VADE-MECUM DE LA VALORISATION DES PRODUITS AGRICOLES ET DE LEUR COMMERCIALISATION EN CIRCUIT COURT

Edition 2019

Avec le soutien de la Wallonie

Wallonie agriculture SPW

DiversiFERM

EDITION 2019

La première version du Vade-mecum date de 2000. Le document s'intitulait alors : *Vade-mecum de la commercialisation des produits de terroir de Wallonie*. Les principaux contributeurs de documents étaient : Hélène De Pauw, Catherine Quittet, Catherine Tollet, Caroline Van Wijnsberghe, Joël Lenclud, Guy Spoiden, Marianne Sindic et Claude Deroanne.

Le document était édité par le SPW et présenté sous la forme d'un classeur avec des fiches thématiques. Il a fait l'objet de plusieurs révisions (2001, 2007, 2011). L'utilisateur du classeur devant uniquement modifier les fiches révisées.

En 2012, le document change de nom et devient le *Vade-mecum de la valorisation des produits agricoles et de leur commercialisation en circuits courts* et fait l'objet d'une publication informatique uniquement.

Depuis 2015, le document est révisé annuellement pour tenir compte de l'évolution des différentes législations. Les années 2016 et 2018 ont fait l'objet d'une publication papier.

La présente édition (2019) fait l'objet d'une publication en ligne.

Ont contribué à la révision 2019 :

- Gembloux Agro-Bio Tech, ULiège – coordination et pôle qualité et hygiène alimentaire de DiversiFerm : Juliette de Laubier, Sybille Di Tanna, Viviane Patz, Aurélie Lainé et Stéphane Winandy
- Accueil Champêtre en Wallonie – pôle économique : Maryvonne Carlier et Pierre-Henri Jennotte

L'équipe de DiversiFerm remercie le Service Publique de Wallonie (SPW), notamment Pascal Bodson (Direction générale opérationnelle Agriculture, Ressources naturelles et Environnement (DGARNE) - Département du Développement - Direction de la Qualité) et la Direction Communication Ressources naturelles, Environnement et Agriculture (CREA).

TABLE DES MATIÈRES

1 FABRIQUER ET COMMERCIALISER DES PRODUITS ARTISANAUX : DIVERSIFERM PEUT VOUS CONSEILLER ET VOUS ACCOMPAGNER 10

1.1 MISSIONS GÉNÉRALES DE DIVERSIFERM 10
1.2 ACCOMPAGNEMENT QUALITÉ ET HYGIÈNE ALIMENTAIRE 11
1.3 ACCOMPAGNEMENT ÉCONOMIQUE ET ADMINISTRATIF 11
1.4 ACCOMPAGNEMENT EN TECHNOLOGIES ALIMENTAIRES 12

2 LES DÉMARCHES INDISPENSABLES POUR COMMERCIALISER DES PRODUITS ARTISANAUX 13

2.1 ENREGISTREMENT À LA BANQUE CARREFOUR DES ENTREPRISES 13
2.2 QUALIFICATIONS NÉCESSAIRES LORS DE LA DEMANDE D'ENREGISTREMENT À LA BCE 14
2.2.1 Les connaissances en gestion de base 15
2.2.2 Les compétences professionnelles sectorielles dans le domaine alimentaire 17
2.3 LES GUICHETS D'ENTREPRISE AGRÉÉS 19
2.4 FISCALITÉ 19
2.4.1 Impôts directs 19
2.4.2 Impôts indirects : la TVA 20
2.4.3 La commercialisation des produits de la ferme par l'agriculteur avec une première transformation limitée (transformation primaire), sans installation de vente 21
2.4.4 La commercialisation avec transformation de produits de et dans l'exploitation, sur les marchés, avec installation d'une structure de vente au détail 22
2.5 PERMIS D'URBANISME ET PERMIS D'ENVIRONNEMENT 23
2.6 DÉCLARATION A L'AFSCA POUR LA FABRICATION ET/OU LA VENTE DE DENRÉES ALIMENTAIRES 23
2.6.1 Différents types de reconnaissance officielle 23
2.6.2 Démarches d'obtention d'un enregistrement, d'une autorisation ou d'un agrément 25
2.7 METTRE EN PLACE UN SYSTÈME D'AUTOCONTRÔLE 26
2.8 LA COMMERCIALISATION : QUELS STATUTS ? 27
2.8.1 Commercialisation en personne physique ou en société agricole 27
2.8.2 Commercialisation sous forme de société 27
2.9 DIFFÉRENTS MODES DE COMMERCIALISATION 29
2.9.1 Caractéristiques des modes de commercialisation 29
2.9.2 Vente directe (BtoC) ou indirecte via intermédiaires commerciaux (BtoB) 31

3 LA MISE EN PLACE D'UN SYSTÈME D'AUTOCONTRÔLE 33

3.1 INTRODUCTION 33
3.2 LÉGISLATION GÉNÉRALE 33
3.2.1 Règles générales d'hygiène applicables à la production primaire 35
3.2.2 La tenue de registres pour la production primaire 35
3.3 LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE EN PRATIQUE 36
3.3.1 Les bonnes pratiques d'hygiène 36
3.3.2 La méthode HACCP 41
3.3.3 Traçabilité 43
3.3.4 Les denrées alimentaires nuisibles ou dangereuses 43
3.3.5 Notification obligatoire 44
3.3.6 Assouplissements pour certains établissements 45

4 METTRE DES PRODUITS SUR LE MARCHÉ : LES EMBALLAGES, L'ÉTIQUETAGE DE VOS PRODUITS ET INFORMATION DU CONSOMMATEUR 47

4.1 LES EMBALLAGES 47
4.2 L'INFORMATION SUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES 48
4.3 LE CONTRÔLE DES QUANTITÉS 52
4.4 L'ÉTIQUETAGE ET LA TRAÇABILITÉ DES ORGANISMES GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS (OGM) 52
4.5 LA PUBLICITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES 53

5 FICHES THÉMATIQUES 55

VIANDE DE BŒUF, PORC ET MOUTON 56
VIANDE DE VOLAILLE ET DE LAPIN 63
ŒUFS DE POULES PONDEUSES 70
ESCARGOTS 75
PRODUCTION ET COMMERCIALISATION DE LAIT CRU EN VRAC 78
ACHAT DE LAIT CRU 85
PRODUITS LAITIERS TRANSFORMÉS 90
FRUITS & LÉGUMES ET LEURS DÉRIVÉS 94
POMMES DE TERRE 98
POISSONS 102
MEUNERIE 106
BOULANGERIE - PATISSERIE 110
MIEL ET PRODUITS DÉRIVÉS 113
COMMERCE AMBULANT : OU ET DANS QUELLES CONDITIONS ? 118
VENTE A DISTANCE 123
VENTE AVEC INTERVENTION D'UN TIERS : PANIERS, INTERNET, GROUPEMENT D'ACHATS, … 128

6 ANNEXES 135

6.1 LISTE DES GUICHETS D'ENTREPRISES AGRÉÉS 135
6.2 LA MÉTHODE HACCP 136
6.3 PRESCRIPTION DE TEMPÉRATURE POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES 144

DÉFINITIONS ET ACRONYMES

ADISA - Aide au Développement et à l'Investissement dans le Secteur Agricole

AFSCA - Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

AGW - Arrêté du Gouvernement Wallon

AM - Arrêté Ministériel

APAQ-W - Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité

AR - Arrêté Royal

ASBL - Association Sans But Lucratif

AMAP - Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne

Des familles se regroupent et s'engagent pour un temps donné à subvenir entièrement aux besoins d'un producteur et elles constituent l'unique revenu de celui-ci (en dehors de primes éventuelles).

AOP - Appellation d'origine protégée

L'AOP désigne la dénomination d'un produit dont toutes les étapes de fabrication doivent avoir lieu dans une aire géographique définie, avec un savoir-faire reconnu et constaté. Elle témoigne d'un lien essentiel et exclusif entre les spécificités du produit et son terroir d'origine.

Autocontrôle

L'ensemble des mesures prises par les opérateurs à toutes les étapes (de production, de transformation et de distribution), afin que les produits, dont ils ont en charge la gestion, répondent :

- aux prescriptions réglementaires relatives à la chaîne alimentaire,
- aux prescriptions réglementaires relatives à la qualité des produits pour lesquels l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA) est compétente,
- et aux prescriptions de traçabilité.

L'autocontrôle comprend aussi la surveillance du respect effectif de ces prescriptions.

BCE - Banque Carrefour des Entreprises

BtoB ou B2B - Business to Business (voir la définition de **vente indirecte**)

BtoC ou B2C - Business to Consumer (voir la définition de **vente directe**)

CDE - Code de Droit Economique

CDI - Contrat à durée indéterminée

CoDT - Code du Développement Territorial

CSA - Code des Sociétés et des Associations

GAA - Groupement d'Achat Alimentaire (voir ci-dessous)

GAC - Groupement d'Achat Commun

Groupe de personnes se rassemblant pour s'approvisionner directement chez des producteurs locaux (souvent des légumes, parfois aussi d'autres produits comme du pain, du miel, etc.). En général, dans un GAC, le consommateur a le choix de commander ou non, selon une périodicité établie (une fois par semaine, une fois par mois, …).

GASAP - Groupement d'Achat Solidaire à l'Agriculture Paysanne

Les consommateurs se lient aux producteurs par un contrat et s'engagent à acheter à une périodicité définie pour un temps défini. Le prépaiement est généralement pratiqué. En contrepartie, le producteur s'engage également à livrer suivant des conditions définies par le groupe.

GIE - Groupement d'intérêt économique

HACCP - Hazard Analysis Critical Control Points

L'analyse des dangers et maîtrise des points critiques est une méthode fondée sur sept principes permettant de prévenir l'apparition des dangers. L'analyse est présentée en détail en annexe (voir 6.2).

HoReCa - Hôtels Restaurants Cafés

IGP - Indication géographique protégée

L'IGP désigne des produits dont les caractéristiques sont étroitement liées à une zone géographique déterminée, dans laquelle se déroule au moins une étape de leur fabrication. Le lien entre le produit et son origine n'est pas exclusif. La réputation du produit peut suffire.

NUE - Numéro d'Unité d'Etablissement

OGM - Organisme Génétiquement Modifié

ONSS - Office National de Sécurité Sociale

PME - Petites et moyennes entreprises

Producteur

- celui qui fabrique le produit,
- celui qui importe le produit dans l'Union européenne,
- ou encore le fournisseur du produit s'il est impossible d'identifier le producteur « réel » (le fournisseur ou le distributeur n'ayant pas respecté les conditions et délais de stockage devient responsable de fait du produit défectueux).

Production primaire

La production, l'élevage ou la culture de produits primaires, y compris la récolte, la traite et la production d'animaux d'élevage avant l'abattage ; cette notion couvre également la chasse, la pêche et la cueillette de produits sauvages.

QN - Quantité nominale

Vente directe

La vente par le producteur du fruit de sa propre production au consommateur final sans intermédiaire aussi appelé *Business to Consummer* (BtoC).

Vente indirecte

La vente des produits de l'exploitation à un intermédiaire revendeur, grossiste, dépôt, commerce de détail, etc. encore appelé *Business to Business* (BtoB).

SA - Société Anonyme

S.agr - Société agricole

SC - Société Coopérative

Scomm - Société en Commandite

SNC - Société en Nom Collectif

SPF - Service Public Fédéral

SRL - Société à Responsabilité Limitée

SPW - Service Public de Wallonie

SPW-DG06 - Service Public de Wallonie, Direction générale opérationnelle de l'Economie, de l'Emploi et de la Recherche

STG - Spécialité traditionnelle garantie

La reconnaissance STG permet de protéger une méthode de fabrication ou une composition traditionnelle d'un produit, sans lien avec une aire géographique.

Traçabilité

La capacité de retracer le cheminement d'un produit, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

TVA - Taxe sur la Valeur Ajoutée

UE - Union Européenne

ULC - Unité Locale de Contrôle

INTRODUCTION

La vente des produits agricoles à la ferme a toujours existé, mais, face à l'évolution des modes de production et de consommation, la demande traditionnelle s'est progressivement érodée et de nombreux agriculteurs ont renoncé à la vente directe. Cependant, ces dernières années, la commercialisation en circuits courts, qui est un concept plus large que la simple vente directe, s'est développée et suscite un engouement de plus en plus marqué. Pour répondre à cette nouvelle demande, un nombre croissant de producteurs optent pour ce mode de commercialisation en mettant à profit les nouvelles technologies de communication et de vente.

La législation européenne en matière de développement rural[1] considère que les chaînes d'approvisionnement courtes sont celles qui ne comportent pas plus d'un intermédiaire entre le producteur et le consommateur.

D'autre part, la législation belge[2], prise en application de la législation alimentaire européenne, considère que la vente en circuit court est limitée à la vente de produits dans un rayon de 80 km du site de production et dont un maximum de 30 % des quantités est vendu à un intermédiaire commercial.

La définition du concept de circuit court est en pleine évolution et, comme on le voit, elle peut varier en fonction des points de vue (législatif, économique, sociologique, etc.). Logiquement cette définition comprend la vente directe d'un produit par son producteur au consommateur final. Mais elle peut aussi prendre en compte l'intervention d'un intermédiaire, ainsi que des notions spatiales entre la production et la commercialisation.

Face à une perte de confiance dans les produits alimentaires, les consommateurs recherchent les éléments d'une meilleure assurance pour leur alimentation. Une enquête française[3] révèle que l'approvisionnement local et équitable, l'origine géographique et les signes officiels de qualité semblent rassurer les consommateurs. L'étude montre également que l'achat et la consommation de produits locaux s'ancrent dans les habitudes d'un nombre significatif de personnes.

Pour le producteur ou l'artisan, la limitation de la chaîne de commercialisation permet :

- de mieux maîtriser les débouchés commerciaux de la production, et de les diversifier ;
- d'obtenir un meilleur prix de vente indépendamment des fluctuations des marchés mondiaux, et d'obtenir ainsi un prix équitable pour les efforts consentis ;
- de créer de la valeur ajoutée en transformant tout ou une partie de la production ;
- d'avoir un contact direct avec les personnes qui vont consommer les produits (retour d'expérience, reconnaissance sociale, renforcement de la transparence, etc.) ;
- de générer un revenu pour un (ou plusieurs) membre(s) de la famille qui travaille(nt) à la ferme et parfois d'engager du personnel sur l'exploitation.

Mais la commercialisation en circuit court implique également des contraintes. Elle nécessite par exemple :

- de dégager du temps pour des tâches nouvelles, de réorganiser le travail et éventuellement de le répartir, de déléguer ou d'engager du personnel qu'il faut alors gérer ;
- de se former à des métiers nouveaux, d'acquérir de nouvelles compétences devant permettre de :
    - transformer éventuellement sa production ou une partie de celle-ci (mise au point / maîtrise d'un procédé de fabrication, etc.)
    - maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène et de la sécurité du produit ;

---

[1] Règlement délégué (UE) n°807/2014 de la Commission du 11 mars 2014 complétant le règlement (UE) n°1305/2013 du Parlement européen et du Conseil relatif au soutien au développement rural par le Fonds européen agricole pour le développement rural (Feader) et introduisant des dispositions transitoires, article 11.

[2] AR du 14/11/2003 relatif à l'autocontrôle et avis 05-2014 du Comité scientifique de l'AFSCA du 11/12/2014 https://tinyurl.com/y7p4twmc

[3] « Les français et le consommer local », Enquête Ipsos pour « Bienvenue à la ferme », Février 2014

    - vendre (emballage, étiquetage, marketing, présentation, démarchage, fidélisation de la clientèle, promotion, etc.).
- de réaliser des investissements (infrastructure, matériel) ;
- de jongler avec différents impératifs réglementaires et administratifs ;
- de gérer administrativement, financièrement (rentabilité) la nouvelle activité, de se tenir au courant des évolutions techniques et réglementaires, des aides disponibles, etc.

Les domaines de compétences touchés sont donc nombreux. Le présent guide parcourt l'éventail des exigences, tous domaines confondus, auxquelles un candidat à la transformation / commercialisation en circuit court risque d'être confronté.

Ce guide s'adresse donc à toute personne active dans la valorisation des productions agricoles et dans la commercialisation en circuit court, et plus particulièrement :

- aux agriculteurs, c'est-à-dire toute personne physique ou morale ou tout groupement de personnes physiques ou morales, qui exerce une activité agricole à titre principal, ou non, dans une exploitation qu'il gère de manière autonome, à son profit et pour son compte,
- aux artisans du secteur agroalimentaire[4],
- et dans une moindre mesure aux groupements d'achats alimentaires (GAA).

Ce guide n'a pas la prétention d'offrir un service « clé sur porte » mais bien de démystifier les contraintes mentionnées ci-avant, de poser des jalons, d'apporter des éléments de réflexion nécessaires à l'élaboration d'un projet, au développement ou à la consolidation d'une activité existante.

La matière étant vaste, complexe et changeante, il est évidemment impossible, dans un document qui se veut concis et lisible, d'être exhaustif. Nombre de particularités, de détails, ne peuvent apparaître ici, sans compter que des interprétations sont toujours possibles. Le cas par cas reste de mise.

Aussi, des explications complémentaires s'avèreront souvent nécessaires pour appréhender concrètement un projet, un cas particulier, ou obtenir une réponse sûre et précise à une question.

Pour répondre à ce besoin, la Wallonie a mis sur pied et soutient la cellule d'encadrement « DiversiFerm », dont les missions et le champ d'action sont développés dans le point suivant.

[4] Les artisans (PME et TPE) visés ici sont des unités d'exploitation du secteur des denrées alimentaires qui livrent : (i) soit directement au consommateur et qui travaillent avec un maximum de cinq équivalents temps plein ou dont la superficie est inférieure à 400 m^2 ; (ii) soit à d'autres entreprises et qui travaillent avec un maximum de deux équivalents temps plein. AM du 22/03/2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements dans la chaîne alimentaire

1 FABRIQUER ET COMMERCIALISER DES PRODUITS ARTISANAUX : DIVERSIFERM PEUT VOUS CONSEILLER ET VOUS ACCOMPAGNER

1.1 MISSIONS GÉNÉRALES DE DIVERSIFERM

DiversiFerm a pour vocation de proposer son appui aux personnes souhaitant valoriser les produits issus de l'agriculture de Wallonie.

DiversiFerm s'adresse aux :

- agriculteurs transformateurs à la ferme ;
- artisans dont les activités relèvent de la production primaire (apiculture, héliciculture, pisciculture, …) ;
- artisans transformateurs de produits agricoles wallons ;
- petits abattoirs de volailles, lapins, gibiers et abattoirs d'ongulés de faible capacité ;
- producteurs s'inscrivant dans une démarche AOP, IGP, STG ;
- groupements d'achats alimentaires, halls relais agricoles, coopératives d'agriculteurs ;
- restaurants à la ferme.

Selon une formule de guichet unique, DiversiFerm se propose de répondre en un seul endroit à toute question, de quelque nature que ce soit, émise suite à un projet d'activité de transformation, son démarrage ou la pérennité/le développement d'une activité existante.

A cet effet, DiversiFerm réunit plusieurs partenaires dont les compétences, complémentaires, permettent d'aborder tous les domaines touchés par la transformation et/ou la commercialisation en circuit court. L'équipe propose un encadrement pluridisciplinaire portant sur trois niveaux : hygiénique, technologique et économique/administratif.

DiversiFerm
ULiège - Gembloux Agro-Bio Tech
Passage des Déportés, 2
5030 Gembloux

www.diversiferm.be
081/ 62 23 17
infos@diversiferm.be

1.2 ACCOMPAGNEMENT QUALITÉ ET HYGIÈNE ALIMENTAIRE

L'encadrement hygiénique est assuré par **Gembloux Agro-Bio Tech** (ULiège) et a pour objectif de fournir une **aide à la mise en conformité avec les législations** belges et européennes en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Cet accompagnement fournit :

- des informations sur la législation alimentaire en vigueur ;
- des conseils en infrastructures, plan de locaux ;
- une aide à la rédaction/mise en place/actualisation d'un système d'autocontrôle ;
- une formation aux bonnes pratiques d'hygiène, à l'analyse HACCP, à la mise en place de la traçabilité ;
- la réalisation d'analyses microbiologiques et physico-chimiques par un laboratoire accrédité ;
- l'interprétation des analyses microbiologiques et conseils y afférents ;
- des conseils relatifs à l'étiquetage des produits ;
- une aide à la mise en place des guides sectoriels existants.

1.3 ACCOMPAGNEMENT ÉCONOMIQUE ET ADMINISTRATIF

Ce type d'accompagnement est assuré par l'asbl **Accueil Champêtre en Wallonie**.

Le pôle économique est disponible pour :

- donner un avis et de l'aide à la structuration d'un projet ;
- réaliser l'étude de faisabilité d'un projet (obligations légales, aides possibles, etc.) ;
- proposer un encadrement au démarrage, aider aux démarches administratives (permis d'urbanisme, d'environnement, BCE, aide à l'investissement : agriculture ADISA, PME, etc.) ;
- donner des conseils à la commercialisation en vente directe et /ou en circuits courts ;
- aider à l'élaboration et à l'amélioration des cahiers de charges pour des outils de diversification, aider à la mise en place de ces outils chez les agriculteurs (restaurants à la ferme, petit déjeuner - goûter à la ferme) ;
- aider à la création d'un point de vente ;
- analyser la rentabilité d'un projet ;
- aider les producteurs à réaliser l'évaluation de leur activité dans une démarche d'amélioration continue ;
- réaliser des fiches techniques par produit/type d'activité reprenant les démarches administratives à suivre et les obligations légales à respecter.

1.4 ACCOMPAGNEMENT EN TECHNOLOGIES ALIMENTAIRES

La qualité technologique d'un produit alimentaire correspond à son aptitude à être utilisé dans de bonnes conditions au niveau de la transformation. Cette notion requiert des compétences techniques et technologiques qu'il n'est pas évident de maîtriser dans le cadre d'un atelier de production artisanale, d'où la nécessité d'une structure d'assistance et d'encadrement technique et technologique.

Dans le cadre de la **transformation du lait**, le pôle technologique de DiversiFerm est constitué de deux centres :

- d'une part, celui de l'**Ecole Provinciale d'Agronomie et des Sciences de Ciney** (EPASC), opérationnel en provinces de Namur, Liège et Luxembourg ;
- d'autre part, le **Centre pour l'Agronomie et l'Agro-industrie de la province de Hainaut** (CARAH) situé à Ath, compétent pour les provinces du Brabant wallon et du Hainaut.

Ces partenaires ont pour missions principales :

- l'aide au développement et à la valorisation des productions laitières (vache, chèvre, brebis) ;
- la formation en transformation de produits laitiers ;
- l'assistance technologique relative à la transformation de produits laitiers ;
- l'aide à la création de nouveaux produits laitiers ;
- l'amélioration de la qualité et de la présentation des produits ;
- l'élaboration de conseils à l'aménagement des locaux et à l'achat de matériel ;
- la mise à disposition d'informations techniques et technologiques ;
- la réalisation de séances de démonstration en fromagerie ;
- l'aide à la maîtrise du coût de production, de l'amélioration de la productivité et de la rentabilité du produit ;
- la mise à disposition (location) d'un atelier pilote pour expérimentation ou développement de nouveaux produits.

L'EPASC et le CARAH proposent trois types d'assistances concrètes :

- **Assistances sur le terrain** : les techniciens-fromagers se rendent en ferme avec le matériel nécessaire pour la mise au point de produits, la résolution de problèmes technologiques, etc. ;
- **Location des ateliers** : ateliers tout équipés (cuves, yaourtière, baratte, …) ;
- **Formations** : pratiques et théoriques, une technologie par séance.

L'accompagnement technologique ne sera réalisé que chez un opérateur en conformité avec la législation en matière de sécurité alimentaire.

Dans le cadre de la **transformation des fruits & légumes**, deux chargés de missions du laboratoire QSPA de Gembloux Agro-Bio Tech peuvent vous accompagner depuis début 2019. Ce nouveau service est amené à évoluer et s'étoffer au fil des prochaines années.

2 LES DÉMARCHES INDISPENSABLES POUR COMMERCIALISER DES PRODUITS ARTISANAUX

Que l'on soit agriculteur ou artisan, commercialiser ses propres produits directement au consommateur ou en circuit court ne s'improvise pas. Ce chapitre reprend les points-clés administratifs pour débuter une activité de commercialisation sur le lieu de production ou hors de ce dernier, et ce dans les meilleures conditions.

Avant d'envisager de développer une activité de transformation et/ou de commercialisation il faut avant toute chose acquérir le statut d'indépendant si ce n'est déjà fait.

La brochure « Comment s'installer à son compte en Belgique[5] » éditée par le Service public fédéral Economie est un document utile à consulter.

2.1 ENREGISTREMENT À LA BANQUE CARREFOUR DES ENTREPRISES

Toute personne, physique (individuellement ou en association de fait = SASPJ) ou morale (SC, SRL, SNC, SA …), qui souhaite exercer une activité professionnelle, de manière indépendante, à titre principal ou à titre complémentaire, doit demander son inscription à la Banque Carrefour des Entreprises (BCE).

L'entrée en vigueur de la réforme du droit des entreprises (01/11/18) a vu la suppression des notions de commerçant et d'artisan, entraînant la disparition des qualifications des entreprises : commerciale, non commerciale de droit privé et artisanale. Ces dénominations ont été remplacées par l'unique dénomination : « entreprise soumise à inscription ». Ceci concerne également les agriculteurs.

Pour la BCE, toute « entreprise enregistrée » est qualifiée d'entité enregistrée.

Les activités inscrites à la BCE sont celles relevant de la production primaire.

Qu'en est-il alors de l'agriculteur qui commercialise lui-même des produits issus de son exploitation ?

En plus d'être inscrit pour son activité de production, il faudra ajouter ses activités de transformation et/ou de commercialisation.

L'inscription à la BCE :

- se fait **après** l'établissement de l'acte constitutif d'une société, de son enregistrement (SPF Finances) et si nécessaire son dépôt au **tribunal de l'entreprise** (nouvelle dénomination pour le tribunal de commerce) ;
- se fait **avant** le démarrage de l'activité, dans tous les cas ;
- se fait uniquement via un guichet d'entreprises agréé (voir la liste en annexe 6.1) ;
- est nécessaire pour obtenir un numéro d'entreprise et un ou plusieurs numéros d'unité d'établissement.
  - **Un numéro d'entreprise** est un numéro d'identification (10 chiffres commençant par 1 ou 0) propre à chaque entreprise soumise à inscription, sous le couvert duquel sont enregistrées toutes les activités (production, transformation, commerce de détail, …) déclarées par l'entreprise durant toute sa période d'activité. Ce numéro :
    - doit être utilisé pour tous contacts avec les autorités administratives et judiciaires,
    - vaut comme numéro de TVA, après activation auprès du bureau local de contrôle.
  - **Un numéro d'unité d'établissement** (10 chiffres dont le premier est compris entre 2 et 8), différent du numéro d'entreprise, est attribué par lieu d'activité. Une unité d'établissement est un lieu géographiquement identifiable par une adresse où s'exerce au moins une activité de l'entité (atelier, magasin, point de vente, bureau, …). Une entité qui dispose de plusieurs lieux

[5] https://tinyurl.com/y8nxyllp

d'activité a plusieurs numéros d'unité d'établissement. Le **numéro d'unité d'établissement** (NUE) est transmissible d'une entreprise à une autre (en cas de fusion ou reprise par exemple).

Toute entité enregistrée à la BCE qui a l'intention d'exercer une activité autre que celles pour lesquelles elle a été initialement inscrite doit demander une modification de son inscription dans la base de données de la BCE. Cette obligation s'applique également aux entités enregistrées qui ont l'intention de constituer une nouvelle unité d'établissement en Belgique.

BON À SAVOIR :

L'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA) vérifie d'abord que l'activité de transformation et/ou de commercialisation est bien enregistrée à la BCE avant de délivrer un enregistrement, une autorisation ou un agrément d'une activité.

Pour en savoir plus sur les changements apportés à la BCE, suite à la réforme du droit de l'entreprise et à l'entrée en vigueur du code des sociétés, consultez la rubrique : Changements dans la Banque-carrefour des entreprises[6].

2.2 QUALIFICATIONS NÉCESSAIRES LORS DE LA DEMANDE D'ENREGISTREMENT À LA BCE

Lors de son inscription à la BCE, tout entrepreneur doit prouver ses compétences entrepreneuriales qu'il s'agisse d'une activité à titre principal ou complémentaire.

Celles-ci sont de deux ordres :

- les connaissances en gestion de base,
- les compétences professionnelles *ad hoc* lorsqu'il exerce une activité nécessitant un accès à la profession ou une licence. Dans le domaine alimentaire, trois professions sont concernées :
  - restaurateur-traiteur-organisateur de banquet (accès à la profession)
  - boulanger-pâtissier (accès à la profession)
  - boucher-charcutier (licence)

Depuis le 1er janvier 2015, elle relève du Service Public de Wallonie, Direction générale opérationnelle de l'Economie, de l'Emploi et de la Recherche (SPW-DGO6). Pour toute information complémentaire contacter :

Département du Développement économique
Direction des Projets thématiques
Place de la Wallonie, 1 - 5100 JAMBES
081/33.42.45 - 081/33.42.55
info.accesprofession.dgo6@spw.wallonie.be

[6] https://tinyurl.com/y2vjcjpd

2.2.1 LES CONNAISSANCES EN GESTION DE BASE

Les connaissances en gestion de base peuvent être prouvées soit par un titre ou un diplôme, soit par une pratique professionnelle suffisante.

Les connaissances requises portent sur :

- l'esprit d'entreprendre et les compétences de l'entrepreneur ;
- des connaissances élémentaires en :
  - droit ;
  - comptabilité, aspects financiers et de fiscalité ;
  - gestion commerciale ;
  - législation spécifique.

BON À SAVOIR :
• celui qui était immatriculé au registre de commerce avant le 1er janvier 1999 est dispensé de fournir la preuve des connaissances de gestion de base ; • en entreprise « personne physique » : la preuve peut être apportée par une tierce personne comme un conjoint, un cohabitant légal, un partenaire de vie (depuis plus de 6 mois), un salarié en CDI, un aidant indépendant ; • en entreprise « personne morale » : la preuve est apportée par la personne physique qui assure la gestion journalière. • des exceptions et dispenses existent : lien[7]

2.2.1.1 LES DIPLÔMES QUALIFIANTS

Sont reconnus à titre de preuve de connaissances suffisantes en gestion, les diplômes suivants :

- un certificat relatif aux connaissances de gestion de base délivré dans ou par :
  - le 3ème degré de l'enseignement secondaire de plein exercice ou de promotion sociale ;
  - un jury central de la Fédération Wallonie-Bruxelles, de la Communauté Germanophone, de la Communauté Flamande ou du Service Public Fédéral ;
  - les centres de formation permanente des classes moyennes (chef d'entreprise) ;
- un diplôme de l'enseignement supérieur ;
- un certificat attestant de la réussite d'un cours accéléré d'au moins 128 h de cours de gestion, réparties sur 3 mois ;
- un diplôme ou certificat étranger reconnu équivalent.

Sont également acceptés, les titres suivants délivrés avant le 30 septembre 2000 :

- un certificat d'enseignement secondaire général, technique ou artistique ;
- un certificat d'enseignement secondaire supérieur professionnel délivré dans une section « commerce, comptabilité, vente » ;
- un certificat complémentaire de gestion délivré à l'issue d'une 5ème année de l'enseignement général, technique ou artistique, ou au cours de la 6ème année de l'enseignement professionnel ;
- un certificat attestant de la réussite de première année d'une formation de chef d'entreprise ;

[7] https://tinyurl.com/yafvyb9m

- un certificat de jury central du Ministère des Classes Moyennes et de l'agriculture ou un certificat de l'enseignement de promotion sociale relatif aux connaissances requises.

Cette liste n'est pas exhaustive, il est possible de vérifier la validité d'un diplôme/certificat en consultant la base de données Diplo[8] du Service Public Fédéral de l'Economie.

2.2.1.2 RECONNAISSANCE DE LA PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Est reconnu comme disposant de connaissances suffisantes en gestion de base celui qui, au cours des 15 dernières années, a exercé une activité industrielle, commerciale, artisanale, agricole ou horticole et a prouvé un certain nombre d'années de pratique :

- pendant 3 ans, à titre principal, en qualité :
  - de chef d'entreprise indépendant ou,
  - de responsable de la gestion journalière sans être engagé dans les liens d'un contrat de travail ;
- pendant 5 ans à titre complémentaire en qualité de chef d'entreprise (indépendant) ;
- pendant 5 ans en tant qu'aidant indépendant ou comme employé dans une fonction dirigeante.

BON À SAVOIR :

Seul un guichet d'entreprises agréé est compétent pour traiter les demandes d'inscription des entreprises soumises à inscription à la BCE.

En cas de refus d'une demande (de modification) d'inscription, l'entreprise peut aller en appel au Conseil d'Etablissement dans les 30 jours qui suivent la décision formelle de refus du guichet.

Celui qui ne peut faire valoir de diplôme ou de pratique professionnelle suffisante, peut passer un examen de connaissances de gestion de base organisé par le Service du Jury central et consulter le syllabus[9] préparatoire à l'examen. Renseignements complémentaires : info.jurycentral.dgo6@spw.wallonie.be

[8] http://www.diplodb.be

[9] https://tinyurl.com/y8hwf7tk

2.2.2 LES COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES SECTORIELLES DANS LE DOMAINE ALIMENTAIRE

2.2.2.1 ACCÈS À LA PROFESSION

Toute personne voulant exercer une activité de restaurateur, de traiteur organisateur de banquets ou de boulanger-pâtissier[10] doit prouver outre ses connaissances de gestion de base, sa compétence professionnelle dans le secteur d'activité concerné.

Tout comme pour les connaissances de gestion de base, la preuve de compétences sectorielles peut être apportée par un titre (diplôme, certificat) ou une pratique professionnelle.

En ce qui concerne le titre requis, plusieurs titres sont acceptés, qu'ils attestent la réussite d'études en enseignement de plein exercice, de promotion sociale, d'une formation dispensée par un centre de formation permanente des classes moyennes ou dans le cadre d'un contrat d'apprentissage (formation en alternance en entreprise). Pour connaître les titres apportant la preuve des compétences requises, il est utile de consulter la base de données Diplo[11] du Service Public Fédéral de l'Economie.

BON À SAVOIR :

Certains titres apportent conjointement la preuve des connaissances suffisantes en gestion de base.

Pour la pratique professionnelle, la preuve d'une pratique pendant 5 ans au moins au cours des 10 dernières années doit être fournie. La pratique peut avoir débuté avant ces 10 années :

- la pratique doit se terminer au cours des 10 dernières années ;
- il doit s'agir d'une période de 5 ans ininterrompue.

Toute personne qui ne peut faire valoir ni titre ni pratique professionnelle suffisante, peut présenter un examen devant le Jury central. L'examen porte sur la compétence professionnelle sectorielle reprise dans :

- l'article 4 de l'AR du 13/06/1984 (restaurateur) ;
- l'article 4 de l'AR du 14/01/1993 (boulanger).

Renseignements complémentaires : info.jurycentral.dgo6@spw.wallonie.be

[10] https://tinyurl.com/ya79zegp

[11] http://www.diplodb.be

2.2.2.2 LICENCE DE BOUCHER-CHARCUTIER

La découpe en vue de la vente et la vente de viandes de boucherie fraîches, préparées ou conservées est soumise à l'obtention d'une licence de boucher-charcutier auprès du SPW-DGO6. On entend par viande tout type de viande animale, y compris le gibier et la volaille.

Tout exploitant ou responsable professionnel d'une boucherie-charcuterie doit faire la demande de licence avant de développer son activité et de s'inscrire à la BCE. La demande doit être introduite à l'aide d'un formulaire[12] spécifique téléchargeable sur le site du SPW-DG06.

Plusieurs documents doivent accompagner la demande :

- une photocopie des statuts publiés au Moniteur belge (uniquement si société) ;
- une photocopie de la carte d'identité du patron de l'entreprise ;
- une photocopie de la carte d'identité du responsable professionnel, si différent du patron ;
- la preuve de la capacité professionnelle de boucher et/ou de charcutier du responsable professionnel :
  - soit une photocopie de diplôme d'une école professionnelle ou du certificat d'apprentissage ;
  - soit des documents sociaux officiels certifiant une expérience professionnelle de 3 ans à temps plein ou de 4 ans à temps partiel :
    - pratique d'indépendant : une attestation de la caisse d'assurances sociales pour travailleurs indépendants ;
    - pratique de salarié : attestation ONSS ou première et dernière fiches de salaire ;
    - soit une licence précédente si le responsable professionnel a déjà prouvé sa capacité professionnelle ;
- l'original de l'ancienne licence de l'entreprise (si existante) ;
- l'original de la licence du cédant (en cas de reprise).

Renseignements complémentaires : info.licencebouchercharcutier.dgo6@spw.wallonie.be

BON À SAVOIR :

La licence de boucher-charcutier n'est pas nécessaire pour la vente de viande de boucherie proposée pré-emballée au consommateur.

Cette exception est soumise à certaines conditions :

- la découpe et l'emballage doivent être réalisées par un boucher-charcutier détenteur d'une licence, dans un atelier de découpe ou dans un débit de viande agréé ;
- les emballages ne peuvent être ouverts pour portionner le morceau initial ;
- à aucun moment le vendeur ne peut être en contact direct avec la viande.

Cette exception concerne notamment la vente de viande en colis. Si la licence de boucher-charcutier n'est pas nécessaire, l'activité étant une activité commerciale, elle doit quand même être enregistrée auprès de la BCE et soumise à autorisation par l'AFSCA.

[12] https://tinyurl.com/y8b5hury

2.3 LES GUICHETS D'ENTREPRISE AGRÉÉS

Outre l'inscription des entreprises soumises à inscription à la BCE, les guichets d'entreprises sont également compétents pour :

- vérifier les obligations et autorisations nécessaires pour l'inscription d'une entreprise soumise à inscription au niveau :
  - des capacités entrepreneuriales ou des connaissances de gestion de base, de la compétence professionnelle intersectorielle et/ou de la compétence professionnelle sectorielle ;
  - de l'autorisation pour le commerce ambulant ;
  - de la carte de professionnelle pour étrangers ;
  - de la licence de boucher-charcutier ;
- délivrer des extraits de la BCE ;
- percevoir pour le compte du Trésor les droits qui sont dus pour le traitement administratif ;
- activer un numéro d'entreprise par la TVA.

Ces services sont rémunérés selon un barème propre à chaque guichet.

Il y a actuellement 8 guichets d'entreprises agréés qui possèdent de nombreux bureaux sur tout le pays (voir la liste en annexe 6.1).

BON À SAVOIR :

Depuis mai 2017, le SPF Economie a mis sur pied le portail web « My Enterprise[13] ». Cet outil permet à un entrepreneur ou à un indépendant d'accéder immédiatement aux données de son entreprise dans la BCE mais également d'en ajouter, corriger ou modifier celles-ci. L'entrepreneur ne doit plus adapter ses données qu'une seule fois dans la BCE afin que toutes les administrations et tous les utilisateurs de la BCE disposent des nouvelles informations.

2.4 FISCALITÉ

2.4.1 IMPÔTS DIRECTS

Les agriculteurs doivent payer des impôts sur les revenus qui découlent de leurs activités.

Pour déterminer les revenus professionnels imposables, l'agriculteur peut :

- soit se baser sur les résultats d'une comptabilité ;
- soit sur l'application des bases forfaitaires de taxation (barèmes forfaitaires).

Le barème forfaitaire est un barème semi-brut, à l'hectare, calculé sur une moyenne de résultats par région agricole. Il est négocié annuellement. Du résultat semi-brut, un certain nombre limitatif de charges professionnelles peuvent encore être déduites. Il s'agit essentiellement des charges suivantes : les fermages, les pertes professionnelles, les salaires et travaux agricoles, les charges sociales sur salaires, les cotisations sociales d'indépendants, les cotisations d'assurance revenu garanti, le précompte immobilier professionnel, les taxes déductibles, les intérêts d'emprunts professionnels déductibles, les cotisations professionnelles, les honoraires payés aux conseillers fiscaux, les honoraires du vétérinaire, les frais de médicaments et d'analyses, les pertes sur créances.

[13] http://www.myenterprise.be/my_enterprise/

2.4.2 IMPÔTS INDIRECTS : LA TVA

En matière de TVA, 4 régimes sont possibles :

LE RÉGIME NORMAL

L'agriculteur facture à ses clients ses livraisons de biens ou ses prestations de services et leur réclame la TVA sur la totalité du prix facturé. En amont, les fournisseurs lui facturent aussi la TVA avec la possibilité de la récupérer auprès du Trésor.

En fonction de l'importance de son chiffre d'affaire et de son secteur d'activité, l'assujetti est tenu de rentrer une déclaration à la TVA tous les mois ou tous les trimestres. En fin de période, l'assujetti fait donc le total des TVA payées sur ses achats et des TVA perçues sur ses ventes et verse l'éventuelle différence positive au fisc. Une différence négative, à l'inverse, ouvre un droit au remboursement.

LE RÉGIME FORFAITAIRE

Pour certaines activités (ex. : laitier ambulant, boucher, boulanger, petite épicerie)), l'administration établit, chaque année, des bases forfaitaires pour le calcul de la taxe à payer par les assujettis pour l'année suivante. L'assujetti est une personne physique, voire une société en nom collectif (SNC), société en commandite simple SCS), une SRL, et le chiffre d'affaire annuel hors TVA ne peut dépasser 750.000 €.

LE RÉGIME DE FRANCHISE POUR LES PETITES ENTREPRISES

Le régime de franchise n'est accessible qu'aux assujettis dont le chiffre d'affaires hors TVA n'excède pas 25.000 €/an. Pour en bénéficier, une demande préalable doit être adressée à l'administration. Dans ce cas, l'assujetti ne compte pas de TVA à ses clients mais ne récupère pas la TVA payée à ses fournisseurs. Les formalités administratives sont simplifiées.

LE RÉGIME PARTICULIER AGRICOLE (COMMUNÉMENT APPELÉ « FORFAIT AGRICOLE TVA »)

Ce régime, applicable aux agriculteurs, consiste à considérer que la TVA que l'agriculteur reçoit de ses clients équivaut à la TVA qu'il paie à ses fournisseurs.

L'agriculteur qui opte pour ce régime est dispensé d'établir une facture lors de fourniture de biens ou de services, de rentrer des déclarations TVA, de verser la TVA, de tenir une comptabilité et de dresser la liste des investissements. Par contre, il doit introduire une liste annuelle de ses clients assujettis et garder ses documents (factures).

Ce régime restreint le développement de certaines activités sur l'exploitation

2.4.3 LA COMMERCIALISATION DES PRODUITS DE LA FERME PAR L'AGRICULTEUR AVEC UNE PREMIÈRE TRANSFORMATION LIMITÉE (TRANSFORMATION PRIMAIRE), SANS INSTALLATION DE VENTE

2.4.3.1 IMPÔTS DIRECTS

Dans le cas où la commercialisation directe porte sur des produits non repris dans le calcul du barème forfaitaire (volailles sur pied ou abattues, colis de viande, jus de pommes…), les revenus complémentaires qui en découlent devront être ajoutés au résultat obtenu par l'application du barème. La tenue d'une comptabilité simplifiée (compte recettes-dépenses) relative à cette activité complémentaire suffit (ou éventuellement via un autre barème forfaitaire spécifique à cette dernière spéculation).

L'ensemble des revenus déclarés ne pourra jamais aboutir à une perte.

Par exemple, l'éleveur qui commercialise ses produits laitiers peu transformés (lait, beurre, maquée, …) n'est pas tenu de faire un tel décompte. Par contre, s'il commercialise de la crème glacée ou ses bovins dans sa propre boucherie à la ferme, l'éleveur est tenu de faire ce décompte.

2.4.3.2 IMPÔTS INDIRECTS - TVA

Le régime particulier agricole peut s'appliquer.

2.4.4 LA COMMERCIALISATION AVEC TRANSFORMATION DE PRODUITS DE ET DANS L'EXPLOITATION, SUR LES MARCHÉS, AVEC INSTALLATION D'UNE STRUCTURE DE VENTE AU DÉTAIL

2.4.4.1 IMPÔTS DIRECTS

Lorsque les revenus de la ferme sont déterminés en application des bases forfaitaires de taxation, la tenue d'une comptabilité simplifiée (compte recettes-dépenses) relative à cette activité complémentaire suffit.

Si les revenus de la ferme sont déterminés sur base d'une comptabilité, les éléments relatifs à l'activité complémentaire y sont ajoutés.

2.4.4.2 IMPÔTS INDIRECTS - TVA

Dès qu'il y a installation d'une structure de commercialisation à la ferme, avec installation d'un magasin destiné à vendre les produits de la ferme, voire d'autres produits, il faut alors opter pour le régime normal de la TVA pour l'activité structurée de commercialisation.

Il en est de même pour les agriculteurs commercialisant leurs produits sur les marchés hebdomadaires.

Ceci permet de récupérer la taxe sur les investissements et les achats à l'entrée mais oblige à restituer la taxe perçue à la sortie et donc d'établir des déclarations périodiques à la TVA.

Dans certaines circonstances, la TVA admet la coexistence au sein d'une même exploitation agricole du régime particulier pour l'exploitation agricole et du régime normal (ou éventuellement franchise de taxe) pour l'activité de commercialisation.

L'exploitant agricole est alors censé se livrer à lui-même, de secteur à secteur, les biens qu'il a produits en tant qu'exploitant agricole et qu'il utilise dans l'autre secteur.

Pour ses livraisons à soi-même, l'exploitant agricole doit dresser un document mentionnant notamment le prix qu'il aurait obtenu s'il avait vendu ces biens en gros et une taxe de 6 %.

La taxe payée par le 2ème secteur d'activité peut être déduite dans la déclaration périodique que l'exploitant introduit pour ce 2ème secteur.

Il faut pour cela que l'activité au régime normal de la taxe se situe dans le prolongement logique de l'activité de production de la ferme.

Par exemple, l'éleveur qui installe une boucherie à la ferme, peut bénéficier de ce système.

Il faut noter que toute l'activité de l'exploitation peut être au régime normal tant TVA que fiscal.

2.5 PERMIS D'URBANISME ET PERMIS D'ENVIRONNEMENT

Lorsqu'un nouveau bâtiment est construit ou que des bâtiments existants sont aménagés pour la fabrication et la transformation de denrées alimentaires, il faut impérativement faire une demande de **permis d'urbanisme** (anciennement appelé permis de bâtir) à la commune dans laquelle le bâtiment nécessaire à la nouvelle activité est construit ou aménagé.

Dans le cas d'une restructuration (ancien bâtiment aménagé), il y a lieu également de demander un permis d'urbanisme non seulement parce qu'il y a un changement de destination (création d'une activité artisanale) mais parfois aussi parce que la transformation projetée portera atteinte aux structures portantes ou modifiera le volume construit ou son aspect architectural extérieur.

De plus, en fonction de la nature des activités qui seront menées dans les installations, il peut être nécessaire d'obtenir un **permis d'environnement**. Les « établissements » (en activités et installations) sont répartis en fonction de leur caractère potentiellement impactant sur l'environnement en trois classes :

- Classe 1 pour les activités ayant le plus d'impact sur la santé et l'environnement ;
- Classe 2 pour les activités intermédiaires ;
- Classe 3 pour les activités les moins polluantes.

Un permis d'environnement est requis pour les installations de classe 1 et 2, tandis que les installations de classe 3 ne nécessitent qu'une déclaration. Les permis d'environnement de classe 1 et 2 ont une validité de 20 ans maximum. Les déclarations de classe 3 sont valables 10 ans maximum.

Lorsqu'un permis d'environnement est requis en complément d'un permis d'urbanisme, la demande doit être groupée et constitue une demande de permis unique.

Les explications et formulaires sont disponibles sur le site Permis-On-Web environnement[14].

Dans tous les cas, Il est conseillé, avant de faire une demande de permis, de se renseigner auprès de la commune afin de connaître les obligations à respecter en matière d'urbanisme ainsi que les modalités d'exploitation à prévoir pour l'obtention du permis d'environnement. Ces éléments seront intégrés dans les demandes de permis et en faciliteront l'acceptation.

2.6 DÉCLARATION A L'AFSCA POUR LA FABRICATION ET/OU LA VENTE DE DENRÉES ALIMENTAIRES

Toutes les entreprises et tous les opérateurs actifs en Belgique dans la chaîne alimentaire doivent être connus de l'AFSCA et donc enregistrés.

De plus, pour l'exercice de certaines activités, une autorisation ou un agrément est exigé.

2.6.1 DIFFÉRENTS TYPES DE RECONNAISSANCE OFFICIELLE

Il existe différentes catégories de reconnaissance selon les activités exercées et les produits concernés.

Ainsi, pour toute activité agricole primaire (production végétale, production animale, production de lait), un **enregistrement** est suffisant.

Pour les activités relevant du secteur de la transformation (abattoir, atelier de découpe, fabrication de produits dérivés de fruits/légumes, fabrication de produits laitiers…) ou de la distribution (boucherie, poissonnerie, point de vente, …) une **autorisation** ou un **agrément** sera généralement nécessaire.

[14] http://permis-environnement.spw.wallonie.be/fr

Pour savoir dans quel cas une activité est soumise à un enregistrement, une autorisation ou un agrément, il est possible de consulter :

- les listes établies dans les annexes I et II de l'Arrêté royal du 16 janvier 2006[15] fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'AFSCA ;
- les fiches d'activités[16] sur le site de l'AFSCA ; celles-ci constituent une aide précieuse pour remplir de manière adéquate le formulaire d'enregistrement utilisé pour déclarer des activités à l'AFSCA (voir paragraphe suivant 2.6.2).

Sont dispensés de l'obligation de déclaration d'activité à l'AFSCA :

- Les opérateurs agissant sans but lucratif ou dans l'intérêt de la collectivité, en tant qu'associations et organisations n'exerçant une activité que de façon bénévole, maximum 5 fois par an et pour une durée maximale de 10 jours ;
- Les établissements offrant gratuitement des boissons aux clients, visiteurs ou membres du personnel et n'exerçant pas d'autres activités nécessitant une reconnaissance de l'Agence ;
- Les accueillant·e·s d'enfants reconnu·e·s comme tels par la Règlementation de la Communauté française ;
- Les opérateurs du secteur de la production primaire végétale avec une surface maximale de 50 ares de pommes de terre et fruits de haute tige, ou une surface maximale de 25 ares pour fruits de basse tige, ou une surface maximale de 10 ares pour les autres végétaux ;
- Certains opérateurs exclusivement actifs dans le domaine des plantes ornementales ;
- Les détenteurs de moins de quatre autruches ou de moins de six émeus, nandous et casoars.

[15] http://www.favv-afsca.be/agrements/legislation

[16] http://www.afsca.be/agrements/activites/fiches

2.6.2 DÉMARCHES D'OBTENTION D'UN ENREGISTREMENT, D'UNE AUTORISATION OU D'UN AGRÉMENT

Toute demande doit avoir lieu préalablement au démarrage ou à la reprise de l'activité.

Un formulaire de demande[17], disponible sur le site de l'AFSCA, est envoyé au chef de l'Unité Locale de Contrôle (ULC[18]) de la province où est situé l'établissement demandeur. Cela peut se faire par courrier, fax ou courriel.

Une autorisation ou un agrément ne peut être délivré que si l'établissement dispose d'un numéro d'unité d'établissement (NUE).

L'exploitant peut de sa propre initiative et préalablement à la demande d'agrément ou d'autorisation, introduire pour avis un plan de l'établissement auprès du chef d'ULC du lieu où se trouve l'établissement.

La nouvelle activité est considérée comme enregistrée par l'AFSCA après réception du formulaire de demande complété de façon correcte et véridique. Dans certains cas, une visite préalable d'infrastructure doit être réalisée avant l'obtention de l'agrément ou de l'autorisation. Cette information est disponible sur la fiche d'activité correspondant à la nouvelle demande dans l'onglet « visite d'inspection nécessaire ».

Lorsque l'activité ne nécessite qu'un enregistrement, l'AFSCA fournit alors une attestation d'enregistrement à l'opérateur. Par contre, si l'activité nécessite une autorisation ou un agrément, d'autres points doivent être pris en considération comme décrit ci-après.

2.6.2.1 AUTORISATION

L'AFSCA procède à une enquête administrative et/ou technique dans les trente jours ouvrables après réception de la demande pour autant que celle-ci soit complète. Durant cette période, aucune vente ne peut être réalisée.

En fonction de la nature de l'activité ou du profil de risque de l'opérateur, et tel que précisé dans les fiches d'activités publiées sur le site de l'AFSCA, l'octroi d'une autorisation est précédé d'une visite d'inspection sur place (ou pas). Cette première visite d'inspection a pour but de vérifier si l'établissement répond aux exigences légales en matière d'infrastructure et d'équipement. Le cas échéant, l'AFSCA peut délivrer une **autorisation conditionnelle** (3 mois) ou **à durée illimitée**.

Dans le cas où l'AFSCA n'effectue aucun examen endéans la période de trente jours ouvrables suivant la demande, l'autorisation est considérée comme délivrée.

2.6.2.2 AGRÉMENT

L'octroi d'un agrément est toujours précédé d'une visite d'inspection sur place. Cette première visite d'inspection a pour but de vérifier que l'établissement répond aux exigences légales en matière d'infrastructure et d'équipement. Si tel est le cas, l'AFSCA délivre un **agrément conditionnel** ; ensuite, lors d'une deuxième inspection dans un délai de 3 mois (ou 6 mois en cas de prolongation), l'AFSCA vérifie si les autres conditions d'exploitation (e.a. le système d'autocontrôle) sont respectées. Selon les secteurs, cette deuxième visite peut être effectuée soit par l'AFSCA, soit par un organisme d'inspection ou de certification accrédité et agréé par l'AFSCA.

---

[17] https://tinyurl.com/ydcqoj5x

[18] http://www.afsca.be/upc/

En fonction de la situation, un **agrément définitif** peut toutefois être délivré après la première inspection, pour une durée indéterminée.

Les inspections réalisées dans le cadre d'une demande d'agrément sont payantes et font l'objet de rétributions[19].

2.6.2.3 CONDITIONS D'AGRÉMENT OU D'AUTORISATION

Pour les établissements soumis à un agrément ou une autorisation, il est possible pour les candidats-opérateurs de s'informer sur les conditions[20] que ceux-ci doivent remplir sur le site de l'AFSCA.

On y retrouve, par catégorie d'établissement, un aperçu :

- des informations complémentaires à joindre à la demande ;
- des prescriptions légales les plus importantes.

2.6.2.4 DURÉE DE VALIDITÉ

De manière générale, après avis favorable définitif de l'AFSCA, et pour autant que l'exploitant ait payé la rétribution demandée, celle-ci enregistre l'exploitation, lui accorde un enregistrement, une autorisation ou un agrément pour une période de validité non limitée dans le temps.

En cas de changement ou d'arrêt des activités, l'exploitant avertit l'AFSCA à l'aide du formulaire[17] de notification disponible sur le site internet de l'Agence.

Tout exploitant ainsi officiellement reconnu est tenu de payer une contribution[19] à l'AFSCA. Le montant de cette contribution dépend du type de secteur dans lequel l'entreprise est active, sa capacité de production ou ses effectifs de personnel.

RÉFÉRENCES LÉGALES
Loi-programme du 10 février 1998 pour la promotion de l'entreprise indépendante.
Loi du 16 janvier 2003 portant création d'une banque-carrefour des entreprises, modernisation du registre de commerce, création de guichets) entreprises agréés et portant diverses dispositions
Arrêté royal du 24 juin 2003 fixant les règles d'attribution, la composition et les modalités de transfert du numéro d'entreprise et du numéro d'unité d'établissement
Arrêté royal du 24 septembre 2006 relatif à l'exercice et à l'organisation des activités ambulantes
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

2.7 METTRE EN PLACE UN SYSTÈME D'AUTOCONTRÔLE

La production, la transformation et la mise sur le marché de denrées alimentaires impliquent le respect de la législation belge et européenne en matière d'hygiène alimentaire. Un des fondements de cette législation définit

[19] http://www.afsca.be/financement/retributions/

[20] http://www.afsca.be/agrements/conditionsagrement/

que **la responsabilité en matière de sécurité alimentaire du produit revient à celui qui intervient dans la chaîne alimentaire** amenant, *in fine*, ce produit sur le marché.

Concrètement, cette législation entraîne la mise en place d'un certain nombre de mesures. Cet ensemble de mesures visant à assurer la sécurité, la traçabilité et la qualité des produits alimentaires mis sur le marché est géré à travers un système dit « d'autocontrôle ».

Cette législation et ces mesures sont détaillées dans la partie 3 de ce vade-mecum.

2.8 LA COMMERCIALISATION : QUELS STATUTS ?

2.8.1 COMMERCIALISATION EN PERSONNE PHYSIQUE OU EN SOCIÉTÉ AGRICOLE

L'activité économique d'une entreprise soumise à inscription, peut être développée en tant que personne physique, ce qui suppose que, tout comme pour l'activité agricole, le chef d'entreprise soit affilié au statut des travailleurs indépendants et cotise en fonction des revenus dégagés par son activité.

Par ailleurs, dans le cadre de la réforme du droit des sociétés et l'introduction du « Code des sociétés et des associations » (CSA), le nombre de formes de sociétés a été fortement réduit et la société agricole (S.agr.) n'a pas été retenue.

Concrètement, cela signifie que depuis l'entrée en vigueur du CSA au 1er mai 2019, aucune nouvelle S.agr. ne peut être créée et que les S.agr. existantes devront avant le 1er janvier 2024, être converties en une autre forme de société.

Pour les sociétés agricoles existantes, faire le choix de se lancer dans la transformation et la vente circuit-court doit se faire en tenant compte de ces éléments.

Pour mémoire, une société agricole est définie comme une société dotée de la responsabilité juridique (distincte de celle de ses associés) ayant pour objet l'exploitation d'une entreprise agricole ou horticole par plusieurs co-exploitants. Ceci comprend la culture, l'élevage et la vente des produits qui en sont issus, éventuellement avec une première transformation (beurre de ferme, maquée, …).

2.8.2 COMMERCIALISATION SOUS FORME DE SOCIÉTÉ

Certaines personnes préfèreront commercialiser leur production par le biais de sociétés distinctes de la ferme pour diverses raisons (fiscales, familiales, associations avec d'autres producteurs, ...).

Si c'est la société qui transforme les produits bruts de l'exploitation, le producteur a, avec celle-ci, les mêmes rapports commerciaux qu'avec les autres entreprises soumises à inscription qui lui achètent ses produits.

Cette organisation n'a alors pas d'impact fiscal particulier pour l'activité agricole de l'agriculteur (pas d'obligation de facturation pour celui soumis au régime particulier agricole ; application du barème agricole…).

La société devra de son côté disposer de tous les agréments et autorisations requis pour l'activité de transformation et de commercialisation qu'elle compte poursuivre.

Ces agréments ou accès lui seront fournis par le biais de personnes physiques ayant les titres et capacités requis, tant en matière de connaissances de gestion qu'en matière de diplôme pour l'obtention de licences ou autres titres.

BON À SAVOIR
La commercialisation sous le couvert d'une société n'est plus considérée par l'AFSCA comme de la vente directe mais bien comme de la vente via un intermédiaire. Ceci aura des conséquences sur le type d'activité à déclarer à l'AFSCA, nécessitant une autorisation ou un agrément. L'agrément imposera souvent des contraintes supplémentaires en matière d'infrastructure et de mesures liées au système d'autocontrôle (voir le point 2.6).

2.8.2.1 PARTICULARITÉS LIÉES À LA FORME DE SOCIÉTÉ

Une société est une personne juridique distincte des personnes qui la composent. Elle est qualifiée de « personne morale » et exerce toute activité économique prévue dans ses statuts, à condition qu'un des associés ou un préposé ait les connaissances professionnelles et les attestations requises pour l'activité en question.

La société a ses droits et obligations propres et les biens achetés ou produits par elle sont sa propriété et non celle des associés. Les personnes qui posent des actes au nom de la société sont des personnes physiques qui contractent des obligations à charge de la société, et non pas à leur propre charge. Ces personnes engagent donc la société et ne peuvent être tenues responsables en cas de faillite par exemple tant qu'elles ont agi conformément aux dispositions des statuts de la société et de la loi.

Par contre, la responsabilité des administrateurs ou des gérants d'une société est engagée s'il s'avère que la faillite soit la conséquence d'une gestion abusive, et ce quel que soit la forme de société choisie.

Un nouveau code pour les sociétés

Après le droit des entreprises, c'est le droit des sociétés qui a fait l'objet d'une révision en profondeur. Depuis le 1er mai 2019, le « Code des sociétés et des associations » (CSA) est entré en vigueur.

Dans un souci de simplification, le nombre de formes de sociétés a été réduit. Le CSA, ne reconnaît que les formes de sociétés suivantes, ayant une personnalité juridique :

- la société en nom collectif (SNC),
- la société en commandite (SComm),
- la société anonyme (SA),
- la société à responsabilité limitée (SRL),
- la société coopérative (SC).

Des formes moins connues d'entreprises continueront également d'exister telles que :

- la société européenne (SE) – facilite la gestion de ses activités dans plusieurs pays de l'UE.
- la société coopérative européenne (SCE) - pour une SC qui souhaite élargir ses activités ver d'autres pays de l'UE, ou fusion d'au minimum de 2 coopérative issus de pays différents de l'UE.

La société agricole (S.agr.) n'a pas été retenue. Toutefois, tant les entreprises nouvellement créées que les entreprises existantes pourront demander à être agréées en tant qu'entreprises agricoles, ce qui leur permettra en principe de continuer à bénéficier des avantages spécifiques qui leur sont accordés, par exemple le régime spécifique prévu par la loi sur le bail à ferme.

Il n'est pas utile ici d'examiner toutes ces formes de sociétés. Chacun veillera à se faire conseiller, le cas échéant, par les spécialistes en la matière quant à la forme la plus adéquate.

Pour en savoir plus, à lire : « Réforme du droit des entreprises et des sociétés[21] »

[21] https://tinyurl.com/y3o43scf

2.9 DIFFÉRENTS MODES DE COMMERCIALISATION

Le magasin à la ferme ne constitue plus le principal mode de commercialisation en circuit court. Le tableau ci-dessous reprend les différentes options possibles pour commercialiser des produits dans ou hors de la ferme, avec ou sans commande.

	Hors de la ferme	A la ferme
Avec commande	Groupements d'achats alimentaires Paniers Points de vente collectifs Tournée et livraison avec pré- commande Vente par correspondance et par Internet Restauration collective	Magasin à la ferme Paniers Groupements d'achats alimentaires
Sans commande	Marché, bordure de route Distributeur automatique Tournée ou livraison Foires, salons Restauration hors de la ferme Vente/démonstration chez un particulier	Magasin à la ferme Marché à la ferme Distributeur automatique Cueillette Restauration à la ferme Événement organisé à la ferme

Il existe donc une grande variété de formules et certaines combinent les éléments de plusieurs modes de commercialisation.

2.9.1 CARACTÉRISTIQUES DES MODES DE COMMERCIALISATION

Restauration collective	Il s'agit de la vente de produits pour les cantines des collectivités (écoles, restaurant d'entreprise, maisons de repos et/ou de soins …). La vente de produits à des collectivités publiques se fait sur base d'une procédure de marché public négociée. Dans le cadre de ses missions de promotion de l'agriculture et de l'horticulture, l'Agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité (APAQ-W[22]) est chargée par le Gouvernement wallon de faciliter la commande de produits locaux par les collectivités soumises à la réglementation en matière de marchés publics (projet Le Clic Local[23])

Cueillette	Il existe plusieurs variantes sur ce thème :

[22] www.apaqw.be

[23] http://www.apaqw.be/Actions-promos-collaborations/LeClicLocal.aspx

	• le consommateur cueille lui-même les fruits ou légumes qu'il pèse à la sortie du verger ou du champ et le paiement est fait en confiance dans une urne ; • l'exploitant pèse les fruits ou légumes à la sortie et encaisse ; l'exploitant met en place des abonnements à l'année permettant au consommateur de cueillir les légumes et les fruits dont il a besoin quand il le souhaite (le prix est fixé pour l'année en fonction du nombre de personnes que compte la famille).
Distributeur automatique	Pouvant être situé dans ou hors de la ferme, ce système propose tous les types de produits vendus en magasin. L'avantage consiste à le rendre accessible en dehors des heures d'ouverture du magasin ou lorsque la ferme est décentrée par rapport au flux des consommateurs potentiels. Bien veiller à respecter la chaîne du froid, si nécessaire.
Groupement d'achats alimentaires (GAA)	Il s'agit d'un groupement de consommateurs s'adressant directement à un ou plusieurs agriculteurs et/ou artisans afin de lui/leur acheter des produits alimentaires. Ce type de structure permet le regroupement des commandes, du transport et de la distribution des produits par des consommateurs, dans un but non lucratif. Infos sur le site du Réseau des consommateurs responsables[24].
Magasin à la ferme	Les agriculteurs s'organisent pour offrir au consommateur un panel de produits assez large en achetant des produits à d'autres producteurs et/ou en complétant leur gamme par des produits provenant d'autres producteurs ou de grossistes.
Marché à la ferme	Un marché composé de produits provenant de plusieurs fermes et/ou artisans est organisé dans l'enceinte de la ferme, périodiquement ou occasionnellement.
Paniers	Il s'agit d'un colis de produits (en général, de légumes ou de fruits), provenant du producteur ou d'un distributeur, dont le contenu est décidé par le vendeur, et livré soit chez le particulier soit dans un dépôt. Le contenu est décrit au préalable en nombre de kg ou comme correspondant à la consommation de X personnes/semaine.
Points de vente collectifs	Des producteurs et/ou transformateurs s'associent pour ouvrir un point de vente et pour y vendre leurs produits. Les formes juridiques les plus souvent adoptées dans ce cas sont la société coopérative. Il existe également le statut de groupement d'intérêt économique (GIE).
Restauration à la ferme	Le fermier propose des plats à consommer sur place, composés principalement de produits de saison et issus de l'agriculture régionale. Certaines formules répondent à des cahiers de charge qui incluent par exemple l'obligation de cuisiner majoritairement à partir de la propre production ou de produits des fermes voisines.
Restauration hors de la ferme	Il s'agit principalement de proposer lors de foires ou d'évènements, des produits à consommer sur place (glaces, sandwichs, pain- saucisse ...) ou des assiettes garnies (assiettes avec assortiment de fromages ou de charcuterie par exemple). Le producteur peut également, mais c'est plus rare, être

[24] www.asblrcr.be

	restaurateur et proposer des plats cuisinés à partir d'une cuisine mobile présente lors d'évènements festifs.
Vente/démo chez un particulier	Un producteur peut organiser une vente/dégustation de ses produits chez un particulier qui invitera ses connaissances pour l'évènement. Cette pratique existe principalement pour les viticulteurs.
Vente en ligne	Sur son propre site internet ou sur un site « hébergeur », le producteur propose un catalogue de ses produits. Le consommateur peut commander en ligne, voire payer en ligne et, soit prendre livraison de sa commande chez le producteur ou se faire livrer chez lui ou dans un point relais.
Tournée ou livraison	Une tournée (hebdomadaire, quotidienne, …) est organisée dans la région, laquelle comporte généralement des commandes. Il peut s'agir aussi d'une tournée des places de plusieurs villages avec une camionnette par exemple, ce qui n'inclut pas automatiquement des commandes. Quant aux livraisons, il s'agit toujours de livrer des commandes soit chez des particuliers soit chez des professionnels (hôtels, magasins, collectivités ...).

2.9.2 VENTE DIRECTE (BtoC) OU INDIRECTE VIA INTERMÉDIAIRES COMMERCIAUX (BtoB)

Pour un producteur, il est important de savoir s'il est dans le cas d'une vente directe au consommateur final (BtoC) ou dans le cas d'une vente indirecte via intermédiaire commercial (BtoB), car les activités à déclarer auprès de l'AFSCA sont différentes.

2.9.2.1 CAS DE LA VENTE DIRECTE (BtoC)

- Lorsque le producteur vend directement ses produits transformés à un consommateur final (marché, magasin à la ferme, ...), sans intermédiaire, il s'agit de vente directe.
- Quand le producteur vend ses produits transformés, avec son numéro d'entreprise, directement à un ensemble organisé de consommateurs finaux qui n'exercent pas une activité commerciale, il s'agit de vente directe (voir fiches thématiques à la partie 5).

2.9.2.2 CAS DE LA VENTE INDIRECTE (BtoB)

- Si le producteur vend ses produits transformés à une autre structure commerciale, il s'agit de vente indirecte.
- Dans le cas où le producteur vend ses produits transformés, avec son numéro d'entreprise, à une coopérative, qui vend avec le numéro d'entreprise de la coopérative, à un ensemble de consommateurs finaux, il s'agit de vente indirecte pour le producteur (voir fiches thématiques à la partie 5).

Références légales
Loi du 25 juin 1993 sur l'exercice et l'organisation des activités ambulantes et foraines
Loi-programme du 10 février 1998 pour la promotion de l'entreprise indépendante
Loi du 21 décembre 2013 portant insertion du Livre VI « Pratiques du marché et protection du consommateur » dans le Code de droit économique et portant insertion des définitions propres au Livre VI, et des dispositions d'application au Livre VI, dans les Livres Ier et XV du Code de droit économique
Loi du 15 avril 2018 portant réforme du droit des entreprises
Loi du 23 mars 2019 introduisant le Code des sociétés et des associations et portant des dispositions diverses
Loi du 11 mars 2003 sur certains aspects juridiques des services de la société de l'information
Loi du 16 janvier 2003 portant création d'une banque-carrefour des entreprises, modernisation du registre de commerce, création de guichets) entreprises agréés et portant diverses dispositions
Arrêté royal du 13 juin 1984 instaurant des conditions d'exercice de l'activité professionnelle de restaurateur ou de traiteur-organisateur de banquets dans les petites et moyennes entreprises du commerce et de l'artisanat
Arrêté royal du 14 janvier 1993 instaurant des conditions d'exercice de l'activité professionnelle de boulanger-pâtissier dans les petites et moyennes entreprises du commerce et de l'artisanat
Arrêté royal du 24 juin 2003 fixant les règles d'attribution, la composition et les modalités de transfert du numéro d'entreprise et du numéro d'unité d'établissement
Arrêté royal du 24 septembre 2006 relatif à l'exercice et à l'organisation des activités ambulantes
Arrêté royal du 22 juin 2009 portant sur les modalités d'inscription des entreprises non-commerciales de droit privé dans la Banque-Carrefour des Entreprises
Arrêté ministériel du 22 avril 2010 concernant la profession de boucher et de charcutier
Arrêté royal du 11 mars 2013 instaurant un support électronique pour les autorisations d'activités ambulantes

3 LA MISE EN PLACE D'UN SYSTÈME D'AUTOCONTRÔLE

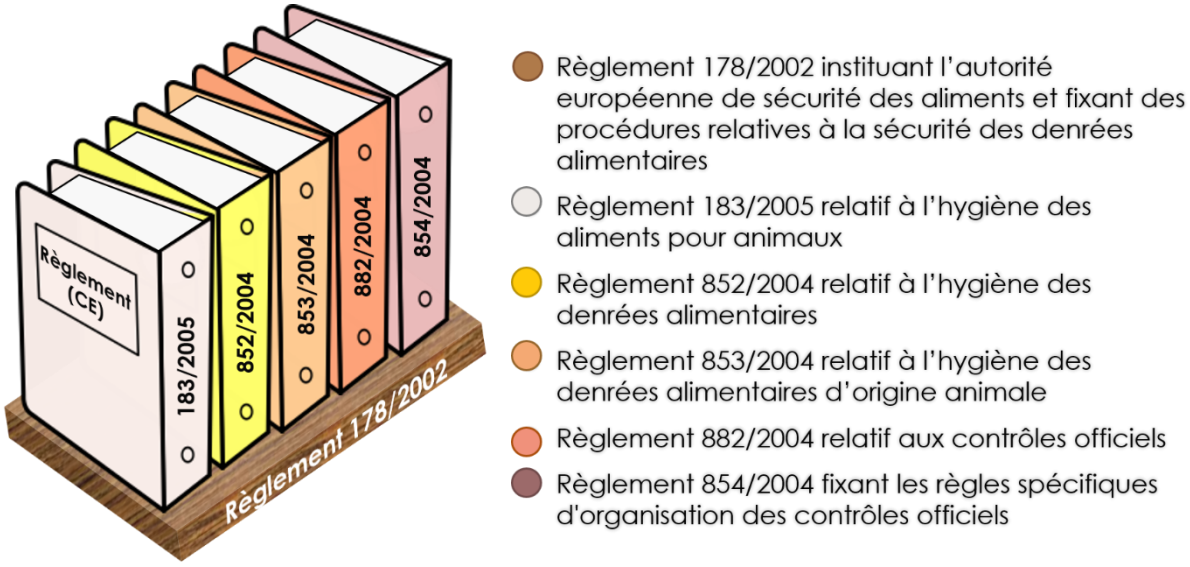
3.1 INTRODUCTION

Afin de protéger la santé du consommateur, la réglementation européenne et la législation belge considèrent que « **le producteur est responsable du dommage causé par un défaut de son produit** » et la réparation des dommages lui incombe. Cette législation concerne tout produit y compris les denrées alimentaires et les produits issus de la production primaire. Il appartient donc au producteur de démontrer que tout a été mis en œuvre pour que ses produits n'occasionnent pas de dommages auprès du consommateur.

Il est dès lors important pour le producteur de connaître les exigences auxquelles il doit répondre pour mettre ses produits sur le marché.

3.2 LÉGISLATION GÉNÉRALE

Les règlements européens relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires se fondent sur une obligation de résultats plutôt que sur une obligation de moyens. En effet, l'objectif principal de ces textes est d'assurer la sécurité des aliments. A charge donc du producteur de prouver que tout est mis en œuvre pour que ses produits ne nuisent pas à la santé du consommateur (intoxication alimentaire, blessures, allergies, etc.).



La volonté du législateur est d'adopter une approche globale et intégrée « de la fourche à la fourchette ». Ces considérations s'appliquent donc :

- aux fournisseurs de l'agriculture,
- aux agriculteurs de la production primaire,
- à tout exploitant transformateur/distributeur.

Au niveau belge, la publication de l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité cadre avec l'évolution des règles européennes concernant la sécurité des aliments. Les dispositions prévues reposent sur les principes suivants.

AUTOCONTRÔLE

Il appartient au producteur de garantir, grâce à un système d'autocontrôle fiable, la sécurité des produits qu'il met sur le marché. La validation de l'instauration d'un système d'autocontrôle fiable via un audit au sein de chaque entreprise peut être effectuée soit par l'AFSCA, soit par un organisme certificateur indépendant accrédité et agréé par l'AFSCA. Le contrôle de l'autocontrôle reste de la responsabilité de l'AFSCA.

Tant l'AR du 14 novembre 2003, que les règlements européens relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires rappellent que la méthode HACCP constitue la base du système pour l'autocontrôle des denrées alimentaires. Cependant, il est admis que l'application de la méthode HACCP à la production primaire n'est pas adaptée. C'est pourquoi un système différent est prévu pour la production primaire. Il est décrit ci-dessous.

Par ailleurs, des **guides** relatifs à l'autocontrôle ont été rédigés pour certains secteurs par les fédérations et validés par l'AFSCA. Ils aident considérablement les entreprises à mettre en œuvre leur propre système d'autocontrôle et servent de référentiels aux auditeurs et de base pour bénéficier d'assouplissements.

TRAÇABILITÉ

Le principe d'enregistrement des produits à l'entrée et à la sortie chez chaque opérateur et à tous les niveaux de la chaîne a été repris. La traçabilité interne à l'entreprise doit être assurée car elle doit, en cas de besoin, permettre de retracer les lots contaminés chez les clients en aval et rechercher la source de contamination en amont.

NOTIFICATION OBLIGATOIRE AUPRÈS DE L'AFSCA

L'arrêté du 14 novembre 2013 étend cette notion, qui existait déjà précédemment, à toute la production alimentaire. Elle s'applique à tout exploitant qui constate ou a des raisons de supposer qu'un produit peut porter préjudice à la santé humaine, animale ou végétale. Il est également prévu que l'exploitant responsable et le secteur de distribution engagent les procédures de rappel immédiatement et, en cas de nécessité, informent les consommateurs.

ASSOUPLISSEMENTS

Pour tenir compte de la spécificité des petites structures ou de structures qui ne transforment pas de denrées alimentaires, la législation prévoit des assouplissements dans les modalités de mise en place de l'autocontrôle et de la traçabilité. Pour les structures pouvant bénéficier de ces assouplissements, la mise en place l'autocontrôle peut se résumer à suivre telles quelles les indications du guide quant au choix des points critiques et d'attention à surveiller lors de l'application de la méthode HACCP. Les limites critiques aussi devront être suivies sans y apporter de modifications. Seules les non conformités devront être enregistrées. C'est ce qu'on appelle l'HACCP assoupli.

CAS PARTICULIER DE LA PRODUCTION PRIMAIRE

Pour garantir la sécurité et la traçabilité de ses productions, tout exploitant dans le domaine de la production primaire doit, d'une part, effectuer un contrôle régulier des prescriptions en matière d'hygiène et, d'autre part, tenir des registres. Ces dispositions sont également d'application pour le transport, le stockage et la manipulation des produits primaires sur le lieu de production. L'ensemble des exigences est expliqué dans le guide sectoriel pour la production primaire G-040[25].

[25] https://tinyurl.com/ycwblrry

3.2.1 RÈGLES GÉNÉRALES D'HYGIÈNE APPLICABLES À LA PRODUCTION PRIMAIRE

Les exploitants veillent, dans la mesure du possible, à ce que les produits primaires soient protégés contre toute contamination.

Les exploitants doivent satisfaire aux dispositions légales communautaires et nationales d'application en ce qui concerne la maîtrise des risques pour la production primaire :

- ils prennent notamment les mesures d'hygiène nécessaires concernant l'infrastructure, le matériel, les animaux et les produits végétaux ;
- ils veillent à maîtriser les contaminations liées à l'approvisionnement en eau, à la santé du personnel, à la présence de nuisibles, au stockage de déchets et de matières dangereuses.

Les exploitants qui élèvent, récoltent ou chassent des animaux, ou produisent des produits primaires d'origine animale :

- appliquent différentes mesures destinées à limiter la diffusion des maladies et tiennent compte des résultats d'analyses ;
- utilisent correctement les additifs pour l'alimentation animale et les médicaments vétérinaires.

3.2.2 LA TENUE DE REGISTRES POUR LA PRODUCTION PRIMAIRE

Les exploitants doivent tenir des registres et les conserver. A leur demande, ces registres sont mis à la disposition de l'AFSCA et des exploitants du secteur alimentaire destinataires.

Les exploitants qui élèvent des animaux ou qui produisent des produits primaires d'origine animale doivent en particulier tenir des registres concernant :

- la nature et l'origine des aliments donnés aux animaux ;
- les produits vétérinaires ou les autres traitements administrés aux animaux, les dates d'administration de ces traitements et les temps d'attente ;
- l'apparition des maladies susceptibles d'affecter la sécurité des produits d'origine animale ;
- les résultats de toute analyse d'échantillons prélevés sur des animaux ou d'autres échantillons prélevés à des fins de diagnostic, qui revêtent une importance pour la santé humaine ;
- tout rapport pertinent sur des contrôles effectués sur des animaux ou des produits d'origine animale.

Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent ou récoltent des produits végétaux doivent en particulier tenir des registres concernant :

- toute utilisation de produits phytosanitaires et de biocides ;
- toute apparition d'organismes nuisibles ou de maladies susceptibles d'affecter la sécurité des produits d'origine végétale ;
- les résultats de toute analyse d'échantillons prélevés sur des végétaux ou d'autres échantillons, qui revêtent une importance pour la santé humaine.

Des mesures complémentaires relatives au contrôle sur la présence de nitrates et de résidus de pesticides dans et sur certaines espèces maraîchères et fruitières sont nécessaires pour certains légumes de serre : laitues, laitues iceberg, laitues romaines, feuilles de chêne, Lollo rossa, Lollo bionda, scaroles, chicorées frisées, mâche, Radicchio et céleris. Des contrôles pré-récoltes doivent être effectués pour obtenir l'autorisation de récolter.

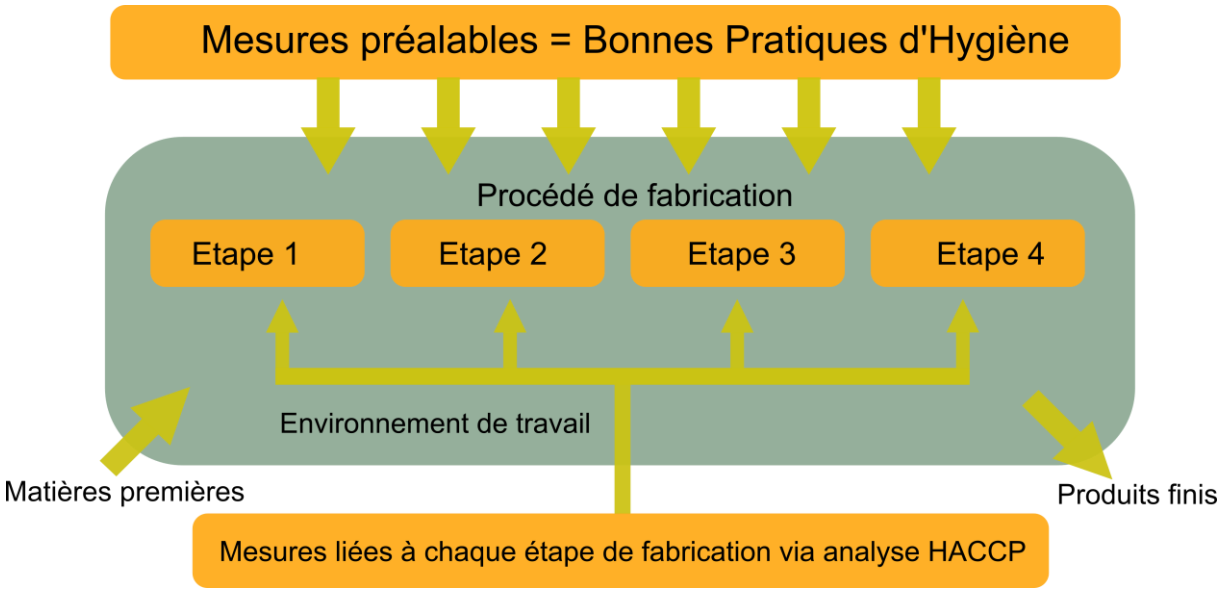
3.3 LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE EN PRATIQUE

La sécurité alimentaire d'un produit donné repose sur la mise en œuvre d'un système d'autocontrôle et comprend :

- l'application de bonnes pratiques d'hygiène garantissant une bonne hygiène générale, ce qui constitue un préalable indispensable à la maîtrise de l'hygiène d'un produit ;
- l'application de la méthode HACCP, et plus particulièrement sa mise en œuvre dans le cadre d'un procédé de fabrication d'un produit donné ;
- et la mise en œuvre d'un système de traçabilité.

3.3.1 LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

Les bonnes pratiques d'hygiène concernent l'environnement de travail et constituent un ensemble de mesures préalables à la maîtrise du procédé de fabrication, tandis que la méthode HACCP est un ensemble de mesures appliquées à chaque étape de production, depuis la réception des matières premières jusqu'à la distribution comme illustrer ci-dessous.



En pratique, les mesures préalables, dont les bonnes pratiques d'hygiène, sont détaillées dans les sections suivantes.

3.3.1.1 MESURES CONCERNANT LA CONCEPTION DES INFRASTRUCTURES ET DES ÉQUIPEMENTS

La législation générale prévoit une série d'exigences concernant aussi bien les locaux fixes que mobiles. Les principes généraux peuvent être schématisés comme suit.

1. Eclairage suffisant (min 200 Lux.) 2. Aération suffisante (éviter la condensation) 3. Moustiquaire (si fenêtre pouvant s'ouvrir) 4. Pente conseillée pour l'évacuation des eaux 5. Siphon (éviter les reflux, clapet antiretour, facile à entretenir) 6. Poubelle à commande non manuelle (ex : pédale) 7. Murs en matériaux étanches, non absorbants, lavables, non toxiques, lisses (jusqu'à une hauteur suffisante)	8. Evier (eau chaude et froide) : • Dispositif pour le lavage des mains (sans contact direct entre les mains et le robinet) • Dispositif pour le lavage du matériel • Dispositif pour le lavage des denrées alimentaires (au besoin) 9. Dispositif hygiénique pour le séchage des mains 10. Distributeur de savon liquide 11. Vestiaire au besoin 12. Sas d'entrée conseillé

BON À SAVOIR

La loi n'impose aucun revêtement (carrelage, panneaux sandwich, inox, ...), le libre choix est laissé au producteur pour autant que les matériaux répondent aux exigences (lisses, lavables, imperméable, etc.).

Le mobilier ne doit pas nécessairement être constitué d'inox pour autant qu'il ne constitue pas une source de contamination (absence de fissures, usure, ...) et pour autant qu'il soit lisse, lavable et imperméable.

Le carrelage n'est pas interdit, le risque se situe au niveau des joints. On veillera donc à les rendre imperméables.

Les portes et châssis en bois sont encore autorisés, pour autant que le bois soit rendu imperméable par un traitement adéquat.

Les jonctions arrondies ne sont pas une obligation.

3.3.1.2 MESURES CONCERNANT L'HYGIÈNE, LA SANTÉ ET LA FORMATION DU PERSONNEL

L'hygiène étant primordiale lors de la préparation de denrées alimentaires, il est important pour le personnel de :

- respecter un niveau élevé de propreté personnelle (lavage des mains, ongles courts, pas de vernis, pas de bijoux, ...) ;
- porter une tenue adéquate, c'est-à-dire des chaussures réservées au local de transformation, un couvre-chef, des vêtements de protection propres ;
- être en bon état de santé (pas de maladie contagieuse) : consulter un médecin en cas de maladie et avant toute reprise d'activité impliquant une manipulation de denrées alimentaires ;
- être formé à l'hygiène des denrées alimentaires.

Les **gants** ne sont pas obligatoires pour la manipulation des denrées alimentaires, au contraire, ils ne devraient être utilisés que dans le cas de blessures aux mains et de manipulation de denrées sensibles. Lorsque des gants sont utilisés ils doivent être renouvelés régulièrement.

Les **masques** ne sont pas obligatoires sauf en cas de manipulation de denrées sensibles ou d'infection rhino-pharyngée ainsi que pour les opérateurs barbus (port du cache-barbe).

3.3.1.3 MESURES CONCERNANT LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION

En pratique, les locaux et le matériel doivent être nettoyés et désinfectés selon un plan de nettoyage et de désinfection à établir. Il reprend :

- la liste du matériel et des locaux à nettoyer et à désinfecter ;
- la fréquence de nettoyage et de désinfection ;
- les produits de nettoyage et de désinfection utilisés ;
- les procédures de nettoyage et de désinfection utilisées (mode opératoire) ;
- la personne responsable du nettoyage.

Les produits de désinfection utilisés doivent être agréés (liste consultable sur le site Internet du SPF Santé publique[26]) et sont utilisés selon les prescriptions du fabricant en tenant compte des paramètres fondamentaux que sont :

- la température de l'eau ;
- la concentration du produit ;
- le temps de contact entre le produit et la surface à désinfecter ;
- le mode d'application (action mécanique, trempage, …).

[26] https://tinyurl.com/y75kw5wr

3.3.1.4 MESURES CONCERNANT LA LUTTE CONTRE LES NUISIBLES

Les animaux indésirables (mouches, souris, insectes rampants, …) sont à proscrire dans les locaux de transformation et de stockage. Ce sont des vecteurs de contamination microbienne, chimique et physique. Un plan de lutte contre les nuisibles est à établir et vise à :

- empêcher les animaux d'entrer ;
- éliminer les refuges possibles ;
- supprimer les animaux qui sont parvenus à entrer.

En pratique, il peut s'agir de moustiquaires aux fenêtres et aux portes, des dispositifs tue-mouches (lampes, attrape-mouche autocollant) ou encore des pièges à rongeurs. Dans certaines situations particulières, l'exploitant peut faire appel à une société spécialisée dans la lutte contre les nuisibles.

3.3.1.5 MESURES CONCERNANT LA QUALITÉ DE L'EAU

L'eau utilisée pour les opérations liées à la fabrication de produits et au nettoyage doit être potable au sens de l'AR du 14 janvier 2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine, qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la production et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires.

3.3.1.6 MESURES CONCERNANT LA MANIPULATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Toutes les opérations de manipulation de denrées alimentaires doivent limiter les risques de contamination. En pratique, il s'agit par exemple :

- de ne pas stocker les denrées au sol ;
- de séparer les activités de manipulation de denrées brutes et transformées (cru/cuit, sale/propre, …) ;
- d'utiliser des emballages et des contenants destinés à l'usage alimentaire ;
- de respecter les règles de stockage (afin de respecter les dates limites de consommation) : FIFO pour « *first in, first out* » ou FEFO pour « *first expired, first out* » afin d'assurer une rotation correcte des produits et d'utiliser toujours le produit qui sera périmé en premier ;
- de protéger le produit le plus possible de toute contamination croisée.

La liste des mesures de précautions à prendre est spécifique à chaque procédé de fabrication, à chaque produit, à chaque local, et se définit au cas par cas.

3.3.1.7 MESURES CONCERNANT LE RESPECT DE LA CHAÎNE DE TEMPÉRATURE

La zone de température comprise entre 10°C et 65°C est considérée comme une zone à risque de développement des microorganismes. Il est donc primordial d'éviter cette plage de température. En pratique il est souhaitable de :

- descendre en température rapidement et maintenir la chaîne du froid (< 10°C) ;
- monter en température rapidement et maintenir la chaîne du chaud (> 60°C) ;
- éviter les cycles répétés de réchauffement et refroidissement.

Les mesures liées au respect de la chaîne de température impliquent l'enregistrement des températures des enceintes permettant de garantir le respect des températures à appliquer aux denrées alimentaire.

En plus des mesures liées au respect de la chaîne de température, l'arrêté royal relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (AR du 13 juillet 2014) prévoit une liste des températures légales à respecter en fonction de la denrée alimentaire. Cette liste est reprise à l'annexe 6.3.

3.3.1.8 MESURES CONCERNANT LE TRAITEMENT DES DÉCHETS

Le traitement des déchets est spécifique au secteur d'activité. En particulier, les déchets d'origine animale doivent être éliminés selon des règles spécifiques. Ces déchets doivent être éliminés via des collecteurs agréés pour la collecte des déchets animaux (http://owd.environnement.wallonie.be).

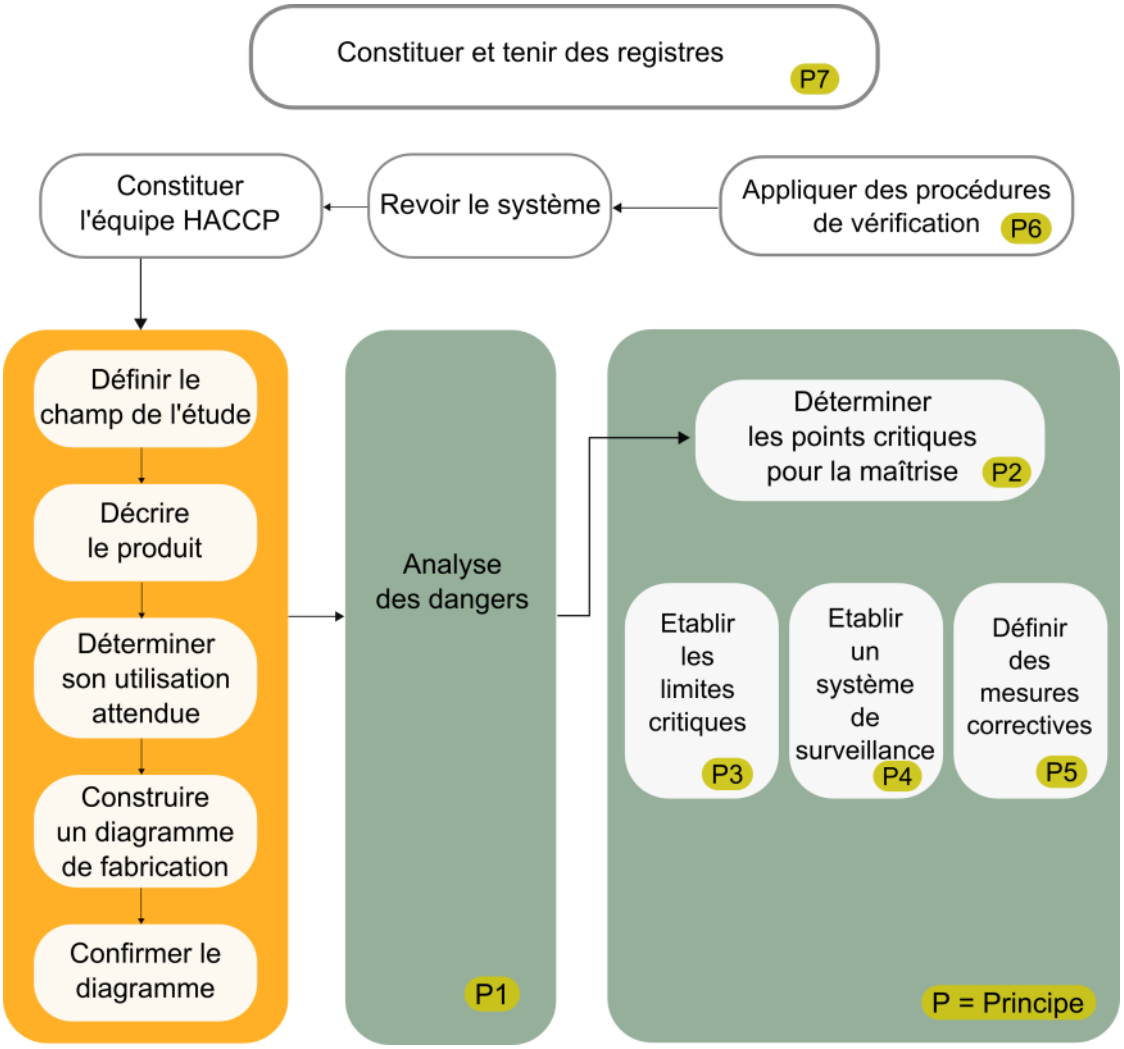
Les déchets doivent être éliminés rapidement des zones de manipulation des denrées. Les poubelles doivent être présentes en nombre suffisant, avec couvercle, ouverture non manuelle, et faciles à nettoyer.

3.3.2 LA MÉTHODE HACCP

La méthode HACCP consiste en :

- une analyse des dangers susceptibles d'apparaître dans le produit et de nuire à la santé du consommateur en le rendant malade ou en le blessant. Il peut s'agir de dangers microbiologiques (microorganismes pathogènes comme les salmonelles, la listeria, …), de dangers physiques (morceaux de verre, de métal, …) ou de dangers chimiques (pesticides, antibiotiques, …) ;
- une identification des points critiques (ex. : pasteurisation, stérilisation, stockage froid), ainsi que des limites critiques à ne pas dépasser ;
- la surveillance de ces points critiques ;
- la mise en place d'actions correctives en cas de dépassement des limites critiques établies ;
- la vérification de l'efficacité des mesures mises en œuvre.

Tous ces points font l'objet d'un système documentaire qui est adapté chaque fois que le produit, le procédé ou l'une des étapes subit une modification.



Le paragraphe 6.2 reprend de manière plus détaillée l'application de la méthode HACCP et la manière dont est assuré l'accompagnement.

Les avantages de cette méthode sont nombreux. Elle permet notamment de :

- répondre à la réglementation relative à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- renforcer la confiance des clients ;
- réduire les coûts de non-qualité ;
- centrer les inspections sur les points critiques ;
- renforcer un éventuel système d'assurance qualité ;
- aider à la conception de nouveaux produits ;
- répondre à un problème ponctuel.

Il faut du temps pour réaliser l'étude HACCP et cette méthode nécessite la constitution d'un dossier administratif conséquent pour sa mise en pratique. Des conseillers, comme ceux de DiversiFerm peuvent toutefois alléger le travail des artisans et les aider à rédiger les documents et enregistrements qu'il est parfois nécessaire de remplir pour attester de la mise en pratique de la méthode.

Les guides sectoriels d'autocontrôle sont aussi des aides pour mettre en place le système HACCP. Les guides reprennent par secteur d'activité l'ensemble de la documentation relative aux bonnes pratiques d'hygiène et à l'HACCP :

- les dangers, l'identification des points critiques et les actions correctives pertinents sont repris ;
- les limites critiques pertinentes nécessaires pour la prévention, la réduction et l'élimination des dangers potentiels, sont détaillées.

Si ces indications sont reprises et suivies telles quelles, la documentation relative au système HACCP est remplacée par le ou les guides pertinents en fonction de l'activité.

Une fois le système mis en place, récolter les informations et compléter les documents devient vite une habitude et ne demande pas d'effort trop important.

3.3.3 TRAÇABILITÉ

La traçabilité est la capacité de retracer le cheminement d'un produit, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution. On distingue la traçabilité en amont (registre d'entrée), en aval (registre de sortie) ainsi que la traçabilité permettant de relier les informations du registre d'entrée au registre de sortie et inversement. La traçabilité entre le registre d'entrée et de sortie doit être assurée que l'on vende directement au consommateur final (BtoC) ou à un intermédiaire commercial (BtoB).

En cas de **matières premières défectueuses**, la traçabilité va permettre d'identifier les produits finis qui les contiennent.

En cas de **produits finis défectueux**, la traçabilité va permettre de remonter vers les sources éventuelles, y compris au niveau des matières premières utilisées.

Pratiquement, il est nécessaire de conserver les informations suivantes en amont (au niveau fournisseurs) :

- La nature du ou des produit(s) livré(s) ;
- L'identification du fournisseur ;
- La date de réception ;
- La quantité livrée ;
- L'identification du lot livré (N° de lot ou DLC).

Concrètement, la conservation des bons de livraison ou des factures des fournisseurs reprenant ces informations est suffisante. L'ensemble de ces documents constitue le **registre d'entrée**.

Lorsque les produits sont livrés à un intermédiaire commercial (BtoB), il est nécessaire de conserver les informations suivantes :

- La date de livraison ;
- L'identification du client ;
- La nature des produits livrés ;
- Les quantités livrées ;
- L'identification des produits livrés (N° de lot ou DLC).

Concrètement, la conservation des bons de livraison ou des factures reprenant ces informations est suffisante. L'ensemble de ces documents constitue le **registre de sortie**.

La traçabilité interne (relation entre les produits entrants et sortants) peut être réalisée, par exemple, au moyen d'une fiche de production reprenant l'identification (N° de lot) et les quantités de l'ensemble des matières transformées.

Lorsqu'un opérateur peut bénéficier d'assouplissements dans le cadre de l'autocontrôle, la conservation de ces éléments de traçabilité est de 6 mois après avoir atteint la date de durabilité des denrées. Si l'opérateur ne bénéficie pas d'assouplissements, la période de conservation des enregistrements de traçabilité est de 2 ans.

3.3.4 LES DENRÉES ALIMENTAIRES NUISIBLES OU DANGEREUSES

La législation européenne et belge donne une définition légale de denrées dangereuses ou nuisibles, précisant de cette manière, quelles denrées ne répondent pas aux exigences légales de sécurité alimentaire.

Le texte européen utilise la dénomination « **denrée alimentaire dangereuse** » alors que la législation belge utilise la terminologie de « **denrée alimentaire nuisible** ».

La législation européenne définit une denrée alimentaire dangereuse comme **préjudiciable à la santé** ou **impropre à la consommation humaine**.

Pour déterminer si une denrée alimentaire est dangereuse, il est tenu compte, d'une part, des conditions d'utilisation normales de la denrée alimentaire par le consommateur à chaque étape de la production, du

traitement et de la distribution et, d'autre part, de l'information fournie au consommateur. Celle-ci comprend les informations figurant sur l'étiquette, ou d'autres informations généralement à la disposition du consommateur, concernant la prévention d'effets préjudiciables à la santé propres à une denrée alimentaire particulière ou à une catégorie particulière de denrées alimentaires.

Pour déterminer si une denrée alimentaire est **préjudiciable à la santé**, il est tenu compte de l'effet probable immédiat et/ou à court terme et/ou à long terme de cette denrée alimentaire sur la santé non seulement d'une personne qui la consomme, mais aussi sur sa descendance ainsi que des effets toxiques cumulatifs probables et aussi des sensibilités sanitaires particulières d'une catégorie spécifique de consommateurs lorsque la denrée alimentaire lui est destinée.

Une denrée alimentaire est **impropre à la consommation humaine**, lorsque cette denrée est inacceptable pour la consommation humaine compte tenu de l'utilisation prévue, pour des raisons de contamination, d'origine externe ou autre, ou par putréfaction, détérioration ou décomposition.

3.3.5 NOTIFICATION OBLIGATOIRE

On l'a dit, une bonne traçabilité est nécessaire pour identifier des produits défectueux. Lorsqu'un opérateur considère ou a des raisons de penser qu'un produit qu'il a importé, produit, cultivé, élevé, transformé, fabriqué, distribué ou mis sur le marché peut être préjudiciable à la santé humaine, animale ou végétale, il informe immédiatement l'AFSCA (on parle de « notification »).

Si le produit a déjà été vendu, il engage immédiatement les procédures de retrait du marché et en informe l'AFSCA.

Lorsque le produit peut avoir atteint le consommateur, l'opérateur informe les consommateurs de façon effective (le cas échéant par un communiqué de presse, dont la décision relève de l'AFSCA) et précise les raisons du retrait.

Au besoin, l'opérateur rappelle les produits déjà fournis aux consommateurs.

Dans la législation belge, sont considérées nuisibles :

- Les denrées ou substances alimentaires :
  - préparées à partir de matières premières impropres à la consommation humaine ;
  - dont l'odeur ou le goût révèlent une altération ou une contamination ;
  - moisies, fermentées ou gâtées de quelque autre façon que ce soit, exception faite pour les denrées ou substances alimentaires dont l'état moisi ou fermenté est propre à la denrée et résulte d'un procédé normal de fabrication ou de préparation ;
  - contenant des micro-organismes pathogènes ou des toxines d'origine microbienne ;
  - contenant d'autres substances en quantités toxiques ou nuisibles ;
  - contenant des impuretés de nature ou d'origine animale ou d'autres corps étrangers ;
  - contenant un additif non autorisé ou contenant en une quantité trop élevée un additif autorisé ;
  - pour lesquelles une date limite de consommation ou une mention semblable est prévue dans un règlement et dont cette date est dépassée ;
  - pour lesquelles des conditions d'entreposage sont prévues dans un règlement sans qu'il soit satisfait à ces conditions.
- Les denrées alimentaires contenues en boîtes métalliques :
  - lorsque la boîte est rouillée ou lorsqu'elle présente des fuites ;
  - lorsque la boîte est bosselée ou présente d'autres déformations, de telle sorte qu'elle peut devenir perméable aux gaz, aux liquides ou aux micro-organismes ;
  - lorsque les parois planes de la boîte sont bombées.

La législation précise au sujet de ces denrées jugées dangereuses ou nuisibles qu'aucune d'entre elles ne doit être mise sur le marché. Il est interdit de vendre, d'exposer pour la vente, d'importer, de préparer, de détenir ou de transporter pour la vente ou la livraison ainsi que de céder à titre onéreux ou gratuit les denrées considérées comme nuisibles. Le producteur serait tenu responsable des intoxications dont pourraient souffrir les consommateurs si l'on prouve que le produit était de mauvaise qualité lors de la vente et que toutes les précautions nécessaires n'ont pas été prises lors de la production.

Il est bon de savoir qu'il existe des assurances pouvant couvrir ce type de risque.

3.3.6 ASSOUPLISSEMENTS POUR CERTAINS ÉTABLISSEMENTS

Les entreprises qui rentrent dans le champ d'application[27] de l'AM du 22 mars 2013 peuvent bénéficier d'assouplissement des modalités de mise en place de la procédure HACCP et de la traçabilité.

Une distinction est faite entre les entreprises qui effectuent ou non une activité de transformation. Les entreprises qui ne procèdent pas à la transformation de produits génèrent moins de risque et la mise en place des bonnes pratiques d'hygiène, qui précèdent le système HACCP, est suffisante. Il s'agit d'obligations assez simples relatives notamment à l'infrastructure, l'emballage, le transport, la gestion des déchets, la lutte contre les nuisibles, le nettoyage et la désinfection, la qualité de l'eau, la chaîne du froid et du chaud, l'hygiène, la santé et la formation du personnel, etc.

Quant aux entreprises qui ont une activité de transformation (p.ex. les restaurants, les bouchers, les traiteurs, les boulangers mais aussi les producteurs de produits fermiers), elles doivent, en plus des obligations précitées, posséder une étude HACCP « assouplie ».

Celle-ci est basée sur le guide ou les guides qui couvre(nt) les activités d'un établissement et dans lequel :

- les dangers, l'identification des points critiques et les actions correctives pertinents du guide sont repris sans modification ;
- les limites critiques pertinentes nécessaires pour la prévention, la réduction et l'élimination des dangers potentiels sont reprises du guide sans modification ;
- l'enregistrement des contrôles effectués peut se limiter aux enregistrements des non conformités ;
- les enregistrements des contrôles effectués ainsi que l'ensemble des résultats d'analyse doivent être conservés six mois après l'expiration de la date de durabilité minimale ou de la date limite de consommation ou à défaut au minimum six mois ;
- la documentation relative au système HACCP est remplacée par le ou les guides pertinents.

[27] Pour savoir si l'entreprise peut bénéficier au non des assouplissements se référer au schéma édité par l'AFSCA, disponible via ce lien : https://tinyurl.com/yd3qtx9j

Ces entreprises appliqueront aussi une traçabilité « assouplie ». Le système pourra répondre aux exigences suivantes :

- l'enregistrement des données sur les produits qui ne sont pas directement transformés ou vendus peut se faire endéans les sept jours et au plus tard au moment de la préparation, transformation ou mise sur le marché ;
- les documents relatifs à la traçabilité doivent être conservés six mois après l'expiration de la date de durabilité minimale ou de la date limite de consommation ou à défaut au minimum six mois.

RÉFÉRENCES LÉGALES
Règlement (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002 du Parlement européen et du Conseil établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
Règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
Règlement (CE) n°853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
Règlement (CE) n°854/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine
Règlement (CE) n° 1069/2009 du 21 octobre 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 abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002 (règlement relatif aux sous- produits animaux)
Loi du 25 février 1991 relative à la responsabilité du fait de produits défectueux. Cette loi a été modifiée par la Loi du 12 décembre 2000 y incluant les produits d'origine agricoles
Arrêté royal du 14 janvier 2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine, qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires
Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire
Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires animales
Arrêté royal du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale
Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
Arrêté ministériel du 22 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements dans la chaîne alimentaire
Arrêté royal du 7 janvier 2014 relatif à l'approvisionnement direct par un producteur primaire du consommateur final ou du commerce de détail local en petites quantités de certaines denrées alimentaires d'origine animale

4 METTRE DES PRODUITS SUR LE MARCHÉ : LES EMBALLAGES, L'ÉTIQUETAGE DE VOS PRODUITS ET INFORMATION DU CONSOMMATEUR

Un produit doit être vendu dans un emballage répondant à différents critères et son étiquette doit répondre à certaines normes légales. Il en va de même de l'information transmise au consommateur via l'étiquetage mais également par d'autres moyens comme la publicité.

4.1 LES EMBALLAGES

L'emballage est l'ensemble des éléments vendus avec le produit pour en assurer sa présentation, sa conservation et/ou son transport.

Afin que l'emballage ne constitue pas un danger pour la santé du consommateur et n'entraîne pas de modification/altération de la composition du produit, les matériaux et objets d'emballage doivent satisfaire aux exigences suivantes :

- ils doivent être exempts de toute souillure ;
- ils doivent pouvoir être séparés des denrées alimentaires de manière aisée ;
- ils doivent être propres à être utilisés pour entrer en contact avec des denrées alimentaires ;
- ils doivent satisfaire aux normes de composition et de migration[28] légales.

Lors de l'achat d'emballages, il y a lieu de vérifier que ces derniers portent les indications suivantes :

- la mention « pour contact alimentaire » ou « convient pour aliments »
  ou une mention spécifique relative à l'utilisation auxquels ils sont destinés, telle que machine à café, bouteille à vin, cuillère à soupe ;
  ou le symbole ci-dessous :

- les conditions particulières qui doivent être respectées pour un emploi sûr et approprié ;
  le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège social ou la marque déposée, du fabricant ou du transformateur ou d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté européenne ;
- un étiquetage approprié ou une identification permettant la traçabilité du matériau ou objet.

Ces indications doivent figurer en caractères apparents, clairement lisibles et indélébiles :

- soit sur les matériaux et objets ou sur leurs emballages ;
- soit sur des étiquettes se trouvant sur les matériaux et objets ou sur leurs emballages ;
- soit sur un écriteau se trouvant à proximité immédiate des matériaux et objets et bien en vue des acheteurs ;
- soit sur les documents d'accompagnement des matériaux et objets si la vente n'est pas faite au consommateur final.

[28] Selon les matériaux et les denrées alimentaires misent en contact avec ceux-ci, il peut arriver que des molécules chimiques, toxiques, de l'emballage migrent vers le produit.

4.2 L'INFORMATION SUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES

Lors de la commercialisation d'une denrée alimentaire, certaines informations doivent être transmises au consommateur afin que celui-ci puisse l'acheter en toute connaissance de cause et l'utiliser en toute sécurité. Ces informations ne peuvent en aucun cas induire le consommateur en erreur.

Les informations à transmettre varient selon le conditionnement et le mode de commercialisation. Il y a lieu de faire la distinction entre les denrées préemballées ou non :

- Denrées non préemballées

Pour les **denrées alimentaires proposées non préemballées** à la vente au consommateur final et aux collectivités seule l'indication des **ingrédients provoquant des allergies/intolérances** est obligatoirement transmise soit oralement soit par écrit, via une affiche dans le point de vente par exemple.

- Denrées préemballées en vue d'une vente immédiate

Les **denrées alimentaires préemballées en vue d'une vente immédiate** ne sont pas non plus soumises à un étiquetage complet. Sont considérées comme denrées préemballées en vue d'une vente immédiate :

- Les denrées préemballées vendues dans l'établissement où elles ont été fabriquées.
- Les denrées préemballées vendues dans un établissement exploité par le même opérateur que l'établissement où elles ont été fabriquées à condition que cet opérateur exploite au maximum 5 établissements.
- Les denrées préemballées vendues dans l'établissement où elles ont été emballées à condition que la vente ait lieu au plus tard le jour suivant le jour d'emballage.

Comme pour la vente en vrac, l'information sur les **allergènes** doit également être transmise, soit oralement soit par écrit. La **date de péremption** doit également figurer sur l'emballage. Dans le cas des denrées vendues dans l'établissement où elles ont été emballées, la **date d'emballage** ou un système interne démontrant que la vente a lieu au maximum le jour suivant l'emballage est également obligatoire.

- Denrées préemballées

Pour les autres **denrées alimentaires préemballées**, les informations obligatoires énumérées ci-dessous figurent directement **sur l'emballage** ou sur une **étiquette** attachée à celui-ci.

Depuis le 13/12/2016, la **déclaration nutritionnelle** est également obligatoire. Il est néanmoins possible de déroger à cette obligation dans certains cas. Ceux-ci sont énumérés en détails dans notre document « T'as tout sur ton étiquette ? ».

De plus si la surface la plus grande de votre emballage est inférieure à une certaine taille, il est possible d'omettre certaines mentions. Celles-ci sont énumérées dans le tableau ci-après.

Le tableau suivant reprend les différents cas de figure :

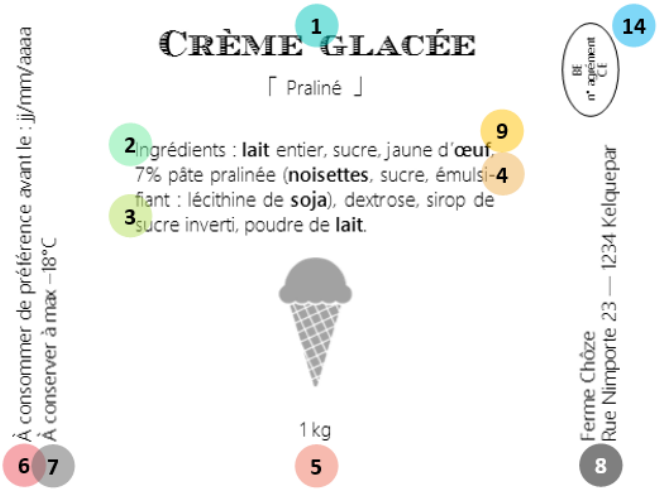
	Denrées non préemballées	***Denrées préemballées pour vente immédiate***	***Denrées préemballées Surface de la face du contenant la plus grande***			***Cas de vente à distance***		***Cas de vente à intermédiaire[29]***	
			< 10 cm²	*≥ 10 et < 80 cm²*	*≥ 80 cm²*	*Avant achat*	*À la livraison*	*Documents commerciaux[30]*	*Emballage extérieur*
Hauteur minimum de x (mm)			0,9	0,9	1,2				
Dénomination	***V***		***V***	***V***	***V***	***V***	***V***	***V***	***V***
Ingrédients			autres moyens / à la demande du consommateur	***V***	***V***	***V***	***V***	***V***	
Allergènes	***V*** (écrit ou oral)	***V*** (écrit ou oral)	***V***	***V***	***V***	***V***	***V***	***V***	
Quantité nette			***V***	***V***	***V***	***V***	***V***	***V***	
Date de péremption		***V*** (+ date emballage)	***V***	***V***	***V***		***V***	***V***	***V***
Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation				***V***	***V***	***V***	***V***	***V***	***V***
Nom et l'adresse de l'exploitant				***V***	***V***	***V***	***V***	***V***	***V***
Pays d'origine	***V***			***V***	***V***	***V***	***V***	***V***	
Mode d'emploi				***V***	***V***	***V***	***V***	***V***	
Titre alcoométrique (si > 1,2 % alc.)				***V***	***V***	***V***	***V***	***V***	
Déclaration nutritionnelle				***V*** si > 25 cm²	***V***	***V***	***V***	***V***	
Lot				***V***	***V***	***V***	***V***	***V***	
= Ces mentions doivent figurer dans le même champ visuel									

Si nécessaire, les autres informations obligatoires sont fournies et rendues facilement accessibles pour permettre l'information du consommateur.

La figure suivante illustre les principales mentions obligatoires :

[29] Y compris aux collectivités uniquement si les denrées sont livrées pour y être préparées, transformées, fractionnées ou débitées.

[30] L'ensemble des mentions obligatoires peuvent figurer soit sur l'étiquetage soit sur les documents commerciaux à conditions que ceux-ci soient envoyés avant la vente ou en même temps que celle-ci.



Légende de l'illustration :

1. Dénomination
2. Liste des ingrédients
3. Ingrédients allergènes
4. Quantité de certains ingrédients
5. Quantité nette
6. Date de péremption
7. Conditions de conservation et/ou d'utilisation
8. Coordonnées de l'exploitant
9. Pays d'origine
10. Mode d'emploi
11. Titre alcoométrique pour les boissons > alc. 1,2 % vol
12. Déclaration nutritionnelle
13. Numéro de lot
14. Marque de salubrité

A noter :

- Les ingrédients sont énumérés dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale dans le produit.
- Les allergènes doivent être mis en évidence dans la liste des ingrédients. La liste de ces substances allergènes est reprise à la page suivante.

Attention pour certaines denrées alimentaires, il peut y avoir des particularités en matière d'étiquetage (omissions ou ajout de certaines mentions). Vous retrouverez plus d'informations en matière d'étiquetage ainsi que des exemples d'étiquettes dans notre brochure « T'as tout sur ton étiquette ?[31] ».

Les spécificités liées à la vente à distance sont abordées dans les fiches thématiques de ce document (partie 5).

[31] https://www.diversiferm.be/tas-tout-sur-ton-etiquette/

LISTE DES SUBSTANCES/PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES
Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales
Crustacés et produits à base de crustacés
Œufs et produits à base d'œufs
Poissons et produits à base de poissons
Arachides et produits à base d'arachides
Soja et produits à base de soja
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
Fruits à coque, à savoir : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits
Céleri et produits à base de céleri
Moutarde et produits à base de moutarde
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
Anhydride sulfureux et sulfites
Lupin et produits à base de lupin
Mollusques et produits à base de mollusques

4.3 LE CONTRÔLE DES QUANTITÉS

Le contenu effectif des préemballages ne doit pas être inférieur, en moyenne, à la quantité nominale (QN) ;

Aucun préemballage ne peut présenter un écart en moins supérieur à deux fois l'écart maximal toléré ;

En moyenne, La proportion de préemballages présentant un écart en moins supérieur à l'écart maximal toléré doit être suffisamment faible pour permettre aux lots de préemballages de satisfaire aux contrôles.

Les mesurages dans le circuit économique, qui ont pour but de déterminer la quantité de biens ou l'ampleur de services, sont effectués à l'aide d'instruments de mesure vérifiés.

Les opérations de vérification des instruments de mesure comportent :

- l'examen d'un modèle en vue de son approbation ;
- la vérification primitive ;
- la vérification périodique .

Ces opérations sont attestées par l'apposition de marques ou de signes ou par la délivrance de certificats.

Les utilisateurs d'instruments de mesure demandent la vérification périodique de façon à ce que la périodicité réglementaire soit respectée, ou concluent un contrat d'entretien avec un organisme d'inspection agréé.

La liste des organismes d'inspection agréés pour les instruments de pesage est disponible sur le site du SPF Economie.

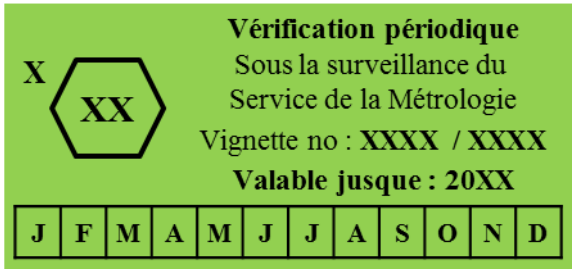


Figure 1 marque d'acceptation en vérification périodique pour un appareil de pesée

4.4 L'ÉTIQUETAGE ET LA TRAÇABILITÉ DES ORGANISMES GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS (OGM)

Pour approfondir le sujet, il est possible de consulter le « Guide d'application de la réglementation relative aux OGM[32] », fruit d'une étroite collaboration entre le secteur agroalimentaire au sens large et les autorités compétentes.

Ces règles s'appliquent aux denrées alimentaires contenant des OGM ou à des ingrédients, eux-mêmes produits à partir d'OGM autorisés.

[32] https://tinyurl.com/y84v2llc

4.5 LA PUBLICITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Lorsque de la publicité pour des denrées alimentaires est envisagée, il s'agit d'être vigilant car certains mots ou certaines références sont interdits.

Dans la publicité pour les denrées alimentaires, il est notamment interdit d'utiliser :

- les mots « hygiène », « médical », « malade », « maladie », ainsi que tous les dérivés, traductions et synonymes ou les composés de ces mots ;
- des références à l'amaigrissement ;
- des références qui suscitent ou exploitent des sentiments de crainte ou de peur ;
- des références à des recommandations, attestations, déclarations ou avis médicaux ou à des déclarations d'approbation, sauf la mention qu'une denrée alimentaire ne peut être consommée à l'encontre d'un avis médical ;
- des mentions, indications, désignations, appellations, représentations ou signes induisant ou susceptibles d'induire en erreur et concernant, entre autres, la nature, l'identité, la qualité, la composition, le mode de production ou de préparation, l'état, la conservation, les caractéristiques, l'origine, la provenance ou l'utilisation des denrées alimentaires ou des matières premières et ingrédients utilisés ;
- des allégations à l'agriculture biologique ou à des cahiers des charges particuliers non certifiés par un organisme de contrôle agréé.

Le Ministre compétent en la matière peut déterminer les conditions d'utilisation sous lesquelles les mentions « naturel », « pur », et « frais », ainsi que les dérivés, traductions ou composés de ces mots, peuvent être utilisés dans la publicité pour les denrées alimentaires ;

Dans cette même publicité, il est également interdit :

- d'attribuer, en ce qui concerne la composition, des propriétés qui se rapportent à des critères objectifs ou mesurables et qui ne peuvent être démontrés ;
- de faire croire que le produit de marque possède des qualités particulières, alors que toutes les denrées alimentaires similaires présentent les mêmes qualités ;
- de mentionner l'absence d'un additif spécifique lorsque la denrée contient un autre additif du même groupe ;
- de faire référence à un effet de la denrée alimentaire sur la santé ou sur le métabolisme, si la preuve ne peut en être fournie.

Ces dispositions concernent toute publicité faite pour les produits quel que soit le support publicitaire (les étiquetages et les pages d'information sur internet sont également concernés).

Pour plus d'informations, il est possible de consulter le code de publicité pour les denrées alimentaires[33] édité par la FEVIA.

[33] https://tinyurl.com/y9r9nkqy

RÉFÉRENCES LÉGALES
Arrêté royal du 20 décembre 1972 portant mise en vigueur partielle de la loi du 16 juin 1970 sur les unités, étalons et instruments de mesure et fixant des modalités d'application du chapitre II de cette loi, relatif aux instruments de mesure
Arrêté royal du 3 janvier 1975 relatif aux denrées et substances alimentaires considérées comme déclarées nuisibles
Arrêté royal du 9 septembre 1975 relatif aux poids de 1 milligramme à 50 kilogrammes
Loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits
Arrêté royal du 28 décembre 1979 relatif au pré-conditionnement en masse ou en volume de certains produits en préemballages
Arrêté royal du 17 avril 1980 concernant la publicité pour les denrées alimentaires
Arrêté royal du 9 février 1990 relatif à l'indication du lot auquel appartient une denrée alimentaire
Arrêté royal du 11 mai 1992 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires
Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
Loi du 28 février 2013 introduisant le Code de droit économique concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE
Règlements (CE) n°1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés
Règlements (CE) n°1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003
Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
Règlement (CE) n°854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine
Règlement (CE) 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
Arrêté royal du 15 juin 2004 fixant certaines gammes de quantités nominales et réglementant l'indication des quantités de certains produits en préemballages
Règlement (UE) 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 Décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires
Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires
Règlement (CE) n°1334/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires
Règlement (UE) n°1169/2011 du 25 octobre 2011 du Parlement Européen et du Conseil concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
Règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles

5 FICHES THÉMATIQUES

Les exigences en cas de commercialisation de denrées alimentaires varient selon la catégorie de produits agricoles concernée et le mode de commercialisation choisi. Elles sont reprises ci-après sous la forme de fiches thématiques.

Ces fiches ne peuvent être exhaustives. Si un producteur élabore des denrées alimentaires qui ne figurent pas dans ces fiches, il a l'obligation de mettre en place un système d'autocontrôle et de traçabilité adapté à ces denrées.

VIANDE DE BŒUF, PORC ET MOUTON

EXIGENCES PRÉALABLES

La détention d'animaux (bovins, porcs, ovins, caprins, cervidés) doit être enregistrée auprès de l'ARSIA afin d'obtenir un n° de troupeau. Ceci, afin de permettre l'identification des animaux. L'ARSIA est une asbl active dans deux secteurs: l'identification et la santé animale. Pour remplir la mission d'identification et d'enregistrement des animaux de rente, l'ARSIA dispose d'un outil, « SANITRACE », développé au niveau national par le service informatique de l'AFSCA.

En cas de transformation et/ou commercialisation, en plus d'être inscrit pour l'activité de production, l'agriculteur doit inscrire ses nouvelles activités à la BCE.

Que ça soit pour l'abattage, la découpe, la préparation, la transformation ou l'emballage de viande, la licence « boucher-charcutier » est obligatoire.

PERMIS D'URBANISME

Toute nouvelle construction, modification importante dans un bâtiment existant (modification de l'aspect extérieur, atteinte aux murs porteurs, augmentation de la surface, …) nécessitera une demande de permis d'urbanisme à l'administration communale. Même en l'absence de travaux dans un bâtiment existant, une demande de permis sera introduite pour signaler le changement d'affectation du bâtiment étant donné qu'il s'agit de la mise en œuvre d'une activité artisanale dans une zone autre qu'artisanale ou de moyennes et petites entreprises (D.IV.4, 7° et R.IV.4-1, 4° du CoDT). Ce permis ne requerra toutefois pas le concours d'un architecte.

L'aménagement d'une chambre froide dans un bâtiment existant mais en l'absence de travaux (voir ci-dessus) ne requiert aucun permis d'urbanisme.

PERMIS D'ENVIRONNEMENT

Si aucune manipulation de la viande (découpe, préparation, transformation, emballage) ne se déroule sur l'exploitation, mais uniquement la vente de colis, c'est-à-dire que la viande est emballée de façon à ce qu'elle ne puisse plus être manipulée (par ex. sous vide), alors l'activité n'est pas considérée comme un « commerce de détail de viandes et de produits à base de viandes couplé à la préparation de produits à base de viande » mais comme un « commerce de détail ».

En cas d'abattage de viandes de boucherie, si la production de carcasse est :

- 15.11.01.01 : comprise entre 0,1 t/jour et 2 t/jour, l'activité relève de la classe 3 ;
- 15.11.01.02 : comprise entre 2 t/j et 100 t/jour, un permis de classe 2 sera nécessaire.

Un stockage temporaire de déchets d'animaux supérieur à 100 kg relève de la classe 3.

Les installations pour la préparation ou pour la conservation par découpe, cuisson, appertisation, surgélation, salage, séchage, saurage et fumage, de produits à base de viandes dont la capacité de production ou de conservation de produits finis est :

- 15.13.01.01 : entre 0,1 t/jour et 2 t/jour, l'activité relève de la classe 3, avec conditions intégrales ;
- 15.13.01.02 : entre 2 t/jour et 150 t/jour, un permis de classe 2 est nécessaire, avec conditions sectorielles ;
- 15.13.01.03 : supérieure à 150 t/jour, l'activité est considérée de classe 1, avec conditions sectorielles.

Les conditions intégrales et sectorielles sont consultables via ce lien[34].

Si une installation frigorifique (chambre froide, climatiseur) est installée, elle devra éventuellement être signalée à la commune. Dans le cas où la puissance frigorifique nominale utile est comprise entre 12 kW et 300 kW ou contient plus de 3 kg d'agent réfrigérant fluoré, elle sera assimilée à une activité de classe 3 avec conditions intégrales et sectorielles. Ces dernières sont consultables via ce lien[35]. Le numéro de rubrique est le 40.30.02.01.

Le point de vente à la ferme sans préparation de produits ne requiert aucune déclaration ou demande de permis si sa superficie est inférieure à 1 000 m².

En cas de commerce de détail de viandes et de produits couplé à la préparation de produits à base de viande, l'activité relève de la classe 3, avec conditions intégrales consultables via ce lien[36]. Le numéro de rubrique est le 52.22.

EXIGENCES AFSCA

Pour la commercialisation de viande fraîche de bovins, porcs et moutons, il existe plusieurs scénarios possibles qui induiront des déclarations d'activité différentes en fonction des choix opérés.

	Vente directe **(+ max 30 % du CA annuel en vente indirecte)**	**Vente indirecte**
Découpe hors de l'exploitation (atelier de découpe agréé ou boucherie) Vente en colis uniquement	Autorisation : Commerce de détail	Agrément : Grossiste (découpe dans un atelier de découpe agréé)
Découpe à la ferme et vente sous forme de colis ou boucherie classique	Autorisation : Boucherie (débit de viande)	Agrément : Atelier de découpe Agrément : Fabricant de préparation de viande Agrément : Fabricant de viande hachée Agrément : Fabricant de produits de viande

Quel que soit le scénario de découpe et de commercialisation choisi, l'abattage des animaux doit toujours avoir lieu dans un abattoir agréé par l'AFSCA. Toutes les viandes sont expertisées (expertise vétérinaire *ante* et *post mortem*) et porter une marque de salubrité avec le n° d'agrément de l'abattoir directement sur les carcasses.

[34] https://tinyurl.com/ya44rdjj

[35] https://tinyurl.com/yawshu95

[36] https://tinyurl.com/y7w7mt2w

PRODUCTION PRIMAIRE

La détention d'animaux doit être déclarée à l'ARSIA, quel que soit le nombre d'animaux détenus.

Guide d'autocontrôle : G-040[37] - Guide sectoriel pour la production primaire

VENTE DIRECTE (BTOC) DE VIANDE SOUS FORME DE COLIS NON DÉCOUPÉS À LA FERME

Comme il n'y a pas de manipulation de la viande fraîche à la ferme, les colis étant découpés et emballés par une boucherie (débit de viande dont l'activité de découpe pour tiers représente moins de 30 % du chiffre d'affaire annuel) ou un atelier de découpe agréé ou partagé, il faut introduire à l'AFSCA une demande comme détaillant de denrées alimentaires < 3 mois dénommé « Commerce de détail ».

Aucun aménagement de locaux dans l'exploitation n'est nécessaire sauf pour le point de vente. Les dispositifs de vente doivent être agencés de manière à mettre les produits à l'abri du soleil, des souillures, des contacts et des manipulations du public. Ils doivent garantir le maintien des températures précisées à l'annexe 6.3 et être pourvus d'un thermomètre visible du public.

Le transport de la viande peut être réalisé avec un moyen de transport adapté, propre à l'opérateur. La chaîne du froid doit être maintenue à tout moment.

La livraison à d'autres établissements dans le commerce de détail/horeca/cuisine collective : à raison de maximum 30 % du chiffre d'affaire de la production annuelle totale à d'autres établissements de vente au détail situés dans un rayon de 80 km OU à maximum deux établissements de vente au détail situés dans un rayon de 80 km et appartenant au même opérateur que celui qui livre est permis avec cette autorisation.

Guide d'autocontrôle :

G-007[38] - Guide d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation générale

G-044[39] – Guide d'autocontrôle générique pour le secteur B2C (Manuel pratique d'autocontrôle pour les secteurs B2C)

BOUCHERIE À LA FERME AVEC DÉCOUPE SUR PLACE ET VENTE DIRECTE (BTOC)

Pour découper de la viande, il faut introduire une demande à l'AFSCA comme débit de viande. Cette activité de boucherie couvre la vente au détail, y compris la préparation ou la transformation, des viandes fraîches, préparations de viandes (gyros, brochettes …), viandes hachées, produits à base de viande (pâté, charcuterie) ainsi que le transport. La vente dès lors se faire sous forme de colis ou au détail avec un présentoir de vente. Dans une boucherie disposant de l'autorisation de débit de viande, seules des carcasses de viandes appartenant à l'exploitation peuvent être découpées.

Un local devra être aménagé conformément aux prescriptions d'hygiène pour la découpe et la vente. Le point de vente devra disposer d'étals et de comptoirs uniquement réservés à la vente au consommateur final et qui :

- sont agencés de manière à mettre les produits à l'abri du soleil, des souillures, des contacts et des manipulations du public ;
- garantissent le maintien des températures légales ;
- sont pourvus d'un thermomètre visible du public.

[37] http://www.vegaplan.be/fr/agriculteurs-entrepreneurs/documents/animale

[38] http://www.afsca.be/autocontrole-fr/guides/distribution/g007/

[39] http://www.afsca.be/autocontrole-fr/guides/distribution/generique/

Il est également possible de préparer des charcuteries (produits de viande) moyennant une séparation dans le temps ou l'espace et un système d'évacuation des vapeurs.

Dans le cadre de l'autocontrôle, une analyse annuelle doit être réalisée sur la viande hachée.

La livraison à d'autres établissements dans le commerce de détail/horeca/cuisine collective : à raison de maximum 30 % du chiffre d'affaire de la production annuelle totale à d'autres établissements de vente au détail situés dans un rayon de 80 km OU à maximum deux établissements de vente au détail situés dans un rayon de 80 km et appartenant au même opérateur que celui qui livre est permis avec cette autorisation.

Guides d'autocontrôle

G-003[40] - Guide d'autocontrôle en boucherie-charcuterie

G-044[41] - Manuel pratique d'autocontrôle pour les secteurs B2C

DÉCOUPE SUR PLACE ET VENTE INDIRECTE (BTOB)

Pour pouvoir découper sur place et vendre en vente indirecte sans limitation de volume et de distance, il faut demander un agrément à l'AFSCA. Un agrément différent est à demander pour chaque type de produit fabriqué : découpe de viande fraîche, préparation de viande hachée, produits de viande, préparations de viande.

Des locaux spécifiques et des conditions spécifiques de travail sont à respecter (salle de découpe climatisée à 12 °C, enregistreur de température, stérilisateur à couteaux, contrôles microbiologiques des surfaces et produits fréquents,…). Le plan des locaux doit être soumis pour approbation à l'AFSCA avant de commencer les travaux.

Guide d'autocontrôle

G-018[42] - Guide générique d'autocontrôle pour abattoirs, ateliers de découpe et établissements de production de viande hachée, de préparations de viande et de viandes séparées mécaniquement d'ongulés domestiques

VENTE INDIRECTE (BTOB) DE COLIS NON DÉCOUPÉS SUR PLACE

Pour pouvoir vendre à des intermédiaires commerciaux sans limite de quantité ou de distance des colis de viande découpés et emballés dans des établissements agréés, une demande comme grossiste doit être introduite à l'AFSCA. Cette activité couvre aussi la vente au détail s'il n'y a pas d'infrastructure ou d'équipement spécifique à la vente directe aménagés et couvre le transport de la viande.

Guide d'autocontrôle

G-039[43] - Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de gros en alimentation

---

[40] http://www.afsca.be/autocontrole-fr/guides/distribution/g003/

[41] http://www.afsca.be/autocontrole-fr/guides/distribution/generique/

[42] http://www.afsca.be/autocontrole-fr/outilsspecifiques/abattoirs/

[43] http://www.afsca.be/autocontrole-fr/outilsspecifiques/commercedegros/

AUTRES INFORMATIONS UTILES

TEMPÉRATURES LÉGALES DE STOCKAGE DE LA VIANDE

Pour la viande, les températures suivantes doivent être respectées :

- Viande fraîche et produits à base de viande : ≤ + 7°C ;
- Viande hachée et préparation de viande : ≤ + 4°C ;
- Abats : ≤ + 4°C.

Les denrées alimentaires d'origine animale séchées qui sont microbiologiquement stables à température ambiante peuvent être pendues à des crochets en matériaux inaltérables, pour autant qu'elles soient mises à l'abri des manipulations du public.

TRANSPORT DES ANIMAUX DE L'EXPLOITATION À L'ABATTOIR

Pour la traçabilité :

Le transport des ovins, caprins doit être accompagné d'un document de circulation, le transport des porcs, d'un document de transport et pour les bovins des cartes SANITEL.

Pour le bien-être animal :

Le transport effectué par un éleveur pour ses propres animaux avec son propre moyen de transport et sur une distance inférieure à 50 km ne nécessite pas de licence de transporteur.

Dans les autres cas, le transport d'animaux vivant nécessite une autorisation comme transporteur. Pour obtenir cette autorisation, le demandeur doit notamment démontrer qu'il dispose d'un personnel, d'équipements et de procédures opérationnelles suffisants et appropriés et les moyens de transport utilisés doivent être agréés pour effectuer des transports de longue durée (plus de 8h).

Les informations et contacts se trouvent via : http://bienetreanimal.wallonie.be/home/animaux/animaux-de-ferme/transport.html

Pour tout trajet supérieur à 65 km, le chauffeur doit disposer d'un certificat d'aptitude professionnelle pour le transport à des fins commerciales d'animaux vivant. Ce CAP peut s'obtenir après examen auprès du CER :

CER Groupe

Département Agri-Développement

Rue de la zootechnie, 2 - 6900 Marloie

084/220.211 - agridevelopement@cergroupe.be

Une alternative à ces démarches est de s'adresser à un transporteur professionnel.

TRANSPORT DE LA VIANDE

Les denrées alimentaires d'origine animale doivent être pourvues d'un conditionnement sauf si elles sont placées sur des supports ou suspendues sans contact avec le plancher.

Les moyens de transport, récipients et toutes autres parties qui peuvent entrer en contact avec les denrées alimentaires d'origine animale doivent être minutieusement entretenus, nettoyés et désinfectés.

Les moyens de transport ou les récipients doivent être équipés de manière à conserver les températures reprises dans la législation.

Pendant le transport entre le débit de production et le débit approvisionné, les denrées alimentaires d'origine animale doivent être accompagnées d'un document d'accompagnement commercial mentionnant au moins le nom ou la raison sociale du débit de production, le nom ou la raison sociale du débit approvisionné, la date de livraison, la nature, l'identification et le poids et un numéro de lot.

ETIQUETAGE SPÉCIFIQUE POUR LA VIANDE BOVINE

Pour la viande bovine les informations suivantes doivent être écrites sur le lieu de vente ou sur l'étiquette si la viande est préemballée :

- Le numéro officiel du bovin (numéro SANITEL) ;
- Le pays de naissance* ;
- Le pays l'engraissement* ;
- Le pays d'abattage* ;
- Le numéro d'agrément de l'abattoir où l'animal a été abattu. La mention est la suivante : « Lieu d'abattage : (pays) (numéro d'agrément de l'abattoir) » ;
- Le numéro d'agrément de l'atelier de découpe, « Lieu de découpe : (pays) (numéro d'agrément de l'atelier de découpe) ».

* Le pays doit être inscrit en toutes lettres. Si ce pays est, dans les 3 cas, la Belgique, la mention peut apparaître comme suit : « Origine : Belgique ».

DÉNOMINATION DE VENTE SPÉCIFIQUE À LA VENTE DE VIANDE DE BOVINS DE MOINS DE 12 MOIS

Lors de l'abattage, tous les bovins âgés de 12 mois maximum sont classés en deux catégories : V ou Z.

- Catégorie V : bovins d'âge inférieur ou égal à 8 mois. La dénomination de vente est veau, viande de veau.
- Catégorie Z : bovins d'âge supérieur à 8 mois mais inférieur ou égal à 12 mois. La dénomination de vente est jeune bovin, viande de jeune bovin.

L'étiquette des viandes de bovins âgés de 12 mois au plus, doit comporter la dénomination de vente précitée.

RÉFÉRENCES LÉGALES

- Règlement (CE) n°1760/2000 du Parlement européen et du Conseil du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine, et abrogeant le Règlement (CE) n° 820/97 du Conseil
- Règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n°853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Règlement (CE) n°1/2005 du Conseil du 22 décembre 2004, relatif à la protection des animaux pendant le transport et les opérations annexes et modifiant les directives 64/432/CEE et 93/119/CE et le règlement (CE) n°1255/97
- Règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Règlement (CE) n°566/2008 de la Commission du 18 juin 2008 portant modalités d'application du Règlement (CE) n°1234/2007 du Conseil en ce qui concerne la commercialisation des viandes issues de bovins âgés de douze mois au plus
- Arrêté royal du 9 juin 1999 relatif à l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine
- Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité
- Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'AFSCA
- Arrêté royal du 26 avril 2009 relatif aux critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Arrêté ministériel du 22 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements dans la chaîne alimentaire
- Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Arrêté royal du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale

VIANDE DE VOLAILLE ET DE LAPIN

EXIGENCES PRÉALABLES

La détention de volailles[44] ou de lapins[45] à destination de la chaine alimentaire doit être enregistrée auprès de l'ARSIA afin d'obtenir un numéro de troupeau. Ceci, afin de permettre l'identification des animaux. L'ARSIA est une asbl active dans deux secteurs : l'identification et la santé animale. Si vos animaux ne rentrent pas dans la chaine alimentaire, alors il n'est pas nécessaire de demander un numéro de troupeau tant que vous ne possédez pas plus de 200 volailles ou s'il s'agit de lapins de hobby.

En cas de transformation et/ou commercialisation, en plus d'être inscrit pour l'activité de production, l'agriculteur doit inscrire ses nouvelles activités à la BCE.

PERMIS D'URBANISME

Toute nouvelle construction, modification importante dans un bâtiment existant (modification de l'aspect extérieur, atteinte aux murs porteurs, augmentation de la surface, …) nécessitera une demande de permis d'urbanisme à l'administration communale. Même en l'absence de travaux dans un bâtiment existant, une demande de permis sera introduite pour signaler le changement d'affectation du bâtiment étant donné qu'il s'agit de la mise en œuvre d'une activité artisanale dans une zone autre qu'artisanale ou de moyennes et petites entreprises (D.IV.4, 7° et R.IV.4-1, 4° du CoDT). Ce permis ne requerra toutefois pas le concours d'un architecte.

L'aménagement d'une chambre froide dans un bâtiment existant mais en l'absence de travaux ne requiert aucun permis d'urbanisme.

PERMIS D'ENVIRONNEMENT

En cas d'élevage et/ou d'engraissement de poulettes, poules et de poulets de chair, si la capacité est de :

- 30 à 1 500 animaux, l'activité relève de la classe 3, avec conditions intégrales consultables via ce lien[46] (rubrique 01.24.01.01.01) ;
- 501 à 25 000 animaux, un permis de classe 2 sera nécessaire (rubrique 01.24.01.01.01) ;
- plus de 25 000 animaux, l'activité est considérée de classe 1 (rubrique 01.24.01.01.03).

Pour les autres volailles (canards, oies, dindes et pintades), si la capacité est de :

- 20 à 750 animaux, l'activité relève de la classe 3, avec conditions intégrales consultables via ce lien[47] (rubrique 01.24.02.01.01) ;
- 751 à 13 000 animaux, un permis de classe 2 sera nécessaire (rubrique 01.24.02.01.02) ;
- plus de 13 000 animaux, l'activité est considérée de classe 1 (rubrique 01.24.02.01.03).

---

[44] https://tinyurl.com/y3xp5rb2

[45] https://tinyurl.com/y26xf8vb

[46] https://tinyurl.com/y9djynhh

[47] https://tinyurl.com/y7rkcv2x

En ce qui concerne l'élevage et/ou l'engraissement de lapins, si la capacité est de :

- 01.26.01.01 : 30 à 1 500 animaux, l'activité relève de la classe 3, avec conditions intégrales consultables via ce lien[48] ;
- 01.26.01.02 : 1 501 à 25 000 animaux, un permis de classe 2 sera nécessaire ;
- 01.26.01.03 : plus de 25 000 animaux, l'activité est considérée de classe 1.

En cas d'abattage de viandes de volailles, lorsque la capacité d'abattage est :

- Inférieure à comprise 50 équivalent-animal/jour, l'activité ne nécessite pas de permis d'environnement ;
- 15.11.01.02 : comprise entre 50 équivalent-animal/jour et 30 000 équivalent-animal/jour, un permis de classe 2 sera nécessaire. La demande doit être introduite à l'administration de la commune où sera implanté l'abattoir à l'aide d'un formulaire téléchargeable via ce lien[49].

Un stockage temporaire de déchets d'animaux supérieur à 100 kg relève de la classe 3.

Si une installation frigorifique (chambre froide, climatiseur) est installée, elle devra éventuellement être signalée à la commune. Dans le cas où la puissance frigorifique nominale utile est comprise entre 12 kW et 300 kW ou contient plus de 3 kg d'agent réfrigérant fluoré, elle sera assimilée à une activité de classe 3 avec conditions intégrales. Ces dernières sont consultables via ce lien[50]. Le numéro de rubrique est le 40.30.02.01.

[48] https://tinyurl.com/ycevty2a

[49] https://tinyurl.com/ya5arylp

[50] https://tinyurl.com/yawshu95

EXIGENCES AFSCA

PRODUCTION PRIMAIRE

La détention de volaille de type viande doit être enregistrée à l'AFSCA afin de pouvoir les commercialiser.

Guide d'autocontrôle : G-040[51] - Guide sectoriel pour la production primaire

En fonction des produits que l'on souhaite commercialiser (volaille entière ou découpe), du circuit de vente choisi (vente à la ferme, sur marché ou via des intermédiaires) et du choix d'aménager un abattoir à la ferme ou d'aller dans un abattoir extérieur, il existe plusieurs cas de figure détaillés ci-dessous.

Si l'on choisit d'abattre à la ferme voici un résumé des trois cas de figure qui doivent être distingués selon le nombre d'animaux abattus annuellement et du type de commercialisation envisagé. Ils sont également développés par après.

	≤ 500 volailles/an **≤ 250 lapins/an**	**≤ 7500 volailles/an** **≤ 1000 lapins/an**	**> 7500 volailles/an** **> 1.000 lapins/an**
Condition préalable	Abattage d'animaux uniquement issus de l'exploitation	Abattage d'animaux uniquement issus de l'exploitation	Abattage d'animaux non issus de l'exploitation possible
Vente	Carcasse entière à la ferme uniquement	Carcasse entière à la ferme ou sur le marché local. Carcasse transformée, via la boucherie ou le restaurant à la ferme de l'exploitant	Carcasse entière à un revendeur. Pièces de découpe à la ferme, au marché local
Exigences AFSCA	Enregistrement - Ferme - volailles de type viande / lapins suffit	Autorisation - Ferme - abattage de volailles	Agrément - Abattoir de volailles

ABATTAGE À LA FERME DE < 500 VOLAILLES OU < 250 LAPINS PAR AN POUR VENTE DIRECTE

L'abattage à la ferme est permis jusqu'à 500 volailles par an uniquement pour les animaux issus de l'exploitation. Il n'est pas permis dans ces conditions-là d'abattre pour tiers. La vente ne peut se faire qu'au consommateur final, à la ferme et avec des carcasses entières. La découpe n'est possible qu'en présence du consommateur final.

Le producteur dispose d'un local d'abattage où sont abattus les volailles et lagomorphes suffisamment grand et approprié à un abattage hygiénique des animaux ; le producteur dispose d'un dispositif de réfrigération de capacité suffisante pour le stockage des carcasses d'animaux abattus.

Pour cette activité, il n'y a pas de demande spécifique à introduire à l'AFSCA, l'enregistrement de détention de volailles de chair suffit.

[51] https://tinyurl.com/ya93okyx

Guide d'autocontrôle : pas de guide

ABATTAGE À LA FERME SOUS AUTORISATION DE < 7500 VOLAILLES OU < 1000 LAPINS PAR AN POUR VENTE DIRECTE

L'abattage à la ferme est permis jusqu'à 7500 volailles par an uniquement pour les animaux issus de l'exploitation. Il n'est pas permis dans ces conditions-là d'abattre pour tiers. La vente ne peut se faire qu'au consommateur final, à la ferme ou sur le marché local et avec des carcasses entières.

Avec cette autorisation, la découpe n'est possible qu'en présence du consommateur final. Par contre, les carcasses peuvent être transformées (découpe, préparations, poulet à la broche, …) si l'exploitant dispose à l'AFSCA d'une activité comme boucherie, commerce de détail avec transformation ou restaurant à la ferme.

Le producteur dispose d'un local d'abattage où sont abattus les volailles et lagomorphes suffisamment grand et approprié à un abattage hygiénique des animaux. Le local permet d'effectuer l'éviscération à un endroit distinct du lieu des opérations d'abattage (mais pas obligatoirement un autre local). Le local est équipé au minimum d'un lavabo et d'équipements nécessaires pour éviter que les viandes entrent en contact avec les sols et murs. Le producteur dispose d'une installation pour la désinfection des outils et dispose d'un dispositif de réfrigération de capacité suffisante pour le stockage des volailles ou des lapins abattus.

Pour cette activité, une autorisation pour l'abattage à la ferme est à demander à l'AFSCA. Le plan des locaux doit être soumis pour approbation à l'AFSCA avant de faire sa demande d'autorisation.

Guide d'autocontrôle : pas de guide

ABATTAGE A LA FERME SOUS AGRÉMENT POUR VENTE DIRECTE ET INDIRECTE

Pour pourvoir commercialiser sans restriction de provenance ou de lieu de vente des volailles ou pour commercialiser via des intermédiaires commerciaux, l'abattage doit avoir lieu dans un abattoir agréé.

Une expertise vétérinaire doit être effectuée avant et après abattage.

Pour les locaux, il faut une séparation nette entre la zone souillée et la zone propre afin de protéger cette dernière contre toute contamination.

Le local est équipé au minimum d'un lavabo et d'équipements nécessaires pour éviter que les viandes entrent en contact avec les sols et murs. Le producteur dispose d'une installation pour la désinfection des outils et dispose de locaux frigorifiques de capacité suffisante pour le refroidissement et l'entreposage des viandes fraîches avec enregistrement de la température.

Le plan des locaux doit être soumis pour approbation à l'AFSCA avant de faire la demande d'agrément.

Guide d'autocontrôle

G-006 [52] - Guide générique autocontrôle pour abattoirs et ateliers de découpe de volailles et établissements de production de viande hachée, préparations de viande et viande séparée mécaniquement à base de volaille

Il est également possible de faire abattre ses volailles dans un abattoir extérieur, voici ci-dessous deux autres cas de figure qui en découlent.

ABATTAGE DANS UN ABATTOIR AGRÉÉ HORS DE L'EXPLOITATION POUR VENTE DIRECTE

Dès lors que l'abattage des volailles a eu lieu dans un abattoir agréé, les carcasses peuvent être vendues en l'état ou sous forme de découpe ou de préparations moyennant les déclarations d'activités nécessaire à l'AFSCA comme commerce de détail avec ou sans transformation, boucherie ou restaurant.

Guides d'autocontrôle

G-007[53] - Guide d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation générale

G-023[54] - Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur Horeca

G-044[55] - Manuel pratique d'autocontrôle pour les secteurs B2C

ABATTAGE DANS UN ABATTOIR AGRÉÉ HORS DE L'EXPLOITATION POUR VENTE INDIRECTE

Pour pouvoir vendre à des intermédiaires commerciaux des volailles abattues dans un abattoir agréé, une demande comme grossiste doit être introduite à l'AFSCA. Cette activité couvre aussi la vente au détail s'il n'y a pas d'infrastructure ou d'équipement spécifique à la vente directe aménagés et couvre le transport de la viande.

Guide d'autocontrôle : G-039[56] - Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de gros en alimentation

---

[52] http://www.afsca.be/autocontrole-fr/outilsspecifiques/abattagevolailles/

[53] http://www.afsca.be/autocontrole-fr/guides/distribution/g007/

[54] http://www.afsca.be/autocontrole-fr/guides/distribution/g023/

[55] http://www.afsca.be/autocontrole-fr/guides/distribution/generique/

[56] http://www.afsca.be/autocontrole-fr/outilsspecifiques/commercedegros/

AUTRES INFORMATIONS UTILES

TEMPÉRATURE DE STOCKAGE

La température de stockage de la volaille : ≤ + 4°C

ABATTAGE

Quel que soit le type d'abattage choisi, sous enregistrement, autorisation ou agrément, il faut veiller à :

- Réaliser l'étourdissement, la saignée, la plumaison ou l'habillage, l'éviscération directement après l'abattage de manière hygiénique ;
- Nettoyer les animaux directement après éviscération et les refroidir à maximum 4°C le plus rapidement possible.

TRAÇABILITÉ

Le producteur tient un registre écrit où sont indiqués, par jour d'abattage, l'espèce animale, le nombre d'animaux abattus, ainsi que le lieu et la date de l'approvisionnement direct.

Une alternative à ces démarches est de s'adresser à un transporteur professionnel.

TRANSPORT DE LA VIANDE

Les denrées alimentaires d'origine animale doivent être pourvues d'un conditionnement sauf si elles sont placées sur des supports ou suspendues sans contact avec le plancher.

Les moyens de transport, récipients et toutes autres parties qui peuvent entrer en contact avec les denrées alimentaires d'origine animale doivent être minutieusement entretenus, nettoyés et désinfectés.

Les moyens de transport ou les récipients doivent être équipés de manière à conserver les températures reprises dans la législation.

Viandes fraîches de lapin et de volaille	+ 4°C
Viandes surgelées	- 18°C

Pendant le transport entre le débit de production et le débit approvisionné, les denrées alimentaires d'origine animale doivent être accompagnées d'un document d'accompagnement commercial mentionnant au moins le nom ou la raison sociale du débit de production, le nom ou la raison sociale du débit approvisionné, la date de livraison, la nature, l'identification, le poids et un numéro de lot.

Si d'autres produits que de la viande sont transportés dans le véhicule, une séparation physique nette entre les produits est requise.

RÉFÉRENCES LÉGALES

- Règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n°853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Arrêté royal du 16 janvier 1998 relatif à la protection des animaux pendant l'abattage ou la mise à mort
- Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité
- Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'AFSCA
- Arrêté royal du 26 avril 2009 relatif aux critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Arrêté ministériel du 22 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements dans la chaîne alimentaire
- Arrêté Royal du 7 janvier 2014 relatif à l'approvisionnement direct par un producteur primaire du consommateur final ou du commerce de détail local en petites quantités de certaines denrées alimentaires d'origine animale
- Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Arrêté royal du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale

ŒUFS DE POULES PONDEUSES

EXIGENCES PRÉALABLES

En cas de commercialisation, en plus d'être connu / enregistré pour l'activité de production, l'agriculteur doit inscrire sa nouvelle activité à la BCE.

Si vous détenez plus de 49 poules pondeuses ou vendez plus de 15 000 œufs et/ou si vous faites de la vente via des intermédiaires commerciaux (magasins, restaurants, …), vous devez demander un numéro de troupeau auprès de l'ARSIA[57].

PERMIS D'URBANISME

Un « abri pour un ou des animaux » est exonéré de permis d'urbanisme et d'architecte pour autant que :

- Il soit situé dans les espaces de cours et jardins ;
- Il n'y ait qu'un seul abri par propriété ;
- Il soit situé au moins à 3 m des limites mitoyennes et 20 m de toute habitation voisine ;
- Il ne soit pas situé dans l'axe de vue perpendiculaire à la façade arrière d'une habitation voisine ;
- Il soit d'une superficie de 20 m² maximum ;
- Il soit sans étage, toiture à un versant, à 2 versants de même pente et longueur ou d'une toiture plate ;
- La hauteur maximum calculée par rapport au niveau naturel du sol soit de :
  - 2,50 m à la corniche
  - 3,50 m au faîte
  - Le cas échéant, 3,20 m à l'acrotère
- Les matériaux soient du bois, du grillage ou similaires à ceux du bâtiment principal existant ;
- Ça soit sans préjudice à l'application des dispositions du Code rural et des conditions intégrales et sectorielles prises en vertu du décret du 11.03.99 (permis d'environnement).

L'abri nécessite un permis (sans préalable du fonctionnaire délégué) mais pas d'architecte pour autant que :

- Il soit situé en zone agricole ;
- Il n'y ait qu'un seul petit abri au sens de l'article D.II.36§2 alinéa 4 par propriété non bâtie ;
- Il soit situé au moins à 3 m des limites mitoyennes et 50 m de toute habitation voisine ;
- Il ne soit pas situé dans l'axe de vue perpendiculaire à la façade arrière d'une habitation voisine ;
- Il soit d'une superficie de 20 m² maximum ;
- Il soit sans étage, toiture à un versant, à 2 versants de même pente et longueur ou d'une toiture plate ;
- La hauteur maximum calculée par rapport au niveau naturel du sol soit de :
  - 2,50 m à la corniche
  - 3,50 m au faîte
  - Le cas échéant, 3,20 m à l'acrotère
- Le matériau soit du bois ;
- Ça soit sans préjudice à l'application des dispositions du Code rural et des conditions intégrales et sectorielles prises en vertu du décret du 11.03.99 (permis d'environnement).

La démolition et l'enlèvement des abris sont exonérés de permis pour autant que les déchets provenant de la démolition ou de l'enlèvement soient évacués conformément à la législation en vigueur.

[57] https://tinyurl.com/y3xp5rb2

Les poulaillers mobiles nécessitent un permis d'urbanisme, sauf dans les cas décrits ci-dessus et s'ils satisfont à toutes ces exigences.

PERMIS D'ENVIRONNEMENT

Dans le cas d'élevage de poules pondeuses, différents cas de figure se présentent en fonction de la zone et du nombre d'animaux détendus.

En zone d'habitat :

- 01.24.01.01.01 : de 30 à 1 500 animaux, avec conditions intégrales, l'activité relève de la classe 3 ;
- 01.24.01.01.02 : de 1 501 à 25 000 animaux, un permis de classe 2 sera nécessaire ;
- 01.24.01.01.03 : plus de 25 000 animaux, l'activité est considérée de classe 1.

Hors zone d'habitat :

- 01.24.01.02.01 : de 50 à 20 000 animaux, avec conditions intégrales, l'activité relève de la classe 3 ;
- 01.24.01.02.02 : de 20 000 à 40 000 animaux, un permis de classe 2 sera nécessaire ;
- 01.24.01.02.03 : plus de 40 000 animaux, l'activité est considérée de classe 1.

Les conditions intégrales sont consultables via ce lien[58].

EXIGENCES AFSCA

En fonction des produits que l'on souhaite commercialiser et du circuit de vente choisi, la demande d'enregistrement à effectuer à l'AFSCA peut varier.

PRODUCTION PRIMAIRE

En dessous de 50 poules pondeuses et moins de 15 000 œufs, vous ne devez pas signaler votre activité auprès de l'AFSCA.

Pour la détention de 50 à maximum 200 poules, un **enregistrement** « Ferme – poules pondeuses (50-200) »[59] auprès de l'AFSCA est nécessaire mais vous ne devrez pas payer de contribution pour cette activité.

Au-delà de 200 poules, une **autorisation** « Ferme – Volailles pondeuses en production (>=200) »[60] de l'AFSCA est nécessaire. Vous devez respecter les exigences du guide G-040, y compris l'obligation de faire vacciner ses poules pondeuses contre *Salmonella enteriditis*.

Taille du cheptel	AFSCA
< 50 poules pondeuses	-
> 50 et < 200 poules pondeuses	Enregistrement
> 200 poules pondeuses	Autorisation

Guide d'autocontrôle : G-040[61] - Guide sectoriel pour la production primaire

[58] https://tinyurl.com/ya93okyx

[59] https://tinyurl.com/ybjyxagq

[60] https://tinyurl.com/y8j9poq4

[61] https://tinyurl.com/y7az756u

VENTE D'ŒUFS DE SA PROPRE PRODUCTION EN VENTE DIRECTE

Le détenteur de poules pondeuses peut approvisionner directement le consommateur final en œufs de sa propre production :

- Sur le site de production ;
- Par colportage dans un rayon de 80 km autour du site de production ;
- Par l'intermédiaire de distributeurs automatiques placés sur le site de production ;
- Sur des marchés dans un rayon de 80 km autour du site de production.

Lors de la vente sur les marchés locaux, les producteurs détenant plus de 50 poules pondeuses doivent estampiller leurs œufs avec leur code producteur. Celui-ci permet d'identifier l'exploitation dont ils proviennent et le mode d'élevage (voir ci-dessous). Ce code est obtenu lors de la demande d'enregistrement ou d'autorisation. Les œufs ne peuvent pas être catégorisés selon la qualité et le poids.

Pour les producteurs détenteurs de moins de 50 poules pondeuses, qui vendent des œufs sur les marchés dans un rayon de 80 km autour du site de production, il est suffisant d'indiquer sur le lieu de vente le nom et l'adresse de l'établissement de production.

VENTE INDIRECTE D'OEUFS

A partir du moment où le client du producteur n'est plus le consommateur final, les œufs doivent obligatoirement être estampillés du code du producteur. Cet estampillage doit être effectué sur le site de production ou au premier centre d'emballage. Dans ce dernier cas, chaque conteneur doit être identifié avant de quitter le site de production.

Il devient alors indispensable de passer par un centre d'emballage, ou de faire une demande d'**autorisation** « Centre d'emballage d'œufs »[62]. Celui-ci classe les œufs dans 2 catégories de qualité prévues par la législation.

- Catégorie A ou œufs frais, ou familièrement appelés œufs de tables ou œufs de consommation ;
- Catégorie B, destinés à l'industrie alimentaire ou non-alimentaire.

Le centre d'emballage les emballe et procède à l'étiquetage conformément aux règles d'application que nous ne détaillerons pas ici.

Les œufs doivent être classés, estampillés et emballés dans les 10 jours qui suivent la ponte, ou dans les 4 jours pour les « extra frais ».

Pour pouvoir être un centre d'emballage, il faut disposer des équipements techniques nécessaires à une manipulation appropriée des œufs. Ceux-ci comprennent le cas échéant :

- Une installation appropriée pour le mirage permettant d'examiner séparément la qualité de chaque œuf ;
- Un dispositif d'appréciation de la hauteur de la chambre à air ;
- Un équipement pour le classement des œufs par catégorie de poids ;
- Une ou plusieurs balances homologuées pour le pesage des œufs ;
- Un système de marquage des œufs.

Lorsque les œufs sont vendus en vrac, les informations suivantes doivent être fournies au consommateur :

- La catégorie de qualité ;
- La catégorie de poids ;

[62] https://tinyurl.com/ycyn8z4h

- Une indication du mode d'élevage ;
- Une explication relative à la signification du code du producteur ;
- La date de durabilité minimale.

Si l'on collecte des œufs d'autres producteurs, il faut également disposer de l'**autorisation** « Centre de collecte d'œufs »[63].

AUTRES INFORMATIONS UTILES

Dans les locaux de production et jusqu'à la vente au consommateur final, les œufs doivent être :

- Maintenus propres, secs, à l'abri d'odeurs étrangères, efficacement protégés par les chocs et par le soleil direct ;
- Entreposés à température constante ;
- Vendus au consommateur dans un délai de 21 jours maximum après la ponte, la date de péremption des œufs étant fixée à 28 jours après la ponte.

Signification du code producteur :

Mode d'élevage	Pays d'origine	N° du producteur	N° éventuel du pondoir
0 : Bio 1 : Plein air 2 : Au sol 3 : En cage	BE : Belgique	4 chiffres	1 ou 2 chiffes

[63] https://tinyurl.com/ycx2p8u6

RÉFÉRENCES LÉGALES

- Règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n°853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Règlement (CE) n°589/2008 de la Commission du 23 juin 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation applicables aux œufs
- Arrêté royal du 3 mai 2003 relatif à l'identification et à l'enregistrement des établissements d'élevage de poules pondeuses
- Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité
- Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'AFSCA
- Arrêté royal du 10 novembre 2009 relatif aux normes de commercialisation des œufs
- Arrêté ministériel du 22 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements dans la chaîne alimentaire
- Arrêté royal du 30 novembre 2013 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale
- Arrêté royal du 7 janvier 2014 relatif à l'approvisionnement direct par un producteur primaire du consommateur final ou du commerce de détail local en petites quantités de certaines denrées alimentaires d'origine animale
- Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Arrêté du Gouvernement wallon du 22 décembre 2016 formant la partie réglementaire du Code du développement territorial

ESCARGOTS

EXIGENCES PRÉALABLES

Les escargots élevés doivent appartenir aux espèces *Helix pomatia*, *Helix aspersa*, *Helix lucorum* ou aux espèces de la famille des achatinidés.

PERMIS D'URBANISME

Toute nouvelle construction, modification importante dans un bâtiment existant (modification de l'aspect extérieur, atteinte aux murs porteurs, augmentation de la surface, …) nécessitera une demande de permis d'urbanisme à l'administration communale. Même en l'absence de travaux dans un bâtiment existant, une demande de permis sera introduite pour signaler le changement d'affectation du bâtiment étant donné qu'il s'agit de la mise en œuvre d'une activité artisanale dans une zone autre qu'artisanale ou de moyennes et petites entreprises (D.IV.4, 7° et R.IV.4-1, 4° du CoDT). Ce permis ne requerra toutefois pas le concours d'un architecte.

PERMIS D'ENVIRONNEMENT

L'élevage d'escargots ne nécessite pas de permis d'environnement.

Pour l'activité de transformation, celle-ci ne figurant pas explicitement dans la législation, il est utile de s'informer des obligations potentielles auprès de la commune. L'activité pourrait être assimilée à un atelier de traiteur, boucher ou encore poissonnier dans le cas d'un volume de production important

Si une installation frigorifique (chambre froide, climatiseur) est installée, elle devra éventuellement être signalée à la commune. Dans le cas où la puissance frigorifique nominale utile est comprise entre 12 kW et 300 kW ou contient plus de 3 kg d'agent réfrigérant fluoré, elle sera assimilée à une activité de classe 3 avec conditions intégrales et sectorielles. Ces dernières sont consultables via ce lien[64]. Le numéro de rubrique est le 40.30.02.01.

EXIGENCES AFSCA

PRODUCTION PRIMAIRE

La détention d'escargots pour l'élevage nécessite un enregistrement de l'activité de détention d'escargots à l'AFSCA.

Guide d'autocontrôle : pas de guide

VENTE DIRECTE (BTOC) D'ESCARGOTS PRÉPARÉS OU TRANSFORMÉS

Pour la vente au consommateur final d'escargots préparés et ou transformés sur le lieu de production, une autorisation comme « commerce de détail avec transformation » doit être demandée.

La livraison à d'autres établissements dans le commerce de détail/horeca/cuisine collective : à raison de maximum 30 % du chiffre d'affaire de la production annuelle totale à d'autres établissements de vente au détail situés dans un rayon de 80 km OU à maximum deux établissements de vente au détail situés dans un rayon de 80km et appartenant au même opérateur que celui qui livre est permis avec cette autorisation.

Guide d'autocontrôle : pas de guide

[64] https://tinyurl.com/yawshu95

VENTE INDIRECTE (BTOB) D'ESCARGOTS PRÉPARÉS OU TRANSFORMÉS

Pour pouvoir commercialiser sans restriction de volume ou de distance à des intermédiaires commerciaux, il faut demander à l'AFSCA un agrément comme « fabricant d'escargots ».

Des locaux spécifiques et des conditions spécifiques de travail sont à respecter. Le plan des locaux doit être soumis pour approbation à l'AFSCA avant de commencer les travaux.

Cette activité couvre aussi la vente au détail s'il n'y a pas d'infrastructure ou d'équipement spécifique à la vente directe aménagés. Si un point de vente est aménagé, il faut en plus demander l'activité : Commerce de détail.

Guide d'autocontrôle : pas de guide

AUTRES INFORMATIONS UTILES

ELEVAGE

Lors de l'élevage des escargots, outre les mentions requises normalement dans les registres de production primaire (voir 3.2.2.) il faut indiquer :

1° pour les médicaments administrés et autres traitements : l'identification du lot d'animaux (numéro de parc), la dénomination exacte de la ou des substance(s), le numéro de prescription ou du document d'administration et de fourniture, la ou les quantité(s) utilisée(s) par substance ;

2° pour les traitements sanitaires du parc (désinfection, traitement phytosanitaire, traitement biocide) : l'identification exacte du produit, la quantité utilisée, l'identification du parc traité, la date de traitement, le temps d'attente si d'application ;

3° l'apparition de mortalité importante.

Outre les conditions d'hygiène générale des denrées alimentaires, l'exploitation doit également satisfaire aux points suivants :

- Les escargots doivent être mis à mort dans un établissement construit, aménagé et équipé à cet effet ;
- Les escargots morts, autrement qu'en étant mis à mort dans l'établissement, ne doivent pas être préparés pour la consommation humaine ;
- Les escargots doivent faire l'objet d'un examen organoleptique effectué par sondage. Si cet examen révèle qu'ils peuvent présenter un danger, ils ne doivent pas être utilisés pour la consommation humaine ;
- Après la mise à mort, l'hépatopancréas des escargots doit, s'il peut présenter un danger, être enlevé et ne doit pas être utilisé pour la consommation humaine. L'hépatopancréas doit être éliminé via un collecteur de déchets agréé.

TEMPÉRATURE DE STOCKAGE

Les escargots frais doivent être conservés à une température approchante celle de la glace fondante : ≤ 4 °C.

Les produits transformés d'escargots doivent être conservés à une température ≤ 4 °C.

RÉFÉRENCES LÉGALES

- Règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n°853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité
- Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'AFSCA
- Arrêté ministériel du 22 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements dans la chaîne alimentaire
- Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Arrêté royal du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale
- Arrêté du Gouvernement wallon du 22 décembre 2016 formant la partie réglementaire du Code du développement territorial

PRODUCTION ET COMMERCIALISATION DE LAIT CRU EN VRAC

EXIGENCES PRÉALABLES

Avoir une exploitation de production de lait, c'est-à-dire un établissement où sont détenus un ou plusieurs animaux d'élevage pour la production de lait destiné à être commercialisé comme aliment.

La détention d'animaux exige de s'enregistrer auprès de l'ARSIA afin d'obtenir un numéro de troupeau. Ceci, afin de permettre l'identification des animaux. L'ARSIA est une asbl active dans deux secteurs: l'identification et la santé animale. Pour remplir la mission d'identification et d'enregistrement des animaux de rente, l'ARSIA dispose d'un outil, « SANITRACE », développé au niveau national par le service informatique de l'AFSCA.

En cas de commercialisation, en plus d'être inscrit pour l'activité de production, l'agriculteur doit inscrire sa nouvelle activité à la BCE.

PERMIS D'URBANISME

Toute nouvelle construction, modification importante dans un bâtiment existant (modification de l'aspect extérieur, atteinte aux murs porteurs, augmentation de la surface, …) nécessitera une demande de permis d'urbanisme à l'administration communale. Même en l'absence de travaux dans un bâtiment existant, une demande de permis sera introduite pour signaler le changement d'affectation du bâtiment étant donné qu'il s'agit de la mise en œuvre d'une activité artisanale dans une zone autre qu'artisanale ou de moyennes et petites entreprises (D.IV.4, 7° et R.IV.4-1, 4° du CoDT). Ce permis ne requerra toutefois pas le concours d'un architecte.

Si la vente se fait via un distributeur, qu'il est placé sur un terrain privé, sans structure supplémentaire, aucun permis n'est requis. Si ce n'est pas le cas, un permis devra être demandé à l'administration communale.

Dans le cas où le distributeur placé dans un abri, ce dernier est exonéré de permis si :

- Il est situé dans les espaces de cours et jardins, à au moins 1 mètre des limites mitoyennes ;
- Il est non visible de la voirie ;
- Il a une superficie maximum de 20 m² ;
- Les hauteurs maximums sont de :
  - > 2.50 m à la gouttière
  - > 3.50 m au faîte
  - > Le cas échéant, 3.20 m à l'acrotère
- Il est en bois ou tout autre matériau de tonalité similaire avec le bâtiment ou le milieu auquel il se rapporte.

Les abris qui ne remplissent pas les conditions précitées sont alors soumis au permis d'urbanisme.

PERMIS D'ENVIRONNEMENT

En cas d'élevage et/ou engraissement de bovins de plus de 6 mois, si la capacité est de :

- 01.20.01.01.01 : 2 à 150 animaux, l'activité relève de la classe 3, avec conditions intégrales et sectorielles consultables via ce lien[65] ;
- 01.20.01.01.02 : 151 à 500 animaux, un permis de classe 2 sera nécessaire, avec conditions intégrales et sectorielles consultables via ce lien[66] ;
- 01.20.01.01.03 : plus de 500 animaux, l'activité est considérée de classe 1, avec conditions intégrales et sectorielles consultables via ce lien[67].

Si une installation frigorifique (chambre froide, climatiseur) est installée, elle devra éventuellement être signalée à la commune. Dans le cas où la puissance frigorifique nominale utile est comprise entre 12 kW et 300 kW ou contient plus de 3 kg d'agent réfrigérant fluoré, elle sera assimilée à une activité de classe 3 avec conditions intégrales et sectorielles. Ces dernières sont consultables via ce lien[68]. Le numéro de rubrique est le 40.30.02.01.

EXIGENCES AFSCA

EXIGENCES AFSCA POUR LA DÉTENTION DE BÉTAIL LAITIER

La détention de bétail laitier nécessite un enregistrement à l'AFSCA comme « Exploitation agricole détention bovins » et/ou « Exploitation agricole détention ovins et caprins » et un enregistrement comme « Production de lait » pour la production de lait pour la consommation humaine.

Guide d'autocontrôle : G-040[69] - Guide sectoriel pour la production primaire

EXIGENCES POUR LA PRODUCTION DE LAIT

EXIGENCES D'HYGIÈNE CONCERNANT LES ANIMAUX

Chaque animal du troupeau doit être identifiable. Les animaux doivent être tenus propres et bien soignés.

Les animaux doivent provenir de troupeaux indemnes de tuberculose et brucellose. Les bovins des exploitations qui approvisionnent directement le consommateur final en lait cru ou en produits à base de lait cru font également l'objet d'une tuberculination annuelle étant donné le caractère zoonotique de la tuberculose bovine.

Les animaux ne présentent aucun symptôme de maladie contagieuse transmissible à l'homme par le lait. Les animaux porteurs ou suspectés d'être porteurs de l'une des maladies mentionnées ci-dessus doivent être isolés afin d'éviter tout effet néfaste sur le lait des autres animaux.

---

[65] https://tinyurl.com/yd9qqjdp

[66] https://tinyurl.com/y9pcq4cb

[67] https://tinyurl.com/y84vns7u

[68] https://tinyurl.com/yawshu95

[69] https://tinyurl.com/y7az756u

Les animaux doivent être en bon état de santé et ne présenter aucun signe de maladie pouvant entraîner la contamination du lait et, en particulier, ils ne souffrent pas d'une infection de l'appareil génital accompagnée d'écoulement, d'entérite avec diarrhée accompagnée de fièvre ou d'une inflammation visible du pis.

Les animaux ne doivent pas présenter de blessure du pis pouvant altérer le lait.

Aucune substance ou produit non autorisés n'ont été administrés. Dans le cas d'administration de produits ou de substances autorisés, le délai d'attente prescrit pour ces produits ou ces substances a été respecté.

EXIGENCE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE DE LA TRAITE

Avant de commencer la traite, les trayons, la mamelle et les parties adjacentes doivent être propres.

Le lait de chaque animal doit être contrôlé par la personne chargée de la traite, ou à l'aide d'une méthode permettant d'atteindre des résultats similaires, afin de détecter toute caractéristique organoleptique ou physico-chimique anormale qui entraînerait le déclassement du lait pour la consommation humaine.

Le lait provenant d'animaux présentant des signes cliniques de maladie affectant la mamelle ne doit être pas utilisé pour la consommation humaine si ce n'est conformément aux instructions d'un vétérinaire.

Les animaux soumis à un traitement qui risque de faire passer des résidus médicamenteux dans le lait doivent être identifiés et le lait provenant de ces animaux ne doit pas être utilisé pour la consommation humaine avant la fin du délai d'attente prescrit.

Les traitements par immersion ou par pulvérisation des trayons ne doivent être utilisés qu'après avoir été autorisés ou enregistrés.

Le colostrum doit être trait séparément et ne doit pas être mélangé au lait cru.

Immédiatement après la traite, le lait doit être placé dans un endroit propre conçu et équipé de façon à éviter toute contamination.

EXIGENCES EN MATIÈRE DE TEMPÉRATURE

Le lait doit être immédiatement ramené à une température ne dépassant pas 8°C lorsqu'il est collecté chaque jour par une laiterie, et à 6°C lorsque la collecte n'est pas effectuée chaque jour.

EXIGENCES CONCERNANT L'HYGIÈNE DES PERSONNES

Les personnes affectées à la traite et/ou à la manipulation du lait cru doivent porter des vêtements propres et adaptés.

Les personnes affectées à la traite doivent respecter un niveau élevé de propreté personnelle.

Des installations adaptées permettant aux personnes affectées à la traite et à la manipulation du lait cru de se laver les mains et les bras doivent être disposées à proximité du lieu de traite.

EXIGENCES CONCERNANT LES LOCAUX ET MATÉRIEL DE TRANSPORT

Les installations de traite et les locaux dans lesquels le lait est entreposé, manipulé ou refroidi doivent être situés et construits de façon à limiter les risques de contamination du lait.

Les locaux destinés à l'entreposage du lait doivent être protégés contre les nuisibles et bien séparés des locaux où sont hébergés les animaux. Ils doivent en outre disposer d'un équipement de réfrigération approprié.

Les surfaces des équipements destinés à entrer en contact avec le lait (ustensiles, récipients, citernes, etc., utilisés pour la traite, la collecte ou le transport) doivent être faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter et bien entretenues. Cela exige l'utilisation de matériaux lisses, lavables et non toxiques.

Après utilisation, ces surfaces doivent être nettoyées et, au besoin, désinfectées. Après chaque transport, ou chaque série de transports lorsque l'intervalle séparant le déchargement du chargement suivant est de très courte durée, les récipients et citernes utilisés pour le transport du lait cru doivent être nettoyés et désinfectés de manière appropriée avant d'être réutilisés. Ces opérations doivent être effectuées au moins une fois par jour.

Guide d'autocontrôle : G-040[70] - Guide sectoriel pour la production primaire

EXIGENCES POUR LA COMMERCIALISATION DE LAIT CRU EN VRAC

VENTE DIRECTE (BTOC) DE LAIT CRU DE VACHE OU D'AUTRES ESPÈCES ANIMALES

Ces exigences concernent uniquement la vente de lait cru en vrac par le producteur laitier du lait issu de son exploitation. Si le lait cru est mis en bouteille avant la vente, préemballé, voir fiche « Commercialisation de produits laitiers et de lait conditionné ».

Quelles que soient les quantités de lait produites, les exigences sanitaires applicables à la production de lait cru et les obligations du respect de l'hygiène dans les exploitations de production de lait devront être respectées de même que l'obligation de s'assurer que le lait ne contienne pas de résidus d'antibiotiques (substances inhibitrices).

Le terme en « vrac » signifie que le lait cru n'est pas conditionné à l'avance. Le consommateur final peut amener son contenant, ou le producteur ou le commerce de détail peut en mettre à disposition. Dans les deux cas, le contenant est rempli en présence du consommateur final. « En vrac » est en opposition au terme « préemballé ».

Ce lait cru en vrac peut être vendu :

- Sur le site de production ;
- Par colportage, dans un rayon de 80 km autour du site de production ;
- Sur des marchés dans un rayon de 80 km autour du site de production ;
- Par l'intermédiaire de distributeurs automatiques de lait, placés sur le site de production ou dans un rayon de 80 km (voir chapitre ci-dessous) ;
- Par l'intermédiaire d'une livraison à un commerce de détail local qui approvisionne lui-même le consommateur final ;
- Aux endroits où l'approvisionnement direct est effectué, les mentions suivantes doivent être disponibles à l'intention du consommateur final de manière bien visible et lisible :

  > « Lait cru. Porter à ébullition avant utilisation » ;

  > « A consommer jusqu'au : jj/mm/aa » max 3 jours après la première traite. Si la quantité est prélevée dans un stock, on tiendra compte de la première traite constituant le stock ;

  > « A conserver entre 0 et 6°C ».

Si le producteur souhaite mettre le lait dans des récipients sur le lieu de production sans que le client ne soit présent, se référer à la fiche « Commercialisation de produits laitiers et de lait conditionné »

Guide d'autocontrôle : G-040[71] - Guide sectoriel pour la production primaire

[70] https://tinyurl.com/y7az756u

[71] https://tinyurl.com/y7az756u

Les distributeurs automatiques de lait cru (ou « fontaines à lait »), gérés par les agriculteurs, leur permettent de vendre du lait cru directement aux consommateurs.

Les distributeurs sont destinés à la vente directe de lait cru en vrac. C'est un appareil en libre-service.

En général, il est essentiellement composé :

- D'une structure frigorifique pour maintenir le lait entre 0°C et 4°C ;
- D'un réservoir contenant le lait et d'un motoréducteur pour l'agitation continue ;
- D'un dispositif de distribution et de contrôle ;
- D'un groupe moteur-pompe ;
- De tuyauteries, raccords et vannes de retenue ;
- D'un mesureur de débit à turbine et d'une unité de contrôle avec affichage ;
- D'un monnayeur compte-pièces.

Il faut veiller à ce que le robinet ne soit pas exposé à l'environnement (choisir un distributeur muni par ex. d'un petit volet amovible que le consommateur peut refermer lui-même après utilisation). L'appareil doit disposer d'un système de blocage des ventes lorsque la température de conservation n'est plus respectée. Une méthode équivalente peut également être utilisée à condition qu'elle ait d'abord être acceptée par l'AFSCA (ULC compétente). Il faut veiller à ce que la puissance du système de refroidissement soit suffisante pour réfrigérer le réservoir de lait cru.

Le distributeur doit être équipé d'un thermomètre. La température doit être indiquée automatiquement de manière continue et doit être visible par le consommateur.

La circulaire AFSCA PCCB/S2/VCT/374206 et son annexe du 23 avril 2014, résument les exigences minimales en termes d'enregistrement et d'autorisation à demander pour une activité de vente de lait cru via un distributeur ainsi que les bonnes pratiques d'hygiène à appliquer, spécifiques à la vente via un distributeur de lait cru.

Guide d'autocontrôle : G-034[72] - Guide d'autocontrôle pour la production et la vente de produits laitiers à la ferme

[72] https://tinyurl.com/yc7a78hm

VENTE INDIRECTE (BTOB) DE LAIT CRU DE VACHE EN VRAC

Voir « Fiche 5 Achat de lait cru ».

AUTRES INFORMATIONS UTILES

Pour autant que le lait approvisionné provienne directement d'un stock contrôlé, conformément à l'arrêté royal du 21 décembre 2006 relatif au contrôle de la qualité du lait cru et à l'agrément des organismes interprofessionnels, il n'y a pas lieu de prendre des échantillons supplémentaires pour l'analyse de la teneur en germes, de la teneur en cellules somatiques ni des résidus d'antibiotiques. Sinon, en fonction des quantités de lait commercialisées en vrac au consommateur final des obligations d'analyses différentes seront à respecter pour les germes totaux et les cellules somatiques :

Quantités annuelles vendues directement au consommateur final	Obligations d'analyses
≤ 15.000 l de lait cru de vache ou ≤ 2.000 l de lait cru d'autres espèces	Il faut une analyse trimestrielle du lait pour : • les **germes totaux** avec une moyenne géométrique variable constatée sur une période de deux mois, avec au moins un prélèvement et analyse par 3 mois ; • les **cellules somatiques** avec une moyenne géométrique variable constatée sur une période de trois mois, avec au moins un prélèvement et analyse par 3 mois.
> 15.000 l de lait cru de vache ou > 2.000 l de lait cru d'autres espèces	Il faut prévoir les analyses pour : • les **germes totaux** avec au moins deux prélèvements par mois ; • les **cellules somatiques** avec au moins un prélèvement par mois.
> 60.000 l de lait cru de vache ou > 8.000 l de lait cru d'autres espèces ou supérieur à la moitié du volume de production	Il faut prévoir les analyses pour : • les **germes totaux** avec au moins deux prélèvements par mois ; • les **cellules somatiques** avec au moins un prélèvement par mois. • Obligation de mise en place de l'autocontrôle spécifique à l'activité reprenant l'application des principes de l'HACCP

Il faut également dénombrer les *Escherichia coli* au minimum 2 fois par an.

En outre, le lait cru commercialisé ne peut contenir de résidus d'antibiotiques. Il convient donc d'assurer une surveillance adaptée à l'exploitation pour assurer cette exigence.

Les valeurs qui devront être respectées sont :

	Lait cru de vache	Lait cru d'autres espèces
Teneur en germes à 30 °C (par ml) - moyenne géométrique variable constatée sur une période de deux mois	≤ 100.000	≤ 1.500.000
Teneur en cellules somatiques (par ml) - moyenne géométrique variable constatée sur une période de trois mois	≤ 400.000	Pas à rechercher
Escherichia coli	< 100 ufc/ml	

Il ne peut être procédé à l'approvisionnement direct de lait provenant d'une exploitation de production dont le lait n'a pas satisfait, pendant quatre mois consécutifs, au critère en vigueur pour la teneur en germes ou à celui pour la teneur en cellules somatiques, à partir du moment où le producteur est informé ou est susceptible d'être informé du quatrième résultat mensuel non favorable.

Il ne peut être procédé à l'approvisionnement direct de lait dont un test visant à détecter la présence de résidus d'antibiotiques donne un résultat positif, ni du lait produit consécutivement dans la même exploitation, à partir du moment où le producteur est informé ou est susceptible d'être informé de ce résultat ou le constate lui-même. Toutefois, le producteur peut limiter les tests et leurs conséquences à la production d'animaux individuels traités aux médicaments.

L'approvisionnement direct ne peut reprendre que lorsqu'il est démontré que le lait cru nouvellement produit, satisfait aux critères.

Il est interdit de mélanger du lait non conforme ou probablement non conforme à du lait conforme.

RÉFÉRENCES LÉGALES

- Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29/04/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29/04/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité
- Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'AFSCA
- Arrêté royal du 21 décembre 2006 relatif au contrôle de la qualité du lait cru et à l'agrément des organismes interprofessionnels
- Arrêté royal du 26 avril 2009 concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Arrêté royal du 7 janvier 2014 relatif à l'approvisionnement direct par un producteur primaire du consommateur final ou du commerce de détail local en petites quantités de certaines denrées alimentaires d'origine animale

ACHAT DE LAIT CRU

EXIGENCES PRÉALABLES

Pour le **lait de vache**, il faut être **agréé** comme « acheteur de lait » par Service Public de Wallonie. Les démarches à entreprendre et autres modalités sont reprises dans le point « Exigences région wallonne pour l'achat de lait de vache ».

PERMIS D'URBANISME

Toute nouvelle construction, modification importante dans un bâtiment existant (modification de l'aspect extérieur, atteinte aux murs porteurs, augmentation de la surface, …) nécessitera une demande de permis d'urbanisme à l'administration communale. Même en l'absence de travaux dans un bâtiment existant, une demande de permis sera introduite pour signaler le changement d'affectation du bâtiment étant donné qu'il s'agit de la mise en œuvre d'une activité artisanale dans une zone autre qu'artisanale ou de moyennes et petites entreprises (D.IV.4, 7 et R.IV.4-1, 4° du CoDT). Ce permis ne requerra toutefois pas le concours d'un architecte.

L'aménagement d'une chambre froide dans un bâtiment existant mais en l'absence de travaux ne requiert aucun permis d'urbanisme.

PERMIS D'ENVIRONNEMENT

Si une installation frigorifique (chambre froide, climatiseur) est installée, elle devra éventuellement être signalée à la commune. Dans le cas où la puissance frigorifique nominale utile est comprise entre 12 kW et 300 kW ou contient plus de 3 kg d'agent réfrigérant fluoré, elle sera assimilée à une activité de classe 3 avec conditions intégrales et sectorielles. Ces dernières sont consultables via ce lien[73]. Le numéro de rubrique est le 40.30.02.01.

EXIGENCES RÉGIONNALE POUR L'ACHAT DE LAIT DE VACHE

L'Arrêté du Gouvernement Wallon du 29 janvier 2009 relatif au contrôle de la composition du lait, au paiement du lait par les acheteurs aux producteurs et à l'agrément des organismes interprofessionnels prescrit qu'il est interdit à un producteur de livrer du lait à un acheteur qui n'est pas agréé par la Région wallonne. Le lait de vache ne peut être livré qu'à un acheteur agréé par le Ministre wallon de l'agriculture. Pour être agréé, un acheteur introduit une demande d'agrément auprès du Service public de Wallonie avant le début de son activité d'acheteur. Cette demande contient l'engagement de l'acheteur à respecter les conditions requises précisées dans l'AGW précité.

Pour la demande d'agrément comme acheteur de lait de vache, contacter :

Service Public de Wallonie

DGO3 - Direction générale Agriculture, Ressources naturelles et Environnement

Département de l'agriculture - Direction des droits et des quotas

Chaussée de Louvain, 14 - 5000 Namur

081 / 64 95 28

https://agriculture.wallonie.be/agrement-des-acheteurs-de-lait

La collecte de lait est assurée par l'acheteur. Elle ne peut être réalisée qu'au moyen d'un véhicule agréé par l'organisme interprofessionnel agréé compétent pour le territoire (pour la Région wallonne, l'organisme

[73] https://tinyurl.com/yawshu95

interprofessionnel (OI) est le Comité du lait à Battice). Ce véhicule (camion-citerne), doté d'un appareillage pour le prélèvement automatique d'un échantillon de lait, est obligatoire.

Lors de chaque collecte les données d'identification du producteur et de l'acheteur selon le numéro attribué par l'OI, le nombre de litres de lait collecté, la date et l'heure du chargement sont enregistrées.

Les livraisons font l'objet d'un contrôle de la composition du lait par l'OI. La teneur en matière grasse, en protéines et le point de congélation doivent être analysés à chaque livraison pour les acheteurs.

Les résultats des analyses réalisées par l'OI sont transmis à l'acheteur et au producteur.

Ces obligations sont d'application sauf si l'acheteur agréé est reconnu comme « petit acheteur ».

Un petit acheteur est un acheteur agréé qui achète un maximum de 500 000 litres de lait auprès d'un maximum de 5 producteurs différents sur une année. Les modalités pratiques pour l'obtention de la dérogation sont à demander auprès de :

Comité du lait asbl

Route de Herve, 104 - 4651 Battice

087 / 69 26 30 - info@comitedulait.be

Le producteur dont le lait est collecté par une laiterie au moins une fois tous les 3 jours et pour lequel un échantillon est automatiquement prélevé (camion-citerne agréé[74]) est autorisé, sans prise d'échantillons complémentaires, à effectuer des livraisons jusqu'à une quantité totale maximale de 100 litres par production de 3 jours à des acheteurs ou à permettre la collecte par ces derniers.

EXIGENCES AFSCA

L'achat de lait cru nécessite une autorisation à l'AFSCA comme « Acheteur de lait cru de vache » et/ou « Acheteur de lait cru autre que lait de vache ».

Si le transport du lait est réalisé par l'acheteur, cette activité d'acheteur comprend le transport du lait cru de l'exploitation agricole à l'établissement.

[74] Toutes les informations liées à l'échantillonnage sont disponibles sur : https://tinyurl.com/y9vu8g4y

Différents contrôles de la qualité du lait cru produit doivent être réalisés.

	Lait cru de vache	Lait cru d'autres espèces
Contrôle de la qualité bactériologique : Teneur en germes à 30 °C (par ml)	≤ 100.000* Au moins 2 x par mois	≤ 500.000* (si destiné à la fabrication de produits au lait cru) ≤ 1.500.000* (si destiné à la fabrication de produits au lait traité thermiquement) Au moins 2 x par mois
*Moyenne géométrique variable constatée sur une période de deux mois		
Contrôle de la teneur en cellules somatiques (par ml)	≤ 400.000* Au moins 1 x par mois	Pas à rechercher
*Moyenne géométrique variable constatée sur une période de trois mois		
Contrôle de l'absence de substances inhibitrices	A chaque collecte Si achat de moins de 20.000 litres par an : 2 x par mois	Au moins 2 x par mois
Contrôle de la propreté visible : test de filtration	Ne peut contenir une quantité d'impuretés visibles supérieure à celle d'un petit disque d'ouate standard porteur d'un sédiment de 0,25 US 1 x par mois	Pas à rechercher

Le lait cru qui ne satisfait pas aux critères pour la teneur en germes et le nombre de cellules somatiques peut être utilisé pour la fabrication de fromage avec un temps de maturation d'au moins 60 jours et de produits laitiers obtenus lors de la fabrication d'un tel fromage moyennant autorisation préalable de l'ULC de l'AFSCA (Circulaire PCCB/S3/JWS/1352818 relative au contrôle de la qualité du lait cru).

Guides d'autocontrôle

G-002[75] - Guide système d'autocontrôle industrie laitière

G-009[76] - Guide autocontrôle pour la collecte et le transport de lait cru

G-026[77] - Guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries

G-034[78] - Guide d'autocontrôle pour la production et la vente de produits laitiers à la ferme

G-044[79] - Manuel pratique d'autocontrôle pour les secteurs B2C

[75] http://www.afsca.be/autocontrole-fr/outilsspecifiques/produitslaitiers/

[76] http://www.afsca.be/autocontrole-fr/outilsspecifiques/laitcru/

[77] http://www.afsca.be/autocontrole-fr/guides/distribution/g026/

[78] http://www.afsca.be/autocontrole-fr/guides/distribution/g034/

[79] http://www.afsca.be/autocontrole-fr/guides/distribution/generique/

AUTRES INFORMATIONS UTILES

EXIGENCES EN MATIÈRE DE TEMPÉRATURE

Si le lait est prélevé à froid à partir du tank, il faut veiller pendant le transport que la chaîne du froid soit maintenue et que la température du lait ne dépasse pas 10 °C. A l'arrivée à l'établissement de transformation, les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que le lait soit rapidement refroidi à une température ne dépassant pas 6 °C.

Si le lait est prélevé immédiatement après la traite et si la transformation débute aussitôt (ajout de ferments/mise à température de transformation) ou dans les 4 heures qui suivent l'arrivée dans l'établissement de transformation, les exploitants du secteur alimentaire peuvent conserver le lait à une température plus élevée.

EXIGENCES CONCERNANT LES LOCAUX ET MATÉRIEL DE TRANSPORT

Les installations de traite et les locaux dans lesquels le lait est entreposé, manipulé ou refroidi doivent être situés et construits de façon à limiter les risques de contamination du lait.

Les locaux destinés à l'entreposage du lait doivent être protégés contre les nuisibles et bien séparés des locaux où sont hébergés les animaux. Ils doivent en outre disposer d'un équipement de réfrigération approprié.

Les surfaces des équipements destinés à entrer en contact avec le lait (ustensiles, récipients, citernes, etc., utilisés pour la traite, la collecte ou le transport) doivent être faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter et bien entretenues. Cela exige l'utilisation de matériaux lisses, lavables et non toxiques.

Après utilisation, ces surfaces doivent être nettoyées et, au besoin, désinfectées. Après chaque transport, ou chaque série de transports lorsque l'intervalle séparant le déchargement du chargement suivant est de très courte durée, les récipients et citernes utilisés pour le transport du lait cru doivent être nettoyés et désinfectés de manière appropriée avant d'être réutilisés. Ces opérations doivent être effectuées au moins une fois par jour.

INFORMATION EN MATIÈRE D'ANALYSE

En plus des analyses légales de qualité du lait fourni aux acheteurs cités précédemment, l'acheteur doit réaliser d'autres analyses dans le cadre de son autocontrôle.

Le lait cru doit faire l'objet d'une prise d'échantillon pour le contrôle de l'absence de substances inhibitrices. Si on détecte la présence de résidus de substances inhibitrices, le lait ne peut être utilisé et le résultat doit être notifié à l'AFSCA.

Les analyses précitées ne prennent pas non plus en compte la recherche de germes indicateurs de qualité (germes butyriques, *Escherichia coli, Staphylocoques,…*) ou de germes pathogènes (*Listeria monocytogenes, Salmonella,…*). Ces analyses peuvent être pertinentes pour les produits transformés au lait cru.

RÉFÉRENCES LÉGALES

- Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29/04/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité
- Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'AFSCA
- Arrêté royal du 21 décembre 2006 relatif au contrôle de la qualité du lait cru et à l'agrément des organisations interprofessionnelles
- Arrêté ministériel du 1er février 2007 portant approbation du document établi par les organismes professionnels agréés en ce qui concerne les modalités du contrôle de la qualité du lait cru de vache
- Arrêté royal du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale

PRODUITS LAITIERS TRANSFORMÉS

EXIGENCES PRÉALABLES

Etre producteur de lait (voir fiche 5) ou acheteur de lait cru (voir fiche 6).

En cas de transformation et/ou commercialisation, en plus d'être inscrit pour l'activité de production, l'agriculteur doit inscrire ses nouvelles activités à la BCE.

PERMIS D'URBANISME

Toute nouvelle construction, modification importante dans un bâtiment existant (modification de l'aspect extérieur, atteinte aux murs porteurs, augmentation de la surface, …) nécessitera une demande de permis d'urbanisme à l'administration communale. Même en l'absence de travaux dans un bâtiment existant, une demande de permis sera introduite pour signaler le changement d'affectation du bâtiment étant donné qu'il s'agit de la mise en œuvre d'une activité artisanale dans une zone autre qu'artisanale ou de moyennes et petites entreprises (D.IV.4, 7° et R.IV.4-1, 4° du CoDT). Ce permis ne requerra toutefois pas le concours d'un architecte.

L'aménagement d'une chambre froide dans un bâtiment existant mais en l'absence de travaux requiert aucun permis d'urbanisme.

PERMIS D'ENVIRONNEMENT

La fabrication de produits laitiers (sauf glaces et sorbets à partir de 200 kg/jour) annexée à un établissement d'élevage ne requiert pas de permis.

Dans le cas où la fabrication de produits laitiers est non annexée à un établissement d'élevage, lorsque la capacité de lait traité (hormis le stockage) est supérieure ou égale à 0,2 t/jour et inférieure à 10 t/jour, l'activité relève de la classe 3, avec des conditions sectorielles consultables via ce lien[80]. Le numéro de rubrique est le 15.51.01.01.

La fabrication de glaces et sorbets, à partir de 200 kg/jour, relève de la classe 3, avec conditions sectorielles consultables via ce lien[81] (le numéro de rubrique est le 15.52.01).

Si une installation frigorifique (chambre froide, climatiseur) est installée, elle devra éventuellement être signalée à la commune. Dans le cas où la puissance frigorifique nominale utile est comprise entre 12 kW et 300 kW ou contient plus de 3 kg d'agent réfrigérant fluoré, elle sera assimilée à une activité de classe 3 avec conditions intégrales et sectorielles. Ces dernières sont consultables via ce lien[82]. Le numéro de rubrique est le 40.30.02.01.

De manière générale (fabrication annexée ou pas à un établissement d'élevage) le rejet de lactosérum dans le réseau d'égouttage est interdit.

---

[80] https://tinyurl.com/y8zfvnjh

[81] https://tinyurl.com/y8xklf8r

[82] https://tinyurl.com/yawshu95

EXIGENCES AFSCA

En fonction des produits que l'on souhaite commercialiser et du circuit de vente choisi, la demande à effectuer à l'AFSCA peut varier.

	Vente directe **(+ max 30 % du CA annuel en vente indirecte)**	**Vente indirecte**
Production de son propre lait et transformation en produits laitiers au lait cru de vache ou d'autres espèces (beurre, fromages, yaourt, glace, desserts,…)	Autorisation : Produit fermier laitier au lait cru vache ou Autorisation : Produit fermier laitier au lait cru d'autres espèces	Agrément : Etablissement laitier
Production de son propre lait et transformation en produits laitiers de vache ou d'autres espèces (pas de produit fini au lait cru)	Autorisation : Produit fermier laitier vache ou Autorisation : Produit fermier laitier d'autres espèces	Agrément : Etablissement laitier
Achat de lait cru et transformation en produits laitiers (+ glace de consommation, desserts lactés)	Autorisation : Commerce de détail avec transformation	Agrément : Etablissement laitier
Achat de lait cru et transformation en glace de consommation ou dessert lactés uniquement	Autorisation : Commerce de détail avec transformation	Autorisation : Fabricant autres denrées alimentaires

Les exigences sont détaillées en fonction de l'origine du lait et du type de commercialisation.

PRODUCTION DE LAIT ET VENTE DIRECTE EN B2C

L'autorisation AFSCA « Ferme – produits fermiers laitiers » permet la vente et le préemballage du lait cru de vache et la fabrication pour la vente directe (ambulant ou non-ambulant) au consommateur final des produits laitiers (beurre, fromage, dessert, ...).

La dénomination de « produit fermier laitier » doit être complétée par le type de lait (vache ou autre espèce) et du type de produit laitier fabriqué : au lait cru ou non. On entend par produits laitiers au lait cru de vache les produits laitiers qui ne subissent aucun traitement thermique au cours du processus de production.

Cette autorisation en vente directe permet néanmoins la livraison à d'autres établissements (vente indirecte) dans le commerce de détail/HoReCa/cuisine collective à raison de maximum 30 % du chiffre d'affaire de la production annuelle totale à d'autres établissements de vente au détail situés dans un rayon de 80 km où à maximum 2 établissements de vente au détail situés dans un rayon de 80 km et appartenant au même opérateur que celui qui livre.

Guides d'autocontrôle

G-034[83] - Guide d'autocontrôle pour la production et la vente de produits laitiers à la ferme

G-044[84] - Manuel pratique d'autocontrôle pour les secteurs B2C

ACHAT DE LAIT ET VENTE DIRECTE EN B2C

L'autorisation « Commerce de détail avec transformation » permet la production et la vente de produits fabriqués/transformés sur place ainsi que de produits non fabriqués sur place.

Cette autorisation en vente directe permet néanmoins la livraison à d'autres établissements (vente indirecte) dans le commerce de détail/horeca/cuisine collective à raison de maximum 30 % du chiffre d'affaire de la production annuelle totale à d'autres établissements de vente au détail situés dans un rayon de 80 km où à maximum 2 établissements de vente au détail situés dans un rayon de 80 km et appartenant au même opérateur que celui qui livre.

Guide d'autocontrôle : G-044[85] - Manuel pratique d'autocontrôle pour les secteurs B2C

PRODUCTION OU ACHAT DE LAIT ET VENTE EN B2B

Pour fabriquer/transformer des produits laitiers et pouvoir vendre à des intermédiaires commerciaux (vente directe) sans restriction de chiffre d'affaire ou de distance, un agrément comme « Etablissement laitier » est nécessaire.

Avec cet agrément, la vente directe est également possible sans disposer d'infrastructure ou d'équipement destiné à cette activité. Si une activité de vente directe est faite avec des installations prévues à cet effet ou avec des équipements spécifiques (par ex.: espace de vente, étal de marché), il faut demander à l'AFSCA une activité de détaillant : « Commerce de détail non ambulant » ou « Commerce de détail ambulant » en fonction du mode de commercialisation choisi, sur place ou sur marchés.

Guide d'autocontrôle

G-002[86] - Guide système d'autocontrôle industrie laitière

G-034[87] - Guide d'autocontrôle pour la production et la vente de produits laitiers à la ferme

[83] http://www.afsca.be/autocontrole-fr/guides/distribution/g034/

[84] http://www.afsca.be/autocontrole-fr/guides/distribution/generique/

[85] http://www.afsca.be/autocontrole-fr/guides/distribution/generique/

[86] http://www.afsca.be/autocontrole-fr/outilsspecifiques/produitslaitiers/

[87] http://www.afsca.be/autocontrole-fr/guides/distribution/g034/

AUTRES INFORMATIONS UTILES

INFORMATION SUR LES PRODUITS AU LAIT CRU

Le terme « lait cru » reprend le lait produit par la sécrétion de la glande mammaire d'animaux d'élevage et non chauffé à plus de 40 °C, ni soumis à un traitement d'effet équivalent.

Si les produits laitiers fabriqués ne sont pas traités thermiquement, la mention « Au lait cru » doit figurer clairement sur l'étiquetage.

Si du lait cru est commercialisé en bouteille, Il doit clairement être mentionné sur l'étiquette du lait cru destiné à la consommation humaine directe :

- « Lait cru » ;
- « Porter à ébullition avant utilisation » ;
- « A consommer jusqu'au : » avec une date limite de consommation qui ne peut en tout cas jamais dépasser 3 jours après la date de la traite la plus ancienne qui entre dans la composition du lot de lait cru mis en vente ;
- « A conserver entre 0 et 6°C ».

ANALYSES

Afin de vérifier l'efficacité du système d'autocontrôle, le responsable doit faire réaliser deux analyses par an et par famille de produits.

Les fermes qui transforment le lait et qui ne livrent pas à un acheteur doivent analyser la qualité du lait au moins une fois par trimestre.

DIVERS

Le bois peut être utilisé même s'il est mis en contact directement avec les denrées alimentaires (barattes, moules, planches d'affinage, etc.).

RÉFÉRENCES LÉGALES

- Règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n°853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Règlement (CE) 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité
- Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'AFSCA
- Arrêté royal du 26 avril 2009 relatif aux critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Arrêté ministériel du 22 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements dans la chaîne alimentaire
- Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Arrêté royal du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale

FRUITS & LÉGUMES ET LEURS DÉRIVÉS

EXIGENCES PRÉALABLES

En cas de transformation et/ou commercialisation, en plus d'être inscrit pour l'activité de production, l'agriculteur doit inscrire ses nouvelles activités à la BCE.

PERMIS D'URBANISME

Toute nouvelle construction, modification importante dans un bâtiment existant (modification de l'aspect extérieur, atteinte aux murs porteurs, augmentation de la surface, …) nécessitera une demande de permis d'urbanisme à l'administration communale. Même en l'absence de travaux dans un bâtiment existant, une demande de permis sera introduite pour signaler le changement d'affectation du bâtiment étant donné qu'il s'agit de la mise en œuvre d'une activité artisanale dans une zone autre qu'artisanale ou de moyennes et petites entreprises (D.IV.4, 7° et R.IV.4-1, 4° du CoDT). Ce permis ne requerra toutefois pas le concours d'un architecte.

L'aménagement d'une chambre froide dans un bâtiment existant mais en l'absence de travaux ne requiert aucun permis d'urbanisme.

PERMIS D'ENVIRONNEMENT

Dans le cas de la transformation de fruits et légumes, différents cas de figures se présentent en fonction de la quantité de fruits et légumes transformés :

- 15.33.01 : capacité de production et de conservation entre 2 t/jour et 10 t/jour, l'activité relève de la classe 3 ;
- 15.33.02 : capacité de production et de conservation est supérieure à 10 t/jour et inférieure à 500 t/jour, un permis de classe 2 sera nécessaire ;
- 15.33.03 : capacité égale ou supérieure à 500 t/jour, l'activité est considérée de classe 1.

La préparation de jus de fruits et légumes par pressage est reprise sous la rubrique 15.32 et les classifications d'activité varient aussi en fonction de la quantité de fruits et légumes traités :

- 15.32.01.01 : quantité supérieure ou égale à 2 t/jour et inférieure à 10 t/jour, l'activité est reprise en classe 3 ;
- 15.32.01.02 : quantité supérieure ou égale à 10 t/jour et inférieure à 500 t/jour, l'activité dépend de la classe 2 ;
- 15.32.01.03 : quantité supérieure ou égale à 500 t/jour, la classe 1 s'applique dans ce cas.

Si une installation frigorifique (chambre froide, climatiseur) est installée, elle devra éventuellement être signalée à la commune. Dans le cas où la puissance frigorifique nominale utile est comprise entre 12 kW et 300 kW ou contient plus de 3 kg d'agent réfrigérant fluoré, elle sera assimilée à une activité de classe 3 avec conditions intégrales et sectorielles. Ces dernières sont consultables via ce lien[88]. Le numéro de rubrique est le 40.30.02.01.

[88] https://tinyurl.com/yawshu95

EXIGENCES AFSCA

En fonction des produits que l'on souhaite commercialiser et du circuit de vente choisi, la demande d'enregistrement à effectuer à l'AFSCA peut varier.

PRODUCTION PRIMAIRE

Un **enregistrement** culture fruitière et/ou culture maraichère est (sont) nécessaire(s).

Ces **enregistrements** ne s'appliquent pas aux opérateurs du secteur de la production primaire végétale avec une surface maximale de 50 ares de pomme de terre et fruits de haute tige, ou une surface maximale de 25 ares pour fruits de basse tige, ou une surface maximale de 10 ares pour d'autres végétaux.

Les opérateurs de production primaire qui produisent ou récoltent des produits végétaux doivent tenir et conserver des registres durant au moins 5 ans mentionnant notamment :

- Toute présence d'organismes nuisibles ou de maladies qui peuvent compromettre la santé de produits d'origine végétale ;
- Les résultats des analyses pertinentes pour la santé végétale d'échantillons pris sur les plantes ou d'autres échantillons ;
- L'utilisation de pesticides.

Guide d'autocontrôle : G-04090[90] - Guide sectoriel pour la production primaire

VENTE DE FRUITS ET LÉGUMES FRAIS ISSUS DE L'EXPLOITATION

En cas de vente directe à la ferme et/ou sur un marché et/ou au porte-à-porte de fruits et légumes frais issus de votre exploitation : l'**enregistrement** en tant que producteur (culture fruitière et/ou culture maraichère) est suffisant. Il n'y a donc pas de démarches supplémentaires à faire à l'AFSCA. Néanmoins, les normes de commercialisation[89] pour la vente de fruits et légumes (hors pommes de terre) sont d'application en cas de vente sur les marchés ou au porte-à-porte.

En cas de vente directe via un distributeur automatique de fruits et légumes frais issus de votre exploitation : l'**enregistrement** en tant que producteur (culture fruitière et/ou culture maraichère) est suffisant.

En cas de vente indirecte de fruits et légumes frais issus de votre exploitation : l'**enregistrement** en tant que producteur (culture fruitière et/ou culture maraichère) est obligatoire et suffisant.

Guide d'autocontrôle : G-040[90] - Guide sectoriel pour la production primaire

[89] Sont concernés par des normes de commercialisation spécifiques : les pommes ; les agrumes ; les kiwis ; les laitues, chicorées frisées et scaroles ; les pêches et nectarines ; les poires ; les fraises ; les poivrons doux ; les raisins de table ; les tomates.

[90] http://www.vegaplan.be/fr/agriculteurs-entrepreneurs/documents/animale

Les fruits et légumes à l'état frais, destinés à être livrés au consommateur et pour lesquels il n'existe pas de normes de commercialisation spécifiques, ne peuvent être commercialisés que s'ils satisfont aux caractéristiques suivantes :

- Aspect frais ;
- Entiers/intacts ;
- Sains : sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation ;
- Propres, pratiquement exempts de corps étrangers visibles ;
- Pratiquement exempts de parasites et d'altérations de la pulpe dues à des parasites ;
- Exempts d'humidité extérieure anormale ;
- Exempts d'odeur et/ou de saveurs étrangères.

Les produits doivent être dans un état leur permettant:

- De supporter le transport et la manutention ;
- D'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

À noter que les fruits et légumes doivent également répondre à des normes en matière de résidus de pesticides, métaux lourds et contaminants.

TRANSFORMATION ET VENTE DIRECTE

En cas de vente directe à la ferme (BtoC) de produits transformés de fruits et légumes (soupe, jus, confitures, compotes, …) : une **autorisation** « commerce de détail avec transformation » est alors nécessaire. L'établissement qui fait de la vente directe (BtoC) et peut aussi commercialiser ses produits à des intermédiaires qui sont d'autres établissements de vente au détail en disposant d'une autorisation délivrée par l'AFSCA s'il satisfait aux conditions suivantes :

- Les établissements qu'il livre sont situés dans un rayon de maximum 80 km ;
- Les livraisons n'excèdent pas 30 % du chiffre d'affaire annuel.

L'établissement approvisionné de la sorte ne peut vendre la marchandise que sur place et qu'au consommateur final.

En cas de vente directe sur les marchés : une **autorisation** « commerce de détail ambulant » doit être demandée en plus auprès de l'AFSCA.

Guides d'autocontrôle :

G-007[91] - Guide d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation générale

G-014[92] - Industrie de transformation et négoce des pommes de terre, fruits et légumes

TRANSFORMATION ET VENTE INDIRECTE

En cas de vente indirecte (BtoB) de produits transformés de fruits et légumes (soupe, jus, confitures, compotes, …) : une **autorisation** « fabricant produits dérivés de fruits et/ou légumes » ou « fabricant de plats préparés » selon le type de produits fabriqués.

[91] http://www.afsca.be/autocontrole-fr/guides/distribution/g007/

[92] http://www.afsca.be/autocontrole-fr/outilsspecifiques/pommesdeterrefruitslegumes/

Si de la vente directe est en plus réalisée, alors l'**autorisation** « Commerce de détail » doit être demandée en plus à l'AFSCA.

Guide d'autocontrôle : G-014[93] - Industrie de transformation et négoce des pommes de terre, fruits et légumes

RÉFÉRENCES LÉGALES

- Règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Règlement (CE) n°396/2005 du parlement européen et du conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil
- Règlement n° 1881/2006/CE de la commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires
- Règlement d'exécution (UE) n° 543/2011 de la commission du 7 juin 2011 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les secteurs des fruits et légumes et des fruits et légumes transformés
- Arrêté royal du 29 août 1997 relatif à la fabrication et au commerce de denrées alimentaires composées ou contenant des plantes ou préparations de plantes
- Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité
- Arrêté royal du 10/08/2005 relatif à la lutte contre les organismes nuisibles aux végétaux et aux produits végétaux
- Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'AFSCA
- Arrêté ministériel du 22 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements dans la chaîne alimentaire
- Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Arrêté du Gouvernement wallon du 22 décembre 2016 formant la partie réglementaire du Code du développement territorial

[93] http://www.afsca.be/autocontrole-fr/outilsspecifiques/pommesdeterrefruitslegumes/

POMMES DE TERRE

EXIGENCES PRÉALABLES

En cas de transformation et/ou commercialisation, en plus d'être inscrit pour l'activité de production, l'agriculteur doit inscrire ses nouvelles activités à la BCE.

PERMIS D'URBANISME

Toute nouvelle construction, modification importante dans un bâtiment existant (modification de l'aspect extérieur, atteinte aux murs porteurs, augmentation de la surface, …) nécessitera une demande de permis d'urbanisme à l'administration communale. Même en l'absence de travaux dans un bâtiment existant, une demande de permis sera introduite pour signaler le changement d'affectation du bâtiment étant donné qu'il s'agit de la mise en œuvre d'une activité artisanale dans une zone autre qu'artisanale ou de moyennes et petites entreprises (D.IV.4, 7° et R.IV.4-1, 4° du CoDT). Ce permis ne requerra toutefois pas le concours d'un architecte.

PERMIS D'ENVIRONNEMENT

Pour le stockage en vrac de pommes de terre, l'activité relève de la classe 3 si la capacité est supérieure à 50 m³. Le numéro de rubrique est le 01.49.01.01.

En ce qui concerne la transformation et de la conservation de pommes de terre, en ce compris la production de préparations surgelées à base de pommes de terre, différents cas de figures se présentent en fonction de la quantité de pommes de terre transformées :

- 15.31.01 : capacité de production et de conservation entre 2 t/jour et 10 t/jour, l'activité relève de la classe 3. Les conditions d'exploitations sont consultables via ce lien[94] ;
- 15.31.02 : capacité de production et de conservation est supérieure à 10 t/jour et inférieure à 500 t/jour, un permis de classe 2 sera nécessaire. Les conditions d'exploitations sont consultables via ce lien[95] ;
- 15.31.03 : capacité égale ou supérieure à 500 t/jour, l'activité est considérée de classe 1. Les conditions d'exploitations sont consultables via ce lien[96].

Si une installation frigorifique (chambre froide, climatiseur) est installée, elle devra éventuellement être signalée à la commune. Dans le cas où la puissance frigorifique nominale utile est comprise entre 12 kW et 300 kW ou contient plus de 3 kg d'agent réfrigérant fluoré, elle sera assimilée à une activité de classe 3 avec conditions intégrales et sectorielles. Ces dernières sont consultables via ce lien[97]. Le numéro de rubrique est le 40.30.02.01.

EXIGENCES AFSCA

En fonction des produits que l'on souhaite commercialiser et du circuit de vente choisi, la demande d'enregistrement à effectuer à l'AFSCA peut varier.

---

[94] https://tinyurl.com/y9xyobe8

[95] https://tinyurl.com/y9wcvd7r

[96] https://tinyurl.com/yaoocveg

[97] https://tinyurl.com/yawshu95

PRODUCTION PRIMAIRE

Un **enregistrement** « Ferme – grandes cultures »[98] est nécessaire.

Cet **enregistrement** ne s'applique pas aux opérateurs du secteur de la production primaire végétale avec une surface maximale de 50 ares de pomme de terre ou 10 ares pour les autres végétaux sauf s'ils vendent à d'autres opérateurs qui utilisent ces pommes de terre dans le cadre de leur activité professionnelle.

Les opérateurs de production primaire qui produisent ou récoltent des produits végétaux doivent tenir et conserver des registres durant au moins 5 ans mentionnant notamment :

- Toute présence d'organismes nuisibles ou de maladies qui peuvent compromettre la santé de produits d'origine végétale ;
- Les résultats des analyses pertinentes pour la santé végétale d'échantillons pris sur les plantes ou d'autres échantillons ;
- L'utilisation de pesticides.

Guide d'autocontrôle : G-040[99] - Guide sectoriel pour la production primaire végétale

VENTE DE POMMES DE TERRE ISSUES DE L'EXPLOITATION

Pour la vente directe (BtoC) ou indirecte (BtoB), l'**enregistrement** « Ferme - grandes cultures »[100] en tant que producteur est obligatoire et suffisant. Cet enregistrement permet la vente sur l'exploitation, sur les marchés, la vente via distributeurs automatiques, la livraison directe aux consommateurs, aux restaurants, aux friteries, aux cuisines de collectivités, aux entreprises de stockages ou de transformation,….

Guide d'autocontrôle : G-040[99] - Guide sectoriel pour la production primaire végétale

TRANSFORMATION ET VENTE DIRECTE

En cas de vente directe à la ferme (BtoC) : une **autorisation** « Commerce de détail avec transformation »[101] ou « Traiteur »[102] est alors nécessaire.

L'établissement qui fait de la vente directe (BtoC) peut aussi commercialiser ses produits à des intermédiaires (autres établissements de vente au détail (BtoB)) en disposant d'une autorisation délivrée par l'AFSCA s'il satisfait aux conditions suivantes :

- Les établissements qu'il livre sont situés dans un rayon de maximum 80 km ;
- Les livraisons n'excèdent pas 30 % du chiffre d'affaire annuel.

L'établissement approvisionné de la sorte ne peut vendre la marchandise que sur place et qu'au consommateur final.

---

[98] https://tinyurl.com/y7pnv4xp

[99] http://www.vegaplan.be/fr/agriculteurs-entrepreneurs/documents/vegetale

[100] https://tinyurl.com/y7pnv4xp

[101] https://tinyurl.com/y7vym9cy

[102] https://tinyurl.com/yar2x2qg

En cas de vente directe sur les marchés : une **autorisation** « commerce de détail ambulant »[103] doit être demandée en plus auprès de l'AFSCA.

Guides d'autocontrôle :

G-007[104] - Guide d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation générale

G-044[105] - Manuel pratique d'autocontrôle pour les secteurs B2C

G-023[106] - Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur Horeca

TRANSFORMATION ET VENTE INDIRECTE

En cas de vente indirecte (BtoB), selon le type de produits fabriqués différentes autorisations sont nécessaires :

- L'**autorisation** « Fabricants produits dérivés de pommes de terre »[107] convient pour la production de frites, croquettes, purées, gratin dauphinois, 4ème gamme, … ;
- L'**autorisation** « Fabricant plats préparés »[108] convient pour tous les plats préparés froids ou à réchauffer qui ne sont pas à base de produits d'origine animale non transformés.

Si un magasin est aménagé pour faire aussi de la vente sur place, une **autorisation** « commerce de détail »[109] doit être demandée en plus.

Guides d'autocontrôle :

G-014[110] - Industrie de transformation et négoce des pommes de terre, fruits et légumes

G-019[111] - Production des denrées alimentaires : Produits de viande - Plats préparés - Salades - Boyaux naturels

[103] https://tinyurl.com/y97z5m9t

[104] http://www.afsca.be/autocontrole-fr/guides/distribution/g007/

[105] http://www.afsca.be/autocontrole-fr/guides/distribution/generique/

[106] http://www.afsca.be/autocontrole-fr/guides/distribution/g023/

[107] https://tinyurl.com/ydc8zg97

[108] https://tinyurl.com/y8b6c5sd

[109] https://tinyurl.com/ycgu2wz5

[110] http://www.afsca.be/autocontrole-fr/outilsspecifiques/pommesdeterrefruitslegumes/

[111] http://www.afsca.be/autocontrole-fr/outilsspecifiques/produitsdeviande/

AUTRES INFORMATIONS UTILES

Quelques soient les produits commercialisés et les circuits de vente, les bonnes pratiques d'hygiène sont bien évidemment de mise.

Les locaux servant à la transformation des pommes de terre doivent répondre aux exigences de base présentées dans la partie 3 du Vade-mecum.

Les pommes de terre épluchées ou découpées ainsi que les salades ou croquettes de pommes de terre ou toutes autres denrées contenant ces ingrédients doivent conservées à une température maximum de 7°C.

RÉFÉRENCES LÉGALES

- Règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité
- Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'AFSCA
- Arrêté royal du 10 août 2005 relatif à la lutte contre les organismes nuisibles aux végétaux et aux produits végétaux
- Arrêté ministériel du 22 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements dans la chaîne alimentaire
- Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

POISSONS

EXIGENCES PRÉALABLES

Demander son inscription à la BCE pour les activités de production, transformation et commercialisation.

PERMIS D'URBANISME

Toute nouvelle construction, modification importante dans un bâtiment existant (modification de l'aspect extérieur, atteinte aux murs porteurs, augmentation de la surface, …) nécessitera une demande de permis d'urbanisme à l'administration communale. Même en l'absence de travaux dans un bâtiment existant, une demande de permis sera introduite pour signaler le changement d'affectation du bâtiment étant donné qu'il s'agit de la mise en œuvre d'une activité artisanale dans une zone autre qu'artisanale ou de moyennes et petites entreprises (D.IV.4, 7° et R.IV.4-1, 4° du CoDT). Ce permis ne requerra toutefois pas le concours d'un architecte.

L'aménagement d'une chambre froide dans un bâtiment existant mais en l'absence de travaux ne requiert aucun permis d'urbanisme.

PERMIS D'ENVIRONNEMENT

La pisciculture intensive dont la capacité installée de production est :

En zone d'habitat :

- 05.02.01.01.B : supérieure ou égale à 250 kg/an et inférieure à 15 t/an, nécessite un permis de classe 2 avec conditions sectorielles consultables via ce lien[112] ;
- 05.02.01.02.B : supérieure ou égale à 15 t/an, nécessite un permis de classe 1 avec conditions sectorielles consultables via ce lien[113].

Dans les autres zones :

- 05.02.01.01.A : supérieure ou égale à 500 kg/an et inférieure à 30 t/an, nécessite un permis de classe 2 avec conditions sectorielles consultables via ce lien[114] ;
- 05.02.01.02.A : supérieure ou égale à 30 t/an, nécessite un permis de classe 1 avec conditions sectorielles consultables via ce lien[115].

Le « Commerce de détail de poissons et de produits à base de poissons couplé à la préparation de produits à base de poissons » est une activité qui relève de la classe 3. Les conditions d'exploitation sont consultables via ce lien[116]. Le numéro de rubrique est le 52.23. L'implantation du commerce de poisson doit être déclarée à l'administration communale.

---

[112] https://tinyurl.com/y8xwua7c

[113] https://tinyurl.com/y73ah9vm

[114] https://tinyurl.com/ycfbq2kd

[115] https://tinyurl.com/y7mbocwn

[116] https://tinyurl.com/y9uyb3ev

Les installations destinées à la fabrication d'huiles de poisson ou farines de poisson dont la capacité est :

- 15.20.01.01 : inférieure à 150 t/jour, un permis de classe 2 est nécessaire avec conditions sectorielles consultables via ce lien[117] ;
- 15.20.01.02 : supérieure ou égale à 150 t/jour, l'activité est considérée de classe 1 avec conditions sectorielles consultables via ce lien[118].

Les installations pour la préparation ou pour la conservation par découpage, cuisson, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, salage, séchage, saurage et fumage, à l'exclusion des produits issus du lait et des corps gras mais y compris les aliments pour animaux de compagnie, de produits à base de poissons dont la capacité de production ou de conservation de produits finis est :

- 15.20.02.01 : entre 0,1 t/jour et 2 t/jour, l'activité relève de la classe 3 avec conditions sectorielles sont consultables via ce lien[119] ;
- 15.20.02.02 : entre 2 t/jour et 150 t/jour, un permis de classe 2 est nécessaire avec conditions sectorielles consultables via ce lien[120] ;
- 15.20.02.03 : supérieure à 150 t/jour, l'activité est considérée de classe 1 avec conditions sectorielles consultables via ce lien[121].

Si une installation frigorifique (chambre froide, climatiseur) est installée, elle devra éventuellement être signalée à la commune. Dans le cas où la puissance frigorifique nominale utile est comprise entre 12 kW et 300 kW ou contient plus de 3 kg d'agent réfrigérant fluoré, elle sera assimilée à une activité de classe 3 avec conditions intégrales et sectorielles. Ces dernières sont consultables via ce lien[122]. Le numéro de rubrique est le 40.30.02.01.

EXIGENCES AFSCA

PRODUCTION PRIMAIRE

Le producteur doit demander à l'AFSCA un enregistrement comme ferme aquacole. La demande comme élevage de poisson d'aquaculture doit être accompagnée d'un plan de l'établissement (bâtiments, bassins, ... et circuit de l'eau) et d'autres informations requises détaillées dans l'annexe 2 de l'AR du 09/11/2009.

Guide d'autocontrôle : pas de guide

VENTE DE SES PRODUITS ISSU DE LA PRODUCTION PRIMAIRE

Avec l'enregistrement comme ferme aquacole, le producteur peut vendre au consommateur final sur le site de production ou au commerce de détail local (rayon de 80 km), les poissons vivants issus de sa propre production pour un total de 20 000 kg par an.

Guide d'autocontrôle : pas de guide

TRANSFORMATION ET VENTE EN B2C

[117] https://tinyurl.com/y98hbyyk

[118] https://tinyurl.com/ybzb4m5s

[119] https://tinyurl.com/ycgml4ea

[120] https://tinyurl.com/y9hg34a8

[121] https://tinyurl.com/y8nvood8

[122] https://tinyurl.com/yawshu95

Moyennant une déclaration d'activité à l'AFSCA comme « préparation de produits de la pêche dans les exploitations aquacoles », l'exploitant d'une ferme aquacole peut commercialiser une quantité maximale de 7500 kg de produits de la pêche préparés issus uniquement de son exploitation sur le site de production, par colportage ou sur des marchés dans un rayon de 80km autour du site de production au consommateur final ou au commerce de détail exploité par ses soins sur le site de production.

Les poissons peuvent alors être saignés, étêtés, éviscérés, débarrassés des nageoires, réfrigérés et/ou conditionnés. A la demande du consommateur et en sa présence, les poissons peuvent également être filetés et tranchés.

Les conditions d'infrastructure et d'hygiène suivantes s'appliquent :

1. Le producteur dispose d'un local qui est bien entretenu et aménagé de manière à ce que les opérations puissent être réalisées de façon hygiénique et qui est notamment pourvu de l'équipement nécessaire pour le lavage et la désinfection de l'outillage et des mains ;

2. Les dispositifs utilisés pour l'entreposage des produits de la pêche sont de telle nature que les produits puissent être conservés dans des conditions d'hygiène satisfaisantes. Les locaux sont propres et bien entretenus ;

3. Les opérations sont réalisées dans des conditions hygiéniques le plus vite possible après la pèche et les produits sont immédiatement lavés abondamment au moyen d'eau potable disponible en quantité suffisante ;

4. Les viscères et les parties des produits de la pêche susceptibles de constituer un danger pour la santé publique sont retirés le plus rapidement possible et conservés à l'écart des produits destinés à la consommation humaine. Les sous-produits animaux ne constituent pas directement ou indirectement, une source de contamination ;

5. Les produits de la pêche, également pendant le transport, sont conservés à une température avoisinant celle de la glace fondante (de 0 à 4°C). Si de la glace est utilisée celle-ci doit être préparée à base d'eau potable. Elle est préparée, manipulée et stockée de telle façon à être protégée contre toute contamination ;

6. Une bonne hygiène personnelle est observée et le port de tenues adaptées et propres est obligatoire.

Les produits de la pêche issus de l'exploitation peuvent subir d'autres traitements ou transformations que ceux mentionnés plus haut, tel que fumage, cuisson, préparation de rillettes, …

Si un point de vente est aménagé pour la vente les poissons abattus et/ou les produits de la pêche, le local devra comprendre des étals et comptoirs qui :

- Ont, le cas échéant, une pente suffisante permettant un écoulement efficace des liquides ;
- Sont agencés de manière à mettre les produits à l'abri du soleil, des souillures, des contacts et des manipulations du public ;
- Garantissent le maintien d'une température de + 4°C ;
- Sont pourvus d'un thermomètre visible du public en cas de conservation sous forme réfrigérée.

Guide d'autocontrôle : pas de guide

TRANSFORMATION ET VENTE EN B2B

Pour vendre sans restriction de quantité ou de distance et à des intermédiaires commerciaux, il faut déclarer à l'AFSCA l'activité de « Préparateur produits de la pêche ». Cette activité couvre les opérations suivantes : éviscération, étêtage, tranchage, filetage, hachage, …

Les obligations minimales sont, outres les conditions d'aménagement de base des locaux de respecter, les conditions suivantes :

- Une séparation nette entre la zone souillée et la zone propre ;
- La température des zones réfrigérées est mesurée et enregistrée ;

- La présence d'un local ou d'une zone pour le vétérinaire ;
- La présence d'un local ou d'une zone pour la réception et l'expédition ;
- Pas de contact entre le robinet et les mains.

Pour pouvoir faire d'autres transformations des produits de la pêche (rillettes, fumage, …) et les vendre sans restriction en B2B, un agrément comme « Transformateur de produit de la pêche » est également à demander.

Guide d'autocontrôle : G-032[123] - Secteur poisson

AUTRES INFORMATIONS UTILES

TEMPERATURE DE STOCKAGE

Les produits de la pêche frais, entiers ou préparés, doivent être conservés à une température approchant celle de la glace fondante : ≤ 4°C.

Les produits de la pêche transformés doivent être conservés à une température ≤ 4°C.

RÉFÉRENCES LÉGALES

- Règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n°853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité
- Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'AFSCA
- Arrêté royal du 9 novembre 2009 relatif aux conditions de police sanitaire applicables aux animaux et aux produits d'aquaculture, et relatif à la prévention de certaines maladies chez les animaux aquatiques et aux mesures de lutte contre ces maladies
- Arrêté ministériel du 22 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements dans la chaîne alimentaire
- Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Arrêté royal du 7 janvier 2014 relatif à l'approvisionnement direct par un producteur primaire du consommateur final ou du commerce de détail local en petites quantités de certaines denrées alimentaires d'origine animale
- Arrêté royal du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale

[123] http://www.afsca.be/autocontrole-fr/outilsspecifiques/poisson/

MEUNERIE

EXIGENCES PRÉALABLES

En cas de transformation et/ou commercialisation, en plus d'être inscrit pour l'activité de production, l'agriculteur doit inscrire ses nouvelles activités à la BCE.

PERMIS D'URBANISME

Toute nouvelle construction, modification importante dans un bâtiment existant (modification de l'aspect extérieur, atteinte aux murs porteurs, augmentation de la surface, …) nécessitera une demande de permis d'urbanisme à l'administration communale. Même en l'absence de travaux dans un bâtiment existant, une demande de permis sera introduite pour signaler le changement d'affectation du bâtiment étant donné qu'il s'agit de la mise en œuvre d'une activité artisanale dans une zone autre qu'artisanale ou de moyennes et petites entreprises (D.IV.4, 7° et R.IV.4-1, 4° du CoDT). Ce permis ne requerra toutefois pas le concours d'un architecte.

PERMIS D'ENVIRONNEMENT

Le dépôt en vrac ou en silo de céréales, grains et autres produits destinés à l'alimentation relève de la classe 3 si la capacité est supérieure à 50 m³. Le numéro de rubrique est le 01.49.01.01.

Lorsque dans le cadre de l'activité de meunerie, pour le travail du grain, la puissance installée totale des machines est :

- 15.61.01.01 : comprise entre 10 kW et 20 kW dans toutes les zones sauf en zone d'activité économique, en zone d'activité économique spécifique ou en zone d'aménagement différé à caractère industriel, l'activité relève de la classe 3 ;
- 15.61.01.02 : égale ou supérieure à 20 kW dans toutes les zones sauf en zone d'activité économique, en zone d'activité économique spécifique ou en zone d'aménagement différé à caractère industriel, un permis de classe 2 est nécessaire.

EXIGENCES AFSCA

PRODUCTION PRIMAIRE

La production de végétaux de grandes cultures destinés à l'alimentation humaine ou animale doit faire l'objet d'un **enregistrement** « Ferme – Grandes cultures ».

Cet **enregistrement** ne s'applique pas aux opérateurs du secteur ayant une surface maximale de 50 ares de pomme de terre ou 10 ares d'autres végétaux, sauf s'ils vendent aux opérateurs qui utilisent les produits dans le cadre d'une activité professionnelle. Cet enregistrement ne concerne pas les éleveurs, les détenteurs d'animaux de production cultivant des produits de grandes cultures destinés exclusivement à l'alimentation de leurs propres animaux.

G-040[124] - Guide sectoriel pour la production primaire végétale

[124] http://www.vegaplan.be/fr/agriculteurs-entrepreneurs/documents/vegetale

TRANSFORMATION ET VENTE DES PRODUITS FINIS

L'activité de mouture, y compris le broyage ou l'aplatissage de grains de céréales destinés à la consommation humaine, pour obtenir de la farine, y compris la composition de mélanges de farines, doit faire l'objet d'une **autorisation** de « Meunerie ». Cette activité permet à l'opérateur de :

- Transporter, stocker, manipuler les matières premières pour la fabrication de farines ;
- Stocker de la farine pour son propre compte ;
- Conditionner et emballer de la farine pour son propre compte ;
- Vendre en gros sa farine ;
- Transporter de la farine pour son propre compte ;
- Vendre des co-produits de la production de farine comme alimentation animale, uniquement si le destinataire est un opérateur du secteur de l'alimentation animale ;
- Vendre en détail la farine sans disposer d'infrastructure spécifique.

Si la farine est vendue dans une infrastructure spécifique, commerce de détail, l'exploitant doit demander une **autorisation** de « Commerce de détail de denrées alimentaires non périssables ».

Si les co-produits de la production de farine (sons, germes, …) sont vendus comme alimentation animale alors l'exploitant doit disposer d'un **enregistrement** de « Fabricant de matières premières pour l'alimentation animale ».

Guide d'autocontrôle :

G-020[125] - Guide d'autocontrôle pour la meunerie

G-007[126] - Guide d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation générale

MOUTURE À FAÇON DES CÉRÉALES DE L'EXPLOITATION

Lorsque les céréales d'une exploitation sont moulues à façon par une meunerie et que cette farine est reconditionnée sur l'exploitation pour la vente en gros ou la vente au consommateur, le producteur devra demander une **autorisation** « Conditionneur de denrées alimentaires ». Avec cette autorisation, le producteur pourra transporter et stocker les farines avant et après l'action de reconditionnement. Ces farines pourront être vendues en gros ou au consommateur final sans infrastructure spécifique.

Si la farine est vendue dans une infrastructure spécifique, commerce de détail, le producteur doit demander une **autorisation** de « Commerce de détail de denrées alimentaires non périssables ».

Si les coproduits de la production de farine (sons, germes, …) sont vendus comme alimentation animale alors le producteur doit disposer d'un **enregistrement** de « Fabricant de matières premières pour l'alimentation animale ».

[125] http://www.afsca.be/autocontrole-fr/outilsspecifiques/meuneries/

[126] http://www.afsca.be/autocontrole-fr/guides/distribution/g007/

AUTRES INFORMATIONS UTILES

Les meuneries doivent disposer d'un instrument de pesage avec dispositif totalisateur qui doit être incorporé dans la chaîne de production juste avant la première mouture de telle sorte qu'aucune céréales n'échappe à l'enregistrement. Ce dispositif doit être vérifié tous les 4 ans. Ce dispositif n'est pas obligatoire pour les meuneries qui traitent moins de 250.000 kg de céréales non nettoyées par année calendrier.

Toutes les meuneries, sans restrictions de quantités de céréales mises en œuvre, doivent tenir à jour un registre journalier qui contient les informations suivantes :

- Les quantités de farine et de sous-produits obtenues énumérées suivant l'espèce ;
- Les quantités de farine et de sous-produits mises dans le commerce énumérées suivant l'espèce ;
- Les dates de la livraison des quantités de farine et de sous-produits mises dans le commerce énumérées suivant l'espèce ;
- Le nom et l'adresse des acheteurs et, le cas échéant, la destination finale des produits vendus ;
- Les quantités de farine et de sous-produits achetées et non produits par elles-mêmes énumérées suivant l'espèce.

De plus, les intermédiaires du commerce de farine tiennent à jour un registre qui mentionne tout achat, toute vente ou tout stockage de farine en emballages de plus de 10kg ou toute livraison en vrac de farine. Ce registre mentionne :

- Le nom et l'adresse du fournisseur ;
- La quantité de farine achetée énumérée suivant l'espèce ;
- Le nom et l'adresse de l'acheteur ;
- La quantité de farine vendue énumérée suivant l'espèce ;
- Le cas échéant, la destination finale ;
- La quantité de farine détenue en stock, en début et en fin de mois énumérée suivant l'espèce ;
- Le cas échant, la référence à la facture d'achat ou de vente.

Lorsque les farines sont mises dans le commerce, la dénomination du produit doit suivre les dénominations suivantes :

- farine blutée d'une seule céréale : « farine de … » suivie du nom de la céréale ;
- farine intégrale d'une seule espèce : « farine intégrale de … » ou « farine complète de … » suivie du nom de la céréale ;
- farine partiellement intégrale d'une seule céréale : « farine partiellement intégrale de … » suivie du nom de la céréale et accompagnée du pourcentage de farine intégrale dans le mélange ;
- mélanges de farines, intégrales ou non : « mélange de farines de … » suivis de l'énumération de toutes les céréales présentes dans le mélange dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale et, le cas échant, de la mention « intégrale » ou « complète » et du pourcentage de cette farine intégrale dans le mélange.

La farine de froment blutée est répartie en différentes catégories. Lorsque cette farine est livrée à une boulangerie, la mention « farine de froment » doit être complétée de la catégorie à laquelle elle appartient (voir tableau).

Farine de froment	Protéines	Zeleny	Cendres (en % de la matière sèche)
10/560	min 10%	min 25	max 0,56%
10/680			max 0,68%
11/560	min 11%	min 25	max 0,56%
11/680			max 0,68%
11/750			max 0,75%
11,5/560	min 11,5%	min 25	max 0,56%
11,5/680			max 0,68%
11,5/750			max 0,75%
12/560	min 12%	min 25	max 0,56%
12/680			max 0,68%
12/750			max 0,75%
13/560	min 13%	min 25	max 0,56%
13/680			max 0,68%
13/750			max 0,75%

RÉFÉRENCES LÉGALES

- Règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Arrêté royal du 2 septembre 1985 relatif aux farines
- Arrêté royal du 15 octobre 1986 relatif aux critères de qualité de la farine de froment blutée
- Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité
- Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'AFSCA
- Arrêté royal du 23 novembre 2010 relatif aux meuneries et au commerce de la farine
- Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

BOULANGERIE - PATISSERIE

EXIGENCES PRÉALABLES

Pour exercer l'activité de « boulanger-pâtissier », l'accès à la profession est obligatoire.

PERMIS D'URBANISME

Toute nouvelle construction, modification importante dans un bâtiment existant (modification de l'aspect extérieur, atteinte aux murs porteurs, augmentation de la surface, …) nécessitera une demande de permis d'urbanisme à l'administration communale. Même en l'absence de travaux dans un bâtiment existant, une demande de permis sera introduite pour signaler le changement d'affectation du bâtiment étant donné qu'il s'agit de la mise en œuvre d'une activité artisanale dans une zone autre qu'artisanale ou de moyennes et petites entreprises (D.IV.4, 7° et R.IV.4-1, 4° du CoDT). Ce permis ne requerra toutefois pas le concours d'un architecte.

PERMIS D'ENVIRONNEMENT

Lorsque l'activité de boulangerie a une capacité de production de :

- 15.81.01.01 : 0,5 t/jour à 5 t/jour, dans toutes les zones sauf en zone d'activité économique, l'activité relève de la classe 3 ;
- 15.81.01.02 : plus de 5 t/jour, dans toutes les zones sauf en zone d'activité économique, en zone d'activité économique spécifique ou en zone d'aménagement différé à caractère industriel, un permis de classe 2 sera nécessaire.

En cas d'activité de biscotterie, biscuiterie, pâtisserie de conservation d'une capacité de production de :

- 15.82.01 : 0,5 t/jour à 5 t/jour, dans toutes les zones sauf en zone d'activité économique, en zone d'activité économique spécifique ou en zone d'aménagement différé à caractère industriel, l'activité relève de la classe 3 ;
- 15.82.02 : plus de 5 t/jour, dans toutes les zones sauf en zone d'activité économique, en zone d'activité économique spécifique ou en zone d'aménagement différé à caractère industriel, un permis de classe 2 sera nécessaire.

EXIGENCES AFSCA

VENTE DIRECTE AU CONSOMMATEUR FINAL

La production et la vente de produits de la boulangerie et/ou de la pâtisserie directement au consommateur final doit faire l'objet d'une **autorisation** « Boulangerie ». Avec cette autorisation, l'opérateur peut vendre ses propres produits dans un distributeur automatique dans ou à proximité de l'établissement et peut vendre ses propres produits à d'autres établissements de commerce de détail/horeca pour un maximum de 30 % du chiffre d'affaire annuel dans un rayon de 80 km autour de son établissement. L'utilisation d'œufs crus dans les préparations est autorisée.

L'achat de lait cru pour la transformation doit faire l'objet d'une **autorisation** supplémentaire « achat de lait cru » (voir fiche achat de lait cru).

Guides d'autocontrôle

G-026[127] - Guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries

G-044[128] - Manuel pratique d'autocontrôle pour les secteurs B2C

VENTE INDIRECTE

Si les produits de la boulangerie et/ou de la pâtisserie sont destinés à la vente indirecte, alors l'**autorisation** « Boulangerie industrielle doit être demandée ». Dans le cas où des œufs crus sont utilisés dans les préparations, l'**agrément** « Fabricant de denrées alimentaires à base d'œufs crus » doit être demandé en plus. De même, si du lait cru est utilisé comme matière première dans les préparations, l'**agrément** « Fabricant de denrées alimentaires à base de lait cru » doit être demandé.

Dans le cas où les produits de la boulangerie et/ou de la pâtisserie sont en plus vendus directement au consommateur final avec une infrastructure dédiée (magasin par exemple) alors l'**autorisation** « commerce de détail » doit être demandée.

Guides d'autocontrôle

G-026[127] - Guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries

G-007[129] - Guide d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation générale

AUTRES INFORMATIONS UTILES

Pour les produits de la boulangerie et de la pâtisserie qui sont vendus directement au consommateur et qui, par leur nature, sont normalement consommés dans le délai de 24 heures après la fabrication, la date de péremption n'est pas requise.

VENTE EN LIBRE SERVICE

Dans certains commerces de détails, du pain non coupé et non emballé ainsi que des produits non emballés de la boulangerie fine sont exposés et destinés à être vendus en libre-service. Dans ce cas, le responsable du commerce de détail ou de la boulangerie doit prendre certaines dispositions décrites dans l'AR du 13 juillet 2014 et résumées ci-dessous :

- Les produits doivent être exposés en vente dans des meubles protégés par des vitres à clapets (ou toutes autres méthodes équivalentes), et au besoin être équipés de pinces ;
- À proximité des vitres à clapets doit figurer un avis clairement visible indiquant la manière hygiénique avec laquelle les consommateurs sont priés de se servir ;
- Les produits doivent être exposés en vente de façon à ce qu'un responsable puisse veiller à ce qu'il n'y ait pas d'abus.

[127] http://www.afsca.be/autocontrole-fr/guides/distribution/g026/

[128] http://www.afsca.be/autocontrole-fr/guides/distribution/generique/

[129] http://www.afsca.be/autocontrole-fr/guides/distribution/g007/

RÉFÉRENCES LÉGALES

- Règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Règlement (CE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
- Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité
- Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'AFSCA
- Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

MIEL ET PRODUITS DÉRIVÉS

EXIGENCES PRÉALABLES

La vente ambulante peut parfois s'inscrire dans ce type d'activité. Toutefois, elle fait l'objet d'une législation spécifique. Ces informations sont reprises dans la fiche « Vente ambulante ».

PERMIS D'URBANISME

Le rucher, assimilé aux abris pour un ou des animaux, est exonéré de permis d'urbanisme et d'architecte pour autant que :

- Il soit situé en zone agricole et/ou dans les espaces de cours et jardins ;
- Il n'y ait qu'un seul abri par propriété ;
- Il soit situé au moins à 3 m des limites mitoyennes et 20 m de toute habitation voisine ;
- Il ne soit pas situé dans l'axe de vue perpendiculaire à la façade arrière d'une habitation voisine ;
- Il soit d'une superficie de 20 m² maximum ;
- Il soit sans étage, toiture à un versant, à 2 versants de même pente et longueur ou d'une toiture plate ;
- La hauteur maximum calculée par rapport au niveau naturel du sol soit de :
    - 2,50 m à la corniche
    - 3,50 m au faîte
    - Le cas échéant, 3,20 m à l'acrotère
- Les matériaux soient du bois, du grillage ou similaires à ceux du bâtiment principal existant ;
- Ça soit sans préjudice à l'application des dispositions du Code rural et des conditions intégrales et sectorielles prises en vertu du décret du 11.03.99 (permis d'environnement).

Le rucher nécessite un permis (sans avis préalable du fonctionnaire délégué) mais pas d'architecte pour autant que :

- On soit en zone agricole ;
- Il n'y ait qu'un seul petit abri au sens de l'article D.II.36§2 alinéa 4 par propriété non bâtie ;
- Il soit situé au moins à 3 m des limites mitoyennes et 50 m de toute habitation voisine ;
- Il ne soit pas situé dans l'axe de vue perpendiculaire à la façade arrière d'une habitation voisine ;
- Il soit d'une superficie de 20 m² maximum ;
- Il soit sans étage, toiture à un versant, à 2 versants de même pente et longueur ou d'une toiture plate ;
- La hauteur maximum calculée par rapport au niveau naturel du sol soit de :
    - 2,50 m à la corniche
    - 3,50 m au faîte
    - Le cas échéant, 3,20 m à l'acrotère
- Le matériau soit du bois ;
- Ça soit sans préjudice à l'application des dispositions du Code rural et des conditions intégrales et sectorielles prises en vertu du décret du 11.03.99 (permis d'environnement).

La démolition et l'enlèvement des abris et des ruches sont exonérés de permis pour autant que les déchets provenant de la démolition ou de l'enlèvement soient évacués conformément à la législation en vigueur.

PERMIS D'ENVIRONNEMENT

La rubrique 01.39.02 prévoit la nécessité d'introduire une déclaration de classe 3 pour les ruchers ne relevant pas du secteur de l'agriculture et situés en zone d'habitat. Il y a également des conditions sectorielles à respecter.

Le Code rural prévoit qu'il faut établir des ruches à miel à une distance de moins de 20 m d'une habitation ou de la voie publique. Toutefois cette distance est réduite à 10 m, lorsqu'il existe, entre les ruches et l'habitation ou la voie publique, un obstacle plein de 2 m au moins de hauteur.

Plusieurs activités de transformations apparentées (biscuits, confiseries, pâtisserie, boissons fermentées, …) requièrent un permis d'environnement au-dessus de 100 kg/jour de produits transformés.

EXIGENCES AFSCA

En fonction des produits que l'on souhaite commercialiser et du circuit de vente choisi, la demande d'enregistrement à effectuer à l'AFSCA peut varier.

Cas de figure	AFSCA	Cotisation
Détention d'abeilles	**Enregistrement** « Apiculteurs détention d'abeilles »[130]	Non (si ≤ 24 ruches) Oui (si >24 ruches)
Conditionnement et commercialisation de ses propres produits apicoles (miel, la gelée royale, le pollen, propolis, cire)	BtoC et BtoB : **Enregistrement** « Apiculteur – produits apicoles »[131]	Non (si ≤ 24 ruches) Oui (si >24 ruches
Mélange de différents miels en vue de la revente	BtoC : **Autorisation** « Commerce de détail avec transformation »[132] BtoB : **Autorisation** « Fabricant miel industriel »[133]	Oui
Fabrication de produits transformés à base de miel (pain d'épices, biscuits, hydromel,…)	BtoC : **Autorisation** « Commerce de détail avec transformation »[132] BtoB : l'autorisation diffère en fonction des produits	Oui

[130] https://tinyurl.com/ya233ydj

[131] https://tinyurl.com/yb6mkxl3

[132] https://tinyurl.com/y7vym9cy

[133] https://tinyurl.com/y8yt8pln

PRODUCTION PRIMAIRE

Depuis le 15 mars 2006, toute personne détenant des abeilles doit se faire enregistrer auprès de l'AFSCA, il faut alors demander un enregistrement « Apiculteurs détention d'abeilles ». Toutefois, en dessous de 24, vous être dispensé de payer une cotisation pour cette activité.

Toute ruche ou rucher installé(e) sur un terrain non attenant au domicile de l'apiculteur doit être identifiable (nom et adresse du propriétaire).

Afin de prévenir l'apparition ou la propagation de maladies et organismes nuisibles à déclaration obligatoire, l'apiculteur est tenu de notifier ces maladies à l'AFSCA.

Guide d'autocontrôle : G-030[134] - Guide de bonnes pratiques apicoles

VENTE DE MIEL ET AUTRE PRODUITS APICOLES NON TRANSFORMÉS ISSUS DE SA PROPRE PRODUCTION

Un **enregistrement** « Apiculteur – produits apicoles » est nécessaire et suffisant pour faire de la vente directe, ambulante ou non-ambulante ainsi que pour la vente à intermédiaire.

L'étiquetage du miel est strictement réglementé (appellation, poids, raison sociale de l'entreprise, etc.) et doit notamment répondre aux exigences générales d'étiquetage. Aucune liste des ingrédients n'est nécessaire.

La date de péremption est de maximum 2 ans, en fonction de la teneur en humidité. Cette teneur est optimale à partir de 18 % et en deçà pour éviter les phénomènes de fermentation. En aucun cas l'humidité du miel ne peut dépasser 20 %.

L'emballage du miel n'est pas soumis à des exigences particulières si ce n'est que les contenants recevant le miel doivent être à usage alimentaire.

Pour rappel :

- tout exploitant doit répondre aux obligations d'autocontrôle fondés sur la méthode HACCP et de traçabilité pour la production de miel et tenir à jour des registres ;
- pour produire du miel à la ferme, il faut disposer d'un atelier conforme aux normes générales d'hygiène des denrées alimentaires.

Si vente d'autres produits non issus de sa production, une **autorisation** « commerce de détail » ou « commerce de détail ambulant » doit être demandée en plus.

Guide d'autocontrôle : G-030[134] - Guide de bonnes pratiques apicoles

[134] http://www.cari.be/publications/

TRANSFORMATION ET VENTE DIRECTE

En cas de vente d'autre produits transformés (pain d'épices, biscuit, hydromel,…) issu de votre propre production une **autorisation** « Commerce de détail avec transformation » est alors nécessaire.

L'établissement qui fait de la vente directe (BtoC) et peut aussi commercialiser ses produits à des intermédiaires (autres établissements de vente au détail (BtoB)) en disposant d'une autorisation délivrée par l'AFSCA s'il satisfait aux conditions suivantes :

- les établissements qu'il livre sont situés dans un rayon de maximum 80 km ;
- les livraisons n'excèdent pas 30 % du chiffre d'affaire annuel.

L'établissement approvisionné de la sorte ne peut vendre la marchandise que sur place et qu'au consommateur final.

En cas de vente directe sur les marchés : une autorisation « commerce de détail ambulant » doit être demandée en plus auprès de l'AFSCA.

Guide d'autocontrôle

G-007[135] - Guide d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation générale

G-044[136] - Manuel pratique d'autocontrôle pour les secteurs B2C

TRANSFORMATION ET VENTE INDIRECTE

En cas de vente indirecte (BtoB), selon le type de produits fabriqués différentes autorisations sont nécessaires :

- L'**autorisation** Biscuiterie, biscotterie est nécessaire la production de biscuit, de cake et de pain d'épices ;
- L'**autorisation** Chocolatier, confiseur est nécessaire pour la fabrication de chocolat et de confiseries ;
- L'**autorisation** Fabrication boissons autres est nécessaire pour la fabrication d'hydromel.

Si un magasin est aménagé pour faire aussi de la vente sur place, une autorisation « commerce de détail » doit être demandée en plus.

Guide d'autocontrôle : G-022[137] Guide autocontrôle pour le secteur du biscuit, du chocolat, de la praline, de la confiserie et des céréales petit-déjeuner

[135] http://www.afsca.be/autocontrole-fr/guides/distribution/g007/

[136] http://www.afsca.be/autocontrole-fr/guides/distribution/generique/

[137] http://www.afsca.be/autocontrole-fr/outilsspecifiques/confiserie/

AUTRES INFORMATIONS UTILES

Le site internet du CARI (www.cari.be) reprend toutes les informations pratiques concernant l'apiculture en Wallonie.

La filière apicole peut bénéficier d'aides européennes liées au Programme 2017-2019. Ce dernier a été mis en place en vue d'améliorer les conditions de production et commercialisation des produits de l'apiculture dans l'Union européenne. Chaque Etat membre peut en faire la demande et établir un programme national pour une période de trois ans.

RÉFÉRENCES LÉGALES

- Règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n°853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité
- Arrêté royal du 19 mars 2004 relatif au miel
- Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'AFSCA
- Arrêté royal du 07 mars 2007 relatif à la lutte contre les maladies contagieuses des abeilles
- Arrêté ministériel du 22 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements dans la chaîne alimentaire
- Arrêté royal du 07 janvier 2014 relatif à l'approvisionnement direct par un producteur primaire du consommateur final ou du commerce de détail local en petites quantités de certaines denrées alimentaires d'origine animale
- Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Arrêté royal du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale
- Arrêté du Gouvernement wallon du 22 décembre 2016 formant la partie réglementaire du Code de Développement Territorial (M.B, 3/4/2017)

COMMERCE AMBULANT : OU ET DANS QUELLES CONDITIONS ?

DÉFINITION

Tout agriculteur ou artisan qui désire vendre ses produits en dehors de sa ferme ou de son établissement, sur la voie publique, les marchés publics ou privés, est soumis à la loi du 25 juin 1993 sur l'exercice et l'organisation d'activités ambulantes et foraines, ainsi qu'à l'arrêté royal du 24 septembre 2006 relatif à l'exercice et à l'organisation des activités ambulantes. Il en est de même pour les revendeurs.

Selon la législation en vigueur, « est considérée comme activité ambulante, toute vente, offre en vente ou exposition en vue de la vente de produits et accessoirement de services se rapportant à ces produits, au consommateur, effectuée par un commerçant en dehors des établissements mentionnés dans son immatriculation à la BCE ou par une personne ne disposant pas d'un établissement du genre ».

Cette législation ne vise pas les ventes effectuées de professionnels à professionnels (BtoB), ni les tournées fixes (encore appelées colportage) et les livraisons à domicile.

Cette matière fait partie des compétences transférées aux communautés, régions ou commissions communautaires le 1er juillet 2014, suite à la sixième réforme de l'Etat.

Depuis le 1er janvier 2015, elle relève du Service Public de Wallonie, Direction générale opérationnelle de l'Economie, de l'Emploi et de la Recherche (SPW-DGO6). Pour toute information complémentaire contacter :

Service Public de Wallonie

Direction générale de l'Economie, de l'Emploi et de la Recherche (DGO6)

Département du développement économique

Direction des Projets thématiques

Place de la Wallonie, 1 - Bât I - 5100 Jambes

081 33 42 70 - info.accesprofession.dgo6@spw.wallonie.be

OÙ EXERCER LE COMMERCE AMBULANT ?

Pour des motifs de protection du consommateur, le commerce ambulant n'est autorisé qu'en certains lieux :

- les marchés publics gérés par les autorités communales de la commune sur laquelle ils se tiennent ; l'obtention d'un emplacement est conditionnée par une demande de candidature adressée au bourgmestre et par le respect d'une procédure qui peut différer d'une commune à l'autre ;
- les marchés privés autorisés par la commune découlant d'une initiative privée et se déroulant sur le domaine privé ; les conditions d'inscription dépendent de chaque organisateur ;
- le domaine public ;
- les accotements privés des voies publiques et les parkings commerciaux moyennant l'accord préalable de la commune et du propriétaire du lieu ;
- les halls de gare, de métro et d'aéroport ;
- les galeries commerciales ;
- les fêtes foraines, uniquement pour les activités ambulantes de gastronomie foraine ;
- les établissements HORECA, mais uniquement pour la vente de fleurs ;
- les brocantes autorisées par la commune ;

- les manifestations culturelles et sportives, pour autant que les produits vendus se rapportent à l'objet de la manifestation ou soient des produits de petite restauration.

LES CONDITIONS

Pour exercer une activité ambulante, une autorisation (anciennement appelée « carte ») est nécessaire et peut être obtenue auprès d'un guichet d'entreprise agréé (voir annexe 6.1). L'obtention est payante, l'autorisation est valable pour toute la durée de l'activité. Depuis le 01.04.2013, l'autorisation d'activité ambulante est délivrée sur un support électronique, les autorisations papiers ont perdu toute validité depuis le 01.04.2014.

TYPES D'AUTORISATIONS D'ACTIVITÉS AMBULANTES

Il existe différents types d'autorisation selon la qualité du titulaire et/ou le lieu où se déroulera la vente.

L'AUTORISATION PATRONALE

L'autorisation est émise :

- soit au nom du patron personne physique ;
- soit au nom de la société qui exerce l'activité ambulante ; elle est alors attribuée via la personne responsable de la gestion journalière.

Le patron/la personne responsable devra être un ressortissant d'un pays de l'UE, satisfaire aux connaissances de gestion de base et, dans le cas où la vente s'exerce au domicile du consommateur, fournir un extrait de casier judiciaire vierge.

Cette autorisation permet d'exercer l'activité :

- soit en tout lieu autorisé à l'exception du domicile du consommateur ;
- soit en tout lieu autorisé y compris le domicile du consommateur.

Coût : 150 €

Durée : indéterminée

LES AUTORISATIONS DE PRÉPOSÉS

Les personnes qui exercent une activité ambulante pour le compte d'une personne physique ou morale doivent être en possession d'une autorisation de préposés.

Autorisation de préposé A

Elle est émise au nom de l'entreprise, personne physique ou société, et est de ce fait interchangeable entre préposés. Elle permet l'exercice de l'activité en tout lieu à l'exception du domicile du consommateur.

Le préposé pourra être un ressortissant hors UE, titulaire d'une carte professionnelle (indépendant) ou d'un permis de travail (salarié).

Le coût de la carte varie selon la durée de sa validité :

- Indéterminée, coût : 100€
- déterminée (contrat d'apprentissage, intérim, étudiant,…), coût : 50€

Autorisation de préposé B

Elle est nominative et incessible. Elle permet l'exercice de l'activité en tout lieu autorisé y compris le domicile du consommateur.

Le préposé sera un ressortissant d'un pays de l'UE et devra fournir un extrait de casier judiciaire vierge pour exercer au domicile du consommateur.

Coût : 100 €

AUTRES CONDITIONS À REMPLIR LORS DE L'EXERCICE D'UNE ACTIVITÉ AMBULANTE

L'autorisation ambulante n'est valable qu'accompagnée du titre d'identité.

Par ailleurs, dans un souci d'information et de protection du consommateur, le commerçant ou ses préposés doivent s'identifier lors de la vente :

- soit via un panneau d'identification apposé sur le camion-magasin ou sur l'étal ;
- soit en exhibant sa carte avant toute vente au domicile du consommateur.

Il y a lieu de préciser que le panneau d'identification doit reprendre les mentions suivantes :

- soit le nom, le prénom de la personne qui exerce l'activité en personne physique pour son propre compte ou pour le compte de laquelle ou au service de laquelle l'activité est exercée ; soit le nom, le prénom de la personne qui assume la responsabilité journalière de la personne morale ou pour le compte de laquelle ou au service de laquelle l'activité est exercée ;
- la raison sociale de l'entreprise et/ou sa dénomination commerciale ;
- selon le cas, la commune du siège social ou du siège d'exploitation de l'entreprise et si le siège de l'entreprise n'est pas situé en Belgique, le pays et la commune dans lequel il est situé ;
- le numéro d'inscription à la BCE ou l'identification qui en tient lieu, lorsque l'entreprise est étrangère.

CAS PARTICULIERS DE DISPENSE D'AUTORISATION

Certaines formes d'activités ambulantes sont dispensées d'autorisation. Le législateur les classe en deux catégories :

- les ventes occasionnelles sans caractère commercial ;
- les ventes commerciales.

Sont reprises dans la première catégorie les brocantes et les ventes à but philanthropique, social, culturel, éducatif, sportif ou de défense de la nature, du monde animal et des produits de terroir. Pour celles-ci des dispenses sont possibles pour les particuliers, associations, … sous certaines conditions. Par contre, les professionnels ne peuvent en bénéficier.

D'une manière générale, on retiendra que, pour les ventes commerciales, les caractères promotionnel, local et occasionnel sont des atouts pour bénéficier de la dispense d'autorisation.

LES VENTES DE SES PRODUITS PAR L'AGRICULTEUR, L'ÉLEVEUR, L'HORTICULTEUR, DIRECTEMENT SUR LE LIEU DE PRODUCTION

Il s'agit par exemple de la vente des produits de la ferme à la ferme ou sur le champ (fraises, légumes, …). Ces ventes ne nécessitent pas l'autorisation d'activités ambulantes.

LES FOIRES COMMERCIALES, ARTISANALES, AGRICOLES ET LES SALONS

Ces manifestations ont pour objectif de faire connaître les activités économiques d'un ou de plusieurs secteurs économiques ou encore d'une aire géographique.

Elles doivent répondre aux critères suivants :

- l'objectif premier est promotionnel, même si la vente y est admise ;
- la manifestation doit être annoncée à renfort de publicité ;
- elle doit être exceptionnelle et temporaire ;
- elle doit être réservée aux professionnels du secteur ou de l'aire géographique et à ceux qui assurent l'accueil des visiteurs (hôtesses, HoReCa, etc.).

Les professionnels qui participent à ces manifestations sont dispensés de l'autorisation d'activités ambulantes, mais doivent s'identifier au moyen d'un panneau au cours de la manifestation.

LES VENTES EFFECTUÉES DANS UN BUT PROMOTIONNEL PAR UN COMMERÇANT, UN ARTISAN, UN AGRICULTEUR, UN PRODUCTEUR, ETC. EN DEHORS DE SON ÉTABLISSEMENT

Il s'agit par exemple des dégustations de vin effectuées par un caviste dans un local plus approprié que son établissement.

Ces ventes doivent avoir un caractère promotionnel, exceptionnel et temporaire.

Les produits et services offerts doivent être de même nature que ceux vendus dans l'établissement du vendeur.

L'opération doit être déclarée au ministre qui a les Classes moyennes dans ses attributions au moins trente jours avant son début et comporter les éléments la justifiant et permettant d'en contrôler le bien- fondé.

Ce type de vente ne nécessite pas l'autorisation d'activités ambulantes.

LES VENTES DANS LE CADRE DES MANIFESTATIONS DE PROMOTION DU COMMERCE LOCAL OU DE LA VIE COMMUNALE

Les manifestations de promotion du commerce local :

- sont plus connues sous l'appellation de braderie ;
- sont organisées par la commune ou avec l'accord de celle-ci et visent à promouvoir le commerce d'un quartier, d'une galerie commerciale ou d'une commune ;
- rassemblent les commerçants de la zone de promotion et généralement des commerçants ambulants ainsi que d'autres professionnels, tels que commerçants, artisans, agriculteurs, producteurs belges et étrangers invités, autorisés par la commune.

Les manifestations de promotion de la vie communale :

- sont organisées par la commune ou avec son autorisation ;
- visent à faire connaître la commune, ses potentialités, et s'inscrivent généralement dans un contexte festif ;
- agrémentent notamment des événements comme les jumelages ;
- accueillent les commerçants locaux, parfois sur des stands hors de leur établissement, mais aussi d'autres professionnels belges et étrangers invités, autorisés par la commune.

Les professionnels participant à ces deux types de manifestation ne doivent pas être titulaires de l'autorisation d'activités ambulantes mais doivent pouvoir faire la preuve de leur inscription à la BCE etc., et s'identifier au moyen d'un panneau au cours de la manifestation.

Ces ventes ne nécessitent pas l'autorisation d'activités ambulantes lorsqu'elles satisfont aux conditions suivantes :

- le vendeur satisfait aux dispositions relatives à la TVA ;
- les ventes ont lieu dans la partie habitée d'une habitation exclusivement utilisée à des fins privées ;
- elles se déroulent en une fois et en un jour ;
- elles sont annoncées préalablement et personnellement aux personnes auxquelles elles s'adressent avec indication des produits et services offerts.
-

EXIGENCES AFSCA

Les ambulants, qui vendent des denrées alimentaires sur les marchés et lors d'événements sont également soumis à la législation en matière d'hygiène. C'est pourquoi, il leur faut signaler leur activité auprès de l'AFSCA :

- Si vous commercialisez uniquement des denrées pouvant être conservées au moins 3 mois à température ambiante, un enregistrement – Commerce de détail ambulant[138] est suffisant.
- Pour les autres types de denrées alimentaires, une autorisation est alors nécessaire celle-ci dépend du type de produit commercialisé : restauration ambulante[139], boucherie ambulante[140], commerce de détails ambulant[141] (comprend entre autre la boulangerie et la vente de produits laitiers),…

Les opérateurs agissant sans but lucratif ou dans l'intérêt de la collectivité, en tant qu'associations et n'exerçant une activité que de façon bénévole au maximum 5 fois par an et pour une durée maximale de 10 jours ne doivent pas s'enregistrer ni avoir une autorisation de l'AFSCA

Les exigences en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire auxquelles sont soumis les marchands ambulants sont reprisent dans le document accessible via ce lien[142].

[138] https://tinyurl.com/yc5lxpu6

[139] https://tinyurl.com/yb3m58tl

[140] https://tinyurl.com/yagtkpm9

[141] https://tinyurl.com/y97z5m9t

[142] https://tinyurl.com/y9b92ej3

VENTE A DISTANCE

Les différentes formes de vente à distance qui sont proposées aux consommateurs sont réglementées par la loi du 21 décembre 2013 (Moniteur belge du 30 décembre 2013), qui a introduit le Livre VI du Code de droit économique. Ce livre porte sur les « Pratiques du marché et la protection du consommateur » et traite notamment des contrats à distance. La loi s'applique dès lors que l'offre de vente et l'acceptation de cette offre se font à distance, donc sans la présence physique simultanée de l'entreprise et du consommateur (par téléphone, via un site de commerce électronique). Elle a pour grands principes, l'information du consommateur et le droit de rétractation. En cas de vente à un (ou plusieurs) client(s) étranger(s), il est vivement conseillé de consulter son comptable fiscaliste pour lui demander s'il s'agit :

- soit d'une vente intra-communautaire (facture sans TVA à un client assujetti) ;
- soit du régime particulier de « vente à distance » (facture avec la TVA étrangère et formalités à l'étranger à accomplir) en cas de ventes d'une certaine ampleur, vers des clients étrangers d'un (ou plusieurs) autre(s) Etats membres de l'Union Européenne. En effet, en cas de dépassement du seuil de ventes (les seuils diffèrent d'un pays à l'autre), il y a lieu de s'immatriculer à la TVA dans ce (ou ces) Etat(s) membre(s) dans lequel, le seuil de chiffre d'affaires est dépassé. Exemple : lorsque les ventes annuelles réalisées vers la France dépassent 100.000 € par année (le seuil de chiffre d'affaire réalisé vers la France, à ne pas dépasser pour éviter de passer au régime de « vente à distance » s'élève à 100.000 € par an) ;
- soit d'une exportation si le client réside en dehors de l'UE (facture sans TVA moyennant des preuves).

L'INFORMATION DU CONSOMMATEUR

Lors de l'offre en vente à distance, l'entreprise met à la disposition du consommateur les informations ci-dessous sous une forme adaptée à la technique de communication à distance utilisée dans un langage clair et compréhensible. Dans la mesure où ces informations sont fournies sur un support durable, elles doivent être lisibles (art.VI.45§1er) :

- l'identité de l'entreprise et son adresse géographique (une boîte postale ne suffit pas !) ;
- les caractéristiques essentielles du bien ou du service ;
    - pour les denrées alimentaires préemballées, il s'agit de :
        - 1. la dénomination des denrées alimentaires ;
        - 2. la liste des ingrédients ;
        - 3. les matières et produits qui causent des allergies et des intolérances (ceux-ci sont communiqués dans l'annexe II du règlement (UE) nr 1169/2011
        - 4. la quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients ;
        - 5. les conditions particulières de conservation et d'utilisation ;
        - 6. le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'exploitant responsable de l'information alimentaire au sein d'une entreprise de denrées alimentaires;
        - 7. un mode d'emploi au cas où son omission ne permettrait pas de faire un usage approprié de la denrée alimentaire ;
        - 8. le titre alcoométrique volumique acquis pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume ;
        - 9. la quantité nette ;
        - 10. le lieu d'origine ou le lieu de provenance (en accord avec les cas prévus par le règlement 1169/2011) ;
        - 11. la communication de la valeur nutritionnelle si nécessaire

- pour les denrées alimentaires non préemballées, il s'agit de :
  - les allergènes
  - toute mention supplémentaire spécifiée par l'état membre
- au moment de la livraison, que la denrée alimentaire soit préemballée ou non, la date de durabilité minimale ou, dans le cas de denrées alimentaires très périssables microbiologiquement, la date limite de consommation devra être ajoutée à l'ensemble des mentions citées précédemment.

- le prix du bien ou du service ;
- les frais éventuels de livraison ;
- les modalités de paiement, de livraison ou d'exécution du contrat ;
- l'existence ou l'absence d'un droit de rétractation (le cas échéant, les modalités de reprise ou de restitution du bien) ;
- le coût de l'utilisation de la technique de communication à distance (si calculé sur une base autre que le tarif de base) ;
- la durée de validité de l'offre ou du prix ;
- le cas échéant, la durée minimale du contrat dans le cas de contrats portant sur la fourniture durable ou périodique d'un bien ou d'un service.

Lors des communications téléphoniques, l'entreprise est tenue d'indiquer explicitement au début de toute conversation avec le consommateur son identité et le but commercial de son appel.

Toutes ces informations doivent en outre être confirmées par écrit, ou sur « un autre support durable » à sa disposition et auquel il a accès[143] au plus tard lors de la livraison du bien ou avant l'exécution du service.

L'entreprise doit également mentionner l'adresse géographique de l'établissement où le consommateur peut adresser ses plaintes.

Sauf si le contrat le prévoit expressément, l'entreprise doit livrer la commande ou prester le service au plus tard dans les trente jours à compter du lendemain du jour où le consommateur a transmis sa commande. L'envoi de biens et de titres représentatifs de services se fait toujours aux risques et périls de l'entreprise.

DROIT DE RÉTRACTATION

Si le consommateur peut bénéficier d'un droit de rétractation (art. VI.47.), les conditions, le délai et les modalités d'exercice de ce droit lui sont communiqués de façon claire et compréhensible.

Si le droit de rétractation ne s'applique pas, dans le cas de denrées alimentaires très périssables par exemple, l'information selon laquelle le consommateur ne dispose pas du droit de renoncer à l'achat doit être faite de manière explicite en première page du site internet ou tout autre support durable. Exemple de mention : « Le droit de rétractation est exclu pour les contrats conclus à distance par l'intermédiaire du Site, compte tenu de la nature des produits commandés (à savoir des denrées périssables), en vertu de l'article VI.53 de la loi du 21 décembre 2013 relative aux pratiques du marché et à la protection du consommateur ».

Le consommateur dispose d'un délai de 14 jours pour se rétracter d'un contrat à distance, sans avoir à motiver sa décision, sans encourir d'autres coûts que ceux prévus et ce dans les 14 jours de la notification de sa décision.

Le délai de rétractation expire après une période de 14 jours à compter du jour où le consommateur ou un tiers autre que le transporteur et désigné par le consommateur prend physiquement possession du bien.

---

[143] Par exemple par courriel ou tout autre support audio ou vidéo (disquette, cassette audio ou vidéo, CD ou DVD).

Il incombe à l'entreprise de fournir la preuve qu'elle a satisfait aux obligations concernant l'information du consommateur, le respect des délais, le consentement du consommateur à la conclusion du contrat et, le cas échéant, à son exécution pendant le délai de rétractation.

L'entreprise peut donner au consommateur, la faculté de remplir et de transmettre en ligne, sur son propre site internet, soit le modèle de formulaire de rétractation figurant à l'annexe du livre VI (p46) du Code Economique, soit une autre déclaration dénuée d'ambiguïté. L'entreprise communique sans délai au consommateur un accusé de réception de la rétractation sur un support durable.

En cas d'omission de cette dernière clause, le bien ou le service est considéré comme fourni au consommateur sans demande préalable de sa part et ce dernier n'est pas tenu de le payer ni de le restituer.

LA VENTE PAR INTERNET

La vente de denrées alimentaires par ce biais connaît un succès croissant. Le producteur peut proposer un système d'achat via son propre site ou via un site commun à différents producteurs. Certaines sociétés privées ou asbl proposent également ce service de mise en ligne de produits alimentaires.

Certains produits ne nécessitent que peu de mise à jour (ex. : foie gras) tandis que d'autres demandent une mise à jour quasi hebdomadaire (ex. : légumes). Il existe des systèmes de décompte automatique des stocks qui facilitent la gestion des commandes.

Le Livre XII du Code économique, introduit par la loi du 15 décembre 2013 Moniteur belge du 14 janvier 2014) est consacré au « droit de l'économie électronique ».

Le titre 1er du Livre XII porte sur les règles en matière d'information, de publicité, de contrats conclus par voie électronique et de responsabilité des prestataires intermédiaires. Lorsque l'on pratique la vente par Internet, certaines mentions légales doivent apparaître sur le site, celles-ci doivent être directement accessibles, de manière permanente durant tout le processus de vente. Ces mentions obligatoires peuvent être regroupées dans un onglet mais ne peuvent être diluées dans les conditions générales de vente.

Outre les données mentionnées au point « information du consommateur », le vendeur doit ainsi mentionner :

- son numéro d'entreprise ;
- ses coordonnées, y compris son adresse de courrier électronique, permettant d'entrer en contact rapidement et de communiquer directement et efficacement avec lui ;
- dans le cas où l'activité/profession est réglementée, les coordonnées de l'autorité de surveillance compétente ;
- en ce qui concerne les professions réglementées :
  - l'association professionnelle ou l'organisation professionnelle auprès de laquelle le prestataire est inscrit,
  - le titre professionnel et l'état dans lequel il a été octroyé,
  - une référence aux règles professionnelles applicables et aux moyens d'y avoir accès ;
- le numéro de TVA si assujetti à la TVA.
- les conditions du droit de rétraction (voir précédemment)

En ce qui concerne le prix des produits, celui-ci doit être indiqué au poids ou à l'unité et toutes taxes comprises (TTC). Le consommateur doit pouvoir connaître les frais de livraison éventuels à tout moment. Si les frais varient selon le poids commandé, il doit y avoir un « tableau » permettant d'évaluer les frais de livraison. Ce tableau doit être facilement accessible durant le processus de vente. Il est possible aussi, en plus de ce tableau, de calculer ces frais au moment du récapitulatif.

Ex. : 5 kg de pommes + 5 kg de poires = X € + frais de livraison = Y €. Si la livraison est gratuite, cela doit être mentionné.

La présélection des cases est interdite dans la vente via internet. Par exemple, cocher toutes les cases des produits laitiers et laisser le soin au consommateur de décocher ce qu'il ne veut pas, est interdit. Il en va de même pour les quantités : le vendeur ne peut prévoir, par défaut par exemple, 1 kg de fromage, alors que le consommateur a le droit d'en commander 200 gr en modifiant le nombre dans la case « quantité ».

PARTICULARITÉ DU PAIEMENT ANTICIPÉ DE LA COMMANDE

Si une commande à distance devant être conclue par voie électronique oblige le consommateur à payer, l'entreprise l'informe, dès le début du processus de commande, d'une manière claire et apparente, des restrictions de livraison éventuels et des moyens de paiement acceptés.

L'entreprise veille à ce que le consommateur, lorsqu'il passe sa commande, reconnaisse explicitement que celle-ci implique une obligation de payer (description, prix, durée). Si, pour passer une commande, il faut activer un bouton ou une fonction similaire, ceux-ci portent uniquement la mention facilement lisible "commande avec obligation de paiement" ou une formule analogue, dénuée d'ambiguïté, indiquant que passer la commande oblige à payer l'entreprise. Si cette condition n'est pas respectée, le consommateur n'est pas lié par la commande.

Dans le cas d'un paiement anticipé, il est obligatoire de fournir un bon de commande. Le bon de commande matérialise celle-ci et confirme l'engagement juridique et financier entre l'acheteur et le vendeur. Le bon de commande doit être donné au consommateur dès qu'il a payé l'acompte ou la totalité de la somme. Ce document lui servira de preuve de paiement à la livraison. Il y a un exemplaire pour le client et un pour le vendeur. Le vendeur est libéré de sa responsabilité (par exemple pour une détérioration du produit qui interviendrait après livraison et qui serait liée à de mauvaises conditions de stockage) lorsque le consommateur a signé la preuve qu'il a pris possession de sa marchandise.

Le bon de commande doit mentionner la clause de renonciation en caractère gras, dans un encadré distinct du texte, au recto de la première page. Le bon de commande mentionne obligatoirement :

- le nom ou la dénomination et l'adresse ainsi que le numéro d'entreprise ;
- la date et le numéro d'ordre de ce bon ;
- une description permettant l'identification certaine du produit ou service ;
- le prix unitaire, la quantité et le prix total ;
- le montant de l'acompte payé ;
- le montant restant à payer ;
- la date ou le délai de la livraison du produit ou de la fourniture du service ;
- la signature du vendeur.

Lorsque le destinataire du service passe une commande **par voie électronique** :

- le prestataire accuse réception de la commande du destinataire sans délai injustifié et par voie électronique ;
- l'accusé de réception contient, notamment, un récapitulatif de la commande en plus des mentions visées plus haut ;
- la commande et l'accusé de réception sont considérés comme étant reçus lorsque les parties auxquelles ils sont adressés peuvent y avoir accès.

RÉFÉRENCES LÉGALES

Directive 2000/31/CE du Parlement européen et du Conseil du 8 juin 2000 relative à certains aspects juridiques des services de la société de l'information, et notamment du commerce électronique, dans le marché intérieur.

Directive 2011/83/UE du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 relative aux droits des consommateurs, modifiant la directive 93/13/CEE du Conseil et la directive 1999/44/CE du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 85/577/CEE du Conseil et la directive 97/7/CE du Parlement européen et du Conseil Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE

Loi du 15 décembre 2013 portant insertion du Livre XII, « Droit de l'économie électronique » dans le Code de droit économique, portant insertion des définitions propres au Livre XII et des dispositions d'application de la loi propres au Livre XII, dans les Livres I et XV du Code de droit économique

Loi du 21 décembre 2013 portant insertion du Livre VI « Pratiques du marché et protection du consommateur » dans le Code de droit économique et portant insertion des définitions propres au Livre VI, et des dispositions d'application au Livre VI, dans les Livres Ier et XV du Code de droit économique

VENTE AVEC INTERVENTION D'UN TIERS : paniers, internet, groupement d'achats, …

Lorsque les tiers doivent déclarer leur activité auprès de l'AFSCA, les règles en matière d'hygiène de production, de vente et de transport des produits ne changent pas des cas de ventes plus classiques.

Dans les autres cas de figure les règles qui s'appliquent sont convenues dans un document, de commun accord entre les producteurs et les tiers et/ou les consommateurs.

Voici quelques points auxquels il faut être attentif pour savoir quel cas de figure s'applique. Ceux-ci sont issus de la circulaire PCCB/S3/EME/1310092 AFSCA du 06 juillet 2018.

QU'ENTEND-T-ON PAR « INTERVENTION D'UN TIERS » ?

On considère qu'il y a intervention d'un tiers lorsqu'un autre intervenant assure un rôle dans la transaction entre le producteur et le consommateur. Ces interventions de tiers peuvent porter sur différentes activités, peuvent faire l'objet d'une rémunération ou non et recouvrent différents cas de figures :

- Intervention d'un tiers dans l'organisation de la vente et la prise de commande : par exemple, un tiers regroupe l'offre de plusieurs producteurs via un site internet ;
- Un tiers compose des paniers avec des produits de plusieurs producteurs ;
- Un tiers s'occupe du transport de denrées ;
- Un tiers gère un point d'enlèvement de denrées.

Liste non-exhaustive des exemples de structures « tierces » concernées :

- Groupement d'achats (GAA) ;
- Entreprises qui centralisent et organisent les commandes via une plateforme informatique sans manipulation des denrées (exemple : La ruche qui dit oui, …) ;
- Vente de paniers dans un point d'enlèvement privé ou communal ;
- Transport et livraison de denrées du producteur au consommateur via une organisation qui ne regroupe ni les consommateurs ni les producteurs.

Point d'attention : certaines de ces activités sont soumise à inscription à la BCE !

VENTE AVEC UN SYSTÈME DE PANIER

On entend par panier : un colis de produits alimentaires, composé généralement de légumes (et/ou de fruits) et éventuellement d'autres denrées (fromages, miel, ...) provenant d'un ou de plusieurs producteurs et/ou d'un distributeur (dénommés « opérateur »), dont le contenu est généralement décidé par l'opérateur, et livré soit chez le particulier soit dans un dépôt ou point d'enlèvement. Il existe des formules d'abonnement ou de commande quelques jours avant la livraison. Généralement, les commandes se font via internet avec des systèmes de paiement à l'avance.

Quelques définitions

Il existe plusieurs types de groupement d'achat alimentaire. Les définitions plus détaillées sont reprises en début du vade-mecum. Leur différence se situe au niveau de l'engagement du consommateur vis-à-vis du producteur et/ou artisan :

- Groupements d'Achat Commun (GAC) ;
- Groupements d'Achat Solidaire à l'Agriculture Paysanne (GASAP) ;
- Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP).

Il existe bien entendu plusieurs variantes de ce type d'organisation.

Statut du GAA

Le GAA peut être constitué en association sans but lucratif (asbl) ou être une association de consommateurs. Dans ce dernier cas, il s'agit alors d'une association de fait, sans personnalité juridique.

QUELLES ACTIVITÉS DOIVENT ÊTRE DÉCLARÉES À L'AFSCA ET À QUEL TYPE DE VENTE A-T-ON À FAIRE ?

Cas de figure	**Type d'enregistrement/autorisation à demander auprès de l'AFSCA par le tiers ?**	**Type de vente pour le producteur : B2B ou B2C ?**
Des tiers qui ne manipulent pas de produits (pas de collecte, d'emballage, de stockage, de transport, de distribution …)		
Si les 3 conditions suivantes sont remplies 1. Sans manipulation des denrées 2. L'intermédiaire n'est jamais propriétaire de la denrée 3. Le consommateur sait qui est le producteur des denrées qu'il achète	Aucune activité à déclarer à l'AFSCA	B2C
Si les marchandises sont commercialisées sans lien entre le producteur et le consommateur (le consommateur ne sait pas à quel producteur il achète les produits) et/ou le tiers est propriétaire des produits à un moment donné	**Enregistrement** « trader »	B2B
Des tiers qui manipulent les produits		
Composition de paniers par un tiers qui exerce une activité soumise à inscription à la BCE *Exemple : une coopérative rassemble les commandes de paniers, les producteurs amènent les produits à la coopérative qui confectionne les paniers et les vends, avec un bénéfice, aux consommateurs.*	**Autorisation** « Commerce de détail »	B2B
Composition de paniers par un tiers qui n'exerce aucune activité soumise à inscription à la BCE (sans buts lucratifs) et qui ne transforme pas les denrées alimentaires (pas de fabrication de soupe, confitures, salades, …) *Exemple : un tiers regroupe l'offre de différents producteurs, les commandes sont transmises aux producteurs qui livrent les produits chez un tiers qui*	Aucune activité à déclarer à l'AFSCA	B2C

Cas de figure	Type d'enregistrement/autorisation à demander auprès de l'AFSCA par le tiers ?	Type de vente pour le producteur : B2B ou B2C ?
confectionne les paniers et les vends sans prendre de bénéfices sur l'activité.		
Transport de denrées alimentaires comme activité soumise à inscription à la BCE	Enregistrement, en fonction du type de denrées alimentaires transportées, « Transport de denrées alimentaires à T° ambiante ou sous T° contrôlées »	B2C
Transport de denrées alimentaires sans but lucratif *Exemple : plusieurs consommateurs font une commande chez un producteur, un des consommateurs se rend bénévolement chez le producteur pour réceptionner et transporter les produits*	Aucune activité à déclarer à l'AFSCA	B2C
Gestion du point d'enlèvement sans activité soumise à inscription à la BCE (sans buts lucratifs) ET local en dehors d'un établissement actif dans la chaine alimentaire *Exemple : l'enlèvement des paniers ou des commandes par les consommateurs a lieu chez un particulier*	Aucune activité à déclarer à l'AFSCA	B2C
Gestion du point d'enlèvement avec activité soumise à inscription à la BCE ET/OU local dans un établissement actif dans la chaine alimentaire *Exemple : l'enlèvement des paniers ou des commandes par les consommateurs est organisé chez un commerçant ou dans un atelier de transformation*	**Autorisation** « Commerce de détail » ou autre autorisation permettant le commerce de détail	B2B

CONSÉQUENCES DU TYPE DE VENTE EN B2B OU B2C

En fonction du cas de figure pour la vente avec intervention d'un tiers, le type de vente, vente directe (B2C) ou vente indirecte (B2B) pour le producteur sera différent (voir tableau précédent). Le type de vente influence les exigences en matière d'autorisation ou d'agrément des producteurs pour certaines spéculations d'origine animale essentiellement. Si le chiffre d'affaire obtenu via la vente indirecte (B2B) dépasse 30 % du chiffre d'affaire global lié à cette activité, le producteur pourrait devoir demander un agrément. Dans le cas d'une livraison à des intermédiaires commerciaux qui se situent dans un rayon de plus de 80 km, même si l'activité ne dépasse pas 30 % du chiffre d'affaire global, il est possible que le producteur doive demander un agrément.

Ceci va générer des coûts d'installation et de fonctionnement dont il faudra tenir compte avant de décider de passer en agrément.

QUI EST RESPONSABLE DE LA SÉCURITÉ/QUALITÉ DU PRODUIT ?

Chaque opérateur déclaré à l'AFSCA est responsable du produit durant la période où il le prend en charge. Ces opérateurs sont soumis aux contrôles de l'AFSCA et doivent donc répondre à toutes les exigences légales d'hygiène en vigueur.

Lorsque les activités ne doivent pas être déclarées auprès de l'AFSCA, il est important que des accords clairs soient conclus entre les parties prenantes pour tous les aspects financiers, organisationnels ainsi que de sécurité alimentaire (qui est responsable du produit jusqu'à quel stade ?).

Les accords écrits constituent la principale manière de démontrer que le tiers remplit les conditions pour ne pas devoir déclarer son activité à l'AFSCA.

Ces accords écrits peuvent prendre la forme d'un document de convention distinct ou être mentionnés sur les bons de commande et/ou de livraison ou encore être mentionnés sur le site internet. Ces accords écrits doivent pouvoir être présentés le cas échéant lors du transport et au point d'enlèvement.

ACCORDS ÉCRITS STIPULANT LES RESPONSABILITÉS

Les clauses suivantes peuvent servir d'exemple :

« Le producteur reste responsable de la qualité et de la sécurité des produits jusqu'au moment où ils sont livrés au tiers. Le responsable du transport ou du point d'enlèvement prévoit le matériel/équipement nécessaire afin de conserver correctement les produits jusqu'au moment où le consommateur les retire mais il n'est pas responsable de la qualité/sécurité des produits ».

Lorsque le propriétaire du point d'enlèvement (par exemple, une administration communale) met uniquement le local à disposition, il peut afficher le message suivant :

« …… met uniquement le point d'enlèvement à disposition pour faciliter la collecte des produits mais n'est pas responsable de la qualité et de la sécurité des produits qui y sont entreposés en attendant d'être retirés par le consommateur ».

OBLIGATIONS EN MATIÈRE DE TRAÇABILITÉ

La traçabilité des denrées doit être assurée le long de la chaine de distribution. Le producteur doit donc transmettre les données de traçabilité à tout maillon intermédiaire lors de la livraison de ses produits (au transporteur, au confectionneur de paniers, au magasin/point d'enlèvement). Les informations de traçabilité accompagnent les marchandises via des documents : par exemple des bons de livraison, des factures ou tout autre document reprenant les données de traçabilité (voir le chapitre concerné à la traçabilité).

Par exemple, dans le cas de paniers déposés dans un magasin, le bon de livraison doit être conservé en magasin et pouvoir être présenté en cas de contrôle. D'autres supports peuvent aussi être utilisés, cependant les bons de livraison sont privilégiés car ils accompagnent physiquement les denrées.

CONFECTION DES PANIERS

Dans le cas de produits de provenances différentes : les produits de producteurs différents peuvent être livrés ensemble ; les fruits et légumes non transformés peuvent être livrés non emballés, les autres produits doivent être préemballés. Il faut veiller au respect des températures de conservation des produits pendant la confection des paniers. La manipulation doit se faire dans des conditions d'hygiène permettant d'éviter toute contamination directe ou indirecte des denrées et d'assurer l'intégrité des emballages. Le confectionneur veille également à ce que les informations d'étiquetage soient complètement renseignées sur les denrées pré-emballées.

Emballages : les emballages (boîtes, cartons, ...) des produits doivent être réalisés en matériaux aptes à être en contact avec les denrées alimentaires (et ceci pour l'usage prévu), être propres et en bon état d'entretien. A ce jour, le fournisseur d'emballages doit pouvoir fournir une déclaration de conformité garantissant ce point. Il est de la responsabilité de celui qui emballe les denrées d'assurer cette condition. Des changements réglementaires sont toutefois en préparation à ce niveau auquel il faudra être attentif.

TRANSPORT DES DENRÉES

La responsabilité des denrées alimentaires incombe au transporteur déclaré à l'AFSCA qui réalise le transport ou, si le transporteur ne doit pas être déclaré à l'AFSCA, est clairement défini dans les accords écrits entre les différentes parties de la transaction. Les informations de traçabilité doivent suivre les denrées alimentaires jusqu'au consommateur final ou jusqu'au point d'enlèvement (via les bons de livraisons par exemple).

Que le transporteur soit déclaré ou non à l'AFSCA, les règles d'hygiène doivent être respectées et la chaîne du froid doit être maintenue à tout moment. Les légumes, même provenant de différents producteurs, peuvent être transportés et livrés ensemble, ils doivent être stockés de manière à ne pas contaminer les autres produits (en les plaçant en-dessous des autres produits par exemple).

CAS DE COMMANDE À DISTANCE ET DE PAIEMENT À L'AVANCE

Dans le cas de commande à distance accompagnée ou non de paiement à l'avance, il faut respecter les règles qui régissent ces modes de commercialisation (voir fiche thématique *ad hoc*).

De plus, dans le cas des denrées préemballées, et donc étiquetées, toutes les mentions obligatoires d'étiquetage sauf la date de durabilité minimale ou la date limite de conservation et le numéro de lot sont fournis également avant la conclusion de l'achat et figurent sur le support de la vente à distance ou sont transmises par un autre moyen clairement précisé au consommateur final.

Pour les denrées non pré-emballées, les informations relatives aux allergènes doivent être fournies au consommateur avant, pendant et après la conclusion de l'achat.

LE DÉPÔT/POINT D'ENLÈVEMENT

Les recommandations d'hygiène pour les points de dépôts sont semblables à celles pour les autres infrastructures mentionnées dans le chapitre 3.3.

Quand les paniers ont été prépayés et que le dépôt se fait chez un particulier ou dans un local public mis gracieusement à la disposition de l'opérateur, dans ce cas, c'est au vendeur, à l'acheteur et au gestionnaire du local de s'entendre sur la délimitation de la responsabilité de chacun. Le producteur est au minimum responsable jusqu'à la livraison au point de dépôt de ses produits. L'acheteur est responsable de venir chercher les produits en temps opportun. La précision de la responsabilité entre ces deux étapes est à définir clairement par écrit.

Lorsque le dépôt est un lieu loué ou utilisé pour l'occasion par le tiers, dans le cadre d'une activité commerciale, le tiers devient opérateur et le lieu doit être renseigné auprès de l'AFSCA.

Si le dépôt est un lieu loué ou mis à disposition gratuitement pour l'occasion par une personne (bénévole) ne réalisant pas d'activité commerciale et que ce local n'est pas un lieu actif dans la chaine alimentaire, il n'y a pas d'obligation d'enregistrer ce lieu auprès de l'AFSCA.

Dans le cas où le lieu est un magasin qui prélève une commission sur la vente des paniers (activité lucrative), une autorisation de vendre des denrées alimentaires est nécessaire. Cette autorisation doit être affichée de manière visible dans le magasin.

Quand le dépôt est un lieu qui fait partie des locaux d'un établissement actif dans la chaîne alimentaire (par ex. un magasin de denrées alimentaires, un restaurant, un café…), cet établissement doit considérer la gestion du dépôt comme une de ses activités.

Les lieux de stockage ou de dépôt (également chez les particuliers) doivent être propres. Les recommandations d'hygiène sont semblables à celles applicables aux autres infrastructures mentionnées dans cette partie du document. La chaîne du froid doit toujours être respectée et la température sera celle du produit demandant la température la plus basse. Les enregistrements de traçabilité doivent être conservés en magasin (classeur contenant les bons de livraison, par exemple) et pouvoir être présenté en cas de contrôle.

RÉFÉRENCES LÉGALES

- Règlement (CE) n°178/2002 du 28 janvier 2002 du Parlement européen et du Conseil établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n°853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Règlement (CE) n°854/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine
- Règlement (CE) n°1069/2009 du 21 octobre 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 abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux)
- Loi du 25 février 1991 relative à la responsabilité du fait de produits défectueux. Cette loi a été modifiée par la Loi du 12 décembre 2000 y incluant les produits d'origine agricoles
- Arrêté royal du 14 janvier 2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine, qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires
- Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire
- Arrêté ministériel du 22 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements dans la chaîne alimentaire
- Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Arrêté royal du 7 janvier 2014 relatif à l'approvisionnement direct par un producteur primaire du consommateur final ou du commerce de détail local en petites quantités de certaines denrées alimentaires d'origine animale
- Arrêté royal du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale
- Circulaire AFSCA PCCB/S3/EH/1260681 du 03 novembre 2015 relative à l'approvisionnement direct par un producteur primaire du consommateur final ou du commerce de détail local en petites quantités de certaines denrées alimentaires d'origine animale
- Circulaire AFSCA PCCB/S3/NDZ/1310092 du 06 juillet 2018 relative à la vente de denrées alimentaires du producteur au consommateur, avec l'intervention d'un tiers pour l'organisation de la livraison

6 ANNEXES

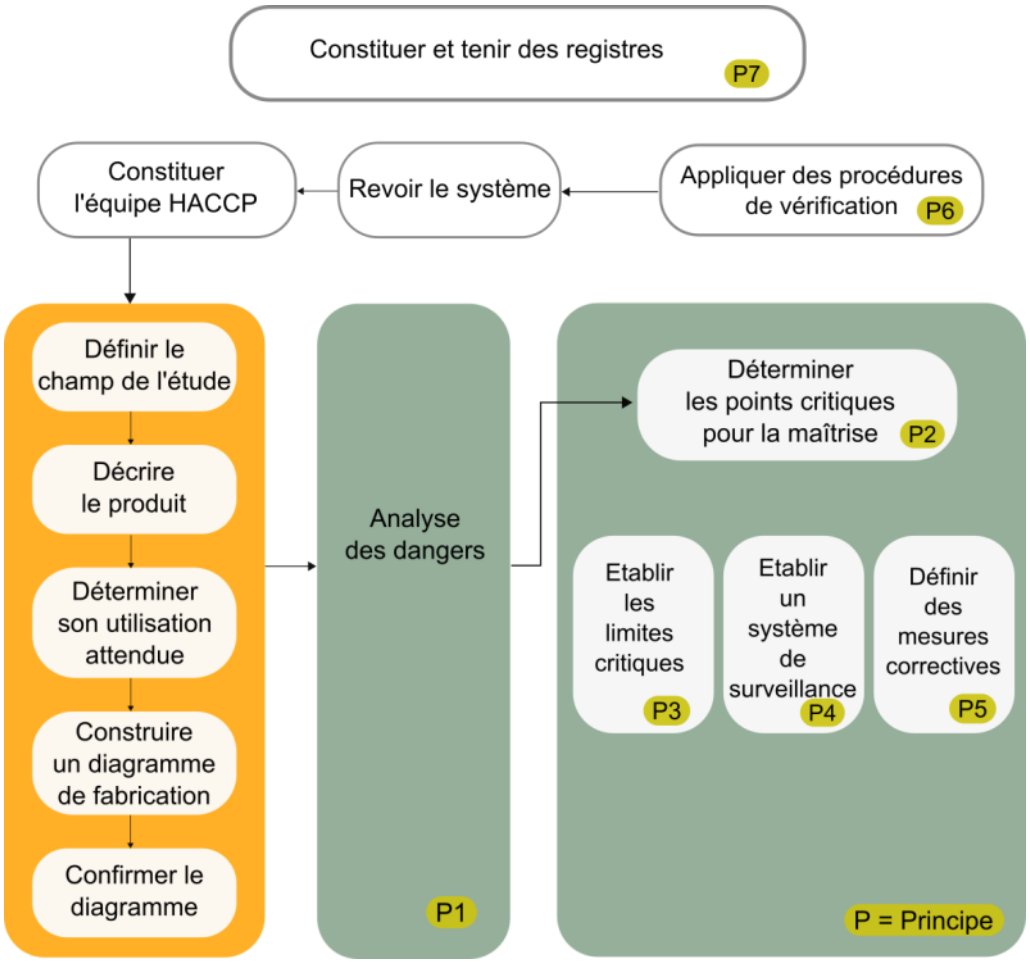
6.1 LISTE DES GUICHETS D'ENTREPRISES AGRÉÉS

Chaque guichet d'entreprises possède plusieurs bureaux reconnus dans tout le pays. Il existe différents modes de recherche pour trouver ceux-ci, notamment via le site du SPF Economie, rubrique «Créer une entreprise » :

- liste de tous les bureaux pour un même guichet d'entreprise
- https://economie.fgov.be/fr/themes/entreprises/creer-une-entreprise/demarches-pour-creer-une/demarches-aupres-dun-guichet/les-guichets-dentreprises#recherche-par-commune
- liste de tous les bureaux pour les différents guichets d'entreprises dans une même commune
- https://economie.fgov.be/fr/themes/entreprises/creer-une-entreprise/demarches-pour-creer-une/demarches-aupres-dun-guichet/les-guichets-dentreprises#recherche-par-guichet

6.2 LA MÉTHODE HACCP

Dans toutes les législations relatives à l'hygiène des denrées alimentaires et pour tous les produits, le législateur impose au producteur de pratiquer des autocontrôles sur certains principes de la méthode HACCP.



La méthode HACCP est utilisée pour :

- **identifier tout danger de nature biologique, physique ou chimique ;**
- **analyser ces dangers associés aux étapes du processus de fabrication ;**
- **définir les moyens nécessaires à la maîtrise de ces dangers ;**
- **s'assurer que les moyens sont effectivement mis en œuvre et sont efficaces.**

L'application des principes de l'HACCP demandé par la législation est nécessaire à l'élaboration d'un système d'autocontrôle.

La méthode HACCP est une méthode d'analyse structurée et systématique. Elle est composée de 7 principes de base et s'applique en 14 étapes.

- **Etape 1 : constituer l'équipe HACCP**

Objectif : mener l'étude de façon efficace et pertinente.

Au stade de l'artisanat et de la production en ferme, l'équipe est généralement constituée de deux personnes au moins, l'artisan lui-même et le conseiller technique s'il a été fait appel à lui.

Au préalable, il est intéressant que les personnes travaillant dans l'atelier aient reçu une formation élémentaire en matière de bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication. Les personnes qui constituent l'équipe HACCP

doivent, en plus, avoir eu une sensibilisation à la méthode HACCP. Ici encore, des formations sont régulièrement organisées en Région wallonne.

- **Etape 2 : définir le champ de l'étude**

Une étude doit être réalisée pour tous les produits ou groupes de produits fabriqués et les différents procédés de fabrication (couple produit-procédé).

Généralement, l'étude commence à l'étape de réception des matières premières et se termine à la commercialisation du produit fini (vente à la ferme, …).

Il s'agit de définir quels sont les types de dangers qui vont être traités dans notre étude HACCP (physique, chimique, biologique).

- **Etape 3 : rassembler les données relatives au produit**

Objectif : permettre ultérieurement d'apprécier au mieux le rôle joué par les facteurs liés au produit dans l'origine des dangers étudiés et/ou leur accroissement, ainsi que les éléments nécessaires à leur maîtrise.

Il s'agit ici de connaître dans le détail (utilisation, stockage, …) les matières premières, ingrédients et produits finis. Pour cela, il faut contacter ses fournisseurs afin de rassembler les fiches techniques de chaque :

- **matière première ;**
- **ingrédient ;**
- **conditionnement ;**
- **produit de nettoyage, …**

Cela consiste également en l'évaluation de la qualité microbiologique des produits finis, en la recherche de date limite de consommation (tests de vieillissement de produit, …).

- **Etape 4 : identifier l'utilisation attendue du produit**

Objectif : se prémunir face à de mauvaises utilisations du produit, envisager sa consommation par des consommateurs à risque.

On fixe à l'aide d'informations techniques, réglementaires et commerciales :

- **les modalités normales d'utilisation du produit ;**
- **les instructions d'utilisation ;**
- **les déviations raisonnablement prévisibles ;**
- **l'étiquetage, la date limite d'utilisation ;**
- **les groupes de consommateurs qui utiliseront le produit, parmi lesquels il faut aussi détecter les populations éventuellement sensibles (nourrissons, femmes enceintes, personnes âgées, malades).**
- **Etape 5 : construire un diagramme de fabrication**

Objectif : identifier et évaluer au cours des phases ultérieures de l'étude, le rôle joué par les éléments et facteurs liés au procédé et à son environnement dans l'origine des dangers étudiés et/ou leur accroissement, ainsi que les éléments nécessaires à leur maîtrise.

Le diagramme de fabrication décrit et décompose le processus de fabrication en étapes élémentaires. Il faut décrire le procédé depuis l'entrée des matières premières et ingrédients jusqu'à la distribution du produit fini voire jusqu'au transport.

- **Etape 6 : confirmer le diagramme de fabrication**

Objectif : s'assurer de l'exactitude et de la complétude des informations collectées.

Cette étape a lieu sur le site de fabrication durant les heures de fonctionnement pour permettre à l'équipe de confronter les informations dont elle dispose à la réalité du terrain.

Cette étape ne doit pas être négligée car elle conditionne toute la suite de l'étude c'est-à-dire sa réussite ou son échec.

- **Etape 7 : analyser les dangers (principe 1)**

Cette étape a trois objectifs :

- **identifier les dangers et leurs causes possibles et les mesures nécessaires pour prévenir leur apparition ;**
- **modifier éventuellement le produit et/ou le procédé pour prévenir ces dangers ;**
- **fournir une base pour la détermination de points critiques de contrôle (CCP).**

A chaque étape du diagramme de fabrication et pour chaque matière première, on énumère les dangers pouvant apparaître. Ces dangers peuvent être de trois types :

- **chimiques, comme les résidus de produits de nettoyage, les antibiotiques, les pesticides, …**
- **physiques, comme des morceaux de verre, du plastique, du bois, pierres, …**
- **microbiologiques (les plus fréquents) comme des bactéries, virus, moisissures, levures.**

Une fois les dangers identifiés, on en recherche la cause et on détermine les mesures pouvant prévenir leur apparition. L'artisan prend généralement différentes mesures qui permettent de prévenir le danger, de l'éliminer ou le réduire à un niveau acceptable. A défaut de celles-ci, il convient d'en mettre en place.

- **Etape 8 : identifier les CCP ou les PA (principe 2)**

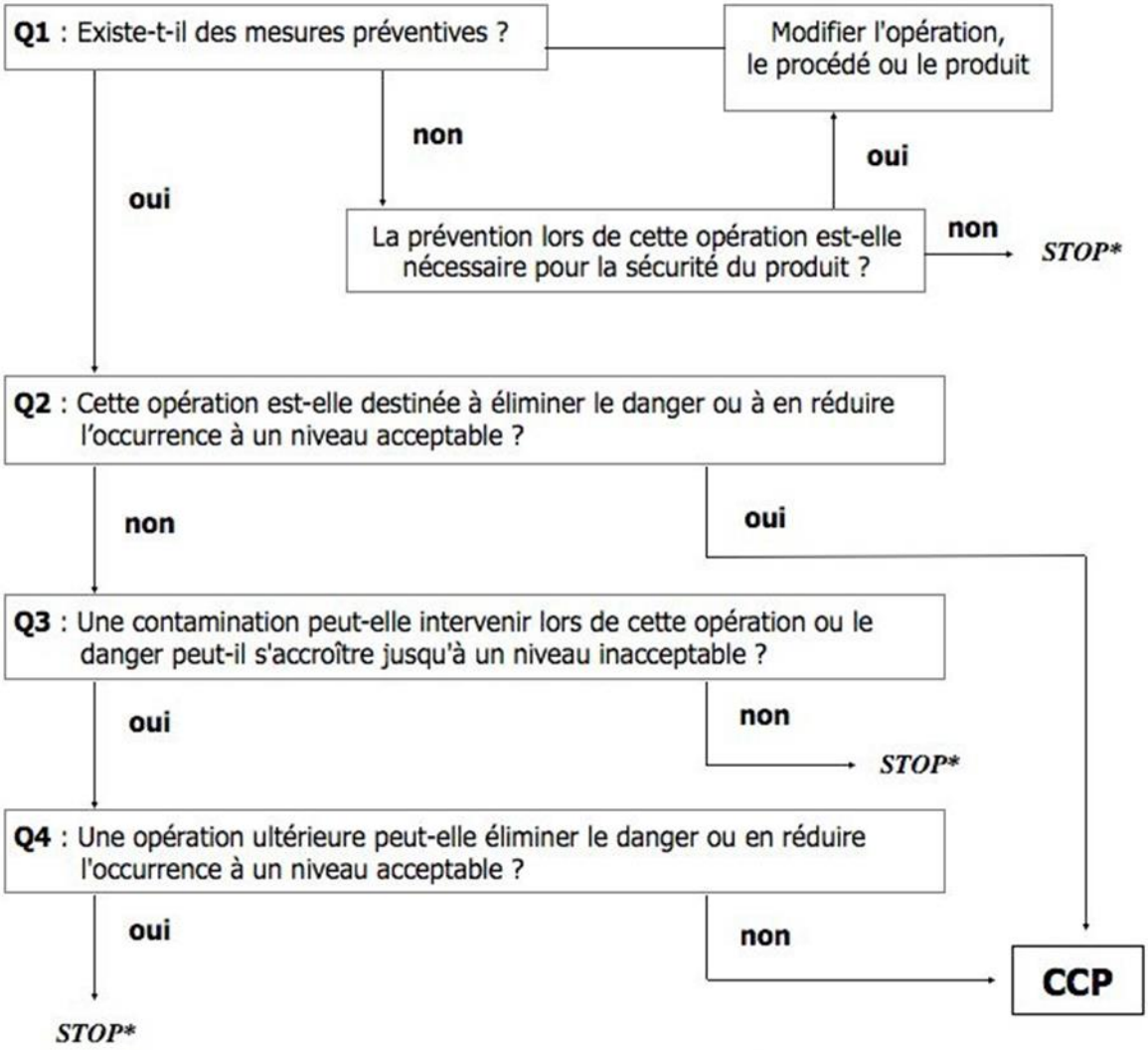
Un **point critique de contrôle** (CCP) est une étape, un point, une procédure où un risque inacceptable peut être éliminé ou réduit. Le point critique sera surveillé de manière systématique, et enregistré dans le cas d'une HACCP complet.

Un **point d'attention** (PA) est un point auquel est associé un risque limité mais qui nécessite une attention et un enregistrement pour un HACCP complet. Ce sont des mesures de maîtrise d'ordre générale, souvent associées à des bonnes pratiques d'hygiène. La surveillance appliquée ne se fera pas nécessairement de manière systématique.

Pour identifier les points critiques dans une production, il existe 2 méthodes (elles peuvent être utilisées simultanément ou indépendamment l'une de l'autre) :

- **l'arbre de décision qui, à l'aide d'une suite de questions, permet de comprendre si l'étape étudiée doit être considérée comme critique ou non**

Arbre de décision



* L'opération n'est pas un CCP, passez à l'étape suivante

- **une matrice - ou grille - de décision qui prend en compte l'évaluation de la fréquence et de la gravité du danger s'il apparaît**

Matrice de décision

Cette méthode consiste à se poser la question :

« Quelle est la prévalence d'un effet négatif dans le produit fini lorsque aucune attention spécifique n'est apportée à ce danger lors de l'étape considérée du processus de production? »

Prévalence = la possibilité que le danger se produise dans le produit fini si aucune mesure de maîtrise spécifique n'est prise à cette étape ou si les mesures de maîtrise échouent

Effet = l'effet de ce danger sur le produit fini (altération précoce – si inclus dans le champ d'application) ou sur la santé du consommateur

Prévalence					
Grande (4)	4	5	6	7	
Réelle (3)	3	4	5	6	
Faible (2)	2	3	4	5	
Très faible (1)	1	2	3	4	
Effet :	Très limité (1)	Moyen (2)	Grave (3)	Très grave (4)	

- **Détermination de l'analyse du risque**

Catégorie de risques 1 & 2 : pas d'actions spécifiques nécessaires, suffisamment couvert par BPH.

Catégorie de risque 3 & 4 : point d'attention (PA) – les PA sont maîtrisés via les instructions de travail BPH et les plans de contrôle BPH avec une fréquence de contrôle inférieure à celle d'un CCP

Catégorie de risques 5, 6 & 7 : Point de contrôle critique (CCP) – les CCP sont maîtrisés via un contrôle quasi continu avec enregistrement.

- **Evaluation de la prévalence**

Pour évaluer la prévalence, il faut se baser sur les mesures, les résultats d'analyse, les observations, les plaintes & les attentes de la situation spécifique à l'entreprise.

Très faible :

> Possibilité théorique / le danger ne s'est encore jamais produit.
> Pas de mesures nécessaires ou les mesures existantes suffisent.
> Il y a encore une étape suivante au sein du processus où une élimination du danger est possible.

> Les mesures de maîtrise ou le danger sont de telle nature que si le danger survient ou si les mesures de maîtrise du danger échouent, la production n'est plus possible ou plus aucun produit fini utilisable ne peut plus être obtenu.

Faible :

> Il est peu probable que le danger soit déjà présent (de façon perceptible) dans le produit fini en raison de l'échec/l'absence de la mesure de maîtrise spécifique.
> Les mesures de maîtrise du danger sont de nature générale (BPH), ces mesures de maîtrise ont déjà été mises en œuvre et sont bien suivies; le suivi de ces mesures suffit comme garantie.

Réelle

> L'échec/l'absence de la mesure de maîtrise spécifique n'entraîne pas la présence systématique du danger dans le produit fini mais le danger surgira bien dans un certain pourcentage de produits finis du lot concerné.

Grande

> L'échec de la mesure de maîtrise spécifique entraîne une erreur systématique, il est possible que le danger survienne dans presque tous les produits du lot concerné.

- **Evaluation de l'effet**

Très limité :

> Le consommateur n'éprouve pas de désavantage sur le plan de la santé (papier, plastique tendre, gros objets étrangers comme un couteau).
> Le danger ne peut jamais atteindre une concentration qui est dangereuse

Modéré :

> Un développement / contamination supplémentaire / pollution survient qui peut mener à une altération précoce.
> Blessures réduites, peu graves et/ou symptômes qui se manifestent à peine ou seulement en cas d'exposition à une dose exceptionnellement élevée pendant une longue durée.
> Une incommodité physiologique temporaire mais nette, ou une petite incommodité permanente.

Grave

> Grande possibilité d'une nette incommodité physiologique pouvant se manifester tant immédiatement qu'à long terme mais qui conduit rarement au décès.
> Symptômes graves à long terme en cas d'exposition à une dose accrue et/ou pendant une longue durée (dioxines, résidus de pesticides, mycotoxines)

Très grave

> Le groupe de consommateurs appartient à une catégorie à risque et le danger peut entraîner le décès.
> Le danger menace la vie de la personne (graves symptômes avec issue létale possible).
> Blessures irréparables; lésions permanentes.

L'équipe détermine donc, parmi l'ensemble des étapes de fabrication, celles qui sont indispensables pour assurer la sécurité du produit face aux dangers physiques, chimiques, microbiologiques réels considérés. Ces étapes sont qualifiées de points critiques de contrôle.

- **Etape 9 : établir les limites critiques pour chaque CCP (principe 3)**

Objectif : définir des modalités de surveillance des CCP identifiés.

Après la détermination des CCP, il faut définir les moyens de surveillance de ces points critiques et identifier des limites critiques à ne pas dépasser, c'est-à-dire à partir de quand et comment il faut agir pour éviter un accident à la consommation.

Les caractéristiques à surveiller doivent être facilement observables et mesurables. Les plus couramment mesurées sont la température, le temps, le pH, le débit, l'activité d'eau, le poids.

- **Etape 10 : établir un système de surveillance des CCP (principe 4)**

Objectif : définir une série d'observations ou de mesures des paramètres de contrôle pour déterminer si un CCP est maîtrisé.

L'équipe s'aide le plus souvent de méthodes fournissant une réponse rapide :

- **mesures de la température, de l'humidité, du pH, du degré Dornic, etc. ;**
- **inspection visuelle ;**
- **contrôle des matières premières, etc.**

- **Etape 11 : identification des actions correctives (principe 5)**

Objectifs : définir les procédures à suivre pour rétablir la maîtrise aux CCP en cas de dépassement des limites critiques, définir le devenir des produits non-conformes, éviter toute nouvelle perte de maîtrise.

Les actions correctives concernant les points critiques et les points d'attention sont des mesures définies à l'avance, connues de tous et qu'il faut prendre en cas de dépassement des limites critiques. Elles doivent être prévues pour chaque CCP et chaque PA.

Deux activités sont associées aux mesures correctives :

- **la première consiste à déterminer les mesures immédiates, à court terme, qu'il faut prendre concernant le produit qui pourrait avoir été touché (retrait des produits du marché, …) ;**
- **la seconde consiste à déterminer les mesures à prendre à long terme pour empêcher que cette situation ne se répète.**

- **Etape 12 : établir un système documentaire (principe 6)**

Objectif : constituer une preuve objective de l'application permanente et de l'efficacité du système.

Le manuel HACCP peut comprendre, de façon non limitée, les données qui sont obligatoires et celles qui sont utiles dans le cas d'un système HACCP complet (législation, procédures, …). Il doit reprendre l'étude HACCP et tous les enregistrements nécessaires au suivi effectif de la méthode (relevés des températures des chambres froides, temps de cuisson, barèmes de pasteurisation, …).

- **Etape 13 : vérifier (principe 7)**

Objectif : évaluer la pertinence de l'étude réalisée et vérifier si les mesures définies sont correctement mises en œuvre.

Pour prouver que le plan HACCP fonctionne correctement, l'équipe HACCP doit mettre au point des procédures de vérification comme par exemple des tests, des inspections supplémentaires et des audits. Il est souvent nécessaire de réaliser des analyses microbiologiques de produits.

- **Etape 14 : revoir le système HACCP**

Il y a lieu d'adapter le système HACCP à intervalles réguliers et de toute manière chaque fois qu'un élément nouveau le justifie (changement de procédé de fabrication, achat d'une nouvelle machine, nouvelle matière première, etc.).

6.3 PRESCRIPTION DE TEMPÉRATURE POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES

Nature des denrées alimentaires	**Température de conservation**
Viandes fraîches réfrigérées d'ongulés domestiques, de gibier d'élevage ongulé et de gros gibier sauvage	≤ + 7,0 °C
Abats frais réfrigérés d'ongulés domestiques, de gibier d'élevage, de gibier sauvage, de volaille et de lagomorphes	≤ + 4,0 °C
Viandes fraîches réfrigérées de volaille, de ratites d'élevage, de lagomorphes et de petit gibier sauvage	≤ + 4,0 °C
Produits à base de viande	≤ + 7,0 °C
Viandes hachées et préparations de viande	≤ + 4,0 °C
Les extraits de viandes, les graisses animales fondues, les cretons, le sang salé, le plasma sanguin salé et les estomacs, vessies et boyaux traités	≤ + 7,0 °C
Mollusques bivalves vivants, échinodermes vivants, tuniciers vivants et gastéropodes marins vivants	La t° ne doit pas avoir d'effet nocif sur la sécurité alimentaire et leur viabilité avec un maximum de 10 °C
Les produits de la pêche conservés vivants	température qui n'affecte pas les caractéristiques en matière de sécurité alimentaire et de viabilité.
Produits de la pêche frais, entiers ou préparés, escargots frais et cuisses de grenouilles fraîches, les parties comestibles fraîches des mammifères marins et reptiles aquatiques, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés	Température approchant celle de la glace fondante : ≤ 4 °C
Produits de la pêche transformés, produits transformés d'escargots, de cuisses de grenouilles, de parties comestibles de mammifères marins et reptiles aquatiques	≤ + 4,0 °C
Lait cru	≤ + 6,0 °C
Salades ou croquettes de pomme de terre ou de légumes, ou plats et mets composés d'une ou plusieurs de ces denrées alimentaires	≤ + 7,0 °C
Fruits ou légumes découpés, une ou plusieurs sortes; jus de fruits ou de légumes fraîchement pressés une ou plusieurs sortes	≤ + 7,0 °C
Graines germées ou jeunes pousses	≤ + 7,0 °C
Lait pasteurisé, crème fraîche ou pasteurisée, lait battu (babeurre), frais ou pasteurisé	≤ + 7,0 °C
Yaourt et laits fermentés autres que ceux traités thermiquement et remplis aseptiquement	≤ + 7,0 °C

Fromage frais; fromage en tranches	≤ + 7,0 °C
Produits d'œuf liquides, dont la teneur en sucre est inférieure à 50 % ou dont la teneur en sel de cuisine est inférieure à 15 %	≤ + 7,0 °C
Produits de la pâtisserie contenant soit de la crème ou des succédanés de la crème, soit une crème préparée à base de produits visés par l'arrêté royal du 24 mai 1976 concernant les poudres et autres composés destinés à la préparation de pudding et de denrées analogues	≤ + 7,0 °C
Œufs cuits pelés	≤ + 7,0 °C
Les denrées alimentaires qui portent une mention, qui fait apparaître qu'elles doivent être tenues au frais, sans indication de température spécifique de conservation	≤ + 7,0 °C

Ne doivent de fait pas être obligatoirement réfrigérés :

- Salaisons (si elles sont non tranchées), viandes séchées ;
- Beurre ;
- Fromage à pâte molle (entier)
  - Il est conseillé de conserver les produits au maximum à la température d'affinage (12°C-16°C°)
- Fromage à pâte dure ou demi-dure (entier ou en quartier)
  - Il est conseillé de conserver les produits au maximum à la température d'affinage (12°C-14°C). Toutefois, de telles meules de fromage entamées peuvent être conservées non réfrigérées pendant maximum 7 jours à une température maximale de 21°C
- Fruits et légumes non tranchés
- Œufs
  - Il convient de stocker et de transporter les œufs à température constante et, en règle générale, de ne pas les réfrigérer avant leur vente au consommateur final (Règlement (CE) n° 589/2008