles les entreprises doivent satisfaire. Le GMP contient en plus une série d'exigences extra-légales, qui sont considérées comme étant essentielles à la production d'aliments sûrs. Les exigences extra-légales du standard GMP ne sont pas soumises aux compétences de contrôle de l'AFSCA. C'est pourquoi le Guide de l'autocontrôle est traité par l'AFSCA comme une entité séparée. Pour faciliter la vie des entreprises, OVOCOM a décidé d'intégrer le Guide complet dans le GMP, ce qui permet d'ailleurs aux organismes de certification de réaliser des audits combinés. Les entreprises qui disposent d'un système d'autocontrôle validé par l'AFSCA bénéficient d'une réduction de 75% sur le montant de base de la



contribution. Toutes les entreprises belges certifiées GMP bénéficient donc de cette réduction, les entreprises qui se font valider pour le Guide uniquement profitent de la même réduction. En 2012, la seconde version du Guide de l'autocontrôle a été approuvée. Certains chapitres ont entretemps été adaptés à nouveau et soumis à l'approbation de l'AFSCA : la législation évolue d'ailleurs sans cesse...

2.1.1.3 Organismes de certification

L'application correcte du GMP par les entreprises, est évaluée par des tiers indépendants, à savoir, des organismes de certification accrédités (OCI). En 2012, le Conseil d'administration d'OVOCOM a sanctionné 5 OCIs reconnus en leur donnant un avertissement. Des infractions aux règles (que les OCIs doivent respecter pour être et rester reconnus par OVOCOM) avaient été constatées.

2.1.2 Plan d'échantillonnage sectoriel de l'APFACA

2.1.2.1 La théorie

Le coup d'envoi pour l'élaboration d'un plan sectoriel d'échantillonnage a été donné en 2003. Le plan fait la fierté du secteur des aliments composés pour animaux. L'objectif est de garantir maximale la sécurité alimentaire dans la chaîne des aliments pour animaux. En 2003, seuls les matières premières et les aliments composés étaient échantillonnés. Entretemps, les prémélanges et les additifs ont également intégrés au plan d'échantillonnage sectoriel. Le plan comprend trois niveaux: 1) les échantillons prélevés chez le producteur de prémélanges (niveau 1); 2) les échantillons prélevés à la réception de la matière première chez le fabricant de l'aliment composé ou du prémélange, donc avant le processus de mélange (niveau 2) et 3) les échantillons des aliments composés, donc après le processus de mélange (niveau 3). Le nombre d'échantillons à prélever par

Pour les affiliés de l'APFACA, la participation au plan sectoriel d'échantillonnage est obligatoire. Non seulement les affiliés de l'APFACA mais aussi d'autres fabricants non-affiliés participent au plan d'échantillonnage de l'APFACA (fabricants belges, néerlandais, français et luxembourgeois). Au moment où le plan 2013 a démarré, le nombre de participants s'élevait à 266 (unités de production). Les affiliés d'APIM, Association Professionnelle de l'Industrie Margarinière, sont également venus adhérer au plan dans le courant de 2013.

L'approche collective a été élargi depuis l'entrée en vigueur du plan. En 2008, l'APFACA a élargi son plan d'échantillonnage en ajoutant des contrôles sur la présence de résidus de coccidiostatiques dans des aliments pour animaux non-cibles ([cf. infra](#)) Un plan d'échantillonnage axé sur l'exportation vers des pays tiers a vu le jour en 2012. Un plan spécifique pour l'exportation vers l'Union Douanière (animaux agricoles domestiques et aliments secs pour animaux domestiques) a été mis sur pied. Dix unités de production y participent. En 2011, un plan sectoriel d'échantillonnage Petfood, a été lancé pour la première fois. Deux unités de production y participent. Nous revenons sur ces deux derniers plans plus loin dans ce Rapport. Dans le cadre de la Convention 'aliments médicamenteux' signée par l'APFACA et l'AFSCA début 2013 ([cf. infra](#)), l'APFACA a ajouté un nouveau volet à son plan d'échantillonnage, à savoir : la détection de résidus de prémélanges médicamenteux dans les aliments à blanc pour porcs.



2.1.2.2 Nouveautés en 2012

Dans le courant de 2012, l'APFACA a mis au point son plan sectoriel d'échantillonnage informatisé. Les différentes étapes à parcourir sont restées inchangées.

La première étape est l'établissement de l'inventaire des matières premières pour aliments des animaux utilisées et des pré-mélanges ou aliments composés fabriqués: les participants sont invités à remplir leur inventaire en ligne, dans un format facilement accessible. Le nombre des échantillons à analyser est statistiquement étayé. Il est basé sur la totalité des tonnages (par groupe de produits) déclarés dans les inventaires et sur les points d'attention repris dans l'analyse sectorielle des dangers (cf. infra). Les analyses ainsi obtenues sont réparties entre les différents participants au plan sectoriel, en fonction des matières premières utilisées / prémélanges ou aliments composés fabriqués, en tenant compte des dangers y liés et du tonnage total déclaré par le fabricant,.... La répartition des échantillons a été automatisée. Pour finir, les analyses sont régulièrement réparties dans le temps.

Chaque participant peut consulter son planning (= un aperçu des échantillons à analyser, y compris les échantillons à prélever par l'OCI lors de l'audit annuel GMP) sur www.bemefa.be. Les formulaires de demande d'analyse sont créés automatiquement. Le fabricant n'a qu'à envoyer son échantillon au laboratoire, accompagné du formulaire de demande d'analyse dûment rempli.

Les résultats des analyses sont, après validation, intégrés à la base des données et publiés sur le site web de l'APFACA. Chaque participant a accès à ses propres résultats d'analyse ainsi qu'à l'aperçu sectoriel des résultats d'analyse (analyses anonymisées).

Dans un souci de la convivialité de son plan automatisé pour ses affiliés, l'APFACA prévoit des mises à jour régulières. Le secrétariat est toujours prêt à répondre aux questions des participants et ouvert à toutes suggestions, remarques...

Si vous avez des questions concernant les analyses à effectuer, nous vous invitons à prendre contact avec le secrétariat (analyses@bemefa.be). Andrea Cools et Eline Overvoorde assurent le suivi du plan d'échantillonnage. N'oubliez pas que vous retrouvez aussi beaucoup d'informations sur www.bemefa.be, rubrique [Sécurité alimentaire > plan d'échantillonnage > Analyses](#).

2.1.2.3 Accords conclus avec les laboratoires

L'APFACA fait uniquement appel à des laboratoires accrédités, reconnus par l'AFSCA. L'APFACA conclut des accords sectoriels pour la réalisation des analyses des échantillons prélevés dans le cadre du plan d'échantillonnage: méthode d'analyse, temps d'attente pour les résultats, Grâce au grand volume, nous avons réussi à obtenir un meilleur prix. Nous avons également conclu des accords en matière d'automatisation et d'informatisation. L'APFACA demande aux laboratoires de transmettre les résultats des analyses sous un format fixe.

Les affiliés de l'APFACA bénéficient des mêmes tarifs avantageux (négociés pour les analyses sectorielles) pour l'exécution de leurs analyses individuelles (p.ex. leurs analyses dans le cadre du



GMP). Ils retrouvent sur www.bemefa.be un aperçu des différents laboratoires avec lesquels l'APFACA a conclu un accord ([Sécurité alimentaire](#) > [Plan d'échantillonnage](#) > [Analyses individuelles](#)).

Si vous avez des remarques ou des suggestions dont vous nous voulez faire part, n'hésitez pas à nous contacter (analyses@bemefa.be)!

2.1.2.4 Plan sectoriel d'échantillonnage 2012 – Analyses planifiées et résultats

Au total 2043 échantillons ont été prélevés et analysés en 2012 dans le cadre du plan d'échantillonnage sectoriel, ce qui correspond à pas moins de 99,9% des analyses prévues. En ajoutant les analyses du plan coccidiostatique, le nombre d'analyses effectuées s'élève à 2189. Le tableau ci-dessous donne un aperçu du nombre d'analyses réalisées par type d'aliment ainsi que le nombre de non-conformités.

Le délai moyen entre le moment du prélèvement de l'échantillon par le fabricant et le moment de l'envoi de l'échantillon vers le laboratoire est de 7 jours, c'est un délai très raisonnable.

Tableau 1: Résultats d'analyses effectuées dans le cadre du plan d'échantillonnage sectoriel 2012 de l'APFACA (A: additif ; MP: matière première pour aliments des animaux ; AC: aliment composé)

NIVEAU 1				
Paramètre	Type d'aliment	Analyses (plan)	Analyses (exécutées)	Nombre de non-conformités
4 métaux lourds (As, Cd, Hg, Pb)	Prémélange	59	57	0 ⁽¹⁾
NIVEAU 2				
Paramètre	Type d'aliment	Analyses (plan)	Analyses (exécutées)	Nombre de non-conformités
4 métaux lourds (As, Cd, Hg, Pb)	Prémélange/ aliments minéraux	23	22	0
	A	22	23	0
	MP	47	55	0 ⁽²⁾
5 métaux (As, Cd, Hg, Pb, F)	MP	33	32	0
Aflatoxine B1	MP	73	62	1 [graines de tournesol, UE]
Ambrosia	MP	22	22	0
Antibiotica	MP	32	32	0
Acide cyanhydrique	MP	42	41	1 [graines de lin, UE]
Impuretés botaniques	MP	22	22	0



Dioxines et PCB de type dioxine	Prémélange/ aliments minéraux	23	23	0 ⁽³⁾
	MP	66	70	0 ⁽³⁾
	MP	121	125	0 ⁽³⁾
Mélamine	A	11	16	0
	MP	37	33	0
Sclérotés	MP	20	18	0
Mycotoxines	MP	328	313	0
Impuretés insolubles	MP	6	6	0
HAP	MP	79	74	5 ⁽⁶⁾ [2 x (distillats) d'acides gras de palmiste, 2 x pulpe d'agrumes, 1 x luzerne – pas de contact gaz de séchage]
PCB (de type non dioxine)	Prémélange/ aliments minéraux	23	23	0 ⁽³⁾
	A	22	27	0 ⁽³⁾
	MP	70	67	0 ⁽³⁾
Pesticides	A	22	22	0 ⁽⁴⁾
	MP	248	251	3 ⁽⁵⁾ [1 x pirimiphos-méthyl au sein de graines de soja, 1 x chlorprophame dans le blé DDGS EU, 1 x éthoxyquin dans le maïs français]
Salmonelles	MP	112	116	2 ⁽⁷⁾ [1 x coques de cacao, 1 x farine animale pour les porcs]
Moisissures	MP	39	37	0
NIVEAU 3				
Paramètre	Type d'aliment	Analyses (plan)	Analyses (exécutées)	Nombre de non-conformités
4 métaux lourds (As, Cd, Hg, Pb)	Aliments minéraux	146	141	0
Salmonelles	AC	149	164	1 [1 X S. Livingstone dans les aliments pour bovins laitiers]



Mycotoxines	AC	149	149	1 [1 X DON dans les aliments pour porcs]
Coccidiostatiques	AC	149	146	-
TOTAL		2195	2189	14

⁽¹⁾ Seul 1 résultat élevé pour le mercure au sein d'un prémélange >4% (pas de norme pour le mercure dans les prémélanges)

⁽²⁾ 5 analyses supplémentaires prévues pour les métaux lourds dans les levures (décision du GT HACCP du 02/03/2013 suite à une notification RASFF)

⁽³⁾ Modification de la législation pour les teneurs maximales et les seuils d'action des dioxines, PCB de type dioxine et non-dioxine : règlement n°. 277/2012 (en vigueur dès le 18/04/2012). Les résultats rapportés avant cette date-là ont été évalués suivant l'annexe I de l'AM du 12/02/1999.

⁽⁴⁾ Il y a eu 3 teneurs élevées pour l'éthoxyquin (capsanthin, canthaxanthin et d'autres additifs sensoriels). L'on a chaque fois pu confirmer que la teneur élevée s'explique par l'utilisation d'éthoxyquin en tant qu'antioxydant.

⁽⁵⁾ Pas tenu compte de facteurs de concentration!

Y compris un monitoring supplémentaire pour le pirimiphos-méthyl au sein de graines de soja (10 analyses supplémentaires, décision du GT HACCP suite à un dépassement de la norme pour le pirimiphos-méthyl dans des graines de soja)

⁽⁶⁾ Il s'agit ici toujours d'un dépassement du seuil d'action. La limite de rejet n'a jamais été dépassée.

⁽⁷⁾ Sérotypage négatif dans les coques de cacao (fabricant Français), S. O6,7:Z29 dans les farines animales pour porcs

Au niveau des prémélanges (**NIVEAU 1**), 57 analyses ont été exécutées pour détecter la présence de 4 métaux lourds (arsenic, cadmium, mercure et plomb). Aucun dépassement de la norme n'a été noté, bien qu'une concentration de mercure plus élevée ait été retrouvée dans un prémélange > 4% (1,12 ppm avec erreur de mesure de 0,28 ppm). Il n'existe pas de norme pour le mercure dans les prémélanges. La norme pour les aliments pour animaux complets est de 0,1 ppm.

Au **NIVEAU 2**, 132 analyses ont été effectuées pour détecter la présence de métaux lourds (y compris le fluor). Aucun dépassement de la norme n'a été noté. Pour l'aflatoxine B1, des teneurs élevées ont été enregistrées dans un échantillon de graines de tournesol en provenance de l'UE. Quant aux autres mycotoxines, aucun dépassement n'a été rapporté. Au total, 74 échantillons ont été analysés pour la présence d'hydrocarbures polyaromatiques (HAP), dont 5 échantillons se trouvaient au-dessus du seuil d'action de 15 µg/kg (la somme BAPEQ) – 2 x (distillats) d'acides gras de palmiste, 2 x pulpe d'agrumes, 1 x luzerne (pas de contact gaz de séchage). Dans 127 échantillons, les analyses ont révélé des résidus de pesticides, dont 121 auprès des matières premières pour aliments des animaux et 6 auprès d'additifs. 3 teneurs élevées ont été détectées pour l'éthoxyquin au sein d'additifs (capsanthin, canthaxanthin et d'autres additifs sensoriels). L'on a chaque fois pu confirmer que la teneur élevée s'explique par l'utilisation d'éthoxyquin en tant qu'antioxydant. 3 résultats de matières premières pour aliments des animaux se trouvaient au-dessus de la limite maximale de résidus (LMR), et ce compte tenu de l'incertitude de mesure (1x pirimiphos-méthyl au sein de graines de soja, 1x chlorprophame dans le blé DDGS EU et 1 x éthoxyquin dans le maïs français. Il n'a cependant pas été tenu compte des facteurs de concentration pour les produits transformés. Des 218 analyses sur dioxine et PCB de type dioxine, aucun dépassement du seuil d'action et/ou de la norme n'a été constaté. Les 117 analyses sur PCB de type non-dioxine étaient également tous conformes. Deux



analyses des matières premières pour aliments des animaux sur Salmonelles se sont révélées positives (coques de cacao et farine animale pour porcs). Du typage de l'échantillon de coques de cacao, aucune salmonelle n'a été retrouvée. Pour ce qui est de l'échantillon de farine animale pour les porcs, il est ressorti qu'il s'agissait de *S. O6,7:Z29*. Finalement, pour l'acide cyanhydrique, il y avait 1 échantillon non conforme à la norme (graines de lin, UE).

Toutes les analyses de détection de la mélamine se sont également révélées négatives. Dans aucun cas la teneur en ambrosia, antibiotiques, moisissures, sclérotés et impuretés insolubles n'a dépassé la norme.

Au **NIVEAU 3**, 141 analyses ont été effectuées sur les métaux lourds dans les aliments minéraux. Les teneurs en arsenic, cadmium, mercure et plomb se trouvaient toujours sous la norme.

Quant aux aliments composés produits, 149 analyses ont été effectuées sur mycotoxines. Les rapports font état d'un dépassement de la valeur indicative pour DON dans un échantillon d'aliments pour porcs. Sur un total de 164 analyses de Salmonelles (réalisées essentiellement sur des aliments pour porcs et volailles), seul un échantillon (aliments pour bovins laitiers) contenait des traces de *S. Livingstone*.

2.1.2.5 Monitoring des mycotoxines dans les céréales et le maïs – récolte 2012 – Résultats

Chaque année, l'APFACA met en place un système d'alerte rapide (Early Warning) afin de déterminer les niveaux de mycotoxines dans les céréales et le maïs. L'objectif est de détecter la présence de mycotoxines dans les récoltes de céréales et de maïs. Le rapport sur l'Early warning est consultable sur le site web de l'APFACA, sous la rubrique [Analyses > Résultats > Aperçu sectoriel global](#).

Early warning céréales - récolte 2012

En 2012 la teneur en déoxynivalénole (DON) était nettement supérieure à celle enregistrée en 2011. La valeur guide pour DON dans les céréales (et produits de céréales), est de 8000 ppb (Recommandation 2006/576). En 2011 aucune concentration supérieure à 1000 ppb n'avait été retrouvée, en 2012 par contre 20 échantillons présentaient des teneurs > 1000 ppb. La teneur maximale enregistrée s'élevait à 8721 ppb (triticale, origine inconnue). Un résultat d'analyse a révélé une teneur >3000 ppb (blé, origine wallonne). Douze résultats se situaient entre 1250 ppb et 2500 ppb, dont 10 échantillons de blé et 2 échantillons d'orge. La valeur cible proposée pour la zéaralénone (ZEA) dans les céréales (et produits à base de céréales) est de 2000 ppb (Recommandation 2006/576). En 2012, 93% des résultats d'analyse se situent en-dessous de la limite de détection (par rapport à 99% en 2011). Quatre résultats (2 pour le blé et 2 pour l'orge) se trouvent sont > 75 ppb, mais restent < 100 ppb. Cinq résultats étaient > 200 ppb (dont 4 échantillons de blé d'origine wallonne, et 1 échantillon d'orge d'origine flamande). Les teneurs en Aflatoxine B1, Fumonisine B1 et Fumonisine B2 se situent toutes en-dessous de la limite de détection. Il en est de même pour les valeurs en Ochratoxine A, bien que 1 valeur supérieure à la limite de détection (35,3 ppb) ait été enregistrée. La valeur cible proposée pour l'Ochratoxine A dans les céréales (et produits à base de céréales) est de 250 ppb (Recommandation 2006/576). Les teneurs en T2 et HT2 de tous les échantillons se situent en-dessous des 200 ppb. Il convient de tenir compte d'une éventuelle augmentation de la présence de mycotoxines pendant la période de stockage. Les informations



précédentes ne reflètent que la situation au moment de la récolte. La période de floraison (les circonstances météorologiques), le choix de la variété, la culture précédente, le traitement du sol, etc. jouent également un rôle important dans le développement des mycotoxines.

Early warning maïs - récolte 2012

En 2012, 46 échantillons ont été analysés, un nombre nettement inférieur par rapport à 2011 (87 échantillons avaient alors été analysés). Nous tenons à remercier tous les fabricants pour leur collaboration! En général, les niveaux détectés dans les échantillons de la récolte 2012 sont inférieurs à ceux enregistrés en 2011. Pour le DON, nous ne retrouvons plus les pics de concentration que nous avons détectés en 2011. Le niveau de ZEA maximal retrouvé dans le maïs belge est légèrement plus élevé qu'en 2011, mais pas inquiétant.

2.1.2.6 Groupe de travail HACCP et Groupe de travail 'fabricants de prémélanges'

Le plan d'échantillonnage de l'APFACA se caractérise par son caractère dynamique. Le plan suit de près l'actualité, la littérature,.... L'APFACA travaille en étroite collaboration avec le groupe de travail HACCP et le groupe de travail 'fabricants de prémélanges'. Les membres de ces deux groupes de travail s'occupent de l'actualisation de [l'analyse des dangers](#), de l'évaluation des résultats des analyses et donnent des conseils dans le cadre de l'élaboration des plans d'échantillonnage,... Nous les remercions pour leur contribution! L'APFACA veut donner une dimension internationale à son groupe de travail HACCP. Dans ce contexte, l'APFACA s'entretient régulièrement avec GMP+ International. Une lance a été rompue (une fois de plus) en faveur d'une collaboration internationale, non seulement avec GMP+ International, mais également avec QS, AIC, Trust Feed, etc.

2.1.2.7 Plan d'échantillonnage Petfood

Début 2012, l'APFACA a lancé la troisième édition de son plan d'échantillonnage Petfood (production végétale). Vu la spécificité de certaines matières premières pour aliments des animaux, le planning a été basé sur les statistiques niveau 1.

2.1.2.8 Plan d'échantillonnage Exportation

Nous avons déjà mentionné le plan d'échantillonnage sectoriel axé sur l'exportation. Ce plan concerne en premier lieu les activités d'exportation vers l'Union douanière: 1) l'exportation d'aliments pour animaux et d'additifs d'origine animale; 2) l'exportation de petfood sec/ non en conserve d'origine animale; 3) l'exportation de petfood en conserve d'origine animale. Début 2013, un nouveau volet a été ajouté au plan : l'exportation d'aliments pour animaux vers la Macédoine. Ce plan comprend les analyses pour la détection de Salmonella et de Clostridium Perfringens. En 2013, dix unités d'établissement ont participé au plan d'échantillonnage Exportation.



2.1.2.9 Intérêt des autres secteurs

Plusieurs stakeholders de la chaîne alimentaire (comme des associations sœurs étrangères, d'autres secteurs de la chaîne alimentaire, des labels de qualité) ont exprimé leur intérêt pour le plan sectoriel d'échantillonnage de l'APFACA. Depuis 2013, les affiliés de l'Association Professionnelle de l'Industrie Margarinière (APIM) participent au plan d'échantillonnage de l'APFACA. Les matières premières utilisées et les fournisseurs au sein d'APIM sont les mêmes que celles ou ceux du secteur des aliments composés pour animaux. L'APFACA est toujours prête à partager sa connaissance et ses expériences. C'est la raison pour laquelle notre association est souvent sollicitée dans le cadre de programmes de formations organisées par les agences de sécurité alimentaire.

2.1.3 Analyse des dangers – alimentation animale

Les matières premières utilisées et les produits finis (prémélanges et aliments composés pour animaux) font l'objet d'une analyse des dangers, qui examine les risques liés à l'utilisation de certaines matières premières et à la production de produits finis ainsi que l'impact éventuel sur la sécurité alimentaire. Chaque danger reçoit un score (en fonction de la probabilité d'apparition et de la gravité). L'analyse des dangers est basée sur les principes HACCP (*Hazard Analysis of Critical Control Points*). Depuis 2002, les principes HACCP sont intégrés dans le GMP Alimentation animale. Ceci implique que chaque fabricant d'aliments composés ou de pré-mélanges, certifié GMP, est tenu de réaliser une analyse des dangers. Etant donné que tous les fabricants des aliments composés pour animaux utilisent les mêmes matières premières ou des matières premières de la même origine, les dangers potentiels y relatifs seront également similaires. C'est pourquoi l'APFACA a opté pour une analyse des dangers au niveau sectoriel.

Les analyses des dangers sont régulièrement évaluées. Cette évaluation est réalisée en concertation avec les groupes de travail HACCP et 'fabricants de prémélanges'. Une approche flexible doit permettre de tenir compte des événements actuels. A tout moment, il est possible d'apporter des modifications au plan d'échantillonnage sectoriel, si nécessaire. En 2012, une évaluation profonde (basée sur les notifications RASFF - *Rapid Alert System for Food and Feed* – 2000/2011 et sur l'avis du Comité scientifique de l'AFSCA) a eu lieu. Une autre évaluation aura lieu plus tard, celle-ci tiendra compte des résultats d'analyse de ces dernières années.

Toutes les analyses des dangers ont été traduites vers l'anglais. Elles sont donc disponibles en néerlandais, français et en anglais. Les membres (de soutien à part entière) et les participants au plan sectoriel d'échantillonnage ont accès gratuit aux analyses des dangers. Les non-affiliés / non-participants peuvent signer un accord de licence leur donnant accès aux analyses des dangers. Les intéressés peuvent obtenir plus d'informations au secrétariat de l'APFACA (info@bemefa.be).

2.1.4 Analyses individuelles

Outre les analyses planifiées au niveau sectoriel, les fabricants sont obligés de réaliser des analyses individuelles, comme p.ex. des analyses en vue de détecter la présence de salmonelles (dans le cadre du GMP). Les affiliés de l'APFACA (ou les membres de soutien à part entière) bénéficient, pour leurs analyses individuelles, des mêmes tarifs avantageux que l'APFACA a négociés avec les laboratoires pour les analyses dans le cadre du plan sectoriel d'échantillonnage. En 2012, 2983 analyses individuelles ont été créées, dont 1530 analyses portant sur la Salmonella.



2.1.5 Interchangeabilité internationale

En 2012, **OVOCOM asbl** et **GMP+ International** ont renouvelé l'accord d'interchangeabilité réciproque concernant leurs standards de qualité respectifs, à savoir le GMP et le GMP+. L'interchangeabilité concerne la production d'aliments pour animaux et de prémélanges, ainsi que leur négoce, transport et stockage. L'interchangeabilité est obtenue sans audit ni coûts supplémentaires pour les entreprises participantes. Un échange plus intensif d'informations et un partenariat effectif lors des moments de crise font également partie de l'accord. En 2012 plusieurs réunions de concertation ont eu lieu, réunions durant lesquelles les modifications apportées aux standards de qualité, les améliorations possibles, les harmonisations,... ont été abordées. L'accord a résulté entre autres en une publication d'une série d'exigences identiques relatives au monitoring de graisses et d'huiles, conformément au Règlement (CE) n° 225/2012. En outre, une liste de produits à base de graisse et d'huile dont l'utilisation est interdite a été dressée conjointement par le GMP et le GMP+.

Le « Comité International pour le Transport Routier » (International Committee of Road Transport) ou « ICRT » a été créé en 2007 par les organisations OVOCOM (Belgique), GMP+ International (Pays-Bas) et Qualimat (France), rejointes par QS (Allemagne) en 2009. En 2013, Cocéral a intégré l'ICRT. Dans un objectif de sécurisation de la filière Nutrition Animale, ces 5 membres ont harmonisé leurs exigences de sécurité pour ce qui relève du transport en vrac par route des intrants à destination de l'alimentation animale. Ce comité, composé d'experts, a pour but principal la classification des marchandises transportées et la détermination du régime de nettoyage minimal requis pour assurer la sécurité des produits transportés et destinés à l'alimentation animale. Cette évaluation est basée sur les risques potentiels que ces marchandises peuvent faire courir à la filière de l'alimentation animale. La liste complète des marchandises est tenue à jour dans une banque de données. Toute marchandise non classée est interdite dans des contenants transportant des produits destinés à l'alimentation des animaux.

Le rêve de mettre cette banque de données « en ligne », facilitant ainsi la détermination de la bonne combinaison « marchandise transportée / nettoyage à appliquer » pour les entreprises qui opèrent au niveau international, a été réalisé le 17 avril 2012, date du lancement officiel de la banque des données « IDTF » (International Database Transport (for) Feed), consultable dans les quatre langues (français, néerlandais, anglais, allemand).

Les entreprises opérant selon un des 5 systèmes (GMP, GMP+ FSA, Qualimat, QS et GTP) peuvent dorénavant consulter la banque des données et déterminer, à l'aide de différents champs de recherche, le nettoyage minimal requis après le transport d'un produit donné. Des manuels, qui décrivent la démarche à suivre, sont disponibles dans les 4 langues. L'évaluation d'un même produit peut varier d'un système à l'autre (pour des raisons de législations nationales différentes). Ces différences ont également été mises en évidence dans la banque des données.

Les préparatifs dans le cadre des négociations en vue d'un accord d'interchangeabilité avec GAFTA (Grain and Feed Trade Association) pour le schéma GTAS (GAFTA Trade Assurance Scheme) ont également été finalisés en 2012. L'accord définitif est attendu en 2013.



2.1.6 Contaminations et notifications RASFF

Ci-dessous, un bref aperçu des principales **contaminations** de l'année écoulée:

-  Avril 2013: Présence de dioxines dans de l' α -tocophérol (forme de vitamine E) en provenance de la Chine, teneur trop élevée enregistrée dans un prémélange
-  Février - Mars 2013: Présence d'aflatoxine dans du maïs originaire du sud-est de l'Europe
-  Août 2012: Présence de chlorure de didécyldiméthylammonium (DDAC) dans des denrées alimentaires et des produits destinés à l'alimentation animale en Allemagne
-  Juin 2012 + Mars 2013: Présence de dioxines dans des blocs à picorer pour pigeons
-  Juin 2012: Présence de pirimiphos-méthyl dans des fèves de soja

Le système RASFF



En cas de dépassement des normes, l'opérateur concerné est tenu de mettre au courant les autorités nationales (l'AFSCA, en Belgique). Les autorités nationales essaient, avec l'aide de l'opérateur, de retrouver la trace des produits et évaluent s'il est nécessaire d'informer les autres Etats membres (p.ex. en cas d'exportation). La notification se déroule par le biais du portail RASFF (RASFF : '*Rapid Alert System for Food and Feed*'), le système européen d'alerte rapide au sein du secteur de l'alimentation humaine ou animale. Vous y retrouvez un aperçu des contaminations (<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal>).



2.1.7 Aliments médicamenteux

2.1.7.1 Prémélanges et aliments médicamenteux – le bilan

Chaque année, l'APFACA mène une enquête parmi ses affiliés en vue de tracer le bilan des quantités de prémélanges médicamenteux utilisées et des quantités d'aliments composés médicamenteux fabriqués. En 2012, les exportateurs ont également invités à participer à l'enquête. Les données de 4 années consécutives ont été rassemblées (2009 – 2012). L'APFACA traite actuellement les résultats pour l'année de production 2012. Vous trouvez ci-dessous un bref aperçu des résultats de l'année de production 2011 (enquête datant de 2012). En 2012, 61 établissements belges étaient agréés pour la fabrication d'aliments médicamenteux. Le fabricant d'aliments composés doit en effet disposer d'un agrément pour la fabrication d'aliments médicamenteux (agrément de l'AFSCA). Au total 44 prémélanges médicamenteux étaient reconnus par l'AFMP (l'Agence fédérale des médicaments et des produits de santé), dont 33 utilisés par nos affiliés (5 vermifuges). Au total, 235.378 tonnes d'aliments médicamenteux ont été fabriqués en 2011, tous destinés au marché belge (une légère baisse par rapport à l'année précédente où 237 892 tonnes ont été fabriquées): 227.472 tonnes d'aliments médicamenteux pour porcs (vs 230.493 tonnes en 2010), 7.146 tonnes d'aliments médicamenteux pour volailles (vs 6.315 tonnes en 2010) et une quantité limitée d'autres types d'aliments (lapins). En 2011, les aliments médicamenteux pour porcs représentaient 6.62% de la production totale des aliments pour porcs destinés au marché belge (ces conclusions sont basées sur les chiffres des répondants à l'enquête) : 2.21% contenant uniquement des vermifuges; 4.40% contenant, à part les vermifuges, aussi d'autres médicaments (antibiotiques). En 2011, au total 658.969 kg de prémélanges médicamenteux ont été utilisés (dont quasiment 10% pour vermifuger), vs 682.446 kg en 2010: soit une baisse de 3,44%.

Une quantité limitée d'aliments médicamenteux est destinée à l'exportation: 7.000 tonnes d'aliments médicamenteux ont été exportés en 2011. Deux tiers étaient destinés au marché français; un tiers a été exporté vers les Pays-Bas.

2.1.7.2 Plan d'action concernant les aliments médicamenteux 2012 – 2014

L'APFACA vient d'élaborer un propre plan d'action soulignant ainsi son intention de réduire le plus possible la consommation des antibiotiques. Le plan d'action comprend les priorités suivantes:

- La promotion des bonnes pratiques et la sensibilisation des acteurs
- Développement d'alternatives
- Renforcer l'encadrement et réduire les pratiques à risque
- Mesurer est savoir (enquêtes annuelles)
- Harmonisation à l'échelle européenne
- Relation avec d'autres stakeholders.

Le conseil d'administration de l'APFACA a approuvé ce plan d'action: le plan est donc prêt à être mis en place.



2.1.7.3 Convention concernant les aliments médicamenteux

En date du 30 janvier 2013, l'APFACA et l'AFSCA ont signé une convention concernant la production d'aliments médicamenteux. La Convention reconnaît les réalisations et l'engagement du secteur des aliments composés pour animaux. Monsieur Houins, administrateur délégué de l'AFSCA, a exprimé son appréciation à l'égard de l'approche du secteur des aliments composés pour animaux et a nommé l'APFACA "le maillon le plus proactif de la chaîne alimentaire".

La convention contient une série d'engagements concrets visant à réduire encore plus la contamination croisée des aliments médicamenteux vers les aliments à blanc. Le point crucial de ladite convention concerne l'extinction d'ici fin 2013 du mélangeur principal pour la production d'aliments médicamenteux, à l'exception des vermifuges et des aliments sous forme de granulés pour lapins.

De plus, la convention prévoit d'autres points, dont les seuils de tolérance, les mesures de gestion, le monitoring, etc. Le plan d'échantillonnage de l'APFACA a été élargi avec un volet supplémentaire: des analyses pour la détection de résidus de substances actives, utilisées dans la production d'aliments médicamenteux dans le mélangeur principal.

Les présentations données à l'occasion de la signature de la convention, ainsi que la version signée de la convention sont consultables sur www.bemefa.be, [Qualité>Résidus>Etudes de transfert](#).

2.1.7.4 Contamination croisée

Le GMP prescrit un rinçage de l'installation après l'utilisation d'un additif ou d'un prémélange médicamenteux. Une contamination croisée peut se produire quand une quantité d'un produit/d'une substance d'une charge aboutit dans la charge suivante. Le niveau de contamination est la quantité (d'un nutriment ou d'un constituant d'une charge précédente), exprimée en %, qui aboutit dans la charge suivante.

Pour connaître la contamination réelle, il convient de tenir compte du comportement spécifique des produits utilisés d'une part et de la contamination croisée propre à l'installation de l'autre (cette dernière sera corrigée sur base du facteur multiplicateur). Pour calculer le nombre minimal de charges de rinçage, l'APFACA a mis à la disposition de ses affiliés une feuille de calcul (Excel), consultable sur www.bemefa.be, rubrique Qualité > Résidus > charges de rinçages.

La problématique de la contamination croisée (qui concerne tant les coccidiostatiques que les aliments médicamenteux) est traitée par les groupes de travail 'résidus' et 'contamination croisée'.

Plan d'échantillonnage coccidiostatiques

L'APFACA a ajouté en 2008 un nouveau volet à son plan d'échantillonnage: des analyses supplémentaires pour la détection de résidus de coccidiostatiques dans des aliments pour animaux non-cibles. Seuls les fabricants d'aliments pour animaux cibles, qui ne disposent pas d'une dedicated line (une ligne de production séparée), sont tenus de faire ces analyses supplémentaires. Début 2013, 26 fabricants étaient concernés, représentant ensemble une production de 375.000 tonnes d'aliments composés à base de coccidiostatiques (sans recours à une dedicated line). Pour mieux



pouvoir évaluer les résultats des analyses, le fabricant d'aliments composés (utilisant des coccidiostatiques) est invité à remplir une enquête en ligne (et ce pour chaque échantillon analysé).

Dans le cadre du « plan sectoriel d'échantillonnage coccidiostatiques », des échantillons, prélevés au niveau des charges (farine) ou des runs (granulés), sont analysés en vue de déterminer la teneur en coccidiostatiques. En 2012, 146 des analyses planifiées ont été exécutées. Dans 66 échantillons (soit 44,3% des cas), aucun résidu n'a été retrouvé. Dans 76 autres échantillons (51,0% des cas), 1 seul résidu a été détecté ; dans les 4 échantillons restants, 2 résidus et dans 1 échantillon, 4 résidus. En général, il s'agissait de résidus de salinomycine (retrouvés dans 72 échantillons). Six échantillons contenaient des résidus de monensin. A cela s'ajoutent: des résidus de décoquinatate (3x), de nicarbazin (3x) et de narasin (2x). Au total 7 échantillons (charge/lot), soit 5% des échantillons, ont donné un résultat potentiellement non conforme. La conformité des résultats des analyses doit être évaluée au niveau du lot (un lot est composé d'une série de charges consécutives). Le fabricant concerné (résultat d'analyse non conforme) a été invité à faire une contre-analyse sur base d'un autre échantillon représentatif du lot.

Etudes de transfert

Depuis 2005, l'APFACA s'est engagée dans les études de transfert. Le projet RESPOUL s'est fixé pour objectif 'le développement d'un modèle pour fixer les facteurs de transfert de résidus chez les volailles'. Les animaux sont soumis à des tests, durant lesquels ils reçoivent des aliments contenant des résidus de coccidiostatiques ou d'aliments médicamenteux et ce pendant 15 jours; cette période est suivie d'une période de 16 jours durant laquelle les animaux reçoivent un aliment finition. Le Comité d'accompagnement s'est réuni pour la dernière fois en juillet 2011. Durant cette réunion, les résultats du transfert de tylosine et de flubendazole vers l'oeuf /la viande (poulet de chair) ont été présentés (niveau de transfert limité). Pendant 3 années consécutives, les chercheurs ont testé 6 substances actives (2 coccidiostatiques et 4 molécules d'aliments médicamenteux). Au bout de ces 3 années de recherches, les scientifiques ne sont pas parvenus à fixer un modèle pour calculer le transfert d'autres substances actives vers la viande (de volaille) et l'œuf, à cause du nombre insuffisant de paramètres permettant de caractériser les molécules. C'est pourquoi l'ILVO a décidé de prolonger le projet d'un an en vue de mettre sur pied un modèle généralement applicable. En 2012 les conclusions de l'étude ont été publiées sous forme d'un doctorat, intitulé "*Transfer of cross-contamination levels of coccidiostats, antibiotics and anthelmintics from feed to poultry matrices*".

2.1.7.5 AMCRA

AMCRA, le Centre de connaissances "*Antimicrobial Consumption and Resistance in Animals*" s'est fixé comme objectif de rassembler et d'analyser toutes les données relatives à l'utilisation des antibiotiques et à la résistance aux antimicrobiens chez les animaux en Belgique. Les résultats obtenus seront communiqués de manière neutre, objective et transparente, dans un souci de sensibilisation et de vulgarisation. En 2012 AMCRA a lancé son site web: www.amcra.be.

Les fondateurs et les souteneurs financiers d' AMCRA sont les organisations agricoles (Boerenbond, le syndicat ABS et la Fédération wallonne de l'Agriculture (FWA)), l'Association professionnelle des fabricants d'aliments composés pour animaux (APFACA), l'Association professionnelle de l'industrie pharmaceutique (Pharma.be), le département néerlandophone du Conseil supérieur de l'Ordre des vétérinaires ensemble avec la faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Gand. L'Agence



fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) et l'Agence fédérale des médicaments et des produits de santé (l'AFMP) soutiennent et cofinancent AMCRA.

L'APFACA participe dans les groupes de travail mis en place par AMCRA. Vous retrouvez ci-dessous les réalisations dans le cadre des différents groupes de travail :

- ✿ GT collecte de données: un système pour la collecte de données s'impose. Les négociations à ce sujet sont toujours en cours. Pour le secteur des aliments composés c'est clair: le système qui sera développé devra être compatible avec les logiciels existants, comme p.ex. le logiciel de l'ordonnance électronique, le backoffice dans l'entreprise,...
- ✿ GT Porcs – Oxyde de zinc: le groupe de travail ZnO, présidé par l'APFACA a formulé un avis concernant la possibilité d'utiliser de l'oxyde de zinc en Belgique en vue d'éviter les diarrhées chez les porcelets sevrés. En vue de neutraliser cette concentration en ZnO temporairement supérieure (administrée sous forme d'aliments médicamenteux, sur ordonnance vétérinaire), une convention est élaborée en collaboration avec le SPF santé publique. L'objectif est de réduire la concentration totale de Zn dans les aliments pour porcs (> 23 kg)
- ✿ GT Communication: AMCRA a lancé son site web en 2012: www.amcra.be, des sessions d'information et un roadshow ont été organisés
- ✿ GT Autorégulation: une série de mesures concrètes d'autorégulation ont été publiées (début 2013)

2.1.7.6 AB check

L'APFACA soutient le projet de Boerenbond et de Certus, dont l'objectif est de tracer le bilan des antibiotiques utilisés dans les élevages porcins. Le projet a été baptisé 'ABcheck'. L'Université de Gand, faculté médecine vétérinaire, a mis en place un système en ligne, qui doit permettre d'enregistrer l'utilisation des médicaments à usage vétérinaire dans +/- 80 élevages de porcs. Le même système pourrait être appliqué aux élevages de volailles ou de dindes.

2.1.7.7 BelVetSac

Le projet BelVetSAC (*Belgian Veterinary Surveillance of Antimicrobial Consumption*) s'est donné pour mission de rassembler des chiffres relatifs à l'utilisation d'antibiotiques dans l'élevage et ce à l'échelle nationale. Ce consortium travaille sous l'aile du *Belgian Antibiotic Policy Coordinating Committee* (BAPCOC). La faculté médecine vétérinaire de l'Université de Gand (Unité d'Epidémiologie Vétérinaire) était chargée de l'exécution de l'étude BelVetSac, et ce en collaboration avec l'Institut scientifique de Santé publique (WIV-ISP), le Centre d'étude et de recherches vétérinaires et agrochimiques (CODA-CERVA) et l'AFMP. Le rapport de BelVetSac de 2011 a été publié fin 2012. L'utilisation totale des produits antimicrobiens (exprimée en tonnes de substances actives) en 2012 est comparable à celle de 2011. Par contre, l'utilisation d'antimicrobiens par kilo de biomasse produite a légèrement augmenté (0,9%). D'après le rapport, cette augmentation serait due à une augmentation des moyens d'administration des produits antimicrobiens (autres que les aliments médicamenteux). L'utilisation de prémélanges médicamenteux a baissé de 3%.



2.1.8 Fonds de solidarité 'salmonelles'

En novembre 2011, une nouvelle législation relative à la salmonella a été publiée (Règlement (CE) no 1086/2011), dont l'entrée en vigueur était prévue pour le premier décembre 2011. Ce Règlement interdit la présence de Salmonella enteritidis (SE) ou typhimurium (ST) dans les viandes fraîches de volailles. Par contre, la prévalence des salmonelles chez les volailles vivantes (poulets de chair) peut s'élever jusqu'à 1%. Que faire des poulets de chair à 1% SE et ST? Les différents maillons de la filière des volailles se sont penchés sur la question. En Belgique, beaucoup de fabricants d'aliments composés pour animaux achètent des poulets de chair et les vendent aux abattoirs. Il était clair que les abattoirs, craignant les réclamations et les rappels, n'étaient pas prêts à mettre sur le marché de la viande de volailles provenant d'animaux testés positifs à la salmonelle SE et ST lors des contrôles de sortie. Il fallait chercher un marché nouveau (et inconnu) de viande cuite – à condition de pouvoir les vendre.

L'APFACA a décidé d'élaborer un plan d'approche en vue de trouver une solution au problème. Le Fonds de salmonelles a été lancé en 2012: un système de solidarité, accessible non seulement aux éleveurs belges mais également aux éleveurs néerlandais et français livrant aux abattoirs en Belgique. Les éleveurs reçoivent l'opportunité de contribuer à un Fonds. Les éleveurs sinistrés qui ont contribué reçoivent des dédommagements jusqu'à 85% de la valeur des lots d'animaux sains.

Depuis le premier juillet 2012, le 1er cas (sur 6 bandes de production) est dédommagé à 100% (à partir d'un 2ième cas, l'éleveur paie 5 cent/kg). A partir du 1/7/12, la dépréciation appliquée par les abattoirs a été sérieusement réduite, la différenciation est basée sur la peau du cou.

L'approche a entretemps été positivement évaluée. A ce jour, 19 fabricants déclarent mensuellement leurs lots mis en place. Quelques modifications ont été ajoutées toutefois par rapport au début. La contribution a baissé considérablement: allant de 6,5 € / 1000 poussins mis en place à 3,5 € et finalement jusqu'à 1,5 €. L'échantillonnage indépendant n'est plus appliqué non plus. Les entretiens avec les accoueurs dans le cadre d'une éventuelle participation au fonds sont terminés. Il en est ressorti que les accoueurs peuvent, eux aussi, faire appel au Fonds dans le cas de feuilles de recouvrement positives.



2.2 Environnement

2.2.1 Explosion des poussières

En 2010, l'APFACA a publié, en collaboration avec ERM, la version actualisée de l'étude "**Analyse sectorielle des risques d'explosion des poussières dans les entreprises de fabrication d'aliments composés**" (risque externe)". En 2011, le modèle a été validé et des dossiers concrets ont été préparés. D'autres dossiers ont suivi en 2012, ainsi qu'une actualisation du volet 'législation'.

L'APFACA a également investi dans le développement d'une **application web, appelée GEX** qui permet de calculer le risque externe d'explosion des poussières. L'application est facile à utiliser et permet de simuler l'impact (sur le risque total d'explosion des poussières) des mesures de réduction de risque mises en place par le fabricant. L'application web aide donc une entreprise à déterminer sa stratégie d'investissement.

Dans ce contexte, l'APFACA a décidé de travailler en petits groupes. Les entreprises intéressées sont d'abord invitées à suivre une formation (donnée par l'APFACA). Ensuite elles peuvent entamer les calculs, commencer à rassembler leurs données. Dans une étape suivante, les fabricants sont divisés en groupes, en fonction du délai accordé pour l'introduction de leur dossier. Les dossiers individuels sont traités et corrigés en groupe, en présence d'un expert agréé. En 2012, plusieurs sessions d'accompagnement ont eu lieu. L'APFACA soutient ses affiliés dans la préparation et l'introduction de leur dossier auprès des autorités. Grâce à cette approche collective, les entreprises individuelles ne sont pas obligées de contacter un expert eux-mêmes. Seuls quelques cas précaires demandent une approche spécifique séparée. L'approche et la méthode appliquée par l'APFACA a été évaluée et approuvée par LNE (La division des Permis d'environnement du Département flamand Environnement, Nature et Energie), qui a applaudi l'approche de l'APFACA et du secteur.

Fin 2012, un entretien a eu lieu entre l'APFACA et les autorités wallonnes (avec le *Service Public de Wallonie, l'équivalent wallon du LNE flamand*) dans le cadre des dossiers sur l'explosion des poussières. L'APFACA y a présenté sa méthode. Nous espérons pouvoir réaliser des progrès significatifs à ce sujet dans le courant de 2013.

En 2012, l'APFACA a également actualisé son **Manuel de sécurité pour le secteur des aliments composés pour animaux (et zonage interne interne)**. ce manuel est destiné aux entreprises de fabrication d'aliments composés et aux meuneries.

Les intéressés sont priés de prendre contact avec l'APFACA (info@bemefa.be).

2.2.2 Convention 'aliments à basse teneur en nutriments'

Début 2011, l'APFACA, les Autorités flamandes et l'association des automixeurs ont signé une convention quadriennale. En ce faisant, le secteur des fabricants aliments composés pour animaux s'engage pour une réduction des excédents d'engrais et pour une consommation durable des nutriments. Les aliments mis sur le marché sont pauvres en protéines et/ou en phosphore. La convention actuelle prend fin en 2014. Pour l'année 2013, rien n'a changé. Les intéressés retrouvent plus d'informations sur www.bemefa.be, rubrique Environnement > Conventions > Convention à basse teneur en nutriments. L'évaluation de la convention 2012 s'est bien déroulée. Chaque participant a prélevé le nombre prescrit d'échantillons. Le nombre d'échantillons à prélever est basé



sur la production totale des aliments composés pour animaux du participant. La plupart des participants ont envoyé leurs échantillons avant la date limite au laboratoire ECCA, les analyses ont donc pu être exécutées dans le délai prévu. En 2012, le grand défi était d'ordre informatique. Un grand nombre d'échantillons avaient reçu une étiquette fautive (d'aliments pour 'porcelets 7-20 kg'), ce qui a engendré beaucoup de travail supplémentaire. Nous sommes toutefois fiers du résultat final! Les résultats des analyses sont tous conformes et la moyenne enregistrée des écarts par participant est satisfaisante. Notre service informatique a même réussi à adapter le système, de sorte que tout risque de confusion quant au type d'aliments (pour 'porcelets 7-20 kg') a maintenant été écarté.

Pour rappel, les échantillons prélevés dans le cadre de la convention 'aliments à basse teneur en nutriments' doivent être pourvus d'un numéro unique. L'APFACA met à la disposition de ses affiliés des [sachets pour échantillons](#) et des [étiquettes de scellage](#). Plus d'infos à ce sujet sur notre site web.

L'approche à la source, c'est-à-dire la diminution du cheptel combinée avec des aliments pauvres en nutriments, a permis de réduire les excédents d'engrais de 27,6 millions de kg N et de 17 millions de kg P₂O₅ (partant d'une situation initiale de 191 millions de kg N et de 85 millions de kg P₂O₅ (Source: *Voortgangsrapport betreffende het mestbeleid in Vlaanderen; Mestbank 2011*)).

2.2.3 Problématique du lisier

Chaque année, l'établissement du bilan d'excrétion de lisier pose des problèmes. Le recours à des hypothèses et l'interprétation des analyses donnent lieu à des fautes non négligeables. Ces fautes, combinées avec l'évolution génétique des animaux, donnent lieu à un bilan déséquilibré. D'après VLM, ce déséquilibre est la conséquence, soit d'un écoulement incorrect du lisier produit par les animaux, soit d'une réception de trop grandes quantités d'engrais par l'exploitation agricole ; le résultat : une amende... L'APFACA est d'avis qu'il est injuste d'imputer la faute à l'agriculteur, il y a d'autres facteurs qui jouent... L'APFACA reçoit ici le soutien de l'ABS (le syndicat agricole) et du Boerenbond. Après concertation avec VLM, les trois organisations ont proposé de lancer deux essais qui devraient prouver que les moyens utilisés pour recueillir des informations ne sont plus à jour. L'APFACA a également proposé à VLM une nouvelle simulation des droites de régression (pour porcs). Les nouvelles droites de régression proposées (qui sont basées sur un nouveau taux de conversion alimentaire et une croissance différente des porcs et qui pourraient influencer le bilan des nutriments) sont actuellement réévaluées par VLM. Si VLM approuve les droites de régression proposées, les droites de régression actuelles seront remplacées par les droites simulées.

Un premier essai a été réalisé mi-mars 2013. Ce vaste essai d'intercomparaison doit apporter plus de clarté quant aux fautes d'analyse de lisier, quant aux fautes de prélèvement d'échantillons et quant à la divergence entre les différents laboratoires reconnus. Les résultats de ce test seront traités par un centre de recherche indépendant et seront communiqués aux parties initiatrices fin mai.

Un deuxième essai, qui doit encore être réalisé, servira à déterminer les taux de rétention de N et de P par le porc. L'on suppose que l'émission de P par le porc est plus basse que théoriquement calculée. Le taux de rétention plus élevé de P par le porc serait dû à une évolution génétique ayant une influence sur la croissance, le pourcentage de viande,... Des entretiens ont lieu avec le centre de recherche ILVO qui a déjà de l'expérience en matière de réalisation de ce type d'essais.



2.2.4 Plan sectoriel de prévention d'emballages

Toutes les entreprises (y inclus les entreprises de fabrication d'aliments composés pour animaux ou de prémélanges) qui mettent, chaque année, plus de 100 tonnes d'emballages primaires sur le marché belge, sont obligées d'élaborer un plan de prévention d'emballages, en vue de réduire leurs quantités d'emballages, d'en réduire la nocivité et d'en stimuler le réemploi. L'APFACA offre à ses affiliés la possibilité de souscrire un plan sectoriel de prévention d'emballages. Au total, 3 membres (de soutien) ont souscrit le plan 2010-2013 élaboré par l'APFACA. Une évaluation aura lieu en 2013. Les préparatifs du nouveau plan (2013 – 2016) ont déjà été entamés.

Avant, le seuil pour la participation au plan de prévention d'emballages était fixé à 10 tonnes d'emballages mis chaque année sur le marché belge. Le seuil a ensuite été rehaussé à 100 tonnes, ce qui a fait baisser le nombre de participants. En 2010, quasiment tous les participants avaient réalisé le maximum d'économies.

2.2.5 Énergie

2.2.5.1 Accord de collaboration énergétique entre l'APFACA et Scholt Energy Control

Début mars 2012, l'APFACA et Scholt Energy Control (fournisseur d'énergie pour le marché professionnel aux Pays-Bas et en Belgique), ont conclu un accord de collaboration. L'APFACA joue le rôle de conseiller et mettra ses affiliés intéressés en contact avec le fournisseur, Scholt. Scholt Energy Control est, depuis quelques années, un des plus grands fournisseurs d'énergie à l'industrie des aliments (composés) pour animaux aux Pays-Bas. Par le biais de l'APFACA, Scholt Energy Control offre aux affiliés de l'APFACA un concept unique en matière d'achat d'énergie : un achat étalé sur le marché au jour le jour BELPEX et sur le marché à terme ENDEX. Scholt Energy Control propose aux affiliés- acheteurs d'énergie- de la facilité et de la sécurité et des perspectives de bénéfices.

L'énergie offerte par Scholt Energy Control est à 100% certifiée et provient de sources d'énergie renouvelables belges. Les membres de l'APFACA retrouvent plus d'information sur le site web de l'APFACA : [Environnement > Energie](#).

La collaboration a été évaluée pour la première fois à la mi-avril 2012 et d'autres évaluations suivront. Il est utile de suivre les évolutions de très près. Plusieurs affiliés de l'APFACA se sont déjà tournés vers le nouveau fournisseur énergétique, Scholt Energy Control.

2.2.5.2 Energie Auditconvenant

L'Auditconvenant est une initiative de la Région flamande pour une meilleure efficacité énergétique. Les entreprises qui souscrivent cette convention passent un audit énergétique (sur base volontaire) en vue d'améliorer leurs performances énergétiques. Elles contribuent ainsi à l'objectif flamand de réduire au maximum leurs émissions de CO₂. Au total 6 membres (de soutien) de l'APFACA ont souscrit l'Auditconvenant. La consommation de la plupart des autres affiliés de l'APFACA ne dépasse pas le seuil de consommation minimale imposée par l'Auditconvenant (0,1PJ). La convention a pris fin en 2012 (fin 2012). En 2013, la convention sera remplacée par des dispositions générales en matière de politique énergétique, l'objectif reste toutefois identique.



Les résultats de l'Auditconvenant 2011: dans le secteur des aliments composés, la consommation énergétique primaire a encore diminué légèrement en 2011 par rapport à 2010. L'indice d'efficacité énergétique (EPI), a évolué favorablement (est passé de 88,47 TJ en 2010 à 85,87 TJ). Les résultats réalisés par notre secteur sont en général meilleurs que ceux des autres sous-secteurs. Le food a enregistré une augmentation de la consommation énergétique réelle de 2,9% par rapport à 2010 et une diminution de EPI jusqu'à 91,26 TJ.

La consommation énergétique primaire totale de tous les participants a fortement baissé en 2011. La consommation énergétique primaire totale est 2,2 % plus basse que dans l'année de référence 2005. L' EPI général a évolué favorablement, passant de 92,96 TJ (2010) à 90,54 TJ (2011), ce qui signifie donc une baisse moyenne continue de 9,5% (par rapport à 2005) de la consommation énergétique chez les entreprises concernées. Un niveau de production identique à celui de 2011, donnerait alors lieu à une baisse de la consommation énergétique primaire de plus de 4 PJ en 2011 par rapport à 2005. Cette baisse de l'EPI est surtout le résultat de l'implémentation ultérieure des mesures d'économie d'énergie. Le rapport 2011 confirme la faisabilité de l'objectif (à savoir: une réduction de la consommation énergétique globale spécifique de 10% d'ici fin 2013).

Aliments composés pour animaux



Graphique : Evolution 2005 - 2011 de la consommation énergétique primaire et de l' E.P.I. chez les entreprises de fabrication d'aliments composés pour animaux

2.2.6 Odeur

Les entreprises agricoles en expansion ont un impact environnemental potentiel plus prononcé. Les citoyens sont souvent réticents par rapport aux porcheries ou poulaillers, tandis que les pouvoirs locaux ont parfois des difficultés d'évaluer correctement les éventuelles mauvaises odeurs au moment des demandes de permis d'environnement. La Flandre occidentale, l'Université de Gand, ILVO et Inagro ont lancé une initiative conjointe pour remédier à ce problème : le consortium VEMIS ayant pour objectif de rassembler des connaissances concernant les émissions issues des étables. Etablir un cadre scientifique d'évaluation des mauvaises odeurs est en haut de la liste des priorités. Il



est également important de retenir que la connaissance et les développements technologiques font la différence sur le terrain. [VILT](#) a publié un article intéressant à ce sujet.

L'APFACA fait partie du Conseil de VEMIS. Début 2013, VEMIS a publié une circulaire, signée par Joke Schauvliege, en faveur d'une réglementation uniforme. La lettre contient des mesures basées sur les BBT (meilleures techniques disponibles) qui tiennent compte de l'efficacité environnementale et de la faisabilité économique. Il existe également un lien entre l'alimentation et les mauvaises odeurs. Réduire la quantité de protéines dans les aliments permet de diminuer l'excrétion de N, avec comme avantage moins de NH_4 et moins de mauvaises odeurs. Les aliments à basse teneur en protéines, offrent donc une solution à plusieurs problèmes : la présence de nutriments dans le lisier, le manque de protéines et le problème des mauvaises odeurs.



2.3 Durabilité

2.3.1 Aliments socialement responsables pour animaux - ASRA

2.3.1.1 Plate-forme ASRA

La plate-forme 'Aliments Socialement Responsables pour animaux' (en abrégé ASRA), a été créée en 2006 à l'initiative de l'APFACA et en collaboration avec les stakeholders suivants: la CBL (confédération belge de l'industrie laitière), BOERENBOND, la FEBEV (la Fédération belge de la viande), COMEOS (anciennement Fedis, la Fédération belge de la distribution), FEVIA (la Fédération de l'industrie alimentaire), la FWA (la Fédération wallonne de l'agriculture) et Imexgra (Chambre syndicale pour le Commerce d'importation et d'exportation de graines, grains, aliments, semences et céréales). APIM, l'Association Professionnelle de l'Industrie margarinière, fait depuis mai 2012 également partie de cette plate-forme.

L'objectif de la plateforme est triple: 1) Elaborer un standard pour les aliments socialement responsables pour animaux; 2) Promouvoir les protéines locales (lisez : européennes); 3) Diversifier les protéines utilisées. Un plan d'action a été élaboré en vue de réaliser ces 3 objectifs.

Les membres de la plate-forme souscrivent le moratoire sur l'achat de soja originaire d'Amazonie, signé par ABIOVE (l'Association brésilienne des industries des huiles végétales), ANEC (l'Association nationale des exportateurs de céréales) et leurs membres en date du 24 juillet 2006. En signant cet accord, l'industrie brésilienne de soja s'est engagée, pour une période de 2 ans, à ne pas commercialiser le soja planté sur des zones déboisées après juillet 2006. Ce moratoire a été renouvelé à plusieurs reprises et prend fin le premier janvier 2014.

2.3.1.2 Round Table on Responsible Soy



Pour donner une forme concrète au premier objectif de la plateforme ASRA, à savoir le développement d'un standard pour les aliments socialement responsables pour animaux, les membres de la plate-forme ont décidé de se concentrer sur le soja.

La Plate-forme s'est basée sur la [Round Table on Responsible Soy \(RTRS\)](#), créée en 2004 et dont l'objectif était d'élaborer d'un standard international pour la production de soja socialement responsable ("responsible"). L'APFACA y représente la Fefac et participe également dans un certain nombre de groupes de travail: Principes & Critères, Traçabilité, Certification, Chain of custody (contrôle du soja certifié RTRS dans toute la chaîne), Communication (ce dernier GT est toujours actif). Plus de 140 organisations de par le monde ont approuvé le standard. En 2012, le cap du million de tonnes de soja certifié RTRS a été atteint. Le standard RTRS a entretemps été complété avec un volet 'non-GM add on': du soja RTRS soumis à des exigences supplémentaires en matière de modification génétique.

Quelques exemples de principes et de critères auxquelles doit satisfaire le soja certifié: le soja ne peut provenir des régions déboisées, le respect pour les lois locales, un salaire décent pour le travail réalisé, l'esclavage et le travail des enfants ne sont pas tolérés, l'application des bonnes pratiques agricoles (enregistrement des produits agrochimiques, rotation des cultures, *zero-tillage*,...).



2.3.1.3 Le Cahier des charges 'Production et livraison d'aliments composés à base de soja certifié socialement responsable' (soja SoRes)'

Comme mentionné plus haut dans ce rapport, la Plate-forme 'Aliments socialement responsables pour animaux (ASRA)' a décidé de s'aligner sur la RTRS. En attendant le standard définitif RTRS et le démarrage de la production de soja RTRS, la plate-forme a décidé d'élaborer elle-même un standard belge, basé sur les paramètres du standard RTRS. Le cahier des charges de l'APFACA 'Production et livraison d'aliments composés à base de soja certifié socialement responsable' (soja SoRes) était donc un fait !

Le secteur des aliments composés belge a fixé un certain nombre d'objectifs concernant l'achat de soja SoRes et ce jusqu'en 2015. Un aperçu des objectifs des 3 dernières années:

-  1ière année 2009/2010: achat de 100.000 T de soja SoRes
-  année de récolte 2010/2011: achat de 150.000 T de soja SoRes
-  année de récolte 2011/2012: achat de 250.000 T de soja SoRes
-  année de récolte 2012/2013: achat prévu de 350.000 T de soja SoRes

L'objectif est de n'acheter que du soja socialement responsable d'ici 2015. Le nombre de paramètres auxquels le soja doit répondre (dans le cadre du standard belge) est augmenté graduellement et ce jusqu'à ce que le standard belge contienne les mêmes exigences que le standard RTRS. Les autres pays européens sont invités à suivre la même stratégie.

2.3.1.4 Adhésion de l'APFACA à l'Alliance belge pour une huile de palme durable



En mai 2012, l'APFACA a adhéré à « l'Alliance belge pour une huile de palme durable ». Cette Alliance s'inscrit dans la Round Table on Sustainable Palm Oil (RSPO). 15% de la production mondiale d'huile de palme est certifiée RSPO. Cette Alliance belge réunit les différents maillons de la chaîne de production d'huile de palme, actifs sur le marché belge, et a pour objectif de promouvoir l'utilisation d'huile de palme certifiée RSPO en Belgique. La charte est consultable sur

www.bemefa.be, rubrique Environnement > Divers.

2.3.1.5 Nouveau logo de durabilité



Depuis l'adhésion de l'APFACA à "l'Alliance belge pour une huile de palme durable" (cf. [supra](#)), l'APFACA a opté pour un nouveau logo vert clair, mettant en évidence les efforts de notre secteur en matière d'utilisation de soja socialement responsable et d'huile de palme durable.

2.3.1.6 Plan d'action en faveur des sources protéiques alternatives (PASPA)

Pour la promotion de sources de protéines (européennes) et la une utilisation diversifiée le secteur des aliments composés pour animaux a, avec le soutien des autorités flamandes, élaboré un plan d'action.



Le plan d'action contient cinq leviers qui doivent aider à réaliser les objectifs proposés:

- 1) Sensibilisation;
- 2) Conscientisation et promotion au sein de l'UE;
- 3) Stimuler la recherche (axée sur la pratique);
- 4) Subsidés pour les agriculteurs (mesures spécifiques);
- 5) Donner un aperçu des pistes de valorisation des sous-produits, p.ex. sous-produits de l'industrie alimentaire et de la production de bioéthanol.

En 2012, les entretiens se sont poursuivis à ce sujet avec les autorités wallonnes en vue de l'élaboration d'un plan analogue.

Quelques réalisations dans le cadre du plan d'action : L'APFACA soutient des projets de recherche sur l'évaluation de la production de culture de soja en Europe. Le secteur continue à faire de la valorisation des co-produits (de l'industrie alimentaire et de l'industrie du bio-éthanol), qui sont souvent riches en protéines, une priorité (cf. infra). Chaque année, l'APFACA calcule le pourcentage de sources protéiques provenant de pays européens. En 2011, ce pourcentage s'élevait à 48%. Quasiment la moitié des protéines utilisées dans les aliments composés est donc d'origine européenne. Le tourteau de (pression de) colza en représente un tiers. Le secteur des aliments composés pour animaux veut devenir moins dépendant des importations de protéines de pays étrangers (n'appartenant pas à l'UE). Le secteur a également adopté une approche en faveur d'une durabilité croissante des sources de protéines actuelles. Le soja socialement responsable en est un bel exemple.

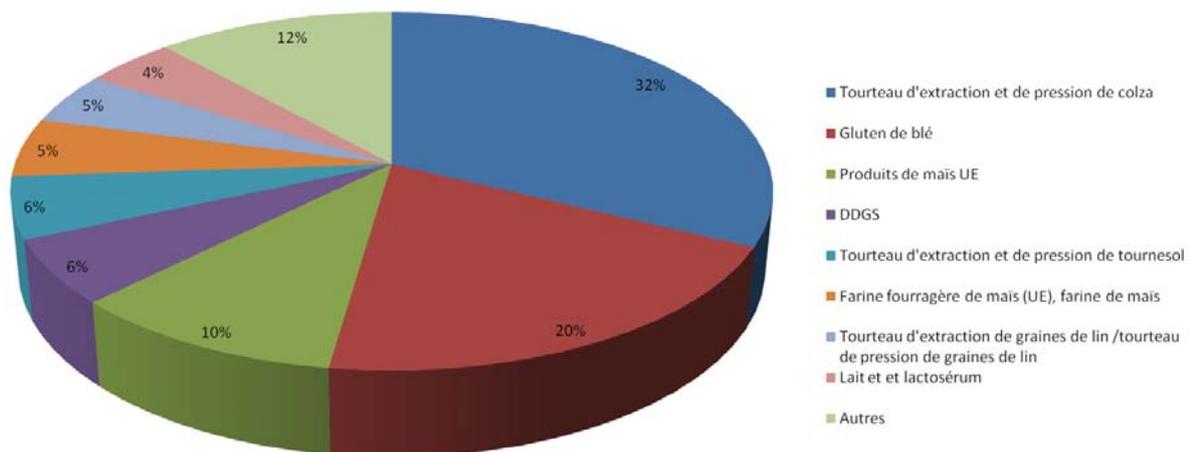


FIGURE Sources de protéines européennes utilisées en 2011 (=48% du tonnage total de protéines utilisée); % par rapport au tonnage total de sources protéiques européennes



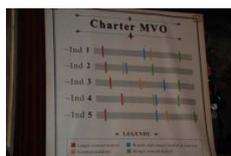
2.3.1.7 Collaboration avec Initiatief Duurzame Handel (IDH)

La mission d'IDH, Initiatief Duurzame Handel (Pays-Bas) est de rendre plus durables les chaînes d'approvisionnement internationales. En novembre 2012, l'APFACA et IDH ont signé un accord pour l'adoption de 4 projets de soja durables en Argentine et au Brésil. L'APFACA et IDH veulent ainsi soutenir et accompagner les agriculteurs argentins et brésiliens dans leur trajet vers la certification de soja socialement responsable. Les projets regroupent 4 grands groupes de producteurs situés dans des zones de production importantes au Brésil et en Argentine:

- ✿ "Viluco" à Chaco (Nord-Ouest de l'Argentine), projet d'une valeur de 256.628 € , couvre 43.000 ha ; production de 129.000 T de soja/an
- ✿ "Aliança da Terra" à Goiás (Centre du Brésil), projet d'une valeur de 124.660 €, couvre 20.000 ha ; production de 60.000 T de soja/an
- ✿ "Los Grobo/Ceagro" dans la région de Mapito (Nord-Ouest du Brésil), projet d'une valeur de 138.000 €, couvre 68.000 ha ; production de 204.000 T de soja/an
- ✿ "Fapcen" dans la région de Mapito (Nord-Ouest du Brésil), projet d'une valeur de 540.000€, couvre 90.000 ha ; production de 270.000 T de soja/an



2.3.2 Charte Responsabilité sociale des entreprises



Lors de son Assemblée générale en 2011, l'APFACA a lancé sa Charte Responsabilité Sociale des Entreprises (RSE). Les entreprises qui assument leur responsabilité sociale sont des entreprises qui se tournent vers l'avenir et qui se préoccupent de leur impact social ; ce sont des entreprises qui ne se préoccupent pas uniquement de l'optimisation de leur rendement, mais qui se soucient également de l'homme, de l'environnement et de la société.

Le baromètre RSE de l'APFACA est initialement basé sur 5 indicateurs:

-  Utilisation de co-produits (co-produits de l'industrie alimentaire et de l'industrie des biocarburants)
-  Pourcentage de protéines locales (européennes)
-  Achat de soja certifié socialement responsable
-  Investissements en formations
-  Crédits à la clientèle

L'objectif est d'évaluer les indicateurs et d'en ajouter de nouveaux. En ce qui concerne les crédits à la clientèle, le conseil d'administration a décidé de créer un cadre correspondant à ce trajet de durabilité. L'objectif ultime est le respect du délai de paiement légal, objectif qui devrait être réalisé progressivement au cours d'un délai de 5 ans (2011 – 2016).

Délai	Mode de paiement	Limite de crédit	Mesure	Bonus (€/T ou %)	Intérêt (%/an)
< 3d	Domiciliation			X	
< 15 d				X	
15d – 1 m				X	
1m – 2m			Rappel 1		X
2m – 3 m			Rappel 2		X
3m- 6 m			Lettre recommandée		X
> 6m			1) Mettre en question la livraison 2) Contacter les institutions financières 3) Concertation entre 3 parties - éleveur - fabricant d'aliments composés - institutions financières		X
Maximum		Max. selon l'achat et le comportement de paiement			



Toutes les informations relatives à la Charte RSE sont consultables sur www.bemefa.be, sous la rubrique [Environnement > Durabilité > Charte entreprise durable](#). Vous y retrouvez également le formulaire d'inscription.

2.3.3 Eco-efficacité

2.3.3.1 Carbon FootPrint (CFP)

L'empreinte carbone, le Carbon FootPrint (CFP) ou empreinte CO₂ reflète l'impact d'un certain produit, d'une certaine entreprise ou d'une activité sur le changement climatique. Le CFP exprime la totalité en émissions de gaz à effet de serre, générés par cette activité, cette entreprise ou ce produit, l'indice carbone est exprimé en équivalents CO₂. On entend par gaz à effet de serre: le dioxyde de carbone (CO₂), le méthane (CH₄) et le dioxyde d'azote, appelé gaz hilarant (N₂O).

Le **Groupe de travail CFP** de l'APFACA a élaboré une base de données d'empreintes carbone des matières premières, en se basant sur le protocole BLONK. L'objectif final consiste d'ailleurs à développer une méthodologie internationale (ou au moins européenne) uniforme pour le calcul du CFP des aliments pour animaux et des produits finis, et ce à partir d'une base de données commune. Dans ce contexte, l'APFACA participe par le biais de la FEFAC à un projet global, mis sur pied par la **FAO** et les différents secteurs agricoles internationaux, comme celui de la production animale, l'industrie laitière, l'industrie des aliments composés pour animaux. Le démarrage du projet est prévu pour juillet 2012. L'objectif est double: d'une part établir une base de données globale d'empreintes carbone des matières premières pour aliments des animaux non- transformées ou transformées, d'autre part, se mettre d'accord sur une méthodologie pour le calcul du CFP des

À cet égard, l'on fait référence à l'approche de PDV (Productschap DierVoeders aux Pays-Bas) qui est considérée comme une étape intermédiaire. PDV et WUR ont mis en place un vaste groupe de pilotage qui s'est consacré au développement d'un outil pratique: un modèle de calcul dynamique pour le calcul du "FeedPrint": le CFP d'un aliment. Le programme, qui s'inspire d'un nombre de modèles scientifiques de digestion et de croissance (viande de boeuf, de porc, de volailles, oeufs, viande de veau) permet également de calculer le CFP des produits d'origine animale obtenus à partir d'animaux nourris avec les aliments en question. Le modèle contient évidemment une base de données; certaines de ces données ne peuvent, à ce jour, pas être modifiées par l'utilisateur, d'autres en revanche sont modifiables. Les données introduites qui s'écartent des valeurs affichées par le système standard donneront lieu à une espèce de rapport auquel l'entreprise peut faire référence pour appuyer ses arguments en matière de CFP. Le projet de PDV (sa méthodologie et ses données) doivent servir de clé de voûte au projet développé par la FAO-FEFAC qui a débuté récemment. Le modèle est facile à utiliser.

La **Hogeschool Gent**, *Faculté des sciences appliquées et de l'ingénieur- orientation bioingénieur*, a mis en place un essai pour évaluer comment une optimisation de la production et de la composition des aliments peut réduire l'impact de l'élevage porcin sur l'environnement. Quatre scénarios ont été comparés : 1) Optimisation de la production de cultures; 2) Aliments à base de cultures de protéines européennes; 3) Utilisation max. des co-produits; 4) Réduction de la teneur en protéines. Ce dernier scénario s'est révélé le plus durable. Ce n'est pas l'origine du soja qui semble déterminer le caractère



durable, mais c'est l'utilisation efficace de protéines qui est décisive. Ceci s'insère parfaitement dans le cadre de la convention 'aliments en basse teneur en protéines'.

2.3.3.2 Eco-efficacité, bien plus que le CFP

L'éco-efficacité va plus loin que la réduction des émissions des gaz à effet de serre. L'empreinte carbone ne représente qu'un seul aspect du modèle de l'éco-efficacité. Le fait de miser uniquement sur la valeur carbone, reviendrait à négliger (lisez : « même contrecarrer ») d'autres aspects comme l'empreinte eau, les déchets, ... Il est donc important d'avoir une vue d'ensemble. Cette approche est également adoptée par l'Europe.

2.3.4 Valorisation des co-produits

Une des tâches principales de l'industrie des aliments composés pour animaux consiste dans la valorisation des sous-produits provenant entre autres de l'industrie alimentaire et de celle des biocarburants. In 2011, les co-produits représentaient 44% des matières premières utilisées. Le top 3 est constitué des co-produits de l'huilerie (oléagineux), ceux du broyage de céréales et ceux de l'industrie sucrière, représentant respectivement 51%, 26% et 11% du tonnage total des co-produits utilisés. Outre le tourteau de soja, les tourteaux de colza et de tournesol sont largement utilisés. Les co-produits du broyage de céréales les plus utilisés sont : le rebulet de blé, le gluten feed de blé et de maïs et les résidus de criblage de maïs. D'autres matières premières importantes sont la pulpe de betterave, les vinasses et les melasses, des produits dérivés du raffinage du sucre. Les DDGS et autres co-produits de l'industrie des biocarburants sont devenus populaires ces dernières années. Le secteur des aliments composés utilise également des produits de boulangerie et de brasserie, comme la farine de biscuit et les germes de malt.

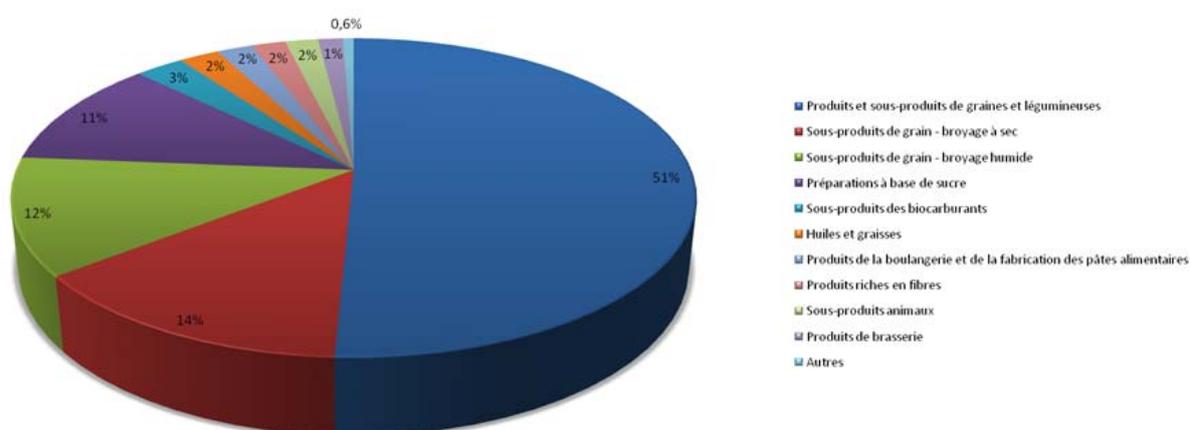
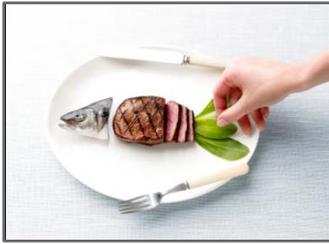


FIGURE Co-produits utilisés en 2011 en Belgique (% par rapport au tonnage total de co-produits)



2.3.5 La viande d'ici? Avec plaisir!



En automne 2011, VLAM a lancé sa campagne de promotion « la viande d'ici? Avec plaisir! » pour encourager le consommateur flamand à consommer de la viande d'une manière durable. Le consommateur reçoit des informations concernant la durabilité de l'élevage. L'idée centrale de la campagne: "Déguster de la viande de chez nous de manière responsable ". Une même importance est accordée aux 3 aspects suivants : 'responsable', 'déguster' et 'd'ici'.

Dans ce contexte, le terme de "FLEXIVORE" a été lancé. Un flexivore est quelqu'un qui opte pour une alimentation variée et alterne la viande de manière flexible avec le poisson, les repas végétariens et d'autres alternatives. Une seconde campagne de promotion "Viande d'ici – Avec plaisir!" a démarré en 2012. Le site web www.vleesvanhier.be a fait peau neuve: le contenu et la présentation ont été renouvelés. Le thème de l'alimentation animale est également abordé, entre autres dans le volet „Responsable“.

2.3.6 Table ronde Agriculture et climat

Dans le cadre de l'élaboration d'un Plan Climat Territorial visant à réduire les émissions des gaz à effet de serre dans les secteurs non-couverts par le SCEQE (bâtiments, industrie, transport, agriculture), l'on examine dans quelle mesure le secteur de l'agriculture et de l'horticulture peuvent contribuer à réaliser l'objectif belge, à savoir une réduction des émissions des gaz à effet de serre de 15% (par rapport à 2005) d'ici 2020. Fin 2011, le département Environnement, Nature et Energie (Flandre) a organisé sa première conférence sur le climat pour les organisations de la société civile. Dans la marge de cette conférence, des tables rondes ont été organisées pour les secteurs non-couverts par le SCEQE. La réunion de la Table ronde 'agriculture et climat' avait mis en place 3 groupes de travail ; chaque group de travail était axé sur une des 3 principales mesures d'atténuation possibles, à savoir: 1) production végétale et gestion du sol; 2) production animale et gestion du fumier; 3) énergie. En mars 2012, une réunion d'évaluation a été organisée. Les initiatives de l'APFACA, c'est-à-dire : la plate-forme Aliments socialement responsables pour animaux, le standard soja socialement responsable et le plan d'action 'sources protéiques alternatives' ont été citées comme exemples.

2.3.7 Programme Groupe cible de l'industrie de l'Alimentation flamande

En date du 23/03/11, la ministre flamand de l'Environnement, de la Nature et de la Culture, Joke Schauvliege, le président de Fevia Vlaanderen, Jan Vander Stichele et le directeur-général d'Unizo, Jan Sap, ont signé conjointement le deuxième 'Doelgroepprogramma Vlaamse Voedingsnijverheid' (Programme Groupe Cible de l'Industrie de l'Alimentation flamande) (2011-2016).

En 2001, les autorités flamandes ont lancé un projet pilote qui s'inscrit dans le cadre d'une politique environnementale au niveau sectoriel. Le secteur alimentaire était dès le début impliqué dans le projet. La concertation au sein du projet pilote a donné lieu à la mise en place du Programme Groupe cible de l'industrie de l'alimentation flamande en 2006, un accord de collaboration entre les autorités environnementales et le secteur alimentaire.



Après l'évaluation du premier Doelgroepprogramma (couvrant la période d'avril 2006 -mars 2011) en 2010, il a été décidé de poursuivre le projet et de lancer un deuxième Doelgroepprogramma (couvrant la période avril 2011 – mars 2016). L'APFACA y représente UNIZO.

Le nouveau Doelgroepprogramma (2011-2016) vise un certain nombre d'objectifs concrets dont la réalisation est attendue d'ici cinq ans. Le programme met l'accent sur l'innovation, tant en matière de mesures environnementales proprement dites qu'en matière de formes de collaboration /de concertation (avec le gouvernement, les fédérations et les entreprises).

2.3.8 Etude de faisabilité – secteur alimentaire neutre en CO₂, eau et déchets d'ici 2030

VLIMO, l'organe de concertation de la Cellule Politique des groupes cibles de LNE et du secteur alimentaire flamande, a demandé à l'institution flamande d'études technologiques, VITO, de réaliser une étude de faisabilité, intitulée « secteur alimentaire neutre en CO₂, eau et déchets d'ici 2030 ». VITO a entamé cette étude en 2012. L'APFACA fait partie du groupe de pilotage du projet. Les autres membres du Groupe de pilotage sont : VLIMO, VMM, OVAM, Politique des groupes cibles de LNE, FEVIA et Belgapom (représentant d'UNIZO).

Le coup d'envoi de l'étude de faisabilité a été donné lors d'une première réunion du groupe de pilotage. Fin avril 2012, une première réunion des stakeholders a eu lieu, réunion au cours de laquelle un premier volet de l'étude (la mise en place des mesures de réduction de CO₂ dans le secteur alimentaire -NACE 10 et 11- donc y compris le secteur de l'alimentation animale) a été présenté. Le secteur de l'alimentation animale est également concerné par la neutralité déchets. Les 'déchets' du secteur alimentaire sont parfois des matières premières de bonne qualité pour le secteur de l'alimentation animale (cf. [supra](#)).

2.3.9 Préparations dangereuses

En 2008, l'APFACA a mis en place un Groupe de travail *Préparations dangereuses*. Ce groupe de travail examine la réglementation en matière de classification, de propriétés et d'emballage des préparations dangereuses. Les points de référence sont la Directive européenne 1999/45 et le Règlement 1272/2008. Le groupe de travail s'est penché en premier lieu sur la classification et l'étiquetage des prémélanges ('préparations') et s'est occupé de la rédaction de fiches de données de sécurité (FDS, en anglais : MSDS Material Safety Data Sheet), basées sur les données fournies par les fabricants de prémélanges. Juridiquement parlant, les prémélanges ne tombent pas sous le coup de la loi sur la classification, l'emballage et l'étiquetage des préparations dangereuses. Début 2013 le conseil d'Etat (Pays-Bas) a rendu son avis, qui a confirmé le point de vue de l'APFACA. Beaucoup de fabricants d'aliments composés ou de prémélanges ont poussé un soupir de soulagement!

L'APFACA a opté pour l'élaboration d'une stratégie commune en vue de garantir la sécurité de l'homme et de son environnement (ceci s'inscrit dans le cadre de la Responsabilité sociale des entreprises). Le résultat est une base de données que les intéressés peuvent obtenir auprès du secrétariat de l'APFACA (info@bemefa.be).



2.4 Sécurité au travail

Ces dernières années, l'APFACA a publié une série de documents relatifs à la sécurité au travail dans le secteur de l'alimentation animale. Ces documents ont été élaborés en concertation avec les membres du groupe de travail 'sécurité au travail' et avec VEKMO (conseiller externe). Les documents doivent aider les entreprises de fabrication d'aliments composés à se mettre en règle avec la législation actuelle en matière de sécurité & de bien-être au travail. Le fabricant peut en faire une version personnalisée et les utiliser comme instrument de gestion. Les deux publications suivantes peuvent être [commandées](#):

-  Manuel 'Sécurité au travail dans le secteur des aliments composés'
-  Brochure d'accueil destinée aux nouveaux salariés du secteur des aliments composés pour animaux

Les publications sont actualisées régulièrement. La législation évoluant sans cesse, de petites adaptations s'imposent, une version actualisée est prévue pour 2013. Pour plus d'informations, consultez notre site web www.bemefa.be, rubrique [Sécurité au travail](#).



2.5 Qualité

2.5.1 Cahier des charges 'aliments composés végétaux' de l'APFACA

Depuis des années, l'APFACA est gestionnaire du Cahier des charges 'Production et livraison d'aliments composés végétaux'. Des aliments composés végétaux sont des aliments composés contenant une quantité limitée de produits d'origine animale et de graisses recyclées. Le Cahier des charges a été élaboré sur la demande de la distribution.

Chaque année, les participants au Cahier des charges 'aliments composés végétaux' doivent passer un audit. Cet audit peut être combiné avec l'audit GMP et est effectué par un organisme de certification indépendant. Les participants doivent également prélever un certain nombre d'échantillons. Depuis 2010, ces analyses font partie du plan sectoriel d'échantillonnage. Il s'agit d'un paquet d'analyses pour la détection (1) de farine animale et de farine de poisson, (2) de cholestérol et (3) de triglycérides polymères. La gestion de ces analyses se fait via le site web, de la même manière que celles à exécuter dans le cadre du plan sectoriel d'échantillonnage.

Les fabricants des aliments composés pour bovins qui suivent le cahier des charges Meritus sont tenus de se mettre d'abord en règle avec le cahier des charges 'aliments composés végétaux' de l'APFACA. La liste des entreprises participantes (attestées) est consultable sur notre site web ([Qualité > Systèmes de qualité > APFACA](#)).

2.5.2 Cahiers des charges élaborés par des tiers

L'APFACA siège dans différents Conseils d'administration et dans des Comités de conseil d'associations qui imposent des exigences en matière d'alimentation animale. Un bref aperçu:

- ✿ [Certus](#) le label de qualité pour la viande de porc. BELPORK a.s.b.l. en assure la gestion. L'APFACA siège dans le Conseil d'administration de Belpork (vice-président). Dans le cadre de la reconnaissance mutuelle entre Belpork et QS (Système allemand - *Qualität und Sicherheit*), le label a déjà souvent prouvé son utilité. Depuis 2011, le cahier des charges Certus renvoie au [Cahier des charges 'soja socialement responsable' de l'APFACA](#). En 2013, le Cahier des charges intégrera également une exigence en matière d'utilisation d'antibiotiques.
- ✿ [Meritus](#) le label de qualité pour la viande de boeuf, dont le gestionnaire est l' a.s.b.l. BELBEEF. Meritus a également conseillé l'achat de [soja socialement responsable](#) et exige la participation au cahier des charges 'végétal' de l'APFACA. L'APFACA est membre du Comité de conseil. Il est toutefois inquiétant, que Meritus s'identifie trop avec une chaîne de distribution spécifique. Au sein de la concertation de la chaîne, l'on a travaillé intensément à l'élaboration d'un cahier des charges générique pour la viande de bœuf, le cahier des charges est soutenu par la chaîne entière (y compris les trois distributeurs majeurs). (cf.infra)
- ✿ [Belplume](#) un label de qualité pour poulets de chair. L'APFACA siège dans le Conseil d'administration et dans l'Assemblée générale de Belplume. Certains fabricants d'aliments composés font partie des Comités de conseil et des groupes de travail.



- ✿ QFL Qualité filière lait. Le Cahier des charges offre des garanties sur plus de cent points spécifiques, qui renvoient tous à un des 5 éléments essentiels dans la production du lait: la santé animale, le bien-être des animaux, la traite, le nettoyage et l'environnement. Ces 5 modules sont conformes la réglementation existante et sont complétés par un certain nombre de points relatifs aux bonnes pratiques agricoles. L'APFACA siège dans le Conseil consultatif.

- ✿ Codiplan gère le Guide sectoriel de la production animale. CodiplanPLUS a été élaboré dans le cadre de la reconnaissance mutuelle entre Codiplan et QS. Vegaplan à son tour gère le Guide sectoriel de la production végétale: le Standard GIQF (Gestion Intégrale de la Qualité de la Filière), PTMV (la Plate-forme de concertation pour la transformation et le négoce des matières premières et produits Végétaux) et l' Agrofront (les 3 organisations agricoles de notre pays) ont jeté les bases. Codiplan et Vegaplan se sont engagés à travailler de manière conjointe.

- ✿ Engagement pour la qualité souscrit par l'agriculteur et le producteur: l'acheteur (le fabricant d'aliments composés) devrait essayer d'augmenter son pourcentage d'achats de matières premières provenant d'agriculteurs certifiés GIQF. Ceci permettra de faire un pas en avant vers un système de qualité.

Début 2012, l'APFACA a conclu un accord avec KAT, le système de qualité allemand pour les oeufs. Des accords ont été conclus en ce qui concerne la fréquence des audits, les agréments des organismes de certification et l'échange des résultats des plans sectoriels d'échantillonnage. Nos affiliés retrouvent plus d'informations sur notre site web Qualité > Systèmes de qualité > International.



2.6 Innovation, Technique & Recherches

2.6.1 Système de dosage de précision

A l'aide du système de dosage de précision, les prémélanges médicamenteux peuvent être mélangés avec l'aliment au moment de la livraison chez l'éleveur, le mélange médicamenteux n'est donc pas incorporé dans l'usine. Le système permet ainsi de réduire le risque de contamination croisée dans l'usine. L'APFACA coordonne le projet et ce en concertation avec les membres du groupe de travail 'système de dosage de précision' et Bascules Robbe. Actuellement, 14 camions sont équipés d'un tel système de dosage. Sept sociétés sont concernées. Lors de la signature de la convention "aliments médicamenteux" (cf. [supra](#)), quatre autres entreprises ont annoncé vouloir faire appel à un système de dosage de précision pour la production de leurs aliments médicamenteux.

En avril 2012 a eu lieu une démonstration, avec succès, devant une délégation de l'AFSCA (Contrôle et Politique de contrôle) et du VLIF (Vlaams LandbouwInvesteringsFonds). Depuis lors, deux autres démonstrations sur le terrain ont eu lieu, et aussi avec succès !

Le point: le système utilise une nouvelle version du logiciel (pour le dosage). La station de remplissage (lieu où sont remplis les conteneurs) est également équipée d'un nouveau logiciel. Le système d'échange de données entre la station de remplissage et le camion a été amélioré (échange via USB ou wifi). Les nouveautés ont été validées sur la base des résultats satisfaisants des tests d'homogénéité. La troisième génération du système de dosage de précision a été présentée à l'occasion de la Foire d'Agriflanders (début 2013). Cette version sera bientôt testée.



2.6.2 Ordonnance électronique

Le projet de l'ordonnance électronique est un projet pilote, lancé en 2008 avec l'approbation de l'AFSCA, du SPF Santé publique et de l'AFMP (l'Agence fédérale des médicaments et des produits de santé). L'objectif est de remplacer les ordonnances sur papier du vétérinaire (nécessaire pour la



production d'aliments composés pour animaux) par un système digital. RealDolmen est le partenaire dans ce projet.

Fin 2012 la législation a été adaptée. Chaque organisation peut s'enregistrer comme prestataire de services dans le cadre de cette réglementation. L'APFACA a décidé de se faire enregistrer.

L'adaptation de la réglementation implique trois modifications au niveau du logiciel : 1) la numérotation unique des ordonnances est désormais précédée de la lettre 'E'; 2) il est obligatoire de mentionner la date et l'enregistrement du temps; 3) il est possible de générer des aperçus.

L'application est disponible sur PDA et laptop. Les possibilités d'une application sur smartphone et/ou tablette sont examinées. Les premiers entretiens ont eu lieu. Nous attendons l'offre de Realdolmen.

Le système est appliqué par 17 vétérinaires. Six fabricants sont concernés.

2.6.3 Feed Design Lab

Fin 2011, les *Founding Fathers* du *Feed Design Lab*, ont créé la *Stichting* (la Fondation) *Open Innovation Center Feed Design Lab*. C'était le premier pas vers la réalisation du FDL (Feed Design Lab) à Greenport Venlo. FDL se veut un Centre d'innovation indépendant au sein de la filière animale: à partir de protéines végétales jusqu'aux protéines animales.

Début 2012, le Conseil d'administration a élu, , le directeur-général de l'APFACA, Yvan Dejaegher, comme président indépendant.

Pour plus d'informations: www.feeddesignlab.nl

FDL concentrera ses activités sur:

-  La mise en place d'un *Living Lab* (usine d'essais) disposant des technologies les plus modernes pour la production d'aliments composés pour animaux ; un laboratoire donc au service de la filière visant à créer des aliments pour animaux à base de nouvelles matières premières, et ce en faisant appel à de nouvelles technologies
-  La mise sur pied d'un Centre de formation: des formations ou des entraînements pratiques (à tous les niveaux), souvent une lacune dans notre secteur.
-  Le développement d'une *Community* au sein de laquelle les entreprises de la filière (matières premières & ingrédients, aliments pour animaux, pet- & wild-food, entreprises technologiques), les autorités, l'enseignement, les centres de recherche et de connaissance collaborent ensemble (en partageant leurs connaissances en matière de réseaux et de projets) en vue de créer des types d'aliments et de nouvelles technologies dans le souci d'une filière durable de protéines animales en 2020. La *Community pour Young Feed Professionals* a été lancée en 2012. L'équipe est composée de trois professionnels qui s'occuperont de l'élaboration d'un réseau de contacts de *Young Feed Professionals*.



Le 27 février dernier a eu lieu, à Venray (Pays-Bas), le deuxième symposium sur les protéines. FDL s'est occupé de l'organisation du symposium. Quatre orateurs sont venus présenter leur vision sur l'importance des protéines nécessaires aux performances record.

2.6.4 Projets

2.6.4.1 FEED , Alimentation animale pour le XXI ième siècle

L'APFACA a lancé son projet « Alimentation animale pour le XXI ième siècle » le premier février 2009. Ce projet, subsidié par l'IWT (l'Institut pour l'encouragement à l'innovation par la science et la technologie en Flandre), couvre une période de 4 ans. Début 2013 le projet s'est terminé avec succès. Le groupe cible, des PME – fabricants d'aliments composés de Flandre – était représenté par le Groupe d'utilisateurs qui étaient actifs dans une dizaine de groupes de travail. Les activités déployées concernaient les thèmes suivants: la réduction de salmonelles chez les animaux agricoles domestiques, la contamination croisée dans l'usine de fabrication d'aliments composés pour animaux, l'explosion des poussières, ...

Créer et diriger des groupes de travail, transmettre des informations par le biais d'un bulletin d'informations ou par le biais du site web ou d'autres intermédiaires, identifier et saisir des opportunités d'innovation... toutes ces activités formaient le fil rouge du dossier FEED . Nous remercions tous les fabricants pour leur contribution.

2.6.4.2 EUFETEC

Le secteur de l'alimentation animale fait face à de nombreux défis revêtant un caractère européen et faisant donc l'objet d'une réglementation européenne : l'environnement, la responsabilité sociétale, la sécurité de l'alimentation humaine et animale, la qualité des produits finis animaux, le risque d'explosion de poussières, la sécurité au travail,... Pour relever ces défis, EUFETEC veut unir les forces... La mission d'EUFETEC est triple: 1) réaliser des **recherches** sur des thèmes communs et ce à **l'échelle européenne**; 2) définir des **lignes directrices** pratiques (basées sur les résultats de ces recherches) 3) la **mise en pratique** de ces lignes directrices au niveau des PME.

Début 2013, EUFETEC a publié son document *Vision and the Strategic Research & Innovation* (en bref Vision & SRIA). Le document souligne le rôle essentiel joué par l'alimentation animale, la génétique et la santé animale pour pouvoir répondre aux 3 défis essentiels du secteur de l'alimentation européenne dans les 20 années qui viennent. Plus d'informations dans le [communiqué de presse](#) publié par EUFETEC et sur <http://www.eufetec.eu/>.

2.6.4.3 TECHEESE

Le projet TECHEESE est poursuivi en 2012. Dans ce projet, 5 partenaires européens sont impliqués: l'Espagne, la Roumanie, l'Italie, le Danemark et la Belgique. L'objectif du projet: améliorer la production du fromage de brebis en réduisant les pertes causées par des micro-organismes indésirables. L'impact de plantes aromatiques (ajoutées à l'alimentation des moutons) sur la texture



du fromage a été examiné. Les résultats sont encourageants. Pour plus d'informations : <http://techeese.eu/>.

2.6.4.4 SALSA

Le projet SALSA, sous la direction de l'Université de Bologne (Italie), a pour objectif d'imposer plus de critères de durabilité aux matières premières importées en Europe en provenance de l'Amérique latine. Le coup d'envoi officiel du projet a été donné le premier mai 2011. L'APFACA y joue un rôle de coordinateur. La contribution de l'APFACA réside dans le *feed* (aliments pour animaux) et dans ses expériences acquises dans le dossier soja. Pour plus d'informations: www.salsaproject.eu.

Début 2013 a eu lieu un événement international pour la promotion du soja et de la viande bovine durable. Les participants sont venus de l'Amérique Latine et de l'Europe. Cette rencontre a permis de rassembler et de confronter différentes visions sur la durabilité. Des universités d'Europe et de l'Amérique Latine ont donné un état des lieux de leurs projets de recherche sur le soja et sur la viande bovine durable. L'objectif de l'événement était de rapprocher la vision du consommateur et celle du producteur.



2.7 Communication

2.7.1 www.bemefa.be

Notre site web www.bemefa.be a enregistré un nombre total de 31.683 visiteurs en 2012, ou autrement dit, une moyenne de 2.640 visiteurs par mois. Le top 5 des pages les plus consultées en 2012 (soit 26.723 visites) sont:

-  [Demandes d'analyses](#)
-  [Conseil d'administration](#)
-  [Législation](#)
-  [Nouvelles & actualités](#)
-  [Liste des affiliés](#)

En 2013, l'APFACA préparera une refonte de son site web. Nous espérons pouvoir vous présenter le résultat début 2014.

2.7.2 Publications

2.7.2.1 *Apfa.Flash*

L'APFACA essaie de tenir ses affiliés au courant de l'actualité. En 2012, 51 éditions du bulletin d'informations Apfa.Flash ont été publiées. Nos affiliés ou membres de soutien reçoivent un aperçu des réunions, des modifications en matière de législation, de faits intéressants, de nouvelles publications, des actualités dans le cadre de la FEFAC,... Les affiliés lisent avec enthousiasme notre bulletin d'information (qui est également transmis par courriel). Tout comme notre site web, notre bulletin d'information subira bientôt un important relooking.

2.7.2.2 *Enquêtes*

Comment définir une stratégie ou une politique sans faire référence à des faits concrets, *facts & figures*. L'APFACA est convaincue qu'il est indispensable de recueillir des informations avant de passer à l'action. Les enquêtes menées parmi nos affiliés sont des sources d'informations par excellence. Nous avons toujours pu compter sur la collaboration de nos affiliés. Nous leur en savons gré!

Un aperçu des enquêtes organisées en 2012- début 2013:

-  Utilisation de prémélanges médicamenteux et production d'aliments médicamenteux
-  Exportation d'aliments médicamenteux
-  Formation du prix du porc sur pied
-  Plan de prévention d'emballages 2010-2013
-  Convention- échantillonnage par les Organismes de certification
-  Echantillons dans le cadre du plan d'échantillonnage sur les coccidiostatiques
-  Aliments composés destinés aux bovins (label Meritus)

2.7.2.3 *Communiqués de presse et déclarations*

Un aperçu des **communiqués de presse** publiés par l'APFACA en 2012 – début 2013:



- ✿ 29/01/2013 Communiqué de presse de la concertation de la chaîne agroalimentaire - Création d'un indice pour restaurer la rentabilité de la filière viande bovine belge
- ✿ 14/01/2013 Réduction des émissions d'azote et de phosphates dans l'environnement par le biais d'une alimentation animale adaptée!
- ✿ 14/11/2012 L'APFACA et IDH accompagnent les producteurs de soja en Amérique du sud vers la durabilité
- ✿ 05/09/2012 Le secteur belge de l'alimentation composée reçoit le certificat pour l'achat de 250.000T de soja SoRes
- ✿ 13/06/2012 Le secteur de l'alimentation composée pour animaux investit dans la gestion de la contamination croisée!
- ✿ 30/05/2012 Adhésion de l'APFACA à l'Alliance belge pour une huile de palme durable
- ✿ 27/04/2012 Luc Seuryneck élu président de la Fédération belge des aliments composés pour animaux
- ✿ 27/04/2012 Utilisation d'antibiotiques dans les aliments composés. Le secteur des aliments composés lance un signal fort!
- ✿ 12/03/2012 L'APFACA et Scholt Energy Control signent un accord de collaboration énergétique
- ✿ 23/02/2012 Carbon footprint: De Belgische mengvoedersector op weg naar een internationaal gedragen standaard voor diervoeders (NL)
- ✿ 30/01/2012 Yvan Dejaegher benoemd als onafhankelijk voorzitter Stichtingsbestuur Stichting Open Innovation Center Feed Design Lab (NL)

L'APFACA recourt parfois à un autre type de communication : les déclarations. Ce moyen de communication est utilisé pour exprimer notre avis sur certaines questions ou certains sujets spécifiques. Les sujets suivants ont récemment fait l'objet d'une telle communication: 'Dioxines dans l'alimentation animale: contrôles en Belgique' et les 'Conditions d'affrètement APFACA, ARMB, IMEXGRA, SYNAGRA '. Autres sujets: 'les OGM dans le maïs et 'l'aflatoxine dans le maïs'.

2.7.2.4 Publications (techniques) et logiciel

L'aspect logiciel de certains dossiers absorbe une partie de plus en plus importante de notre budget et de notre temps. L'application GEX dans le cadre des dossiers de l'explosion des poussières en est un bel exemple. D'autres exemples sont : l'application pour ordinateurs portables pour l'envoi d'ordonnances électroniques pour aliments médicamenteux (les possibilités d'une application smartphone et tablette sont actuellement examinées) et le système de dosage de précision. Les plans d'échantillonnage de l'APFACA sont de plus en plus automatisés. On essaie toujours d'augmenter la facilité d'utilisation.

2012- début 2013, les publications techniques suivantes ont vu le jour :

- ✿ Rapport(s) d'avancement et rapport final du projet FEED 
- ✿ Convention et plan d'action 'aliments médicamenteux'
- ✿ Renforcement de la charte 'durabilité' avec de nouvelles exigences
- ✿ Traduction (FR) de l'étude et du manuel 'explosion des poussières'



2.7.2.5 Statistiques et prix

L'APFACA publie les statistiques de vente mensuels de ses affiliés, ainsi qu'un rapport sur l'évolution des prix des matières premières et des aliments composés pour animaux. Ici, l'APFACA suit de près les données fournies par ses affiliés.

2.7.2.6 Fact Sheets

Un Fact Sheet est un document clair et concis qui peut traiter toutes sortes de thèmes : produits antimicrobiens, OGM, aflatoxine...

2.7.2.7 Législation

L'APFACA tient ses affiliés, membres de soutien à part entière au courant des dernières modifications en matière de [législation en matière d'alimentation animale](#) par le biais de l'Apfa.Flash. Les non-affiliés et abonnés sont également tenus au courant des dernières nouveautés. Les intéressés sont priés de prendre contact avec l'APFACA (info@bemefa.be).

L'APFACA essaie de surveiller le pouls de la législation. L'APFACA est membre de la plate-forme de concertation 'aliments pour animaux' (AFSCA-SPF) où les projets de lois sont examinés en détail. Notre organisation européenne, la FEFAC, nous tient également au courant des nouveautés annoncées. Evidemment, des évaluations sur le terrain ont lieu en vue d'évaluer la faisabilité.

2.7.2.8 Conditions d'affrètement

L'APFACA, l'ARMB, Imexgra et Synagra ont fixé en 2012 les conditions sur l'affrètement fluvial (relatives à l'arrivée du bateau, le délai de starie, le délai de surestarie, le montant de la surestarie et de la contrestarie, les compensations et indemnités pour les opérations de chargement ou de déchargement pendant la nuit – dimanche – et jours fériés légaux, ainsi que des indemnités pour des déhalages non prévus. Ces conditions ont été établies dans le cadre d'une modification de la législation navigation fluviale. La nouvelle législation a donné lieu à une augmentation des prix dû au transport fluvial. C'est pourquoi l'on a décidé de recourir à la possibilité prévue par la loi: en cas d'un accord bilatéral il n'est pas obligé d'utiliser les tarifs légaux.

2.7.3 Communication en temps de crise

En 2012- début 2013, la cellule de crise de l'APFACA a dû tirer la sonnette d'alarme à plusieurs reprises, hélas. Des livraisons de matières premières contaminées ont obligé notre secteur de recourir à des scénarios de crise. Le revers positif de la médaille: les scénarios de crise ont été testés et évalués positivement. D'ailleurs, le secteur a, depuis des années, fait de grands efforts en matière d'autocontrôle, de monitoring et de traçabilité, ce qui a porté ses fruits. Nous mettrons donc tout en oeuvre pour ne pas laisser détruire ce système par d'autres, qui observent moins les règles de sécurité alimentaire.



Que faire si l'on apprend que 53.000 tonnes de maïs, contaminé à l' aflatoxine, ont été importées en Belgique et que des quantités ont été vendues à différents fabricants d'aliments composés? Quelles actions entreprendre si l'on reçoit une livraison de vitamine E naturelle, contaminée par des dioxines, en provenance de Chine? Ou encore, comment réagir quand des blocs à picorer pour pigeons contiennent une teneur trop élevée en dioxines? Ou quand des fèves de soja présentent un dépassement de la norme pour le pirimiphos-méthyl?

Il faut réagir promptement et de manière résolue! Rassembler des informations, se former une idée de la situation, informer les affiliés, leur apporter aide et conseil, faire des exercices de traçabilité, se concerter avec l'Agence alimentaire, parler à la presse, recueillir des informations juridiques, se concerter avec les fournisseurs, informer ses clients, informer les autres maillons de la chaîne et mettre en place une stratégie commune, ...

2.7.4 Réunions

2.7.4.1 Assemblée générale

Si vous voulez participer à l'événement annuel organisé par l'APFACA à l'occasion de l'assemblée générale, n'oubliez pas de marquer le dernier jeudi du mois d'avril dans vos agendas ! Année après année, nous essayons d'être encore plus originaux... Du point de vue originalité, l'édition 2012 était une édition réussie: l'entourage d'un ancien prieuré; un buffet promenade très varié, des produits offerts par différents affiliés de l'APFACA et tout à fait en accord avec le thème de la différenciation et de la diversification.

Comme chaque année, le rapport annuel est présenté lors de la réunion générale statutaire (réunion pour les affiliés). Cette année, la réunion s'est déroulée sous forme d'interview, durant laquelle les différents collaborateurs techniques ont pris la parole. Après la lecture du rapport financier et l'approbation du bilan et du budget, l'assemblée a donné décharge aux administrateurs et au commissaire. Après, pendant la brève réunion du conseil d'administration, monsieur Luc Seuryncx (Voeders Seuryncx nv) a été élu comme président de l'APFACA, succédant ainsi à messieurs Frank Decadt (Voeders Decadt nv) et Flor Joosen (Joosen-Luyckx nv). Nous vous invitons à découvrir (encore) quelques images d'ambiance sur notre [site](#).

2.7.4.2 Réunions des membres

Au début de chaque année, l'APFACA organise une réunion d'information pour ses affiliés, réunion durant laquelle les différentes activités sont présentées en détail. Les affiliés ont l'occasion de poser des questions ou de faire des suggestions. La session francophone est en général plus interactive que la session néerlandaise. Est-ce dû à la taille du groupe (15 participants francophones vs 80 participants néerlandophones)? Matière à réfléchir...Il est peut-être temps d'envisager une autre approche. Tous les documents présentés lors des réunions des affiliés sont consultables sous [gestion des membres > réunions des affiliés](#).



2.7.5 Formations

2.7.5.1 Formations pour les membres (de soutien)

L'APFACA a organisé une série de formations et de sessions d'accompagnement dans le cadre de l'étude actualisée "**Analyse sectorielle des risques externes suite à une explosion des poussières dans une entreprise de fabrication d'aliments composés pour animaux**". Après une première introduction, les entreprises intéressées sont invitées à participer dans des sessions en groupe, durant lesquelles elles ont l'occasion de présenter leur dossier à un expert reconnu de ERM, en présence de l'APFACA. L'APFACA accompagne ses affiliés dans la préparation de leur dossier, qui sera ensuite soumis à LNE. Les entreprises intéressées sont invitées à prendre contact avec le secrétariat de l'APFACA(info@bemefa.be). De nouvelles formations sont prévues.

En juin 2012, 2 formations dans le cadre du **Document relatif à la protection contre les explosions** ont eu lieu : une session pour débutants et une autre pour les avancés. La formation a été organisée en collaboration avec l'IFP.

En juin 2012, l'APFACA et le Hogeschool Gent ont organisé conjointement une journée consacrée au thème du **carbon footprint**.

Une dernière formation de deux jours, organisée en 2012 en collaboration avec l'IFP et le Hogeschool Gent, était destinée aux **nouveaux travailleurs dans le secteur de l'industrie d'aliments composés pour animaux**.

2.7.5.2 Formations pour des tiers

L'APFACA a mis en place **une formation sur les risques externes suite à une explosion des poussières** pour les collaborateurs de LNE. Dix représentants de LNE Flandre orientale et occidentale/ Brabant flamand/Anvers /Direction générale à Bruxelles ont suivi la formation. L'APFACA y a présenté la démarche suivie par LNE Flandre occidentale et a proposé aux autres provinces de suivre une démarche analogue.

Les membres de l'ARMB ont également reçu une invitation pour cette formation. L'intérêt de ce secteur pour la problématique de l'explosion des poussières est grand.

Après la signature de l'accord de coopération avec [KAT](#) , l'APFACA a organisé, en collaboration avec KAT, une formation pour les auditeurs des organismes de certification. Seuls les auditeurs ayant suivi cette formation , sont autorisés à délivrer des certificats.

Un programme de formation '*Better training for safer food / feed*' (axé sur l'autocontrôle, HACCP, la traçabilité, la farine animale, ...) a été organisé pour les **contrôleurs des agences alimentaires européennes**. Les sessions ont eu lieu chez Alia2 et Dumoulin. Des programmes similaires ont eu lieu en 2009, 2010 et 2011. Nous tenons à remercier les deux entreprises pour leur collaboration et les féliciter pour la réussite de ces journées. Un programme de formation similaire suivra en 2013.



2.7.6 Evénements et visites

Un aperçu des événements et visites en 2012:

- ✿ Symposium 'Naar de kern' – novembre 2012: organisation de la Revue De Molenaar et de l'APFACA, suivi de la remise du 'De Molenaar Award 2012' à Monsieur Patrick Vanden Avenne, président de la fédération européenne des et ancien président de l'APFACA
- ✿ Interview avec le nouveau président Luc Seurnyck et Yvan Dejaegher (BoerensteBuiten)
- ✿ L'APFACA a collaboré dans le cadre d'une série de reportages RTBF: OGM, aflatoxine contamination dans le maïs
- ✿ Démonstrations du système de dosage de précision, cf. [infra](#)
- ✿ Le président, Luc Seurnyck, et le directeur général, Yvan Dejaegher, ont visité plusieurs de nos affiliés. L'objectif de ces visites était de renouer les liens avec les affiliés et de comprendre les sujets qui les préoccupent. Ces visites ont pris beaucoup de temps mais elles ont porté leurs fruits !
- ✿ Journées de portes ouvertes, ou visites dans le cadre de certains dossiers spécifiques (p.ex. explosion des poussières),

Nous tenons à remercier nos affiliés pour leur ouverture d'esprit et leur organisation.

2.7.7 Concertation de la chaîne

Les différents maillons de la chaîne agroalimentaire (Boerenbond, FWA, l'ABS, l'APFACA, Fevia, Comeos, Unizo, UCM) sont concertés régulièrement en 2012.

Ci-dessous un aperçu des différents groupes de travail et leurs réalisations:

1. Cahier des charges générique pour la viande de boeuf

Un Cahier des charges générique pour Bovins a été élaboré, le cahier des charges a été finalement reconnu par tous les partenaires. La distribution est Libre d'ajouter des exigences supplémentaires, mais un système de gestion centralisé fixera les méthodes de contrôle et de certification! Le développement d'un tel cahier des charges générique permet aux éleveurs de réduire les frais. Un plan d'échantillonnage a été mis en place et approuvé par l'AFSCA. La date d'entrée en vigueur est prévue pour juin 2013. Codiplan assurera la gestion du cahier des charges et du plan d'échantillonnage.

2. Code de conduite pour les pratiques de commerce honnête

Ce groupe de travail vise à améliorer la collaboration au sein de toute la chaîne alimentaire et de stimuler les relations entre les partenaires. Les réunions de concertations ont abouti entre autres à la rédaction d'un 'code de conduite pour les pratiques de commerce honnête entre vendeurs et acheteurs dans la chaîne agroalimentaire'. En 2010, ce code de conduite, qui concerne l'échange d'informations générales sur le marché et sur les tendances de consommation, a été signé par les représentants des opérateurs principaux, y inclus l'APFACA. Dans le courant de l'année 2011 'des 'codes de bonnes conduites' ont été ajoutés. Les fabricants qui souhaitent signer le code des bonnes conduites peuvent encore le faire, ils retrouvent plus d'informations à cet égard sur notre site web [Marché/Prix](#).



3. Durabilité

Le groupe de travail durabilité s'est réuni pour la première fois en 2011. Sa première tâche consiste à inventorier les standards déjà existants. L'objectif est d'arriver à un seul standard commun.

Actuellement 8 projets ont été avancés (e.a. au sujet de l'utilisation d'antibiotiques); la moitié des projets sera effectivement réalisée, e.a. avec le soutien financier des autorités flamandes. Une importance sera accordée à la communication.

4. Cadre légal général - Accords interprofessionnelles (AIP)

Il convient, en premier lieu de faire une analyse des différents types de contrats existants. L'objectif final consiste à établir un inventaire des points susceptibles d'entrer en ligne de compte pour un AIP: conditions de réception, qualité, conditions de production, délai de paiement, conditions de livraison, accords en ce qui concerne les excédents de production et opportunités d'emploi.

En outre, des réunions de la concertation de la Chaîne ont eu lieu à l'occasion de la problématique **de la viande de cheval** début 2013. A l'initiative du **Groupe de travail Bovins**, un accord a été élaboré dans le cadre duquel les parties concernées s'engagent à entamer des négociations commerciales au sujet des conditions de vente de viande bovine, au moment où l'indice de la marge brute dévierait de la marge normale. En d'autres mots: en cas d'une déviation de 10% ou plus, les négociations démarreront.



2.8 Cadre global

2.8.1 Exportation

Comme déjà mentionné [plus haut dans ce rapport](#), l'APFACA a mis en place depuis 2010 un plan d'échantillonnage pour l'exportation vers les pays tiers. Ce plan concerne l'exportation d'aliments pour animaux et d'additifs d'origine animale vers les pays suivants: l'Union douanière (Fédération russe, le Kazakhstan et la Biélorussie). Début 2013, l'APFACA a lancé un autre plan, axé sur l'exportation d'aliments pour animaux vers la Macédoine.

Le Groupe de travail Exportation de l'APFACA a des entretiens réguliers avec l'AFSCA. Des lacunes, des problèmes,.. y sont abordés. L'APFACA tient ses affiliés au courant par le biais du bulletin Apfa.Flash ou via son site web.

2.8.2 Assurances

L'APFACA a négocié une police responsabilité de produit et recall avec Chartis & Vanbreda Risk & Benefits. C'est une assurance sectorielle exclusive pour les affiliés de l'APFACA.

L'APFACA veut maintenant réaliser une étude comparative des polices existantes et a lancé un nouvel appel d'offres.

A la demande de l'industrie laitière, la liste des fabricants ayant souscrit une assurance responsabilité de produit et recall est dorénavant consultable sur www.bemefa.be. Nous demandons à nos affiliés de nous tenir au courant de toute modification. Il est important que cette liste reflète la situation actuelle.

2.8.3 Législation

Le site web de l'APFACA contient une rubrique législation (en matière d'alimentation animale) européenne et nationale. Un aperçu des principales modifications en matière de législation en 2012 – début 2013.

Législation nationale

- ✿ L'AR du 15/04/2005 a été abrogé et remplacé par l' [AR du 03/08/2012](#) relatif à l'agrément des laboratoires qui effectuent des analyses en rapport avec la sécurité de la chaîne alimentaire
- ✿ L' [AR du 20/12/2012](#) portant modification de l'AR du 21/12/2006 établissant les conditions de préparation, de mise sur le marché et d'utilisation des aliments médicamenteux. Outre une actualisation des prescriptions concernant l'étiquetage des aliments pour animaux, l'AR concerne la prescription sous forme électronique pour aliments médicamenteux.

Législation européenne

- ✿ Dioxines et PCBs de type dioxine:
 - Entrée en vigueur en date du 16/09/2012 du Règlement (UE) n° [225/2012](#) relatif au monitoring des dioxines et des PCB de type dioxine dans les graisses et les huiles et produits dérivés



- L'APFACA a élaboré un [schéma des flux](#) dans le cadre du programme de monitoring
- Publication des normes et valeurs cibles pour dioxines et PCBs de type dioxine + normes européennes pour PCBs:
 - Règlement (UE) n° [277/2012](#)
 - Règlement (UE) n° [278/2012](#)

 Nouveau catalogue de matières premières pour aliments des animaux:
Règlement (UE) n° [68/2013](#)

 Farine animale:

- Règlement (UE) n° [21/2013](#): révision de la méthode microscopique et introduction de la PCR pour contrôles officiels
- Règlement (UE) n° [56/2013](#): autorisation de protéines animales transformées de non-ruminants pour animaux d'aquaculture



2.9 L'APFACA active dans...

L'APFACA est active dans divers groupes de travail, conseils d'administration, comités consultatifs,... La plupart de ces activités ont déjà été abordés plus haut.

2.9.1 APFACA - groupes de travail

Dans le premier chapitre du présent rapport, nous avons déjà souligné l'importance de la contribution des membres des groupes de travail. Un aperçu des groupes de travail les plus importants: GT Sécurité au travail, GT Poulets de chair, GT Carbon Footprint, GT Prescription électronique, GT Etiquetage, GT Exportation, GT Système de dosage de précision, GT aliments médicamenteux, GT HACCP, GT Lisier, GT environnement, GT Explosion des poussières,...

2.9.2 Groupes de travail externes

L'APFACA est représentée dans divers groupes de travail externes. Nous avons déjà mentionné la [concertation de la chaîne](#), ainsi que les 4 groupes de travail: accords interprofessionnels, durabilité, code de conduite 'bonnes pratiques commerciales', cahier des charges (générique) viande bovine. L'APFACA est également représentée dans les groupes de travail mis en place par [AMCRA](#) (ZnO, porcs et volailles, collecte de données, communication). L'APFACA participe de manière active dans le GT Volailles, Porcs et Alimentation animale de l'**AFSCA** / du **SPF**. A ne pas oublier notre représentation chez la **FEFAC**. Notre fédération européenne a depuis 2010 un président belge, notre ancien président Patrick Vanden Avenne. L'APFACA siège au Conseil ainsi que dans différents groupes de travail européens: EFMC (*European Feed Manufacturers' Guide*), *Sustainability*, GT technique Réglementation / Production industrielle, *Task Force Benchmarking*, Premix, Communication, ...

Certains groupes de travail se réunissent *Ad hoc* (en fonction de l'actualité). En 2012 par exemple, un groupe de travail a été mis en place dans le cadre de la contamination par l'aflatoxine.

2.9.3 Conseils d'administration

L'APFACA siège dans le conseil d'administration d'AMCRA, de la FEFAC, de VEPEK, de BLPORK, de SYNAGRA, d'OVOCOM, de VCM, de SALV, de VEGAPLAN,... Il est important de surveiller le pouls. L'APFACA siège également dans le comité du conseil de la QFL (qualité filière lait) et dans le comité consultatif de BELBEEF, de BLPORK, de BELPLUME,...

2.9.4 Autres formes de collaboration

L'APFACA assume le secrétariat du Maaldersvereniging. Le secrétariat de l' ARMB (Association Royale des Meuniers Belges asbl.) est également localisé dans notre bâtiment. Monsieur Erik Hoeven en est le secrétaire.

