



2009

ASBL BELPORK RAPPORT ANNUEL 2009



SOMMAIRE

PRÉFACE	3
1. BELPORK	4
1.1 MISSION, VISION, VALEURS ET OBJECTIFS	4
1.2 STRUCTURES ET FONCTIONNEMENT	7
2. CERTUS: LABEL DE QUALITÉ POUR LA VIANDE DE PORC	14
2.1 PARTICIPANTS	14
2.2 RÉSULTATS	16
2.3 INSPECTIONS	17
2.4 PROMOTION	19
2.5 PROJETS	20
3. MAGISTRAL®: LE LABEL DE QUALITÉ POUR LES CHARCUTERIES	21
3.1 SYSTÈME	21
3.2 CONDITIONS, NORMES ET CONTRÔLES	23
3.3 LES RÉSULTATS DES ANALYSES	28
3.4 LES RÉSULTATS DE VENTE	29
3.5 PROMOTION	31
4. RAPPORT FINANCIER 2009	32

PRÉFACE

Pour l'asbl Belpork, 2009 fut une fois encore une année de croissance et de réussite. Pour ainsi dire tous les objectifs définis ont été atteints, avec, en tête, une belle augmentation de 15% du nombre de participants. Par analogie avec les années précédentes, ce sont surtout de nouveaux producteurs qui se sont affiliés, ce qui a permis une fameuse augmentation de 23% du nombre de carcasses sur certificat. La demande croissante du système Q&S allemand, principalement, permet des débouchés accrus. En 2009, 542.862 carcasses Certus ont été exportées vers des bénéficiaires Q&S allemands. Cela représente une augmentation de 11% par rapport à l'année précédente, et constitue un signal clair pour la croissance permanente de l'exportation de viande Certus.

Outre ces réalisations quantitatives, des aspects qualitatifs ont été suivis de près. Le nombre de contrôles réalisés a augmenté par rapport à l'année passée, et le nombre de plaintes se limite au minimum. En 2009, le projet "Amélioration de la qualité intrinsèque de la viande" a pris forme. Dans le cadre de ce projet ambitieux, les abattoirs ont bénéficié d'un suivi et de conseils pendant deux ans, afin d'amener la viande à un meilleur niveau de qualité. Nous attendons les résultats concrets de ce projet début 2011.

Pour Magistral également, 2009 fut une année mouvementée, avec la rupture du lien avec Certus. Cette rupture eut pour conséquence une augmentation des chiffres de vente, après quelques années de chiffres à la baisse. Une tendance positive qui ne manquera pas d'être poursuivie en 2010. En outre, il fut également décidé d'arrêter la production de jambon séché au sel, après sept années de production. Magistral se retrouve donc avec un assortiment de deux produits, le jambon cuit et le lard de poitrine.

Qui dit fin d'année dit bonnes résolutions. 2010 nous réserve plein de belles choses. Comme la numérisation des fiches de départ et l'extension des possibilités de la base de données existante, qui contribueront à affiner l'actuel système Certus. En outre, un nouveau cahier des charges et règlement Certus sont attendus en hiver, ce qui entamera un nouveau chapitre dans la belle histoire de Certus. Pour Magistral également, l'année nouvelle est porteuse d'espoir. L'évolution des chiffres de vente jouera un rôle crucial.



Bert Bohnen

Président de l'asbl Belpork

1. BELPORK

1.1 MISSION, VISION, VALEURS ET OBJECTIFS

MISSION

Par le biais de la gestion et de la certification des labels de qualité Certus (viande fraîche) et Magistral (charcuterie), l'asbl Belpork s'efforce de stimuler la consommation et de soutenir l'image de marque de la viande porcine belge.

Belpork agit au niveau national en tant qu'organisation interprofessionnelle. Tant les producteurs que les abattoirs, ateliers de découpe, producteurs de charcuterie et points de vente en Flandre et en Wallonie peuvent souscrire au label Certus. Magistral est également un label belge.

VISION

Le travail axé sur les besoins du marché est notre maître mot. Dans le passé, Belpork prêtait surtout attention à des éléments rationnels tels que la sécurité alimentaire et la traçabilité. Dès à présent, il sera également tenu compte d'aspects plus émotionnels.

Les aspects tels que l'environnement et le bien-être des animaux font partie de notre vision plus large de la responsabilité sociétale de la production. Il est important de revoir la notion de qualité dans l'esprit du temps, et de surveiller avec vigilance l'équilibre entre les frais et la plus-value pour les participants Certus impliqués.



VALEURS

DÉMOCRATIE Belpork est une organisation gérée de façon démocratique. Toutes les parties du processus de production sont impliquées. Participation et concertation sont les piliers du fonctionnement de Belpork.

INTÉGRITÉ Belpork a le profond désir de garder les promesses faites au consommateur. Les normes et conditions imposées doivent être mises en pratique et effectivement contrôlées.

Le cahier des charges Certus décrit les normes et conditions pour participer au label Certus. Les règles (fonctionnement général, responsabilités, sanctions) sont fixées dans le règlement Certus.

OBJECTIVITÉ Belpork agit de tout temps comme organisme de certification objectif et compétent. Notre accréditation BELAC pour la certification de produits (EN 45011) en est la meilleure preuve.

ORIENTATION CLIENT Le client est prioritaire chez Belpork. Les consommateurs bien sûr, mais également tous les participants Certus sont considérés comme clients Belpork.

TRANSPARENCE Belpork est une organisation moderne qui met l'accent sur la transparence et l'ouverture. Nous désirons ainsi non seulement donner une visibilité à nos activités, mais également agrandir l'accessibilité pour la base. L'ouverture se manifeste à différents niveaux: on retrouve, par exemple, l'implication de tous les maillons de la chaîne dans le conseil consultatif, mais également l'utilisation d'un style de communication clair. L'absence de règles superflues permet le traitement rapide des questions et requêtes.

Le cahier des charges et le règlement sont accessibles au grand public et toutes les procédures internes sont clairement décrites dans un manuel de qualité.



OBJECTIFS ET RÉALISATIONS POUR 2009

Les objectifs de l'année échue sont discutés et évalués annuellement lors du "management review".

AMÉLIORER LA QUALITÉ DE LA VIANDE CERTUS SUR UNE BASE SCIENTIFIQUE

Le projet 'amélioration de la qualité intrinsèque de la viande' a été lancé en 2007 dans le but de fournir une viande de porc Certus plus appétissante et juteuse. Après la réalisation des premiers audits en 2008, il s'est avéré que ce projet devait être réalisé à fond et dans les plus brefs délais.

Début 2009, il fut décidé de réaliser trois audits par an et par abattoir pendant deux années consécutives, ce qui a permis de lancer le projet immédiatement. Les résultats sont attendus au printemps de 2011.

MAINTENIR UNE CROISSANCE ANNUELLE D'AU MOINS 10%

Tout comme en 2008, la croissance prévue pour cette année a été largement dépassée. Le nombre de participants Certus fut principalement complété par de nouveaux producteurs, et a augmenté de 15%. En outre, le nombre de carcasses certifiées a augmenté de 23,5%. Cette tendance positive est sûrement due à la demande permanente de Q&S.

BENCHMARKING AVEC LES SYSTÈMES DE QUALITÉ ÉTRANGERS

En 2009, nous avons voulu comparer le label Certus à certains systèmes de qualité étrangers. Cette technique permet de détecter des collaborations ou des opportunités éventuelles pouvant contribuer à une optimisation du système de qualité. En raison de considérations pratiques, cette comparaison n'a

pas encore eu lieu, mais il a été décidé de se concentrer sur les aspects durabilité plutôt que sur la comparaison de standards.

MAINTIEN DE LA CERTIFICATION BELAC

Depuis 2004, l'asbl Belpork dispose d'une accréditation qui lui permet formellement d'être compétente pour décerner un certificat. Cette reconnaissance a été confirmée en 2009. L'audit Belac n'a débouché sur aucune non-conformité A et à peine 4 non-conformités B, qui furent résolument corrigées.

EXTENSION DU NOUVEAU CAHIER DES CHARGES CERTUS

Dans le rapport annuel de 2008, il était déjà clair qu'une collaboration plus étroite était nécessaire entre le Guide Sectoriel "Production Animale (partie Générale et module "Porcs")" et Certus. Ce fut chose faite début 2009 avec la reprise du guide sectoriel dans le cahier des charges Certus. Pour répondre aux exigences Q&S, les points complémentaires de CodiplanPlus ont été repris distinctement dans le nouveau cahier des charges.

Des audits combinés ont été rendus possibles grâce à cette intégration, ce qui permet d'éviter des contrôles inutiles.

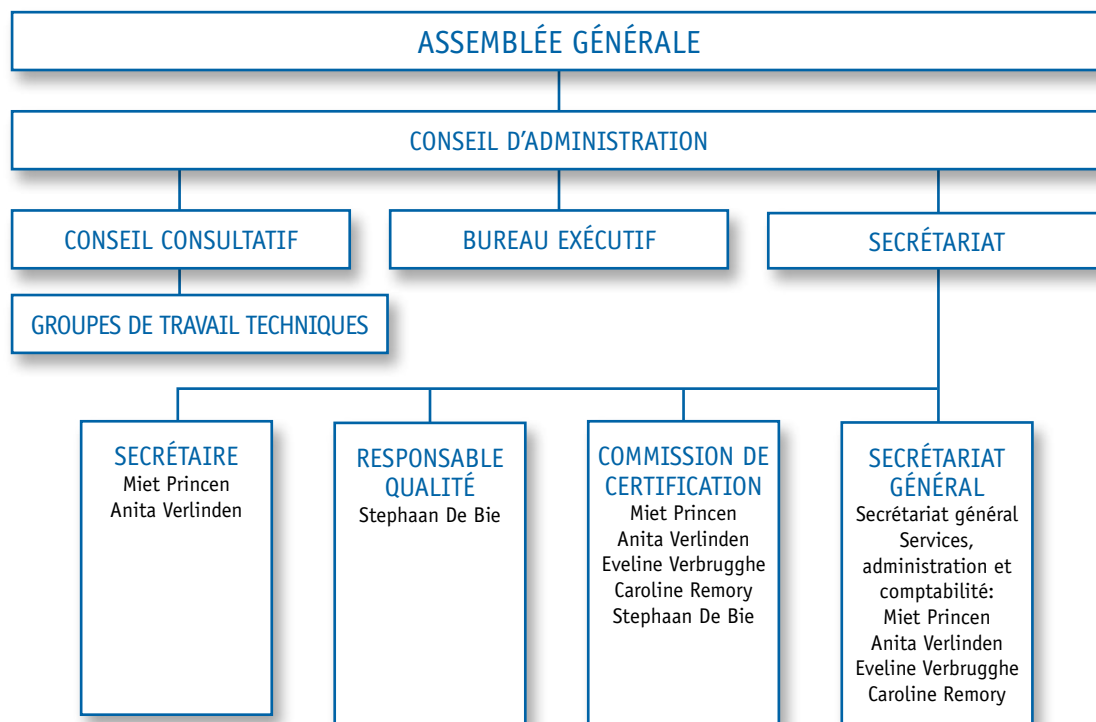
LIMITER LE NOMBRE DE PLAINTES (MAX. 5%)

En 2009, seulement 4 plaintes ont été formulées sur un total de 2.414 participants. Le pourcentage est donc passé de 0,19% en 2008 à 0,17% en 2009, étant donné que le nombre de participants a augmenté.

1.2 STRUCTURES ET FONCTIONNEMENT

2009 a une fois encore apporté son lot de modifications au niveau de la structure interne de l'asbl Belpork. Début 2009, Erik Notaert fut remplacé par Caroline Remory. Elle lui succède comme responsable adjoint qualité Certus/Magistral et se charge également d'une partie du secrétariat général. Anita Verlinden a rejoint l'équipe, en remplacement de Miet Princen pendant son congé de maternité.

Walter Vandepitte a donné sa démission du poste d'administrateur et président de l'asbl Belpork. Il est remplacé par Bert Bohnen, nommé officiellement président le 02/07/2009. Le mandat pour le VLAM est encore vacant.



FONCTIONNEMENT INTERNE

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

Les membres de l'Assemblée Générale de Belpork asbl représentent, de manière équilibrée, les organisations professionnelles les plus représentatives de la filière de production et de la commercialisation de la viande porcine belge.

Le lien avec le VLAM en tant qu'organisme de promotion est garanti par la participation de tous les membres du Groupe sectoriel "porcs" du VLAM à l'Assemblée Générale de Belpork.

L'Assemblée Générale de Belpork s'est tenue le 26/05/2009. Les comptes annuels de 2008 et le budget de 2009 furent approuvés. En raison du départ de Walter Vandepitte en tant que président et administrateur de l'asbl Belpork, une assemblée générale extraordinaire s'est tenue le 02/07/2009. A cette occasion, Bert Bohnen fut désigné au poste de nouveau président de l'asbl Belpork par le Conseil d'Administration.

MEMBRES DE L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE (AU 31/12/2009)

ORGANISATION	REPRÉSENTANT
ABS (Algemeen Boerensyndicaat)	Steven Lafaut
	Maddy Deschoemaeker
	Lucien De Clercq
APFACA (Association Professionnelle des Fabricants d'Aliments Composés pour Animaux)	Koen Nackaerts
	Erik Hoeven
	Yvan Dejaegher
BB (Boerenbond)	Bert Bohnen
	Jozef Maesen
	Luc Messely
FEBEV (Fédération belge de l'industrie de la viande)	Sofie Goossens
	Thierry Smagghe
	Luc Verspreet
FEDIS (Fédération belge des entreprises de distribution)	Alain Verhaeghe (à 02/07/2009)
	Marc Vromman
FENAVIAN (Fédération nationale des fabricants de viande et de conserves de viande)	Koen Vangoirdsenhoven
Fédération nationale des bouchers et charcutiers	Carine Vos
	Romain Van De Pol
VDV (Union des détaillants alimentaires)	Luc Vogels
VEVA (Association des engraisseurs de porcs)	Marianne Vandenberghe
	René Maillard
VLAM (Office flamand d'agro-marketing)	Walter Vandepitte (à 02/07/2009)
	Herman Vets
VVS (Herd-book porcin flamand)	

CONSEIL D'ADMINISTRATION

Participation et concertation sont les principes de base dans la gestion et la certification des labels de qualité Certus et Magistral. Tous les maillons impliqués dans la filière porcine sont dès lors représentés au sein du Conseil d'Administration. Afin de garantir leur indépendance, les administrateurs ne peuvent ni être participants (potentiels) au label Certus, et ni remplir de mandat d'administrateur chez Belpork. Seuls les membres du personnel des organisations professionnelles impliquées sont éligibles au Conseil d'Administration.

Tâches:

- la définition de la politique générale de l'organisation
- la politique financière
- l'approbation et la validation du cahier des charges Certus, du règlement Certus et des schémas de contrôle
- la délégation des activités de certification
- la nomination d'organismes d'inspection chargés de l'exécution des contrôles Certus
- la nomination des membres du Conseil consultatif, des membres de la commission de certification, du secrétaire et du responsable qualité
- la mise en place de nouvelles initiatives.

En 2009, le Conseil d'Administration s'est réuni cinq fois. Ce fut trois fois sous la présidence de Walter Vandepitte et deux fois sous la présidence de Bert Bohnen.

MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION (AU 31/12/2009)

ORGANISATION	REPRÉSENTANT
ABS	Lucien De Clercq
APFACA	Yvan Dejaegher (Vice-président)
BB	Bert Bohnen (Président)
FEBEV	Thierry Smagghe
FEDIS	Alain Verhaeghe (à 02/07/2009)
FENAVIAN	Koen Vangoïdsenhoven
Fédération nationale des bouchers et charcutiers	Carine Vos
VEVA	Marianne Vandenberghe (Vice-président)
VLAM/BMO	René Maillard
VLAM	Walter Vandepitte (à 02/07/2009)

LE BUREAU EXÉCUTIF

Le Bureau Exécutif est constitué du président et des vice-présidents du Conseil d'Administration. Le VLAM occupe un mandat d'observateur au sein du Bureau Exécutif.

Le Bureau Exécutif est chargé des tâches suivantes:

- la préparation et le suivi des réunions statutaires
- la prise de décisions en cas d'extrême urgence, à valider lors du Conseil d'Administration suivant

- des affaires concernant le personnel exécutif, à déterminer par le Conseil d'Administration
- des missions et délégations particulières pour le Conseil d'Administration.

Le Bureau Exécutif détermine l'ordre du jour du Conseil d'Administration et s'est également réuni cinq fois en 2009.

MEMBRES DU BUREAU EXÉCUTIF (AU 31/12/2009)

ORGANISATION	REPRÉSENTANT	QUALITÉ
APFACA	Yvan Dejaegher	Vice-président asbl Belpork
VEVA	Marianne Vandenberghe	Vice-président asbl Belpork
BB	Bert Bohnen	Président asbl Belpork



CONSEIL CONSULTATIF

Belpork attache beaucoup d'importance à l'apport des personnes du terrain. Les membres du Conseil consultatif apportent cette expertise et participent à la définition des normes et conditions. Belpork se sait ainsi soutenu par le secteur.

Une autre tâche du Conseil consultatif consiste à évaluer régulièrement le fonctionnement du système de qualité Certus et d'en informer le Conseil d'Administration.

Pour les aspects techniques spécifiques, le Conseil consultatif peut faire appel à un groupe de travail composé d'experts (nommés ad hoc, selon l'expertise).

En 2009, Tom De Winter est passé de SGS à Codiplan, ce qui fait qu'il succède à Paul De Winter comme membre du Conseil consultatif. Pour Delhaize, Tine Heylen a quitté le Conseil consultatif. Ce mandat est toujours vacant.

MEMBRES DU CONSEIL CONSULTATIF (AU 31/12/2009)

ORGANISATION	REPRÉSENTANT
CRIOC	Marc Vandercammen
Delhaize	
SGS Agrilab	Tom De Winter (à 05/2009)
Codiplan	
Covavee	Marc Vandebroeck
FEBEV	Luc Verspreet (Vice-président)
KULeuven, Laboratoire de qualité en matière de production animale	Rony Geers
BB	Jef Maesen (Président)
Quality Partner	Julien Mahieu
ABS	Franky Vanroose
VEVA	Koen De Baets
Vanden Avenne	Nik Galle
Danis	Martin Fockedey
Ter Beke – Pluma	Guido Bresseleers

COMMISSION DE RECOURS

Lorsque le traitement d'une plainte n'apporte pas de solution acceptable pour la partie concernée, celle-ci peut introduire un recours. Le dossier est alors soumis à la Commission de recours. La partie qui fait appel a la possibilité de défendre son dossier. Les autres parties (par exemple la commission de certification et l'organe d'inspection) sont également écoutées. La décision de la Commission de recours est prise après concertation. Celle-ci est contraignante pour toutes les parties.

La Commission de recours n'a jusqu'à présent jamais dû se réunir.

SECRÉTARIAT

Le secrétariat est l'organe exécutif de Belpork. Il assure le suivi journalier de la certification et exécute les décisions du Conseil d'Administration.

VLAM, LE MOTEUR PROMOTIONNEL DES LABELS CERTUS ET MAGISTRAL

VLAM (Office Flamand d'Agro-Marketing) est le facilitateur, mais également le partenaire promotionnel de Belpork. Le "groupement sectoriel Porcs" du VLAM définit la stratégie et les actions marketing pour les labels Certus et Magistral.

Belpork et VLAM collaborent en tant que partenaires, chacun ayant son propre mandat et ses propres responsabilités. La gestion et la certification des labels Certus et Magistral relèvent de la responsabilité de Belpork, Pour sa part, VLAM assume la promotion de Certus et Magistral.



L'AMÉLIORATION COMME POINT D'ATTENTION

AUDIT INTERNE

Le fonctionnement de Belpork est régulièrement vérifié en détail. Un système de contrôle interne vérifie l'application scrupuleuse des procédures de certification. L'audit interne est également le point de départ de l'implémentation de l'amélioration des processus opérationnels. Cet audit interne est organisé par le responsable qualité au moins une fois par an. Le rapport et les conseils sont discutés par le Conseil d'Administration.

ACCREDITATION EXTERNE

Comment savoir si un certificat a été délivré à juste titre? Belpork attribue les certificats Certus et doit, par conséquent, répondre à certaines exigences.

Pour cette raison, les activités de certification de Belpork sont accréditées par la norme EN 45011. Cette accréditation est la reconnaissance formelle des capacités de l'organisation à émettre des certificats.

L'organisme public BELAC émet cette accréditation et soumet régulièrement Belpork à des audits externes. Lors de ces audits, l'impartialité et l'expertise de l'organisation sont vérifiées en profondeur. Depuis 2004, Belpork obtient cette accréditation. Elle a de nouveau été confirmée en 2009.

SUIVI DE L'ENQUÊTE DE SATISFACTION

Dans le rapport annuel de 2008, les résultats de l'enquête de satisfaction sont largement explicités. Il s'est avéré que plusieurs points pouvaient être améliorés. Ce sont surtout la procédure d'urgence et les nouvelles via Tracy qui posaient problème, mais l'accessibilité téléphonique devait elle aussi être améliorée. Ce dernier point est principalement dû au fonctionnement du central téléphonique général, et Belpork a dû faire appel à des instances externes pour régler le problème. Le fonctionnement de Tracy a bel et bien été adapté, et les annonces sont aujourd'hui plus claires et plus simples.

NOUVEAU BACKOFFICE

Le lancement du nouveau backoffice fin 2008 a clairement porté ses fruits. Ce système permet d'introduire davantage de données, ce qui constitue un atout de taille, surtout au vu de l'augmentation constante du nombre de participants. En outre, la convivialité a été améliorée. En un rien de temps, les données peuvent être converties en statistiques. L'automatisation se poursuit elle aussi.

Le nouveau backoffice nous permet de travailler plus rapidement et plus efficacement, et chez Belpork, c'est une priorité à laquelle nous aimons œuvrer.



2. CERTUS: LABEL DE QUALITÉ POUR LA VIANDE DE PORC

2.1 PARTICIPANTS

Par rapport à 2008, le nombre total de participants Certus agréés a augmenté de 15%. L'année 2009 se termine avec un total de 2.414 participants (2.102 en 2008). Par analogie aux autres années, le nombre d'éleveurs porcins a également augmenté cette année. Certus a enregistré 317 nouveaux producteurs agréés et a accueilli un nouvel abattoir. Fin 2009, il y avait également 5 points de vente et un atelier de découpe en moins.

Ces participants sont affiliés à un ou plusieurs des 18 groupements agréés, qui constituent la base du système Certus. Ensemble, ils représentent 1.913 éleveurs porcins, 19 abattoirs, 35 ateliers de découpe, 27 fabricants de charcuteries et 420 points de vente.



ÉVOLUTION DU NOMBRE D'ENTREPRISES AGRÉÉES

	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
Éleveurs porcins	282	397	509	840	1.088	1.259	1.596	1.913
Abattoirs	16	18	18	20	17	15	18	19
Ateliers de découpe	34	48	51	53	42	33	36	35
Fabricants de charcuteries	11	15	22	26	30	29	27	27
Points de vente	207	241	342	433	494	496	425	420
Total	550	719	942	1.372	1.671	1.832	2.102	2.414

LE NOMBRE DE PRODUCTEURS NE CESSE D'AUGMENTER

Année après année, le nombre de producteurs continue à augmenter de manière spectaculaire. Si cette tendance se poursuit en 2010, le cap des 2000 producteurs agréés sera franchi, et nous pourrions dire qu'environ un tiers des entreprises porcines de Belgique portent le label Certus.



POINTS DE VENTE

Les points de vente Delhaize restent de loin les plus gros distributeurs de viande de porc Certus en Belgique.

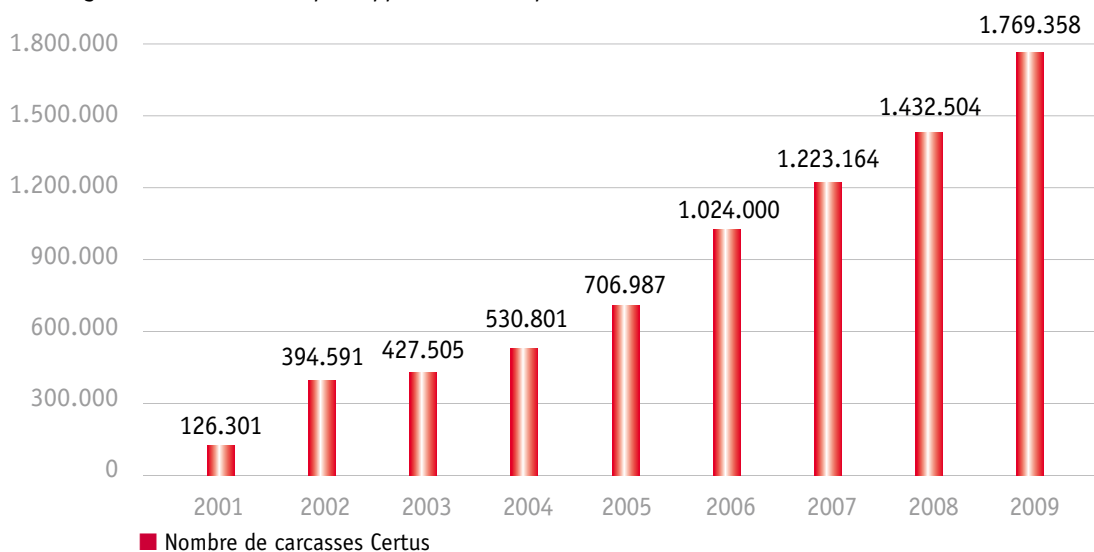
Le label Certus est reconnu, depuis des années, par le label global "Contrôle et Origine" développé par Delhaize. Ce label est contrôlé par des organisations indépendantes. Tous les produits dont la qualité irréprochable et la traçabilité infaillible de la production jusqu'à la vente peuvent être garantis portent ce label. Delhaize ne sélectionne que des labels apportant une réelle plus-value à ses clients. Certus est fournisseur privilégié de viande porcine fraîche depuis 2002.

Tous les points de vente ont été soutenus par du matériel promotionnel Certus. Vous trouverez la liste des points de vente agréés sur le site www.certus.be.

2.2 RÉSULTATS

ÉVOLUTION DU NOMBRE DE CARCASSES CERTUS

Tout comme en 2008, 2009 fut une année au cours de laquelle un nombre record de carcasses ont été certifiées. Cette année, plus de 1,75 million de carcasses ont été reprises sous le label Certus, ce qui représente une augmentation de 23,5% par rapport à l'année précédente.



CERTUS & EXPORTATION

L'augmentation du nombre de carcasses découle de la croissance des exportations Certus vers l'Allemagne. La reconnaissance de Certus par le système Q&S allemand a joué un rôle crucial en ce sens. Les exportateurs belges titulaires d'une agréation Certus peuvent, sans audit ni frais supplémentaires, fournir de la viande Certus à des clients allemands, qui la commercialisent à leur tour sur le marché allemand sous le label Q&S. Les mêmes conditions et modalités que celles en vigueur sur le marché intérieur sont applicables pour les exportations de viande Certus vers l'Allemagne, à cette différence que le destinataire allemand ne doit pas être certifié Certus, mais uniquement Q&S. Afin d'être reconnue équivalente QS, la viande Certus doit être exportée avec un certificat Certus original (carcasses) ou avec un bon de livraison Certus original (découpes).



En 2009, 542.862 carcasses Certus ont été exportées vers des bénéficiaires Q&S allemands. Cela représente une augmentation de 11% par rapport à l'année précédente. En outre, la part d'exportation de carcasses représente 31% du nombre total de carcasses Certus.

Il n'y a pas que des carcasses Certus qui soient exportées vers l'Allemagne. Des découpes techniques sont également exportées. Au total, 27.400 tonnes de découpes techniques (cous, poitrines, échine, épaules, jambons, etc.) ont été exportées, en 2009, par des ateliers de découpe agréés Certus. Cette part de marché a également fortement augmenté par rapport à l'année précédente (+57 %).

Il est par conséquent essentiel que les clients étrangers soient bien informés concernant Certus. Un département spécial au sein du VLAM, le Belgian Meat Office (BMO) assure la communication business-to-business axée sur l'exportation.

2.3 INSPECTIONS

DES CONTRÔLES À CHAQUE MAILLON DE LA CHAÎNE

Les contrôles Certus concernent l'intégralité de la filière: des aliments, en passant par les porcs, le transport, l'abattoir, l'atelier de découpe, le fabricant de charcuterie, le commerce de gros et le point de vente. Ce n'est qu'après un rapport d'adhésion favorable qu'un candidat participant obtient le label Certus. Après certification, tous les producteurs et tous les points de vente Certus sont contrôlés à l'improviste au moins une fois par an. Chaque abattoir et chaque atelier de découpe agréé Certus sont contrôlés tous les deux mois. Les points de vente centraux sont contrôlés tous les deux ans.

Les audits sont effectués à l'aide des check-lists Certus, ainsi chaque audit est uniforme et standardisé. Les paramètres, la méthode, le lieu du contrôle et la fréquence sont fixés unilatéralement dans le schéma de contrôle Certus.

LES FRAIS DE CONTRÔLE

En 2009, Belpork a investi un montant total de 469.407 euros dans les contrôles pour le label Certus. Ce montant s'écarte quelque peu du coût repris dans le compte des résultats, étant donné qu'une correction a été apportée pour 2008.

Les frais liés aux contrôles et à la certification sont supportés par les participants et facturés, par Belpork, au groupement. Un contrôle d'adhésion chez un engraisseur coûte 300 euros (hors TVA). Les contrôles périodiques sont financés au moyen d'une contribution forfaitaire par carcasse commercialisée sous le label Certus, soit 0,69 euro (hors TVA). Le 01/01/2009, cette contribution a été ramenée à 0,65 euro (hors TVA) par carcasse.

NOMBRE DE CONTRÔLES EN 2009

En 2009, à la demande de Belpork, 2.554 contrôles ont été réalisés par SGS et Quality Partner. La majorité (1.850) de ces contrôles s'est déroulée chez les éleveurs porcins.

NOMBRE DE CONTRÔLES EFFECTUÉS EN 2009

	Total
Engraisseurs	1.850
Abattoirs	146
Ateliers de découpe	288
Producteurs de charcuteries	24
Points de vente	246



LES SANCTIONS

Depuis la modification du règlement des sanctions en 2006, le montant total perçu dans le cadre des sanctions financières ne cesse de diminuer. En 2008, ce montant était de 14.743 euro, et de 13.954 euro pour 2009. Nous pouvons donc conclure que ce règlement porte ses fruits et veille, année après année, à une meilleure sensibilisation des participants.

La philosophie du règlement est de responsabiliser chaque participant Certus. Celui qui ne respecte pas les accords, paiera les frais de contrôle supplémentaires. Et pour les récidivistes, qui transgressent systématiquement l'une ou l'autre

norme, la sanction passera à un niveau supérieur. Les infractions aux normes micro-biologiques dans les abattoirs ou les ateliers de découpe seront suivies de prélèvements d'échantillons supplémentaires, dont les frais seront facturés au groupement.

En 2009, trois participants Certus (deux producteurs et un point de vente) ont perdu leur agréation. Pour les éleveurs, les raisons à cela étaient des résultats ADN non conformes (négativité due au stress) (1), l'absence de données d'abattage et de contrôle et de matériel de distraction (1). Le point de vente a été exclu parce qu'il ne respectait pas les normes Certus en matière de traçabilité.

ÉVOLUTION DES TYPES DE CONTRÔLE 2006-2009

	2006	2007	2008	2009
Contrôles (adhésion et périodiques)	1.977	2.299	2.284	2.141
Revisite supplémentaire	262	455	499	413
Exclusions	1	9	8	3



2.4 PROMOTION

NOUVEAU SPOT TÉLÉVISÉ

Le label Certus est synonyme de contrôle, d'hygiène et de bien-être animal, mais il veut aussi proposer au consommateur une viande de porc savoureuse et juteuse. Le thème de la saveur occupait donc une place centrale dans le tout nouveau spot télévisé lancé à l'automne 2009 sur les chaînes Eén, Canvas, Vitaya, La1, La2 et RTL. A l'instar des spots précédents, il s'agissait d'un spot ludique en animation 3D. On pouvait y voir les petits cochons Certus déambuler dans un intérieur aménagé avec goût. A la fin du spot, la maîtresse de maison reçoit un diamant en cadeau. Un diamant brille plus que n'importe quelle autre pierre précieuse et témoigne du bon goût. Les porcs Certus ont du goût, au propre comme au figuré.

Dans le cadre de cette campagne, les clients de Delhaize ont pu profiter d'une action spéciale de Certus: 50 points plus à l'achat d'au moins 6 euro de viande de porc Certus. Cette action fut annoncée via des dépliants sur les emballages Certus.

QUE SIGNIFIE CERTUS POUR LE CONSOMMATEUR?

Après huit années de campagne, de nombreux consommateurs belges connaissent le label Certus. Il ressort d'une étude d'InSites Consulting que la notoriété du nom et du logo sont de 38% et 51% respectivement. La notoriété totale (nom et/ou logo) est de 57% (pour 49% en 2007). La majorité des personnes interrogées associent Certus à une viande de porc contrôlée et de qualité. 50% des personnes interrogées se souviennent de la campagne Certus. Ce groupe donne une cote de 7,7 sur 10 à la campagne, ce qui est élevé par rapport aux autres campagnes du VLAM.



2.5 PROJETS

PROJET D'AMÉLIORATION DE LA QUALITÉ DE LA VIANDE

Dans le précédent rapport annuel déjà, nous annonçons que Certus avait l'ambition d'améliorer la qualité de la viande. Le projet "Amélioration de la qualité de la viande" a été lancé en 2006, et nous a déjà appris qu'il fallait consacrer une grande attention aux facteurs de bien-être.

En 2009, ce projet s'est d'avantage concrétisé, et il fut décidé d'auditer les abattoirs durant deux années consécutives. Cela permettra d'étudier de près tous les facteurs qui impactent la qualité de la viande. Chaque abattoir sera audité trois fois par an.

Des recommandations spécifiques par abattoir seront également formulées, afin d'optimiser la situation actuelle. Le projet se termine début 2011 par une session d'information générale pour la direction et les responsables de la qualité des abattoirs participants.

PROJET SUR LA DURABILITÉ

L'un des objectifs qualitatifs de 2009 était de développer le projet de benchmarking. Après une comparaison réussie avec le label Q&S allemand, d'autres systèmes de qualité étrangers devaient être comparés au label Certus.

Il a toutefois été décidé de laisser cela en suspens afin de se concentrer sur le thème de la durabilité. Un groupe de travail a été composé à cet effet, et il concrétisera le projet en 2010.



3. MAGISTRAL®: LE LABEL DE QUALITÉ POUR LES CHARCUTERIES

3.1 SYSTÈME

Le label Magistral a pour objectif de garantir la qualité supérieure de plusieurs types de charcuteries belges à base de viande porcine. La certification en est entre les mains de Belpork, également propriétaire du label (enregistré comme marque communautaire européenne).

Cette reconnaissance repose sur 4 piliers:

- Un **contrat de licence** qui décrit les modalités d'utilisation. Ce contrat est conclu entre Belpork et le producteur de charcuteries autorisé à utiliser le label Magistral.
- Des conditions et des **normes** d'application au processus de production et au produit fini, et qui vont au-delà des contraintes légales.
- Des **contrôles** réguliers, rigoureux et inopinés du processus de la production et du produit fini, aussi bien chez le fabricant qu'au niveau de la distribution.
- Un **système de sanctions** qui responsabilise financièrement les participants lorsque les normes et les conditions ne sont pas respectées.

La promotion du label Magistral vis-à-vis du consommateur belge est assurée par l'asbl VLAM, l'Office flamand d'agro-marketing.



L'HISTORIQUE

Le label Magistral a été créé en 1992, par l'ONDAH (Office National de Débouchés Agricoles et Horticoles), en réaction aux divers scandales mettant en doute la qualité du jambon cuit sur le marché belge. Pour interrompre la spirale négative des produits toujours moins chers et de moins en moins bonne qualité, le concept Magistral a été conçu en concertation avec le secteur de la charcuterie. Au fil des ans, ce système a été régulièrement affiné et il a gagné en rigueur.

Le label était initialement réservé au jambon cuit. En 2002, la gamme s'est étendue au jambon séché au sel. Les normes et conditions, les contrôles et le système de sanction ont également subi une révision approfondie. Cette même année, Belpork asbl est devenue propriétaire de la marque Magistral, ce qui entraîne une scission stricte entre la promotion (VLAM) et l'agrégation (Belpork). En 2003, le lard de poitrine s'est ajouté comme troisième et dernier produit aux charcuteries Magistral.

La nouvelle licence du jambon cuit et du lard de poitrine Magistral a débuté le premier octobre 2009. Il convient de signaler ici la suppression du lien entre Magistral et Certus. Depuis cette date, les charcuteries Magistral doivent être produites exclusivement à partir de viande de porcs abattus en Belgique. En mai 2009, la production de jambon séché au sel a été arrêtée. Le jambon cuit constitue toujours la partie principale des ventes Magistral.

LE CONTRAT DE LICENCE

Le contrat de licence Magistral, dont la version la plus récente date de 2005, décrit les conditions et les normes, les contrôles et le système de sanctions par type de produit. Il est la base contractuelle de collaboration entre producteur de charcuteries participant et Belpork, organisme certificateur. Par cet accord Belpork attribue le droit d'usage du nom et du logo "Magistral" au producteur et ce pour un produit déterminé.

Les principaux éléments des contrats de licence Magistral sont:

- les conditions et les formalités d'utilisation;
- les procédures de contrôle;
- le retrait ou l'annulation de la licence;
- la contribution aux contrôles;
- la garantie bancaire;
- le système de sanctions qui repose sur la responsabilisation financière du fabricant;
- les conditions et les normes par type de produit.



3.2 CONDITIONS, NORMES ET CONTRÔLES

Les normes et conditions des produits Magistral sont déterminées sur la base d'un inventaire détaillé (analyses chimiques) des produits disponibles sur le marché. Sur la base de cet inventaire, une norme a été fixée par paramètre en concertation avec les fabricants concernés et sous la houlette de la Fédération belge des fabricants de produits de viandes (FENAVIAN). La décision finale concernant les normes et conditions reprises dans l'accord de licence incombe à Belpork.

Les conditions et normes sont réparties en trois groupes. Une distinction est opérée entre les normes générales et les normes spécifiques. Il existe également des normes spécifiques au niveau du processus de production ainsi qu'au niveau du produit prêt à la vente.

NORMES GÉNÉRALES APPLICABLES À TOUS LES PRODUITS MAGISTRAL

- La matière première viandeuse provient intégralement de viande porcine.
- La viande porcine utilisée pour la production de charcuteries Magistral provient de porcs abattus en Belgique.
- Le label Magistral doit être apposé sur les produits.



NORMES APPLICABLES AU JAMBON CUIT MAGISTRAL

PROCESSUS DE PRODUCTION:

Du jambon à base de morceaux entiers de jambons arrière ou parties (noix, jarret, grosse cuisse, plate cuisse) de jambon de porcs, prédécoupés ou non.

PRODUIT FINI:

Chimique

- Sel (NaCl): max. 2,0 %
- Humidité/protéines: max. 3,5
- Total protéines – azote non protéinique – protéines de collagène: 88,0 % des protéines totales
- Sucres (sucres totalement dissous): max. 1,0 %
- Nitrate de potassium: max. 30 mg par kg
- Nitrite de sodium: max. 30 mg par kg
- Nitrite de sodium + nitrate de potassium: max. 50 mg par kg
- Phosphate (P2O5)/protéines: max. 2,2 %
- Acide glutamique: max. 300 mg par kg
- Citrate: max. 100 mg par kg
- Pas de protéines étrangères à la viande, d'amidon, colorants¹

Bactériologique

- Lactobacilles: max. 5.000 par gramme
- Entérobacteriaceae: max. 100 par gramme
- Salmonelles et Listeria monocytogènes: absentes dans 25 grammes
- Escherichia coli: max. 10 par gramme
- Staphylocoques coagulase positifs: max. 100 par gramme

1 Norme non tolérante, qui résulte en l'exclusion immédiate du producteur pour ce type de produit en cas de non conformité.

NORMES APPLICABLES AU JAMBON SECHÉ AU SEL SEC MAGISTRAL

PROCESSUS DE PRODUCTION:

- Du jambon à base de jambon frais entier (noix, jarret, grosse cuisse, plate cuisse), prédécoupé ou non.
- Poids minimum du jambon frais, nettoyé, prêt à saler: 9,0 kg.
- Epaisseur minimale de la couche de graisse sous-cutanée, mesurée du côté extérieur du jambon frais, à la verticale sur l'articulation coxo-fémorale: 1,0 cm.
- Salaison à sec durant 2 semaines au moins¹.
- Seuls sel, nitrate, sucre et épices peuvent être ajoutés au jambon¹.
- L'utilisation d'additifs dans le préemballage est interdite.
- Maturation avec os dans le jambon¹.
- Durée de maturation minimale pendant laquelle le jambon est exposé à l'air: 9 mois¹.

PRODUIT FINI:

- Produit prêt à la vente composé au moins de: noix, jambon et jambonneau¹.
- Poids minimum du produit prêt à la vente:
 - nettoyé, avec os, sans jarret: 5,8 kg
 - nettoyé, avec os, avec jarret: 6,5 kg

Chimique

- Nitrite de sodium + nitrate de potassium: 50 mg par kg
- Humidité/protéines: max. 2,3
- Sel (NaCl): max. 16,0 % sur matière sèche

Bactériologique

- Entérobacteriaceae: max. 100 par gramme
- Salmonelles: absentes dans 25 grammes
- Listeria monocytogènes: max. 30 par gramme
- Escherichia coli: max. 10 par gramme
- Staphylocoques coagulase positifs: max. 10 par gramme

¹ Norme non tolérante

NORMES APPLICABLES AU LARD DE POITRINE MAGISTRAL

PROCESSUS DE PRODUCTION:

Si le produit est fumé, seul un processus de fumage naturel est autorisé.
L'utilisation de sciure de bois de résineux ou de sciure de bois qui a déjà servi à d'autres fins est interdite.
Toute injection de fumée ou toute immersion dans un produit de fumage est interdite¹.

PRODUIT FINI:

Chimique

- Sel (NaCl)/ extrait sec dégraissé: max. 15,0 %
- Sodium/extrait sec dégraissé: max. 5,9 %
- Humidité/protéines: si le produit porte la mention "fumé": max. 2,9
Si pas: max. 3,2
- Sucres (sucres totalement dissous): max. 0,5 %
- Somme de nitrite de sodium et de nitrate de potassium: max. 150 mg par kg
- Phosphate (P2O5)/protéines: max. 2,4 %
- Acide glutamique: max. 400 mg par kg
- Matières grasses: max. 25,0 %

Bactériologique

- Entérobacteriaceae: max. 100 par gramme
- Salmonelles: absentes dans 25 grammes
- Staphylocoques coagulase positifs: max. 100 par gramme
- Listeria monocytogènes: absentes dans 25 grammes

¹ Norme non tolérante

CONTRÔLES TRANSPARENTS

Belpork a confié les contrôles à trois laboratoires (ECCA, LOVAP et SGS), qui les effectuent à tour de rôle. Les prélèvements d'échantillons à l'improviste et les analyses inopinées s'effectuent 5 fois par an sur tous les produits Magistral. Les prélèvements d'échantillons s'opèrent à la fois au niveau de la distribution (grossistes et grande distribution) et de la production. Des audits du processus de production figurent également au programme.

Chaque constat de non conformité à une norme chimique déterminée est automatiquement confirmé par une contre-analyse dans l'un des deux autres laboratoires. Le résultat le moins divergent est pris en compte et rapporté au producteur.

Le fabricant reçoit les rapports des analyses de son/ses produit(s) Magistral.

Pour chaque rapport d'analyse non conforme, 1.000 euros sont facturés. La modification des frais répercutés est plus équitable vis-à-vis de ceux qui sont en règle et vis-à-vis du contrevenant aux normes.

Le prix forfaitaire par type de produit Magistral était de 2.500 euros en 2009, un prix nettement inférieur comparé au passé.

Le budget total pour les contrôles 2009 s'est élevé à 89.344 euros.

SANCTIONS EN CAS DE NON-RESPECT DE LA NORME

Le système de sanctions repose sur les éléments suivants:

- La facturation d'une sanction forfaitaire de 1.000 euros par rapport d'analyse avec résultats non conformes.
- Exclusion directe en cas de constat d'infraction à une norme non tolérante.
- Exclusion après trois constats consécutifs d'infraction à une même norme tolérante pour un certain type de produit Magistral.
- Retrait immédiat de la licence en cas de constatation d'une non conformité à un paramètre non tolérant ou en cas d'usage frauduleux et paiement d'une amende de 12.000 euros. Celle-ci peut être perçue par le biais de la garantie bancaire.

En 2009, Belpork a facturé un montant total de 27.000 euros en sanctions.



3.3 LES RÉSULTATS DES ANALYSES

RÉSULTATS DES ANALYSES DU JAMBON CUIT

En 2009, 99 jambons cuits ont été contrôlés, représentant 2475 paramètres contrôlés. Parmi ceux-ci, 27 (1,1%) résultats d'analyses n'étaient pas conformes aux normes Magistral.

Répartis par paramètre, les résultats non conformes se composent de la manière suivante: sel (33%), humidité/protéines (18,5%), phosphate/protéines (14,8%), lactobacilles (14,8%), acide citrique (7,4%), protéines/protéines complets (3,7%), sucres (3,7%) et entérobactériaceae (3,7%). Les autres paramètres étaient 100% conformes aux normes Magistral.

Pour 2009, les résultats moyens des analyses des principales normes chimiques pour le jambon cuit Magistral étaient:

humidité	72,1 %
protéines	22 %
humidité/protéines	3,3
phosphate	0,47 %
phosphate/protéines	2,1 %
sel	1,8 %
sucres	0,56 %

RÉSULTATS DES ANALYSES DU JAMBON SÉCHÉ AU SEL SEC

En 2009, 1 jambon séché au sel a été contrôlé par rapport à trois paramètres. Tous les résultats des analyses étaient conformes aux normes Magistral. La production s'étant arrêtée en mai 2009, ces données ne peuvent évidemment pas être comparées à celles de l'année précédente.

RÉSULTATS DES ANALYSES DU LARD DE POITRINE

En 2009, le lard de poitrine a été contrôlé 11 fois, donnant lieu à 163 paramètres contrôlés.

Six (3,7%) des résultats d'analyses n'étaient pas conformes aux normes Magistral. Le paramètre de la graisse a été dépassé 3 fois. Une infraction a été constatée par rapport à l'acide glutamique, aux entérobactéries, au nitrate et au nitrite.



3.4 LES RÉSULTATS DE VENTE

La scission entre Magistral et Certus n'entraîne pas que des avantages pratiques, elle a également un impact sur les résultats de vente. Après quelques années de résultats de vente à la baisse, le dernier trimestre de 2009 a connu une augmentation de la vente de plus de 10%. La séparation a convaincu plusieurs points de vente à réintégrer Magistral dans leur assortiment. On peut donc s'attendre à ce que cette tendance positive perdure en 2010.

Fin 2009, 18 fabricants de produits de viande ont obtenu l'autorisation de vendre des produits sous le label Magistral. Deux fabricants ont mis fin à leur licence à la mi-2009 et par conséquent le jambon séché au sel a été retiré de l'assortiment. Les résultats de vente de ce produit ne peuvent pas être comparés à ceux de l'année précédente.

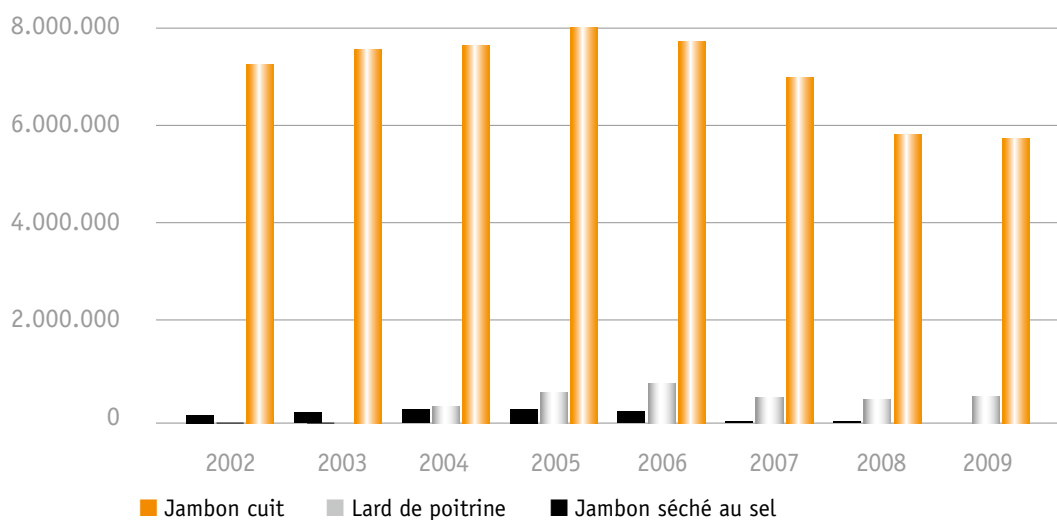
En 2009, le jambon cuit était toujours le produit principal de l'assortiment Magistral. Au total, 27 sortes différentes ont été vendues représentant un volume total de 5.775 tonnes. En outre, 515 tonnes de lard de poitrine et 10 tonnes de jambon séché au sel ont été vendues sous le label Magistral.

Selon GfK PanelServices Benelux le label Magistral représente une part de marché d'environ 15,3% de la consommation à domicile de jambon cuit.

Magistral est principalement représenté au sein du segment du jambon de qualité.

RÉSULTATS DE VENTE DES PRODUITS DE VIANDE MAGISTRAL 2002-2009

Poids (en kg)



	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
Jambon séché au sel (kg)	165.928	210.397	270.432	285.048	235.624	33.923	36.267	10.570
Lard de poitrine (kg)	0	0	327.297	613.972	800.751	520.620	485.961	515.676
Jambon cuit (kg)	7.265.109	7.559.257	7.646.593	8.005.504	7.720.476	7.004.073	5.845.457	5.774.872

LISTE DES FABRICANTS AGRÉÉS

Nom	B-nr.	Type
Brackenier LBC	B 668	Jambon cuit
D'Argifral	B 353	Jambon cuit
De Keyser Vleeswaren	B 757	Jambon cuit
Detry Frères	B 341	Jambon cuit
Dobbels Vleeswarenfabriek	B 633	Jambon cuit
Favorit	B 308	Jambon cuit
Derwa	B 121	Jambon cuit
Grega	B 670	Jambon cuit
Guina	B 28	Jambon cuit
Guka Delicatessen	B 30	Jambon cuit, Lard de poitrine
Imperial Meat Products - Div. Dacor	B 2	Jambon cuit
Luka Vleeswarenfabriek	B 72	Jambon cuit
Lean	B 677	Jambon cuit
Marco-Beth	B 297	Jambon cuit
Ter Beke-Pluma NV, Wommelgem	B 148	Jambon cuit
Ste Rita Vleeswarenfabriek	B 293	Jambon cuit
Ter Beke-Pluma NV, Waarschoot	B 276	Jambon cuit
Vanden Borre	B 209	Jambon cuit
Welda	B 542	Jambon cuit



3.5 PROMOTION

En 2009, le VLAM a lancé une campagne de promotion flambant neuve attirant l'attention sur l'authenticité du jambon Magistral. Sous le slogan "Magistral. Transmettons ce qui est bon.", une campagne télévisée a été diffusée sur les chaînes Eén, Canvas, RTL, Club RTL, La1, La2 et Vitaya. Deux spots différents présentaient à chaque fois les quatre générations d'une famille qui préparent le jambon (les femmes) et qui le dégustent (les hommes). Parallèlement à la campagne télévisée, le site internet www.magistral.be a été entièrement adapté à la nouvelle campagne, en se focalisant sur des recettes adaptées aux différentes générations.

Pas de pique-nique estival sans jambon Magistral. C'est pourquoi Magistral a sponsorisé l'action "Picknickzomer" sur la chaîne flamande Radio 2.

Comme d'habitude, cette nouvelle campagne a elle aussi été évaluée par un groupe restreint de consommateurs. Ils ont retenu du spot que le jambon Magistral est un produit traditionnel de qualité, apprécié de toutes les générations.

Et la qualité, c'est Magistral!



4. RAPPORT FINANCIER 2009

Les frais de contrôle et de certification ainsi que les frais administratifs y afférent sont exclusivement supportés par les participants aux labels Certus et Magistral. Le suivi de la comptabilité (déclaration TVA, compte annuel, etc.) est sous-traité à SBB Accountants et à des consultants fiscaux.



BILAN AU 31/12/2009 (COMPARÉ AU 31/12/2008)

Actif	2008	2009	Passif	2008	2009
Actifs immobiliers	45.623	21.748	Capitaux propres	898.187	1.417.473
- Immobilisations incorporelles	45.623	21.748	- Fonds attribués	653.901	898.187
			- Résultat de l'exercice	244.286	
			- Résultat reporté		519.286
Actifs circulants	951.202	1.551.458	Dettes	98.637	155.733
- Créances -1 an	111.353	133.437	- Dettes -1 an	98.637	155.733
- Valeurs disponibles	838.910	1.418.019			
- Comptes de régularisation	939	2			
Total actif	996.824	1.573.205	Total passif	996.824	1.573.205

COMPTE DES RÉSULTATS 2009 (COMPARÉ AU 2008)

DÉBIT	2008	2009	CRÉDIT	2008	2009
Services et biens divers	919.544	828.147	Chiffre d'affaires	1.166.222	1.367.474
- Assurances	2.022	2.965	- Contrôles d'adhésion Certus	79.500	115.300
- Frais de déplacement tiers	954	649	- Certificats Certus	972.744	1.136.220
- Marteau de tatouage Certus	10.690	13.774	- Sanctions Certus	14.743	13.954
- Imprimés	16.264	13.746	- Frais de contrôles Certus	4.249	0
- Frais de contrôles Certus	434.312	458.820	- Contribution contrôle Magistral	80.000	75.000
- Frais de contrôles Magistral	109.367	89.344	- Sanctions Magistral	14.000	27.000
- Frais de dossiers accréditation	2.873	2.974	- Vente de matériel promotionnel	986	0
- Frais liés au VLAM (personnel)	162.610	118.103			
- Fournitures de bureau	0	0	Produits financiers (intérêts)	24.907	4.372
- Honoraires	22.421	20.000			
- Honoraires comptabilité	8.736	9.085	Total crédit	1.191.129	1.371.846
- Frais d'envois	12.558	10.463			
- Informatique	10.499	20.064			
- Projets d'études	72.475	25.000			
- Promotion et communication	47.614	40.015			
- Cadeaux d'affaires, frais de voyages et de séjour, frais de représentation, GSM	6.149	3.145			
Amortissements, réductions de valeur	27.299	23.875			
Autres frais d'exploitation	0	220			
Charges financières (frais bancaires)	0	318			
Total charges	946.843	852.560			
Solde de l'exercice	244.286	519.286			
Total débit	1.191.129	1.371.846			

PRÉCISIONS POUR LES PRINCIPAUX POSTES DES COMPTES DE RÉSULTATS

DÉPENSES:

TRAVAUX D'IMPRESSION

L'impression des documents de traçabilité représente un coût important. Grâce à l'informatisation du flux de formulaires (projet TRACY), ce coût a considérablement diminué depuis 2006. Le secrétariat met également tout en oeuvre pour numériser davantage les documents papier.

FRAIS DE CONTRÔLE CERTUS

Ces coûts sont proportionnels au nombre de participants Certus étant donné que les fréquences de contrôle sont fixées par an. Le nombre de participants augmentant chaque année, les frais de contrôle augmentent également.

Toutefois, il existe un avantage à l'échelle puisque le nombre d'entreprises de transformation de viande (et donc des contrôles à y effectuer) n'augmente pas dans la même mesure que le nombre de carcasses certifiées.

CONTRÔLE MAGISTRAL

Les frais de contrôle Magistral sont déterminés par le nombre de contrôles et d'analyses, qui sont effectués à une fréquence fixe, pour tous les produits Magistral de l'assortiment.

PROJETS DE RECHERCHE

En 2009, Belpork a principalement investi dans le projet "Amélioration intrinsèque de la qualité de la viande" et a également contribué à la recherche en matière de castration.

CALCUL DES FRAIS DU VLAM

Il s'agit de la facturation des frais de personnel de l'asbl VLAM pour les trois personnes chargées de missions dans le cadre des certifications pour Belpork.

PROMOTION ET COMMUNICATION

Ce poste concerne les réalisations suivantes: rapport annuel, bulletin d'information, dépliants et autre matériel publicitaire pour Magistral et Certus.

REVENUS:

CONTRÔLES D'ADHÉSION CERTUS

Pour un contrôle d'adhésion chez un engraisseur, un montant forfaitaire est facturé. En raison de la croissance forte du nombre de participants, ce montant a considérablement augmenté par rapport à 2008.

En raison de la croissance du nombre de carcasses, ce poste de revenus a également considérablement augmenté.

CERTIFICATS CERTUS

Un montant de 0,65 euros (HTVA) est facturé par carcasse commercialisée sous le label Certus.

CONTRIBUTION AU CONTRÔLE MAGISTRAL

Les fabricants payent une contribution forfaitaire annuelle (2.500 euros), par type de produit Magistral, à Belpork.

LISTE DES GROUPEMENTS AGRÉÉS

Belliporc NV
 Bens Best Quality NV (Bens NV)
 Bevaporc vzw (Vanderpoorten Vleeshandel BVBA)
 Certibell vzw (De Lokery NV)
 Certus Meat vzw (Slachthuis Torhout)
 Certus-Stepa vzw (Vannieuwenhuyse NV)
 Cornac vzw (Fierens Mengvoeders NV)
 Covastar vzw (Covavee CVBA)
 Debra Quality vzw (Debra-Meat BVBA)
 Decopork vzw (Exportslachthuis De Coster)
 Goossens-Certus vzw (NV Slachthuis Goossens)
 HVN-Meat BVBA (Slachthuis Sint-Truiden)
 Jademo Certus Meat vzw (Jademo NV)
 Martus asbl (Abattoir Marquet SA)
 Porcina Natura et Fides vzw (Noordvlees Van Gool Kalmthout NV)
 Promobel asbl (Detry SA)
 Varkensvlees uw vertrouwen waard vzw (Westvlees NV)
 Z-beef asbl (Derwa SA)

ABATTOIRS AGRÉÉS FIN 2009

Société	Lieu	Numéro
Abattoir Marquet SA	Fléron	CE 115
Comeco NV	Hoogstraten-Meer	EG 171
Covameat NV	Heuvelland-Wijtschate	EG 125
De Lokery NV	Lokeren	EG 30
De Rese Roger NV	Zedelgem	EG 111
Detry SA	Aubel	CE 135
Exportslachthuis De Coster	Ruiselede	EG 51
Exportslachthuis Tielt De Brauwer	Tielt	EG 17
Intercom. des abattoirs pub. Liège-Waremme	Luik	CE 83
Noordvlees Van Gool Kalmthout NV	Kalmthout	EG 153
Openbaar Slachthuis Heist-op-den-Berg NV	Heist-op-den-Berg	EG 79
Porc Meat Zele NV (Distriporc)	Zele	EG 184
Slachthuis Geel NV	Geel	EG 130
Slachthuis Genk NV	Genk	EG 144
Slachthuis Goossens NV	Beveren-Leie	EG 82
Slachthuis Sint-Truiden	Sint-Truiden	EG 169
Slachthuis Torhout	Torhout	EG 11
Slachthuis Van Gool Sint-Niklaas NV	Sint-Niklaas	EG 103
Westvlees NV	Westrozebeke	EG 93

ATELIERS DE DÉCOUPE AGRÉÉS FIN 2009

Société	Lieu	Numéro
Belliporc NV	Geel	EG 130/2
Bens NV	Oevel	F 819
Bonimex NV	Laarne	F 114
Camille Bostijn NV	Ham	F 1044
Claeys Dirk	Deinze	F 208
Covameat NV	Heuvelland-Wijtschate	EG 125/1
Debra-Meat BVBA	Tielt	EG 17/1
Dego CVBA	Zottegem	F 281
Delavi NV	Tielt	F 126
Deom Marc SPRL	Bastogne	F 846
Der Kinderen BVBA	Malle	F 69
Derwa SA	Luik	F 282
Detry SA	Aubel	F 341
Goossens en Zonen NV	Brussel	F 258
Impens NV	Melle	F 709
Jademo NV	Zottegem	F 831
Langeraeat Bernard BVBA	Ruiselede	EG 51/1
Locks NV	Desteldonk	F 1012
Lovenfosse SA	Fléron	CE 115/1
Marmo NV	Diest	F 848
Mues Georges & Co BVBA	Tienen	F 8
New Cobelvian SCRL	Fléron	CE 115
Sega-Meat NV	Wingene	F 1009
Slachthuis Goossens NV	Beveren-Leie	EG 82/1
Star meat NV	Kalmthout	F 215
STVG	Sint-Truiden	EG 169/4
Teugels BVBA	Lebbeke	F 596
Van Bogaert BVBA	Temse	F 763
Van Loo BVBA	Itegem	F 321
Vanderpoorten Vleeshandel BVBA	Beervelde	F 164
Vannieuwenhuysse NV	Kortemark	F 1008
Vleeshandel Thierens NV	Temse	F 986
Westvlees NV	Westrozebeke	EG 93/1
Winckelmans BVBA	Sint-Amands	F 123
Wwe Floru & Zonen NV	Erembodegem	F 10

LISTE DES PRODUCTEURS DE CHARCUTERIE AGRÉÉS FIN 2009

Société	Lieu	Numéro
Brackenier LBC NV	Oosterzele	B 668
Champlon Salaisons SA	Tenneville (Champlon)	B 280
Imperial Meat Products – afd. Dacor	Gent (Zwijnaarde)	B 2
D'Argifral	Chaîneux	B 353
Derwa SA	Waremmes	B 121
Detry SA	Aubel	B 341
De Keyser Vleeswaren NV	Knesselare	B 757
Dobbels Vleeswaren NV	Ingelmunster	B 633
Favorit NV	Kapelle-op-den-Bos	B 308
Grega NV	Buggenhout	B 670
Guina NV	Machelen	B 28
Guka Delicatessen	Erembodegem	B 30
Heku NV	Veurne	B 75
Les Nutons SA	Marche-en-Famenne	B 198
Lean BVBA	Wetteren	B 677
Marco-Beth NV	Deinze	B 297
Ter Beke-Pluma NV	Wommelgem	B 148
Salaison du Condroz	Ans (Aleur)	B 807
Schietse NV, Division Salaison St-Hubert	Saint-Hubert	B 619
Ste Rita NV	Vilvoorde	B 293
Ter Beke Fresh Food Group Wanze	Wanze	B 109
Vanden Borre NV	Oudenaarde	B 209
Viangros	Brussel	B 713
Vleeswaren Corma NV	Destelbergen	B 376
Vleeswaren Edno	Wichelen	B 226
Vleeswarenfabriek Luka NV	Vilvoorde	B 72
Welda NV	Oudenaarde	B 542

20
09

asbl Belpork

Boulevard du Roi Albert II • 35 boîte 54 • B-1030 Bruxelles

T 02 552 81 44 • www.certus.be • info@belpork.be