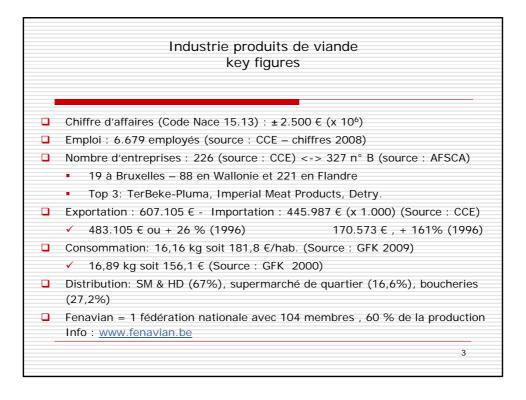


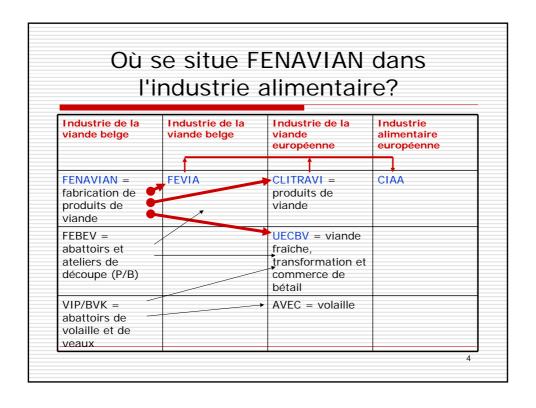
# Sujets

- 1. Key figures.
- 2. Où se situe FENAVIAN dans l'industrie alimentaire?
- 3. Quelle est notre mission?
- 4. Quels sont nos valeurs?
- 5. Quelles sont nos orientations stratégiques?
- 6. Schéma
- 7. Quels sont les objectifs de Fenavian?
- 8. Réalisation relatives à la sécurité alimentaire et la qualité.
- 9. Conclusions

----

2





# Quelle est notre mission?

- □ FENAVIAN veut être l'acteur reconnu qui défend les intérêts de ses membres au sein du gouvernement, les consommateurs, les entourages universitaires, les médias et autres acteurs de la chaîne alimentaire;
- Afin de promouvoir la croissance et la pérennité de l'industrie belge des produits de viande, par la production de produits de qualité.

5

# Quels sont nos valeurs?

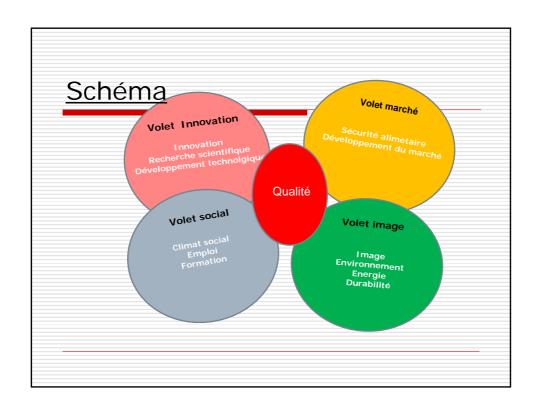
- Professionnalisme.
- Respect pour l'homme, les animaux et l'environnement de manière durable.
- Intégrité.
- Collégialité.
- Transparence.

6

# Quelles sont nos orientations stratégiques?

- □ Promouvoir l'image de qualité du secteur.
- ☐ Garantir la salubrité des produits de viande.
- Promouvoir le climat social.
- Stimuler la formation de nos travailleurs; la protection de l'environnement, la durabilité et l'économie d'énergie.
- Suivre de prés les évolutions commerciales et technologiques.
- Stimuler la recherche scientifique et l'innovation.

7



# Quels sont les objectifs de Fenavian? Augmenter la compétitivité du secteur. Améliorer l'image - et sa perception - de notre industrie. Optimisation de la synergie avec d'autres fédérations. Être représentatif pour toutes les entreprises de notre industrie. Garantir la continuité des services.

### Réalisation relatives à la sécurité alimentaire et la qualité. ☐ 1991 : Projet Iso Pass (HACCP selon les principes Iso 9000, CKZ W-VI) □ 1992 : Jambon cuit Magistral (N.D.A.L.T.P) □ 1995 : Manuel HACCP pour l'industrie des produits de viande (IEV, Ugent, Ulg), disponible <a href="http://www.guideautocontrole-">http://www.guideautocontrole-</a> g019.be/FR/manuel\_haccp $\hfill \square$ 1996 : Prévention et Protection de l'environnement dans l'industrie de produits de viande (OVAM, Ecolas) => parcours vers le développement d'un système de production durable selon les principes HACCP! □ 1998 : Extension de Magistral aux jambons secs, bacon, Cobourg □ 2003 : Premières formations BRC (IPV, Quality Coaching) □ 2007 : Guide AC n° 19 (AFSCA) + proposition de révision AR 8/6/1983 (SPF Econ + Santé publique) □ 2008 : Proposition à l'SPF Santé publique concernant la réduction de sel (-10%) => FENAVIAN a toujours été leader en qualité et sécurité alimentaire! 10

## Conclusions. Créer des opportunités de croissance pour notre industrie, mais aussi pour l'ensemble du secteur de la viande, les fournisseurs et prestataires de services Promouvoir la durabilité. Renforcer l'ancrage local. Améliorer l'image de la viande et des produits de viande. □ Préalables : ■ Toutes les entreprises de l'industrie et de tous ceux qui sont actifs dans le secteur devraient œuvrer pour réaliser ces objectifs ■ Il faut être conscient que l'avenir de chacun dépend, sinon nous sommes condamnés à disparaître comme de nombreux secteurs qui nous ont précédés (par exemple, textile, automobile, électronique, meubles, ...). □ Pour éviter cela, je voudrais terminer avec l'image de la campagne publicitaire du TEC (transport commun en Flandre) Se déplacer en groupe a ses avantages. 11

Ne terminer pas comme la luciole!

Rejoignez la fédération appropriée.
Ainsi, vous pouvez sortir du bois en toute sécurité.
Je vous remercie.

Informations pratiques	
□ Site web Fenavian : <a href="http://www.fenavian.be">http://www.fenavian.be</a> □ Site web Guide AC : <a href="http://www.guideautocontrole-G019.be">http://www.guideautocontrole-G019.be</a> □ Contact :  Fenavian asbl – Koen Vangoidsenhoven  Leestdorp, 3 – 2811 Leest  Tél. 015/719596 – Fax : 015/719596  Mail : <a href="mailto:info@fenavian.be">info@fenavian.be</a>	
	13