



COMMISSION EUROPÉENNE



Direction générale
Santé & protection des consommateurs

Meilleure formation pour des aliments plus sains

Rapport annuel 2006



La Direction générale de la santé et de la protection des consommateurs de la Commission européenne gère l'initiative "Meilleure formation pour des aliments plus sains", dont le présent rapport donne une description pour l'année 2006. Ni la Commission européenne ni quiconque agissant en son nom ne sont responsables de l'utilisation qui pourrait être faite des informations ci-après.

Le présent rapport a été préparé par l'unité E2 (Secteur de la formation) de la Direction générale de la santé et de la protection des consommateurs. Les contributions principales ont été apportées par Salvatore Magazzù et Lauro Panella. Les collègues de la Direction générale de la santé et de la protection des consommateurs sont vivement invités à faire part de leurs observations et suggestions.

Des informations sur l'Union européenne sont disponibles en vingt-deux langues à l'adresse: <http://ec.europa.eu>.

De plus amples informations sur la Direction générale de la santé et de la protection des consommateurs sont disponibles à l'adresse: http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/index_fr.htm et des informations sur l'initiative "Meilleure formation pour des aliments plus sains" peuvent être obtenues à l'adresse: http://ec.europa.eu/food/training/index_fr.htm.

Luxembourg: Office des publications officielles des Communautés européennes, 2007

ISBN 978-92-79-04992-7

© Communautés européennes, 2007

Reproduction autorisée, sauf à des fins commerciales, en mentionnant la source.

Meilleure formation pour des aliments plus sains

Rapport annuel 2006

1. INTRODUCTION

L'initiative "Meilleure formation pour des aliments plus sains" de la Direction générale de la santé et de la protection des consommateurs de la Commission européenne vient de clôturer sa première année d'existence. Elle fournit au personnel responsable de la sécurité alimentaire dans les États membres et aux participants de pays tiers une formation dans divers domaines: législation relative aux aliments destinés à la consommation humaine ou animale, règles pour la santé et le bien-être des animaux et règles phytosanitaires. Compte tenu du succès rencontré par la formation l'année dernière, c'est avec plaisir que je présente ce rapport sur la "Meilleure formation pour des aliments plus sains" pour cette année.

Certains États membres de l'UE ont derrière eux une tradition d'organisation de formations au profit de leur personnel de contrôle. Ce n'est toutefois qu'avec l'adoption du règlement (CE) n° 882/2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux que la Commission s'est vue investie des capacités d'organiser une formation à l'échelle de l'UE dans ces domaines.


Un objectif essentiel de l'initiative "Meilleure formation pour des aliments plus sains" est de veiller à ce que le personnel de contrôle chargé de garantir la sécurité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, la santé et le bien-être des animaux et la santé des végétaux dispose d'informations actuelles sur les normes de l'UE en la matière. Ceci devrait assurer une vaste harmonisation et une plus grande efficacité des contrôles. L'initiative contribue ainsi concrètement à l'intégration européenne.

La Commission reconnaît également la nécessité de familiariser les pays tiers, et en particulier les pays en développement, avec les exigences d'importation de l'UE, démarche primordiale pour aider les pays en question à écouler leurs produits sur le marché de l'UE. Telle est la raison pour laquelle des places aux cours de formation qui sont organisés sur le territoire de l'UE sont octroyées aux participants de pays tiers, tandis que des programmes sont organisés spécifiquement pour ces pays, conférant à l'initiative une forte dimension mondiale.

Le présent rapport décrit le déroulement des activités de 2006, et notamment les travaux exécutés en interne par les services de la Commission avant le lancement de la formation, ainsi que les programmes de formation proprement dits. Il se penche ensuite sur l'avenir en examinant la structure de la formation de 2007 et à long terme en suivant les lignes détaillées dans la communication COM (2006)519 "Une meilleure formation pour des denrées alimentaires plus sûres", qui a été adoptée en septembre 2006.

Je voudrais remercier toutes les personnes qui ont collaboré à l'initiative "Une meilleure formation pour des aliments plus sains". Par leurs contributions de très grande valeur, elles ont concouru à la réussite de l'initiative en 2006 et ont aussi, dans de nombreux cas, fourni les informations qui ont permis de compiler le présent rapport.

J'ose espérer que le rapport fournira à toutes les parties intéressées, tant au sein de l'UE que dans le monde, des informations utiles sur le contexte de l'initiative, sur ses actions actuelles et sur le cours qu'elle prendra à l'avenir.



Robert Madelin

Directeur général de la santé et la protection des consommateurs

TABLE DES MATIÈRES

1. INTRODUCTION	5
2. CONTEXTE DE L'INITIATIVE "MEILLEURE FORMATION POUR DES ALIMENTS PLUS SAINS"	9
3. LA FORMATION EN 2006	14
3.1 APERÇU	14
3.2 ACTIVITÉS ORGANISÉES SUR LE TERRITOIRE DE L'UE	18
3.2.1 ANALYSE DES RISQUES ET MAÎTRISE DES POINTS CRITIQUES (HACCP)	19
3.2.2 CONTRÔLES VÉTÉRINAIRES AUX POSTES D'INSPECTION FRONTALIERS INSTALLÉS DANS LES AÉROPORTS . . .	21
3.2.3 CONTRÔLES VÉTÉRINAIRES AUX POSTES D'INSPECTION FRONTALIERS INSTALLÉS DANS LES PORTS MARITIMES .	22
3.2.4 RÉGLEMENTATION DE L'UE CONCERNANT LES SOUS-PRODUITS ANIMAUX (SPA)	23
3.2.5 NORMES DE BIEN-ÊTRE RELATIVES À L'ÉTOURDISSEMENT ET L'ABATTAGE DES ANIMAUX À L'ABATTOIR ET DANS DES SITUATIONS DE LUTTE CONTRE LES MALADIES	26
3.3 ACTIVITÉS DANS LES PAYS TIERS	27
3.3.1 ATELIERS DANS LES PAYS TIERS SUR LES NORMES EUROPÉENNES CONCERNANT LES PRODUITS DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE ET LES FRUITS ET LÉGUMES	27
3.3.2 ASSISTANCE ET FORMATION SOUTENUE POUR L'ASSOCIATION DES NATIONS DE L'ASIE DU SUD-EST CONCERNANT LA GRIPPE AVIAIRE	29
3.4 ACTIVITÉS DE COMMUNICATION "MEILLEURE FORMATION POUR DES ALIMENTS PLUS SAINS"	31
3.4.1 MANIFESTATIONS D'INTÉRÊT POUR L'INITIATIVE "MEILLEURE FORMATION POUR DES ALIMENTS PLUS SAINS" .	33
4. LA FORMATION EN 2007	36
4.1 APERÇU	36
4.2 PROGRAMMES DE FORMATION PRÉVUS AU SEIN DE L'UE EN 2007	39
4.3 PROGRAMMES DE FORMATION PRÉVUS DANS LES PAYS TIERS EN 2007.	42
4.4 APPELS À LA MANIFESTATION D'INTÉRÊT.	44
5. COMMUNICATION DE LA COMMISSION PRÉSENTANT LES GRANDES LIGNES DE LA FUTURE STRATÉGIE DE FORMATION	45
6. CONCLUSIONS.	49
ANNEXE MEMBRES DU SECTEUR DE LA FORMATION	50

2. CONTEXTE DE L'INITIATIVE "MEILLEURE FORMATION POUR DES ALIMENTS PLUS SAINS"

"Meilleure formation pour des aliments plus sains" est une nouvelle initiative gérée par la **Direction générale de la santé et de la protection des consommateurs de la Commission européenne**. Elle a pour but de mettre en place une **stratégie de formation communautaire** dans les domaines ci-après au profit du personnel qui, dans les États membres, est officiellement chargé des contrôles en matière de sécurité alimentaire et, singulièrement, de la vérification de la conformité aux normes communautaires:

- législation relative aux denrées alimentaires,
- législation relative aux aliments pour animaux,
- dispositions en matière de santé animale,
- dispositions en matière de bien-être animal,
- règles phytosanitaires.

L'initiative vise également à fournir une formation dans ces domaines aux participants des pays tiers et en particulier des pays en développement.

La nécessité de ce type de formation résulte en partie du développement du **marché intérieur**, dont le fonctionnement souple repose sur l'introduction de règles harmonisées au niveau de l'UE. Ceci s'applique aussi bien au commerce des denrées alimentaires qu'à tout autre secteur. Un arsenal législatif régissant les denrées alimentaires, les aliments pour animaux, la santé animale, le bien-être des animaux et la santé des végétaux au niveau de l'UE s'est ainsi progressivement constitué. Il est généralement admis que les objectifs du marché intérieur pour ces domaines sont atteints, puisque les **législations nationales** qui les régissent sont aujourd'hui presque entièrement **basées sur la législation de l'UE**.

Tout en contribuant à la réalisation du marché intérieur, cet arsenal législatif vise à **protéger les consommateurs européens**. Les urgences en matière de sécurité alimentaire telles que la crise de l'ESB et des cas sporadiques de contamination chimique ont révélé l'existence de lacunes dans les systèmes de contrôle nationaux. L'absence d'une **conception homogène** de l'élaboration et de la réalisation de ces systèmes est au cœur du problème.

Tant la question du marché intérieur que le problème de la protection des consommateurs révèlent un besoin de garantir une **plus grande conformité** avec la législation communautaire. Ceci exige un **niveau élevé de compétence** de la part des autorités de contrôle. Les agents chargés de contrôler la conformité ont besoin d'une grande connaissance des dangers potentiels dans la chaîne des aliments pour animaux et des denrées alimentaires et une compréhension des mécanismes du marché. Ils doivent être conscients des problèmes inhérents aux méthodes spécifiques de production, de transformation, de conservation et de distribution et doivent être en mesure de repérer tout défaut de conformité aux exigences et toute pratique frauduleuse.

Les pays tiers exportant vers l'UE doivent offrir des garanties de **respect des règles communautaires**. Le régime d'importation pour les animaux vivants, ainsi que pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine animale, repose sur des garanties de certification données par les pays tiers exportateurs. Dans d'autres cas et en particulier en ce qui concerne les aliments pour animaux et les denrées alimentaires d'origine végétale, la Communauté se fonde sur des **garanties fournies par les importateurs** qui doivent, à leur tour, obtenir l'assurance sur le lieu de production que les exigences de l'UE sont remplies. Ceci signifie que toute personne impliquée dans l'importation d'animaux vivants, d'aliments pour animaux, de denrées alimentaires ou de végétaux doit connaître les règles de l'UE.

La Commission européenne estime que pour satisfaire ces besoins, il est préférable d'assurer la formation des personnes qui s'assurent du respect de la législation communautaire que d'introduire une nouvelle législation. La formation du personnel de contrôle au niveau national devrait, d'une part, **tenir celui-ci informé des nouvelles règles de l'UE**, et d'autre part, garantir que les contrôles sont exécutés d'une manière plus **uniforme et objective** dans tous les États membres.

Adopté en avril 2004 et entré en vigueur en janvier 2006, le **règlement (CE) n° 882/2004** se concentre sur les contrôles officiels qui sont exécutés de manière à garantir la vérification du respect de la législation relative aux aliments pour animaux et aux denrées alimentaires et des dispositions régissant la santé et le bien-être des animaux. Le règlement identifie la formation comme un outil essentiel à l'harmonisation des systèmes de contrôle au niveau communautaire et national.

L'**article 51** dudit règlement autorise la Commission à **organiser des formations** destinées au personnel des autorités compétentes des États membres participant aux activités de contrôle officiel dans le but de s'assurer de la conformité avec la législation relative aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux, ainsi qu'avec les dispositions régissant la santé et le bien-être des animaux et la santé des végétaux. Une telle formation devrait également être ouverte aux participants des pays tiers, en particulier des pays en développement.

Cette offre de formation présente des avantages multiples. Elle devrait conduire à des **contrôles plus efficaces** permettant de s'assurer que l'industrie alimentaire respecte les règles communautaires qui protègent la santé des animaux et des végétaux. Ceci contribuera, à son tour, à garantir la fourniture de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux plus sains, offrant de ce fait des **niveaux élevés de protection** tant pour les consommateurs que pour les animaux.

Une approche uniforme du fonctionnement du système de contrôle communautaire et des systèmes de contrôle nationaux génère également des avantages économiques. Elle crée, par exemple, des **conditions de concurrence équitables pour les entreprises** et encourage les échanges transfrontaliers. Les programmes développés pour les pays tiers aident enfin ceux-ci à **accéder plus facilement au marché de l'UE** avec leurs produits. Ceci augmente les échanges libres et équitables entre l'UE et le reste du monde.

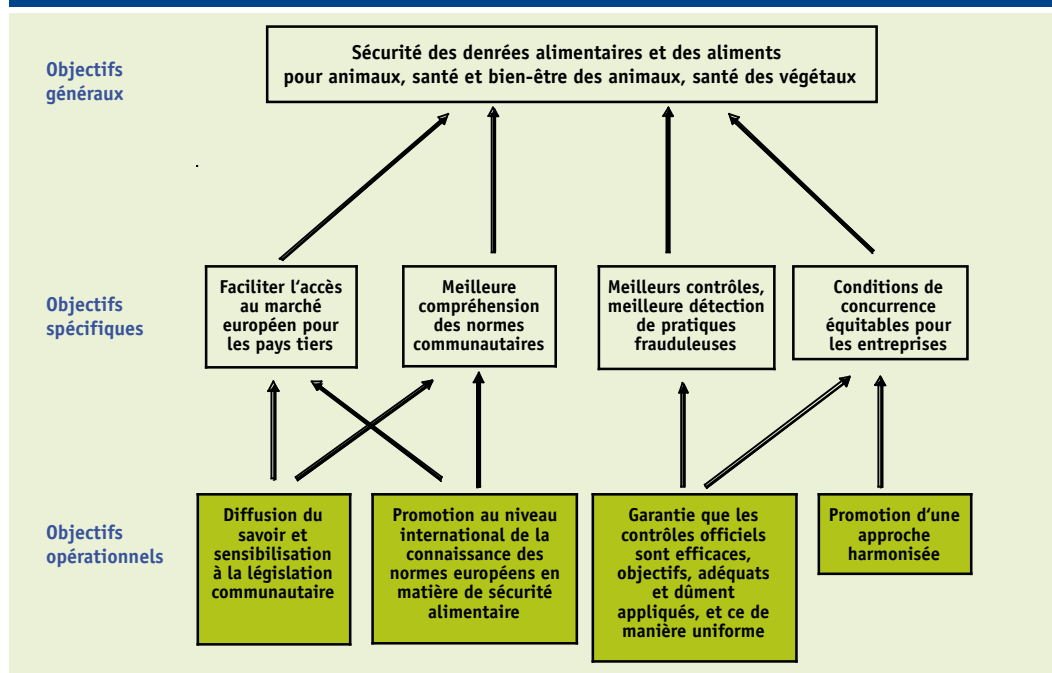
L'adoption de ce règlement a préparé le terrain pour le lancement de l'initiative "Meilleure formation pour des aliments plus sains". Une formation est en cours d'élaboration au profit du **personnel chargé des contrôles au niveau national** ainsi que des **participants des pays tiers et en particulier des pays en développement**. L'objectif, dans ce dernier cas, est de familiariser les personnes intéressées avec les exigences d'importation de l'UE et, lorsqu'elle existe, avec la possibilité de soutien de l'UE. La formation organisée au profit des États membres au sein de l'UE est ouverte à un certain nombre de participants en provenance de pays tiers, et des sessions sont également organisées spécifiquement au profit des pays tiers.

La Commission reconnaît aussi les avantages de la formation des **opérateurs industriels**. Elle pourrait accroître l'efficacité des travailleurs qualifiés, améliorant ainsi la mise en œuvre des normes de l'UE. Elle permettrait aux entreprises du secteur alimentaire d'adapter leurs procédures afin de contrôler la conformité. Ceci réduirait le risque de devoir retirer des produits du marché au cas où un problème se présenterait. Une meilleure conformité au point de production pourrait également réduire la nécessité d'exécuter des contrôles officiels et les coûts associés.

En vertu de la base juridique, la formation à organiser et financer à partir du budget communautaire ne profite toutefois qu'au personnel des autorités officielles compétentes. Les intéressés du secteur privé désireux d'y prendre part peuvent le faire, mais **à leurs propres frais**. Les États membres peuvent en tout cas encourager les agences nationales à élaborer des programmes de formation pour le secteur privé.

Les pages suivantes donnent un aperçu de la procédure suivie pour développer les activités de formation qui se sont déroulées dans le cadre de l'initiative "Meilleure formation pour des aliments plus sains" en 2006. Le rapport poursuit en examinant plus en détails ensuite les programmes individuels qui ont eu lieu au cours de l'année, puis passe en revue ceux qu'il est prévu d'organiser en 2007. Il donne enfin un aperçu de l'avenir à long terme de la stratégie de formation de l'UE en ce qui concerne la législation sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux, les dispositions relatives à la santé et au bien-être des animaux et les règles phytosanitaires.

OBJECTIFS GLOBAUX DE L'ACTIVITÉ DE FORMATION



FORMATION 2006

- 34 événements de formation
- 7 missions de formation soutenue
- 1 400 participants
- Budget de 3,5 millions €

3. LA FORMATION EN 2006

3.1 APERÇU

Les travaux préparatoires à l'application de la stratégie de formation ont débuté en 2004-2005 sous l'égide de la **Direction générale de la santé et de la protection des consommateurs**. L'une des mesures concrètes d'élaboration de la stratégie de formation a été la mise au point d'une feuille de route qui a été intégrée dans le programme législatif et le programme de travail de la Commission en 2006. Ce programme a également souligné la nécessité de développer la formation à la sécurité alimentaire de façon à garantir des normes de contrôle élevées.

Le besoin d'élaborer une stratégie de formation pour l'UE a été discuté avec d'autres directions générales. Un **groupe directeur interservices**¹ a été institué et s'est réuni quatre fois entre novembre 2004 et février 2006. Il s'est penché sur les divers aspects généraux et techniques de la formation et a surveillé les activités et les résultats. Il s'est efforcé d'**établir des priorités de formation** et de **faciliter la coordination** avec les autres services de la Commission participant à l'organisation la formation.

Les discussions avec les **États membres** se sont déroulées dans le cadre du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale, tandis qu'un groupe d'experts des États membres s'est réuni en février 2006. Les États membres ont confirmé leur soutien en faveur de la formation organisée au niveau de l'UE et ont insisté pour que les priorités et programmes de formation soient **établis en coopération** avec eux. Ils ont également insisté auprès de la Commission pour qu'elle les aide à intégrer leurs propres efforts de formation dans la formation de l'UE. Dans un premier temps, la Commission a identifié des **points de contact individuels auprès des États membres** afin de faciliter la communication en rapport avec l'initiative.

Cette collaboration a permis de définir les principaux besoins de formation dans les domaines en question et sept de ceux-ci ont ensuite été sélectionnés en tant que thèmes pour les programmes de formation à exécuter en 2006. Cinq de ces thèmes concernaient des programmes à organiser au sein de l'UE. Les deux autres devaient se tenir dans les pays tiers. **La formation organisée sur le territoire de l'UE** devait couvrir:

- le système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques afin de prévenir la contamination des denrées alimentaires;
- les dispositions de l'UE en matière d'utilisation et d'élimination des sous-produits animaux;
- les normes de bien-être animal à l'abattoir et dans des situations de lutte contre les maladies;
- les bonnes pratiques relatives aux contrôles vétérinaires aux postes d'inspection frontaliers établis dans les aéroports;
- les bonnes pratiques relatives aux contrôles vétérinaires aux postes d'inspection frontaliers établis dans les ports maritimes.

¹ En plus de la DG Santé et Protection des consommateurs, ce groupe comprenait également des représentants du Secrétariat général, du service juridique et des DG Agriculture et Développement rural, Budget, Développement, Élargissement, Entreprise et Industrie, Relations extérieures, Pêches et Affaires maritimes, Marché intérieur et Services, Recherche, Taxation et Union douanière et Commerce, ainsi que des représentants de l'Office de coopération EuropeAid et de l'Office européen de lutte contre la fraude.

La formation organisée dans les pays tiers devait se concentrer sur:

- les normes d'importation des denrées alimentaires de l'UE pour:
 - 1) les produits de la pêche et de l'aquaculture;
 - 2) les fruits et les légumes;
- le développement de stratégies pour le contrôle de l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP).



Divers **appels d'offres** ont ensuite été lancés en vue de conclure des contrats pour l'organisation, la gestion et la mise en œuvre de **programmes de formation ad hoc** traitant de ces sujets. Le lancement de programmes de formation *ad hoc* peut être considéré principalement comme une **phase de démarrage** de l'initiative. L'un des objectifs principaux de cette phase était d'acquérir un maximum d'expérience et de recueillir les réactions de toutes les parties prenantes. Ceci aiderait

ensuite la Commission à statuer sur la meilleure façon d'organiser la formation à long terme.

Concernant la structure de formation permanente, la publication de la **communication de la Commission** intitulée "Une meilleure formation pour des denrées alimentaires plus sûres", qui étudie de manière plus approfondie les **options viables à long terme** pour la fourniture de formation, était attendue entre mi-2006 et fin 2006.

Au total, la Commission a reçu **quarante-trois offres** en réponse à ses appels. Des comités d'évaluation ont ensuite été institués au sein de la DG Santé et Protection des consommateurs afin de les évaluer. Ces comités comptaient au total **quarante et un membres** du personnel de la Commission, représentant six directions générales et services¹. Leur évaluation a été exécutée conformément à des critères stricts prédéfinis. À la fin du processus, des contrats ont été alloués aux **sept organismes** dont les offres répondaient au mieux aux critères fixés pour la gestion de chaque contrat.

Divers aspects pratiques tels que les dates et lieux des différentes activités ont pu être réglés après la désignation des sept contractants pour les activités 2006. Ceci s'est produit par le biais d'une correspondance régulière, ainsi que de **réunions individuelles** avec les contractants. Ceux-ci devaient également fournir des rapports préliminaires sur les travaux entrepris dans le cadre des contrats. Il était prévu que ceux-ci soient suivis de **rapports intermédiaires** sur les événements de formation réellement organisés en cours d'année et de **rapports finaux** à l'expiration du contrat.

Les participants proposés par un État membre de l'UE pour chaque atelier devaient provenir des **autorités compétentes officielles**. La participation du personnel proposé de l'État membre devait être financée à partir du budget de la Commission. Des places ayant également été réservées pour les participants des autorités compétentes des pays en développement participant à certaines activités organisées au sein de l'UE, ces participants recevraient également une aide financière s'ils étaient agréés par la Commission.

¹ En dehors de la DG Santé et Protection des consommateurs, des membres des comités d'évaluation provenaient des DG Agriculture et Développement rural, Développement, Relations extérieures et Commerce, ainsi que de l'Office de coopération EuropeAid.

La Commission s'efforce, en outre, de garantir par tout moyen que les ateliers profitent d'une sélection hautement internationale d'animateurs. Ceci a pour but de permettre aux participants de bénéficier de la **variété des points de vue** défendus par des experts issus de toute l'UE et d'un éventail de pays tiers. Des représentants de la Commission participent également à chaque atelier tant pour en garantir le **fonctionnement souple** que pour permettre aux participants, dans de nombreux cas, de profiter de leurs acquis et de leur savoir-faire, en particulier en ce qui concerne les règlements de l'UE sur une matière donnée.

La nature internationale de l'initiative est encore soulignée par le choix des lieux de formation. En sélectionnant ceux-ci, la Commission s'efforce de maintenir une **vaste couverture géographique**. En 2006, les activités organisées sur le territoire de l'UE ont eu lieu dans neuf États membres. Neuf pays ont également hébergé des activités de formation réservées aux pays tiers.

D'une manière générale, les faits saillants des activités organisées dans le cadre de l'initiative en 2006 sont les suivants:

- sept programmes de formation,
- environ 1 400 participants,
- 34 ateliers et séminaires,
- sept missions de formation soutenue et d'assistance,
- un budget d'environ 3,5 millions €.

En ce qui concerne la ventilation de la participation entre **le secteur public et le secteur privé**, les représentants des autorités compétentes des États membres de l'UE, des pays candidats, des pays associés ou des pays tiers représentaient **87%** environ de l'ensemble des participants. Le secteur privé constituait les **13%** restants.

À la fin de chaque atelier de formation, les participants ont reçu des **formulaires d'évaluation** leur permettant de communiquer leurs impressions sur le niveau de la formation. La réponse s'est révélée très positive avec un **indice d'approbation global de 84%**.

ACTIVITÉS DE FORMATION 2006

Programmes de formation	Nombre d'événements	Jours consacrés à la formation	Nombre total de participants
HACCP	20	100	370
Normes d'importation de l'UE concernant les fruits et les légumes et les produits de la pêche	6	18	409
Contrôle de la grippe aviaire (formation soutenue)	7	120	160 ¹
Contrôle de la grippe aviaire (atelier)	1	3	19
Sous-produits animaux	4	7	285
Postes d'inspection établis dans les aéroports	1	2	36
Postes d'inspection établis dans les ports maritimes	1	2	33
Normes de bien-être animal	1	3	85
Total	41	255	1397

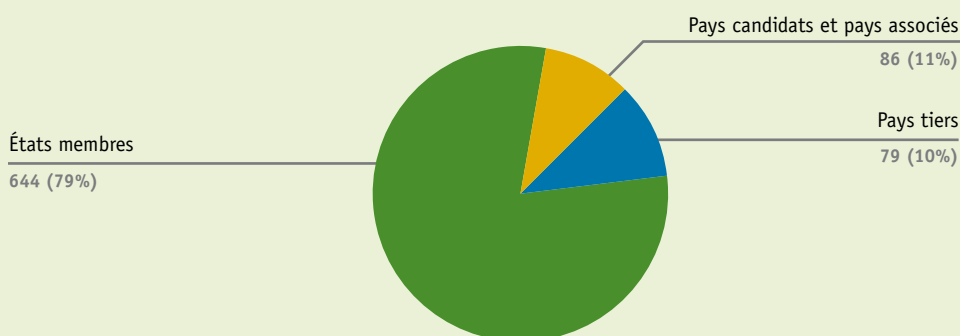
¹ Selon les estimations des experts détachés pour dispenser une formation soutenue.

La section suivante décrit les divers aspects liés aux sept programmes organisés en 2006, entre autres les dates et lieux, ainsi que les thèmes couverts par chacun des programmes. Une attention sera également accordée aux résultats tels que la participation des stagiaires et des animateurs.

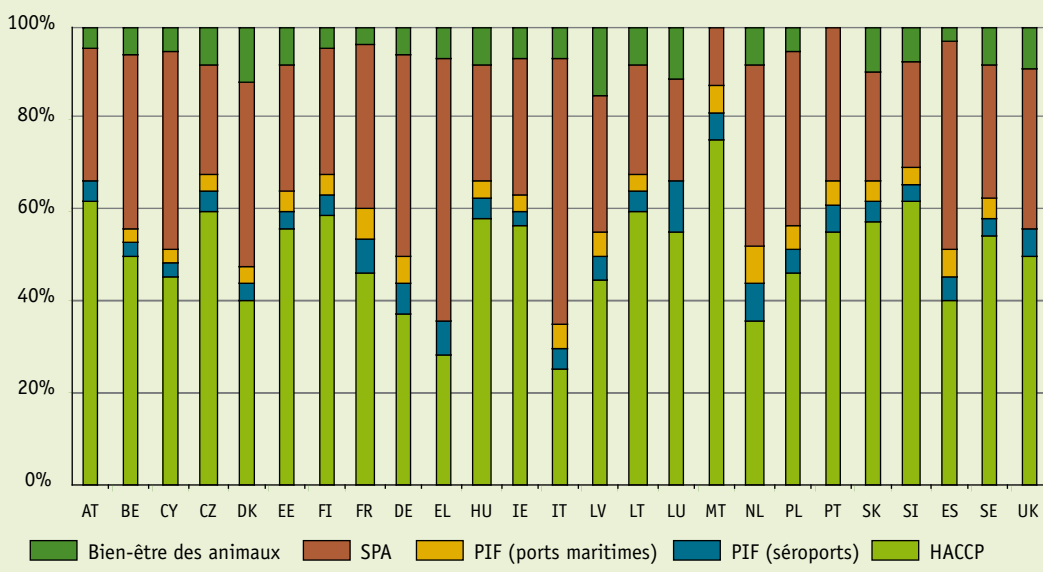
3.2 ACTIVITÉS ORGANISÉES SUR LE TERRITOIRE DE L'UE

Le fait que les activités organisées sur le territoire de l'UE soient destinées essentiellement au **personnel de contrôle des États membres** n'enlève rien au **caractère mondial** de ces programmes. On dénombrait 79% de participants¹ venus de l'UE et 10% de participants de pays tiers.

ACTIVITÉS ORGANISÉES AU SEIN DE L'UE: PARTICIPANTS RESSORTISSANTS DE L'UE/NON-RESSORTISSANTS DE L'UE



POURCENTAGE DE PARTICIPANTS PAR ACTIVITÉ PAR ÉTAT MEMBRE



¹ À la lumière de l'élargissement de l'UE du 1er janvier 2007, il convient de tenir compte du fait qu'au moment où la formation 2006 a eu lieu, la Roumanie et la Bulgarie ne faisaient pas encore partie de l'Union européenne. Dans tous les chiffres portant sur les activités de 2006, qui sont cités dans le présent rapport, ces pays sont donc considérés comme candidats à l'adhésion et non comme États membres de l'UE.

La vaste répartition géographique des participants a offert des possibilités considérables **d'échange d'informations**. C'était là l'un des principaux avantages informels de la formation. Le regroupement de participants originaires de pays très divers a permis à ces derniers de comprendre les expériences de leurs collègues issus de **divers contextes géographiques**. Parallèlement, ceci leur a donné la possibilité d'établir de **nouvelles relations** qui ont le potentiel d'entretenir, à l'avenir, à une collaboration hautement productive.

Pour ce qui est des pourcentages de participation, le pourcentage le **plus élevé pour un pays donné et un programme donné** était celui de Malte, avec 75% pour la formation HACCP. À l'exception de Malte et du Portugal au cours de l'atelier consacré au bien-être animal et de l'Autriche, de la Grèce et du Luxembourg pour l'atelier des PIF dans les ports maritimes, tous les États membres étaient représentés à chaque atelier. Le Royaume-Uni n'a pas envoyé de participants officiels à l'événement consacré aux PIF des ports maritimes, mais comme l'atelier se tenait dans ce pays et attendu que les autorités britanniques ont joué un rôle total dans son organisation et ont mis des animateurs à disposition pour l'événement, le personnel britannique a néanmoins profité de la formation.

3.2.1 Analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP)

Les règles de l'UE imposent aux entreprises du secteur des denrées alimentaires et des aliments pour animaux l'obligation de suivre des procédures basées sur les principes HACCP. Ceci **identifie les risques et empêche la contamination** des aliments pour animaux et des denrées alimentaires. Ceci permet également de contrôler la conformité avec les exigences de sécurité alimentaire par entreprise.

Vingt ateliers de cinq jours ont été organisés au total sur les principes HACCP, accueillant 370 participants. Le contractant chargé de l'organisation de ce programme était le groupement **Campden and Chorleywood Food Research Association Group**. La formation s'est tenue à Birmingham, à Budapest et à Porto, les cours se donnant presque sans interruption entre juin et décembre.

Chaque atelier incluait la **visite pratique d'un établissement** et un **examen de clôture** facultatif. Le programme était subdivisé en **deux cours** comportant chacun dix ateliers:

- Le cours n° 1 était destiné aux participants disposant d'une connaissance élémentaire des normes HACCP. Il impliquait la **mise en œuvre et l'application des procédures de contrôle** basées sur les principes HACCP. Son but était de fournir aux délégués une bonne compréhension de la façon dont les opérateurs d'entreprises du secteur de l'alimentation animale et du secteur alimentaire développent, mettent en œuvre et appliquent les systèmes basés sur les normes HACCP et de leur donner une introduction aux principes de l'audit.
- Le cours n° 2 était destiné aux participants qui disposaient d'une bonne connaissance des normes HACCP. Il visait à apprendre aux délégués comment **auditer les systèmes HACCP**. L'accent a été mis sur les principes de l'audit et les participants ont été invités à exécuter un audit pratique de l'entreprise qu'ils visitaient.

Chaque cours traitait les cinq **principaux thèmes** suivants sous un éclairage à chaque fois différent:

- le contexte des normes HACCP,
- le rôle des programmes préalables,
- la planification HACCP,
- les sept principes HACCP,
- les principes de l'audit.

Les résultats obtenus aux examens finaux dans les deux cours étaient très encourageants. 83% de l'ensemble des participants au cours n° 1 ont, en effet, réussi l'examen avec brio et ce pourcentage était encore supérieur dans le cas du cours n° 2 puisqu'il a atteint 88%.



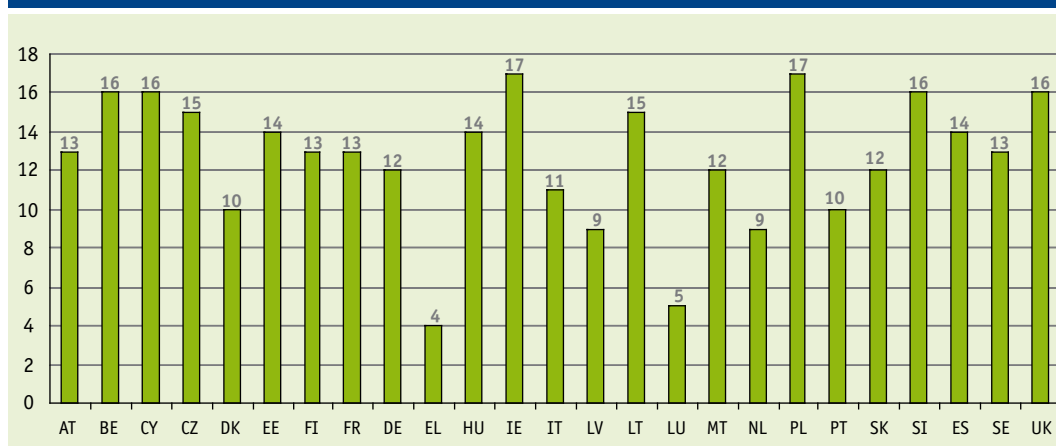
Participants de l'atelier HACCP, Birmingham, juin 2006

La formation HACCP a attiré une **audience essentiellement composée de ressortissants de l'UE**. 316 participants, soit 86% de la participation globale, étaient issus des États membres. Les autres pays européens ont également contribué en y déléguant 31 autres participants (soit 8% du total). Quant aux pays tiers, ils sont intervenus, avec 23 participants, pour 6% dans la composition de l'audience.

Au niveau des États membres individuels, la Pologne et l'Irlande, avec 17 participants chacun, étaient les plus représentées. La

Grèce et le Luxembourg, avec 4 et 5 participants respectivement, étaient les moins présents.

HACCP: PARTICIPANTS PAR ÉTAT MEMBRE



Parmi **les pays candidats et les pays en phase d'adhésion à l'UE**, la Croatie, la Bulgarie, la Roumanie ont envoyé respectivement 12, 8 et 4 participants. Quant à la Macédoine et la Turquie, elles étaient représentées chacune par un participant. Concernant les **pays tiers**, ils étaient représentés par 6 participants venus d'Inde, 5 en provenance du Maroc, 4 issus des Maldives et 3 représentants du Kenya. Le Botswana, le Ghana, la Jamaïque, la Tanzanie et la Thaïlande y étaient représentés chacun par un participant.

Chaque atelier HACCP a impliqué la collaboration de **quatre, voire cinq animateurs**. Ceux-ci étaient, pour la plupart, originaires des trois pays dans lesquels les événements étaient organisés, à savoir le Royaume-Uni, la Hongrie et le Portugal.

Les réactions reçues des participants à la fin des ateliers étaient généralement **très positives**. Plus de 94% des participants ont attribué la mention "bon" au cours n° 1. La majorité des participants au cours n° 2 étaient également satisfaits, puisque celui-ci a été jugé "bon" par 84% d'entre eux.

Si les réactions étaient positives, des **possibilités d'amélioration** ont toutefois été identifiées, notamment:

- plus de conseils concernant la flexibilité de l'application de la réglementation en matière d'hygiène;
- la publication en plusieurs langues du "Document d'orientation sur l'application des procédures fondées sur les principes HACCP";
- la consécration de plus de temps et d'attention aux principes de l'audit lors du cours n° 2.

3.2.2 Contrôles vétérinaires aux postes d'inspection frontaliers installés dans les aéroports



Formation sur les contrôles vétérinaires aux postes d'inspection frontaliers, aéroport de Vienne, juin 2006

La **sécurité de la santé publique et de la santé animale** passe par l'exécution de contrôles efficaces et harmonisés par le personnel de contrôle vétérinaire aux postes frontaliers. Le fait de promouvoir les bonnes pratiques de contrôle vétérinaire garantit l'application cohérente de normes élevées de mise en œuvre sur l'ensemble du territoire de l'UE. Les postes d'inspection frontaliers (PIF) des aéroports constituent, pour ce faire, une priorité.

Le programme consacré aux PIF installés dans les aéroports avait pour but de former le personnel chargé des contrôles vétérinaires aux PIF des aéroports aux bonnes pratiques de contrôle. Ce programme a impliqué l'exécution d'un **atelier de deux jours** au profit de 36 participants. Cet atelier s'est tenu à l'aéroport de Vienne en juin sous la houlette du **ministère fédéral autrichien de la santé et des femmes**, le contractant chargé de l'organisation de l'événement.

Les **sessions en atelier** ont porté, entre autres, sur les thèmes suivants:

- les dispositions de l'UE régissant les inspections aux postes frontaliers,
- les procédures douanières,
- l'hygiène au niveau des PIF,
- les contrôles visant à garantir la validité de la certification du produit et les procédures pour les produits pour lesquels il n'existe aucune condition d'importation au niveau de l'UE,
- le système informatique TRACES,
- le système d'alerte rapide sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

Plusieurs des problèmes auxquels les vétérinaires actifs aux postes frontaliers pourraient être confrontés ont été abordés lors de **sessions pratiques** organisées au sein du PIF lui-même. Ces problèmes incluaient:

- l'examen des animaux vivants et des produits,
- le contrôle des passagers,
- les pratiques d'hygiène,
- la sélection des lots et
- le prélèvement d'échantillons de produits.

La participation à l'atelier consacré aux PIF installés dans les aéroports était **entièrement européenne**, tous les participants, à quatre exceptions près, étant issus des États membres de l'UE. L'Allemagne, la France, le Royaume-Uni, l'Italie, l'Espagne, la Pologne et les Pays-Bas y ont envoyé chacun deux participants. Les autres États membres, de même que la Bulgarie, la Norvège, l'Islande et la Suisse, y étaient représentés par une personne chacun.

Les animateurs provenaient d'Autriche, d'Allemagne et de Belgique, ainsi que de la Commission européenne.

Les réactions reçues des participants à l'atelier ont été généralement positives. **87%** des participants au total ont estimé que l'atelier **avait été fructueux** et avait répondu à leurs attentes.

En dehors des réponses apportées aux formulaires d'évaluation, les participants ont formulé diverses observations constructives, notamment:

- étendre la durée de l'atelier afin d'y inclure toute matière pertinente,
- allonger le temps de discussion avec les animateurs,
- accorder plus d'attention aux procédures douanières et aux domaines thématiques de certification.

3.2.3 Contrôles vétérinaires aux postes d'inspection frontaliers installés dans les ports maritimes



À l'instar de l'atelier consacré aux PIF installés dans les aéroports, ce programme visait à former le personnel de contrôle vétérinaire aux bonnes pratiques de contrôles aux PIF des ports maritimes. Il impliquait également l'exécution d'**un atelier de deux jours** auquel ont participé 33 personnes. L'atelier s'est tenu au Royaume-Uni, en novembre, en partie aux PIF des ports maritimes de Felixstowe et Tilbury et en partie au PIF du port de Hertfordshire. Organisé par l'**Association of Port Health Authorities**, l'atelier s'est concentré sur:

- la législation de l'UE et son incidence pratique sur les contrôles vétérinaires,
- la mise en œuvre des procédures d'importation et
- les échanges d'informations et la collecte de renseignements.

Des **visites pratiques** aux PIF des ports de Felixstowe et Tilbury ont également eu lieu, permettant aux participants d'observer:

- les installations de stockage des déchets de cuisine des navires,
- les procédures de déplacement des lots à l'intérieur du port,
- les systèmes d'inventaire pour l'organisation des contrôles,
- les procédures de sélection des envois et
- les procédures d'échantillonnage des importations.

Tout comme pour l'atelier consacré aux PIF installés dans les aéroports, les participants au programme des PIF implantés dans les ports maritimes provenaient en totalité des **États membres ou des pays en phase d'adhésion, des pays candidats et des pays associés**. La France, l'Allemagne, l'Italie, les Pays-Bas, la Pologne et l'Espagne y étaient représentés chacun par deux participants. Tous les autres États membres, à l'exception de l'Autriche, de la Grèce et du Luxembourg, y avaient délégué chacun une personne. La Croatie, les îles Féroé, l'Islande, la Norvège, la Roumanie et la Turquie y étaient également représentées par une personne. Comme indiqué sous le point 3.2, le Royaume-Uni n'y a envoyé aucun participant, mais étant donné que les autorités britanniques ont organisé l'événement et ont mis des animateurs à disposition, ce pays a néanmoins été représenté et a pu bénéficier de la formation.

Au total, **six animateurs** ont contribué à l'atelier et deux représentants de la CE étaient également présents.

Cet atelier a aussi été **très apprécié des participants**. Sur les formulaires d'évaluation qui ont été distribués à la fin de l'événement, la qualité de l'atelier a été jugée excellente à bonne par tous les répondants.

Comme pour d'autres programmes, il a fréquemment été suggéré d'allonger la durée afin de couvrir toutes les matières pertinentes. Parmi les autres suggestions, citons notamment:

- veiller à ce que les experts présents de la Commission européenne s'expriment un minimum sur les thèmes couverts,
- réduire le temps requis pour les trajets jusqu'aux PIF et entre les PIF,
- mettre les présentations préalablement à disposition sous forme de note.

3.2.4 Réglementation de l'UE concernant les sous-produits animaux (SPA)



Participants à la conférence sur les produits animaux, Athènes, mai 2006

Les sous-produits animaux (SPA) sont des matières d'origine animale qui ne sont pas destinées à la consommation par l'homme. En fonction des risques impliqués, ces matières peuvent **entrer dans la composition des produits** tels que les aliments pour animaux, les cosmétiques, les médicaments ou les fertilisants. Dans les autres cas, ils sont **évacués sous la forme de déchets**. La Commission a adopté des mesures visant à garantir que seules les matières ne présentant aucun danger pour la consommation par l'homme entrent dans la composition des aliments pour

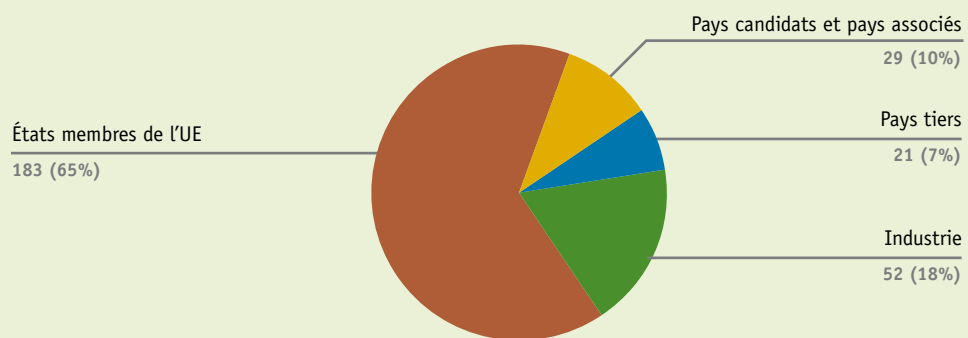
animaux. Elle définit également des règles pour l'élimination des SPA.

Trois ateliers de deux jours et une **conférence finale d'une journée** ont été organisés dans le cadre de ce programme auquel ont participé 285 personnes au total. Les ateliers se sont tenus à Athènes en mai, à Milan en juin et à Varsovie en juillet. La conférence de clôture s'est tenue à Bruxelles en septembre. Le contractant pour ce programme était le groupe **Agri-Livestock Consultants Consortium**.

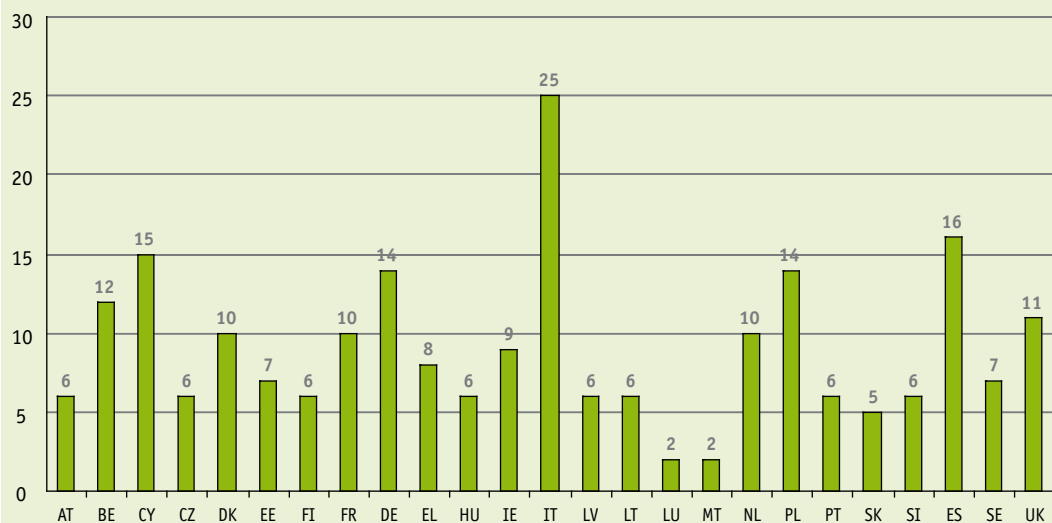
Les **ateliers** consacrés aux sous-produits animaux ont abordé un large éventail de questions en rapport avec le secteur, notamment:

- la réglementation de l'UE,
- la chaîne de production des sous-produits animaux,
- les aspects industriels,
- les conditions d'importation,
- les systèmes d'évacuation du bétail mort,
- l'approbation et la supervision des établissements chargés du traitement des SPA,
- les restrictions à l'utilisation et l'élimination des SPA.

ÉVÉNEMENTS DANS LE DOMAINE SPA: PARTICIPANTS PAR CATÉGORIE



SPA: PARTICIPANTS PAR ÉTAT MEMBRE



La **conférence finale** a examiné:

- l'expérience dans la mise en œuvre des règlements de l'UE régissant les sous-produits animaux dans divers secteurs d'activité,
- les principaux sujets abordés lors des ateliers,
- les principales tâches et principaux défis auxquels le secteur des sous-produits animaux est confronté,
- les domaines dans lesquels une formation est susceptible de s'imposer à l'avenir.

Comme pour toutes les activités organisées sur le territoire de l'UE en 2006, **la majorité des participants (65%)** faisaient partie du personnel des autorités officielles des **États membres de l'UE**. Les représentants de l'industrie composaient 18% des participants, les sous-produits animaux étant un thème d'intérêt particulier pour un **secteur industriel très spécifique**.

Parmi les participants de l'UE, la représentation italienne, composée de 25 personnes, était majoritaire, ce qui s'expliquait principalement par la grande participation domestique à l'événement de Milan. Le nombre relativement élevé de participants en provenance de Pologne (14) se justifiait, lui aussi, par la présence massive de Polonais lors de l'événement de Varsovie. Le faible niveau de participation en provenance de Grèce démontre toutefois que la proximité géographique n'était pas forcément un facteur déterminant.

Le thème des sous-produits animaux intéresse le monde entier et **18 pays non membres de l'UE** ont, dès lors, participé aux événements organisés dans le cadre du programme. Les nombres de participants les plus élevés provenaient des pays en phase d'adhésion, des pays candidats et des pays associés, la Bulgarie, la Turquie et la Norvège étant représentées par 6 personnes chacune. La participation ne se limitait toutefois pas à l'Europe. Parmi les pays tiers, le Nigeria, l'Afrique du Sud et les États-Unis étaient, en effet, représentés par quatre personnes chacun; l'Inde était, pour sa part, représentée par trois participants.

SPA : PARTICIPANTS EN PROVENANCE D'ÉTATS NON MEMBRES DE L'UE



Sept animateurs et deux orateurs supplémentaires ont été utilisés pour chaque atelier. Les animateurs étaient originaires du Royaume-Uni, d'Irlande, de France, de Norvège et des Pays-Bas. Les orateurs supplémentaires étaient issus de Slovaquie, des Pays-Bas, de Hongrie, d'Italie, de Pologne et de la République tchèque. Les participants ont ainsi pu bénéficier d'un **large éventail d'expériences** en provenance de l'EEE. La dimension internationale a été renforcée par la présence à la conférence finale de treize orateurs en provenance d'Inde et des États-Unis, entre autres.

Avec une cote allant de 75% à 89%, la qualité de la formation donnée dans le cadre des ateliers consacrés aux SPA a été jugée **en permanence élevée**, ce qui témoigne d'un degré de satisfaction considérable.

Des remarques constructives ont également été formulées lors de la formation SPA, notamment:

- consacrer plus de temps au travail en petits groupes, ce qui permet une plus grande interaction entre les animateurs et les participants,
- inclure les aspects pratiques tels que les visites aux sites de transformation et d'élimination des SPA,
- fournir plus d'informations sur les développements à venir dans le secteur.

3.2.5 Normes de bien-être relatives à l'étourdissement et l'abattage des animaux à l'abattoir et dans des situations de lutte contre les maladies

La législation communautaire relative aux pratiques d'abattage vise à **réduire la souffrance des animaux d'élevage** en utilisant des méthodes d'étourdissement et d'abattage agréées. Des rapports ont fait ressortir des lacunes dans ce domaine au sein de l'UE et ailleurs. Des foyers de maladie ont également révélé les limites de certaines techniques d'abattage utilisées pour les maintenir sous contrôle.

Ce cours a formé des chirurgiens vétérinaires officiels exécutant des contrôles à l'abattoir afin de garantir la mise en œuvre correcte des normes de bien-être animal de l'UE à l'abattage. Un **atelier de trois jours**, auquel ont participé 85 personnes, a été organisé à Bristol en septembre, par la **Humane Slaughter Association**.

L'atelier a donné aux participants un aperçu de la législation de l'UE relative au bien-être des animaux. Il s'est ensuite étendu à la discussion de thèmes tels que:

- la base scientifique de la bonne pratique en matière de débarquement, d'étourdissement et d'abattage,
- les techniques généralement appliquées en Europe,
- les méthodes de contrôle pour évaluer l'adhésion à la réglementation,
- les moyens de coercition.



L'événement a inclus des **visites d'abattoirs** au cours desquelles les participants ont eu la possibilité d'observer et d'évaluer la conception des installations et les procédures en place en vue de garantir un niveau élevé de bien-être animal.

Ce programme a joui d'un niveau élevé d'intérêt auprès des pays non membres de l'UE, **la moitié des participants** environ provenant de **l'extérieur de l'UE**. Parmi ces participants, 30 (35% du total) étaient issus de pays tiers, tandis que 11 (14%) représentaient les pays associés, les pays candidats et les pays en phase d'adhésion. Les 44 autres participants (51% du total) provenaient de l'UE.

Parmi les États membres, le Danemark, l'Italie, la Lettonie et le Royaume-Uni ont délégué chacun trois participants. La Belgique, Chypre, la République tchèque, l'Estonie, l'Allemagne, la Hongrie, l'Irlande, la Lituanie, les Pays-Bas, la Pologne, la Slovaquie, la Slovénie et le Suède y étaient représentés par deux participants chacun. Les autres États membres y ont tous délégué un participant, à l'exception de Malte et du Portugal qui n'étaient pas représentés.

30 pays non membres de l'UE ont participé à l'événement, la Turquie y étant représentée par plus de participants (quatre) que tous les autres pays, et notamment que les États membres de l'UE. Elle a été suivie par les Philippines et l'Australie avec chacune trois représentants, puis de la Chine, de la Namibie, de la Norvège et de la Roumanie avec deux participants. L'Albanie, l'Argentine, le Bangladesh, le Botswana, la Bulgarie, le Canada, le Chili, la Croatie, l'Égypte, l'Inde, le Maroc, la Nouvelle-Zélande, le Nigeria, le Pakistan, le Paraguay, la Russie, le Sénégal, la Serbie, Singapour, le Sri Lanka, la Suisse, la Thaïlande et le Viêt-Nam y étaient également représentés.

L'internationalisme de l'atelier a été également souligné par la nationalité des experts désignés pour donner des présentations. Au total, **21** experts représentant **sept pays** européens tant membres que non membres de l'UE ont également participé à l'événement.

Des réactions encourageantes ont également été formulées par les participants en rapport avec le bien-être des animaux. D'une manière générale, un avis positif concernant la qualité de la formation a été formulé dans **90%** des réponses données aux questionnaires distribués.

Les remarques spécifiques communiquées étaient également positives, soulignant le niveau élevé de la qualité de l'organisation du cours. Les suggestions d'amélioration étaient les suivantes:

- se concentrer davantage à la partie du sujet qui est consacrée à l'éradication de la maladie,
- donner aux présentations un caractère plus pratique et moins théorique,
- allonger la durée de l'atelier et prévoir plus de temps pour les discussions.

3.3 ACTIVITÉS DANS LES PAYS TIERS

En 2006, deux programmes au profit des **pays tiers** se sont déroulés dans le cadre de l'initiative. La participation à ces programmes était exclusivement réservée aux ressortissants des pays tiers, et en particulier aux représentants des pays en développement. Ces activités ont réuni des collègues provenant de régions spécifiques du monde. Les programmes de 2006 ont couvert l'Asie du Sud-Est, l'Amérique centrale et l'Amérique du Sud et l'Afrique.

Comme pour les programmes se déroulant au sein de l'UE, ces événements devraient, tout en offrant une formation de valeur, générer un degré élevé d'échange d'informations entre les participants et ont contribué à encourager le développement de nouvelles relations professionnelles.

3.3.1 Ateliers dans les pays tiers sur les normes européennes concernant les produits de la pêche et de l'aquaculture et les fruits et légumes

L'UE est le **plus grand importateur de denrées alimentaires** au monde et a besoin d'une législation à large spectre pour garantir la sécurité de ses importations. Ceci peut, à certains moments, poser des problèmes en ce qui concerne les importations en provenance de pays tiers et en particulier des pays en voie de développement où les contrôles peuvent être moins stricts. Parallèlement, l'UE ne souhaite pas dresser de **barrières aux importations**.



Ce programme de formation sensibilise les pays en développement aux normes de l'UE et les aide ainsi à **accéder au marché de l'UE** pour leurs produits.

Six ateliers de trois jours au total ont été organisés et subdivisés en deux catégories de produits:

- les produits de la pêche et de l'aquaculture;
- les fruits et légumes.

Pour chaque thème, un atelier a été organisé en Amérique latine (El Salvador pour les fruits et légumes en mai/juin et Colombie pour le poisson en juin), en Afrique (Sénégal pour le poisson en octobre et Tanzanie pour les fruits et légumes en novembre) et en Asie du Sud-Est (Indonésie pour le poisson en avril et Malaisie pour les fruits et légumes en septembre). Le contrat pour l'organisation de l'activité a été attribué à **European Application of Technology and Services (AETS)**, agissant en consortium avec les entreprises espagnoles **AENOR** et **AINIA**.

409 participants au total ont suivi le programme, le secteur privé étant représenté à concurrence de 23%.

Le programme consacré aux **produits de la pêche et de l'aquaculture** a donné un aperçu de la législation de l'UE dans les zones concernées. Il a également fourni des informations sur:

- l'assistance technique de l'UE,
- les inspections de l'Office alimentaire et vétérinaire (OAV),
- les exigences de l'UE en ce qui concerne les bateaux de pêche, les débarquements et les établissements de transformation,
- la production, la collecte, l'emballage, le stockage et le transport des produits de l'aquaculture.

Ces ateliers ont accueilli des participants en provenance de **37 pays** au total. Les niveaux de participation les plus élevés émanaient des trois pays hôtes, à savoir de l'Indonésie, du Sénégal et de la Colombie.



Délégués lors de l'atelier consacré aux normes d'importation de l'UE pour les produits de la pêche et de l'aquaculture, Jakarta, avril 2006

Les autres pays d'Asie suivants étaient également présents: Bangladesh, Cambodge, Malaisie, Maldives, Myanmar, Philippines, Singapour, Taiwan, Thaïlande et Viêt-Nam. Les autres pays d'Afrique participants étaient les suivants: Bénin, Cameroun, Gambie, Ghana, Guinée, Côte d'Ivoire, Kenya, Mauritanie, Sierra Leone, Tanzanie, Togo et Ouganda. Les pays d'Amérique latine participants étaient l'Argentine, le Chili, le Costa Rica, l'Équateur, le Salvador, le Guatemala, le Honduras, le Mexique, le Nicaragua, Panama, le Pérou et le Venezuela.

Des participants venaient également de l'Union africaine (UA), de la Communauté économique des États de l'Afrique de l'Ouest (CEDEAO), de la Communauté économique et monétaire de l'Afrique centrale (CEMAC), de l'Union économique et monétaire ouest-africaine (UEMOA), du secrétariat de l'ANASE et de représentations des États membres de l'UE.

Les ateliers consacrés aux **fruits et légumes** ont couvert les thèmes suivants:

- la législation de l'UE, notamment les exigences phytosanitaires à l'exportation,
- l'assistance technique de l'UE,
- les inspections de l'OAV,
- les exigences pour la production primaire, le transport et la distribution de fruits et légumes,
- les exigences pour les établissements de transformation et les contrôles d'hygiène,
- le rôle des autorités compétentes dans les pays tiers en ce qui concerne les inspections et la certification pour l'exportation.

Ils ont également été fréquentés par les délégués de **33 pays tiers**. Tout comme pour la pêche et l'aquaculture, les taux de participation les plus élevés ont été enregistrés parmi les pays hôtes, à savoir la Malaisie, la Tanzanie et le Salvador.

Les autres pays d'Asie participants étaient les suivants: Inde, Indonésie, Laos, Maldives, Papoua Nouvelle-Guinée, Philippines, Singapour, Taiwan, Thaïlande et Viêt-Nam. Des participants d'Afrique étaient également présents et représentaient le Botswana, le Kenya, le Malawi, la Namibie, l'Afrique du Sud, le Swaziland, l'Ouganda, la Zambie et le Zimbabwe. Les autres participants d'Amérique latine représentaient le Belize, le Chili, la République dominicaine, l'Équateur, le Guatemala, le Honduras, le Nicaragua, le Panama, le Pérou, l'Uruguay et le Venezuela. Des membres du personnel provenant de représentations d'États membres de l'UE étaient également présents.

Entre **huit et douze animateurs** ont été affectés à chaque atelier pendant toute la durée du programme. Des animateurs provenant tant des États membres de l'UE que de la région où se tenait l'événement ont participé à chaque occasion. Les animateurs de l'UE étaient originaires de **sept États membres**, tandis que ceux des pays tiers étaient issus de **huit pays en développement**.

L'évaluation reçue des participants a été tout à la fois positive et constructive. D'une manière générale, le programme a été jugé bien organisé. Les participants estimaient néanmoins que les ateliers auraient profité:

- d'une durée plus longue,
- d'une plus forte concentration sur l'aspect pratique, notamment au travers d'exercices pratiques,
- de visites auprès d'établissements de production alimentaire.

3.3.2 Assistance et formation soutenue pour l'Association des nations de l'Asie du Sud-Est concernant la grippe aviaire

D'une manière générale, c'est en Asie du Sud-Est que la plupart des cas d'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP) affectant tant l'homme que l'animal ont été enregistrés. La vague actuelle du virus y a trouvé son origine en 2003 et a, selon les estimations, engendré la mort ou la destruction d'un **quart de la population aviaire de la région**. C'est également dans cette partie du globe que la mutation de la souche H5N1 virulente en un virus hautement pathogène capable d'**affecter l'homme** a été la plus évidente.

Ce programme a comporté le détachement de **deux experts** en Asie du Sud-Est afin d'y donner une formation soutenue à l'assistance sur le terrain et à l'assistance pratique aux autorités publiques. Un **atelier-laboratoire** a également été organisé. Le contractant responsable de l'organisation de cette activité était le **groupe de zootechnie** du **groupement ID Lelystad**.

- Un expert a passé quinze jours au **Cambodge** et quinze jours au **Laos** en mars et avril et trente jours au **Viêt-Nam** en août.
- Un expert a passé soixante jours en **Indonésie**, répartis sur quatre visites en avril, juin, août et novembre.
- L'atelier-laboratoire de **trois jours**, spécialisé dans les **techniques de diagnostic**, s'est tenu à Lelystad aux Pays-Bas, en mai.

Quant aux missions de formation soutenue et d'assistance, elles ont poursuivi des objectifs divers en fonction de la situation de chaque pays en ce qui concerne les mesures de contrôle prises.

- Les missions au Cambodge et au Laos avaient pour objectif d'aider à l'élaboration de **plans nationaux d'urgence contre l'IAHP**.
- Au Viêt-Nam, l'objectif de principe de la mission était la sensibilisation aux **mesures de biosécurité** à prendre afin de prévenir la propagation de l'IAHP.
- En Indonésie, un **plan de compartimentation**, divisant le pays en zones, devait être mis en œuvre. L'objectif était **d'éradiquer** l'IAHP dans chacune de ces zones et de **repeupler** les exploitations avec des volatiles sains. Un **système de certification** permettant de classer les élevages de volaille en tant qu'établissements indemnes d'IAHP devait, par ailleurs, être mis sur pied.



Session de formation soutenue consacrée à la lutte contre l'influenza aviaire hautement pathogène, Laos, avril 2006

Vu que la formation dans le cadre du programme de la grippe aviaire était composée en majeure partie d'une formation soutenue sur le terrain en Asie du Sud-Est, on ne dispose pas d'informations précises sur les participants. Les niveaux de participation à ces sessions étaient toutefois généralement encourageants.

Au Laos, l'expert détaché au Cambodge, au Laos et au Viêt-Nam, a observé un **accroissement considérable** du niveau de participation aux activités en cours de mission. Alors que six

personnes seulement étaient présentes en début de mission, il a constaté une augmentation de la participation jusqu'à vingt personnes à la fin de la première semaine et une élévation quotidienne des niveaux de participation au cours de la seconde semaine.

Des informations plus précises sont disponibles pour l'atelier consacré aux techniques de diagnostic de la grippe aviaire qui s'est tenu aux Pays-Bas en mai. **19 délégués** au total ont pris part aux activités et l'Indonésie a été le pays le plus représenté à l'événement avec onze participants. Il a été suivi par le Viêt-Nam, le Cambodge et Singapour avec deux participants chacun et enfin par la Thaïlande et le Laos avec respectivement un représentant.

En ce qui concerne les réactions, les deux experts ont formulé un éventail de recommandations pour les futures initiatives dans ce domaine, notamment:

- une plus grande implication des autorités compétentes des pays concernés,
- un plus grand soutien technique aux éleveurs,
- l'encouragement d'une collaboration plus étroite entre les autorités compétentes et l'industrie de la volaille.

Les réactions en rapport avec l'atelier-laboratoire étaient les suivantes:

- la distance et le coût de la participation sont des facteurs dissuasifs;
- il pourrait être utile de prévoir des niveaux variables de formation qui tiennent compte des diverses situations dans les différents pays de la région.

3.4 ACTIVITÉS DE COMMUNICATION "MEILLEURE FORMATION POUR DES ALIMENTS PLUS SAINS"

S'agissant des efforts déployés pour faire connaître l'initiative de formation, une activité de communication extensive a été entreprise en 2006 et se poursuivra dans les années à venir. Un **plan de communication** a été élaboré au début de l'année sur la base du **calendrier des activités** prévues en 2006.

Des pages consacrées à l'initiative de formation ont été créées sur le site Internet de la DG Santé et Protection des consommateurs et peuvent être consultées à l'adresse http://ec.europa.eu/food/training/index_fr.htm. Ces pages contiennent des informations sur le **contexte** de l'initiative "Meilleure formation pour des aliments plus sains", ainsi que sur les **programmes de formation** actuels et futurs. Des détails des divers aspects organisationnels

peuvent également y être trouvés. Ceux-ci incluent une liste des **points de contact de l'État membre**, ce qui facilite la communication entre la Commission et les autorités au niveau national. Des informations détaillées sur la **communication de la Commission intitulée "Meilleure formation pour des denrées alimentaires plus sûres"** sont également fournies. Ces pages sont, par ailleurs, régulièrement actualisées en y incluant des informations sur les événements de formation.



Meilleure formation pour des aliments plus sains: page d'accueil du site Internet

Parallèlement aux pages Internet, des **bulletins** consacrés aux activités ont également été édités tant sous forme électronique qu'en version papier. Ces bulletins ont ciblé une diversité de publics. D'autres directions générales de la Commission européenne ont également apporté une contribution aux bulletins.

Les **événements individuels** ont fait l'objet d'une publicité entreprise en collaboration avec les contractants individuels pour chaque programme de formation. La majorité des contractants ont produit des **pages Internet** sur le programme dont ils assurent l'organisation. Des communiqués de presse ont également été publiés pour certains événements. Ces communiqués étaient, en général, liés à l'organisation de points de presse préalablement aux ateliers. C'est ainsi que, dans le cadre de l'atelier sur les sous-produits animaux qui s'est tenu à Milan, une collaboration s'est établie entre la direction générale, la représentation de la Commission à Milan et le contractant. Ceci a impliqué la rédaction, la traduction et l'envoi par la poste d'un **communiqué de presse** aux journalistes locaux afin de les attirer à la conférence de presse organisée avant l'atelier.

Parallèlement aux activités de communication entreprises directement par la DG Santé et Protection des consommateurs, l'initiative "Meilleure formation pour des aliments plus sains" a également éveillé l'intérêt des **médias indépendants**, en particulier aux endroits où se tiennent les activités de formation.

L'atelier consacré aux normes d'importation de l'UE pour les produits de la pêche et de l'aquaculture, qui s'est tenu à Bogotá, en Colombie, au mois de juin, a attiré l'attention des médias de divers pays d'Amérique latine, notamment du Nicaragua, du Panama et de la République dominicaine, ainsi que de la Colombie elle-même d'où provient l'extrait de presse ci-dessous:

"Quatre-vingts experts en provenant d'Amérique latine se sont réunis dans la capitale colombienne pour participer à l'atelier intitulé "Législation alimentaire européenne concernant les produits de la pêche et de l'aquaculture en provenance de pays tiers", au cours duquel plusieurs experts européens ont présenté les exigences à respecter pour que les produits de la pêche puissent traverser les frontières de l'Union européenne."
La Nación Latina, Colombie, 20 juin 2006

L'atelier du Sénégal portant sur le même thème, qui s'est tenu en octobre 2006, a attiré de nombreuses réactions de la presse sénégalaise. À la suite de l'événement, des articles ont été publiés dans les journaux *Le Quotidien, Sud* et *le Matin* en y donnant les informations suivantes:

"Cet atelier fait suite notamment aux exigences imposées par l'Europe dans le domaine de la sécurité des produits alimentaires d'origine aquatique."
Le Matin, Sénégal, 26 octobre 2006

Faisant suite à l'adoption de la communication relative à la future stratégie de formation, qui coïncidait avec la conférence de clôture concernant les sous-produits animaux à Bruxelles, l'initiative a également reçu une couverture sur le site internet *Europolitics* où l'on pouvait lire ceci:

"L'établissement d'une agence exécutive ... devrait faciliter la mise en œuvre du règlement 882/2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires."
Europolitics, 21 septembre 2006

Après l'atelier de Milan consacré aux sous-produits animaux, le mensuel spécialisé italien

Eurocarni a publié un article sur l'événement dans lequel il déclarait ce qui suit:

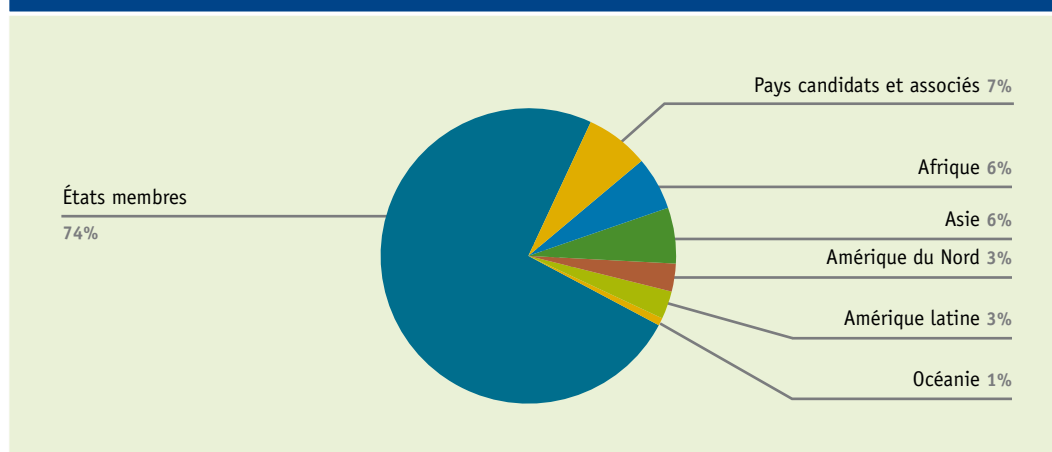
“Les présentations ont abordé tous les thèmes importants pour l'application de la législation dans le domaine des sous-produits animaux.”

Eurocarni, Italie, août 2006

3.4.1 Manifestations d'intérêt pour l'initiative “Meilleure formation pour des aliments plus sains”

Les pages Internet consacrées à l'initiative “Meilleure formation pour des aliments plus sains” contiennent un **formulaire d'inscription** que toute personne intéressée par les activités de formation est invitée à remplir. Au moment de rédiger la présente brochure, ce formulaire avait été complété par environ **500 parties intéressées** du monde entier.

MANIFESTATIONS D'INTÉRÊT POUR DES ACTIVITÉS REÇUES SUR LES PAGES INTERNET CONSACRÉES À LA FORMATION PAR RÉGION DANS LE MONDE



Le formulaire d'inscription publié sur le site Internet devrait être modifié prochainement. Ceci permettra aux personnes qui le complètent de **préciser** leurs intérêts de formation. Elles seront à même de spécifier les domaines de contrôle de sécurité dans lesquels elles sont impliqués et où ils existent, selon elles, un besoin de formation. Les informations reçues seront donc à la fois qualitatives et quantitatives, permettant à la Commission de **mesurer les exigences de formation** avec plus de précision encore. Une action adéquate pourra ensuite être prise au niveau de la Commission afin de garantir que l'offre de formation reste la plus pertinente possible pour les besoins des acteurs dans le secteur.

Il ne s'agira-là que de l'une des nombreuses activités de communication qui aideront à accroître la visibilité de l'initiative de formation en 2007. Parmi les autres, citons:

- **l'actualisation plus fréquente du site Internet** par l'intégration d'informations récentes sur les événements prévus dans le cadre de l'initiative,
- la production d'une **palette d'outils de communication** tels que des dépliants, des fiches et une présentation PowerPoint professionnelle,
- **l'élévation du profil** de l'initiative “Meilleure formation pour des aliments plus sains” par tous les canaux disponibles, tant au sein de la Commission elle-même que dans la presse spécialisée.

FORMATION 2007

- 62 événements de formation
- 9 missions de formation soutenue
- Environ 2 900 participants
- Budget d'environ 7 millions €

4. LA FORMATION EN 2007

4.1 APERÇU

La formation en 2007 suivra le même schéma qu'en 2006, comportant **douze programmes** dont **huit** se dérouleront au sein de l'**UE** et **quatre dans les pays tiers**. L'offre de formations en 2007 a été définie en grande partie sur la base de l'expérience et des réactions découlant des activités de 2006, de même que de consultations avec les États membres et le groupe directeur interservices en cours d'année.

Comme indiqué sous le point 3.1, une réunion du groupe d'experts des États membres et une réunion du groupe directeur se sont tenues en février 2006. Une autre discussion avec les États membres a, en outre, eu lieu dans le cadre du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale en juillet 2006.

Il a été décidé, sur cette base, que les **sept domaines thématiques** sur lesquels ont été centrées les activités 2006 devaient être maintenus en 2007. Dans certains cas, le format utilisé en 2006 a été jugé le plus adéquat pour offrir la formation de sorte que les activités de 2007 devraient adopter une **forme semblable**. Tel a été le cas pour les programmes suivants:

- le système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques afin de prévenir la contamination dans les denrées alimentaires,
- les règles de l'UE en matière d'utilisation et d'élimination des sous-produits animaux,
- les normes de l'UE pour l'importation des produits de la pêche et de l'aquaculture et des fruits et légumes.

Les autres activités persistantes doivent être **élargies** sur le plan du contenu, du nombre d'événements à organiser ou de la portée géographique. Ceci s'applique aux programmes en rapport avec:

- les normes de bien-être animal à l'abattoir et dans des situations de lutte contre des maladies,
- les bonnes pratiques de contrôle vétérinaire aux postes d'inspection frontaliers installés dans les aéroports,
- les bonnes pratiques de contrôle vétérinaire aux postes d'inspection frontaliers installés dans les ports maritimes,
- le développement de stratégies pour le contrôle de l'influenza aviaire hautement pathogène.

Des programmes de formation doivent, en outre, être organisés dans **cinq nouveaux domaines**. Trois de ceux-ci doivent se dérouler au sein de l'**UE** et couvrent:

- la surveillance et le contrôle des zoonoses et l'application de critères microbiologiques dans les matériaux en contact avec les aliments,
- les contrôles sur les matériaux en contact avec les aliments,
- l'évaluation et l'enregistrement des produits phytosanitaires.

Les deux **nouveaux programmes de formation** qui se tiendront dans les **pays tiers** en 2007 se concentreront sur:

- la formation aux contrôles des denrées alimentaires au profit du personnel de laboratoire des pays de l'ANASE,
- la formation au système d'alerte rapide de l'UE pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux et l'introduction possible d'un système similaire dans d'autres régions du monde.

Des **appels d'offres** ont été lancés en juillet 2006 en vue de conclure des contrats pour l'organisation et la mise en œuvre de neuf programmes. Ces appels d'offres couvraient tant les nouveaux programmes que ceux se greffant essentiellement sur les formations de 2006. Un appel d'offres concernait les **activités à organiser au sein de l'UE**, tandis que l'autre portait sur des activités à tenir au sein des **pays tiers**. Comme en 2006, plusieurs participants des pays tiers auront la possibilité de participer aux sessions organisées sur le territoire de l'UE.

En octobre 2006, **32 réponses** à l'appel d'offres au total ont été reçues et, comme ce fut le cas pour l'organisation des activités de 2006, des comités d'évaluation ont été désignés afin d'évaluer les offres. Au total, **35 membres du personnel de la Commission issus de cinq directions générales¹** ont participé à ces comités d'évaluation. Les évaluations devraient, en finalité, conduire à nouveau à la désignation de contractants pour gérer et mettre en œuvre les divers programmes de formation.

ACTIVITÉS DE FORMATION 2007

Programmes de formation	Nombre d'événements	Jours consacrés à la formation	Nombre total de participants
HACCP	19	95	380
Sous-produits animaux	4	8	280
Postes d'inspection frontaliers installés dans les aéroports	3	9	120
Postes d'inspection frontaliers installés dans les ports maritimes	3	9	120
Normes de bien-être animal	1	5	100
Zoonoses	5	20	200
Matériaux en contact avec des aliments	6	20	240
Produits phytosanitaires	2	8	50
Normes de l'UE pour l'importation de fruits et légumes et de produits de la pêche	7	19	420
Lutte contre la grippe aviaire (atelier)	3	9	60
Lutte contre la grippe aviaire (formation soutenue)	9	378	540 ²
Contrôles des denrées alimentaires	6	30	120
RASFF	3	9	240
Totaux (estimés)	71	619	2870

¹ Il s'agissait, aux côtés de la DG Santé et Protection des consommateurs, des DG Recherche, Développement, Commerce et Pêches et Affaires maritimes.

² Sur la base d'estimations d'une moyenne de dix participants par semaine de formation soutenue sur six semaines pour chacun des neuf pays.

Reflétant les niveaux accrus d'activité enregistrés dans le cadre de l'initiative au cours de sa seconde année, la formation en 2007 doit comprendre:

- douze programmes de formation (dont huit se dérouleront au sein de l'UE et quatre dans les pays tiers),
- environ 2 900 participants,
- 62 ateliers et séminaires,
- neuf missions de formation soutenue et d'assistance,
- un budget d'environ 7 millions d'euros.

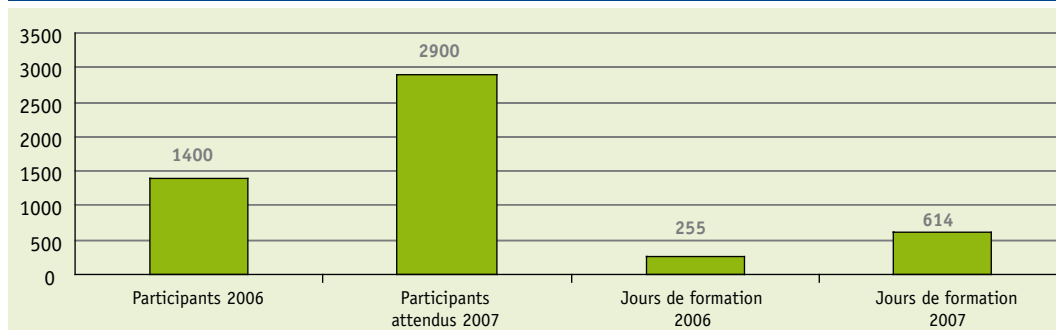
Pour ce qui est de la durée des périodes de formation soutenue et d'assistance, le programme de **contrôle de l'influenza aviaire hautement pathogène** devrait comporter le plus grand nombre de jours en 2007. Si on ne prend en considération que les ateliers et les séminaires, le programme le plus extensif sera celui du système **HACCP** qui comprendra le nombre d'événements de formation le plus élevé.

La formation soutenue concernant le contrôle de l'influenza aviaire hautement pathogène devrait enregistrer les taux de participation les plus élevés parmi l'ensemble des événements de formation prévus en 2007. On se souviendra toutefois que les chiffres de participation cités pour les sessions de formation soutenue sont des estimations compte tenu de la nature plus flexible de ladite formation.

Outre la grippe aviaire, les normes d'importation HACCP et UE pour les produits en provenance des pays tiers devraient enregistrer le nombre de participants le plus élevé en 2007. Viendront ensuite les sous-produits animaux, les **matériaux en contact avec les aliments** et le **système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux**. Ces deux derniers programmes devraient enregistrer les taux de participation les plus élevés parmi les nouveaux programmes de 2007.

Des comparaisons du nombre de participants et du nombre de jours consacrés à la formation entre 2006 et 2007 reflètent clairement l'image d'un projet en **pleine expansion**. Les augmentations du nombre de participants et du nombre de jours consacrés à la formation sont considérables et devraient se poursuivre dans les jours à venir.

COMPARAISON ENTRE LES JOURS DE FORMATION ET LES PARTICIPANTS 2006/2007



Cette section fournit des informations sur les douze programmes qui seront organisés en 2007. Elle examine également les perspectives de l'année à venir en ce qui concerne le nombre projeté d'événements et de participants.

4.2 PROGRAMMES DE FORMATION PRÉVUS AU SEIN DE L'UE EN 2007

Analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP)

La formation aux principes de l'analyse des risques et de la maîtrise des points critiques en 2007 doit suivre plus ou moins le même schéma qu'en 2006. Elle sera à nouveau divisée en deux cours. Le premier se concentrera sur le développement, la mise en œuvre et l'application des systèmes HACCP, tandis que le second traitera de l'exécution d'audits afin de s'assurer de la conformité avec les principes HACCP.

Les deux cours examineront **le contexte, les principes, l'application et les avantages du système HACCP** et incluront également des exercices pratiques au sein d'établissements appliquant les procédures HACCP. Le cours n° 1 devrait également se concentrer sur les approches des audits HACCP, tandis que le cours n° 2 devrait examiner les relations entre les programmes d'assurance qualité pour les entreprises et les systèmes HACCP, ainsi que les principes d'audit.

De légères différences existent par rapport au format 2006. Premièrement, le **cours n° 1** doit comprendre entre **six et huit** ateliers au total, tandis que le **cours n° 2** comportera entre **dix et douze** ateliers. Chaque événement devrait avoir une **durée de cinq jours** environ, dont une journée d'accueil et quatre journées de travail, et devraient accueillir entre **vingt et vingt-cinq participants**. Les événements se tiendront dans quatre États membres de l'UE répartis sur les quatre points cardinaux du territoire.

Réglementations de l'UE pour les sous-produits animaux (SPA)

Comme dans le cas du système HACCP, la formation consacrée aux sous-produits animaux se poursuivra en 2007, moyennant quelques menues modifications d'ordre organisationnel. **Quatre événements de deux jours** seront organisés; ils adopteront cependant tous la forme d'un atelier en sacrifiant la conférence finale. Chaque atelier devrait accueillir environ **70 participants**. La répartition géographique doit être identique à celle de la formation HACCP, un atelier se déroulant à chaque point cardinal du territoire de l'UE.

Les aspects du contenu du cours peuvent également différer en s'inspirant des conclusions de la conférence de septembre 2006. La question thématique devrait se concentrer davantage sur des sujets spécifiques qui présentent le plus grand intérêt pour l'industrie des sous-produits animaux. Ceux-ci devraient inclure les normes de l'UE sur les sous-produits animaux dans des domaines tels que l'identification, la traçabilité, les échanges intracommunautaires et extracommunautaires et les liens entre la réglementation en matière de SPA et toute autre législation pertinente.

Normes de bien-être concernant l'étourdissement et l'abattage des animaux à l'abattoir et dans des situations de lutte contre les maladies

La formation sur les questions de bien-être animal se poursuivra et se concentrera sur l'abattage à l'abattoir et dans des situations de lutte contre les maladies. En 2007, elle prendra la forme d'un **atelier de cinq jours destiné à une centaine de participants**. L'événement organisé en

2007 se tiendra dans l'un des États membres de l'UE depuis 2004 ou dans un pays candidat de l'UE.

Le contenu du cours sera généralement **semblable à celui de 2006**. Il devrait inclure des aspects tels que la législation de l'UE, les bases scientifiques de méthodes adéquates d'étourdissement et d'abattage, les conditions de transport, la conception des installations, les principales techniques d'étourdissement et d'abattage utilisées en Europe et les mesures de coercition en vue de l'adhésion aux exigences de bien-être.

Contrôles vétérinaires aux postes d'inspection frontaliers installés dans les aéroports

Comme en 2006, une formation aux meilleures pratiques de contrôle vétérinaire aux postes d'inspection frontaliers installés dans les aéroports sera organisée. Les niveaux d'activité devraient toutefois augmenter considérablement puisqu'il est prévu d'organiser **trois cours de trois jours pour quarante participants chacun**.

Les sujets traités devraient inclure la législation de l'UE, les procédures en matière d'importation de produits et d'animaux vivants, l'échange d'informations et la collecte de renseignements, l'évaluation du risque, la coopération avec les services douaniers, les questions de certification et les importations à des fins personnelles.



Photo mise gracieusement à disposition par le poste d'inspection frontalière de Luka Koper

Contrôles vétérinaires aux postes d'inspection frontaliers installés dans les ports maritimes

Comme pour les postes d'inspection frontaliers installés dans les aéroports, les niveaux de formation pour les postes d'inspection frontaliers dans les ports maritimes seront portés à **trois cours de trois jours pour quarante participants chacun**.

Les thèmes couverts seront assez semblables à ceux traités par le programme relatif aux PIF installés dans

les aéroports. Ils devraient toutefois aussi inclure la destruction des déchets de cuisine et des déchets de la filière viande en provenance des navires.

Surveillance et contrôle des zoonoses et application de critères microbiologiques dans les denrées alimentaires

Les zoonoses sont des maladies qui se transmettent de l'animal à l'homme. La législation de l'UE a pour but de garantir que les zoonoses, les agents zoonotiques et la résistance antimicrobienne associée sont dûment contrôlés et que les épidémies d'origine alimentaire sont surveillées comme il se doit. Elle fixe également des critères pour certains micro-organismes dans des denrées alimentaires spécifiques et arrête des règles que les opérateurs d'entreprises alimentaires doivent respecter en ce qui concerne la présence de ces organismes.

Ce programme vise à harmoniser les approches adoptées par les États membres concernant le contrôle des zoonoses, les agents zoonotiques et les épidémies d'origine alimentaire et antimicrobiennes associées. Il devrait accroître la capacité des États membres à contrôler et réduire les niveaux de zoonoses et d'agents zoonotiques. Au total, **cinq cours de formation de quatre jours** accueillant chacun une **quarantaine de personnes** seront exécutés.

Les thèmes traités lors des ateliers devraient inclure les dispositions de l'UE concernant les zoonoses et les critères microbiologiques dans les denrées alimentaires, ainsi que leur application pratique. Les ateliers devraient également examiner les systèmes de notification des zoonoses utilisés par l'UE, le contrôle du respect des critères microbiologiques par les opérateurs d'entreprises alimentaires et l'évaluation du risque.

Contrôles concernant les matériaux en contact avec les aliments

Les matériaux en contact avec les aliments sont des matériaux et articles destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, notamment les matériaux d'emballage, les couverts, les assiettes, les machines utilisées dans la transformation et les récipients. Ces matériaux ne devraient pas transférer leurs composants aux denrées alimentaires dans des quantités inacceptables.

Au total, **six cours** sur les matériaux en contact avec les aliments devraient être organisés. Quatre d'entre eux auront une durée de trois jours et seront destinés au personnel des autorités compétentes chargées d'élaborer des plans de contrôle et aux inspecteurs des établissements de production alimentaire et de fabrication des matériaux de contact alimentaire. Les deux autres cours, de quatre jours chacun, seront destinés au personnel de laboratoire chargé des analyses chimiques. Chacun de ces cours accueillera environ **quarante participants**.

Les thèmes traités par ces deux cours sont, entre autres, les dispositions de l'UE concernant les matériaux en contact avec les aliments, les plans de contrôle nationaux, l'analyse des plastifiants, le contrôle de la conformité et les inspections des bâtiments.

Évaluation et enregistrement des produits phytosanitaires

Les États membres de l'UE devraient adopter des mesures permettant d'empêcher que des substances actives non autorisées soient utilisées pour la fabrication des produits phytosanitaires commercialisés. Les États membres qui ont adhéré à l'UE en mai 2004 et en janvier 2007 doivent veiller à ce que les substances actives utilisées dans leurs produits phytosanitaires sont examinées dans le respect des règles afin d'en garantir la conformité.

Un **atelier de cinq jours pouvant accueillir trente-cinq participants** doit être organisé. Une **réunion de suivi de trois jours** pour une **quinzaine de délégués** doit se tenir ensuite. Ce cours s'adresse exclusivement aux participants des nouveaux États membres, des pays candidats et en phase d'adhésion et des États couverts par la politique européenne de voisinage.

Le contenu du cours devrait se concentrer sur les procédures et la documentation administratives, la protection des données, la gestion de la qualité et l'audit. Des études scientifiques, des cas de non-soumission d'études, des spécifications pour des substances actives et des calculs traitant des points de données seront également évalués.

4.3 PROGRAMMES DE FORMATION PRÉVUS DANS LES PAYS TIERS EN 2007



Atelier consacré aux normes d'importation de l'UE pour les fruits et légumes, San Salvador, juin 2006

Ateliers au profit des pays tiers sur les normes de l'UE en matière d'importation d'aliments

La formation sur les normes appliquées par l'UE pour l'importation de produits en provenance des pays tiers augmentera, passant de six à **sept ateliers** d'une capacité d'accueil de **soixante à cent participants**. Cinq ateliers de trois jours seront consacrés aux produits de la pêche et de l'aquaculture, tandis que deux événements de deux jours passeront en revue les plans de contrôle des résidus et des contaminants présents dans les fruits,

les légumes, les noix, les aromates et épices et les matériaux en contact avec des aliments.

Les cours donneront un **aperçu détaillé** et une explication des normes de l'UE dans ces domaines, en particulier en ce qui concerne les développements récents de la législation alimentaire, de l'hygiène alimentaire, des contrôles et des règles phytosanitaires. Les ateliers devraient également avoir un caractère plus pratique grâce à des visites exécutées auprès des établissements de transformation.

Formation soutenue et assistance au développement de stratégies de lutte contre l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP)

La formation aux stratégies de confinement de la grippe aviaire se poursuivra en 2007, mais aura une portée géographique plus large. Un expert de l'UE sera détaché en vue de fournir une formation soutenue et une assistance à chacun des pays suivants:

- Laos,
- Cambodge,
- Myanmar,
- Roumanie,
- Bulgarie,
- Turquie,
- Égypte,
- Maroc et
- Nigeria.

L'expert désigné pour chaque pays y séjournera six semaines. Sa mission principale consistera à élaborer des **plans d'urgence** et à aider à leur mise en œuvre en identifiant des mesures pratiques pour la surveillance et le contrôle de la maladie aux niveaux national, régional et local. Ceci devrait se faire dans le cadre de la **stratégie mondiale pour le contrôle progressif de l'IAHP** et en collaboration avec les organisations internationales concernées.

Trois ateliers-laboratoires de trois jours devant accueillir vingt participants chacun se tiendront également. L'un des ateliers sera fréquenté par des délégués en provenance de Roumanie, de Bulgarie et de Turquie; le second accueillera des délégués en provenance du Laos, du Cambodge et de Myanmar et le troisième, des représentants de l'Égypte, du Maroc et du Nigeria.



Les ateliers offriront une formation aux méthodes de diagnostic virologique et sérologique à la pointe du progrès. Ils s'efforceront de couvrir le rôle du diagnostic de laboratoire dans le contrôle de l'IAHP, la capacité et les équipements de laboratoire et les méthodes virologiques et sérologiques à utiliser dans le contrôle de la maladie et la stratégie DIVA (différentiation des animaux infectés et des animaux vaccinés).

Formation du personnel de laboratoire des pays de l'ANASE à l'application des essais alimentaires

Six laboratoires de référence pour l'ANASE (LRA) ont été établis dans le cadre du programme de coopération économique CE-ANASE relatif à l'évaluation des normes, de la qualité et de la conformité. Il apparaît désormais nécessaire de mettre à la disposition des LRA une formation à la détection de résidus nuisibles dans les aliments.

Ce programme contient l'organisation de **six ateliers régionaux d'une durée de cinq jours** destinés à **120 analystes** provenant des LRA et d'autres laboratoires. Les ateliers se concentreront sur la détection des résidus de pesticides, les résidus de médicaments vétérinaires, les mycotoxines, la microbiologie, les métaux lourds et les OMG.

Formation au système d'alerte rapide de l'UE pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux et à l'introduction possible d'un système similaire dans d'autres régions du monde

Le système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF) est un système de notification des risques pour la santé de l'homme présentés par les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux entre un réseau d'autorités spécialisées dans la sécurité alimentaire au niveau des États membres, la Commission européenne et l'Autorité européenne de sécurité alimentaire.

Cette activité comprend l'organisation et la mise en œuvre de **trois ateliers d'une durée de trois jours** en Chine, en Thaïlande et en Argentine. Chaque atelier devrait accueillir environ **quatre-vingts participants** et donnera un aperçu du système RASFF avant de discuter des possibilités d'introduire un système similaire tant à l'intérieur d'un pays que sous la forme d'un réseau régional de pays.

4.4 APPELS À LA MANIFESTATION D'INTÉRÊT

Un **appel à la manifestation d'intérêt** a été lancé dans le but est de permettre aux services de la Commission, après examen des candidatures soumises, d'établir un fichier reprenant les coordonnées des contractants potentiels auxquels des contrats de fourniture d'une assistance externe pourraient être confiés en rapport avec les activités de la Direction générale de la santé et de la protection des consommateurs.

Une sous-liste du fichier est consacrée à l'initiative "Meilleure formation pour une alimentation plus saine". Les contractants externes pourraient être appelés à s'acquitter de tâches telles que l'organisation et le soutien d'activités de formation, l'exécution d'une analyse, d'études et d'une évaluation ou l'examen de rapports et de documents associés aux activités de formation.

La liste a pour but de sélectionner les candidats qui pourraient ensuite être invités à soumettre à la Commission des propositions détaillées dans le contexte d'appels d'offres restreints pouvant mener à des contrats d'un montant inférieur à 137 000 €.

Le premier avis de l'appel à la manifestation d'intérêt a été publié au supplément du journal officiel S208 du 27 octobre 2005. Le délai de soumission des candidatures est fixé au 26 juillet 2008.

Divers organismes peuvent demander leur inclusion dans la liste, notamment des groupements de firmes ou de fournisseurs de services, des universités et des instituts de recherche. Tous les demandeurs doivent justifier d'une expérience professionnelle d'au moins un an dans les domaines se rapportant à la sous-liste concernée.

Les formulaires de demande pour la soumission des candidatures en vue de l'inclusion dans cette liste par des personnes morales ou physiques peuvent être téléchargés gratuitement à l'adresse: http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/ami/index_fr.html. Ils doivent être soumis à la DG par voie électronique dans un premier temps et être confirmés ensuite par la poste.

5. COMMUNICATION DE LA COMMISSION PRÉSENTANT LES GRANDES LIGNES DE LA FUTURE STRATÉGIE DE FORMATION

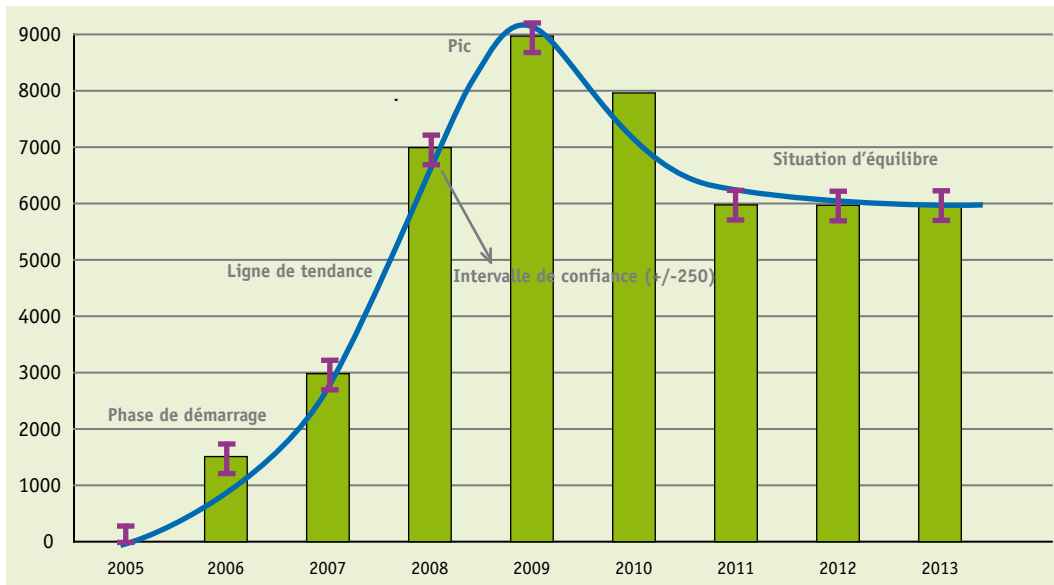
Le 20 septembre 2006, la Commission a adopté la **communication COM (2006) 519** intitulée **“Une meilleure formation pour des denrées alimentaires plus sûres”**. La communication vise en partie à donner un aperçu de l'éventail des options à long terme qui sont susceptibles d'être utilisées pour organiser une formation sur la législation dans le domaine des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, de la santé et du bien-être des animaux animal et des règles phytosanitaires. Son objectif ultime est de présenter ce que la Commission considère comme la meilleure option disponible pour offrir une formation efficace en utilisant les ressources disponibles de la manière la plus rentable possible. La communication peut être consultée à l'adresse: http://ec.europa.eu/food/training/communication_final_report_fr.pdf.

Comme l'indique le point 3.1, les deux premières années de l'initiative, qui se sont caractérisées par l'organisation de programmes de formation *ad hoc* par des contractants individuels, peuvent être considérées comme une **phase de démarrage**. La phase à long terme débutera dès la mise en place de la **structure finalisée**.

La nécessité d'une composition établie s'explique en partie par l'augmentation progressive des niveaux de participation qui devrait se produire dans les années à venir. La tendance de participation projetée est illustrée dans le graphique de la page suivante.

À court terme, les niveaux devraient aussi augmenter rapidement pour atteindre un nouveau record d'environ **9 000 participants** en 2009. Ils devraient ensuite régresser et se stabiliser à une moyenne annuelle de **6 000 participants**. Ceci s'explique par le fait qu'à partir d'un certain point, les personnes qui ont déjà reçu une formation dans un domaine donné auront la possibilité d'étendre leurs connaissances, ce qui devrait réduire légèrement le besoin de formation.

NOMBRE ESTIMÉ DE PARTICIPANTS AUX ACTIVITÉS DE FORMATION DE L'UE



Quel que soit le système de formation sélectionné en finalité, une gestion continue de la stratégie s'imposera. Celle-ci **présentera les priorités** et identifiera les domaines dans lesquels une formation s'impose, conduisant ainsi à l'établissement de programmes de formation. Elle **vérifiera également la qualité** de la formation et **établira les procédures** nécessaires au fonctionnement souple du système.

Pour accomplir ces tâches, la Commission aura besoin du concours d'autres parties. Celles-ci incluront avant tout les États membres, mais aussi probablement les organisations non gouvernementales. En tout état de cause, la Commission entend consulter toutes les parties prenantes pertinentes en matière de formation.

Divers facteurs doivent être pris en compte au moment de statuer sur la méthode d'organisation de la formation la plus efficace:

- L'ampleur de l'éventail couvert par l'initiative implique que l'organisation future devrait inclure la définition **de priorités de formation claires** et qu'une approche globale, de même qu'une expertise spécialisée apparaissent nécessaires.
- La **flexibilité** est essentielle afin de réagir aux urgences et de garantir que toutes les craintes sont abordées de la même manière dans tous les États membres concernés.
- L'organisation des cours de formation et les possibilités de participation devraient être communiquées de manière **transparente** à toutes les parties prenantes dans les pays tiers et dans les pays de l'UE.
- La **continuité** est indispensable pour garantir la qualité. La formation devrait donc être assurée sur une période étendue par une équipe bien établie qui est familiarisée avec la politique de l'UE dans les zones pertinentes.
- La Commission doit également disposer du **contrôle nécessaire** pour diriger le programme, vérifier la qualité de la formation et imposer, si nécessaire, des actions correctives.

La formation de l'UE devrait **compléter** celle qui est dispensée par les **États membres** en y ajoutant une dimension européenne. À ce propos et indépendamment de l'option choisie pour l'organisation à long terme de la formation, la Commission entend faire le meilleur usage possible des facilités et expériences disponibles au niveau national.

Les **organismes nationaux** pourraient diffuser la politique européenne sur les questions pertinentes. Ils pourraient aider à exécuter les activités de formation dans les États membres en "**formant les instructeurs**" et en organisant des sessions de formation régulières au profit du personnel des autorités de contrôle dans les États membres et les pays tiers. La coopération avec les organismes nationaux serait **flexible**, permettant d'assigner rapidement des tâches à une agence particulière. Le programme de travail des organes pourrait être adapté en fonction des priorités de la Commission.

Dans la communication, la Commission examine quatre options pour l'organisation à long terme de la formation:

- la conclusion de contrats,
- un service spécialisé de la Commission,
- une agence de régulation et
- une agence exécutive.

La **conclusion de contrats** pour différents éléments de la formation tels que l'enseignement proprement dit, la conception du matériel d'apprentissage, la gestion du programme et les aspects logistiques permet de définir les domaines de formation conformément aux priorités arrêtées par la Commission, et les contrats peuvent s'étaler sur la période spécifique nécessaire à l'achèvement d'un projet donné. Le type de contrat peut également être modifié afin de traiter les besoins de formation plus urgents. La répartition des contrats sur plusieurs années réduit, mais n'élimine pas le risque de manque de continuité. Une expérience de plusieurs années risque d'être perdue à la fin d'un contrat.

Un **centre de formation spécialisé** offrira à la Commission des facilités permanentes et mettra à sa disposition le personnel nécessaire pour organiser la formation. Un tel concept nécessiterait la mise à disposition permanente d'animateurs et d'un personnel de gestion. La Commission devrait également gérer le programme de formation, élaborer le matériel de formation, inviter les stagiaires et s'occuper des dispositions logistiques. Ceci nécessiterait des ressources humaines et financières considérables qui ne seront probablement pas disponibles. L'avantage de cette option est qu'elle permet de propager le message européen par le biais d'un système proche du développement politique.

Un organisme européen de formation se présentant sous la forme d'une **agence de régulation** pourrait être perçu comme indépendant de la Commission. Il pourrait dispenser la formation, entraîner et recruter les animateurs, développer le matériel de formation et assurer la publicité. Il réduirait le fardeau administratif de la Commission en recrutant son propre personnel et en gérant son propre budget. Mais comme une agence de régulation est autonome de la Commission, il existe un risque de manque de coordination.

Une **agence exécutive** pourrait se charger des tâches techniques non associées à la prise de décision politique qui exigent des niveaux élevés d'expertise technique et financière. Ceci pourrait inclure des procédures pour la mise en œuvre de programmes de formation. La Commission pourrait ensuite se concentrer sur les fonctions principales qui ne peuvent être sous-traitées, sans négliger le contrôle des activités de formation. Une telle agence

augmenterait, en outre, la visibilité du projet de formation. L'option de l'agence exécutive est, dès lors, considérée comme la **méthode la plus efficace** pour établir une structure de formation permanente.

D'autres choix doivent encore être faits. Le premier d'entre eux consister, pour la Commission, à décider si une **nouvelle structure** doit ou non être créée ou s'il existe une possibilité d'étendre les compétences d'une structure existante. La Commission est particulièrement intéressée par la fusion des activités de formation avec celles de l'**Agence exécutive pour le programme de santé publique**. Les coûts d'une telle fusion seraient moindres que ceux de la création d'une nouvelle structure.

La Commission entend tout d'abord approfondir les options ci-dessus. Diverses démarches procédurales doivent, en outre, être entreprises, notamment commander une **analyse de rentabilité** et adopter des règles de mise en œuvre incluant des procédures pour l'établissement d'un programme annuel de formation, consulter les parties prenantes et éventuellement établir des contacts avec un organisme de formation. L'analyse de rentabilité devrait être clôturées au cours du second trimestre 2007.

À la fin de cette opération, d'autres démarches pourront être prises vers la mise en œuvre de l'organisation permanente de la formation de l'UE à la législation concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux, à la réglementation sur la santé et le bien-être des animaux et aux règles phytosanitaires. La structure à long terme devrait être prête à temps pour le développement des activités de formation de 2008-2009.

6. CONCLUSIONS

Les travaux exécutés en rapport avec l'initiative "Meilleure formation pour des aliments plus sains" en 2005 et l'exécution des premiers programmes de formation en 2006 constituent le premier stade du développement de la stratégie de formation communautaire à la législation relative aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux, à la réglementation sur la santé et le bien-être des animaux et aux règles phytosanitaires. Cette première démarche positive s'est caractérisée par des niveaux de participation largement à la hauteur des espérances et s'assortissant de réactions positives et constructives communiquées par les personnes impliquées.

2007 sera marquée par une plus grande expansion de l'initiative tant en ce qui concerne l'étendue des activités à organiser qu'en ce qui concerne l'intensification des normes de fourniture de la formation. Si l'expérience de 2006 s'est révélée très positive, des améliorations restent possibles et les enseignements tirés de 2006 constitueront les fondements de la performance améliorée tant en 2007 que dans les années subséquentes.

L'adoption de la communication de la Commission "Une meilleure formation pour des denrées alimentaires plus sûres", en septembre 2006, a permis de clarifier la forme de la structure de formation à long terme. Des efforts doivent encore être fournis avant que ceci puisse être finalisé, mais à partir du moment où les démarches procédurales adéquates auront été adoptées, la Commission disposera d'un système économique efficace pour la fourniture d'une formation de grande qualité au niveau de l'UE.

Les membres du secteur de la formation de la DG Santé et Protection des consommateurs aimeraient enfin exprimer leur reconnaissance à l'ensemble du personnel de la Commission qui a contribué à la réussite des activités de l'initiative "Meilleure formation pour des aliments plus sains". Le secteur de la formation espère poursuivre ces relations de travail productives et en développer de nouvelles au cours des années à venir. Il convient de mentionner plus spécialement la tâche accomplie par la cellule financière de la DG Santé et Protection des consommateurs et, notamment, par Ludwig Vandenberghe et Marc Vallons, ainsi que par les coordonnateurs de projet dont les noms suivent:

Willem Daelman (HACCP), Isabelle Rollier (lutte contre l'influenza aviaire hautement pathogène et normes de l'UE pour l'importation de produits en provenance de pays tiers), Neil Brooks (contrôles vétérinaires aux PIF installés dans les aéroports et les ports maritimes), Moustapha Magumu, Kirsten Sander-Vornhagen et Tim Gumbel (sous-produits animaux) et Denis Simonin (bien-être animal).

Le secteur de la formation aimerait également remercier, pour leur assistance et leur soutien, le personnel des délégations de la Commission européenne dans les pays où les activités de formation ont été organisées. Des remerciements particuliers sont également adressés à Patrick Deboyser, le représentant de la DG Santé et Protection des consommateurs au sein de la délégation de la CE en Thaïlande, pour sa coordination et l'aide à l'organisation de la formation qu'il a fournie dans la région de l'Asie du Sud-Est.

ANNEXE

MEMBRES DU SECTEUR DE LA FORMATION

Le secteur de la formation de la DG Santé et Protection des consommateurs se compose des membres suivants: Salvatore Magazzù (chef de secteur), Lauro Panella (analyse économique), Daniella Heyninck (support administratif), Wouter Luyckx (support administratif) et David Turner (communication).

Les membres de l'équipe de formation de la Direction générale de la santé et de la protection des consommateurs



De gauche à droite:
David Turner, Wouter Luyckx, Daniella Heyninck, Lauro Panella et Salvatore Magazzù

Commission européenne

Meilleure formation pour des aliments plus sains - Rapport annuel 2006

Luxembourg: Office des publications officielles des Communautés européennes

2007 – 50 pp. — 21,0 x 29,7 cm

ISBN 978-92-79-04992-7

Meilleure formation pour des aliments plus sains

Rapport annuel 2006



Office des publications

Publications.europa.eu

ISBN 978-92-79-04992-7



9 789279 049927