

CONSEIL D'ÉTAT, SECTION DU CONTENTIEUX ADMINISTRATIF

VI^e CHAMBRE

A R R Ê T

n^o 261.284 du 5 novembre 2024

A. 230.409/VI-21.730

En cause : **la société à responsabilité limitée DOGAN IMP-EX**,
ayant élu domicile chez
M^e Joseph LECLERCQ, avocat,
chaussée Colonel Joset 55
4630 Soumagne,

contre :

**l'Agence fédérale pour la Sécurité de la
Chaîne alimentaire (AFSCA)**,
ayant pour conseil
M^e Jean-François DE BOCK, avocat,
Bosveldweg 70
1180 Bruxelles.

I. Objet de la requête

Par une requête introduite le 11 mars 2020, la partie requérante demande l'annulation de « la décision prise par l'AFSCA le 13 janvier 2020 refusant l'autorisation pour le numéro d'unité d'établissement 2.135.116.488 pour les activités "détaillant et boucherie" ».

II. Procédure

La contribution et les droits visés respectivement aux articles 66,6°, et 70 de l'arrêté du Régent du 23 août 1948 déterminant la procédure devant la section du contentieux administratif du Conseil d'État ont été acquittés.

Le dossier administratif a été déposé.

Les mémoires en réponse et en réplique ont été régulièrement échangés.

M. Constantin Nikis, premier auditeur au Conseil d'État, a rédigé un rapport sur la base de l'article 12 du règlement général de procédure.

Le rapport a été notifié aux parties.

Les parties ont déposé des derniers mémoires.

Par une ordonnance du 19 août 2024, l'affaire a été fixée à l'audience du 9 octobre 2024.

M^{me} Florence Piret, conseillère d'État, présidente f.f., a exposé son rapport.

M^e Pascaline Michou, avocat, comparaissant pour la partie adverse, a été entendue en ses observations.

M. Constantin Nikis, premier auditeur, a été entendue son avis.

Il est fait application des dispositions relatives à l'emploi des langues, inscrites au titre VI, chapitre II, des lois sur le Conseil d'État, coordonnées le 12 janvier 1973.

III. Exposé des faits utiles

1. La requérante introduit, le 26 juillet 2019, une demande d'autorisation pour son établissement « DOGAN IMP-EX », portant le numéro d'unité d'établissement 2.135.116.488, pour un commerce de détail de denrées alimentaires et pour une boucherie.

Cette demande fait suite à un retrait d'autorisation ayant le même objet, précédemment accordée à la requérante. L'historique du dossier montre qu'entre le mois de mars 2016 et le mois d'août 2019, l'établissement de la requérante a fait l'objet de quatorze procès-verbaux de constats d'infraction et de deux retraits d'autorisation (en août 2016 et en juin 2019).

2. Par un courrier du 9 août 2019, la partie adverse accorde à la requérante une autorisation conditionnelle valable jusqu'au 8 novembre 2019.

3. Le 5 novembre 2019, la partie adverse réalise un contrôle dans l'établissement de la requérante. À cette occasion, des saisies sont pratiquées et les non-conformités suivantes sont constatées dans un procès-verbal du 25 novembre 2019 :

- « 1. Présence de fromage Rigatello dont la date limite de consommation est le 07/08/2019.
Ceci constitue une infraction à l'article 1^{er}, 1°, c), 2°, a), et à l'article 2 de l'arrêté royal du 3 janvier 1975 relatif aux denrées et substances alimentaires considérées comme déclarées nuisibles [...]
2. Présence de fromage (20 kg) sans aucune identification, certains sont moisiss.
Ceci constitue une infraction à l'article 6, § 1^{er}, de l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire [...]
3. L'opérateur appose une étiquette pour traduire l'étiquetage original de la denrée alimentaire qui n'est pas dans la langue de la région dans laquelle elle est commercialisée. Cependant, l'étiquette apposée par l'opérateur mentionne l'absence de l'allergène "gluten" dans la composition du produit alors que l'étiquette d'origine mentionne clairement la présence de blé.
Ceci constitue des infractions à l'article 8, point 2, du Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires [...]
4. [...] un seul relevé des déchets de boucherie daté du 30/09/2019 constitue la seule trace d'un enlèvement des déchets. Le boucher nous explique que les autres déchets ont été donnés à un ami.
Ceci constitue une infraction à l'article 22, point 1, du Règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le Règlement (CE) n° 1774/2002 [...]
5. L'analyse annuelle sur les viandes hachées proposées à la vente au sein de l'établissement n'est pas réalisée.
Ceci constitue une infraction à l'article 3 du Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires [...]
6. Un système complet enregistrement et identification des produits entrant n'est pas mis en place : les documents de traçabilité (bons de livraison et/ou factures) ne peuvent nous être présentés dans leur intégralité lors du contrôle.
Ceci constitue une infraction à l'article 6, § 1^{er}, de l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire [...]
7. Absence d'un plan de lutte efficace contre les organismes nuisibles, présence de nombreuses traces de nuisibles dans les réserves.
Ceci constitue une infraction à l'article 4, point 2, lu en combinaison avec l'annexe II, chapitre IX, point 4 du Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil, du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires [...]
8. Les surfaces entrant en contact direct avec les denrées alimentaires ne sont pas suffisamment entretenues :
- a. La trancheuse à l'arrière du comptoir frigo est sale ;
 - b. Le joint du hachoir est abîmé ;
 - c. Des résidus alimentaires se trouvent dans la bourseuse ;
 - d. La sous-videuse est sale ;
 - e. La scie est sale.
- Ces faits constituent des infractions à l'article 4, point 2, lu en combinaison avec l'annexe II, chapitre II, point 1, f) et au chapitre V, point 1 du Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil, du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires [...]
9. Présence de toile d'araignée au plafond de l'atelier boucherie ;
10. Dans le magasin, il manque des plaques au plafond ;
11. Dans le magasin, certains carrelages au sol sont cassés ;
12. Seaux avec boyaux ouverts au-dessous des piliers de poulets ; risques de contaminations croisées ;
13. Pas de contrôle correct lors de la réception des viandes ;

14. Certaines viandes traitées dans la chambre froide ne possèdent aucune traçabilité
 15. Le personnel n'applique pas de bonnes pratiques d'hygiène ;
 16. L'extérieur des conteneurs à déchets est sale.
- Ces points constituent des infractions à l'article 4, point 2, lu en combinaison avec l'annexe II, chapitre I, point 1, 2, b), c), 10, et chapitre II, point 1, a), b), f), du Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil, du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ainsi qu'aux articles 3, § 1^{er} et § 2 et 6, § 1^{er}, de l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire [...]
17. Absence de formation en hygiène pour le personnel
- Ceci constitue une infraction à l'article 4, point 2, lu en combinaison avec l'annexe II, chapitre XII, point 1) du Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil, du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires [...]
18. Absence d'un plan de nettoyage dans l'établissement
- Ceci constitue une infraction à l'article 4, point 3, b), du Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil, du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires [...] ».

4. Par un courrier recommandé du 27 novembre 2019, la partie adverse écrit à la requérante que « [son] établissement ne répond pas aux conditions fixées par la réglementation » et que « [d]ès lors, en application de l'article 13, § 1^{er}, de l'AR du 16 janvier 2006 [...] », elle a « l'intention de refuser l'autorisation [...] demandée pour [son] établissement ». Ce courrier précise que « conformément à l'article 13, § 2, de l'AR du 16 janvier 2016 [...] [elle] dispose d'un délai de 30 jours calendrier [...] pour rencontrer [les] motifs invoqués » et que « sur base des améliorations proposées et, le cas échéant, après un contrôle sur place, l'AFSCA prendra sa décision finale et [l']en informera ».

Est repris, dans ce courrier, l'inventaire des infractions reprochées à la requérante dans le procès-verbal du 25 novembre 2019.

5. Par un courrier du 23 décembre 2019, la requérante propose les améliorations suivantes à l'AFSCA (dans l'ordre des non-conformités relevées par l'AFSCA) :

- « 1. [Le fromage en question] a été jeté.
2. [Les fromages en question] ont été rendus au fournisseur et nous notons d'être plus attentifs à la ronde continuelle à effectuer dans le magasin pour traquer les dates de péremption.
3. [E]n ce qui concerne l'étiquetage en français, nous serons plus attentifs à bien reprendre toutes les caractéristiques et les allergènes.
4. [V]ous trouverez en annexe les factures Rendac, fournisseur auquel on fait appel depuis le deuxième semestre pour les déchets boucherie. Annexe 1.
5. [D]ans le courant décembre 2019, nous avons fait appel à la société *Quality Partner* pour l'analyse des viandes hachées, vous trouverez en annexe 2 la copie de la facture annuelle de 2018. Nous respectons [l']annuité de la démarche.
6. [N]ous récupérons les factures d'achat qui sont envoyées au bureau comptable afin de les garder à disposition lors de tout contrôle.

7. [N]ous avons établi un plan du magasin Annexe 3. Nous surveillons les appâts contre les nuisibles et nous allons nous affilier un organisme spécialisé comme Rentokil, ce qui nous permettra d'être plus sereins.
8. [...] En ce qui concerne les points a) b) c) d) e) nous étions en plein travail dans l'atelier de la boucherie et, de ce fait, il est normal que pendant la préparation les instruments soient souillés, mais ils sont lavés après usage. Quand vos services passent, la boucherie est en plein travail.
- 9 – 10. [I]l manque des plaques au plafond, car nous avons eu une fuite d'eau surveillée par le syndic [...] qui attend le passage de l'expert. On ne peut pas les remettre avant ce passage.
11. Nous prenons bonne note de quelques carrelages à changer de par leur vétusté suite au passage fréquent. Il faut noter aussi que la façade de l'immeuble a été refaite et bien entendu, des fissures ou cassures se sont manifestées. Ces travaux durent depuis plusieurs mois. Nous vous rappelons que le magasin se situe au rez-de-chaussée d'un immeuble de 8 étages ! annexe 4.
12. [...] Quand nous sommes en plein travail, nous essayons de faire au mieux.
13. [Q]uand le camion livre les viandes, elles sont déposées directement dans la chambre froide avec à l'appui le bordereau de livraison.
14. [F]aisant suite aux précédents contrôles, aucune viande ne peut être déposée que par le boucher qui la transforme. La traçabilité est reprise sur le bordereau de livraison.
15. [N]ous apportons sans cesse des améliorations aux pratiques d'hygiène du personnel.
16. [L'] extérieur des conteneurs à déchets était sale parce que Rendac venait de prendre livraison et avait rejeté la poubelle sans que le personnel ne l'ait vu pour y remédier au plus tôt ».

6. Un nouveau contrôle est réalisé le 3 janvier 2020. À cette occasion, des saisies sont pratiquées et un nouveau procès-verbal est dressé le 7 janvier 2020, qui constate les non-conformités suivantes :

- « 1. Présence de boîtes de conserve cabossées [...] et de produits périmés tels que : filet de dinde [...], pâte feuilletée [...], anchois marinés au citron [...], olives mammoth farcies aux anchois [...], poivrons farcis aux anchois [...] [...]
2. Des paquets de feuilles de Brick sont stockés à température ambiante alors que le fabricant mentionne sur l'emballage une conservation au réfrigérateur. [...]
3. En rayon du commerce de détail, présence de poivrons farcis sans étiquetage. [...]
4. En boucherie, présence de filet de dinde dont l'étiquetage est effacé. [...]
5. L'opérateur appose une étiquette pour traduire l'étiquetage original de la denrée alimentaire qui n'est pas dans la langue de la région dans laquelle elle est commercialisée. Cependant, l'étiquette apposée par l'opérateur mentionne l'absence de l'allergène "Lécithine de soja" dans la composition du produit alors que l'étiquette d'origine mentionne clairement la présence de cet additif. [...]
6. Le dernier relevé des déchets de boucherie date du 11/12/2019. La poubelle Rendac est pleine. Plusieurs sacs de déchets de viande sont trouvés dans le conteneur à déchets ménagers à l'arrière du magasin [...]
7. L'analyse annuelle sur les viandes hachées proposées à la vente au sein de l'établissement n'est pas réalisée. [...]
8. Un système complet d'enregistrement et d'identification des produits entrants n'est pas mis en place : les documents montrés ne permettent pas de faire le lien

avec la viande présente dans la boucherie.

[...]

9. Absence d'un plan de lutte efficace contre les organismes nuisibles, présence de nombreuses traces de nuisibles dans les réserves.

[...]

10. Les surfaces entrant en contact direct avec les denrées alimentaires ne sont pas suffisamment entretenues :

- a. La trancheuse à l'arrière du comptoir frigo est sale ;
- b. Le joint du hachoir est abîmé ;
- c. Des résidus alimentaires se trouvent dans la bourreuse ;
- d. La sous-videuse est sale ;
- e. La scie est sale ;

[...]

11. Dans l'atelier de la boucherie, au-dessus de la scie à os, présence de résidus alimentaires collés au plafond.

12. Dans le magasin, il manque des plaques au plafond.

13. Dans la boucherie, un carrelage au sol est cassé.

14. Pas de contrôle correct lors de la réception des viandes.

15. L'employé de la boucherie entrepose sa boîte à tartines sur une planche à découper dans l'atelier de la boucherie ;

16. Dans la boucherie, au sol, il manque la grille du *sterput*.

17. Dans la chambre froide de la boucherie, les viandes ne sont pas couvertes [...]

18. Dans l'atelier de la boucherie et la pièce réfrigérée du commerce de détail, les grilles de ventilation du moteur de réfrigération sont sales [...]

19. Dans la boucherie, la porte de la chambre froide est sale [...]

20. Dans l'atelier de la boucherie, la prise électrique de la scie à os est couverte de sang [...]

21. Dans la cave, les joints des congélateurs sont sales.

22. Dans le commerce de détail, des sacs d'oignons sont stockés directement au niveau du sol.

[...]

23. Dans la boucherie, des os sont présents dans une poubelle de catégorie 1. Ces déchets ne sont pas dénaturés. Les documents de traçabilité ne nous permettent pas de constater s'il s'agit de bovins porteurs de MRS [...]

24. Absence d'affiches au niveau du débit de viande concernant la traçabilité bovine.

[...]

25. Dans le commerce de détail, un self-service de pains non emballés ne présente pas vis-à-vis des consommateurs d'une procédure pour se servir de manière hygiénique.

[...]

26. Absence de formation en hygiène pour le personnel.

[...]

27. Le plan de nettoyage de l'établissement est incomplet.

[...] ».

7. Le 12 janvier 2020, la requérante répond, par courriel, aux constatations faites par la partie adverse lors du contrôle du 3 janvier 2020 (dans l'ordre des non-conformités relevées par l'AFSCA) :

- « 1. Présence de produits périmés. Les produits ont été détruits directement.
- 2. Présence de produits sans étiquetage. Suivant votre tableau, il y a été remédié directement, certains produits ont échappé à la vigilance du personnel.
- 3. Étiquetage non traduit. Il y a été remédié directement, voir votre tableau.
- 4. Étiquetage mal traduit. Il y a été remédié directement.
- 5. Nous avons un contrat avec Rendac qui passe régulièrement. On garde la

poubelle prévue pour le passage Rendac hors de portée des clients et le camion n'a pas demandé la poubelle et est reparti directement.

6. Absence d'analyse de viande hachée. Vous trouverez en annexe le rapport de *Quality Partner*.

7. Système de traçabilité et des viandes. Nous gardons toutes les factures de viande sur place, elles sont dans le bureau.

8. Plan des nuisibles. Nous attendons la visite d'un représentant de Anticimex pour signer un contrat.

9. [L]'entretien des surfaces de travail. Quand l'atelier est en plein travail, les surfaces ne sont lavées qu'à la fin du travail et/ou nettoyées en cours de journée.

10. Il en va de même que pour le point 9.

11. Les plaques [ont bougé] suite à une infiltration des eaux en attente de l'expert, vu les congés de fin d'année, il n'est pas encore venu.

12. Les carrelages vont être remplacés.

13. [P]oint résolu.

15. [P]oint résolu.

16. Rappel est fait aux membres du personnel pour les règles d'hygiène à suivre suivant guide autocontrôle boucherie.

17. [P]oint résolu.

18. Il n'y a besoin que d'une seule personne.

19. Un plan de nettoyage est dorénavant utilisé dans l'établissement.

En ce qui concerne les infractions constatées le 3 janvier 2020, les traces de sang constatées sur les différents matériels confirment que l'atelier est en plein travail.

Nous prenons bonne note de stocker en hauteur les différents légumes dans la chambre froide

Nous mettons tout en œuvre pour que tout soit fait [...] ».

8. Par un courrier recommandé du 13 janvier 2020, le directeur général de l'administration du contrôle, service Distribution, de la partie adverse fait part à la requérante, en application de l'article 13, §§ 1^{er} et 2, de l'arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, de son refus d'accorder l'autorisation demandée pour les deux activités (détaillant et boucherie).

Il s'agit de l'acte attaqué, qui contient les motifs suivants (extraits) :

« En date du 27 novembre 2019, je vous ai fait part de mon intention de refuser l'autorisation susmentionnée à votre établissement, et vous bénéficiez d'un délai de 30 jours à dater de la notification dudit courrier pour rencontrer les motifs invoqués.

Par courrier du 23 décembre 2019, vous avez proposé des améliorations. Un contrôle a donc été réalisé le 3 janvier 2020 afin de constater la mise en conformité de votre établissement. Les infractions suivantes ont toutefois été constatées :

1. Présence de boîtes de conserve cabossées et de produits périmés tels que : filet de dinde [...], pâte feuilletée [...], anchois marinés au citron, olives mammoth farcies aux anchois, poivrons farcis aux anchois.

Ceci constitue une infraction à l'article 1^{er}, 1^o, c), 2^o, a), et à l'article 2 de l'arrêté royal du 3 janvier 1975 relatif aux denrées et substances alimentaires considérées comme déclarées nuisibles [...]

2. En rayon du commerce de détail, présence de poivrons farcis sans étiquetage.

Ceci constitue une infraction à l'article 6, § 1^{er}, de l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la

chaîne alimentaire [...]

3. En boucherie, présence de filet de dinde dont l'étiquetage est effacé.

Ceci constitue une infraction à l'article 13, § 1^{er}, du Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires [...]

4. L'opérateur appose une étiquette pour traduire l'étiquetage original de la denrée alimentaire qui n'est pas dans la langue de la région dans laquelle elle est commercialisée. Cependant, l'étiquette apposée par l'opérateur mentionne l'absence de l'allergène "Lécithine de soja" dans la composition du produit alors que l'étiquette d'origine mentionne clairement la présence de cet additif.

Ceci constitue des infractions à l'article 8, point 2 du Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires [...]

5. Le dernier relevé des déchets de boucherie date du 11/12/2019. La poubelle Rendac est pleine. Plusieurs sacs de déchets de viande sont trouvés dans le conteneur à déchets ménagères à l'arrière du magasin.

Ceci constitue une infraction à l'article 17, pt 1, a), du Règlement (CE) n° 142/20110 de la Commission du 25 février 2011 portant application du Règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et portant application de la directive 97/78/CE du Conseil en ce qui concerne certains échantillons et articles exemptés des contrôles vétérinaires effectués aux frontières [...]

6. L'analyse annuelle sur les viandes hachées proposées à la vente au sein de l'établissement n'est pas réalisée.

Ceci constitue une infraction à l'article 3 du Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires [...]

7. Un système complet d'enregistrement et d'identification des produits entrants n'est pas mis en place : les documents montrés ne permettent pas de faire le lien avec la viande présente dans la boucherie.

Ceci constitue une infraction à l'article 6, § 1^{er}, de l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire [...]

8. Absence d'un plan de lutte efficace contre les organismes nuisibles, présence de nombreuses traces de nuisibles dans les réserves.

Ceci constitue une infraction à l'article 4, point 2, lu en combinaison avec l'annexe II, chapitre IX, point 4 du Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil, du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires [...]

9. Les surfaces entrant en contact direct avec les denrées alimentaires ne sont pas suffisamment entretenues

a. La trancheuse à l'arrière du comptoir frigo est sale ;

b. Le joint du hachoir est abîmé ;

c. Des résidus alimentaires se trouvent dans la bourreuse ;

d. La sous-videuse est sale ;

e. La scie est sale ;

Ces faits constituent des infractions à l'article 4, point 2, 1u en combinaison avec l'annexe II, chapitre II, point 1, f), et au chapitre V, point 1 du Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil, du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires [...]

10. Dans l'atelier de la boucherie, au-dessus de la scie à os, présence de résidus alimentaires collés au plafond ;

11. Dans le magasin, il manque des plaques au plafond ;

12. Dans le magasin, certains carrelages au sol sont cassés ;

13. Pas de contrôle correct lors de la réception des viandes (Présence de filet de dinde sans numéro de lot) ;

14. Le personnel n'applique pas de bonnes pratiques d'hygiène (un employé de la boucherie entrepose sa boîte à tartines sur une planche à découper dans l'atelier de

découpe) ;

Ces points constituent des infractions à l'article 4, point 2, lu en combinaison avec l'annexe II, chapitre I, point 1, 2, b), c), et chapitre II, point 1, a), b), du Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil, du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ainsi qu'aux articles 3, § 1^{er}, et § 2 et 6, § 1^{er}, de l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire [...]

15. Absence de formation en hygiène pour le personnel.

Ceci constitue une infraction à l'article 4, point 2, lu en combinaison avec l'annexe II, chapitre XII, point 1), du Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil, du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires [...]

16. Absence d'un plan de nettoyage dans l'établissement ;

Ceci constitue une infraction à l'article 4, point 3, b), du Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil, du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires [...]

Nous attirons votre attention sur le fait que les non-conformités citées ci-dessus sont des non-conformités qui vous avaient été signalées dans notre courrier du 27/11/2019. De nouvelles infractions ont été constatées lors de la visite du 03/01/2020. L'ensemble des non-conformités ont été reprises dans le procès-verbal (PV) n° 3454/20/001/LIE du 07 janvier 2020 dont vous avez reçu une copie.

Au vu de ce qui précède, il apparaît que les améliorations proposées dans votre courrier réceptionné le 03 janvier 2020 n'ont pas toutes été mises en œuvre et que votre établissement ne répond toujours pas aux conditions fixées par les dispositions légales et réglementaires ainsi que par les règlements cités ci-dessous et dont le contrôle relève de la compétence de l'AFSCA. Par conséquent, en application de l'article 13, § 1^{er}, et § 2, de l'AR du 16 janvier 2006 susmentionné, je refuse l'autorisation demandée [...] ».

IV. Remise à date fixe

À l'audience, le conseil de la partie adverse a déposé :

- la copie d'un courriel du 24 septembre 2024 dans lequel sa cliente indique que le numéro de l'unité d'établissement 2.135.116.488 de la requérante n'est plus actif depuis le 1^{er} juin 2020 et que le gérant [H.P.] a une autre entreprise (0895.271.396) qui exploite un nouvel établissement (2.204.882.551) à Fléron ;
- l'extrait d'un fichier qui confirme que l'unité d'établissement 2.135.116.488 n'exerce plus d'activité AFSCA depuis le 2 juin 2020.

La partie adverse déduit de ces différents éléments que la requérante ne justifie plus de l'intérêt à agir dans le cadre du présent recours.

Les conditions dans lesquelles l'exception d'irrecevabilité a été soulevée ne garantissent pas l'effectivité des droits procéduraux de la requérante (en particulier son droit à une procédure contradictoire), dont le recours devrait – à suivre la partie adverse – être rejeté pour défaut d'intérêt. Trancher immédiatement l'exception sans avoir permis à la requérante – qui n'était ni présente ni représentée à l'audience – de

s'exprimer à ce sujet placerait celle-ci dans la même situation procédurale que celle où elle se trouverait si le Conseil d'État décidait d'office de l'irrecevabilité du recours sans avoir préalablement averti les parties à ce sujet et les prenait ainsi au dépourvu en fondant sa décision de rejeter le recours sur un élément qui n'a pas été discuté durant la procédure en donnant au litige une tournure que même une partie diligente n'aurait pas été en mesure d'anticiper. Un tel mode opératoire est jugé contraire à l'article 6, § 1^{er}, de la Convention européenne de sauvegarde des droits de l'homme et des libertés fondamentales par la Cour européenne des droits de l'homme (*cf.* not. Cour européenne des Droits de l'Homme, arrêt du 17 mai 2016, Affaire Liga Portuguesa De Futebol Profissional c. Portugal, requête 4687/11 – (ECLI:CE:ECHR:2016:0517JUD000468711)).

Par ailleurs, le premier auditeur en charge de l'instruction de l'affaire a sollicité une remise en indiquant ne pas être en mesure de donner un avis sur l'exception d'irrecevabilité soulevée à l'audience, et non annoncée au préalable, en tenant notamment compte des observations de la requérante qui doit pouvoir utilement répondre à cette exception.

Dans de telles circonstances, il y a lieu de remettre l'affaire à une audience à date fixe afin de permettre à la requérante, prévenue en temps utile par le présent arrêt, de formuler ses observations et au premier auditeur de donner un avis à ce sujet.

Enfin, il est indiqué – pour permettre une contradiction effective des débats dans le contexte particulier de l'affaire examinée en l'espèce – de verser au dossier de la procédure les pièces produites par la partie adverse à l'audience. Celles-ci seront communiquées à la requérante avec l'arrêt qui lui est notifié.

**PAR CES MOTIFS,
LE CONSEIL D'ÉTAT DÉCIDE :**

Article 1^{er}.

L'affaire est remise à l'audience du 11 décembre 2024 à 10 heures.

Article 2.

Les pièces produites par la partie adverse à l'audience sont versées au dossier de la procédure et communiquées à la partie requérante avec l'arrêt qui lui est notifié.

Article 3.

Les dépens, en ce compris l'indemnité de procédure, sont réservés.

Ainsi prononcé à Bruxelles le 5 novembre 2024, par la VI^e chambre du Conseil d'État, composée de :

Florence Piret,
Michèle Belmessieri,
Aurélien Vandeburie,
Adeline Schyns,

conseillère d'État, présidente f.f.,
conseillère d'État,
conseiller d'État,
greffière.

La greffière,

La Présidente,

Adeline Schyns

Florence Piret