



# MEILLEURE FORMATION

# POUR DES ALIMENTS PLUS SAINS

## Rapport annuel 2011



Agence exécutive  
pour la santé et les  
consommateurs

La direction générale de la santé et des consommateurs de la Commission européenne et l'Agence exécutive pour la santé et les consommateurs (EAHC) assurent la gestion du programme «Meilleure formation pour des aliments plus sains» (BTSF). Ce rapport décrit l'activité du programme BTSF en 2011.

Ni la Commission européenne ni aucune personne agissant en son nom n'est responsable de l'utilisation qui pourrait être faite des informations contenues dans ce rapport.

Le rapport annuel a été préparé par l'EAHC en collaboration avec l'unité G.4 de la direction générale de la santé et des consommateurs et la délégation européenne de l'Union africaine.

De plus amples informations sur l'EAHC sont disponibles à l'adresse <http://ec.europa.eu/eahc>.

Les commentaires et suggestions des collègues de la direction générale de la santé et des consommateurs ont été vivement appréciés.

**Europe Direct est un service destiné à vous aider à trouver  
des réponses aux questions que vous vous posez sur l'Union européenne.**

**Un numéro unique gratuit (\*):  
00 800 6 7 8 9 10 11**

(\* ) Certains opérateurs de téléphonie mobile ne permettent pas l'accès  
aux numéros 00 800 ou peuvent facturer ces appels.

De nombreuses informations sur l'Union européenne sont disponibles en 23 langues à l'adresse:

<http://ec.europa.eu>

De plus amples informations sur la direction générale de la santé et des consommateurs sont disponibles à l'adresse:

[http://ec.europa.eu/dgs/health\\_consumer/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/index_en.htm)

Des informations sur le programme «Meilleure formation pour des aliments plus sains» sont disponibles à l'adresse:

[http://ec.europa.eu/food/training\\_strategy/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/training_strategy/index_en.htm)

Luxembourg: Office des publications de l'Union européenne, 2012

ISBN 978-92-9200-019-6

doi:10.2818/1452

© Union européenne, 2012

Reproduction autorisée, moyennant mention de la source

*Printed in Belgium*

IMPRIMÉ SUR PAPIER BLANCHI SANS CHLORE ÉLÉMENTAIRE (ECF)

# Meilleure formation pour des aliments plus sains

Rapport annuel **2011**



# Table des matières

Abréviations	5
Vue d'ensemble des activités BTSF organisées en 2011	6
Avant-propos	7
Introduction	8
<b>CHAPITRE 1</b>	
<b>Formations 2011 — Activités au sein de l'Union européenne</b>	<b>9</b>
Principes d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques	10
Contrôles vétérinaires et de sécurité alimentaire des postes d'inspection frontaliers situés dans les aéroports, dans les ports maritimes, sur les routes et les voies ferrées	11
Normes de bien-être animal dans les exploitations agricoles, pendant le transport, lors de l'abattage et en cas de mise à mort à des fins de maîtrise d'épizooties	13
Surveillance des zoonoses, enquêtes sur les infections d'origine alimentaire et application de critères microbiologiques aux denrées alimentaires	14
Évaluation, enregistrement et contrôle de l'utilisation et de la commercialisation des produits phytopharmaceutiques	16
Hygiène alimentaire et contrôles	17
Législation sur les aliments pour animaux	19
Contrôles phytosanitaires	20
Contrôles des aliments pour animaux et des denrées alimentaires d'origine non animale	22
Sous-produits animaux	23
Santé des animaux d'aquaculture	24
Santé des abeilles et des animaux de zoo exotiques	25
Prévention, contrôle et éradication des encéphalopathies spongiformes transmissibles	26
Le système expert de contrôle des échanges dans les pays de l'Union européenne	27
Régimes de qualité: agriculture biologique et indications géographiques	28
Systèmes d'audit et audits internes	29
Soutien des contrôles de l'UE dans les pays de l'Union et les pays tiers	30
<b>CHAPITRE 2</b>	
<b>Formations 2011 — Activités dans les pays tiers</b>	<b>31</b>
Contrôle de l'influenza aviaire hautement pathogène et d'autres zoonoses	32
Réglementation européenne en matière de denrées alimentaires	33
Analyses alimentaires	35

Le système d'alerte rapide pour l'alimentation humaine et la nourriture pour animaux et les autres systèmes informatiques de l'Union européenne	36
Analyse des organismes génétiquement modifiés	37

## CHAPITRE 3

### Plus d'informations sur le programme BTSF 39

BTSF-Afrique	40
Apprentissage en ligne	41
Formations 2012	41
Additifs alimentaires	42
Résidus des médicaments vétérinaires	42
Planification d'urgence et contrôle des maladies animales	42
Maladies animales émergentes	42
Évaluation des risques	42
Règles en matière d'aliments pour animaux et exigences à l'importation	42
Célébration du cinquième anniversaire	43
Évaluation intermédiaire	43
Faire connaître le programme BTSF	44
Comment s'associer au programme BTSF	44
Conclusion	44

## CHAPITRE 4

### Points de contact BTSF 45

Points de contact nationaux	46
Contractants	52

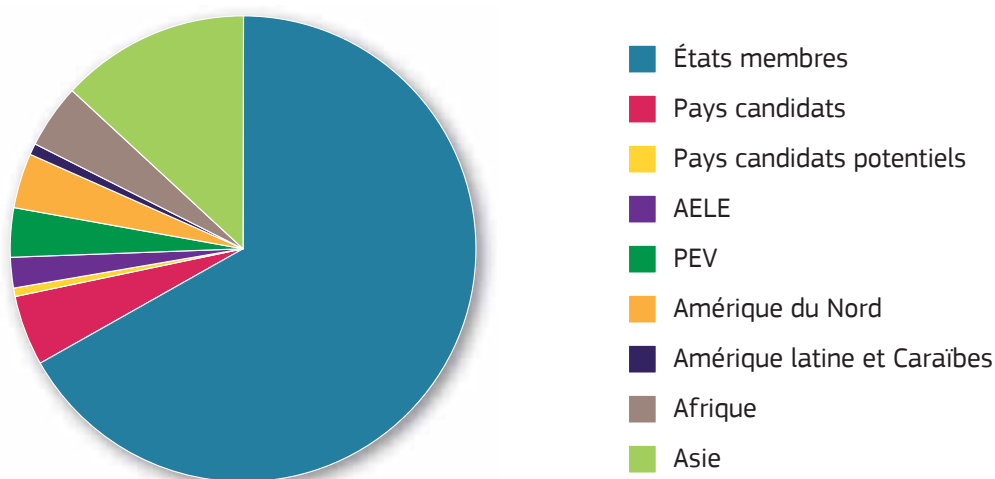
# Abréviations

## Explication des principales abréviations apparaissant dans la publication

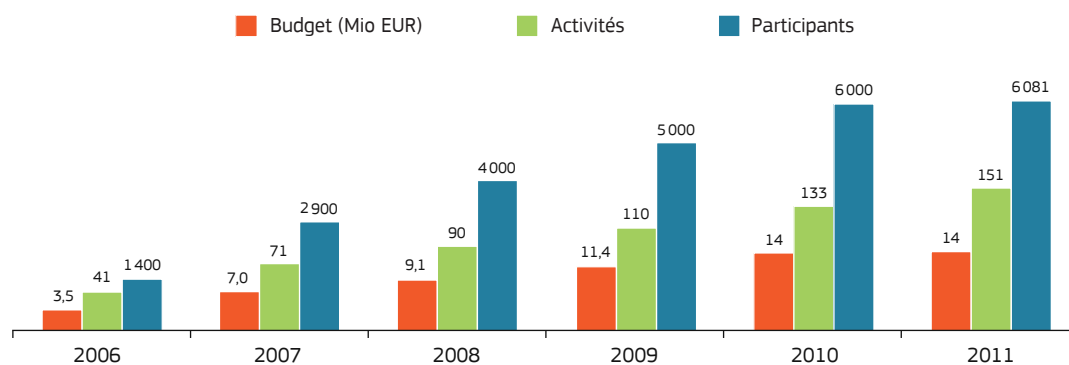
AELE	Association européenne de libre-échange
ANASE	Association des nations de l'Asie du Sud-Est
BTSF	Better Training for Safer Food (meilleure formation pour des aliments plus sains)
DG	direction générale de la Commission européenne
EAHC	Agence exécutive pour la santé et les consommateurs
EFSA	Autorité européenne de sécurité des aliments
EST	Encéphalopathies spongiformes transmissibles
HACCP	Hazard analysis and critical control point (analyse des risques et maîtrise des points critiques)
IAHP	influenza aviaire hautement pathogène
MBV	mollusques bivalves vivants
MEB	matériau d'emballage en bois
OAV	Office alimentaire et vétérinaire
OGM	organismes génétiquement modifiés
PCC	point de contrôle critique
PCN	point de contact national
PEV	politique européenne de voisinage
PIF	poste d'inspection frontalier
PMV	produits médicamenteux vétérinaires
PNSR	plan national de surveillance des résidus
PPA	peste porcine africaine
PPC	peste porcine classique
PSV	performances des services vétérinaires
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed (système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux)
SPA	sous-produits animaux
TRACES	Trade Control and Expert System (système expert de contrôle des échanges)

# Vue d'ensemble des activités BTSF organisées en 2011

Répartition des participants aux activités BTSF en 2011



Évolution du programme BTSF, 2006-2011





# Avant-propos

2011 a été l'année du cinquième anniversaire de l'initiative «Meilleure formation pour des aliments plus sains» («Better Training for Safer Food», BTSF). Composée à l'origine de sept programmes, cette initiative a pris de l'ampleur depuis 2006 et offre actuellement des formations sur quelque trente thèmes différents liés à l'alimentation et à la santé animale et phytosanitaire. Environ 30 000 agents de contrôle ont été formés directement dans les États membres de l'Union européenne (UE) et dans quelques pays tiers, auxquels s'ajoutent ceux qui ont profité indirectement de la diffusion des compétences acquises par les participants à ces formations.

La commémoration de ce cinquième anniversaire a évidemment été l'un des points forts de l'année. La célébration a eu lieu lors d'un atelier sur les contrôles phytosanitaires organisé pour les pays méditerranéens, en présence de John Dalli, commissaire européen chargé de la santé et de la politique des consommateurs.

Les événements du cinquième anniversaire ont permis à tous de se remémorer avec satisfaction toutes les réalisations accomplies jusqu'à présent par le programme BTSF. Cependant, comme nous l'avons souligné à plusieurs reprises, il est plus important encore de se tourner vers les défis à venir.

L'efficacité de la diffusion a toujours été essentielle à la réussite du programme BTSF et, comme cela a été souligné, il est possible d'en faire plus dans ce domaine. L'année 2011 a été marquée par une avancée importante en ce sens avec le début du développement des cinq premiers modules d'apprentissage en ligne («e-learning») de BTSF.

Les travaux se poursuivront dans ce domaine en 2012, et l'apprentissage en ligne fera partie intégrante de nos efforts visant à toucher un public toujours plus large au cours des années à venir. L'apprentissage en ligne devrait couvrir dix sujets dès 2013 et poursuivre encore son développement.

Ces prévisions reflètent l'expansion des thèmes couverts par les activités conventionnelles du programme BTSF. Quatre nouveaux programmes ont été inclus pour la première fois en 2011, et il est prévu d'en ajouter six autres en 2012.

La deuxième évaluation intermédiaire du programme BTSF est une autre étape importante franchie en 2011 vers le renforcement de l'incidence de l'initiative. Cette évaluation, dont l'achèvement est prévu en 2012, devrait permettre de mesurer l'incidence du programme BTSF sur les capacités individuelles et institutionnelles, d'analyser les principaux défis et d'identifier les façons d'améliorer la qualité des formations.

Toutes ces actions contribuent activement à garantir la sécurité des aliments en Europe et à renforcer les échanges commerciaux d'aliments sains dans le monde entier. Outre les avantages évidents pour la santé, les avantages économiques du renforcement des échanges et de la protection contre les crises de santé publique et leurs coûts socio-économiques démontrent l'importance du programme BTSF, en particulier dans le climat économique actuel.

Je voudrais profiter de cette occasion pour remercier toutes les personnes impliquées dans le programme BTSF pour leur contribution à la réussite de cette initiative en 2011, et je suis convaincue que cette réussite se confirmera dans les années à venir.



**Paola Testori Coggi,**  
*directrice générale  
de la DG Santé et  
consommateurs*

# Introduction

«Meilleure formation pour des aliments plus sains» (BTSF) est une initiative de la direction générale de la santé et des consommateurs de la Commission européenne, gérée par l'Agence exécutive pour la santé et les consommateurs (EAHC). Ce programme forme les agents des États membres de l'UE et des pays tiers impliqués dans le contrôle du respect de la législation européenne en matière de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux, de santé et de bien-être des animaux, et des règles phytosanitaires.

Cette initiative vise à sensibiliser ces agents à la législation européenne pertinente afin de leur faire mieux comprendre les contrôles à effectuer et de garantir ainsi des contrôles plus homogènes et efficaces. Cette démarche est essentielle pour assurer la santé publique, la santé animale et phytosanitaire et pour permettre aux entreprises de bénéficier de conditions de concurrence égales et de récolter les bénéfices du commerce d'aliments sains.



**Salvatore Magazzù,**  
chef de l'unité  
«Consommateurs et sécurité  
alimentaire» de l'Agence  
exécutive pour la santé  
et les consommateurs

Les formations du programme BTSF viennent compléter les formations nationales dans ce domaine en favorisant une compréhension à l'échelle européenne. Elles visent également à assurer une diffusion aussi large que possible des connaissances au sein du public cible. La participation aux manifestations organisées par le programme BTSF vise dès lors principalement les personnes susceptibles de transmettre à leurs collègues les connaissances acquises lors de la formation.

Les formations destinées aux pays tiers, et en particulier aux pays en développement, aident ceux-ci à mieux comprendre les normes européennes et internationales et à veiller à ce que leurs produits respectent ces normes. Ces formations non seulement contribuent à la sécurité des importations dans l'UE et permettent aux consommateurs européens d'accéder à un assortiment varié de denrées alimentaires saines et de qualité, mais elles contribuent également à garantir des aliments plus sains pour les consommateurs des pays en développement.

Ces formations facilitent l'accès des produits des pays en développement au marché de l'UE et réduisent le nombre de refoulements aux frontières de l'Union. Elles facilitent également la diffusion du modèle législatif européen dans le monde entier. Cette diffusion peut avoir des répercussions sur les échanges intrarégionaux dans les pays tiers sur la base des normes internationales.

BTSF comprend des programmes de formation sur des thèmes liés à ses principaux domaines d'intérêt. Ces thèmes sont sélectionnés à l'issue d'une délibération au sein de la DG Santé et consommateurs et d'autres services de la Commission via un groupe de pilotage interservices. Les autorités nationales sont consultées par le biais du réseau de points de contact nationaux et de sources telles que les notifications du système d'alerte rapide pour l'alimentation humaine et la nourriture pour animaux (RASFF) et les rapports de l'Office alimentaire et vétérinaire (OAV).

Certains programmes sont organisés dans l'UE et s'adressent principalement à des participants originaires des États membres de l'Union européenne et des pays participants. Ces programmes sont également accessibles, le cas échéant, à des représentants des pays de l'Association européenne de libre-échange (AELE), de la politique européenne de voisinage (PEV) et de certains pays tiers. D'autres programmes sont organisés dans des pays tiers et s'adressent en particulier aux participants issus de la région du monde dans laquelle ils sont organisés.

Les programmes de formation basés dans l'UE se composent d'ateliers associant, de façon équilibrée, théorie et pratique. Ces ateliers comportent des présentations, des débats, des exercices pratiques, des études de cas et, bien souvent, des visites sur site au cours desquelles les participants observent le travail de l'établissement visité et se livrent à des exercices pratiques.

Les formations destinées aux pays tiers se composent en partie d'ateliers similaires à ceux organisés en Europe. Certains programmes incluent également des missions prolongées de formation et d'assistance technique. Ces programmes visent à apporter une aide aux pays bénéficiaires dans les domaines où des lacunes ont été identifiées, y compris par une formation approfondie et une collaboration avec les autorités compétentes.

Tous les ateliers BTSF réunissent des participants et des tuteurs originaires de différents pays. Ce caractère international augmente la valeur des connaissances échangées au cours de la formation.

Le présent rapport présente en détail le travail accompli dans tous les domaines couverts par le programme BTSF au cours de l'année écoulée et fournit des informations à toute personne désireuse de s'y associer. J'espère que vous le trouverez à la fois utile et riche en informations.

## CHAPITRE 1

# Formations 2011 — Activités au sein de l'Union européenne

Programmes	Formations	Participants	Pays hôtes
HACCP	27	514	Allemagne, France, Hongrie, Malte, Portugal, Suède, Royaume-Uni
PIF	4	156	Allemagne, Pologne, Royaume-Uni
Bien-être des animaux	3	211	Espagne, Italie
Critères microbiologiques et contrôle des zoonoses	2	72	Danemark
Produits phytopharmaceutiques	3	88	Estonie, Autriche
Hygiène alimentaire/contrôles	18	376	Belgique, Danemark, Irlande, Espagne, France, Italie, Hongrie, Royaume-Uni
Législation sur les aliments pour animaux	5	155	Danemark, Italie, Roumanie
Contrôles phytosanitaires	10	290	Irlande, Espagne, Italie, Pologne, Portugal
Denrées alimentaires et aliments pour animaux d'origine non animale	5	247	Espagne, Italie, Lettonie, Pays-Bas
Sous-produits animaux	4	221	Belgique, Lituanie, Portugal
Prévention et contrôle vétérinaires de la santé des animaux d'aquaculture	3	117	Espagne, Royaume-Uni
Prévention et contrôle vétérinaires de la santé des abeilles et des animaux de zoo exotiques	3	117	République tchèque, Allemagne
EST	4	122	Belgique, Royaume-Uni
TRACES	3	88	Grèce, Autriche, Slovénie
Systèmes de qualité	7	226	France, Italie
Systèmes de contrôle et contrôles internes	6	177	Irlande, Espagne, France, Pays-Bas, Portugal
Appui aux contrôles du respect de la législation dans l'UE	10	147	Irlande
<b>Total</b>	<b>117</b>	<b>3 324</b>	

## Principes d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques

Toutes les entreprises du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale de l'UE doivent appliquer des procédures basées sur les principes de l'analyse des risques et de la maîtrise des points critiques (*Hazard analysis and critical control points*, HACCP). Le système HACCP est reconnu comme l'instrument le plus efficace pour améliorer la sécurité. Il vise à identifier les risques et à empêcher la contamination alimentaire tout en facilitant le contrôle du respect des prescriptions de sécurité.

Ce système se compose de sept principes à respecter l'un après l'autre. Ces principes sont l'analyse des risques, l'identification des points de contrôle critiques (PCC), l'établissement des limites critiques, le contrôle des points critiques, l'établissement d'actions correctives, la documentation et la vérification de l'efficacité.

Les États membres sont tenus de vérifier que les entreprises respectent les prescriptions du système HACCP. C'est pourquoi la Commission organise des formations destinées aux agents du service public chargés de vérifier le respect de la réglementation de l'Union par les entreprises du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale.

### Activités

**7 cours portant sur la formation de type 1** en Hongrie (avril, juillet, septembre), en Allemagne (mai), au Royaume-Uni (2 en juillet), en France (septembre)  
**20 cours portant sur la formation de type 2** au Royaume-Uni [février, avril, mai, octobre (2)], à Malte (mars, mai, juin), en Hongrie (mars), au Portugal [mars (2), mai, juin (2), juillet, octobre], en Suède (mars, septembre), en Allemagne (septembre), en France (octobre)

### Participants/pays d'origine

**États membres: 412**

**Pays candidats: 47**

**AELE: 14**

**PEV: 12**

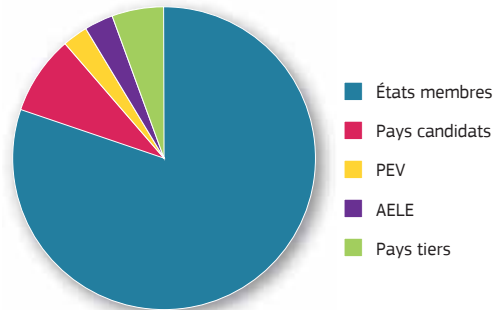
**Pays tiers: 29**

**514 participants** issus de l'ensemble des États membres de l'UE, de **3** pays candidats, de **4** pays de l'AELE, de **7** pays de la PEV et de **10** pays tiers

### Formateurs

**20 formateurs** originaires de **6** États membres de l'UE (Allemagne, France, Hongrie, Portugal, Suède, Royaume-Uni)

### HACCP — Participants



La formation HACCP comprend deux types de cours. Les formations de type 1 sont consacrées au développement, à la mise en œuvre et à la maintenance des procédures de contrôle fondées sur les principes HACCP. Les formations commencent par une présentation du contexte du système HACCP, y compris la législation européenne pertinente, les sources d'orientation, les avantages du système et les obstacles à sa mise en œuvre. Elles abordent ensuite le rôle des conditions préalables en matière d'hygiène alimentaire et des étapes de planification dans l'élaboration et la mise en œuvre de systèmes HACCP.

Les sept principes sont présentés tour à tour, et les participants sont invités à élaborer, à titre d'étude de cas, un plan HACCP pour une usine de préparation de poulet pané. Les participants acquièrent également des notions d'audit des systèmes HACCP par une analyse de documents basés sur le système HACCP et l'utilisation de listes de contrôle d'audit.

Les activités pratiques comprennent des exercices portant sur les programmes préalables, les cahiers des charges, les diagrammes de processus, l'analyse de documents et la préparation de listes de contrôle, ainsi que des fiches vierges à compléter par les participants concernant les avantages du système HACCP et les obstacles à sa mise en œuvre.

D'autres exercices sont organisés au sein d'entreprises du secteur des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, où les participants sont invités à confirmer un diagramme de processus, à identifier les risques et les mesures de maîtrise possibles pour les différentes étapes du processus et à présenter oralement leurs observations. En 2011, des visites ont été organisées dans une usine de ketchup, une usine de découpe de viande, une brasserie et des entreprises travaillant avec des produits à base de tomates et des pâtes.

Les formations de type 2 développent les aptitudes des participants à réaliser des audits afin de vérifier la mise en œuvre des critères HACCP par les entreprises du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale et leur respect des prescriptions en matière d'hygiène. Elles assurent une remise à niveau des connaissances relatives au système HACCP, y compris les normes nationales et internationales et les mécanismes de certification.

Les participants rafraîchissent également leur compréhension du rôle des conditions préalables en matière d'hygiène alimentaire en tant

que fondement du système HACCP. Cet aspect couvre également le rôle des guides de bonnes pratiques et de la terminologie industrielle. Ces formations abordent également les étapes de la planification, du développement et de la mise en œuvre du système HACCP ainsi que les sept principes et leur application.

La formation relative aux principes d'audit se base sur les orientations internationales et vise à développer la capacité des participants à auditer la mise en œuvre des systèmes HACCP et le respect des prescriptions en matière d'hygiène.

Les activités pratiques incluent de courts exercices sur les programmes préalables, des diagrammes de processus et des fiches vierges à compléter sur les avantages du système HACCP, le rôle des consultants et les méthodes de validation. En outre, des exercices d'analyse de documents HACCP et une étude d'un audit HACCP contribuent au développement des compétences d'analyse de documents.

Un exercice sur la souplesse des approches vis-à-vis des prescriptions HACCP est utilisé pour encourager les discussions et recueillir des informations sur les approches adoptées pour les différents types d'activités.

Les participants visitent des entreprises du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale et sont invités à compléter des diagrammes de processus et à évaluer la mise en œuvre de points de contrôle critiques (PCC) spécifiques. Les groupes présentent un compte rendu oral de leurs observations. En 2011, des visites ont été organisées dans une boulangerie, une usine de fabrication de pâtes, une usine de mise en bouteilles, une usine de production de sodas, une usine de mise en conserve de poisson, une usine de fabrication de repas préparés et une entreprise de restauration pour collectivités.

### Contrôles vétérinaires et de sécurité alimentaire des postes d'inspection frontaliers situés dans les aéroports, dans les ports maritimes, sur les routes et les voies ferrées

Les contrôles aux frontières sont essentiels pour que les importations dans l'UE respectent les normes imposées et pour protéger la santé publique et la santé animale. La législation européenne définit des exigences sanitaires et de surveillance que les États membres doivent

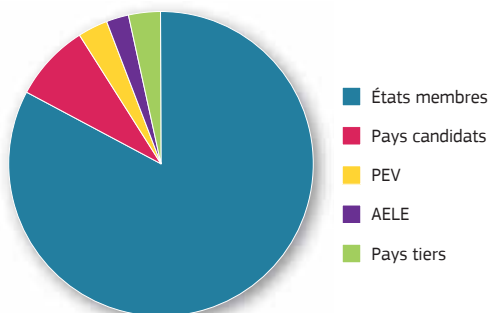
appliquer aux importations d'animaux vivants et de denrées alimentaires en provenance des pays tiers. Ces exigences sont conçues pour que les importations respectent des normes équivalentes à celles imposées à la production dans les États membres et aux échanges commerciaux entre États membres.

Les agents du service public impliqués dans les contrôles aux postes d'inspection frontaliers (PIF) aéroportuaires, portuaires, routiers et

ferroviaires de l'Union, des pays candidats et des pays membres de l'AELE ont besoin d'une formation adéquate pour être à même d'opérer des contrôles efficaces et homogènes. La formation couvre les contrôles vétérinaires et de sécurité alimentaire aux frontières et vise à diffuser les bonnes pratiques de contrôle, à améliorer les connaissances dans ce domaine et à garantir une exécution cohérente et efficace.

<b>Activités</b>	<b>2 formations</b> dans un PIF de port maritime en Allemagne (mai, octobre) <b>1 formation</b> dans un PIF aéroportuaire au Royaume-Uni (juin) <b>1 formation</b> dans un PIF routier/ferroviaire en Pologne (septembre)
<b>Participants/pays d'origine</b> <b>États membres: 129</b> <b>Pays candidats: 13</b> <b>AELE: 4</b> <b>PEV: 5</b> <b>Pays tiers: 5</b>	<b>156 participants</b> issus de <b>26 États membres</b> de l'UE, de <b>5 pays candidats</b> , de <b>4 pays</b> de la PEV (Algérie, Israël, Maroc, Ukraine), de <b>1 pays</b> de l'AELE (Norvège) et de <b>3 autres pays européens/tiers</b> (Albanie, Bosnie-Herzégovine, Singapour)
<b>Formateurs</b>	<b>25 formateurs</b> des pays de l'UE, des pays candidats et des pays de l'AELE

PIF — Participants



Les trois types d'activités couvrent des aspects sélectionnés de la législation européenne, notamment ceux dont l'interprétation peut être difficile, les procédures de contrôle des importations et du transit des produits. Elles abordent également la coopération avec les douanes, la collecte de renseignements, l'évaluation des risques et l'échange d'informations avec d'autres autorités compétentes. Tous les ateliers incluent des groupes de discussion sur les problèmes rencontrés fréquemment au cours des contrôles vétérinaires, notamment en ce qui concerne la certification et la prise de décision.

Les ateliers relatifs aux aéroports et aux contrôles routiers et ferroviaires mettent également l'accent sur le contrôle des animaux vivants, y compris les animaux domestiques et les animaux importés par des



particuliers. Les ateliers relatifs aux contrôles routiers et ferroviaires abordent le contrôle des lots réimportés et les contrôles de sortie des lots en transit. Les formations relatives aux PIF maritimes et aéroportuaires abordent la destruction des déchets de cuisine et des autres déchets d'origine animale dans les navires et les avions ainsi que le contrôle des lots envoyés par la poste ou par un service de courrier.

## Normes de bien-être animal dans les exploitations agricoles, pendant le transport, lors de l'abattage et en cas de mise à mort à des fins de maîtrise d'épizooties

La Commission européenne développe une législation relative au bien-être des animaux depuis plus de trente ans et se trouve à l'avant-garde des initiatives internationales en matière de bien-être animal. Le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne reconnaît les animaux en tant qu'êtres sensibles et, dans l'élaboration et la mise en œuvre de ses politiques, l'Union tient dûment compte du bien-être animal.

La législation européenne relative aux animaux de ferme vise à faire en sorte que ces animaux soient logés et élevés dans le respect de leurs besoins physiologiques. L'UE prévoit également la protection des animaux pendant le transport, y compris leur manipulation aux points de transfert et à destination.

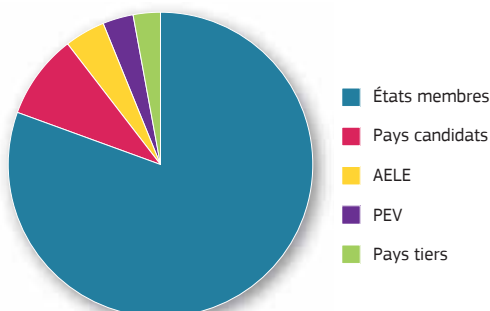
La législation relative à l'abattage vise à réduire les souffrances au minimum en garantissant l'utilisation de méthodes d'étourdissement et d'abattage approuvées, basées sur les connaissances scientifiques et l'expérience pratique. Pour avoir le droit d'exporter vers l'Union, les entreprises des pays tiers doivent démontrer qu'elles assurent un traitement humain de niveau comparable lors de l'abattage. Les nouveaux développements législatifs prévoient l'élaboration de procédures opérationnelles normalisées en matière de bien-être et la désignation, par les entreprises, de responsables du bien-être chargés de veiller au respect des normes.

Les rapports de l'OAV ont constaté des défaillances dans l'application des méthodes d'étourdissement et d'abattage dans les abattoirs et des prescriptions en matière de transport dans l'UE et les pays tiers. Les foyers d'épizootie ont révélé les limites de certaines techniques utilisées dans l'abattage à des fins de maîtrise des maladies. On constate également un respect insuffisant de la législation relative à la protection des animaux de ferme.

Afin de garantir le respect des normes européennes et internationales et de développer de bonnes pratiques, l'Union européenne assure une formation au bien-être des animaux lors de l'abattage et en cas de mise à mort à des fins de maîtrise d'épizooties, pendant le transport et dans les exploitations agricoles. Cette formation s'adresse principalement aux agents vétérinaires chargés de garantir le respect de ces normes et de développer des pratiques permettant d'améliorer leur application.

<b>Activités</b>	<p><b>1 formation</b> relative au bien-être pendant le transport en Italie (juin)</p> <p><b>1 formation</b> relative au bien-être des porcins dans les exploitations en Italie (septembre)</p> <p><b>1 formation</b> sur le bien-être lors de l'abattage en Espagne (novembre)</p>
<b>Participants/pays d'origine</b>	<p><b>211 participants</b> issus de tous les États membres de l'UE et de tous les pays candidats,</p> <p>de <b>2</b> pays de l'AELE, de <b>5</b> pays de la PEV et de <b>5</b> pays tiers (Albanie, Botswana, Chili, Serbie, Thaïlande)</p>
<b>Formateurs</b>	<b>45 formateurs</b> des pays de l'UE, des pays candidats et des pays de l'AELE

### Normes de bien-être animal — Participants



Chaque atelier comprend deux journées de présentations théoriques et une journée de formation pratique. Les travaux pratiques ont lieu dans une exploitation d'élevage de porcins pour les ateliers relatifs au bien-être des porcins, dans un abattoir de viande rouge et de volaille pour les ateliers relatifs à l'abattage, et dans des entreprises de transport, dans des véhicules ou aux postes de contrôle appliquant les normes internationales de bien-être animal dans le cas des ateliers portant sur le transport.

Les sessions relatives au bien-être des porcins dans les exploitations couvrent la législation européenne concernée et la base scientifique de l'hébergement, du contrôle et de la manipulation corrects des porcins. Les systèmes agricoles existants sont évalués du point de vue des prescriptions en matière de manipulation, des matières permettant





le fuissement et des types de revêtement de sol, et les résultats en matière de bien-être sont examinés.

Les participants apprennent à effectuer des contrôles au niveau des exploitations et reçoivent des consignes pratiques concernant le contrôle de la conformité des systèmes d'élevage et des pratiques de gestion avec la législation européenne. La formation pratique est axée sur l'évaluation des conditions d'hébergement et des pratiques de gestion et comprend une démonstration des mesures de bien-être.

Les ateliers relatifs à l'abattage et à la mise à mort à des fins de maîtrise d'épizooties sont exclusivement consacrés à l'étourdissement et à l'abattage des principales espèces commerciales et mettent l'accent sur le cadre législatif européen de protection des animaux lors de l'abattage. Ils tiennent compte des spécificités de chaque espèce.

Les ateliers couvrent la législation européenne et les orientations internationales pertinentes. Ils tiennent également compte des développements législatifs récents du point de vue de l'évaluation des procédures opérationnelles et de surveillance normalisées, de l'assistance scientifique et du rôle des responsables du bien-être.

Les autres thèmes abordés sont notamment les bases scientifiques d'un traitement décent des animaux, de l'étourdissement et de l'abattage corrects du point de vue du comportement et de l'anatomie des animaux, l'évaluation des locaux de stabulation et de la manipulation des animaux et le contrôle des résultats en matière de bien-être. Les principales techniques d'étourdissement et d'abattage utilisées en Europe sont examinées. Pour chacune de ces méthodes, les ateliers abordent des paramètres tels que leurs conditions d'utilisation, leurs points critiques, leurs avantages et inconvénients ainsi que l'évaluation de leur efficacité.

La formation relative au bien-être pendant le transport examine également la législation européenne pertinente et le cadre international, avant d'aborder le fondement scientifique du transport correct des animaux du point de vue de leur comportement, du stress et des besoins en alimentation. Les conditions de transport et les documents

à contrôler sont abordés, de même que les aspects pratiques de la manipulation, du chargement et du déchargement des animaux et les soins d'urgence pendant le transport.

Les formations abordent également les prescriptions relatives aux postes de contrôle et à la conception des véhicules. Ce dernier point couvre l'espace individuel à la disposition de chaque animal et les dispositifs d'abreuvement. Les participants se penchent également sur l'utilisation des systèmes de navigation pour le contrôle et l'exécution des prescriptions en matière de bien-être.

Chaque type de formation tient compte de la biosécurité, de la santé publique et des conséquences du bien-être sur la sécurité et la qualité des aliments. Les formations présentent et comparent également des alternatives à la législation pour l'évaluation du bien-être ainsi que des expériences pratiques et les perspectives des pays tiers.

La formation pratique associée à chacun des ateliers permet aux participants de développer leur aptitude à identifier les problèmes et à trouver des solutions, en ayant recours à des études de cas et à des techniques de résolution des problèmes. La formation devrait également permettre de recueillir des informations afin de contribuer au développement d'activités d'apprentissage basées sur l'utilisation de l'internet en matière de bien-être animal.

### Surveillance des zoonoses, enquêtes sur les infections d'origine alimentaire et application de critères microbiologiques aux denrées alimentaires

Les zoonoses sont des maladies ou infections, comme la salmonelle, susceptibles de se transmettre des animaux aux humains, en général via des denrées alimentaires contaminées ou par contact avec un animal infecté. L'Union européenne dispose d'une législation visant à assurer un contrôle approprié des zoonoses, des agents zoonotiques et de la résistance aux antimicrobiens, ainsi que la réalisation d'enquêtes adéquates en cas de foyers de toxi-infections alimentaires.



Elle vise également à garantir la prise de mesures efficaces pour détecter et contrôler la salmonelle et les autres agents zoonotiques au moment de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires afin de réduire leur prévalence et les risques pour la santé publique.

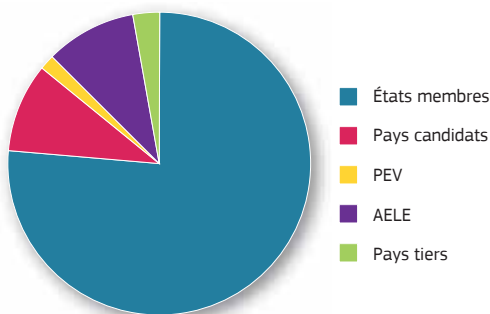
Des objectifs européens visant à réduire la prévalence des zoonoses sont en cours d'élaboration. Ces objectifs devraient être atteints par l'adoption de programmes nationaux de contrôle. Les importations d'animaux vivants et d'œufs à couver feront l'objet

de contrôles équivalents à ceux déjà en place au niveau des États membres.

D'autres réglementations européennes définissent des critères relatifs aux catégories d'aliments et aux microbes sur la base de conseils scientifiques, de principes reconnus au niveau international et d'une évaluation des risques. Il existe deux types de critères: les critères de sécurité alimentaire, applicables aux produits à l'issue du processus de fabrication et tout au long de leur durée de conservation, et les critères d'hygiène des processus, applicables pendant la production.

<b>Activités</b>	<b>1 atelier</b> sur chacun des critères microbiologiques et sur les enquêtes relatives aux foyers de toxi-infections alimentaires, tous les deux au Danemark en novembre
<b>Participants/pays d'origine</b> <b>États membres: 55</b> <b>Pays candidats: 7</b> <b>AELE: 7</b> <b>PEV: 1</b> <b>Pays tiers: 2</b>	<b>72 participants</b> issus de tous les États membres de l'UE, de <b>4 pays candidats</b> et de <b>2 pays de l'AELE</b> (Norvège, Suisse), de <b>1 pays de la PEV</b> (Ukraine) et de <b>2 pays tiers</b> (Azerbaïdjan, Serbie)
<b>Formateurs</b>	<b>19 formateurs</b> des pays de l'UE, des pays candidats et des pays de l'AELE

#### Critères microbiologiques et zoonoses — Participants



La formation dans ces domaines vise à uniformiser les approches des États membres en matière de contrôle des zoonoses et des agents zoonotiques et à améliorer l'efficacité du personnel des États membres dans ce domaine. Cette démarche devrait faciliter le commerce intra-européen d'animaux vivants, d'œufs à couver, de produits à base d'œufs et de viande de volaille, et elle devrait aider les pays tiers à exporter ces produits en les guidant dans la mise en œuvre de programmes de contrôle.

Les formations couvrent l'application des critères microbiologiques et les enquêtes sur les foyers d'infection d'origine alimentaire, ainsi que le contrôle des zoonoses, et notamment de la salmonelle dans la volaille et les porcins. La formation repose en grande partie sur des études de cas.

Les ateliers relatifs aux critères microbiologiques et aux enquêtes sur les foyers d'infection d'origine alimentaire couvrent l'utilisation



de critères microbiologiques pour la gestion des risques et l'harmonisation du contrôle des denrées alimentaires. Ils abordent également leur application par les entreprises, y compris les études sur la durée de vie de la listeria et des mesures concernant diverses denrées alimentaires, ainsi que la vérification par les autorités compétentes.

En ce qui concerne les enquêtes sur les foyers d'infection, les ateliers examinent des outils tels que l'analyse de cohortes, les études de contrôles de cas, les applications logicielles, la classification des

souches ainsi que l'utilisation des analyses de foyers pour évaluer les risques liés aux différentes denrées alimentaires. Ils abordent également la classification des foyers sur la base des données épidémiologiques, des échantillons, du lieu d'exposition et des facteurs contributifs, ainsi que le rapportage et la communication.

Les formations relatives aux zoonoses introduisent les dispositions européennes sur la surveillance et le contrôle de la salmonelle dans la volaille et les porcins ainsi que leur application et abordent l'incidence de la salmonelle sur la santé publique. Elles abordent également les facteurs de risque et les possibilités de gestion des risques pour la salmonelle, y compris les guides de bonnes pratiques d'hygiène.

Elles couvrent les questions de biosécurité, y compris la surveillance de l'utilisation des antibiotiques dans la volaille et les porcins, l'occurrence et le contrôle de la résistance aux antimicrobiens et le contrôle de la bactérie *campylobacter* dans la volaille.

## Évaluation, enregistrement et contrôle de l'utilisation et de la commercialisation des produits phytopharmaceutiques

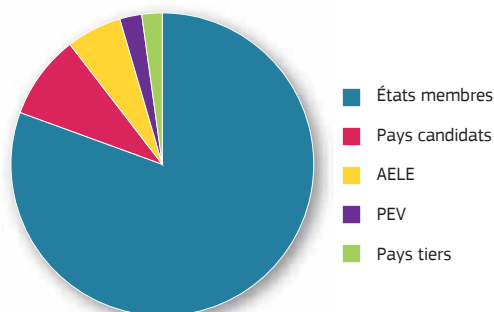
Les principes actifs des produits phytopharmaceutiques ne doivent pas représenter de menace pour la santé humaine ou l'environnement. Ils ne peuvent pas non plus dépasser les niveaux résiduels fixés.

La nouvelle législation impose aux États membres de procéder au plus vite à une nouvelle évaluation de leurs autorisations actuelles en ce qui concerne les principes actifs utilisés dans les produits phytopharmaceutiques. Tous les États membres doivent adapter leurs systèmes et collaborer avec les autres autorités nationales afin de faciliter la mise en œuvre de la nouvelle législation et d'harmoniser les systèmes d'autorisation.

La nécessité d'une approche intégrée des contrôles relatifs aux problèmes environnementaux et sanitaires a été mise en évidence par des cas récents de commerce illicite et d'utilisation de pesticides non autorisés dans certains États membres. Les États membres doivent vérifier que les produits phytopharmaceutiques respectent les conditions d'utilisation et que les informations figurant sur les étiquettes sont exactes.

<b>Activités</b>	<b>2 formations</b> sur l'évaluation et l'enregistrement en Autriche (novembre) et en Estonie (décembre) <b>1 formation</b> sur le contrôle de l'utilisation et de la commercialisation en Autriche (décembre)
<b>Participants/pays d'origine</b> États membres: <b>71</b> Pays candidats: <b>8</b> AELE: <b>5</b> PEV: <b>2</b> Pays tiers: <b>2</b>	<b>88 participants</b> issus de tous les États membres de l'UE, de <b>3</b> pays candidats, de <b>2</b> pays de l'AELE (Norvège, Suisse), de <b>1</b> pays de la PEV (Jordanie) et de <b>1</b> pays tiers (Serbie)
<b>Formateurs</b>	<b>15 formateurs</b> des pays de l'UE, des pays candidats et des pays de l'AELE

### Produits phytopharmaceutiques — Participants



Les formations couvrent l'évaluation, l'enregistrement et le contrôle de l'utilisation et de la commercialisation. Au cours de chaque séance, les participants sont répartis en cinq groupes d'environ sept personnes dirigés par des experts issus des différents États membres.

L'objectif principal de la formation en matière d'évaluation et d'enregistrement est de faire en sorte que les États membres adoptent une approche uniforme du contrôle de la conformité et du réenregistrement des produits phytopharmaceutiques. Elle vise également à réduire les risques de procédures judiciaires qui seraient lancées par des entreprises au motif que les procédures n'auraient pas été respectées. Les ateliers visent également à améliorer la base de compétences au niveau national, afin de contribuer au partage du travail et d'utiliser efficacement les ressources.

Ce programme aborde la nouvelle législation en matière de produits phytopharmaceutiques et les travaux relatifs aux systèmes de zones et à la reconnaissance mutuelle. Cette formation fournit des instruc-



tions sur les procédures administratives de contrôle de la conformité et sur les principes scientifiques et procédures à adopter.

Les participants travaillent sur des exemples pratiques afin de résorber l'arriéré et d'améliorer le partage des tâches entre États membres. Ils évaluent également l'approche de l'enveloppe des risques. La stratégie générale consiste à élaborer un programme identifiant les substances à évaluer, à fournir des critères d'évaluation clairs, à apporter des conseils et une assistance technique, et à fixer des échéances pour la formation et l'évaluation de ses résultats.

L'un des principaux résultats de cette démarche est un projet de documentation à utiliser par les autorités réglementaires nationales. Ce projet contient des orientations relatives aux procédures administratives, à la documentation, à la protection des données, à l'évaluation de spécifications équivalentes de principes actifs, au réenregistrement, à l'enveloppe de risques, à la reconnaissance mutuelle, au partage des tâches et aux audits.

La formation relative au contrôle de l'utilisation et de la commercialisation des produits phytopharmaceutiques est principalement axée sur les pesticides ne faisant pas l'objet d'une harmonisation et pour lesquels des mesures sont nécessaires. Ses principaux objectifs sont l'identification des faiblesses et des mesures permettant de renforcer les systèmes de contrôle ainsi que le partage des expériences. Cette formation devrait permettre aux autorités nationales de développer un système de contrôle pour garantir une utilisation et une commercialisation correctes des produits phytopharmaceutiques et pour empêcher leur commerce et leur utilisation illicites.

Les formations antérieures ont révélé la nécessité de travailler sur la transposition et le contrôle des prescriptions en matière de classification et d'étiquetage. Il convient également d'analyser les liens avec la sécurité des travailleurs et la surveillance environnementale.

Les groupes de travail abordent les cadres législatifs européens actuels et futurs et analysent les autres dispositions législatives ayant une incidence sur le contrôle des pesticides. Ils examinent également la structure des systèmes nationaux de contrôle et la coordination avec les autorités nationales dans des domaines tels que le contrôle des teneurs maximales en résidus dans les denrées alimentaires d'origine végétale. La formation donne une vue d'ensemble des activités nationales de contrôle, des infractions et du suivi dans les systèmes nationaux.

La stratégie de ces formations consiste à définir un programme identifiant les États membres à utiliser comme cas d'études, à examiner les critères de contrôle de la planification et de la surveillance et à fournir une formation, des conseils et une assistance technique. Elle implique également la création de groupes de travail chargés d'examiner les systèmes et techniques de contrôle des États membres afin d'identifier les faiblesses et d'organiser des ateliers de suivi sur les questions nécessitant une analyse plus poussée.

Cette démarche doit être conclue par la remise d'un rapport qui fournira aux autorités nationales des orientations concernant les stratégies de planification des contrôles, l'analyse des risques, les procédures administratives, l'assistance aux laboratoires et l'évaluation et le suivi des cas de non-conformité.

## Hygiène alimentaire et contrôles

L'UE a élaboré des mesures visant à garantir des normes d'hygiène strictes pendant la production de denrées alimentaires et un contrôle adéquat des denrées alimentaires. Ces règles s'appliquent à toutes les entreprises alimentaires et à tous les types de denrées alimentaires et couvrent l'ensemble de la chaîne alimentaire.

Les règles relatives aux denrées alimentaires d'origine animale prévoient des exigences qui concernent la fourniture d'informations sur la chaîne alimentaire, une inspection de la viande, basée sur les risques, les établissements d'abattage et de désossage ainsi que la viande de gibier. Les règles relatives à la détection de biotoxines dans les coquillages, les critères microbiologiques applicables à certains types d'aliments et les prescriptions relatives à la production de lait cru ont été révisés. La Commission a publié trois documents

d'orientation concernant les exigences plus complexes de contrôle des denrées alimentaires.

Les formations organisées sur ce thème visent à améliorer les connaissances en matière de sécurité alimentaire des agents chargés de contrôler le respect des règles européennes par les entreprises à tous les stades de la production, du traitement et de la distribution des produits à base de viande, de lait et de poisson.

#### Activités

**7 formations** sur la viande et les produits à base de viande au Royaume-Uni (février), en Belgique (mars, mai), en Hongrie (avril, juin) et en France (septembre, octobre, toutes deux sur les produits à base de viande)

**5 formations** sur les produits de la pêche et les mollusques bivalves vivants (MBV) en Espagne (mars, mai, juin), au Danemark (avril) et en Irlande (octobre)

**6 formations** sur le lait et les produits laitiers en Italie (mars, septembre, octobre), en Hongrie (mai), en Irlande (juin) et en Belgique (octobre)

#### Participants/pays d'origine

**États membres: 301**

**Pays candidats: 31**

**AELE: 10**

**PEV: 19**

**Pays tiers: 15**

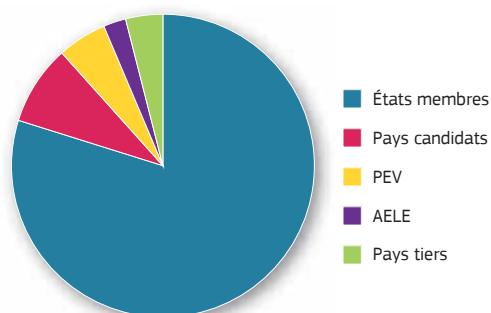
**376 participants** issus des **27 États membres** de l'Union européenne, de **4 pays candidats**, de **2 pays candidats potentiels** (Albanie, Bosnie-Herzégovine), de **3 pays de l'AELE** (Liechtenstein, Norvège, Suisse), de **12 pays de la PEV** (Algérie, Arménie, Autorité palestinienne, Biélorussie, Égypte, Géorgie, Israël, Jordanie, Liban, Maroc, Moldavie, Ukraine) et de **5 pays tiers** (Iran, Mexique, Pérou, Rwanda, Singapour)

#### Formateurs

**66 formateurs** issus de 11 pays



Hygiène alimentaire — Participants



Les ateliers relatifs à la viande et aux produits à base de viande comportent des séances en groupes couvrant la législation européenne, les informations relatives à la chaîne alimentaire, les contrôles dans la production primaire, le bien-être des animaux et les contrôles officiels. Les visites organisées dans des abattoirs et des usines de transformation permettent aux participants d'examiner les plans de contrôle de la salmonelle et les procédures basées sur le système HACCP.

Les sessions consacrées aux produits à base de viande adoptent une approche pratique. Les présentations analysent les objectifs et

l'application de la législation alimentaire de l'UE, des bonnes pratiques d'hygiène et des principes HACCP, et les participants simulent des inspections et des audits. Les exercices pratiques se penchent sur les méthodes de transformation et de conservation de la viande, et les visites dans les installations de transformation se focalisent sur le traitement thermique, la réfrigération et la congélation.

Pour la formation relative aux produits de la pêche, les présentations donnent un aperçu actualisé de la législation en matière d'hygiène alimentaire et se penchent sur les critères microbiologiques, les exigences en matière d'importation et les contrôles aux frontières. Les participants visitent des exploitations piscicoles, des sites de débarquement, des navires, des halles de criée et des installations de transformation. Lors de ces visites, ils analysent les prescriptions de sécurité pour les mollusques bivalves vivants (MBV) et les produits de l'aquaculture, les exigences en matière d'hygiène et de contrôle et les procédures basées sur le système HACCP.

Des ateliers consacrés spécifiquement aux MBV portent sur les contrôles à l'importation, la classification des MBV et le contrôle et la surveillance des sites de récolte et de production. Au cours des visites de sites de production, les participants observent l'échantillonnage et examinent des questions de contrôle et de gestion, les normes de santé bactériologique et virale, les contaminants et les biotoxines marines. D'autres visites axées sur les aspects d'hygiène et de contrôle sont organisées dans des centres d'expédition et des usines de transformation.

La formation sur le lait et les produits laitiers commence par une visite au centre national de référence sur la qualité du lait, qui fournit une vue d'ensemble des contrôles officiels et des critères applicables au lait cru. Des visites sont ensuite organisées dans des exploitations agricoles et dans des usines de fabrication de fromage et de produits laitiers, où les aspects liés à la production de lait cru et de fromage sont abordés. Les visites abordent également l'application des exigences européennes, l'organisation des contrôles et des audits, les plans HACCP, le nettoyage et la désinfection. En dehors des visites,

la sécurité alimentaire et les critères microbiologiques sont examinés dans le cadre de présentations de groupes.

On retiendra que les thèmes présentés et commentés lors de cette formation couvrent une vaste série de sujets présentant un intérêt dans le domaine de l'hygiène alimentaire, ce qui donne à cette formation une valeur ajoutée importante pour les participants.

## Législation sur les aliments pour animaux

La production d'aliments pour animaux est l'un des secteurs les plus importants de l'activité agricole. Chaque année, les animaux d'élevage de l'UE consomment environ 230 millions de tonnes d'aliments pour animaux. Des additifs sont utilisés pour améliorer la qualité des aliments pour animaux et des denrées alimentaires d'origine animale, ou pour améliorer la santé et le bien-être des animaux.

La législation européenne veille à ce que les aliments pour animaux et les additifs ne puissent être commercialisés que s'ils présentent la qualité requise et si une évaluation scientifique démontre qu'ils ne présentent aucun danger pour la santé humaine ou animale ou pour l'environnement et qu'ils n'ont pas d'effets néfastes sur la production de bétail. Tous les produits entrant dans la composition des aliments pour animaux doivent être propres à la consommation humaine.

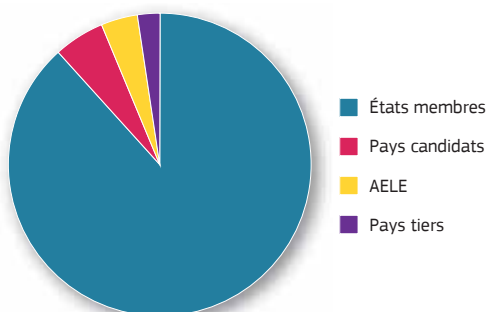
Les prescriptions européennes en matière d'hygiène des aliments pour animaux introduisent des éléments essentiels pour garantir la sécurité des aliments pour animaux. Ces éléments sont par exemple l'enregistrement obligatoire des entreprises de fabrication d'aliments pour animaux, l'agrément des entreprises utilisant certains additifs, prémélanges et aliments pour animaux composés, et les prescriptions harmonisées en matière de bonnes pratiques d'hygiène. Les principes du système HACCP ont été adoptés pour toutes les étapes autres que la production primaire, de même que des prescriptions concernant la production au niveau des exploitations et des guides pratiques européens et nationaux pour la production d'aliments pour animaux.

<b>Activités</b>	<b>5 formations</b> au Danemark (mai, septembre), en Italie (juin, novembre) et en Roumanie (octobre)
<b>Participants/pays d'origine</b> <b>États membres: 137</b> <b>Pays candidats: 8</b> <b>AELE: 6</b> <b>Pays tiers: 4</b>	<b>155 participants</b> issus de <b>26 États membres</b> , de <b>3 pays candidats</b> , de <b>2 pays de l'AELE</b> (Norvège, Suisse) et de <b>4 pays tiers</b> (Afrique du Sud, Argentine, Brésil, Chili)
<b>Formateurs</b>	<b>7 formateurs</b> des pays de l'UE, des pays candidats et des pays de l'AELE





#### Législation sur les aliments pour animaux — Participants



La formation à la législation relative aux aliments pour animaux vise à enrichir le savoir-faire des participants en matière de sécurité des aliments pour animaux à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

Les thèmes abordés sont notamment les prescriptions en matière d'enregistrement, d'agrément et d'inspection des établissements, les prescriptions en matière d'hygiène, les procédures HACCP, l'utilisation de guides nationaux ou européens et les prescriptions relatives à l'utilisation des produits bruts et transformés dans les aliments pour animaux. Les règles relatives à l'autorisation, à la surveillance et à l'étiquetage des additifs sont abordées, de même que les matériaux interdits, la commercialisation et l'étiquetage des aliments pour animaux répondant à des besoins nutritionnels particuliers et l'autorisation des bioprotéines.

Cette formation aborde également l'autorisation des organismes génétiquement modifiés (OGM) dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux, la traçabilité et l'étiquetage de ces OGM et des produits dérivés d'OGM, les risques liés aux contaminants biologiques et chimiques, et les contrôles destinés à gérer ces risques. Les participants abordent également l'échantillonnage et les autres procédures d'inspection et contrôles à l'importation des produits bruts ou transformés destinés à être utilisés comme aliments pour animaux ou dans la fabrication d'aliments composés.

Les visites sur site permettent aux participants de découvrir des entreprises actives dans la production, la fabrication et la commercialisation d'aliments pour animaux et d'aliments composés.

#### Contrôles phytosanitaires

Les missions de l'OAV ont révélé une méconnaissance des directives relatives au contrôle des pommes de terre dans certains États membres. Elles ont également révélé des différences au niveau des approches adoptées par les inspecteurs des États membres et de leur aptitude à opérer des contrôles internes dans le cadre du régime de passeport européen et à gérer les invasions de ravageurs. Des disparités ont également été constatées en ce qui concerne le contrôle des importations de divers végétaux et produits végétaux.

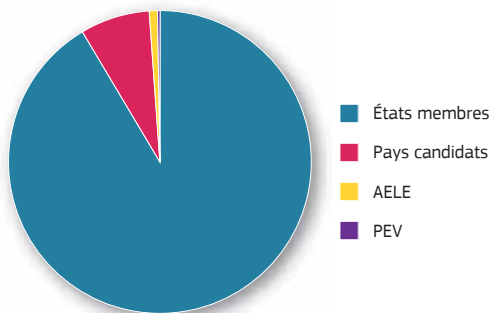
Des décisions d'urgence ont été adoptées pour empêcher l'apparition et la propagation de certains organismes nuisibles. Ces décisions imposent aux États membres de mener des enquêtes pour déterminer si ces organismes sont présents ou non sur leurs territoires, souvent dans des zones boisées. Les approches adoptées par les États membres pour ces enquêtes divergent, et les mesures d'éradication semblent souvent inefficaces.

Les matériaux d'emballage en bois (MEB) peuvent contenir des organismes nuisibles, et la fréquence des saisies de MEB originaires de pays tiers et contenant des organismes nuisibles a augmenté ces dernières années. Le bois en provenance de pays infestés représente

également une menace ailleurs. Les rapports de l'OAV montrent que les approches adoptées pour l'inspection des MEB varient d'un État membre à l'autre. Il est également nécessaire d'adopter une approche harmonisée pour l'autorisation des installations de traitement des MEB.

<b>Activités</b>	<p><b>1 formation</b> sur le contrôle de la mise en quarantaine des plants de pommes de terre en Pologne (octobre)</p> <p><b>1 formation</b> sur le régime de quarantaine interne en Espagne (mars)</p> <p><b>1 formation</b> sur le régime de quarantaine pour les importations au Portugal (juin)</p> <p><b>2 formations</b> sur les matériaux d'emballage en bois au Portugal (mars, juin)</p> <p><b>3 formations</b> sur les décisions d'urgence non forestières en Italie (mai, septembre) et en Irlande (novembre)</p> <p><b>2 formations</b> sur les décisions d'urgence forestières au Portugal (février, septembre)</p>
<b>Participants/pays d'origine</b>	
<b>États membres: 264</b>	<b>290 participants</b> issus de tous les États membres de l'UE
<b>Pays candidats: 23</b>	et de tous les pays candidats,
<b>AELE: 2</b>	de <b>2</b> pays de l'AELE (Norvège, Suisse)
<b>PEV: 1</b>	et de <b>1</b> pays de la PEV (Tunisie)
<b>Formateurs</b>	<b>21 formateurs</b> des pays de l'UE, des pays candidats et des pays de l'AELE

#### Contrôles phytosanitaires — Participants



Les formations s'adressent aux agents nationaux qui participent à la planification et à l'élaboration des politiques ainsi qu'aux inspecteurs de terrain chargés de faire respecter la législation. Elles couvrent les directives relatives au contrôle des pommes de terre, les inspections effectuées sous le régime du passeport phytosanitaire, les contrôles à l'importation, les inspections requises par les décisions d'urgence de l'UE dans les zones forestières et non forestières et le contrôle des MEB.

La formation au régime européen de quarantaine des plants de pommes de terre couvre l'application des dispositions relatives à la quarantaine contre les nuisibles de la pomme de terre, avec une attention particulière pour la pourriture brune et le flétrissement bactérien. Elle aborde les bactéries et les nématodes à kyste de la pomme de terre, la description des pathogènes et des maladies, la surveillance, la garantie de moyens adéquats, les mesures de quarantaine, la traçabilité et les contrôles de suivi.

Elle couvre également l'inspection et l'échantillonnage de plantes hôtes et d'eaux de surface, les notifications internes et au niveau de l'UE, la planification et l'exécution des contrôles à l'importation et les procédures d'infraction. Les éléments pratiques des inspections et de l'échantillonnage sont présentés lors de visites sur le terrain dans des entrepôts et sur des cours d'eau.

La formation relative au régime européen interne de quarantaine végétale se concentre sur les dispositions relatives aux contrôles internes européens pour l'enregistrement des producteurs et des passeports phytosanitaires. Les thèmes abordés sont notamment la législation européenne et les normes internationales concernées, les exigences du régime de passeport phytosanitaire, les exigences d'enregistrement pour les producteurs et l'inspection des sites de production et d'entreposage.

Cette formation aborde également les prescriptions de quarantaine pour les produits accompagnés de passeports phytosanitaires.



taires, en particulier les articles destinés à des zones protégées et réglementés par des décisions d'urgence de l'UE, de même que les aspects pratiques de l'inspection, la préparation et l'entreposage et la délivrance des passeports. La formation examine également les contrôles internes dans le cadre des systèmes de certification à l'exportation, les contrôles sur le marché intérieur, les mesures de quarantaine à la suite d'interceptions, la gestion des nuisibles non réglementés, la gestion des épidémies, les infractions, les sanctions et les notifications. Des visites sont organisées auprès des offices phytosanitaires afin de présenter les installations et les locaux de producteurs enregistrés et de présenter les aspects pratiques des inspections et de la prise d'échantillons.

Les ateliers consacrés au régime européen de quarantaine phytosanitaire à l'importation sont axés sur l'application des dispositions européennes pour différents aspects du contrôle à l'importation. Ils abordent en particulier la législation européenne et les normes internationales concernées, l'élaboration des politiques et la planification des contrôles à l'importation, la coordination interne et la coopération avec les autorités chargées du contrôle des frontières.

Ils abordent également les aspects pratiques des inspections, les contrôles d'identité et les contrôles sanitaires, les inspections à des endroits autres que les points d'entrée, le contrôle des importations à des fins scientifiques et les mesures de quarantaine. Parmi les autres thèmes traités figurent la gestion des nuisibles non réglementés, les notifications aux niveaux national et européen et l'utilisation de données d'interception en provenance des autres États membres.

Des visites sur le terrain sont organisées aux points d'entrée désignés, aux PIF et aux points d'inspection aux lieux de destination. Les aspects pratiques incluent l'inspection du bois et des produits à base de bois, des plants destinés au repiquage, des fleurs coupées, des pommes de terre et des fruits tropicaux.

La formation relative aux MEB comprend l'étude de l'application de la convention internationale pour la protection des végétaux et des dispositions européennes en matière de MEB, particulièrement en ce qui concerne les matériaux originaires de pays à risques. Les thèmes présentés sont notamment la définition et les types de MEB, les prescriptions applicables aux MEB dans le commerce international, la législation européenne relative aux contrôles des MEB, les essences de bois, le bois transformé, le bois écorcé et sans écorce et les organismes qui accompagnent les MEB.

Cette formation évoque également le ciblage et le profilage des cargaisons à risques, les risques liés aux MEB d'origine particulière,

l'inspection des MEB importés et transportés en interne, l'échantillonnage, les matériaux non conformes et les notifications. Parmi les autres thèmes figurent les procédures d'infraction, la production de MEB par traitement thermique et d'autres méthodes, ainsi que les procédures applicables aux MEB réparés ou recyclés. Les participants visitent des entrepôts et des fabriques de MEB pour découvrir les aspects pratiques de l'inspection et de l'échantillonnage.

La formation relative aux contrôles internes requis par les décisions d'urgence de l'UE pour les zones forestières et non forestières présente l'application des dispositions européennes, la législation et les normes internationales pertinentes ainsi que l'établissement et le développement de méthodologies d'enquête. Elle aborde également les principes scientifiques et statistiques, le choix des points d'observation, l'élaboration des politiques, la coordination interne, les éléments pratiques des enquêtes, le prélèvement d'échantillons et l'enregistrement et le compte rendu des résultats.

Parmi les autres thèmes figurent la gestion des organismes spécifiques, les notifications, les exigences relatives à la production, à l'importation et aux mouvements du matériel de reproduction, ainsi que les caractéristiques des zones forestières ou non forestières. Les participants visitent des sites où sont effectués les contrôles, parmi lesquels des pépinières, parcs et serres dans le cas de la formation non forestière, et des forêts en ce qui concerne les enquêtes relatives aux zones forestières. Les aspects abordés sont notamment les inspections, l'utilisation des pièges à phéromones et l'échantillonnage.

## Contrôles des aliments pour animaux et des denrées alimentaires d'origine non animale

Les contrôles des denrées alimentaires et des aliments pour animaux importés au point d'entrée dans l'UE sont essentiels pour protéger la santé animale, végétale et publique. La législation européenne prévoit l'établissement d'une liste de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux d'origine non animale devant faire l'objet de contrôles plus stricts en fonction des risques. Cette approche devrait permettre de contrer effectivement les risques et de faciliter la collecte de données exactes.

La législation impose des exigences sanitaires et de surveillance afin de permettre que les importations soient mises sur le marché de l'UE en toute sécurité. Elle définit les conditions à remplir par les points d'entrée afin de garantir une efficacité uniforme des contrôles.

### Activités

**5 formations** en Espagne (septembre), en Italie (mai, novembre), en Lettonie (octobre) et aux Pays-Bas (juillet)

### Participants/pays d'origine

**États membres: 230**

**Pays candidats: 15**

**AELE: 2**

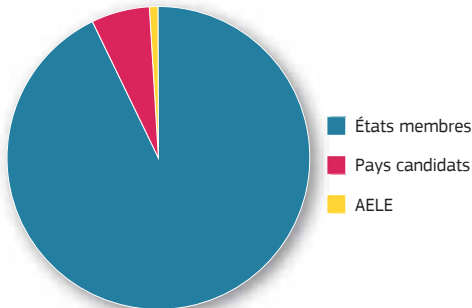
**247 participants** issus de tous les États membres de l'UE, des pays candidats et de **2** pays de l'AELE (Norvège, Suisse)

### Formateurs

**10 formateurs** issus de 6 États membres de l'UE



### Aliments pour animaux et denrées alimentaires d'origine non animale — Participants



La Commission a lancé des formations à l'intention des agents du service public impliqués dans les contrôles à l'importation des denrées alimentaires et des aliments pour animaux d'origine non animale dans l'UE et dans d'autres pays de l'Espace économique européen. Ces formations visent à améliorer la connaissance et la mise en œuvre de la législation européenne concernée et à développer de bonnes pratiques de contrôle.

Les formations ont lieu aux points d'entrée désignés. Les thèmes abordés sont notamment la législation et ses règles d'exécution, la mise en œuvre des procédures de contrôle et les procédures opérationnelles normalisées.

Les formations abordent également l'échange d'informations et la coopération avec les douanes ainsi que la façon dont les contrôles de documents et les contrôles physiques doivent être opérés. Les participants visitent des postes de douanes et effectuent des procédures d'échantillonnage et des exercices de simulation de contrôles officiels.

### Sous-produits animaux

Les sous-produits animaux (SPA) sont des produits d'origine animale non destinés à la consommation humaine. L'UE en produit plus de 16 millions de tonnes par an.

En fonction du risque qu'ils représentent, les SPA sont transformés en produits utilisés pour l'alimentation animale, en produits cosmétiques, pharmaceutiques, médicaux, agents réactifs de laboratoires ou autres produits techniques. D'autres sont éliminés par incinération ou coïncinération à l'issue d'un prétraitement. De plus en plus de SPA sont importés des pays tiers ou exportés vers ceux-ci.

L'utilisation de certains SPA dans les aliments pour animaux peut entraîner la propagation de maladies ou de contaminants. Les SPA qui ne sont pas éliminés correctement peuvent représenter une menace sanitaire via l'environnement.

L'UE a adopté des mesures visant à protéger la chaîne alimentaire et la chaîne des aliments pour animaux et seuls les produits issus d'animaux aptes à la consommation humaine peuvent être utilisés dans la fabrication d'aliments pour animaux. La législation de l'UE définit les utilisations possibles des SPA en dehors de la chaîne alimentaire et impose des règles d'identification et de traçabilité. Elle introduit également des méthodes d'élimination alternatives telles que le biogaz ou le compostage ainsi que des prescriptions en matière d'importation, d'exportation et de transit de certains SPA et produits dérivés.

Un règlement révisé sur les SPA, applicable depuis 2010, clarifie les règles sanitaires concernées et les rend plus proportionnées aux risques. La Commission a préparé des mesures en vue de l'application de ce nouveau règlement aux secteurs qui manipulent des SPA.

#### Activités

**4 formations** en Belgique (mars), Lituanie (mai, octobre) et au Portugal (novembre)

#### Participants/pays d'origine

**États membres: 186**

**Pays candidats: 16**

**AELE: 11**

**PEV: 3**

**Pays tiers: 5**

**221 participants** originaires de tous les États membres de l'UE et de tous les pays candidats,

de **2** pays de l'AELE (Norvège, Suisse),

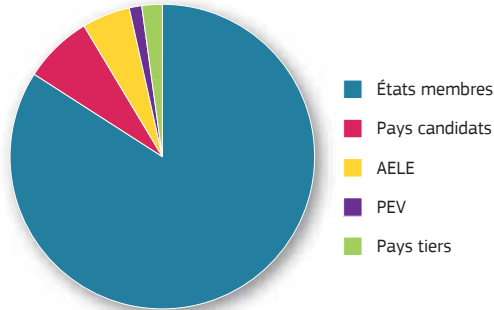
de **2** pays de la PEV (Égypte, Tunisie)

et de **4** autres pays européens/pays tiers (Albanie, Brésil, Féroé, Serbie)

#### Formateurs

**9 formateurs** des pays de l'UE, des pays candidats et des pays de l'AELE

## Sous-produits animaux — Participants



Il est important de faire connaître largement les principales modifications de la réglementation et de créer un forum d'échange relatif aux pratiques de manipulation des SPA. C'est pourquoi la Commission a lancé des formations destinées aux agents du service public chargés de vérifier le respect des normes européennes en matière de SPA par les entreprises. Les représentants de l'industrie peuvent y participer à leurs frais.

Les conférences initiales donnent une vue d'ensemble des nouvelles règles et de leur incidence sur les secteurs de l'équarrissage, de l'énergie, de l'alimentation animale, des aliments pour animaux domestiques, des engrais et d'autres secteurs techniques, ainsi qu'un aperçu des règles générales en matière de traçabilité. Les questions d'exportation sont abordées en termes de produits autorisés par la législation de l'UE, de prescriptions et de règles spécifiques à l'exportation pour les produits tels que les peaux, fourrures et produits transformés.



Parmi les autres thèmes abordés relatifs à l'exportation, on peut citer les accords bilatéraux et les garanties apportées par l'industrie afin d'assurer la sécurité de la chaîne alimentaire humaine et animale. Les exigences spécifiques en matière d'importations sont également abordées, de même que les contrôles effectués par l'UE dans les États membres et les audits de l'OAV. Des exercices pratiques permettent aux participants de comparer les nouvelles règles aux anciennes afin de leur permettre de bien comprendre la nouvelle réglementation.

## Santé des animaux d'aquaculture

Les rapports des États membres et des parties prenantes indiquent la nécessité d'une formation portant sur les maladies des poissons, des mollusques et des crustacés. Cette formation vise à assurer une compréhension commune de la situation actuelle de certaines maladies et de la législation européenne concernée. Elle devrait également donner aux services vétérinaires les moyens nécessaires pour empêcher la propagation de ces maladies.

## Activités

**2 formations** sur les maladies des poissons au Royaume-Uni (mai, juin)

**1 formation** sur les maladies des mollusques et des crustacés en Espagne (mai)

## Participants/pays d'origine

**États membres: 107**

**Pays candidats: 3**

**AELE: 5**

**Pays tiers: 2**

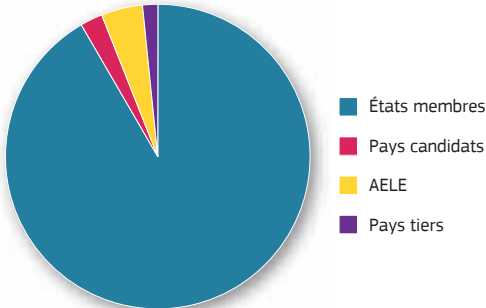
**117 participants** issus de **25 États membres**

et de tous les pays candidats,  
de **2 pays** de l'AELE (Norvège, Suisse)  
et de **1 pays tiers** (Jamaïque)

## Formateurs

**16 formateurs** issus de 5 États membres de l'UE (Espagne, France, Italie, Finlande, Royaume-Uni)

### Animaux d'aquaculture — Participants



Certains ateliers sont axés sur les maladies des mollusques et des crustacés, tandis que d'autres portent sur les maladies des poissons. Tous les ateliers présentent l'application des dispositions européennes relatives au contrôle des maladies aquatiques concernées. Ils couvrent également des thèmes tels que la législation européenne relative aux animaux d'aquaculture, et notamment les règles relatives à leur commercialisation et à leur importation, la description des pathogènes et des maladies, et la surveillance.

Les procédures d'inspection et de prise d'échantillons, les mesures en cas d'épidémie et les notifications au niveau national et au niveau de l'Union sont présentées au moyen de scénarios et d'études de cas. Les participants visitent certaines exploitations d'élevage de mol-

lusques, de crustacés ou de poissons afin de découvrir les méthodes d'inspection et d'échantillonnage dans la pratique. Au cours de leurs visites d'exploitations piscicoles, les participants examinent également les écloséries, les installations d'alevinage et les installations de grossissement.

### Santé des abeilles et des animaux de zoo exotiques

Les rapports des États membres et des parties prenantes indiquent la nécessité d'une formation portant sur les maladies touchant les abeilles et les animaux de zoo. Une formation a été lancée afin d'assurer une compréhension claire de la situation actuelle de certaines maladies et de la législation européenne concernée. Elle devrait également renforcer l'aptitude des services vétérinaires à empêcher la propagation de ces maladies.

Les ateliers consacrés aux maladies des abeilles incluent les contrôles vétérinaires des abeilles et bourdons ainsi que la détection précoce des nuisibles. Ils abordent également l'application des dispositions européennes en matière de contrôle des maladies et des nuisibles, en mettant l'accent en particulier sur le petit coléoptère des ruches, sur l'acarien *Tropilaelaps*, sur la législation européenne relative aux abeilles et bourdons et sur la description des pathogènes et des maladies.

Les autres thèmes abordés sont notamment la surveillance, la planification et la garantie des ressources, les règles d'inspection et

#### Activités

**2 formations** sur les abeilles en République tchèque (mai, septembre)  
**1 formation** sur les animaux de zoo en Allemagne (mars)

#### Participants/pays d'origine

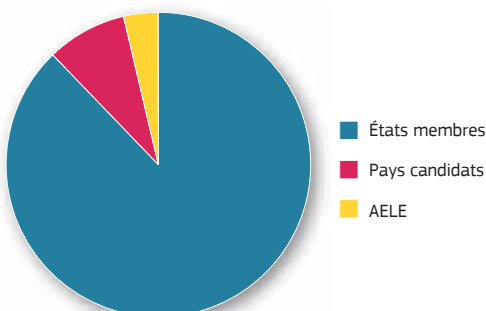
**États membres: 103**  
**Pays candidats: 10**  
**AELE: 4**

**117 participants** issus de tous les États membres de l'UE, de **3 pays candidats** (ancienne République yougoslave de Macédoine, Croatie, Turquie) et de **2 pays de l'AELE** (Norvège, Suisse)

#### Formateurs

**10 formateurs** des pays de l'UE, des pays candidats et des pays de l'AELE

### Abeilles et animaux de zoo — Participants



d'échantillonnage des ruches, les mesures à prendre en cas d'épizootie illustrées par des études de cas, la traçabilité, les contrôles de suivi, les notifications au niveau interne et au niveau de l'UE et les contrôles à l'importation. Les visites de ruches sur le terrain comportent une présentation des aspects pratiques de l'inspection et de l'échantillonnage.

Les ateliers relatifs aux maladies touchant les animaux de zoo et aux procédures d'agrément des jardins zoologiques couvrent les bonnes pratiques vétérinaires en matière de contrôle des animaux exotiques destinés aux zoos de l'Union européenne et les exigences en matière d'agrément des jardins zoologiques. Les thèmes abordés sont notamment les dispositions européennes pertinentes et leur application, les procédures d'agrément des zoos, le contrôle à destination des animaux importés depuis des pays tiers, ainsi que les mesures relatives aux mouvements d'animaux entre zoos agréés et entre un zoo non agréé et un zoo agréé.

Les ateliers abordent également les procédures de quarantaine lors de l'introduction d'animaux dans des zoos agréés ainsi que les notifications internes au niveau de l'UE. Les participants visitent des

zoos pour observer les divers aspects pratiques des procédures d'inspection et de contrôle.

### Prévention, contrôle et éradication des encéphalopathies spongiformes transmissibles

L'UE a défini des règles exhaustives et strictes pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST). Elle a regroupé toutes les mesures relatives aux EST dans un seul cadre et les actualise sur la base des avis rendus par le monde scientifique et des normes internationales.

Ces règles couvrent l'ensemble de la filière de production et de commercialisation des animaux vivants et des produits d'origine animale. Elles définissent également des procédures pour le contrôle des EST chez les bovins, ovins et caprins, pour l'élimination de certains produits à risques, pour l'interdiction de certains aliments pour animaux et pour la classification des pays en fonction de leur statut en matière d'ESB.

#### Activités

**4 formations** en Belgique (juin, novembre) et au Royaume-Uni (septembre, décembre)

#### Participants/pays d'origine

**États membres: 101**

**Pays candidats: 7**

**AELE: 6**

**PEV: 6**

**Pays tiers: 2**

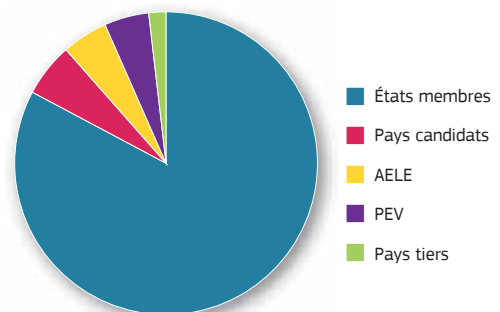
**122 participants** issus de **25 États membres** de l'UE, de **2 pays candidats**, de **1 pays** de l'AELE (Norvège), de **5 pays** de la PEV (Algérie, Arménie, Maroc, Tunisie, Ukraine) et de **2 autres pays européens** (Bosnie-Herzégovine, Kosovo)

#### Formateurs

**23 formateurs** des pays de l'UE, des pays candidats et des pays de l'AELE



EST — Participants



La formation dans ce domaine vise à harmoniser les approches des États membres afin de permettre une comparaison entre les situations nationales. Elle devrait également permettre aux autorités nationales de vérifier plus facilement le respect des prescriptions de l'UE.

Les ateliers sont axés sur les mesures visant à combattre et à éradiquer les EST, et en particulier sur la mise en œuvre et le contrôle des mesures destinées aux petits ruminants, ainsi que sur l'expérience de terrain.

Ils abordent, entre autres choses, les dispositions européennes en matière de prévention, de contrôle et d'éradication des EST, lesquelles couvrent notamment l'élimination des matières à risques, l'interdiction de certains aliments pour animaux, les questions de commercialisation et d'importation, les programmes de contrôle et de surveillance et le système européen de rapportage relatif à ces programmes. Chaque atelier comprend une journée de formation pratique sur le prélèvement d'échantillons sur les aliments pour animaux et les tests de dépistage des EST.

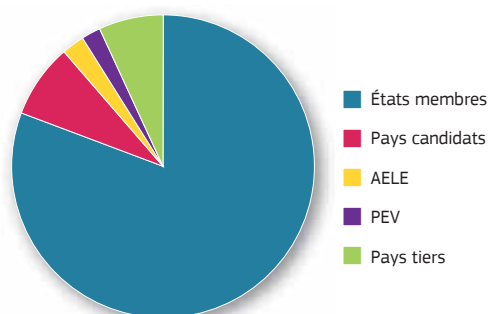
## Le système expert de contrôle des échanges dans les pays de l'Union européenne

Le système expert de contrôle des échanges (Trade control and expert system, TRACES) est un système qui permet de suivre les mouvements des animaux vivants et des denrées alimentaires et aliments pour animaux d'origine animale dans le cadre des contrôles à l'importation de l'UE. Les États membres de l'UE l'utilisent également pour suivre les animaux vivants, les échantillons de sperme, les embryons et les autres produits d'origine animale faisant l'objet d'échanges commerciaux.

TRACES fonctionne grâce à un réseau basé sur l'internet reliant les autorités vétérinaires des États membres et des pays tiers participants, les postes d'inspection frontaliers et les entreprises. Il donne accès à la législation de l'UE, aux listes d'entreprises des pays tiers autorisées à exporter à destination de l'UE et à un système d'enregistrement des lots rejetés. Ce système utilise toutes les langues de l'UE et plusieurs langues non-UE.

<b>Activités</b>	<b>2 formations</b> sur l'utilisation de TRACES pour les échanges intra-européens en Slovaquie (octobre) et en Grèce (décembre) <b>1 formation</b> sur l'utilisation de TRACES pour les importations en Autriche (novembre)
<b>Participants/pays d'origine</b> <b>États membres: 71</b> <b>Pays candidats: 7</b> <b>AELE: 2</b> <b>PEV: 2</b> <b>Pays tiers: 6</b>	<b>88 participants</b> issus de tous les États membres de l'UE et de tous les pays candidats, de <b>2</b> pays de l'AELE (Norvège, Suisse) de <b>1</b> pays de la PEV (Israël), et de <b>3</b> autres pays européens (Albanie, Monténégro, Serbie)
<b>Formateurs</b>	<b>9 formateurs</b> des pays de l'UE, des pays candidats et des pays de l'AELE

TRACES — Participants



La Commission a lancé des formations consacrées au système TRACES à l'intention du personnel des autorités nationales des États membres de l'UE et des autres pays participants. Elles devraient améliorer la connaissance du système et diffuser les bonnes pratiques en vue de son utilisation.

Certaines formations sont axées sur l'utilisation du système TRACES pour les importations, et d'autres abordent son utilisation dans le cadre des échanges au sein de l'Union. Les formations concernant l'importation comportent des visites aux PIF, celles concernant les échanges au sein de l'Union comportant, quant à elles, des visites dans les services vétérinaires. Ces deux types de visites permettent



aux participants de réaliser des exercices pratiques sur l'utilisation de TRACES et des activités de certification connexes.

Les deux formations procurent une connaissance générale du système TRACES, notamment en ce qui concerne les évolutions récentes des procédures d'inspection de la certification des importations et des échanges aux frontières. Elles mettent également l'accent sur la législation relative aux denrées alimentaires, à la santé animale et au bien-être animal présentant un intérêt particulier pour les échanges commerciaux, ainsi que sur les règles de contrôle des denrées alimentaires et de la santé des animaux importés et sur les autres législations pertinentes. Les participants sont également informés des évolutions récentes du système.

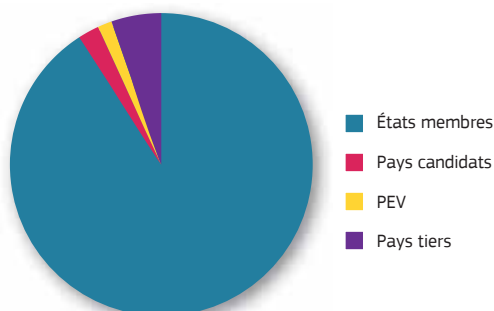
## Régimes de qualité: agriculture biologique et indications géographiques

L'UE a instauré des régimes d'appellations protégées visant à garantir les caractéristiques des produits. Elle a également mis en place un régime de qualité dans l'agriculture biologique pour faire en sorte que les produits étiquetés «biologiques» soient produits de façon conforme.

Ces régimes visent à faire en sorte que les consommateurs puissent se fier aux garanties des étiquettes. L'UE impose également aux États membres de vérifier que les produits étiquetés dans le cadre de ces régimes sont conformes aux exigences.

<b>Activités</b>	<b>3 formations</b> sur l'agriculture biologique en France (juin, novembre) et en Italie (septembre) <b>4 formations</b> sur les régimes d'appellations protégées en France (septembre, décembre) et en Italie (octobre, décembre)
<b>Participants/pays d'origine</b> <b>États membres: 205</b> <b>Pays candidats: 5</b> <b>PEV: 4</b> <b>Pays tiers: 12</b>	<b>226 participants</b> issus de tous les États membres de l'UE et de tous les pays candidats, de <b>3</b> pays de la PEV (Maroc, Moldavie, Tunisie) et de <b>6</b> autres pays européens/pays tiers (Chili, Chine, Honduras, Kosovo, Malaisie, Thaïlande)
<b>Formateurs</b>	<b>20 formateurs</b> des pays de l'UE, des pays candidats et des pays de l'AELE

Régimes de qualité — Participants



La formation aux régimes de qualité vise à faire comprendre clairement les exigences requises et à garantir leur respect systématique. Elle s'adresse principalement au personnel des autorités nationales chargées des contrôles en matière d'agriculture biologique et de régimes d'appellations protégées ainsi qu'au personnel des organismes privés auxquels ces tâches ont été déléguées.

Certains ateliers sont consacrés à l'agriculture biologique, tandis que d'autres couvrent les régimes d'appellations protégées. Dans ces domaines, ils couvrent le contrôle de la production primaire et secondaire et celui de la distribution et du transport, y compris l'importation, le conditionnement, la vente en gros et la vente de détail.



La formation permet aux participants de comprendre l'application des prescriptions européennes en matière de contrôle alimentaire et d'accréditation pour l'agriculture biologique ainsi que la législation sur les appellations protégées. Elle aborde également les obligations imposées aux organismes qui utilisent leurs propres systèmes de certification des produits.

La formation comprend également l'étude des responsabilités des autorités compétentes et des organes de contrôle et des obligations de compte rendu des États membres. Des discussions en groupes sont organisées sur les problèmes communs des systèmes de contrôle et leurs solutions.

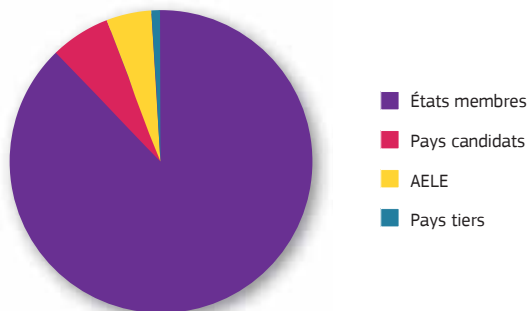
## Systemes d'audit et audits internes

L'UE impose aux États membres de mettre en place des systèmes d'audit bien structurés afin d'améliorer la qualité des contrôles de la sécurité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, de la santé animale et du bien-être des animaux. Les résultats des audits sont communiqués chaque année à la Commission, qui prévoit des programmes d'inspection sur la base de ces résultats.

Les systèmes nationaux d'audit sont encore en cours de développement, c'est pourquoi l'UE forme le personnel chargé des audits dans les États membres afin de diffuser les bonnes pratiques et de garantir une approche uniforme des audits à travers l'UE.

<b>Activités</b>	<p><b>4 formations</b> sur la création et la mise en œuvre de systèmes d'audit en Irlande (juin), aux Pays-Bas (septembre), en France (novembre) et en Espagne (décembre)</p> <p><b>2 formations</b> sur la réalisation d'audits des systèmes au Portugal (septembre) et en France (octobre)</p>
<b>Participants/pays d'origine</b> <b>États membres: 156</b> <b>Pays candidats: 11</b> <b>AELE: 9</b> <b>Pays tiers: 1</b>	<p><b>177 participants</b> originaires de tous les États membres de l'UE, des pays candidats, des pays de l'AELE et de <b>1 pays tiers</b> (République démocratique du Congo)</p>
<b>Formateurs</b>	<b>5 formateurs</b> des pays de l'UE, des pays candidats et des pays de l'AELE

Audits — Participants



Les ateliers couvrent deux domaines: la création et la mise en œuvre d'un système d'audit, d'une part, et le développement des capacités à mener des audits détaillés, d'autre part.

Les formations consacrées à la création et à la mise en œuvre de systèmes d'audit fournissent une introduction à l'audit, en mettant l'accent sur les audits internes, et abordent les façons de garantir l'indépendance des systèmes d'audit et des auditeurs. Elles examinent la préparation des programmes d'audit, y compris la définition de leurs objectifs et de leur champ d'application, les critères de réalisation des objectifs et la programmation basée sur les risques.

Ces formations couvrent également la formation des équipes d'audits, la sélection et la formation des auditeurs, le contrôle et le

compte rendu des programmes d'audits, le suivi, les mesures préventives et correctives, la transparence et le contrôle indépendant. Elles examinent également la documentation et la coordination avec les autres systèmes de contrôle.

Les formations relatives à la réalisation des audits fournissent des informations de contexte sur les audits internes ainsi que des informations relatives aux plans d'audit, à la définition du champ d'application et des objectifs, à la recherche, aux analyses documentaires, au ciblage basé sur les risques et à l'élaboration de listes de contrôle. Elles abordent également la répartition des rôles au sein des équipes d'audit, la réalisation des audits, la collecte de preuves, la rédaction des observations, conclusions et recommandations, le compte rendu et le suivi.

## Soutien des contrôles de l'UE dans les pays de l'Union et les pays tiers

Les experts de la Commission réalisent des audits dans les États membres afin de vérifier que les autorités nationales effectuent des contrôles conformément aux plans prévus et à la législation européenne. De même, les experts de la Commission peuvent effectuer des contrôles dans les pays tiers pour vérifier que la législation et

les systèmes de ces pays respectent les normes européennes. L'OAV désigne des experts des États membres pour aider ses équipes dans ces audits. Une analyse récente a recommandé à l'OAV de recourir davantage aux experts nationaux.

Une formation a donc été lancée à l'intention des agents des États membres chargés de vérifier le respect de la législation européenne en matière d'aliments pour animaux, de denrées alimentaires, de

<b>Activités</b>	<b>10 formations</b> sur les PIF, le bien-être animal, l'aquaculture/pisciculture (juin), les pesticides, les contaminants (juillet), la volaille, le lait/la viande rouge (septembre), les denrées alimentaires d'origine non animale, les aliments pour animaux (octobre) et les résidus de médicaments vétérinaires (novembre), tous en Irlande
<b>Participants/pays d'origine</b> <b>États membres: 147</b>	<b>147 participants</b> de <b>25 États membres</b> de l'UE
<b>Formateurs</b>	<b>40 formateurs</b> issus des États membres de l'UE

santé et de bien-être des animaux et de santé phytosanitaire. Cette formation devrait sensibiliser les États membres aux méthodes et normes de l'OAV et donner aux fonctionnaires nationaux impliqués dans les audits et les contrôles la possibilité de contribuer au travail de l'Union. Cette participation devrait donner une plus grande confiance dans les résultats des audits et des contrôles.

Chaque formation couvre l'un des douze thèmes suivants:

- questions vétérinaires:
  - viande rouge et lait,
  - viandes de volaille et produits à base de viande de volaille,
  - produits de la pêche, de l'aquaculture et mollusques bivalves vivants,
  - santé et bien-être des animaux,
  - contrôles et hygiène des aliments pour animaux et autres questions relatives à la sécurité des aliments pour animaux,
  - programmes de contrôle des résidus et distribution et utilisation des médicaments vétérinaires,
  - contrôles vétérinaires aux PIF;

— questions transversales:

- denrées alimentaires d'origine non animale (aspects d'hygiène et de sécurité),
- contrôles des pesticides et programmes en matière de résidus,
- matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires, additifs alimentaires et contaminants chimiques,
- santé des végétaux,
- organismes génétiquement modifiés.

Les ateliers fournissent une introduction à l'OAV et présentent les procédures administratives et financières ainsi que les principes généraux des missions d'audit de l'OAV. Ils abordent l'approche des audits de l'OAV, et deux journées sont ensuite consacrées au thème spécifique de chaque atelier.



## CHAPITRE 2

# Formations 2011 — Activités dans les pays tiers

Programmes	Formations	Participants	Pays hôtes
Contrôle de l'influenza aviaire hautement pathogène et d'autres zoonoses	15	1 513 (*)	Bangladesh, Bhoutan, Biélorussie, Chine, Danemark, Italie, Jordanie, Lituanie, Mongolie, Russie, Ukraine
Réglementation européenne en matière de denrées alimentaires	15	916	Birmanie/Myanmar, Chili, Chine, États-Unis, Malaisie, Malte, Pérou, Russie, Tanzanie, Thaïlande, Ukraine
Analyses alimentaires	3	49	Danemark, Royaume-Uni
RASFF/TRACES	9	204	Afrique du Sud, Kenya, Laos, Namibie, Pérou, Sénégal, Tanzanie
OGM	2	75	Mexico, Singapour
<b>Total</b>	<b>44</b>	<b>2 757</b>	

(\*) y compris 931 nouveaux visiteurs de la plate-forme e-learning; le nombre total de visiteurs enregistrés à la fin de 2011 était de 9 389, visiteurs récurrents inclus.

## Contrôle de l'influenza aviaire hautement pathogène et d'autres zoonoses

L'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP) a frappé de nombreuses parties du monde, parmi lesquelles l'Asie, l'Europe et l'Afrique, et a pris des proportions endémiques dans certains pays. Une réponse mondiale coordonnée a été lancée, et il faudra plusieurs années pour prendre le contrôle de la situation.

Des maladies animales infectieuses telles que la peste porcine africaine (PPA), la peste porcine classique (PPC), la rage et la peste des

petits ruminants menacent des pays dans le voisinage de l'UE. À court terme, il est vital d'empêcher la propagation de ces maladies et de se préparer à de nouveaux foyers.

L'Union soutient la mise en place de plans d'urgence et le détachement d'experts auprès des autorités nationales des pays concernés et des autres bailleurs de fonds internationaux. Elle organise également des missions de formation et des formations en laboratoire afin de renforcer l'aptitude des agents des pays bénéficiaires à contrôler les maladies animales infectieuses.

<b>Activités</b>	<p><b>2 formations sur l'IAHP</b> au Danemark (mai, juin)</p> <p><b>1 formation sur la rage</b> en Italie (novembre)</p> <p><b>1 formation sur la peste porcine classique/africaine</b> en Lituanie (décembre)</p> <p><b>7 missions sur l'IAHP</b> au Bangladesh, au Bhoutan (mars), en Russie (mars, août), en Ukraine (juin), en Mongolie (juin/juillet) et en Jordanie (septembre)</p> <p><b>2 missions sur la fièvre aphteuse</b> en Chine (avril, août)</p> <p><b>2 missions sur la peste porcine classique/africaine</b> en Biélorussie et en Ukraine (novembre)</p>
<b>Participants/pays d'origine</b>	<p><b>886 participants</b> d'Arménie, de l'Autorité palestinienne, du Bangladesh, du Bhoutan, de Biélorussie, de Chine, d'Égypte, de Géorgie, de Jordanie, du Liban, de Moldavie, de Mongolie, du Népal, de Russie, de Syrie et d'Ukraine (ainsi que 931 nouveaux utilisateurs de la plate-forme en ligne)</p>
<b>Formateurs</b>	<p><b>18 formateurs</b> issus des pays de l'UE et de pays tiers</p>

Les formations relatives à l'influenza aviaire abordent le rôle des diagnostics en laboratoire dans le contrôle de l'IAHP, la capacité et l'équipement des laboratoires, les méthodes virologiques et sérologiques, et la stratégie de vaccination DIVA destinée à faire la distinction entre les animaux infectés et les animaux vaccinés. Elles proposent également une formation pratique aux tests conventionnels d'amplification en chaîne par polymérase en temps réel, aux tests d'inhibition de l'hémagglutination et aux tests d'hémagglutination.

La formation en laboratoire concernant la rage aborde le diagnostic, l'épidémiologie, les stratégies de contrôle, la vaccination, le prélèvement et l'envoi des échantillons, ainsi que les bonnes pratiques de laboratoire. Les formations consacrées à la PPC et à la PPA sont axées sur l'étiologie, l'épidémiologie, le diagnostic, la prévention, le contrôle et la vaccination. Toutes les formations comportent une démonstration pratique des diagnostics sérologiques, virologiques et moléculaires.

Les activités menées au cours des missions IAHP décrivent la situation globale et locale en matière d'IAHP et couvrent des aspects tels que l'évaluation des risques, les plans d'urgence, la surveillance, la biosécurité, l'échantillonnage, les signes cliniques et les diagnostics. Ces missions examinent également les équipements de protection, le nettoyage et la désinfection, le contrôle et la gestion des foyers d'infection, la quarantaine, le contrôle des mouvements et la définition de zones, l'abattage en masse et l'élimination des volatiles infectés.

La formation au cours de ces missions comprend des visites dans des exploitations et des exercices pratiques de biosécurité et d'évaluation des risques, à l'issue desquels les participants formulent des recommandations. Ils effectuent également des exercices de simulation de réaction au déclenchement d'une épizootie.

Les missions relatives à la fièvre aphteuse concernent l'épidémiologie, la biosécurité, le contrôle progressif, l'évaluation des risques, la surveillance, la sérologie, l'évolution des lésions et l'analyse des foyers d'infection. Les participants effectuent des exercices de simulation.

Les missions relatives à la PPA et à la PPC examinent des sujets tels que les signes cliniques, le diagnostic différentiel, l'analyse des risques, la sensibilisation du public et la communication, la biosécurité, le contrôle des épizooties, l'abattage systématique, la destruction des carcasses et la décontamination. Les principes épidémiologiques, le rôle des laboratoires de référence de l'Union, l'épidémiologie moléculaire et les enquêtes sur le terrain sont également abordés.



## Réglementation européenne en matière de denrées alimentaires

L'UE possède une législation complète visant à garantir que les importations de denrées alimentaires respectent ses normes. L'insuffisance des contrôles peut limiter la capacité des pays en développement à se conformer à ces normes.

C'est pourquoi la Commission organise des formations dont le but est de donner aux agents des pays en développement chargés du contrôle des denrées alimentaires les qualifications nécessaires pour vérifier le respect des prescriptions européennes en matière de santé animale, afin de faciliter ainsi les échanges. Ces formations sont organisées dans diverses régions du monde et s'adressent principalement aux pays ayant un intérêt pour ces questions dans le cadre de leurs échanges commerciaux avec l'Union.

**Activités**

**9 formations** sur la gestion de crise (Thaïlande, mai), le bien-être des animaux (Chili, juin), les résidus et contaminants (Ukraine, juin), le Codex (Russie, septembre), la santé des végétaux (Thaïlande, octobre; Malte, novembre), l'irradiation (Chine, octobre), le miel (Tanzanie, octobre) et la législation relative aux denrées alimentaires (États-Unis, novembre)

**6 missions de formation** concernant l'hygiène de la viande (Russie, mai), les besoins de formation (ANASE, mai), l'aquaculture (Birmanie/Myanmar, juillet), les mycotoxines (Pérou, octobre), les mollusques (Thaïlande, novembre) et les résidus médicamenteux (Malaisie, novembre)

**Participants aux ateliers/pays d'origine**

**Europe: 122**

**Amériques: 108**

**Afrique: 46**

**Asie: 442**

**Organisations régionales: 5**

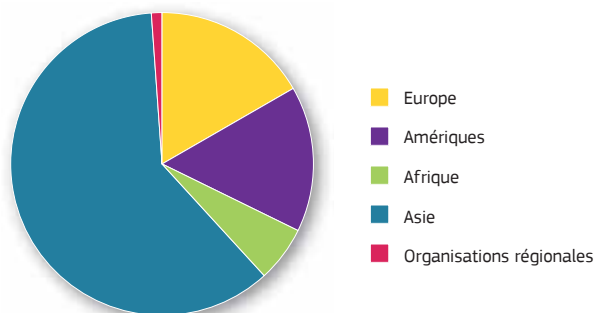
**723 participants** aux ateliers

et **193 participants** aux missions, issus de **66 pays**

**Formateurs**

**38 formateurs** et **6 experts en missions**

### Réglementation européenne en matière de denrées alimentaires — Participants



Les formations donnent une vue d'ensemble des normes européennes dans les domaines concernés et font référence aux évolutions récentes de la législation et aux travaux de l'OAV. Les présentations abordent également des aspects tels que l'organisation des contrôles officiels dans l'UE et dans les pays tiers, les procédures d'importation, les contrôles aux PIF, les bonnes pratiques d'hygiène et le système HACCP.

Les participants effectuent des exercices spéciaux, travaillent sur des études de cas et participent également à des discussions.

Certains ateliers comportent des visites sur site dans des établissements actifs dans les domaines pertinents pour le thème de l'atelier.

Les formations à la gestion de crise visent à renforcer la compréhension que les autorités de contrôle des pays de l'ANASE ont des mécanismes nationaux et régionaux de gestion des crises de sécurité alimentaire. Cette démarche devrait renforcer leur aptitude à gérer les crises et améliorer la coopération entre les autorités de la région et celles de l'Union européenne.

Les formations relatives au bien-être animal concernent les exigences européennes en matière de bien-être pendant le transport et au moment de l'abattage. Les thèmes étudiés sont notamment les procédures d'inspection, l'organisation des contrôles et la mise en place des programmes de contrôle.

Les formations relatives aux résidus et aux contaminants examinent les problèmes liés aux contaminants ainsi que la conception et la mise en œuvre des plans nationaux de contrôle des résidus, en mettant principalement l'accent sur les résidus des médicaments vétérinaires. Des visites d'études sont organisées dans des exploitations agricoles, des abattoirs et des laboratoires officiels.



Les formations sur le miel fournissent des orientations sur la législation, les normes et les programmes de surveillance de l'Union, ainsi que sur les documents concernant les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires et les contaminants pour l'exportation vers l'UE. Elles abordent également les prescriptions européennes en matière d'hygiène, les inspections officielles, les contrôles en laboratoire et le développement de réseaux d'experts, et comparent les normes nationales et européennes.

Les formations relatives à l'irradiation des denrées alimentaires présentent la législation européenne concernée et les principes généraux de sécurité alimentaire. Les procédures d'agrément des installations d'irradiation des aliments et les normes de l'Union européenne et du Codex Alimentarius concernant les bâtiments et les équipements sont également abordées, de même que les questions de traçabilité.

Cette formation examine également les questions de l'examen de la prise d'échantillons et des tests microbiologiques, les prescriptions européennes en matière d'emballage et d'étiquetage des produits alimentaires irradiés et les liens entre l'irradiation et la durée de conservation. Les participants font des exercices en groupes sur l'inspection de l'irradiation des aliments, et des visites sont organisées dans des usines d'irradiation d'aliments.

Les formations consacrées à la santé des végétaux fournissent des informations de contexte concernant la législation phytosanitaire européenne, les résidus de pesticides, les produits phytosanitaires, les bonnes pratiques agricoles et la gestion intégrée des nuisibles. Elles abordent également la prévention, le contrôle et l'éradication de certains nuisibles. Les participants visitent des sites tels que les points d'entrée désignés dans l'Union et des plantations de palmiers.

Des missions de formation et d'assistance de longue durée apportent un soutien aux autorités compétentes des pays bénéficiaires dans certains domaines spécifiques, généralement après que les inspections de l'OAV ont décelé des lacunes dans certains domaines. Des experts apportent une assistance technique dans le domaine concerné par la mission et, si nécessaire, contribuent à l'élaboration de manuels de procédures à mettre en œuvre au niveau national ou régional.

Le volet «formation» de ces missions comporte un accompagnement des autorités compétentes, notamment via des ateliers. Ces ateliers devraient renforcer la connaissance et la compréhension des prescriptions européennes en matière d'importations et de la législation de l'Union en matière de sécurité alimentaire. Ils couvrent en particulier des domaines tels que la réalisation des contrôles officiels, les bonnes pratiques d'hygiène, l'analyse de denrées alimentaires et l'échantillonnage.

## Analyses alimentaires

Les sources de la Commission révèlent que de nombreux pays en développement ne respectent pas les normes européennes en matière d'analyses alimentaires en raison de l'insuffisance de leurs contrôles. Ces lacunes ont suscité des inquiétudes commerciales liées aux questions sanitaires et phytosanitaires.

Pour atténuer ces problèmes, la Commission assure une formation pratique aux techniques d'analyse dans des laboratoires accrédités par l'Union. Cette formation s'adresse aux techniciens des pays tiers impliqués dans l'analyse des denrées alimentaires. En 2011, elle a couvert les mycotoxines, la microbiologie et les résidus de pesticides.

### Activités

**3 séances de 2 semaines** sur les résidus de pesticides (Danemark, mars), la microbiologie (Danemark, mai) et les mycotoxines (Royaume-Uni, juillet)

### Participants/pays d'origine

**PEV: 11**

**Afrique: 9**

**Asie: 15**

**Amérique centrale/Amérique du Sud: 14**

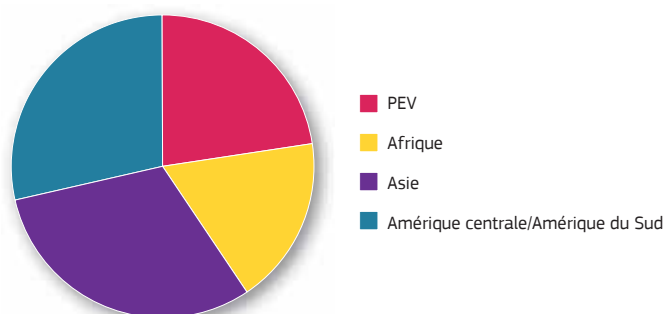
**49 participants** issus des pays de la PEV (Égypte, Géorgie, Israël, Jordanie, Liban, Moldavie, Tunisie), d'Afrique (Afrique du Sud, Ghana, Kenya, Malawi, Rwanda, Soudan, Togo), d'Asie (Bangladesh, Brunei, Chine, Émirats arabes unis, Indonésie, Malaisie, Philippines, Thaïlande, Viêt Nam) et d'Amérique centrale/Amérique du Sud (Brésil, Chili, Costa Rica, Jamaïque, Mexique, Paraguay, Pérou, Pérou, Uruguay)

### Formateurs

**34 formateurs** issus des pays de l'UE et de pays tiers



Analyses alimentaires — Participants





Toutes les formations commencent par une introduction générale concernant la législation européenne, l'évaluation des risques, la définition des valeurs limites réglementaires, les organismes de surveillance et de contrôle et les réseaux de laboratoires. Toutes les formations abordent également l'échantillonnage, le filtrage, les techniques de confirmation, l'automatisation, le contrôle et la gestion de la qualité en laboratoire et la validation des méthodes analytiques.

Les formations aux mycotoxines couvrent l'échantillonnage, le filtrage et les méthodes de confirmation utilisées pour les aflatoxines dans les noix, les épices, les figes, le riz, le maïs et le copra et pour l'ochratoxine A dans les céréales, les fruits secs, le café, le cacao, les épices et la réglisse.

Les formations portant sur la microbiologie apportent des connaissances concernant les prescriptions en matière d'hygiène, les pathogènes microbiologiques dans la chaîne alimentaire et les autres micro-organismes pertinents.

Les formations relatives aux résidus abordent les programmes de contrôle des résidus, les méthodes pour résidus simples et multiples et les méthodes de validation pour les denrées alimentaires d'origine végétale.

### Le système d'alerte rapide pour l'alimentation humaine et la nourriture pour animaux et les autres systèmes informatiques de l'Union européenne

Le système d'alerte rapide pour l'alimentation humaine et la nourriture pour animaux (RASFF) est un réseau impliquant les États

membres de l'Espace économique européen, la Commission et l'Autorité européenne de sécurité des aliments. Il permet l'échange d'informations entre ses membres lorsque des risques sanitaires sont identifiés et que des mesures sont prises. Les membres peuvent ainsi déterminer si un problème les concerne et agir en conséquence.

Différents cas notifiés via le RASFF concernent des importations en provenance de pays tiers. Une formation à ce système est donc proposée aux agents des autorités nationales des pays tiers chargés de vérifier la sécurité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux. Cette formation vise à améliorer les contrôles alimentaires et à examiner la possibilité de créer des systèmes similaires dans les autres régions du monde.

Le système TRACES (système expert de contrôle des échanges) est un outil utilisé par tous les pays de l'Union européenne pour gérer les risques pour la santé animale et la santé publique. Il permet l'échange par voie électronique des documents d'importation des animaux vivants et des produits animaux.

Ce système permet également aux pays tiers de produire les certificats requis pour l'exportation à destination de l'UE et d'envoyer et de recevoir des notifications de lots. La formation au système TRACES pour le personnel des autorités nationales des pays tiers vise à améliorer leur connaissance du système et à diffuser les bonnes pratiques en vue de son utilisation.

Les formations consacrées au RASFF donnent une vue d'ensemble du système, en particulier de ses évolutions récentes, et expliquent en détail l'utilité de mettre en place des systèmes de ce type et les

<b>Activités</b>	<b>2 formations RASFF</b> au Pérou (mai) et au Kenya (octobre) <b>2 formations RASFF</b> au Laos (septembre, décembre) <b>2 séances de formation TRACES</b> en Tanzanie (septembre) et en Afrique du Sud (novembre) <b>3 missions TRACES</b> au Sénégal (juin), en Tanzanie (septembre) et en Namibie (novembre)
<b>Participants/pays d'origine</b>	<b>204 participants</b> originaires de tous les continents
<b>Formateurs</b>	<b>14 formateurs</b> et <b>2 experts en missions</b>

conditions à respecter pour les mettre en place à l'intérieur des pays et dans le cadre des relations entre pays.

En ce qui concerne les systèmes nationaux, les obligations abordées concernent les contrôles des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, l'organisation des autorités compétentes, la base légale et les besoins de communication. En ce qui concerne les réseaux régionaux, les ateliers couvrent le champ d'application de l'échange d'informations, la base légale, la transparence, la confidentialité et le suivi des notifications. Cette formation comporte des séminaires et des exercices pratiques utilisant le RASFF sur la base d'études de cas.

Les formations relatives au système TRACES donnent une vue d'ensemble du système, et en particulier des développements récents liés aux contrôles aux frontières et à la certification pour l'importation et le commerce. Elles mettent l'accent sur la législation relative aux denrées alimentaires, à la santé animale et au bien-être des animaux dans le contexte des échanges commerciaux et des contrôles à l'importation.

Les participants abordent les prescriptions relatives à l'utilisation de TRACES au niveau national. Ils réalisent également des exercices pratiques en utilisant le système TRACES et des activités de certification connexes.

Cinq missions de formation et d'assistance technique de longue durée ont eu lieu en 2011. Ces missions aident les autorités compétentes des pays bénéficiaires à mettre en œuvre des systèmes informatiques basés sur le RASFF et le système TRACES.

## Analyse des organismes génétiquement modifiés

Le nombre de cas dans lesquels des organismes génétiquement modifiés (OGM) sont utilisés pour générer des plantes transgéniques commercialisées dans le monde entier est en augmentation constante. Environ vingt procédés de ce type sont utilisés pour la production de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux en Europe. Un procédé peut être autorisé dans un pays exportateur mais pas dans un pays importateur.

Une approche plus uniforme de l'analyse des OGM, passant par une bonne compréhension des exigences de l'Union européenne en matière de contrôle et de sécurité, faciliterait les échanges internationaux. Le renforcement des aptitudes par la formation devrait renforcer les compétences des opérateurs non européens et les aider à adapter leurs procédures de vérification de la conformité aux exigences de l'Union.

### Activités

**2<sup>e</sup> atelier international** sur l'harmonisation de la détection et de l'analyse des OGM pour l'Amérique centrale et l'Amérique du Sud (Mexique, mars)  
**3<sup>e</sup> rencontre du réseau régional UE-Asie** sur l'analyse des OGM (Singapour, juin)

### Participants/pays d'origine

**75 participants** originaires de l'Argentine, de la Barbade, du Belize, du Brésil, du Brunei, du Chili, de la Chine, de la Colombie, de la Corée du Sud, du Costa Rica, de l'Équateur, du Honduras, de l'Indonésie, de la Jamaïque, du Japon, du Laos, de la Malaisie, du Mexique, du Nicaragua, du Panama, du Pérou, des Philippines, de la République dominicaine, de Singapour, de la Thaïlande, de l'Uruguay et du Viêt Nam

### Formateurs

**3 experts** de la Commission européenne/de l'Institut pour la santé et la protection des consommateurs du Centre commun de recherche et **6 autres experts** issus de **2 États** membres de l'UE et de **3 pays** tiers



Ce projet vise à renforcer l'harmonisation de l'analyse des OGM en créant des réseaux régionaux en dehors de l'UE et en assurant la formation des laboratoires chargés de faire respecter les normes. Il inclut l'évaluation des besoins et priorités, l'identification des organismes et des experts concernés, l'organisation de rencontres régionales de mise en réseau, ainsi que des formations et des réunions de suivi de la mise en réseau. Les événements organisés dans le cadre de ce programme s'adressent principalement aux représentants des organismes nationaux chargés de faire appliquer les règles et aux responsables de projets impliqués dans l'analyse d'OGM.

L'atelier consacré à l'harmonisation de la détection et de l'analyse des OGM pour l'Amérique centrale et l'Amérique du Sud a fait suite à un autre atelier organisé au Brésil en décembre 2009. Il a tenu compte de la situation des différents pays et des relations de travail prévalant dans la région.

Il avait pour but de faire connaître les exigences de l'Union européenne concernant le contrôle et la sécurité des OGM et de diffuser les dernières informations techniques. Il a également entrepris d'évaluer les besoins nationaux et régionaux et de définir une liste des priorités, y compris en ce qui concerne les aspects politiques, scientifiques et techniques, ainsi que les premières étapes à franchir vers la mise en place de réseaux régionaux.

L'atelier a fourni des informations de contexte devant servir de base aux discussions et à l'échange de vues qui a suivi. Une séance de travail a été l'occasion de partager les informations et les expériences

régionales, d'évaluer les besoins de formation nationaux et régionaux et de dresser une liste de priorités.

Des propositions concrètes en vue de la création d'un réseau latino-américain de laboratoires OGM ont été formulées et sont actuellement examinées. À titre de suivi, le Centre commun de recherche de la Commission a élaboré un prototype de système intranet, auquel il a donné accès. Ce système sert d'exemple d'outil de partage des informations qui pourrait être utile aux réseaux futurs dans la région.

L'année 2011 a également été marquée par la troisième rencontre du réseau régional UE-Asie sur l'analyse des OGM, qui a poursuivi le travail des rencontres organisées en 2009 et 2010. Les participants ont pu discuter de la mise en réseau et de la coopération régionales en matière d'analyse OGM entre l'UE et les pays d'Asie. Parmi les points abordés figurent notamment les développements et les récents défis dans l'analyse des OGM, les mesures prises vers une harmonisation au niveau mondial et les problèmes de détection des OGM.

La rencontre a permis d'assurer le suivi des actions communes décidées au cours de la deuxième rencontre UE-Asie de juin 2010 et de mettre au point un accord sur une liste actualisée d'actions concernant les différents thèmes abordés dans le cadre de l'analyse des OGM. Un accord a également été trouvé en vue d'une proposition formelle de coopération avec l'UE qui devrait être présentée au réseau de test des aliments génétiquement modifiés de l'ANASE.



## CHAPITRE 3

# Plus d'informations sur le programme BTSF

## BTSF-Afrique

Le programme BTSF-Afrique vise à favoriser la sécurité alimentaire en Afrique par un transfert de compétences techniques et des conseils utiles aux politiques en matière de sécurité et de qualité des denrées alimentaires. Ce programme devrait aider les pays d'Afrique à produire et à distribuer des produits alimentaires conformes aux normes internationales, et il devrait contribuer à réduire l'incidence des maladies d'origine alimentaire. Il devrait également avoir des

répercussions positives pour le développement rural, la croissance et l'emploi en Afrique.

Quatre activités lancées par l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) se sont poursuivies en 2011.

La première de ces activités vise à évaluer les performances des services vétérinaires (PSV). Au début de 2012, les missions suivantes avaient été accomplies dans le cadre de cette activité.

Types de missions	Pays bénéficiaires
Évaluation	Algérie, Angola, Bénin, Botswana, Burkina Faso, Burundi, Cameroun, Comores, Congo, Côte d'Ivoire, Djibouti, Égypte, Érythrée, Éthiopie, Gabon, Gambie, Ghana, Guinée, Guinée-Bissau, Guinée équatoriale, Kenya, Lesotho, Libye, Madagascar, Malawi, Mali, Maurice, Mauritanie, Mozambique, Namibie, Niger, Nigeria, Ouganda, République centrafricaine, Rwanda, Sénégal, Seychelles, Sierra Leone, Soudan, Swaziland, Tanzanie, Tchad, Togo, Tunisie, Zambie, Zimbabwe
Analyse des lacunes	Bénin, Botswana, Burkina Faso, Cameroun, Comores, Djibouti, Égypte, Érythrée, Gabon, Ghana, Guinée, Guinée-Bissau, Kenya, Lesotho, Madagascar, Mali, Maurice, Mauritanie, Mozambique, Namibie, Niger, Nigeria, Ouganda, République démocratique du Congo, Rwanda, Sénégal, Tanzanie, Togo, Zambie
Suivi	Cameroun, Côte d'Ivoire, Kenya, Maurice

La deuxième activité concerne l'**amélioration des cadres juridiques nationaux et régionaux en matière de santé animale et de sécurité des denrées alimentaires**. Au début de 2012, des missions relatives à la législation avaient été conduites au Bénin, au Burkina Faso, au Burundi, au Cameroun, à Djibouti, en Éthiopie, au Gabon, en Guinée, à Madagascar, au Mali, en Mauritanie, au Nigeria, au Togo, en Ouganda et en Zambie.

La dernière activité concerne l'**amélioration des services vétérinaires**, porte sur l'avortement enzootique chez les ovins. Le deuxième, entre un laboratoire français et un laboratoire basé au Burkina Faso, porte sur la trypanosomiase africaine.

Au total, on estime que 400 participants ont été associés à ces trois activités en 2011.

La troisième activité vise à **renforcer les capacités des techniciens de laboratoire par le biais de programmes de jumelage**. Deux nouveaux programmes de jumelage ont été créés en 2011. Le premier, entre un laboratoire suisse et un laboratoire basé en Nami-

bie, porte sur l'avortement enzootique chez les ovins. Le deuxième, entre un laboratoire français et un laboratoire basé au Burkina Faso, porte sur la trypanosomiase africaine. Au total, on estime que 400 participants ont été associés à ces trois activités en 2011. La dernière activité gérée par l'OIE vise principalement à **renforcer les capacités des responsables des services vétérinaires et des points focaux nationaux** en ce qui concerne les normes sanitaires et phytosanitaires mondiales. Dans le cadre de ces activités, les événements suivants, organisés en 2011, ont réuni au total quelque 460 participants.

Activité	Lieu/date
Formation des délégués de l'OIE au processus PSV	Kigali, Rwanda, 14 février
Formation régionale à l'intention des points focaux sur la notification des maladies animales	Bamako, Mali, 8-10 mars
Formation régionale à l'intention des points focaux sur la production d'animaux et la sécurité alimentaire (Afrique)	Hammamet, Tunisie, 4-8 avril
Séminaire de l'OIE sur le rôle des organismes vétérinaires officiels	Bamako, Mali, 14-15 avril
Formation régionale destinée aux délégués nouvellement nommés à l'OIE	Nairobi, Kenya, 6-10 juin
Formation régionale à l'intention des points focaux d'Afrique méridionale sur la faune et la flore et la notification des maladies des abeilles	Ezulwini, Swaziland, 14-17 juin
Formation régionale à l'intention des points focaux d'Afrique méridionale sur les maladies des animaux aquatiques	Grahamstown, Afrique du Sud, 20-23 septembre
Formation régionale à l'intention des points focaux francophones d'Afrique subsaharienne sur les produits vétérinaires	Dakar, Sénégal, 20-23 septembre
Formation régionale en anglais sur la notification des maladies des animaux et végétaux sauvages	Nairobi, Kenya, 4-7 octobre
Deuxième rencontre des doyens des écoles et facultés de médecine vétérinaire et des sciences vétérinaires en Afrique méridionale et orientale	Le Cap, Afrique du Sud, 9-10 octobre
Formation régionale sur la législation vétérinaire pour l'Afrique méridionale	Gaborone, Botswana, 31 octobre-2 novembre
Formation régionale en français sur la notification des maladies des animaux et végétaux sauvages	Gaborone, Botswana, 29 novembre-1 <sup>er</sup> décembre

## Apprentissage en ligne

Le document de travail du programme BTSF de 2010 a identifié la formation de base par l'apprentissage en ligne comme un moyen de satisfaire la demande croissante en formations dans le cadre du programme BTSF.

L'apprentissage en ligne peut permettre à cette initiative de toucher un public plus large à moindre coût. Son utilisation pour les formations de base permettrait aux ateliers de se focaliser sur un contenu plus avancé. Cette approche permettrait également aux participants de participer aux formations au moment qui leur convient le mieux.

Un projet pilote a été lancé afin d'identifier les outils d'apprentissage en ligne adaptés et de fournir des exemples d'un système fonctionnel. Dans le cadre de ce projet, une étude de faisabilité a été réalisée en 2010 afin d'examiner les possibilités d'utilisation de l'apprentissage en ligne dans le cadre du programme BTSF.

Les objectifs spécifiques de cette étude ont été les suivants: identifier le système d'apprentissage en ligne le plus approprié pour assurer une formation de base dans tous les domaines abordés par le programme BTSF et en augmenter la diffusion, définir les options les mieux indiquées pour la mise en œuvre de ce système, et mettre en évidence les avantages et inconvénients de chaque option.

Sur la base des résultats de ce projet, il a été décidé de développer dans un premier temps des modules d'apprentissage en ligne sur les sujets suivants:

- bien-être des animaux lors de l'abattage et en cas de mise à mort à des fins de maîtrise d'épizooties;
- matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires;
- prévention, contrôle et éradication des EST;
- HACCP;
- RASFF.

Le développement des modules relatifs au bien-être des animaux et aux matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires a commencé en 2011, en vue d'un lancement au printemps 2012. Le lancement des trois autres modules est prévu pour l'automne 2012. Ils seront disponibles en allemand, en anglais et en français.

Le travail sur cinq autres modules en cinq langues devrait commencer en 2012. Chaque module est conçu pour être utilisé par environ 5 000 participants par an. Un ensemble de modules couvrant tout l'éventail des thèmes du programme BTSF devrait avoir été créé pour 2014.

Les cinq modules dont le développement est prévu en 2012 concernent les sujets suivants:

- bien-être des volatiles lors de l'abattage et en cas de mise à mort à des fins de maîtrise d'épizooties;
- alimentation animale;
- santé des animaux d'aquaculture;
- régime européen de quarantaine phytosanitaire à l'importation;
- hygiène sanitaire et contrôles des produits de la pêche et des mollusques bivalves vivants.

## Formations 2012

La gamme des sujets abordés par le programme BTSF va continuer de s'enrichir en 2012. Les programmes organisés pendant l'année, suivis d'informations sur les nouveaux thèmes prévus pour 2012, sont détaillés ci-dessous.

Union européenne
Principes d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques
Contrôles vétérinaires et de sécurité alimentaire dans les postes d'inspection frontaliers situés dans les aéroports, dans les ports maritimes, sur les routes et les voies ferrées
Normes de bien-être animal dans les exploitations agricoles, pendant le transport, lors de l'abattage et en cas de mise à mort à des fins de maîtrise d'épizooties
Surveillance des zoonoses, enquêtes sur les infections d'origine alimentaire et application de critères microbiologiques aux denrées alimentaires
Évaluation, enregistrement et contrôle de l'utilisation et de la commercialisation des produits phytopharmaceutiques
Hygiène alimentaire et contrôles
Législation sur les aliments pour animaux
Contrôles phytosanitaires
Contrôles des aliments pour animaux et denrées alimentaires d'origine non animale
Santé des animaux d'aquaculture
Santé des abeilles et des animaux de zoo exotiques
Prévention, contrôle et éradication des encéphalopathies spongiformes transmissibles
Le système expert de contrôle des échanges (TRACES) dans les pays de l'Union européenne
Régimes de qualité: agriculture biologique et indications géographiques
Systèmes d'audit et audits internes
Soutien des contrôles de l'UE dans les pays de l'Union et les pays tiers
Matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires
Résidus des médicaments vétérinaires ( <b>nouveau</b> )
Additifs alimentaires ( <b>nouveau</b> )
Planification d'urgence et contrôle des maladies animales ( <b>nouveau</b> )
Maladies animales émergentes ( <b>nouveau</b> )
Évaluation des risques ( <b>nouveau</b> )
Pays tiers
Contrôle de l'influenza aviaire hautement pathogène et d'autres zoonoses
Réglementation européenne en matière de denrées alimentaires
Analyses alimentaires
Le système d'alerte rapide pour l'alimentation humaine et la nourriture pour animaux et les autres systèmes informatiques de l'Union européenne
Analyse des organismes génétiquement modifiés
Règles en matière d'aliments pour animaux et exigences à l'importation ( <b>nouveau</b> )

## Additifs alimentaires

Les règles européennes relatives aux additifs alimentaires visent à assurer un fonctionnement efficace du marché intérieur et un degré élevé de protection des consommateurs. L'Union européenne devrait regrouper tous les additifs autorisés et leurs conditions d'utilisation dans une seule liste basée sur un nouveau système de classification.

Ce nouveau système devrait rendre les autorisations plus facilement compréhensibles. Une formation a été lancée afin d'informer les autorités de contrôle de la nouvelle approche et de faciliter l'application des nouvelles dispositions.

L'Union a lancé un programme de réévaluation pour les additifs approuvés. Dans ce cadre, les États membres doivent contrôler l'utilisation des additifs en utilisant une méthodologie commune et rendre compte de leurs observations à la Commission. De nouvelles procédures ont également été instaurées pour la présentation des demandes d'autorisation d'additifs et pour la vérification de la validité de ces demandes.

Cette formation devrait familiariser les agents des États membres avec la méthodologie de surveillance et leur fournir des informations sur les nouvelles règles relatives aux demandes d'autorisation. Ce dernier aspect leur permettra de fournir des orientations aux entreprises alimentaires concernant la façon de demander les autorisations pour les nouveaux additifs et les modifications aux conditions d'utilisation ou aux spécifications des additifs.

## Résidus des médicaments vétérinaires

L'Union européenne impose aux États membres de mettre en œuvre des plans nationaux de surveillance des résidus (PNSR) pour certains groupes particuliers de résidus. Les États membres chargent un organisme central d'élaborer leur PNSR, de coordonner les activités des services centraux et régionaux, de collecter les données et de transmettre annuellement les résultats à la Commission.

Ces plans impliquent la prise d'échantillons ciblés afin de déceler l'utilisation illégale de substances favorisant la croissance ou de vérifier le respect des taux maximaux de résidus de produits médicamenteux vétérinaires (PMV). Une formation a été lancée en vue de renforcer les compétences du personnel de contrôle national concernant les aspects pertinents du contrôle des résidus de PMV dans les denrées alimentaires d'origine animale.

## Planification d'urgence et contrôle des maladies animales

Les épidémies de maladies telles que la fièvre aphteuse, la peste porcine classique et la grippe aviaire ont été contrôlées ou éradiquées par l'abattage d'un grand nombre d'animaux. Cette approche est très coûteuse et pose des problèmes éthiques.

Afin de réduire le plus possible les conséquences socio-économiques et celles qui s'exercent sur la santé publique, les épidémies de maladies animales nécessitent une réaction immédiate. Pour ce faire, une meilleure préparation est indispensable.

La formation des agents vétérinaires des États membres en matière de prévention des maladies, de contrôle d'urgence et de planification d'urgence devrait leur apporter une compréhension commune des outils de contrôle des maladies animales. Elle devrait également permettre aux services vétérinaires de mieux prévenir ces maladies.

## Maladies animales émergentes

L'augmentation des mouvements internationaux d'animaux, de personnes et de marchandises, la densité élevée des animaux, le changement climatique et les évolutions dans la manipulation et l'élevage des animaux sont autant de facteurs qui ont entraîné l'émergence ou la résurgence de certaines maladies animales. Dans certains cas, il semble que les services vétérinaires soient insuffisamment préparés à faire face à ces maladies.

Dans la lutte contre ces maladies émergentes, il convient de tenir compte d'aspects tels que l'adaptation des agents et vecteurs d'infection à leurs hôtes, le rôle de la faune et de la flore sauvages et les réactions immunitaires des animaux. En outre, dans la mesure où de nombreuses maladies animales émergentes sont transmissibles à l'homme, l'interaction entre les humains, les animaux et l'environnement est d'une importance capitale.

La formation du personnel des services vétérinaires des États membres aux stratégies de surveillance permet de lutter contre le risque que les maladies émergentes représentent et d'identifier les bonnes pratiques de contrôle. Cette activité devrait assurer une compréhension commune des outils de contrôle des maladies et des mesures connexes. Elle devrait également renforcer la capacité des services vétérinaires à protéger l'Union contre ces maladies.

## Évaluation des risques

À plusieurs reprises, le forum consultatif de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a insisté sur la nécessité d'une formation à l'évaluation des risques pour les experts actifs dans les différents domaines de la sécurité des denrées alimentaires. Le plan stratégique 2009-2013 de l'EFSA prévoit l'organisation par l'EFSA de formations visant à promouvoir la compréhension de l'analyse des risques.

Un rapport de l'EFSA de 2009 sur la formation à l'évaluation des risques en matière de sécurité des denrées alimentaires souligne la nécessité de formations supplémentaires concernant les principes et méthodes d'évaluation des risques par les scientifiques des autorités nationales, et recommande d'associer ces formations au programme BTSF. Les formations sur ce thème devraient contribuer à harmoniser les approches de l'évaluation des risques et à renforcer la confiance des autorités des États membres dans leurs évaluations respectives des risques.

## Règles en matière d'aliments pour animaux et exigences à l'importation

La nécessité de respecter les normes européennes en matière d'aliments pour animaux peut limiter les exportations à destination de l'Union, dans la mesure où les pays en développement possèdent rarement les ressources nécessaires pour assurer un contrôle correct

de la production. Dans de nombreux pays en développement, en outre, le contrôle de la sécurité des aliments pour animaux est assuré par des organisations privées et par les importateurs.

Une formation portant sur les normes européennes en matière de sécurité des aliments pour animaux devrait permettre aux pays en développement de mieux maîtriser ces aspects. Elle devrait améliorer les contrôles officiels des exportations et contribuer ainsi à faire en sorte que ces produits respectent les exigences européennes à l'importation, à éviter les charges inutiles et à faciliter les échanges.

## Célébration du cinquième anniversaire

Le programme BTSF a célébré son cinquième anniversaire en 2011. À cette occasion, des événements ont été organisés à Malte le 18 novembre en présence de John Dalli, commissaire européen chargé de la santé et de la politique des consommateurs.

L'anniversaire a été organisé parallèlement à un atelier sur les contrôles phytosanitaires auquel ont participé des agents de contrôle nationaux de la région méditerranéenne. Le commissaire Dalli a pris la parole au cours de cet atelier et a visité une plantation de palmiers afin d'observer comment ces contrôles sont organisés.

Soulignant les réalisations du programme BTSF, il a déclaré: «Les chiffres et les faits témoignent de la réussite du programme BTSF. Au cours de ses cinq premières années d'activité, environ 29 000 personnes originaires de 180 pays ont bénéficié directement de ses formations. D'autres, innombrables, en profitent de façon indirecte par la diffusion du savoir-faire acquis par les participants lors des séances de formation et, enfin, par la mise en œuvre de ce savoir-faire dans l'intérêt des consommateurs.»

La progression rapide du volume des activités du programme BTSF depuis 2006 est un autre signe de sa réussite. Le nombre des thèmes abordés par cette initiative est passé de sept lors de la première année à une trentaine à l'heure actuelle.

Cette augmentation a nécessité de modifier l'approche ad hoc qui a caractérisé le programme BTSF dans un premier temps. Le transfert des tâches financières et administratives de la Commission à l'Agence exécutive pour la santé et les consommateurs (EAHC) en 2009 et 2010 a joué un rôle clé dans la définition d'une structure permanente.

Comme l'a expliqué Salvatore Maggazzù, chef de l'unité de l'EAHC responsable de la gestion du programme BTSF, à l'occasion des manifestations organisées dans le cadre de cet anniversaire, «l'EAHC donne à la Commission tous les instruments et le soutien nécessaires pour concrétiser les idées politiques dans la vie réelle, en veillant à ce que l'argent des contribuables soit dépensé de façon transparente et efficace».

D'autres défis attendent le programme BTSF au cours des années à venir, et l'EAHC, tout comme la Commission, a commencé à prendre les mesures nécessaires pour les relever. Le document de travail des services de la Commission de novembre 2010 sur le programme BTSF définit des actions visant à améliorer la qualité des formations. Des mesures en ce sens ont déjà été prises en 2011, avec notamment la production des premiers modules BTSF d'apprentissage en ligne et le lancement d'une deuxième évaluation intermédiaire de ce programme.

L'EAHC, pour sa part, s'efforce d'assurer une gestion et une mise en œuvre aussi efficaces que possible des différents programmes de l'initiative. L'Agence produit également des outils de communication tels que des bulletins d'information, des brochures thématiques et des vidéos afin d'assurer une large diffusion des informations relatives à l'initiative BTSF.

En poursuivant leur coopération étroite et efficace, l'EAHC et la Commission feront tout pour que les progrès accomplis par le programme BTSF au cours de ces cinq premières années se poursuivent à l'avenir.

## Évaluation intermédiaire

L'évaluation régulière de l'initiative BTSF, idéalement tous les deux ans, est un élément important susceptible de renforcer son efficacité, identifié par le document de travail des services de la Commission. La première évaluation intermédiaire du programme BTSF a eu lieu en 2008, et la deuxième a été lancée en 2011. L'évaluation de 2011 devrait servir de base à toute décision relative à l'évolution future de BTSF.

La deuxième évaluation poursuit les objectifs suivants:

- évaluer l'efficacité et l'efficience du programme BTSF, et notamment son incidence sur les capacités individuelles et institutionnelles;
- examiner les défis, parmi lesquels la qualité, le classement des besoins par ordre de priorité, la définition des publics cibles et la diffusion, et examiner les besoins et la demande futurs en formations;
- examiner les possibilités d'améliorer la qualité des formations, y compris au niveau des sujets abordés et des formats.

Cette évaluation couvre toutes les formations BTSF depuis 2006 à l'exception de BTSF-Afrique. Elle mesurera l'incidence du programme BTSF en ce qui concerne le respect harmonisé des normes de l'Union dans les domaines couverts par l'initiative.

Sur la base de cette évaluation, il devrait être possible de déterminer:

- le rendement économique de l'initiative et la possibilité éventuelle de renforcer l'incidence des formations à budget égal;
- s'il existe des points de basculement en matière de formation pour certains organes ou concernant certains sujets, au-delà desquels une incidence tangible nécessite un apport moindre;
- l'incidence actuelle du programme BTSF pour ce qui est de la meilleure efficacité et de l'harmonisation des contrôles sur la base de la législation européenne pertinente;
- l'ampleur de la diffusion, par les participants et leurs collègues, des bonnes pratiques communiquées au cours des formations;
- la valeur ajoutée que la formation devrait générer au niveau national et sa complémentarité par rapport aux autres programmes.

L'évaluation repose sur une enquête, des études de cas et des consultations, et comporte deux phases principales:

- une **phase de recherche**, au cours de laquelle une enquête est menée auprès des participants originaires de l'UE et des pays tiers, des formateurs, des points de contacts nationaux (PCN) de BTSF et des autres parties prenantes au sein des autorités nationales compétentes. Les données de cette enquête sont ensuite analysées. Des entretiens bilatéraux sont également organisés avec les fonctionnaires de la Commission euro-

péenne, les représentants des organisations internationales et les autorités compétentes et contractants chargés de la formation. Cette phase devrait permettre de mesurer la demande de formations de BTSF et l'efficacité de celles-ci;

- une **phase d'analyse des options**, au cours de laquelle les approches possibles pour faire face aux défis principaux, comme l'augmentation de l'efficacité, de l'incidence et du rendement économique, seront évaluées et testées dans le cadre d'un groupe cible composé de PCN et de fonctionnaires de la Commission.

## Faire connaître le programme BTSF

En 2011, l'EAHC a lancé plusieurs initiatives destinées à faire connaître et à promouvoir le programme BTSF. La plus importante de ces initiatives est sans doute la préparation de brochures de présentation des différents programmes de BTSF.

Ces brochures présentent le contenu des différentes formations et donnent des informations concernant les possibilités offertes par le programme BTSF. Deux brochures ont été finalisées et remises aux contractants, qui les distribuent au moment des formations.

Les participants peuvent utiliser ces brochures comme livres de travail et les distribuer à leurs collègues après avoir participé à la formation. Ces brochures sont donc un outil efficace pour transmettre les connaissances acquises lors des formations aux agents qui n'ont pas pu y assister.

Douze vidéos relatives au programme BTSF ont été produites en 2011. Ces vidéos couvrent les formations portant sur l'hygiène alimentaire et les contrôles, le système HACCP, la santé animale, les contrôles phytosanitaires, la législation en matière d'alimentation animale, le RASFF, les zoonoses et les critères microbiologiques, les contrôles aux PIF, l'agriculture biologique, le soutien aux contrôles européens, les résidus et les produits phytopharmaceutiques. Ces vidéos sont disponibles sur le site internet de l'EAHC et ont également un rôle essentiel à jouer dans la diffusion des informations relatives aux thèmes du programme BTSF.

Dans le domaine audiovisuel, un DVD a également été produit à l'occasion de la commémoration du cinquième anniversaire du programme BTSF.

En juin 2011, une journée d'information a été organisée à l'intention des contractants potentiels, des PCN du programme BTSF et des autres personnes ayant un intérêt professionnel pour l'initiative. Cette manifestation a été supportée par un site internet qui y était consacré.

Les travaux concernant les supports de communication traditionnels se sont également poursuivis, avec par exemple la publication des bulletins d'information bimensuels, la mise à jour régulière des rubriques du site internet de l'EAHC et du portail Europa, et la production du présent rapport annuel.

## Comment s'associer au programme BTSF

### Participants

Les membres du personnel des autorités nationales des États membres de l'UE et des pays candidats et associés désireux d'en savoir plus sur la participation aux activités du programme BTSF sont invités à s'adresser à leur point de contact national (PCN).

Les parties intéressées des pays tiers ne possédant pas de PCN doivent contacter le contractant chargé de l'activité à laquelle elles souhaitent participer. Des informations concernant les formations sont disponibles à l'adresse [http://ec.europa.eu/eahc/food/training\\_courses.html](http://ec.europa.eu/eahc/food/training_courses.html).

### Contractants

Le développement des formations repose principalement sur le lancement d'appels d'offres et d'appels à manifestations d'intérêt. Toutes les parties intéressées par la soumission de propositions à la Commission dans le contexte des appels d'offres relatifs à ces activités sont invitées à consulter le site <http://ec.europa.eu/eahc/food/tenders.html>. Des orientations destinées aux soumissionnaires et contractants sont disponibles à l'adresse <http://ec.europa.eu/eahc/food/guidelines.html>.

## Conclusion

L'année 2011, marquée par le cinquième anniversaire du programme BTSF, a donné à toutes les personnes impliquées dans cette initiative l'occasion de se remémorer avec satisfaction le travail accompli depuis 2006. Elle a également donné une impulsion au renforcement de l'incidence, de l'efficacité et du rapport coût/efficacité du programme BTSF pour les années à venir.

Cette impulsion a pris la forme du développement des premiers modules BTSF d'apprentissage en ligne, du lancement de la deuxième évaluation intermédiaire et d'une série d'activités de communication et de diffusion. Elle s'est également manifestée par l'introduction de nouveaux thèmes dans l'offre de formations et dans la planification effectuée pour les formations de 2012 et des années suivantes.

Toutes ces démarches contribueront à améliorer la qualité du programme BTSF, à renforcer les normes des contrôles officiels et, ce qui est le plus important, à renforcer le niveau de la santé publique, animale et phytosanitaire, et à favoriser le commerce d'aliments sûrs et sains.

Les résultats positifs obtenus en 2011 n'auraient pas été possibles sans les contributions de différentes personnes au sein et en dehors de la Commission européenne et de l'EAHC. L'équipe BTSF de l'EAHC et le secteur «Formation» de la direction générale de la santé et des consommateurs souhaitent remercier tous ceux qui ont joué un rôle dans la réussite du programme BTSF.

Nous remercions en particulier tous nos collègues de l'EAHC, de la direction générale de la santé et des consommateurs et de l'OAV ainsi que les membres du groupe de pilotage interservices des autres directions générales et services de la Commission. L'équipe BTSF de l'EAHC et le secteur «Formation» de la direction générale de la santé et des consommateurs remercient également les points de contact nationaux, dont le travail de coordination a été essentiel, ainsi que le personnel des délégations de la Commission dans les pays où des formations ont été organisées, pour leur aide et leur soutien.



## CHAPITRE 4

# Points de contact BTSF

## Points de contact nationaux

Pays	Nom, organisation et adresse	Courriel	Tél. et fax
ALLEMAGNE	<b>M<sup>me</sup> Martine Püster</b> Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit Postfach 15 64 38005 Brunswick	901@bvl.bund.de	Tél. +49 53121497160 Fax +49 53121497169
AUTRICHE	<b>M. Anton Bartl</b> Bundesministerium für Gesundheit, Familie und Jugend Abt. IV/5 Radetzkystrasse 2 1030 Vienna  <b>M. Roland Vecernik</b> Bundesministerium für Gesundheit, Familie und Jugend Abt. IV/5 Radetzkystrasse 2 1030 Vienna	anton.bartl@bmg.gv.at  roland.vecernik@bmg.gv.at	Tél. +43 171100/4813 Fax +43 171344041672  Tél. +43 17000733484 Fax +43 1700733409
BELGIQUE	<b>M. Ir. Bruno Debois</b> Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire DG Politique de contrôle Centre administratif Botanique — Food safety Center Boulevard du Jardin Botanique 55 1000 Bruxelles	bruno.debois@afsca.be	Tél. +32 22118633 Fax +32 22118630
BULGARIE	<b>M<sup>me</sup> Elena Slavova</b> Ministry of Agriculture and Food 'Quality & Safety of Foods' Directorate 55 Hristo Botev Blvd 1040 Sofia	eslavova@mzh.government.bg	Tél. +359 298511305 Fax +359 29816732
CHYPRE	<b>M<sup>me</sup> Katia Stephanidou</b> Veterinary Officer Ministry of Agriculture, Natural Resources and Environment Veterinary Services 1417 Nicosia	kstephanidou@vs.moa.gov.cy	Tél. +357 22805203 +357 99478375 Fax +357 22305211
DANEMARK	<b>M<sup>me</sup> Vibeke Øst Grunnell</b> Ministry of Food, Agriculture and Fisheries Danish Veterinary and Food Administration Mørkhøj Hovedgade 19 2860 Søborg	kompetencegruppen@fvst.dk	Tél. +45 33961116 Fax +45 33956001

Pays	Nom, organisation et adresse	Courriel	Tél. et fax
ESPAGNE	<p><b>M. Milagros Nieto Martinez</b></p> <p>Subdirectora General de Coordinación de Alertas y Programación del Control Oficial Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición C/Alcalá 56, 4ª planta 28071 Madrid</p>	mniestom@mspsi.es	Tél. +34 913380496 Fax +34 913380238
	<p><b>M. Luis Fernando Corbalán Ruiz</b></p> <p>Subdirector General Adjunto de la Subdirección General de Sanidad e Higiene Animal y Trazabilidad Dirección General de Sanidad de la Producción Primaria Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente C/ Alfonso XII nº 62, 2ª planta 28071 Madrid</p>	formacionue@magrama.es	Tél. +34 913471509 Fax +34 913478299
ESTONIE	<p><b>M<sup>me</sup> Katrin Reili</b></p> <p>Deputy Director General Veterinary and Food Board Väike-Paala 3 11415 Tallinn</p>	katrin.reili@vet.agri.ee	Tél. +372 6016590 Fax +372 6211441 Mobile +372 5116874
	<p><b>M<sup>me</sup> Raina Möttus</b></p> <p>Chief Officer of Plant Health Service Plant Protection Inspectorate Teaduse 2 75501 Saku</p>	raina.mottus@plant.agri.ee	Tél. +372 6712 629 Fax +372 6712604 Mobile +372 6712604
FINLANDE	<p><b>M. Pekka Pakkala</b></p> <p>Finnish Food Safety Authority Evira Mustialankatu 3 FI-00790 Helsinki</p>	pekka.pakkala@evira.fi	Tél. +358 207724301 Fax +358 207724277
FRANCE	<p><b>M. Laurent Bazin</b></p> <p>Direction générale de l'alimentation Service de la coordination des actions sanitaires Sous-direction du pilotage des ressources et des actions transversales Chef du bureau des laboratoires et de la coordination</p>	Laurent.bazin@agriculture.gouv.fr	Tél. +33 149554438 Fax +33 149554840
	<p><b>M<sup>me</sup> Monise Theobald</b></p> <p>Direction générale de l'alimentation 251 rue de Vaugirard 75732 Paris Cedex 15</p>	monise.theobald@agriculture.gouv.fr	Tél. +33 149555581 Fax +33 149554840
	<p><b>M<sup>me</sup> Dyna Koncki</b></p> <p>Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) Bureau 2 B — Valorisation des compétences Télédoc 212 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13</p>	dyna.koncki@dgccrf.finances.gouv.fr	Tél. +33 144972815 Fax +33 144973033

Pays	Nom, organisation et adresse	Courriel	Tél. et fax
GRÈCE	<b>M<sup>me</sup> Mary Gianniou</b> Ministry of Rural Development and Food Directorate General of Veterinary Services Animal Health Directorate Acharon St 2 101 76 Athens	ka6u026@minagric.gr	Tél. +30 2108836030 Fax +30 2108252673
	<b>M<sup>me</sup> Maria Mavropoulou</b> Ministry of Rural Development and Food Directorate General of Veterinary Services Animal Health Directorate Acharon St. 2 101 76 Athens	ka6u011@minagric.gr	Tél. +30 02102125777 Fax +30 02108252673
HONGRIE	<b>M<sup>me</sup> Anita Papp</b> Department for Food Chain Control Ministry of Rural Development Kossuth L. tér 11 1055 Budapest	anita.papp@vm.gov.hu  effo@vm.gov.hu	Tél. + 36 17953879 Fax + 36 17950094
IRLANDE	<b>M. Peter Mallowney</b> Area 6 East Agricultural House Kildare Street Dublin 2	peter.mallowney@agriculture.gov.ie	Tél. +353 16072737
	<b>M<sup>me</sup> Cliona O'Reilly</b> Food Safety Authority of Ireland Abbey Court Lower Abbey Street Dublin 1	training@fsai.ie	Tél. +353 18171371 (ligne directe) Fax +353 18171271
ITALIE	<b>M<sup>me</sup> Francesca Calvetti</b> Ministry of Health Via G. Ribotta 5 00144 Roma RM	dsvet@postacert.sanita.it  formzione.veterinariassn@sanita.it	Tél. + 39 0659946960 Fax +39 0659946217
LETTONIE	<b>M<sup>me</sup> Tatjana Pastare</b> Head of Training Peldu street 30 Riga, LV-1050	tatjana.pastare@pvd.gov.lv	Tél. +371 67027573 Fax +371 67322727
	<b>M<sup>me</sup> Signija Aizpuriete</b> Head of Personal Division State Plant Protection Service Lielvardes Street 36/38 Riga, LV-1006	Signija.Aizpuriete@vaad.gov.lv	Tél. +371 67027219 Fax +371 67550934
LITUANIE	<b>M<sup>me</sup> Giedre Ciuberkyte</b> Head of International Relations Department State Food and Veterinary Service Siesiku 19 LT-07170 Vilnius-10	gciuberkyte@vet.lt	Tél. +370 52491648 Fax +370 52404362

Pays	Nom, organisation et adresse	Courriel	Tél. et fax
LUXEMBOURG	<p><b>M<sup>me</sup> Camille Strottner</b></p> <p>OSQCA — Organisme pour la sécurité et la qualité de la chaîne alimentaire Ancien Hôtel de la Monnaie 6, rue du Palais de Justice 1841 Luxembourg</p>	secretariat@osqca.etat.lu	Tél. +352 478 3542 Fax +352 24 87 31 58
	<p><b>M<sup>me</sup> Nathalie Welschbillig</b></p> <p>OSQCA — Organisme pour la sécurité et la qualité de la chaîne alimentaire Ancien Hôtel de la Monnaie 6, rue du Palais de Justice 1841 Luxembourg</p>	formations@osqca.etat.lu	Tél. +352 478 3542 Fax +352 24 87 31 58
MALTE	<p><b>M. John Attard Kingswell</b></p> <p>Chairman Food Safety Commission Public Health Department Rue d'Argens Gzira</p>	john.attard-kingswell@gov.mt	Tél. +356 21 33 22 25 +356 21 33 40 93 Fax +356 21 34 47 67
PAYS-BAS	<p><b>M. Dick Schumer DVM</b></p> <p>Ministry of Economic Affairs, Agriculture &amp; Innovation Netherlands Food and Consumer Products Safety Authority (NVWA) Department of Human Resource Management Senior Adviser Education &amp; Training National Contact Point EU Programme 'Better Training for Safer Food' PO Box 43006 3540 AA Utrecht</p>	vwancpsaferfood@vwa.nl	Tél. +31 882232404
POLOGNE	<p><b>M<sup>me</sup> Joanna Chil</b></p> <p>General Veterinary Inspectorate Wspólna Street 30 00-930 Warsaw</p>	joanna.chil@wetgiw.gov.pl	Tél. +48 225023175 Fax +48 226231408
	<p><b>M<sup>me</sup> Anna Jamka</b></p> <p>Chief Sanitary Inspectorate Wydział ds. Planowania, Sprawozdawczości i SBŻ Departament Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia Główny Inspektorat Sanitarny ul. Długa 38/40 00-238 Warsaw</p>	ajamka@gjs.gov.pl	Tél. +48 225361324 Fax +48 226356194
PORTUGAL	<p><b>M<sup>me</sup> Ana Cristina Ucha Lopes</b></p> <p>Veterinary Services of Portugal Training Departement Largo da Academia Nacional de Belas Artes, nº 2 1249-105 Lisbon</p> <p>Gabinete de Planeamento e Políticas — Direção de Serviços de Normalização e Segurança Alimentar Rua Padre António Vieira 1 1099-073 Lisbon</p>	<p>auchalopes@dgv.min-agricultura.pt</p> <p>dsnsa@gpp.pt</p>	<p>Tél. +351 214767400 Fax +351 214743611</p> <p>Tél. +351 213876877 Fax +351 213866650</p>

Pays	Nom, organisation et adresse	Courriel	Tél. et fax
RÉPUBLIQUE TCHÈQUE	<b>M<sup>me</sup> Ivana Lepeskova</b> Food Safety, Environment Development and Pollution Prevention Department at the Ministry of Agriculture — Food Authority Tesnov 17 117 15 Prague 1	ivana.lepeskova@mze.cz	Tél. + 420 221813040 Fax + 420 221812965
ROUMANIE	<b>M. Codrin Constantin Bortisca</b> National Sanitary Veterinary and Food Safety Authority Piata Presei Libere, nr. 1, D1, 1 District 013701 Bucharest	bortisca.codrin@ansvsa.ro	Tél. +40 374150200 Fax +40 213124967
ROYAUME-UNI	<b>M. Robert Pilling</b> Enforcement Support Division Local Authority Support and Diversity Branch Floor 5c Aviation House 125 Kingsway London WC2B 6NH  <b>M. Mark Davis</b> Head of Delivery Quality Assurance Branch	Robert.Pilling@foodstandards.gsi.gov.uk ou eutraining@foodstandards.gsi.gov.uk  Mark.Davis@foodstandards.gsi.gov.uk	Tél. +44 2072768436 Fax +44 2072768463  Tél. +44 2072768402 Fax +44 2072768463
SLOVAQUIE	<b>M<sup>me</sup> Lubica Hózová</b> Ministry of Agriculture and Rural Development SR Department of Food Safety and Nutrition Dobrovicova 12 812 66 Bratislava  <b>M. Milan Kováč</b>	lubica.hozova@land.gov.sk  milan.kovac@land.gov.sk	Tél. +421 259266564 Fax +421 259266704  Tél. 421 259266570
SLOVÉNIE	<b>M<sup>me</sup> Suzana Marolt</b> Inspectorate of the Republic of Slovenia for Agriculture, Forestry and Food Parmova ulica 33 SI-1000 Ljubljana	suzana.marolt@gov.si	Tél. +386 14345700 Fax +386 14345717
SUÈDE	<b>M<sup>me</sup> Kajsa Gustavsson</b> Food Control Division of the National Food Administration Box 622 SE-751 26 Uppsala	btsfcontactsweden@slv.se	Tél. +46 18175686
ANCIENNE RÉPUBLIQUE YUGOSLAVE DE MACÉDOINE	<b>M<sup>me</sup> Svetlana Tomeska Mickova</b> Ministry of Agriculture, Forestry and Water Economy Veterinary Directorate Leninovastr. 2 1000 Skopje	stmickova@fva.gov.mk	Tél. +389 23112265 Fax +389 23112265-313
CROATIE	<b>M<sup>me</sup> Ksenija Longo, DVM</b> Head of Department Food Safety and Quality Directorate Ministry of Agriculture, Fisheries and Rural Development Ulica Grada Vukovara 78 10 000 Zagreb	ksenija.longo@mps.hr	Tél. +385 16106285 Fax +385 16109189
TURQUIE	<b>M. Mehmet Beykaya</b> Head of the Department of Food Control and Laboratories Ministry of Food, Agriculture and Livestock  <b>M. Baris Yilmaz</b>	mehmet.beykaya@tarim.gov.tr  baris.yilmaz@tarim.gov.tr	





## Contractants

Liste des organismes auxquels des contrats ont été octroyés dans le cadre de l'organisation des activités de formation relevant du programme BTSF

Organisme	Formations organisées	Contact
<b>AETS Consortium</b>	Normes alimentaires de l'UE; additifs alimentaires	Pietro D'Elia (AETS): pietro.delia@aets-consultants.com
	Prévention et contrôle vétérinaires de la santé des animaux d'aquaculture; maladies animales émergentes	Pietro D'Elia (AETS): pietro.delia@aets-consultants.com Lorenzo Grazioli (AES): lgrazioli@aesagroup.eu
	Hygiène des denrées alimentaires et contrôle des produits; RASFF/TRACES; soutien des contrôles de l'UE	Sébastien Rahoux (AETS): sebastien.rahoux@aets-consultants.com
	Systèmes d'audit et audits internes	Monica Zabala Utrillas (AENOR): mzabala@foodaudits.eu ou mzabala@aenor.es
	Aliments pour animaux et aliments d'origine non animale; système expert de contrôle des échanges (TRACES) dans l'UE	Diana Quiliquini (AES): d.quiliquini@aesagroup.eu
	Analyses alimentaires	Fabrice Claverie: fabrice.claverie@aets-consultants.com
	Résidus de médicaments vétérinaires	Marie-Odile Kuntz (FVI): fvi@agriculture.gouv.fr
<b>Campden BRI</b>	HACCP	Robert Gaze: r.gaze@campden.co.uk
<b>Development solutions</b>	IAHP et autres zoonoses	jochen@development-solutions.eu
<b>Euro Consultants — JVL Consortium</b>	PIF; prévention et contrôles vétérinaires de la santé des abeilles et des animaux de zoo exotiques; EST; planification d'urgence et contrôle des maladies animales	Maxime Slegers: slegers@btsfrainings.euroconsultants.be Fabiana Quadu: quadu@btsfrainings.euroconsultants.be
	Législation sur les aliments pour animaux; régimes de qualité; règles en matière d'aliments pour animaux et exigences à l'importation	Alessandra Guion: a.guion@euroconsultants.be Émilie Loward: e.loward@euroconsultants.be
<b>IZS Teramo Consortium</b>	Normes de bien-être animal pendant le transport, lors de l'abattage et en situation de maîtrise des épizooties; apprentissage en ligne	sancotraining@izs.it
<b>European Training Platform for Safer Food/GIZ</b>	Contrôles phytosanitaires; zoonoses et critères microbiologiques; évaluation, enregistrement et contrôle de l'utilisation des produits phytopharmaceutiques; matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires; évaluation des risques	info@trainsaferfood.eu ou info@giz.de





Commission européenne

**Meilleure formation pour des aliments plus sains — Rapport annuel 2011**

Luxembourg: Office des publications de l'Union européenne

2012 — 52 p. — 21 × 29,7 cm

ISBN 978-92-9200-019-6

doi:10.2818/1452





## **Comment vous procurer les publications de l'Union européenne?**

### **Publications gratuites:**

- sur le site EU Bookshop (<http://bookshop.europa.eu>);
- auprès des représentations ou des délégations de l'Union européenne. Vous pouvez obtenir leurs coordonnées en consultant le site <http://ec.europa.eu> ou par télécopieur au numéro +352 2929-42758.

### **Publications payantes:**

- sur le site EU Bookshop (<http://bookshop.europa.eu>).

### **Abonnements facturés (par exemple séries annuelles du *Journal officiel de l'Union européenne*, recueils de la jurisprudence de la Cour de justice de l'Union européenne):**

- auprès des bureaux de vente de l'Office des publications de l'Union européenne ([http://publications.europa.eu/others/agents/index\\_fr.htm](http://publications.europa.eu/others/agents/index_fr.htm)).

## **Comment vous procurer cette publication?**

- via l'Agence exécutive pour la santé et les consommateurs (<http://ec.europa.eu/eahc/food/index.html>)



Office des publications

ISBN 978-92-9200-019-6



9 789292 000196