



Funded by  
the Better Training for Safer Food  
Initiative of the European Union

2015.11.20 IP Séminaire vétérinaire UE

---

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### Séminaire sur l'organisation des contrôles vétérinaires officiels Complexe Château royal – du 24 au 27 novembre

La Commission européenne, en collaboration avec la Direction des Affaires Vétérinaires, Alimentaires et Rurales (DAVAR), organise un séminaire de formation au complexe Château Royal à Nouméa, du 24 au 27 novembre 2015, sur le thème de l'organisation des contrôles vétérinaires officiels. L'événement fait partie du programme d'une « Meilleure formation pour des denrées alimentaires plus sûres » (*Better Training for Safer Food*, BTSF) de la Direction générale de la Commission européenne pour la sécurité alimentaire et sanitaire. La cérémonie d'ouverture se tiendra le 24 novembre à 9 h, en présence de Christian Desoutter, directeur de la Direction des affaires vétérinaires, alimentaires et rurales (DAVAR), et du Dr Jacky Le Gosles, conseiller pour la formation au sein de la Direction Générale de la santé et de la sécurité alimentaire à la Commission européenne.

Le séminaire vise à développer les connaissances des participants au sujet des règles et exigences de l'Union Européenne (UE) sur l'organisation des contrôles vétérinaires officiels destinées à assurer la sécurité alimentaire et la santé animale au sein de l'UE. Cette formation servira d'exemple pour l'aquaculture, la pêche et le secteur des produits de la pêche.

Près de 40 personnes de la région Pacifique sont attendues, essentiellement du personnel d'autorités vétérinaires compétentes de niveau national, engagées dans la planification et la mise en place de contrôles et vérifications vétérinaires.

En visant le renforcement des capacités de contrôle vétérinaire dans la région Pacifique, l'UE cherche à garantir que les pays exportateurs concernés établissent une surveillance effective et des programmes de contrôle respectant la législation de l'UE ainsi que les normes internationales de l'OIE (Organisation Mondiale de la Santé Animale) et de la FAO (Organisation des Nations-unies pour l'alimentation et l'agriculture).

Ce séminaire fait partie d'une série de colloques régionaux sur la santé animale et le bien-être programmés en Asie et dans le Pacifique entre 2013 et 2016. Ces colloques sont créés par la Commission européenne et mis en place par l'Agence exécutive pour les consommateurs, la santé, l'agriculture et l'alimentation. Au cours de cette formation, d'autres sujets seront traités, tels que le contrôle des maladies animales, le bien-être animal au moment de l'abattage, la grippe aviaire et les plans d'urgence.

#### Programme du séminaire

Le programme du séminaire comporte des partages d'expérience sur l'organisation des contrôles officiels (en général, dans des navires de pêche et des usines de traitement des produits de pêche), la biosécurité, les mesures de prévention ou les plans de surveillance dans l'aquaculture.

Les deux premiers jours du séminaire consistent en des séries d'exposés sur la législation de l'UE, les critères pour l'organisation des contrôles officiels, de la santé animale et de la sécurité alimentaire, et des exposés de représentants d'organisations internationales (OIE ; Agence des Pêcheries du Forum des Îles du Pacifique – FFA).

Le troisième jour est consacré à des visites de terrain (établissements de production et de traitement) pour permettre aux participants d'observer des contrôles officiels, leur mise en place et les vérifications.

Le quatrième et dernier jour du séminaire est consacré à l'hygiène alimentaire, aux exigences en matière d'importation de produits alimentaires, à la certification officielle et aux outils TRACES et RASSF pour la gestion de crise.



Funded by  
the Better Training for Safer Food  
Initiative of the European Union

Jour 0 – 23/11/2015					
Heure		Titre de la session	Objectif de la formation / Sujets traités	Méthode de formation	Nom du tuteur responsable
19h30		Cocktail de bienvenue	Cocktail de bienvenue à l'hôtel		

Jour 1 – 24/11/2015					
Heure		Titre de la session	Objectif de la formation / Sujets traités	Méthode de formation	Nom du tuteur responsable
08h30	09h00	Enregistrement	Enregistrement des participants et distribution du matériel de formation		Responsable de l'événement
09h00	09h50	Introduction	Cérémonie d'ouverture	Présentation en séance plénière	Représentant du pays d'accueil
		Programme de la formation	Présentation de l'objectif et des activités du programme d'une « Meilleure formation pour des denrées alimentaires plus sûres »		Représentant de la Délégation de l'UE pour le Pacifique Jacky Le Gosles, DG SANTE
09h50	10h30	Normes de l'OIE et outils PVS	Présenter l'activité de l'OIE et notamment son outil pour l'évaluation de la performance des services vétérinaires		Représentant régional de l'OIE
10h30	11h00	Pause café			
11h00	11h30	Organisation des contrôles officiels dans l'UE – Une approche intégrée (L1)	Principes fondamentaux – Partage de responsabilités entre exploitants du secteur alimentaire, autorités nationales compétentes et commission – rôle et responsabilités de l'exploitant du secteur alimentaire – exigences de traçabilité (animaux + produits)		Else-Marie ANDERSEN
11h30	12h15	Organisation des contrôles officiels dans l'UE – Exigences des contrôles officiels (L2)	Présentation de l'organisation des contrôles officiels (Règlement EC 882/2004) centrée sur le rôle et les responsabilités de l'autorité compétente, des principes du contrôle officiel, les procédures et les méthodes, l'échantillonnage officiel et les laboratoires pour les tests officiels, la vérification interne du système de contrôle officiel		Sophie WINNINGER



Funded by  
the Better Training for Safer Food  
Initiative of the European Union

12h15	12h45	Organisation des contrôles officiels – Le rôle d'audit de la Commission	Présentation de l'activité de l'Office alimentaire et vétérinaire		Représentant DG SANTE
12h45	13h00	Discussion	Discussion ouverte sur les exposés de la première demi-journée	Questions/réponses	Tous les intervenants
13h00	14h30	Déjeuner			
14h30	15h00	Stratégie de santé animale de l'UE (L3)	Présenter la stratégie de santé animale de l'UE « Mieux vaut prévenir que guérir »  L'exposé traitera des problèmes-clé liés à la priorisation de l'intervention de l'UE, au partage des coûts, des bénéfices et des responsabilités, aux mesures de biosécurité dans les exploitations agricoles et aux frontières de l'UE, à la surveillance vétérinaire, à l'identification des animaux et aux plans d'urgence	Exposé	Sophie WINNINGER
15h00	15h30	Système de sécurité alimentaire de l'UE (L4)	Présenter les principaux piliers du système de sécurité alimentaire de l'UE, ses fondements et les principes de sécurité, responsabilité, prévention, traçabilité, transparence, urgence, coopération, analyse de risque et principe de précaution.	Exposé	Else-Marie ANDERSEN
15h30	15h50	Pause café			
15h50	16h40	Présentation d'exemples pratiques (L5)	Présenter des exemples pratiques de la mise en place du système de l'UE (santé animale, production primaire, traçabilité, responsabilité de l'exploitant du secteur alimentaire, bonnes pratiques d'hygiène, flexibilité)	Exposé	Laurent PASCO
16h40	17h10	Organisation des contrôles officiels dans un pays du Pacifique	Présenter l'organisation des contrôles officiels dans un pays du Pacifique	Exposé	Intervenant d'un pays du Pacifique – Nouvelle Calédonie
17h10	17h40	Proposition d'une unité d'assistance régionale pour les autorités sanitaires compétentes des pays des îles du Pacifique	Présenter le résultat de l'étude menée dans le programme DEVFISH dans le cadre de la FFA	Exposé	Michael BATTY ( FFA)
17h40	18h	Discussion		Questions/réponses	Tous les intervenants
20h00		Dîner à l'hôtel			



Funded by  
the Better Training for Safer Food  
Initiative of the European Union

Jour 2 – 25/11/2015					
Heure		Titre de la session	Objectif de la formation / Sujets traités	Méthode de formation	Nom du tuteur responsable
08h30	09h15	Biosécurité et prévention des maladies des animaux d'aquaculture (L6)	Présenter les orientations et exigences légales de l'application de la biosécurité dans le secteur de l'aquaculture de la Directive 2006/88/EC et de la législation connexe et des guides.	Exposé	Ignacio DE BLAS GIRAL
09h15	10h00	Surveillance de la santé des animaux d'aquaculture (L7)	Présenter les principes de définition et de mise en place des programmes de surveillance de certaines maladies menaçant la santé des animaux d'aquaculture dans le but de réduire le risque d'introduire ou de propager les maladies dans des régions déterminées (Directive 2006/88/EC et législation connexe).	Exposé	Ignacio DE BLAS GIRAL
10h00	10h10	Discussion		Questions/réponses	
10h10	10h30	Pause café			
10h30	11h10	Contrôle et éradication de l'apparition de maladies des animaux d'aquaculture (L8)	Présenter les grands principes de contrôle et d'éradication de l'apparition de maladies des animaux d'aquaculture <u>par des exemples pratiques</u>	Exposé	Ignacio DE BLAS GIRAL
11h10	11h40	Expérience dans la mise en place de mesures de biosécurité et de prévention	Partage d'expérience pratique dans la mise en place de mesures de biosécurité dans un pays du Pacifique	Exposé	Exposés de participants
11h40	12h10	Expérience dans la mise en place de plans de surveillance pour les animaux d'aquaculture	Partage d'expérience pratique dans la mise en place de plans de surveillance des animaux d'aquaculture dans un pays du Pacifique	Exposé	Exposés de participants
12h10	12h30	Discussion		Questions/réponses	Tous les participants
12h30	14h00	Pause déjeuner			
14h00	14h45	Exigences en matière d'hygiène applicables aux navires de pêche (L9)	Présenter la législation de l'UE applicable aux navires de pêche, aux sites de débarquement, aux criées et aux marchés de gros : mesures déterminées par les règlements 852/2004 and 853/2004	Exposé	Laurent PASCO



Funded by  
the Better Training for Safer Food  
Initiative of the European Union

14h45	15h30	Exigences en matière d'hygiène applicables aux usines de traitement des produits de la pêche (L10)	Présenter la législation de l'UE applicable aux établissements de traitement : mesures déterminées par les règlements 852/2004 and 853/2004	Exposé	Laurent PASCO
15h30	15h50	Discussion			
15h50	16h10	Pause café			
16h10	16h30	Expérience dans la mise en place de contrôles officiels dans les navires de pêche dans un état du Pacifique	Partage de l'expérience pratique de la mise en place de contrôles officiels dans les navires de pêche dans un état du Pacifique	Exposé	Exposés de participants
16h30	16h50	Expérience dans la mise en place de contrôles officiels dans des usines de traitement de produits de la pêche dans un état du Pacifique	Partage de l'expérience pratique de la mise en place de contrôles officiels dans des usines de traitement de produits de la pêche dans un état du Pacifique	Exposé	Exposés de participants
16h50	17h00	Discussion		Questions/réponses	
17h00	17h30	Information sur les visites d'étude	Présenter les objectifs des visites d'étude du lendemain	Exposé	Else-Marie ANDERSEN Reine GHNASSIA SIMON
19h30		Dîner avec animation à l'hôtel. Groupe de danse traditionnelle			



Funded by  
the Better Training for Safer Food  
Initiative of the European Union

Jour 3 – 26/11/2015	
06h30	Transport des groupes de travail vers les sites des visites
	Visite : exploitation de production d'aquaculture
	Visite : établissement de traitement de produits alimentaires
12h00-13h00	Retour à l'hôtel
13h00 – 15h00	Déjeuner à l'hôtel
15h00 – 16h30	Mise en commun et discussions
16h30 - 17h00	Pause café
20h00	Dîner à l'hôtel



Funded by  
the Better Training for Safer Food  
Initiative of the European Union

Jour 4 – 27/11/2015					
Heure		Titre de la session	Objectif de la formation / Sujets traités	Méthode de formation	Nom du tuteur responsable
08h30	09h00	Inspections de l'hygiène alimentaire et procédures d'autorisation (L11)	Exemples et recommandations pour la réalisation d'inspections officielles, la transmission et la gestion de données du contrôle officiel et les règles de délivrance des autorisations	Exposé	Sophie WINNINGER
09h00	09h30	Exigences de l'UE en matière d'importation de produits alimentaires (L12)	Présenter les règlements (EC) 178/2002 et (EU) 882/2004 stipulant les politiques et principes du contrôle de la sécurité alimentaire de l'alimentation importée. Présenter les exigences légales et les principes des pays listés, en identifiant les exploitants éligibles, pour le contrôle des arrivages aux frontières de l'UE	Exposé	Else-Marie ANDERSEN
09h30	10h00	Certification officielle et TRACES (L13)	Principes pour la certification officielle (normes internationales, règles de l'UE)  Présentation de la nouvelle version de TRACES pour les exportations vers l'UE et le commerce régional	Exposé	Reine GHNASSIA SIMON
10h00	10h20	Pause café			
10h20	11h45	TRACES (L14)	Démonstration pratique	Exposé	Reine GHNASSIA SIMON
11h45	12h15	Gestion de crise et RASFF (L15)	Présenter le cadre légal et les principes de la gestion de crise, y compris les évaluations techniques et la communication avec les clients, les exploitants du secteur, au sein du système administratif à un niveau national et international.  Présentation du système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux(RASFF), <b>un outil efficace d'échange d'information au sujet des mesures à prendre pour répondre à des risques sérieux liés à l'alimentation humaine ou animale.</b>	Exposé	Sophie WINNINGER
12h15	12h30	Discussion		Questions/réponses	Tous les participants
12h30	14h00	Pause déjeuner			
14h00	14h30	Présentation d'études de cas	2 à 4 descriptions liées à différents aspects du contrôle officiel de la sécurité alimentaire des produits de la pêche et la santé des animaux aquatiques	Exposé	Else-Marie ANDERSEN



Funded by  
the Better Training for Safer Food  
Initiative of the European Union

14h30	15h40	Groupes de travail sur les études de cas		Discussion de groupe	
15h40	16h00	Pause café			
16h00	16h30	Exposé en session plénière sur les travaux des groupes		Exposé	Exposés de participants modérés par le coordinateur de formation
16h30	17h30	Cérémonie de clôture	Remarques de clôture, évaluation du séminaire, distribution des certificats de formation	Questions/réponses	Tous les participants