

## **La politique de contrôle de l'AFSCA dans le secteur laitier**

Piet Vanthemsche  
Administrateur délégué de l'AFSCA

### 1. Généralités

Qui dit Agence, dit entre autres autocontrôle, traçabilité et notification obligatoire. Ces concepts appartiennent au jargon professionnel de toutes les personnes actives au sein de la chaîne alimentaire.

Depuis la publication de l'AR autocontrôle en 2003, les différents secteurs (production agricole, transformation et distribution) font de gros efforts pour donner un contenu pratique à ces notions.

L'autocontrôle est un des principes de base fixé dans la "General Foodlaw" européenne (Règlement (CE) N° 178/2002). Considérez-la comme la source de la réglementation européenne en matière d'hygiène. La responsabilité de la sécurité alimentaire incombe ici à l'exploitant de l'entreprise de denrées alimentaires. L'exploitant occupe en effet la meilleure place pour garantir la sécurité et la qualité des denrées alimentaires qu'il produit. On aborde, ci-après, l'aspect autocontrôle de manière plus détaillée tout comme ce que cela implique pour les très petites entreprises – au sein du secteur laitier les producteurs de produits fermiers.

Le 1er janvier 2006, une nouvelle réglementation européenne, en matière d'hygiène, vulgairement appelé le « paquet hygiène », sera d'application. Un des objectifs fondamentaux de la "General Foodlaw", à savoir le fait de tendre vers un haut niveau de protection de la santé publique, en a formé la base. Le paquet hygiène est une approche intégrée avec des prescriptions générales et spécifiques en matière d'hygiène afin de garantir la sécurité alimentaire depuis la production primaire jusqu'à la commercialisation des denrées alimentaires. De nombreuses directives européennes ont pu être abrogées grâce à cette approche harmonisée au niveau européen, ce fut par exemple le cas de la directive produits laitiers 92/46/CEE.

Dans ce cadre, l'Agence devait prendre une série d'initiatives pour réaliser l'implémentation du paquet hygiène en Belgique ainsi qu'un nouveau règlement sur les contrôles des denrées alimentaires et des aliments pour animaux.

2006 est donc une année charnière autant pour l'Agence que pour les opérateurs au sein de la chaîne alimentaire. Les nouveautés se situent aux niveaux suivants :

1. Financement de l'agence alimentaire
2. Agréments, autorisations et enregistrements
3. Règlements hygiène
4. Assouplissements au niveau de l'autocontrôle et de la traçabilité pour les très petites entreprises
5. Commerce de détail en denrées alimentaires d'origine animale
6. Guides d'autocontrôle
7. Service de médiation
8. ...

On aborde ci-dessous quelques-uns de ces aspects spécifiquement appliqués au secteur des produits laitiers.

## 2. Autocontrôle

### *Contrôle de la qualité du lait par des organismes interprofessionnels... autocontrôle avant la lettre ...*

En 2004, nous fêtons les 40 ans du contrôle de la qualité du lait par des organismes interprofessionnels (OI) (MCC-Vlaanderen et Comité du Lait).

Le contrôle de la qualité du lait a connu une énorme évolution à différents niveaux :

- A l'origine, il s'agissait d'une initiative volontaire, organisée la plupart du temps au niveau provincial. Depuis 1964, cette initiative a pris un caractère national officiel sous l'égide de l'Office national du lait et ensuite sous celle du Ministère de l'Agriculture de l'époque. En 1992, le contrôle de la qualité du lait est devenu une obligation imposée par les autorités européennes (cf. Directive 92/46/CEE).
- La structure des OI a évolué de 9 comités provinciaux en 2 organismes interprofessionnels (un pour la Flandre et un pour la Wallonie).
- A l'origine, les frais de fonctionnement étaient supportés par les autorités. A partir de 1984, les comités et ensuite les OI actuels sont devenus responsables de leur propre financement.
- Les paramètres de qualité retenus et leurs méthodes d'analyse ont aussi fortement évolué. En 1963, on effectuait uniquement le test reductase (qualité bactériologique) et le test de filtration (propreté visible). Depuis 1994, on contrôle le nombre de germes, de cellules, le point de congélation, la propreté visible et la présence d'inhibiteurs et de désinfectants.
- Les normes de qualité sont, elles, devenues plus sévères au fil des années.

### *L'impact du paquet hygiène sur le contrôle de la qualité du lait... Du contrôle officiel à l'autocontrôle + contrôle officiel*

Jusqu'à présent, le contrôle de qualité du lait était désigné comme un contrôle officiel, un contrôle défini comme une tâche devant être effectuée par les autorités. Dans l'actuelle législation nationale sur le contrôle de la qualité du lait, on parle de « détermination officielle de la qualité du lait ». Les autorités compétentes n'ont jamais effectué les contrôles de qualité elles-mêmes, mais bien via les organismes interprofessionnels agréés à cet effet par le ministre depuis 1994.

Le fonctionnement des OI se déroule en étroite concertation avec les différents partenaires du secteur laitier (producteurs, industrie) et les autorités. Ce fonctionnement des OI est contrôlé par l'Agence.

L'entrée en vigueur du « paquet hygiène » entraîne l'harmonisation de l'approche au sein de la législation nationale, comme cela s'est produit au niveau européen. La terminologie a également été adaptée à celle de la législation européenne.

En ce qui concerne spécifiquement le contrôle de la qualité du lait, cela signifie que ce dernier n'est plus désigné comme un contrôle officiel. Il s'agit d'un **autocontrôle du secteur** sur lequel l'Agence exerce une surveillance et **effectue un contrôle** officiel apparenté à une supervision.

On a choisi de fixer les règles du jeu pour le contrôle de la qualité du lait dans de nouveaux

arrêtés ne reprenant que des compétences de l'Agence. Souvenez-vous que dans l'actuelle réglementation en matière de qualité se trouvent, suite à la régionalisation des compétences en matière agricole, des sujets ayant trait aux compétences des régions. Je vise en particulier les aspects concernant la composition du lait et sur base desquels il est payé. Ces nouveaux arrêtés seront bientôt publiés.

### ***Sanctions en cas de résultats défavorables***

Le texte sur le contrôle de la qualité du lait dans la nouvelle réglementation européenne est presque le même que celui de l'ancienne directive sur les produits laitiers. L'Agence a toutefois estimé qu'en cas de résultats défavorables récurrents pour le nombre de germes et de cellules et de résultats positifs aux substances à effet antimicrobien, il convient d'intervenir plus rapidement.

La nouvelle réglementation européenne sera en ce sens appliquée de manière stricte. Par le passé, la directive sur les produits laitiers pouvait être interprétée de manière assez large, le secteur (agriculture, industrie) étant également partisan de ce procédé. Aujourd'hui, les représentants des organisations agricoles, de l'industrie des produits laitiers, des OI et de l'Agence en sont arrivés au compromis suivant :

Après un quatrième résultat mensuel défavorable pour le nombre de germes ou cellules, les livraisons de lait doivent immédiatement être suspendues. Jusqu'à présent, il s'écoulait à chaque fois un mois entre la communication du quatrième résultat défavorable et la suspension effective de la livraison, avec le risque que le lait qui était de nouveau de bonne qualité ne puisse pas être livré ce qui vous l'admettez est paradoxal.

Par le passé, une interdiction de livraison était imposée pour 14 jours. Aujourd'hui, l'interdiction de livraison pourra être levée dès que le producteur prouvera que le lait satisfait de nouveau aux exigences en matière de qualité.

La laiterie et l'OI accompagneront le producteur dans la réalisation d'une amélioration de la qualité du lait.

On suivra bientôt également la même procédure pour les substances à effet antimicrobien. Immédiatement après la communication d'un résultat positif, la livraison de lait est suspendue jusqu'à ce que le lait soit à nouveau exempt de ces substances. Jusqu'à présent, les livraisons de lait sont suspendues pour 14 jours si 4 résultats positifs en ces substances ont été obtenus sur une période de 12 mois. Cette sanction ne profite en aucune manière à la sécurité alimentaire et à la santé publique. Elle ne fait qu'exercer une pression au niveau économique ce qui n'est pas le rôle de l'Agence.

Le secteur tenait également à conserver le système de pénalités sur base des résultats relatif à la qualité ainsi que les amendes pour le lait contaminé par des substances à effet antimicrobien. Ces sanctions économiques seront dorénavant reprises dans le protocole des OI qui sera soumis au ministre pour approbation.

La charge de la communication de la suspension des livraisons est à l'avenir laissée aux OI. Le contrôle de la qualité du lait est en effet un autocontrôle. L'Agence contrôlera si cette communication se déroule convenablement, si l'agriculteur concerné ne livre effectivement plus de lait et si la livraison ne reprend que s'il s'avère que la situation a été corrigée.

### **Autocontrôle du producteur de lait au fabricant de produit laitiers**

L'AR autocontrôle prévoit que les divers secteurs puissent développer des guides comme outils pour l'implémentation de l'autocontrôle et qu'ils puissent les soumettre à l'Agence pour validation. Une équipe d'évaluation composée d'experts et le Comité scientifique de l'Agence évaluent ces guides. Dès qu'un guide est accepté, la Commission européenne en reçoit copie et il devient le référentiel pour les audits dans ce secteur. Le système d'autocontrôle d'un opérateur du secteur peut alors être validé sur le terrain par un organisme d'inspection (pour le secteur primaire) ou de certification (pour le secteur de la transformation) accrédité par Bêlac et agréé par l'AFSCA.

La validation se fait à l'aide de checklists établies par l'Agence et d'instructions spécifiques. Les résultats de l'audit du système d'autocontrôle sont à chaque fois repris dans un rapport. L'élaboration d'un système d'autocontrôle fiable et validé dans une entreprise influencera la programmation des contrôles de l'Agence dans cette entreprise. Les entreprises avec un système d'autocontrôle validé présentent en effet moins de risques que les autres entreprises et subiront donc moins d'inspections. L'Agence intensifiera par contre ses efforts auprès des entreprises les plus à risque. L'Agence tiendra également compte de cet élément en allégeant les contributions des entreprises possédant un système d'autocontrôle via un bonus sur leur contribution annuelle.

Le secteur des produits laitiers est le premier secteur à disposer de guides validés par l'Agence pour l'ensemble de ses activités. Il y en a 3 :

1. Le guide d'autocontrôle pour la production primaire de lait cru
2. Le guide d'autocontrôle pour l'enlèvement et le transport de lait cru
3. Le guide d'autocontrôle pour la transformation de lait , SAC – Produits laitiers

Les 2 premiers maillons du secteur des produits laitiers, la production primaire et l'enlèvement et le transport de lait, sont également concernés par un système commercial, à savoir la QFL pour « Qualité Filière Lait ». Les guides d'autocontrôle sont basés sur le cahier des charges de QFL. Tous les aspects extralégaux et renvois au système commercial n'apparaissent cependant pas dans les guides sectoriels car ils ne relèvent pas des compétences de l'Agence. On peut citer à titre d'exemples les aspects portant sur l'environnement, le « rapport de mesure et conseils » pour l'installation de traite, .... Si le secteur peut démontrer que tous les points contrôlés dans le cadre de la validation de l'autocontrôle sont également couverts par les points contrôlés pour QFL, le certificat QFL peut être accepté en tant que certificat pour la validation du système d'autocontrôle. Néanmoins, les audits de validation des systèmes d'autocontrôle devront se faire à l'aide des checklists et selon les instructions de l'Agence. Les points QFL spécifiques peuvent être contrôlés en même temps au cours d'un audit combiné.

Les guides ne concernent en ce moment que le lait de vaches. Les gestionnaires du guide se sont engagés à élargir le guide au lait provenant d'autres espèces animales.

Pour la transformation du lait, il y a le guide SAC-Produits laitiers. Ce fut le premier guide validé par l'Agence. La transformation du lait en divers produits laitiers est décrite sur base d'une vaste analyse des dangers.

Ce guide s'adresse actuellement aux grandes laiteries de Belgique. Les gestionnaires du guide ont contracté un engagement avec l'Agence afin d'adapter, le guide en 2006 de sorte qu'il soit plus facile à utiliser pour les plus petites entreprises.

***L'impact du paquet hygiène... Assouplissement de l'autocontrôle et de la traçabilité***

En ce qui concerne la production, le transport et la transformation de lait, les exigences en matière d'hygiène restent les mêmes que celles de l'ancienne directive produits laitiers. L'obligation d'implémenter une procédure basée sur les principes HACCP est maintenue dans le secteur de la transformation. Pour les très petites entreprises, des assouplissements sont toutefois autorisés. De la sorte, un espace suffisant est laissé au respect des traditions et à l'authenticité des produits artisanaux.

La Belgique a concrétisé les assouplissements via un arrêté ministériel. Il s'adresse aux entreprises suivantes :

- Entreprises qui fournissent directement au consommateur final (Business to Consumer) et qui travaillent avec moins de 5 ETP ou qui ont une superficie de moins de 400m<sup>2</sup>. Dans le secteur des produits laitiers, il peut s'agir des producteurs laitiers qui fabriquent les produits laitiers à la ferme et qui possèdent à cet effet un agrément en tant qu'établissement laitier « vente directe ».
- Entreprises qui fournissent à d'autres entreprises (Business to Business) et qui travaillent avec tout au plus 2 ETP. Il peut s'agir des producteurs laitiers qui sont agréés pour la production de produits laitiers en tant qu'établissement « produits fermiers ».

Les assouplissements prévus pour les petites entreprises au sein du secteur de la transformation sont les suivants :

- HACCP "light": les bonnes pratiques d'hygiène sont appliquées (BPH). En plus de cela, les dangers, l'identification des points critiques et les actions correctives peuvent être fixés à l'avance dans le guide. Les limites critiques peuvent être déterminées sur base de normes, d'observations sensorielles ou du guide. L'enregistrement des mesures effectuées se limite à celui des non-conformités et la durée de la conservation est réduite à 6 mois.
- Traçabilité: l'enregistrement et l'identification des produits peuvent se faire de manière simple, à savoir sur base du classement chronologique des bons de livraison ou autres documents d'accompagnement. Ils doivent uniquement être conservés durant les 6 mois suivant la date de durabilité minimale ou date limite de consommation ou en l'absence d'une telle date, pendant au moins 6 mois.

On travaille en ce moment sur un guide pour les producteurs fermiers de produits laitiers. Ce guide sera bientôt remis à l'Agence pour évaluation. Ce guide tiendra évidemment compte de l'AM « assouplissements ».

### ***Agrément, autorisation, enregistrement***

La nouvelle réglementation européenne influence également la manière selon laquelle les entreprises actives dans la chaîne alimentaire sont connues auprès de l'Agence alimentaire. A cet effet, un tout nouvel arrêté royal a été rédigé et entrera en vigueur le 15 mars 2006.

A partir de ce moment, les exploitations de production de lait devront uniquement être enregistrées et non plus agréées comme c'était le cas jusqu'à présent. Cette modification n'enlève rien au fait que toute législation portant entre autres sur l'hygiène et la santé animale

doit en tout temps être respectée. Les entreprises de transformation (également producteurs de produits laitiers fermiers) doivent être agréées comme par le passé.

La remise d'un agrément est toujours précédée d'une visite d'inspection sur place. Cette première visite d'inspection a pour but de vérifier si l'établissement répond aux exigences légales en matière d'infrastructure et d'équipement. Si tel est le cas, on peut décider de délivrer un agrément conditionnel à la suite de quoi le respect des conditions d'exploitations sera vérifié lors d'une deuxième inspection.

En fonction de la situation, on peut éventuellement délivrer un agrément à durée indéterminée dès la première inspection. C'est le cas généralement lors d'un renouvellement d'agrément. Les inspections effectuées dans le cadre d'une demande d'agrément sont soumises à une rétribution.

### **3. Contrôle officiel**

#### ***Généralités***

La nouvelle réglementation en matière d'hygiène, particulièrement les Règlements (CE) N° 854/2004 et N° 882/2004, prévoit que l'autorité compétente effectue des contrôles officiels des dispositions légales d'application aux activités des entreprises, aussi bien au niveau de la production, du transport, de la transformation que de la distribution.

Dans les entreprises de production laitière, il faut particulièrement contrôler la santé animale et les prescriptions en matière d'hygiène. Il faut également suivre le contrôle de qualité lors de la collecte du lait ainsi que le respect des sanctions y liées.

#### ***Fréquences d'inspection***

Les contrôles officiels sont appelés "inspections" à l'Agence. La fréquence des inspections est basée sur une évaluation du risque. Une fréquence de base a été fixée pour chaque secteur d'activité. Pour la production primaire de lait, il s'agit d'1 inspection tous les quatre ans, au niveau de la transformation du lait, 1 inspection tous les 2 ans.

Ensuite, un profil personnel est établi par opérateur. Il est défini à l'aide des paramètres ci-dessous, un score en points étant attribué à chaque opérateur. Les opérateurs avec les meilleures prestations seront moins fréquemment inspectés, ceux avec un score moyen seront inspectés suivant la fréquence de base et les opérateurs avec de mauvaises prestations seront inspectés à une fréquence plus élevée.

<b>Paramètre</b>	<b>Score maximum</b>
SAC-certification ou validation AFSCA	40
Résultats inspections précédentes	20
Sanctions des deux années précédentes	20
Export vers les pays tiers	5

Étant donné qu'aucun résultat individuel par entreprise n'est disponible pour les dernières années, les entreprises de production et de transformation du secteur des produits laitiers seront inspectées, en 2006, à la fréquence de base.

#### ***Contrôles officiels du contrôle de la qualité du lait***

Comme déjà mentionné en rubrique “autocontrôle”, l’Agence continuera à suivre de près le contrôle de la qualité du lait, comme c’était déjà le cas jusqu’à présent. Les résultats individuels des producteurs laitiers seront suivis ainsi que le respect des sanctions liées aux résultats défavorables.

#### **4. Conclusion**

Le secteur des produits laitiers, de la production laitière à la transformation, a toujours bien été encadré. La notion d’autocontrôle n’est pas neuve même si ce terme n’était pas utilisé tel quel.

Le fait que les règlements hygiène soient d’application a, en fait, peu d’influence sur le fonctionnement actuel du secteur.

Lors du contrôle de la qualité du lait, il est maintenant clair qu’il s’agit d’un autocontrôle se réglant au niveau sectoriel. L’Agence continue toutefois à suivre le système de très près. On ne bricole que la politique de sanction dans le cadre du contrôle de la qualité du lait. La suspension des livraisons de lait, immédiatement après la communication de résultats défavorables, sera mieux acceptée.

Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l’Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires

Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l’hygiène des denrées alimentaires,

Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d’hygiène applicables aux denrées alimentaires d’origine animale,

Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d’organisation des contrôles officiels concernant les produits d’origine animale destinés à la consommation humaine,

Règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s’assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux

Directive 92/46/CEE du Conseil, du 16 juin 1992, arrêtant les règles sanitaires pour la production et la mise sur le marché de lait cru, de lait traité thermiquement et de produits à base de lait

Arrêté ministériel du 24 octobre 2005 relatif aux assouplissements des modalités d’application de l’autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires