

## **Note Informative**

### **Autocontrôle production primaire**

#### **1. Qu'est-ce que l'autocontrôle ?**

L'autocontrôle correspond à l'ensemble des mesures prises par les opérateurs dans la chaîne alimentaire pour que leurs produits répondent aux prescriptions réglementaires relatives à :

- La sécurité alimentaire,
- La qualité des produits pour laquelle l'AFSCA est compétente,
- La traçabilité et ce, à toutes les étapes de la production, transformation et distribution.

#### **2. Pourquoi réaliser un autocontrôle ?**

L'autocontrôle est une obligation légale dictée par l'arrêté royal du 14 novembre 2003.

Le système d'autocontrôle consiste en une auto-évaluation approfondie en ce qui concerne :

- **La sécurité alimentaire des aliments produits :**  
Pour la production primaire, elle est basée sur les bonnes pratiques d'hygiène (BPH).
- **La traçabilité des produits alimentaires :**  
L'objectif de la traçabilité est de retracer le cheminement d'un produit, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution. Pour cela, tout opérateur doit disposer de systèmes ou de procédures permettant d'enregistrer les produits entrants, les produits sortants et permettant d'établir le lien entre les deux.
- **La notification obligatoire :**  
Tout exploitant doit informer immédiatement l'AFSCA lorsqu'il considère ou a des raisons de penser qu'un produit qu'il a importé, produit, cultivé, élevé, transformé, fabriqué ou distribué peut être préjudiciable à la santé humaine, animale ou végétale.  
Pour cela, tous les opérateurs doivent mettre en place une procédure de notification obligatoire qui doit être suivie lorsque sont constatés des indices qui pourraient présenter un risque pour la santé publique.

Vous trouverez plus d'informations concernant ces points sur le site internet de l'AFSCA.

#### **3. Quels sont les outils pour réaliser l'autocontrôle dans mon exploitation ?**

Des guides sectoriels pour l'autocontrôle sont réalisés par les fédérations professionnelles et approuvés par l'AFSCA.

**Pour la production primaire**, le guide d'autocontrôle de référence est le **G-040**.

Ce système d'autocontrôle repose sur le respect des prescriptions en matière d'hygiène et sur la tenue des registres nécessaires.

Le guide sectoriel pour la production primaire est constitué de plusieurs modules. :

- Module A : Production Primaire Végétale<sup>1</sup>
- Module C: Production Primaire Animale
- Module D: Production Horticole Non Comestible (non-certifié par Certisys)

Toutes les informations relatives à ce guide sont présentes sur le site de l'AFSCA à l'adresse suivante :

<https://favv-afscab.be/fr/outils-specifiques-dautocontrole-par-secteur-dactivite/G-040>

Vous y trouverez notamment les outils vous permettant de vous préparer au mieux à un audit de validation pour le système de l'autocontrôle (check-lists, circulaires, FAQ, etc.).

---

<sup>1</sup> L'ancien module B (Production Primaire Végétale Fourrages) est désormais intégré au module A.

L'AFSCA reconnaît l'équivalence entre le **Standard Vegaplan PPV** et le **Guide sectoriel G-040 pour le module A**.

**Le Standard Vegaplan** pour la Production Primaire Végétale (PPV) est un cahier de charges qui assure la qualité des produits livrés au sein de la filière végétale.

Toutes les informations relatives à ce cahier des charges sont présentes sur le site de l'a.s.b.l. Vegaplan <https://www.vegaplan.be/fr> (Le cahier des charges Standard Vegaplan PPV, les check-lists, etc.)

#### **4. Avantages de la validation du système d'autocontrôle**

Avant de programmer un audit de certification dans le cadre de l'autocontrôle, nous sommes dans l'obligation de vous informer des implications de la validation de l'autocontrôle et des conséquences de cette validation sur le montant de votre contribution à l'agence.

Les entreprises ayant un système d'autocontrôle validé seront moins contrôlées par l'agence d'une part.

D'autre part, l'agence appliquera le système de bonus au niveau de la redevance annuelle. Le bonus s'applique l'année qui suit celle de la première validation du système d'autocontrôle. Cette validation doit porter sur toutes les activités d'un NUE donné. Les années suivantes, le tarif réduit est obtenu si durant toute l'année précédente, toutes les activités ont été couvertes par un système d'autocontrôle validé.

Si vous avez une nouvelle activité, celle-ci doit être validée dans les 12 mois suivant son début d'exercice pour permettre de garder le bonus. Dans le cas où l'activité n'est pas auditée dans les 12 mois, l'entreprise perd au minimum son droit au bonus pour l'année suivant le début d'exercice de la nouvelle activité et pour l'année qui suit.

Vous pouvez trouver le montant des contributions AFSCA sur le site internet <https://favv-afscs.be/fr/apropos/financement/contribution> → Tarifs

#### **5. Audit combiné : contrôle BIO et audit validation du système d'autocontrôle**

Certisys propose de coupler votre audit BIO avec un audit Vegaplan et/ou Autocontrôle, vous bénéficiez de

- Une réduction tarifaire intéressante sur votre audit Vegaplan et/ou Guide G-040 ;
- Un gain de temps lors du contrôle. Notre auditeur procède aux 2 audits en même temps. Il vérifie des éléments communs aux certifications BIO et sécurité alimentaire ;
- Un seul organisme de contact pour vos certifications ;
- L'expertise d'un auditeur expérimenté dans le secteur primaire avant tout.

#### **6. Je suis intéressé par l'autocontrôle, que dois-je faire ?**

Si vous êtes intéressé par un audit de validation du système d'autocontrôle et/ou pour le Standard Vegaplan, prenez contact avec notre équipe via [info@certisys.eu](mailto:info@certisys.eu) ou au +32(0)81 60 03 77.

Nous vous ferons une offre adaptée à votre activité et nous vous accompagnerons dans votre démarche d'engagement ou de transfert d'un autre organisme de contrôle.

Nous vous transmettrons, notamment :

- Un formulaire de demande d'audit. Ce document nous permettra d'avoir une vision globale sur les activités à auditer et vous proposer une offre de prix au plus juste.  
Afin d'avoir des données complètes, nous vous demandons de vérifier l'enregistrement correct de vos activités auprès de l'AFSCA.
- Un contrat établissant les modalités contractuelles entre vous et Certisys.
- Un devis détaillé sur base de vos activités.
- Un formulaire de transfert si vous souhaitez changer d'organisme de contrôle avant les 9 mois précédant l'expiration du certificat.

Lorsque le dossier administratif sera complet, un auditeur prendra contact avec vous pour fixer un RDV et vous faire part du planning de l'audit.

Si le rapport d'audit est évalué « favorable », vous recevrez un certificat **valable 3 ans** pour la production primaire.