Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

Administrateur délégué
Staff

CA Botanique
Food Safety Center
Bd du Jardin botanique 55
1000 Bruxelles
Tél. 02 211 82 01
Fax 02 211 82 00

secretgbad@afsca.be
www.afsca.be

NE 0267.387.230

Note à Monsieur Denis Ducarme
Ministre des Classes moyennes, des Indépendants, des PME, de l'Agriculture et de l'Intégration sociale

Correspondant : Herman Diricks
Téléphone : 02 211 82 01
E-mail : CEO@afsca.be

Votre lettre du	Vos références	Nos références	Annexes	Date
		1505537		15/03/2018

Objet : Dossier VEVIBA

A. Introduction et généralités

Par le biais de la présente note, l'AFSCA transmet les réponses aux diverses questions posées par Monsieur le Ministre. Un certain nombre d'éléments ont également été ajoutés car nous les estimions utiles pour bien comprendre le contexte et, par ailleurs, apporter une réponse aux questions qui ont été posées.

J'aimerais aussi souligner encore une fois que tous les collaborateurs de l'AFSCA et moi-même comprenons parfaitement que vous et les consommateurs ayez des questions quant à cette affaire de fraude. Il s'agit d'une affaire particulièrement fâcheuse pour nous aussi. L'ampleur de la fraude et l'organisation de cette dernière nous ont particulièrement surpris et sont inacceptables.
Les contrôleurs et inspecteurs de la Direction générale du Contrôle consacrent tout leur temps aux contrôles, avec beaucoup de zèle, de passion et de dévouement. Ils réalisent leurs contrôles sur base de la réglementation (par exemple, l'AR fréquences d'inspection), ainsi que sur base d'un programme de contrôle global établi par la Direction générale Politique de Contrôle. Les inspections sont quant à elles réalisées sur base d'un programme d'inspection qui tient compte d'une évaluation des risques d'une part, et des personnes et ressources disponibles d'autre part.

Ce programme de contrôle comprend les contrôles classiques qui sont réalisés sur base d'instructions claires et d'outils techniques tels que des check-lists et des programmes informatiques adaptés, et qui ne sont pas annoncés conformément à ce que prévoit la législation européenne.

Les contrôleurs et inspecteurs de l'Agence ne sont pas toujours suffisamment armés pour lutter contre la fraude, surtout quand celle-ci est bien organisée. C'est d'ailleurs la raison pour laquelle, dans le cadre de la création de l'AFSCA, outre les unités provinciales de contrôle classiques (désormais appelées ULC – unités locales de contrôle), l'AR fixant l'organisation de l'AFSCA prévoyait à l'art.5, § 5, que « l'administrateur délégué de l'Agence peut installer un groupe spécial de contrôle permanent ou temporaire pour l'organisation, l'exécution et le suivi de contrôles coordonnés d'une portée nationale, en particulier afin de lutter contre des fraudes et de coopérer avec d'autres services administratifs, de police ou judiciaires » et qu'une

Notre mission est de veiller à la sécurité de la chaîne alimentaire et à la qualité de nos aliments, afin de protéger la santé des hommes, des animaux et des plantes.

.be

Unité nationale d'Enquête (UNE) soit créée. Ce groupe de contrôle a été institué quasiment dès le début de la création de l'Agence.

L'UNE a déjà mené ou contribué à de nombreuses actions fructueuses, réalisées en étroite collaboration avec la justice ou saisies par les autorités judiciaires. Depuis sa création, l'AFSCA a toujours collaboré étroitement avec les autres services de contrôle, ainsi qu'avec les autorités judiciaires. La collaboration avec les services judiciaires se fait généralement dans le cadre d'une instruction et les règles relatives au secret de l'instruction sont dès lors scrupuleusement appliquées. Le secret de l'instruction s'applique à toutes les collaborateurs de l'Agence qui ont connaissance des éléments présents dans les dossiers d'instruction.

Les autorités judiciaires ont à maintes reprises attiré explicitement l'attention des collaborateurs – y compris la mienne encore récemment – sur la nécessité de respecter le secret de l'instruction.

L'AFSCA a également veillé à ce que ses actions n'interfèrent pas avec l'instruction.

L'approche classique de transfert du dossier aux instances judiciaires a également été choisie dans le cadre du dossier VEVIBA. Un PV a été dressé et transmis au parquet, et l'AFSCA a ensuite essayé de contribuer au mieux à l'instruction. Dans ce cas-ci, elle est intervenue plusieurs fois auprès des gestionnaires du dossier afin d'accélérer l'instruction.

Il convient de clarifier, que s'il y avait eu pendant l'instruction la moindre indication de l'existence effective d'un risque pour la sécurité de la chaîne alimentaire, des mesures auraient été prises immédiatement. Cela a d'ailleurs été le cas dans ce dossier: dès que la perquisition menée dans l'entreprise, dans le cadre de l'enquête judiciaire, a mis en lumière certaines pratiques qui n'avaient rien à voir avec les constats initiaux réalisés au Kosovo, il a été demandé de dresser un PV spécial à l'attention du juge d'instruction permettant à l'AFSCA et au Ministre de prendre les mesures administratives nécessaires, telles que le retrait de l'agrément et le rappel de produits auprès des consommateurs.

Un cas comme celui de VEVIBA montre cependant les limites d'une telle approche.

Nous devons dès lors effectivement repenser la manière dont nous allons aborder, dans le futur, les enquêtes relatives aux fraudes telles que celle-ci. Nous demandons dès lors que l'audit annoncé de l'AFSCA prenne également ces aspects en compte.

La collaboration entre différents services d'inspection et/ou avec les services judiciaires est également un élément important à prendre en compte dans la manière d'aborder la fraude organisée.
La question doit être posée de savoir si cette approche ne devrait pas être optimisée, et il s'agit là d'un aspect qui pourra aussi être examiné lors de l'audit.

Plus globalement, le présent dossier est à la croisée de trois aspects complexes et qui, dans certains cas, peuvent sembler se contredire : les aspects techniques et scientifiques , les aspects juridiques et judiciaires et les aspects liés à la communication.

La synthèse de ses trois composantes pose clairement problème dans la gestion de tels dossiers et il est évident que des améliorations en la matière peuvent être mises en œuvre.

Enfin, en dépit des « révélations » apparues ces derniers jours dans la presse, je tiens une nouvelle fois à insister sur le fait qu'il n'existe aucune indication d'une éventuelle collusion entre un collaborateur de l'Agence et des entreprises du groupe Verbist, voir d'autres opérateurs actifs dans la chaîne alimentaire.

De plus, l'Agence n'a aucune « dette » vis-à-vis du groupe VERBIST et de VEVIBA en particulier.

B. Enquêtes et inspections

1. Les démarches entreprises par l'AFSCA suite aux constatations de falsification de l'envoi de viandes congelées au Kosovo

Fin septembre 2016, l'AFSCA a été informée par les autorités du Kosovo d'irrégularités dans un envoi de viande congelée contrôlé à la frontière lors de l'entrée dans ce pays, indiquant une fraude potentielle relative à l'étiquetage de la viande. Cet envoi semblait avoir été expédié par la société belge Veviba à partir de son établissement de congélation à Bastogne, province de Luxembourg.

En vue de recueillir un maximum de données et de preuves possibles, l'AFSCA a immédiatement (le 3 octobre 2016) envoyé un membre de son unité spéciale d'enquête UNE au Kosovo. Cette unité est spécialisée dans la lutte contre la fraude et se concentre sur les enquêtes en collaboration avec la Justice, les Services de Police ainsi que les autres unités spécialisées des différentes administrations.

L'enquête sur place a confirmé l'adultération potentielle des étiquettes sur la viande, indiquant notamment le remplacement des étiquettes sur des viandes plus anciennes par des étiquettes avec des dates de congélation plus récentes. A ce moment, seule une fraude sur les dates de congélation a été constatée dans cet envoi. A aucun moment dans le rapport de cette enquête n'a été cité le mot « avarié ».

La fraude à l'étiquetage visait à rajeunir les viandes plus vieilles et donc à les vendre plus chères sur le marché, mais comme ces viandes ne provenaient à l'origine que de carcasses expertisées pour la consommation humaine, ce type de fraude ne présente pas de risque pour la santé publique.

Cette information a été immédiatement (le 7 octobre 2016) transférée aux autorités judiciaires belges afin de permettre une enquête approfondie. Les autorités judiciaires ont par la suite désigné un juge d'instruction pour mener l'enquête.

Afin de ne pas entraver l'enquête du magistrat sur la fraude à l'étiquetage, après avoir transmis au magistrat les conclusions de l'enquête effectuée au Kosovo, l'AFSCA n'a pas réalisé d'enquêtes parallèles dans l'établissement de congélation. Néanmoins, depuis le transfert du dossier aux autorités judiciaires, plusieurs contacts

ont eu lieu entre l'Agence et le juge d'instruction, souvent à la demande de l'Agence. Le Ministre trouvera un résumé des contacts en **annexe B.1.1** (« Historique UNE dossier VEVIBA »).

Il est évident que les visites d'inspection régulières organisées dans ce type d'installation, conformément aux fréquences d'inspection imposées par la législation dans ce domaine, se sont poursuivies.

Il convient ici de souligner que les constatations originales concernaient des falsifications de viandes congelées exportées d'un congélateur de Veviba, parfois en provenance d'autres établissements, et que ces infractions n'ont pas de rapport avec les infractions qui ont été constatées dans l'atelier de découpe lors de la perquisition organisée par le Juge d'instruction les 28 février et 1er mars 2018, infractions qui sont à l'origine du retrait immédiat des agréments de Veviba et des rappels de produits susceptibles d'un de présenter un danger pour le consommateur.

Le 28 février 2018, cette enquête a abouti à une perquisition sur le site de Bastogne par la police et l'AFSCA sous la direction du Juge d'instruction. Ce site comprend 3 installations distinctes : un abattoir, un atelier de découpe et de préparation de viande et un établissement de congélation, les deux derniers appartenant à la société Veviba. L'enquête se concentrait initialement uniquement sur l'établissement de congélation. Les enquêteurs ont pris l'initiative d'élargir les investigations à l'abattoir et à l'atelier de découpe. Les enquêtes ont révélé les constatations suivantes:

- Dans l'établissement de congélation, des preuves de fraude substantielle ont été constatées. Cette fraude consiste principalement – comme déjà révélé lors de l'enquête menée en Kosovo – à réétiqueter les vieilles viandes congelées avec des étiquettes portant des dates de congélation plus récentes et même futures. En outre, des lots de viandes congelées non destinées à la consommation humaine et des lots de viandes non étiquetées ont été découverts.

- Dans l'atelier de découpe, on a constaté l'utilisation de viandes non destinées à la consommation humaine (plaies de saignée) dans une préparation de viande de bœuf hachée. De plus, le traitement de queues de bœuf coupées de la carcasse avant que celle-ci ne soit inspectée (et qui, par conséquent, ne pouvaient être commercialisées pour la consommation humaine) a été observé.

2. Les démarches entreprises par l'AFSCA suite aux constatations de la perquisition

Suite aux constations faites lors de la perquisition, l'AFSCA a immédiatement retiré les agréments de l'atelier de découpe et de l'établissement de congélation, mettant ainsi fin aux activités des deux établissements et bloquant leurs produits et leurs stocks. Monsieur le Ministre a été informé de la perquisition et des constatations principales en émanant le 28 février même, ainsi que le 1er mars, et a reçu le 6 mars la note (voir **annexe B.2.1**, « Note à Monsieur le Ministre des Classes moyennes, des Indépendants, des PME, de l'Agriculture, et de l'Intégration sociale : Historique, constatations et suivi dans le dossier VEVIBA »).

En concertation avec Monsieur le Ministre, il a été décidé le 7 mars de retirer les agréments en question des deux sites.

Suite aux constatations faites sur le site de Veviba à Bastogne, l'AFSCA a pris les initiatives suivantes :

- Le traçage des viandes fraîches incriminées de Veviba a été réalisé le long de la chaîne alimentaire. Ce traçage a démontré que les viandes hachées étaient vendues sur le site de Veviba et distribuées vers une boucherie à Anderlecht, et les queues de bœuf chez Delhaize, Colruyt et Match. Un recall a été réalisé partout où ces viandes ont été vendues au consommateur.
- Le consommateur a été informé de la problématique, d'une part par le communiqué de presse de Monsieur le Ministre, d'autre part par les différents communiqués de presse de l'Agence et les informations qu'elle a diffusé.
- Dans les jours qui ont suivi, l'AFSCA a également inspecté les autres sites de production du groupe Verbist, propriétaire de Veviba, y compris 2 ateliers de découpe et un établissement de congélation supplémentaires. A titre préventif, toutes les viandes congelées en stock dans ces établissements ont été bloquées. Ces établissements et leurs activités font depuis l'objet d'un contrôle renforcé.
- Une première **évaluation des risques** potentiels (sur base des éléments connus à ce moment-là) a été réalisée par l'AFSCA le 8 mars 2018. Un avis scientifique relatif aux risques potentiels a ensuite été réalisé puis approuvé en urgence par le Comité scientifique le 11 mars. Cet avis est repris dans l'**annexe B.2.2A** (en FR) et l'**annexe B.2.2B** (en NL) et démontre que :
    - la viande provenant des **plaies de saignée** est impropre à la consommation humaine car elle est potentiellement contaminée par des bactéries provenant de l'environnement, de la peau ou du couteau ;
    - la qualité microbiologique de la viande une fois qu'elle a été **congelée** n'évolue pas. Si la qualité microbiologique de la viande congelée n'était pas conforme aux normes, comme cela pourrait être le cas si elle contient des déchets de catégorie 3, il existe un risque accru pour la consommation de cette viande après décongélation ;
    - lorsque les **queues de bovins** n'ont pas fait l'objet d'une inspection vétérinaire avant d'être enlevées, il est impossible de garantir qu'elles soient propres à la consommation humaine *(abcès, résidus, ...)*.
- Afin d'établir une **évaluation des risques réels**, les actions suivantes ont été entamées :
    - Plaies de saignée :
      Etant donné que le haché de bœuf contenait des plaies de saignées, source potentielle avérée d'une contamination microbiologique, des analyses ont été réalisées sur des plaies récoltées dans l'abattoir Adriaens du groupe Verbist (il n'y avait pas de « matériel » frais, et donc à utiliser, disponible à l'abattoir Veviba de Bastogne).
      La totalité des échantillons a été analysée pour la détection de Salmonella, Listeria et STEC, le dénombrement de E. coli, Staphylocoques et germes totaux.
      Sur base des résultats d'analyse disponibles ce 15 mars, il existe un **risque pour le consommateur** lié à la présence de listeria et

d'Escherichia coli productrices de shigatoxines. Ce risque est accru si la viande hachée préparée avec ces plaies de saignée est destinée à être consommée crue et, dans tous les cas, pour les personnes ayant une immunité réduite.(cfr. analyse de risque).
Les résultats des analyses sont résumés dans l'**annexe B.2.3.**

- Viandes congelées :
  Des prélèvements de viandes congelées bloquées dans l'établissement de congélation de Veviba ont été réalisés pour être analysés afin d'avoir une évaluation de leur qualité microbiologiques et en matière de résidus.
  Toutes les analyses microbiologique (bactériennes) et chimiques (résidus) ont été réalisées et les résultats se sont avérés conformes. En date du 15 mars 2018, les analyses de dénombrement des levures et moisissures sont encore en attente.
  Sous réserve des résultats encore à venir, il semble qu'il n'y ait pas de risque significatif lié à ces produits (voir l'évaluations de risques du Comité scientifique).

  Un résumé des prélèvements réalisés est repris dans **l'annexe B.2.3** (« Plan d'action concernant les échantillons).

  L'évaluation de risque et les résultats des échantillons tendent à confirmer les options antérieures.

C. <u>Historique et constatations chez Veviba et les autres entreprises du groupe Verbist</u>

1. Historique des inspections dans les établissement du groupe Verbist

Monsieur le Ministre pourra trouver un résumé des contrôles et inspections réalisés par l'Agence dans le site de Bastogne depuis 2006, ainsi que dans les autres sites du groupe Verbist en **annexes C.1.1 A, B et C** (« En pratique ») et les 9 fardes avec documents qui constituent l'**annexe C.1.3.**

Monsieur le Ministre pourra également trouver en **annexe C.1.2 A en C.1.2 B** (« Les audits externes ») un résumé des contrôles et audits réalisés par les OCI (Organismes de certification et d'inspection, qui sont des organismes contrôleurs indépendants) ces dernières années, depuis la validation de l'autocontrôle dans les sites en question. Il n'y a pas eu de notifications de non-conformités par les OCI's à l'Agence.
Pour rappel: l'AR autocontrôle prévoit la notification obligatoire à l'Agence des non conformités A avec un impact sur la sécurité alimentaire.
Les rapports même des audits réalisés sont tenues à dispositions du Ministre.
L'Agence a obtenu ces rapports de manière non contraignante de la part des OCI en question et les met à disposition de Monsieur le Ministre.
Je signale néanmoins à Monsieur le Ministre que ces documents sont confidentiels (engagement entre les OCIs et la société) et ne peuvent pas être diffusés à des tiers.

2. Constatations spécifiques dans les établissements du groupe Verbist

Les contrôles et inspections que l'Agence a réalisés dans les différents sites du groupe Verbist au cours des dernières années n'ont pas révélé d'infractions majeures. Ce genre d'infractions nécessite des actions correctives de l'opérateur qui sont suivies et contrôlées par l'Agence au moyen d'inspections de suivi. Il ne s'agit pas d'infractions relatives à la conformité des produits.

Outre la notification de falsification de l'envoi de viandes congelées au Kosovo, une constatation spécifique a été rapportée concernant un des sites du groupe Verbist. Comme le dossier Veviba, ce dossier a immédiatement été transmis au Parquet concerné. Par ailleurs, dans un autre dossier en relation avec Veviba, un PV a également été remis au parquet le 21 septembre 2017.

Concernant la falsification d'étiquettes sur des viandes congelées, l'Agence n'a jamais été alertée avant les constatations faites au Kosovo.

3. Durée de conservation de viandes congelées

Il n'y a pas de règles spécifiques dans la législation concernant la durée de conservation des viandes congelées. Un opérateur peut donc utiliser des viandes congelées conformes même des années après leur congélation. Ces viandes perdent évidemment à fur et mesure leurs caractéristiques organoleptiques et par conséquent deviennent de moins en moins aptes pour la consommation. Il revient à l'opérateur de décider à quel moment il ne peut plus les utiliser pour la chaîne alimentaire.

4. Conclusions

Avant les constatations faites par les autorités au Kosovo, il n'y avait pas d'indications de fraude à l'étiquetage et de falsification des dates de congélation de viandes chez Veviba, ni dans aucun autre site du groupe Verbist. À aucun moment, l'Agence n'a été mise au courant de problèmes particuliers dans les entreprises du groupe Verbist, ni par les OCI, ni par des opérateurs, ni par des consommateurs.

L'Agence a toujours donné suite aux infractions qu'elle-même a constatées lors de ses contrôles et inspections dans les sites du groupe Verbist, ainsi qu'à toute information externe. Lorsque ces constatations indiquaient une fraude potentielle, le dossier a toujours été transmis aux Parquet pour une enquête plus complète et plus approfondie.

D. <u>Autres Informations</u>

1. Implications et impact potentiel des constatations en matière d'exportation

Les envois à partir de l'installation de congélation à Bastogne concernent des destinataires intracommunautaires et des pays tiers :

- Des exportations à partir de Veviba ont eu lieu jusqu'en octobre 2016 vers les 3 pays tiers suivants : Hong-Kong, Côte d'Ivoire et Kosovo. Ces pays en ont été avertis le 9 mars 2018 par les voies diplomatiques appropriées.

- Le 8 mars 2018, l'AFSCA a informé les chefs des Services vétérinaires (CVO) des pays voisins de la situation par le biais du CVO belge (Egalement Directeur « Santé animale » à l'AFSCA). Le même jour, l'AFSCA, par message RASFF d'information n° 351706 (voir **annexe D.1.1**), a informé tous les Etats Membres concernés de leur implication potentielle ; des messages RASFF ou AAC-FF supplémentaires avec des informations de suivi spécifiques ont été envoyés par la suite et les contacts entre CVO se sont poursuivis (voir **annexe D.1.2**, « Communications techniques externes (Régions – EU) »).

Ces autorités, ainsi que les autorités régionales et les ambassades belges ont été informées à plusieurs reprises de la problématique (voir à nouveau **annexe D.1.2)**, ainsi que l'**annexe D.1.3** (« E-mail SPF Affaires étrangères, FIT et AWEX »).

La fraude constatée au niveau de l'établissement de congélation de Veviba à Bastogne est importante. Vu la nature des activités de l'établissement de congélation et la destination des envois à partir de ce site, elle a concerné aussi l'étranger. A l'heure actuelle, l'ampleur et le début de cette fraude ne sont pas connus. Afin de continuer à informer les Etats Membres des expéditions qu'ils auraient reçues, toutes les données de suivi pertinentes sont communiquées dès qu'elles sont disponibles, par le biais des systèmes européens RASFF et AAC-FF.

2. La manière dont les contrôles sont effectués

Monsieur le Ministre trouvera en **annexe D.2.1** (« Description du système de contrôle dans le secteur des viandes & situation spécifique de Veviba ») la description de la façon dont les contrôles sont organisés dans la chaîne de la viande et les implications pour Veviba.

Les contrôles sont inopinés, conformément aux dispositions du règlement européen 882/2004. Ce règlement prévoit uniquement une exception, pour les audits.

L'Agence a pris toutes les dispositions nécessaires afin de maintenir cette obligation malgré les demandes répétées des différents secteurs (voir **annexe D.2.2**). Toutefois, dans le cadre d'une relation normale avec les contrôlés et afin de ne pas trop empiéter sur leur situation familiale ou personnelle, l'Agence a décrit les conditions dans lesquelles un contrôle peut être annoncé au préalable (voir l'**annexe D.2.3**, note de service CONT/2011/45/1486184). Il convient de souligner qu'il s'agit là d'une situation exceptionnelle.

Contrairement aux informations parues dans la presse, les contrôles et inspections chez Veviba et dans les autres sites du groupe Verbist ne pouvait être annoncés, ils se sont toujours déroulés correctement et leur durée a toujours été suffisante. Concernant ce dernier point, la presse a fait mention de visites courtes par des collaborateurs de l'Agence. Je signale à Monsieur le Ministre qu'une visite en dehors des inspections et contrôles d'une entreprise par un employé de l'Agence est toujours possible, par exemple pour ramasser les échantillons pris dans l'établissement en question. Une telle visite peut évidemment être très courte.

Monsieur le Ministre trouvera également, à titre d'information, en **annexes D.2.4A et D.2.4B** (« P15 (intention de retrait) - P30 (intention de refus) en Belgique et dans

les abattoirs ») un résumé des retraits et refus d'agréments proposés par l'Agence dans les abattoirs et les autres entreprises actives dans le secteur des viandes.

De même, l'**annexe D.2.5** (« Plaintes d'autres autorités et des opérateurs ») résume le suivi donné aux plaintes d'autres autorités et d'opérateurs.

3. Les analyses sur les hachés dans le cadre de l'autocontrôle et du plan de contrôle

Monsieur le Ministre trouvera en **annexe B.2.3** (« Plan d'action concernant les échantillons) les critères microbiologiques légaux pour les viandes hachées et les préparations à base de viande.

4. La proportion de contrôleurs qui sont affectée au contrôle des gros acteurs industriels par rapport aux petits acteurs

Monsieur le Ministre trouvera en **annexe D.4.1** (« Répartition des contrôleurs, inspecteurs et vétérinaires chargés de mission ») les données également présentées lundi passé lors de la Commission de la Chambre. La répartition des contrôleurs et inspecteurs est faite sur base des fréquences d'inspection et du nombre d'opérateurs.

Ces dernières années, dans le cadre des notes de politique générale, des ministres compétents, une grande attention a été portée à des aspects tels que l'exportation et l'accompagnement des opérateurs, et les moyens ont été mobilisés à cet effet.

Cette mobilisation a été de pair avec les mesures de restrictions budgétaires et en personnel. Les effectifs à l'Agence ont évolué entre 2014 et 2018 de 1 161 FTE à 1 062 FTE. L'Agence a dans le mesure du possible essayé de compenser les diminutions du personnel par des augmentations d'efficience, mais il y a néanmoins aussi une diminution des missions effectuées.

Dans sa préparation du budget 2018, l'AFSCA avait déjà élaboré un dossier en support d'une demande des moyens supplémentaires pour l'UNE afin de renforcer le fonctionnement de celle-ci. Pour votre information : l'UNE a exposé son fonctionnement lors du Comité consultatif du 24 octobre 2017.**(voir annexe D.4.2).**

5. Position du groupe Verbist dans le secteur des viandes bovines en Belgique

Monsieur le Ministre trouvera en **annexe D.5.1** (« Les aspects économiques ») un résumé de la position du groupe Verbist dans le secteur des viandes bovines en Belgique.

6. Autres informations

Monsieur le Ministre trouvera également en annexe les documents d'information suivants :

- un résumé des agréments des différents sites du groupe Verbist (voir **annexe D.6.1**, « Les agréments de Veviba »);
- les consignes réglementaires concernant la présence et l'utilisation de déchets de catégorie 3 dans des établissements (voir les **annexes D.6.2A et D.6.2B, et les annexes D.6.3A et D.6.3B)**, « Définition de matériel de Catégorie 3 » et «Entreposage de denrées alimentaires et de sous-produits animaux dans un même établissement/local) ;
- Les documents concernant le secret de l'instruction « La collaboration avec la Justice ») (voir **annexes D.6.4 A, B, C et D**)
- l'état des lieux du plan d'action établi suite à l'audit de la Cour des comptes concernant le système d'autocontrôle (voir les 4 documents en annexe **D.6.5 A, B, C et D)** ;
- le plan d'action abattoir (voir annexes **D.6.6A et B**).

J'espère avoir de la sorte fourni l'information suffisante à Monsieur le Ministre. Nous avons tenté de vous fournir une image aussi complète que possible. Vu le temps limité qui nous a été accordé, il n'a pas été possible d'évaluer, pour tous les documents, s'ils pouvaient être rendus publics ou pas, au regard de la protection de la vie privée, ou d'une interférence éventuelle avec l'enquête judiciaire.

Herman Diricks
Administrateur délégué