

Vade-mecum de la valorisation des produits agricoles et de leur commercialisation en circuit court



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

Suivi des modifications

Date de modification	Portée de la modification
Juillet 2012	Révision du Vade-mecum pour publication unique en ligne
Mars 2015	Révision suite à l'évolution de plusieurs législations
Juin 2016	Mise à jour du document. Révision des informations suite à l'évolution des différentes législations. Légers remaniements de structure.

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	ENCADREMENT HYGIÉNIQUE	11
1.3	ENCADREMENT ÉCONOMIQUE ET ADMINISTRATIF	11
1.4	ENCADREMENT TECHNOLOGIQUE	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	<i>Les connaissances en gestion de base</i>	<i>15</i>
2.2.2	<i>Les compétences professionnelles sectorielles dans le domaine alimentaire</i>	<i>17</i>
2.3	LES GUICHETS D'ENTREPRISE AGRÉÉS	19
2.4	FISCALITÉ	19
2.4.1	<i>Impôts directs</i>	<i>19</i>
2.4.2	<i>Impôts indirects : la TVA</i>	<i>20</i>
2.4.3	<i>La commercialisation des produits de la ferme par l'agriculteur avec une première transformation limitée (transformation primaire), sans installation de vente</i>	<i>21</i>
2.4.4	<i>La commercialisation avec transformation de produits de et dans l'exploitation, sur les marchés, avec installation d'une structure de vente au détail</i>	<i>22</i>
2.5	PERMIS D'URBANISME ET PERMIS D'ENVIRONNEMENT	23
2.6	RECONNAISSANCE PAR L'AFSCA POUR LA FABRICATION ET/OU LA VENTE DE DENRÉES ALIMENTAIRES	24
2.6.1	<i>Différents types de reconnaissance officielle</i>	<i>24</i>
2.6.2	<i>Démarches d'obtention d'un enregistrement, d'une autorisation ou d'un agrément</i>	<i>25</i>
2.7	METTRE EN PLACE UN SYSTÈME D'AUTOCONTRÔLE	27
2.8	LA COMMERCIALISATION : QUELS STATUTS ?	27
2.8.1	<i>Commercialisation en personne physique ou en société agricole</i>	<i>27</i>
2.8.2	<i>Commercialisation sous forme de société à caractère commercial</i>	<i>27</i>
2.9	DIFFÉRENTS MODES DE COMMERCIALISATION	29
2.9.1	<i>Vente directe (BtoC) ou indirecte via intermédiaires commerciaux (BtoB)</i>	<i>31</i>
3	LA MISE EN PLACE D'UN SYSTÈME D'AUTOCONTRÔLE	32
3.1	INTRODUCTION	32
3.2	LÉGISLATION GÉNÉRALE	32
3.2.1	<i>Règles générales d'hygiène applicables à la production primaire</i>	<i>34</i>
3.2.2	<i>La tenue de registres pour la production primaire</i>	<i>34</i>
3.3	LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE EN PRATIQUE	35
3.3.1	<i>Les bonnes pratiques d'hygiène</i>	<i>35</i>
3.3.2	<i>La méthode HACCP</i>	<i>39</i>
3.3.3	<i>Traçabilité et notification obligatoire</i>	<i>41</i>
3.3.4	<i>Assouplissements pour certains établissements</i>	<i>42</i>
4	METTRE DES PRODUITS SUR LE MARCHÉ : LES EMBALLAGES, L'ÉTIQUETAGE DE VOS PRODUITS ET INFORMATION DU CONSOMMATEUR	44
4.1	LES EMBALLAGES	44
4.2	L'INFORMATION SUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES	45
4.2.1	<i>Informations obligatoires et étiquetage</i>	<i>45</i>
4.2.2	<i>Présentation des informations obligatoires de denrées préemballée</i>	<i>55</i>

4.3	L'ÉTIQUETAGE ET LA TRAÇABILITÉ DES ORGANISMES GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS (OGM)	57
4.4	LA PUBLICITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES	57
4.5	LES DENRÉES ALIMENTAIRES NUISIBLES OU DANGEREUSES.....	58
5	FICHES THÉMATIQUES	61
	<i>Commercialisation de la viande de bœuf, porc et mouton</i>	<i>62</i>
	<i>Commercialisation de la viande de volaille et de lapin</i>	<i>68</i>
	<i>Commercialisation d'œufs de poules pondeuses</i>	<i>74</i>
	<i>Commercialisation de lait cru.....</i>	<i>78</i>
	<i>Commercialisation de produits laitiers et de lait conditionné.....</i>	<i>85</i>
	<i>Commercialisation de fruits et légumes et leurs dérivés.....</i>	<i>89</i>
	<i>Commercialisation de pommes de terre et de produits dérivés.....</i>	<i>93</i>
	<i>Commercialisation de poissons et d'escargots.....</i>	<i>98</i>
	<i>Commercialisation de miel.....</i>	<i>102</i>
	<i>Commerce ambulant : où et dans quelles conditions ?.....</i>	<i>105</i>
	<i>Vente à distance.....</i>	<i>111</i>
	<i>Vente avec intervention d'un tiers : paniers, internet, groupement d'achats,</i>	<i>116</i>
6	ANNEXES	124
6.1	LISTE DES GUICHETS D'ENTREPRISES AGRÉÉS.....	124
6.2	LA MÉTHODE HACCP	125
6.3	PRESCRIPTION DE TEMPÉRATURE POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES	133

DÉFINITIONS ET ACRONYMES

ADISA – Aides 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).

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

CDI - Contrat à durée indéterminée

CWATUP - Code wallon de l'Aménagement du Territoire, de l'Urbanisme

GAA - Groupement d'Achat Alimentaire

Voir ci-dessous

GAC - Groupements 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 - Groupements 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.

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

NUE - Numéro d'Unité d'Etablissement

OGM - Organisme Génétiquement Modifié

ONSS - Office National de Sécurité Sociale

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.

Vente directe

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

SPF - Service Public Fédéral

SPRL - Société Privée 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

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

UPC - Unité Provinciale 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 circuit court, 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 rural¹ 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 belge², 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 récente³ 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, 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.

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 Avis 05-2014 du Comité scientifique de l'AFSCA du 11/12/2014 http://www.afsca.be/comitescientifique/avis/2014/documents/AVIS05-2014_FR_DOSSIER2013-01_website_000.pdf

³ « Les français et le consommer local », Enquête Ipsos pour « Bienvenue à la ferme », Février 2014 (http://www.ipsos.fr/sites/default/files/attachments/les_francais_et_le_consommer_local_12_fevrier_2014.pdf)

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, maîtrise de l'hygiène et de la sécurité du produit, etc.) ;
 - > 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 agroalimentaire⁴,
- et dans une moindre mesure aux groupements d'achats alimentaires.

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 m² ; (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

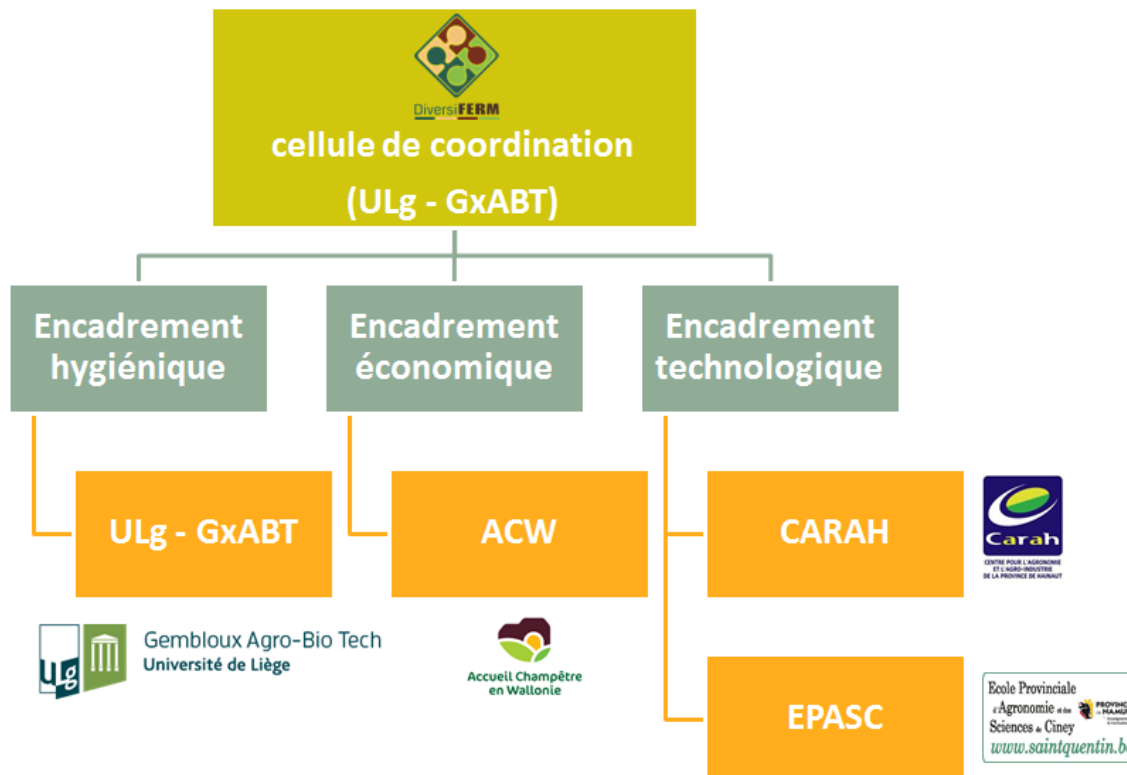
DiversiFerm a pour vocation de proposer son appui aux personnes souhaitant valoriser les produits issus de l'agriculture de Wallonie.

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 ;
- ♦ 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.



1.2 ENCADREMENT HYGIÉNIQUE

L'encadrement hygiénique est assuré par **Gembloux Agro-Bio Tech** (ULg) 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 ENCADREMENT ÉCONOMIQUE ET ADMINISTRATIF

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

Accueil Champêtre en Wallonie 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 ENCADREMENT TECHNOLOGIQUE

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.

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 d'un atelier (location) pour expérimentation avant lancement d'une activité.

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 ; au besoin celui-ci doit avoir préalablement fait appel au service d'encadrement hygiénique.

POUR TOUTE INFORMATION COMPLÉMENTAIRE :

ULg - Gembloux Agro-Bio Tech
Passage des Déportés, 2
5030 Gembloux



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

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 débiter 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 » éditée par le Service public fédéral de l'Economie est un document utile à consulter via le site <http://economie.fgov.be>.

2.1 ENREGISTREMENT À LA BANQUE CARREFOUR DES ENTREPRISES

Toute personne, physique (individuellement ou en association de fait) ou morale (SA, SPRL, SCRL, ...), qui souhaite exercer une activité commerciale ou artisanale, de manière indépendante, à titre principal ou à titre complémentaire, doit demander son inscription à la Banque Carrefour des Entreprises (BCE).

Depuis le 30 juin 2009, les agriculteurs bien que n'ayant juridiquement pas le statut de commerçant, ont l'obligation de s'inscrire à la BCE en tant qu' « entreprise non-commerciale de droit privé ». 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 devra 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 commerce ;
- ♦ se fait **avant** le démarrage de l'activité, dans tous les cas ;
- ♦ se fait uniquement via un guichet d'entreprises agréé (voir liste : 6.1) ;
- ♦ est nécessaire pour obtenir un numéro d'entreprise et un ou plusieurs numéros d'établissement.
 - > Un numéro d'entreprise est un numéro d'identification (10 chiffres commençant par 1 ou 0) propre à chaque entreprise 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, (10 chiffres dont le premier est compris entre 2 et 8.) différent du numéro d'entreprise, est attribué par unité d'établissement, c'est-à-dire par lieu d'activité, géographiquement identifiable au moyen d'une adresse. Le **numéro d'unité d'établissement** (NUE) est transmissible d'une entreprise à une autre (en cas de fusion ou reprise par exemple).

Toute entreprise enregistrée à la BCE qui a l'intention d'exercer une activité commerciale ou artisanale autre que celle(s) pour laquelle(s) 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 entreprises commerciales et artisanales 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.

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)

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 1^{er} 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
Tél. : 081/33.42.45 - 081/33.42.48 - 081/33.42.55
Mail : info.accesprofession.dgo6@spw.wallonie.be

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 1^{er} 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](#)
-

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 3^{ème} 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 5^{ème} année de l'enseignement général, technique ou artistique, ou au cours de la 6^{ème} année de l'enseignement professionnel ;
- ♦ un certificat attestant de la réussite de première année d'une formation de chef d'entreprise ;
- ♦ 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](#) 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 commerciales et artisanales 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](#) préparatoire à l'examen. Renseignements complémentaires : info.jurycentral.dgo6@spw.wallonie.be

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 [boulangier-pâtissier](#) 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](#) 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 l'AR du 14/01/1993 (boulangier)

Renseignements complémentaires : info.jurycentral.dgo6@spw.wallonie.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](#) spécifique téléchargeable sur le site du SPW-DGO6.

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 préemballée au consommateur.

Cette exception est soumise à certaines conditions :

- ♦ la découpe et l'emballage doivent être réalisés 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.

2.3 LES GUICHETS D'ENTREPRISE AGRÉÉS

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

- ♦ vérifier les obligations et autorisations nécessaires pour l'inscription d'une entreprise commerciale ou artisanale 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 ambulancier ;
 - > 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 annexe [6.1](#)).

2.4 FISCALITÉ

2.4.1 IMPÔTS DIRECTS

Les agriculteurs doivent payer des impôts sur les revenus qui découlent de leur exploitation.

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 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.

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.

En fonction de l'importance de son chiffre d'affaire, 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 ambulancier), 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, société en commandite simple, une SPRL, et le chiffre d'affaire annuel hors TVA ne peut dépasser 750.000 €.

LE RÉGIME DE FRANCHISE POUR LES PETITES ENTREPRISES

Le régime n'est accessible qu'aux assujettis dont le chiffre d'affaires hors TVA n'excède pas 25.000 €/an. 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

Ce régime applicable aux agriculteurs consiste, pratiquement, 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).

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, 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 transformés (lait, beurre, maquée, ...) n'est pas tenu de faire un tel décompte. Par contre, l'éleveur qui commercialise ses bovins dans une boucherie à la ferme 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 publics.

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 2^{ème} secteur d'activité peut être déduite dans la déclaration périodique que l'exploitant introduit pour ce 2^{ème} 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 » (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, la demande doit être groupée à la demande de permis d'urbanisme et constitue alors une demande de permis unique. Les explications et formulaires sont disponibles sur le site du [Portail de la Wallonie](#).

Il est impératif, 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 RECONNAISSANCE PAR 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.

Pour l'exercice de certaines activités, une autorisation ou un agrément est en outre 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, ...) ou de la distribution (boucherie, poissonnerie, point de vente, ...) une **autorisation** ou un **agrément** sera généralement nécessaire.

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](#) fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'AFSCA ;
- les [fiches d'activités](#) 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 reconnaissance par 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 reconnus 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 200 volailles et de moins de 20 lapins de reproduction ou 100 lapins de chair ;
- Les détenteurs de moins de quatre autruches ou de moins de six émeus, nandous et casoars.

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](#), disponible sur le site de l'AFSCA, est envoyé au chef de l'Unité Provinciale de Contrôle ([UPC](#)) 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). Ce numéro peut être obtenu auprès de la banque carrefour des entreprises ou d'un guichet d'entreprise.

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'UPC 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.

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.

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. Dans ce cas, 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 si l'établissement répond aux exigences légales en matière d'infrastructure et d'équipement. Quand 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.

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](#).

2.6.2.3 CONDITIONS D'AGRÈMENT 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](#) 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](#) de notification disponible sur son site internet.

Tout exploitant ainsi officiellement reconnu est tenu de payer une [contribution](#) 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 implique le respect de la législation belge et européenne en matière d'hygiène alimentaire. Un des fondements de cette législation définit 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 ».

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

Une société agricole est définie comme une société de droit civil doté 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. L'objet visé par la loi créant la société agricole est l'agriculture et l'horticulture comprise au sens large. 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 À CARACTÈRE COMMERCIAL

Certaines personnes préféreront commercialiser leur production par le biais de sociétés annexes à 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 sociétés ou commerçants qui lui achètent ses produits.

Cette organisation n'a donc 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.

La commercialisation sous le couvert d'une société commerciale 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'agrément ou d'autorisation à obtenir auprès de l'AFSCA. 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.

En droit commercial belge, la loi reconnaît sept formes de sociétés à caractère commercial :

- la société en nom collectif (SNC),
- la société en commandite simple (SCS),
- la société anonyme (SA),
- la société en commandite par actions (SCA),
- la société privée à responsabilité limitée (SPRL),
- la société coopérative, qui peut être à responsabilité limitée (SCRL) ou à responsabilité illimitée (SCRI),
- le groupement d'intérêt économique (GIE).

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.

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	Dans 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 Foire, 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) 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. Voir le site : www.lecllocal.be
Cueillette	Il existe plusieurs variantes sur ce thème : <ul style="list-style-type: none"> • 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 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7. 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 .
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 coopérative ou la société. Il existe également le statut de groupement d'intérêt économique.
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, sandwiches, 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 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 par correspondance	Le producteur propose un catalogue de produits avec un bon de commande et envoie ensuite les produits commandés.
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 autorisations à obtenir auprès de l'AFSCA sont différentes et ont des implications 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 N°12](#)).

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 N°12](#)).

RÉFÉRENCES LÉGALES :

Loi du 6 avril 2010 relative aux pratiques du marché et à la protection du consommateur

Loi du 11 mars 2003 sur certains aspects juridiques des services de la société de l'information

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 22 juin 2009 portant sur les modalités d'inscription des entreprises non-commerciales de droit privé dans la Banque-Carrefour des Entreprises

Loi du 25 juin 1993 sur l'exercice et l'organisation des activités ambulantes et foraines

Arrêté royal du 24 septembre 2006 relatif à l'exercice et à l'organisation des activités ambulantes

Arrêté royal du 11 mars 2013 instaurant un support électronique pour les autorisations d'activités ambulantes

Arrêté ministériel du 22 avril 2010 concernant la profession de boucher et de charcutier

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 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.

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

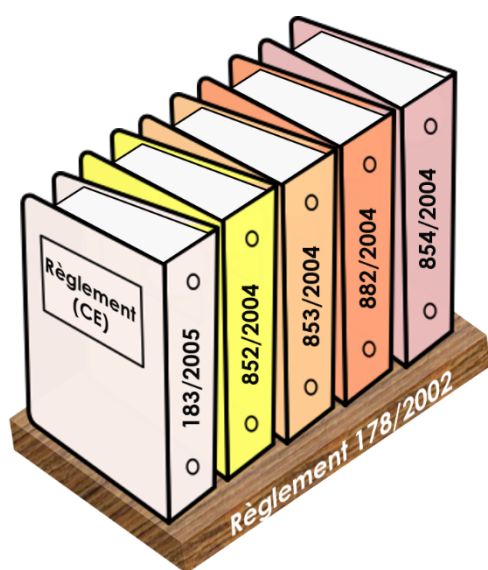
3.1 INTRODUCTION

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 dommage 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.).



- Règlement 178/2002 instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- Règlement 183/2005 relatif à l'hygiène des aliments pour animaux
- Règlement 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement 853/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale
- Règlement 882/2004 relatif aux contrôles officiels
- Règlement 854/2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels

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 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité (AR du 14 novembre 2003) 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 relatif 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 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.

ASSOUPLISEMENTS

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 de l'HACCP peut se résumer à suivre telle quelle les indications du guide quant au choix des points critiques et d'attention à surveiller. Les limites critiques aussi devront être suivies sans y apporter de modifications. Seuls les non conformités devront être enregistrés. 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 expliquée dans le [guide sectoriel pour la production primaire G-040](#).

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.

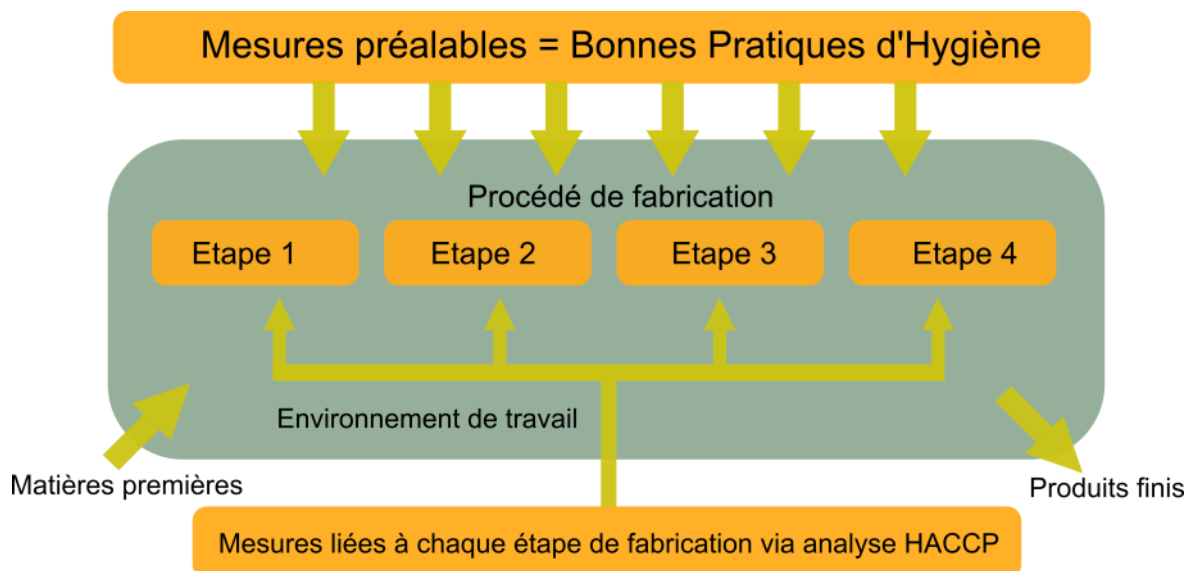
3.3 LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE EN PRATIQUE

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

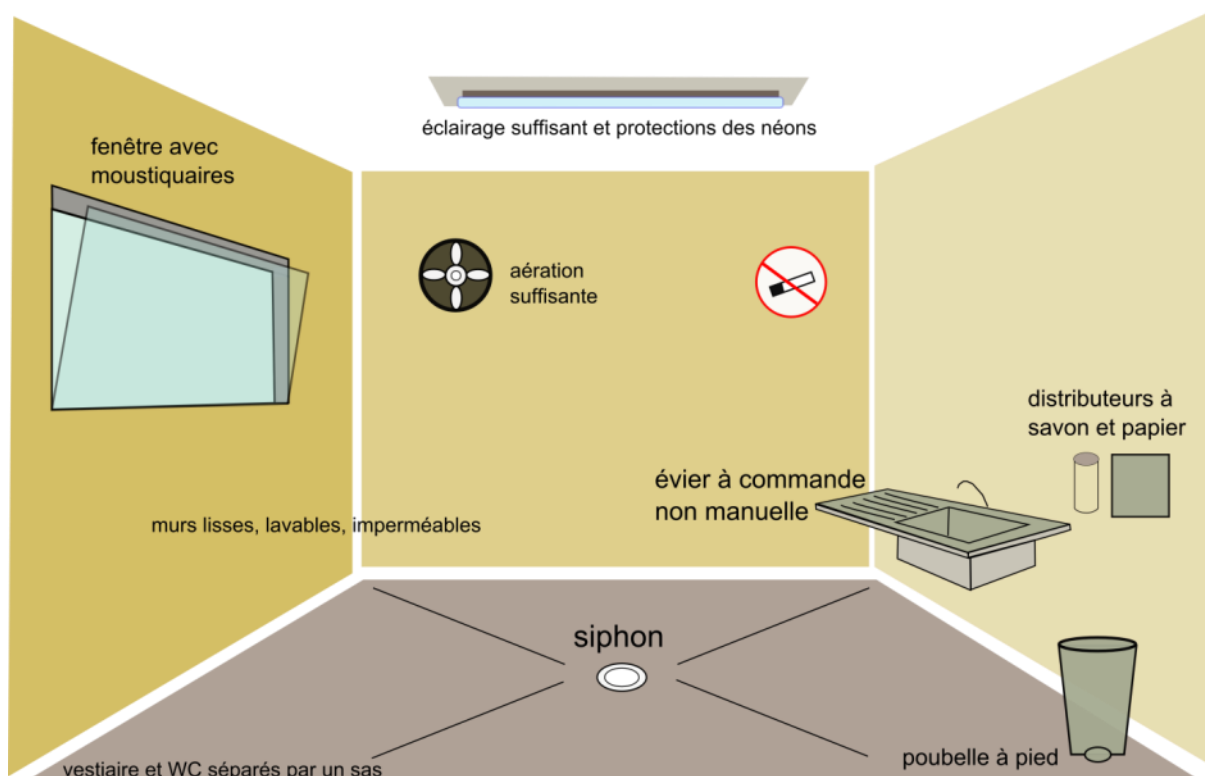
Les bonnes pratiques d'hygiène concernent l'environnement de travail et constituent un ensemble de mesures préalables à la maîtrise du procédé de fabrication, tandis que la méthode HACCP est un ensemble de mesures appliquées à chaque étape de production, depuis la réception des matières premières jusqu'à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



En pratique, les bonnes pratiques d'hygiène concernent les mesures détaillées ci-dessous.

3.3.1.1 MESURES CONCERNANT LA CONCEPTION DES INFRASTRUCTURES ET DES ÉQUIPEMENTS

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



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.

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 ;
- ♦ être en bon état de santé (pas de maladie contagieuse) : un certificat médical attestera de l'aptitude à manipuler les denrées alimentaires. Ce certificat médical est à renouveler au minimum tous les 3 ans ;
- ♦ 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.

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](#)) 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 d'action ;
- ♦ le mode d'application (action mécanique, trempage, ...).

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.

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'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 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 (pour le respect des 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.

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 alimentaires.

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>).

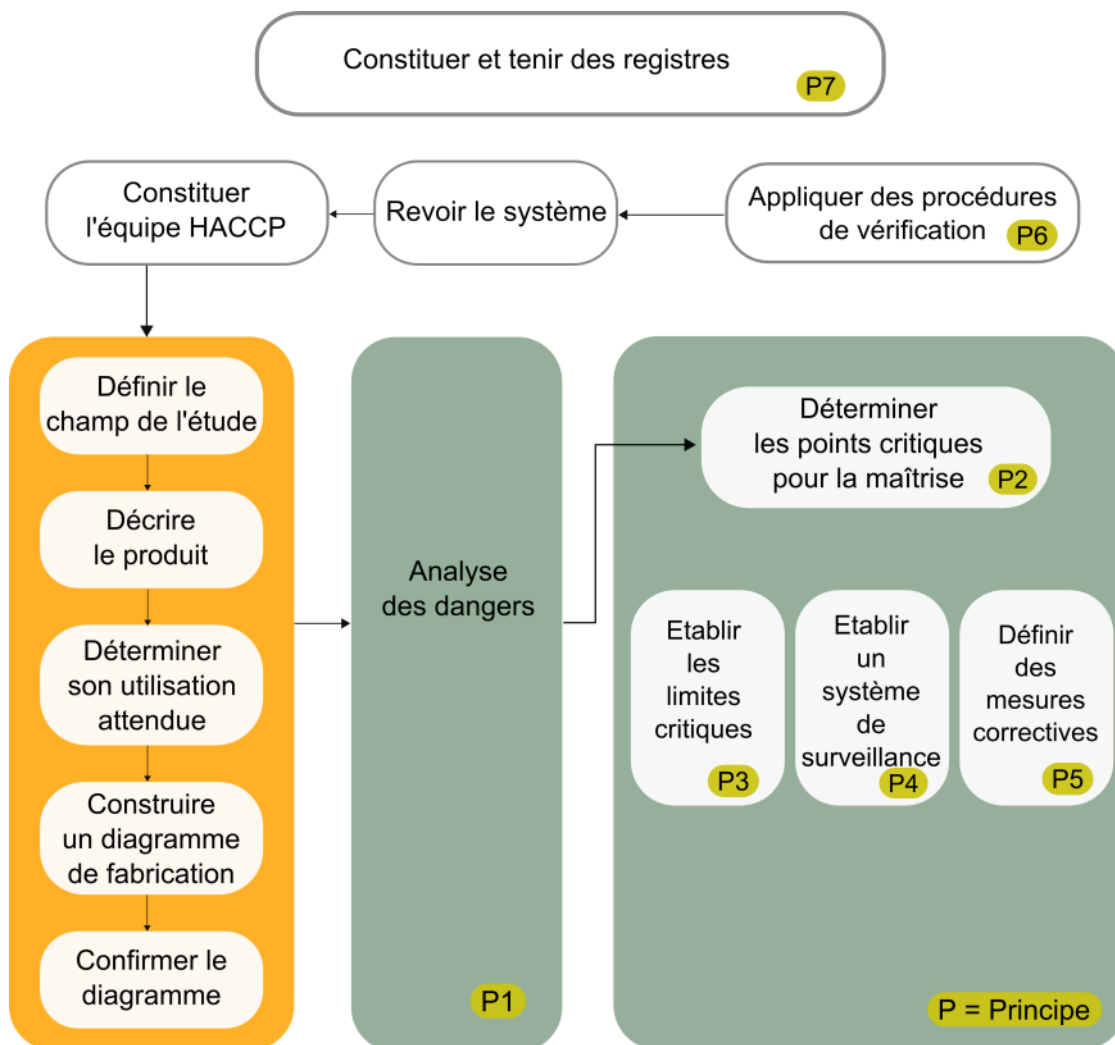
Les déchets doivent être éliminés rapidement des zones de manipulation des denrées. Les poubelles doivent être présentes en nombre suffisants, avec couvercle, ouverture non manuelle, et facile à nettoyer.

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'encadrement.

Les avantages de cette méthode sont nombreux. Elle permet 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 ET NOTIFICATION OBLIGATOIRE

3.3.3.1 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 (B2C) ou à un intermédiaire commercial (B2B)

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

En cas de **produit fini 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 (B2B), 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.

3.3.3.2 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) et précise les raisons du retrait.

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

3.3.4 ASSOULISSEMENTS POUR CERTAINS ÉTABLISSEMENTS

Les entreprises qui rentrent dans le champ d'application⁵ 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 ne doivent respecter que les règles d'hygiène qui précèdent le système HACCP. Il s'agit d'obligations assez simples relatives à des choses telles que l'infrastructure, l'emballage, le transport, la gestion des déchets, la lutte contre les nuisibles, le nettoyage, 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 ».

Celles-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.

⁵ Pour savoir si l'entreprise peut bénéficier ou non des assouplissements se référer au schéma édité par l'AFSCA, disponible via [ce lien](#)

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 ni n'entraîne 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 migration⁶ 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.

⁶ Selon les matériaux et les denrées alimentaires mis 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

Afin que le consommateur final puisse décider en toute connaissance de cause et utiliser une denrée alimentaire en toute sécurité, toute information concernant cette denrée doit lui être transmise sur une étiquette, dans d'autres documents accompagnant la denrée ou à l'aide de tout autre moyen (y compris verbal). L'information doit être précise, claire et aisément compréhensible du consommateur.

Il est interdit de donner des informations sur les denrées alimentaires qui pourraient induire le consommateur en erreur de même qu'il est interdit, sauf dérogation prévue par la loi, d'évoquer ou de leur attribuer des propriétés de prévention, de traitement ou de guérison d'une maladie humaine (voir à ce sujet le point [4.4](#)).

4.2.1 INFORMATIONS OBLIGATOIRES ET ÉTIQUETAGE

Le terme « étiquetage » couvre les mentions, indications, marques de fabrique ou de commerce, images ou signes se rapportant à une denrée alimentaire et figurant sur tout emballage, document, écriteau, étiquette, bague ou collerette, accompagnant ou se référant à cette denrée alimentaire.



L'exploitant du secteur alimentaire responsable des informations sur les denrées alimentaires est l'exploitant sous le nom ou la raison sociale duquel la denrée alimentaire est commercialisée ou, si ledit exploitant n'est pas établi dans l'UE, l'importateur sur le marché de l'UE. L'exploitant du secteur alimentaire responsable des informations sur les denrées alimentaires veille à la présence et à l'exactitude des informations sur les denrées alimentaires.

Pour les **denrées alimentaires proposées non préemballées** à la vente au consommateur final et aux collectivités ou pour les denrées alimentaires emballées sur les lieux de vente à la demande du consommateur ou préemballées en vue de leur vente immédiate, seule l'indication des **ingrédients provoquant des allergies/intolérances** est obligatoire. Si nécessaire, les autres informations obligatoires (recensées ci-dessous) sont fournies et rendues facilement accessibles pour permettre l'information du consommateur final.

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

4.2.1.1 DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

La dénomination de la denrée alimentaire est sa dénomination légale. En l'absence d'une telle dénomination, la dénomination de la denrée est son nom usuel. A défaut d'un tel nom ou si celui-ci n'est pas utilisé, un nom descriptif est à indiquer.

Une dénomination protégée dans le cadre de la propriété intellectuelle, une marque de commerce ou une dénomination de fantaisie ne peut se substituer à la dénomination de la denrée alimentaire.

Dans le cas des denrées alimentaires congelées avant la vente qui sont vendues décongelées, la dénomination de la denrée est accompagnée de la mention « décongelé ».

4.2.1.2 LISTE DES INGRÉDIENTS

La liste des ingrédients est assortie d'un intitulé ou précédée d'une mention appropriée « ingrédients » ou comportant ce terme. Elle comprend tous les ingrédients de la denrée alimentaire, dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de leur mise en œuvre dans la fabrication de la denrée.

Lorsqu'un ingrédient d'une denrée alimentaire a lui-même été préparé à partir de plusieurs ingrédients, ces derniers doivent être énumérés dans la liste d'ingrédients de la denrée.

Une liste des ingrédients n'est pas requise pour les denrées alimentaires suivantes :

- ♦ les fruits et légumes frais, y compris les pommes de terre, qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, d'un découpage ou d'autres traitements similaires ;
- ♦ les eaux gazéifiées, dont la dénomination fait apparaître cette caractéristique ;
- ♦ les vinaigres de fermentation s'ils proviennent exclusivement d'un seul produit de base et pour autant qu'aucun autre ingrédient n'ait été ajouté ;
- ♦ les fromages, le beurre, les laits et crèmes fermentés pour autant que n'aient pas été ajoutés d'autres ingrédients que des produits lactés, des enzymes alimentaires et des cultures de micro-organismes nécessaires à la fabrication ou, dans le cas des fromages autres que frais ou fondus, que le sel nécessaire à leur fabrication ;
- ♦ les produits ne comportant qu'un seul ingrédient, à condition que la dénomination de la denrée alimentaire :
 - > soit identique au nom de l'ingrédient ou
 - > permette de déterminer la nature de l'ingrédient sans risque de confusion ;
- ♦ les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume.

ÉNUMÉRATION ET DÉSIGNATION DE CERTAINS INGRÉDIENTS

Additifs	<p>L'indication des additifs dans la liste d'ingrédients n'est pas requise si leur présence dans la denrée est uniquement due au fait qu'ils étaient contenus dans un ou plusieurs ingrédients de cette denrée⁷ et sous réserve qu'ils ne remplissent pas de fonction technologique dans le produit fini ou qui sont utilisés en tant qu'auxiliaires technologiques.</p> <p>Les additifs alimentaires et enzymes alimentaires sont obligatoirement désignés par le nom de catégorie fonctionnelle (acidifiant, conservateur, stabilisant) suivi de leur nom spécifique ou de leur numéro E.</p>
Mélange de fruits, légumes ou champignons	<p>Peuvent être regroupés dans la liste des ingrédients sous la désignation « fruits », « légumes » ou « champignons » suivie de la mention « en proportion variable » (si aucun ne prédomine significativement), immédiatement suivie de l'énumération des fruits, légumes ou champignons présents.</p>
Mélange d'épices	<p>Peuvent être énumérés dans un ordre différent à condition que la liste des ingrédients soit accompagnée d'une mention telle que « en proportion variable » (si aucune épice ne prédomine significativement).</p> <p>Toutes épices n'excédant pas 2 % en poids dans la denrée peuvent être désignées sous les termes « épices » ou « mélange d'épices ».</p>
Ingrédients < 2 % dans le produit fini	<p>Peuvent être énumérés dans un ordre différent à la suite des autres ingrédients.</p>
Huiles ou graisses végétales	<p>Peuvent être regroupées dans la liste des ingrédients sous la désignation « huiles végétales » ou « graisses végétales » respectivement, immédiatement suivie de l'énumération des origines végétales spécifiques et éventuellement suivie de la mention « en proportion variable ». L'expression « totalement hydrogénée » ou « partiellement hydrogénée », selon le cas, doit accompagner la mention d'une huile hydrogénée.</p>
Arômes	<p>Les arômes sont désignés :</p> <ul style="list-style-type: none">• soit sous le terme « arôme(s) »,• soit sous une dénomination ou une description plus spécifique⁸ ;• soit sous le terme « arôme(s) de fumée », ou « arôme(s) de fumée produit(s) à partir de denrée(s) ou catégorie de denrées ou de matériau(x) source » (par exemple, « arôme de fumée produit à partir de hêtre »).
Ingrédients composés	<p>Un ingrédient composé peut figurer dans la liste des ingrédients sous sa propre dénomination dans la mesure où celle-ci est prévue par la réglementation ou consacrée par l'usage, en fonction de son importance pondérale globale, et être immédiatement suivi de l'énumération de ses propres ingrédients.</p>

⁷ Conformément au principe de transfert visé à l'article 18, paragraphe 1, points a) et b), du règlement (CE) n° 1333/2008.

⁸ Voir Règlement (CE) n° 1334/2008.

4.2.1.3 INGRÉDIENT PROVOQUANT DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES

Ces ingrédients (voir liste ci-dessous) sont indiqués dans la liste des ingrédients et accompagnés d'une référence claire au nom de la substance ou du produit provoquant l'allergie ou l'intolérance.

Le nom de la substance ou le produit est mis en évidence par une impression qui le distingue clairement du reste de la liste des ingrédients (par exemple : en MAJUSCULE, en **gras** ou en **couleur**).

En l'absence de liste des ingrédients, l'étiquetage comporte le terme « contient » suivi du nom de la substance ou du produit allergène.

L'indication de ces mentions n'est pas requise lorsque la dénomination de la denrée alimentaire fait clairement référence au nom de la substance ou du produit allergène.

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

4.2.1.4 QUANTITÉ DE CERTAINS INGRÉDIENTS OU CATÉGORIES D'INGRÉDIENTS

L'indication de la quantité d'un ingrédient ou d'une catégorie d'ingrédients utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire est requise lorsque cet ingrédient ou cette catégorie d'ingrédients :

- figure dans la dénomination de la denrée alimentaire ou est généralement associé à cette dénomination par les consommateurs ;
- est mis en évidence dans l'étiquetage par des mots, des images ou une représentation graphique ou
- est essentiel pour caractériser une denrée alimentaire et la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue en raison de sa dénomination ou de son aspect.

L'indication de la quantité d'un ingrédient ou d'une catégorie d'ingrédients :

- est exprimée en pourcentage et correspond à la quantité du ou des ingrédients au moment de leur mise en œuvre et
- figure soit dans la dénomination de la denrée alimentaire, soit à proximité immédiate de cette dénomination, ou dans la liste des ingrédients en rapport avec l'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients dont il s'agit.

4.2.1.5 QUANTITÉ NETTE DE DENRÉE ALIMENTAIRE

La quantité nette d'une denrée alimentaire est exprimée :

- en unités de volume pour les produits liquides (l, cl ou ml) ;
- en unités de masse pour les autres produits (kg ou g).

Pour le yaourt et autres laits fermentés, ainsi que pour les sauces condimentaires, émulsionnées ou non, la quantité nette peut être exprimée soit en unités de volume, soit en unités de masse.

Pour les glaces alimentaires, la quantité nette est exprimée en unités de volume. L'indication de la quantité nette en unité de masse peut être ajoutée.

Lorsqu'un préemballage est constitué de deux préemballages individuels ou plus contenant la même quantité du même produit, l'indication de la quantité nette est donnée en mentionnant la quantité nette contenue dans chaque emballage individuel et leur nombre total. Ces mentions ne sont, toutefois, pas obligatoires lorsque le nombre total des emballages individuels peut être clairement vu et facilement compté de l'extérieur et lorsqu'au moins une indication de la quantité nette contenue dans chaque emballage individuel peut être clairement vue de l'extérieur.

Lorsqu'un préemballage est constitué de deux emballages individuels ou plus qui ne sont pas considérés comme unités de vente, l'indication de la quantité nette est donnée en mentionnant la quantité nette totale et le nombre total des emballages individuels.

Lorsqu'une denrée alimentaire solide est présentée dans un liquide de couverture⁹, le poids net égoutté de cette denrée alimentaire est également indiqué. Lorsqu'une denrée alimentaire est glazurée, le poids net déclaré ne doit pas comprendre le poids de la glace.

⁹ Liquide de couverture = eau, solutions aqueuses de sels, saumures, solutions aqueuses d'acides alimentaires, vinaigre, solutions aqueuses de sucres, solutions aqueuses d'autres substances ou matières édulcorantes, jus de fruits ou de légumes, dans le cas de fruits ou légumes.

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 ;

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 primitive¹⁰ ;
- la vérification périodique¹¹.

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.

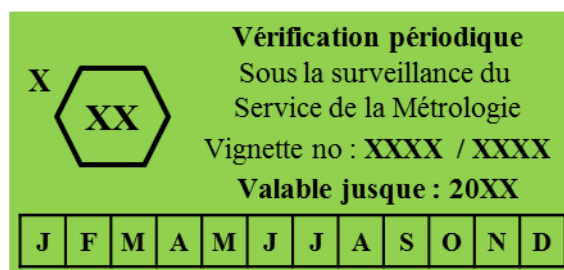


Figure 1 : marque d'acceptation en vérification périodique

¹⁰ La vérification primitive a pour but de vérifier si, préalablement à sa mise en service, chaque instrument est conforme au modèle approuvé et s'il satisfait aux exigences techniques fixées. Si oui, la marque de la vérification primitive est apposée sur la plaquette de poinçonnage ou un certificat de vérification est délivré. [Loi du 28 février 2013 introduisant le Code de droit économique].

¹¹ La vérification périodique, qui a lieu tous les 4 ans, consiste à vérifier si un instrument qui a déjà fait l'objet de la vérification primitive satisfait encore aux prescriptions légales. Dans l'affirmative, une ou plusieurs marques de vérification sont apposées ou un certificat est délivré [Loi du 28 février 2013 introduisant le Code de droit économique].

4.2.1.6 DATE DE DURABILITÉ MINIMALE OU DATE LIMITE DE CONSOMMATION

La date de durabilité minimale est indiquée comme suit :

- à consommer de préférence avant le jj/mm/aaaa (ou la référence à l'endroit où la date est indiquée sur l'étiquetage) ;
- à consommer de préférence avant fin mm/aaaa (si durabilité > 3 mois et ≤ 18 mois) ou aaaa (si durabilité > 18 mois).

En cas de besoin, ces mentions sont complétées par l'indication des conditions de conservation dont le respect permet d'assurer la durabilité indiquée.

Une date de durabilité minimale n'est pas requise dans le cas :

- des fruits et légumes frais, y compris les pommes de terre, qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, d'un découpage ou d'autres traitements similaires ;
- des vins, vins de liqueur, vins mousseux, vins aromatisés et des produits similaires obtenus à partir de fruits autres que le raisin ainsi que d'autres boissons obtenues à partir de raisin ou de moût de raisin ;
- des boissons titrant 10 % ou plus en volume d'alcool ;
- des produits de la boulangerie et de la pâtisserie qui, par leur nature, sont normalement consommés dans le délai de vingt-quatre heures après la fabrication ;
- des vinaigres ;
- du sel de cuisine ;
- des sucres à l'état solide ;
- des produits de confiserie consistant presque uniquement en sucres aromatisés et/ou colorés ;
- des gommes à mâcher et produits similaires à mâcher.

Dans le cas de denrées alimentaires microbiologiquement très périssables, c'est-à-dire présentant, après une courte période, un danger immédiat pour la santé humaine, la date de durabilité minimale est remplacée par une date limite de consommation mentionnée de la manière suivante :

- à consommer jusqu'au jj/mm/aaaa (ou la référence à l'endroit où la date est indiquée l'étiquetage)
- la date limite de consommation est indiquée sur chaque portion individuelle préemballée.



Ces mentions sont suivies d'une description des conditions de conservation à respecter.

En cas de congélation, la date de congélation ou la date de première congélation (ou la référence de l'endroit où est indiquée la date sur l'étiquetage) est précédée des termes : « produit congelé le jj/mm/aaaa ».

4.2.1.7 CONDITIONS PARTICULIÈRES DE CONSERVATION ET/OU D'UTILISATION

Si les denrées requièrent des conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation, celles-ci sont indiquées.

Pour permettre une bonne conservation ou une bonne utilisation de la denrée après ouverture de son emballage, les conditions de conservation et le délai de consommation sont indiqués, le cas échéant.

4.2.1.8 NOM OU RAISON SOCIALE ET ADRESSE DE L'EXPLOITANT RESPONSABLE

L'exploitant du secteur alimentaire responsable des informations sur les denrées alimentaires est l'exploitant sous le nom ou la raison sociale duquel la denrée alimentaire est commercialisée ou, si ledit exploitant n'est pas établi dans l'UE, l'importateur sur le marché de l'UE.

Celui-ci veille à la présence et à l'exactitude des informations sur les denrées alimentaires.

4.2.1.9 PAYS D'ORIGINE OU LE LIEU DE PROVENANCE

L'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance est obligatoire :

- ♦ dans les cas où son omission serait susceptible d'induire en erreur les consommateurs sur le pays d'origine ou le lieu de provenance réel de la denrée alimentaire ;
- ♦ pour les viandes fraîches, réfrigérées ou congelées des espèces bovines, porcines, ovines, caprines ou de volailles ;
- ♦ lorsque le pays d'origine ou le lieu de provenance de la denrée alimentaire est indiqué et qu'il n'est pas celui de son ingrédient primaire :
 - > le pays d'origine ou le lieu de provenance de l'ingrédient primaire en question est également indiqué ou
 - > le pays d'origine ou le lieu de provenance de l'ingrédient primaire est indiqué comme étant autre que celui de la denrée alimentaire ;
- ♦ Le Parlement européen et le Conseil doivent encore statuer sur l'obligation d'indication de l'origine des denrées suivantes :
 - > les viandes autres que celles mentionnées ci-dessus ;
 - > le lait ;
 - > le lait utilisé comme ingrédient dans les produits laitiers ;
 - > les denrées alimentaires non transformées ;
 - > les produits comprenant un seul ingrédient ;
 - > les ingrédients constituant plus de 50 % d'une denrée alimentaire ;
 - > la viande utilisée en tant qu'ingrédient.

4.2.1.10 MODE D'EMPLOI

Un mode d'emploi est indiqué lorsque son absence rendrait difficile un usage approprié de la denrée alimentaire.

4.2.1.11 TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE ACQUIS

Le titre alcoométrique volumique acquis des boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume est indiqué par un chiffre comportant au maximum une décimale. Il est suivi du symbole « % vol » et peut être précédé du terme « alcool » ou de l'abréviation « alc. ». Le titre alcoométrique est déterminé à 20 °C.

Les vins de raisins frais sont soumis à des dispositions spécifiques¹² de l'UE.

¹² Arrêté Royal du 15 juin 2004 et Règlement (UE) n° 1308/2013.

4.2.1.12 UNE DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

La déclaration nutritionnelle obligatoire (applicable à partir du 13/12/2016) inclut les éléments suivants :

- la valeur énergétique et
- la quantité de matières grasses, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel.

Le contenu de la déclaration nutritionnelle obligatoire peut être complété par l'indication des quantités d'un ou de plusieurs des éléments suivants :

EXPRESSION ET PRÉSENTATION DE LA DÉCLARATION NUTRITIONNELLE				
	Unité de mesure		% d'apport de référence*	
	Par 100 g/ml	Par portion**	Par 100 g/ml	Par portion
Energie	kJ/kcal	kJ/kcal		
Matières grasses :	g	g		
Acides gras saturés	g	g		
Acides gras monoinsaturés	g	g		
Acides gras polyinsaturés	g	g		
Glucides :	g	g		
Sucres	g	g		
Polyols	g	g		
Amidon	g	g		
Fibres alimentaires	g	g		
Protéines	g	g		
Sel	g	g		
Vitamines et sels minéraux	µg/mg	µg/mg		

* Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)

** À condition que la portion soit quantifiée sur l'étiquette et que le nombre de portions dans l'emballage soit indiqué

Obligatoire	Volontaire	Interdit
-------------	------------	----------

Les produits non transformés qui comprennent un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédients.

Les produits transformés ayant, pour toute transformation, été soumis à une maturation, et qui comprennent un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédients.

Les eaux destinées à la consommation humaine, y compris celles dont les seuls ingrédients ajoutés sont du dioxyde de carbone et/ou des arômes.

Les plantes aromatiques, les épices ou leurs mélanges.

Le sel et les succédanés de sel.

Les édulcorants de table.

Les extraits de café et extraits de chicorée, grains de café entiers ou moulus ainsi que les grains de café décaféinés entiers ou moulus.

Les infusions (aux plantes ou aux fruits), thés, thés décaféinés, thés instantanés ou solubles ou extraits de thé, thés instantanés ou solubles ou extraits de thé décaféinés, sans autres ingrédients ajoutés que des arômes qui ne modifient pas la valeur nutritionnelle du thé.

Les vinaigres de fermentation et leurs succédanés, y compris ceux dont les seuls ingrédients ajoutés sont des arômes.

Les arômes.

Les additifs alimentaires.

Les auxiliaires technologiques.

Les enzymes alimentaires.

La gélatine.

Les substances de gélification.

Les levures.

Les gommes à mâcher.

Les boissons titrant plus de 1,2% d'alcool.

Les denrées alimentaires conditionnées dans des emballages ou récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 25 cm².

Les denrées alimentaires, y compris de fabrication artisanale, fournies directement par le fabricant en faibles quantités au consommateur final ou à des établissements de détail locaux fournissant directement le consommateur final.

4.2.1.13 NUMÉRO DE LOT

L'indication du numéro de lot est précédée par la lettre « L », sauf dans le cas où elle se distingue clairement des autres indications d'étiquetage. Lorsque la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation figure dans l'étiquetage, le numéro de lot peut ne pas accompagner la denrée alimentaire, pourvu que cette date se compose de l'indication, en clair et dans l'ordre, au moins du jour et du mois.

4.2.1.14 MARQUE DE SALUBRITÉ/D'IDENTIFICATION

Les produits d'origine animale provenant d'établissements soumis à un agrément ne peuvent être mis sur le marché que s'ils portent :

- une marque de salubrité¹³ ou
- une marque d'identification¹⁴ (Figure 2).

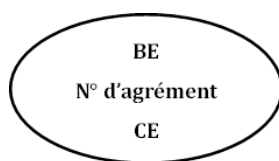


Figure 2. Exemple de marque d'identification.

La marque peut, selon la présentation des différents produits d'origine animale, être apposée directement sur le produit, le conditionnement ou l'emballage, ou être imprimée sur une étiquette apposée sur le produit, le conditionnement ou l'emballage. La marque peut également consister en une plaque inamovible faite d'un matériau résistant.

4.2.2 PRÉSENTATION DES INFORMATIONS OBLIGATOIRES DE DENRÉES PRÉEMBALLÉE

Le tableau ci-dessous résume les informations obligatoires pour les denrées préemballées, il synthétise principalement le Règlement (UE) n°1169/2011.

¹³ Voir Règlement (CE) n° 854/2004.

¹⁴ Voir Règlement (CE) n° 853/2004, annexe II, section I

	<i>Surface de la face la plus grande</i>			<i>Cas de vente à distance</i>		<i>Cas emballage de fantaisie</i>	<i>Cas de vente à intermédiaire¹⁵</i>	
	<i>< 10 cm²</i>	<i>≥ 10 et < 80 cm²</i>	<i>≥ 80 cm²</i>	<i>Avant achat</i>	<i>À la livraison</i>		<i>Documents commerciaux¹⁶</i>	<i>Emballage extérieur</i>
<i>Hauteur minimum de x (mm)</i>	0,9	0,9	1,2					
<i>Dénomination</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<i>Ingrédients</i>	autres moyens ou à la demande du consommateur	✓	✓	✓	✓		✓	
<i>Allergènes</i>	✓	✓	✓	✓	✓		✓	
<i>Quantité nette</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
<i>Date de péremption</i>	✓	✓	✓		✓		✓	✓
<i>Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation</i>		✓	✓	✓	✓		✓	✓ si denrée très périssable
<i>Nom et l'adresse de l'exploitant</i>		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<i>Pays d'origine</i>		✓	✓	✓	✓		✓	
<i>Mode d'emploi</i>		✓	✓	✓	✓		✓	
<i>Titre alcoométrique volumique acquis</i>		✓	✓	✓	✓		✓	
<i>Déclaration nutritionnelle</i>		✓ si > 25 cm ²	✓	✓	✓		✓	
<i>Lot</i>		✓	✓		✓		✓	

☐ = ces mentions doivent figurer dans le même champ visuel

¹⁵ Y compris aux collectivités uniquement si les denrées sont livrées pour y être préparées, transformées, fractionnées ou débitées.

¹⁶ Les mentions obligatoires peuvent ne figurer que sur les documents commerciaux se référant aux denrées lorsque ces documents accompagnent les denrées alimentaires auxquelles ils se rapportent ou ont été envoyés avant la livraison ou en même temps que celle-ci.

La figure 3 définit la hauteur minimum de la valeur X précisée dans la première ligne du tableau précédent.



Figure 3. Définition de la hauteur de x (le n°6 sur le schéma).

Les informations obligatoires sur les denrées alimentaires apparaissent dans une langue facilement compréhensible par les consommateurs des Etats membres ou de la région linguistique où la denrée est commercialisée.

4.3 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](#) », 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.

4.4 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](#) édité par la FEVIA.

4.5 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.

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.

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

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 (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) 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

Loi du 28 février 2013 introduisant le Code de droit économique

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

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

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.

COMMERCIALISATION DE LA
VIANDE DE BŒUF, PORC ET
MOUTON



Fiche 1

Les exigences sont détaillées en fonction du type de commercialisation.

En cas de vente directe à la ferme, on retiendra également les éléments suivant :

- 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 ;
- Toutes les machines et le matériel entrant en contact avec les viandes ne doivent pas nécessairement être en inox (les cutters, par exemple). L'utilisation du métal galvanisé est autorisée, à condition que ce métal ne soit pas corrodé et qu'il n'entre pas en contact direct avec les viandes fraîches, préparations de viandes, produits à base de viande et sous-produits d'origine animale.

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

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, la viande doit être emballée de façon à ce qu'elle ne puisse plus être manipulée (par ex. sous vide). Dans ce cas, 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 un « commerce de détail ». Dans ce cas, en dessous d'une superficie de 1.000 m², aucune déclaration ou demande de permis ne doit être faite.

Toutefois, si l'installation frigorifique (chambre froide) utilisée pour le stockage présente une puissance frigorifique nominale utile comprise entre 12 kW et 300 kW ou contenant plus de 3 kg d'agent réfrigérant fluoré, l'installation est assimilée à une activité de classe 3 avec conditions intégrales et sectorielles.

Le numéro d'identification est le 40.30.02.01, les conditions intégrales et sectorielles sont consultables via [ce lien](#).

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. 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.

EXIGENCES AFSCA

Une autorisation comme « commerce de détail » est à demander auprès de l'AFSCA. La viande doit provenir d'un abattoir agréé par l'AFSCA. La viande doit avoir été expertisée par le vétérinaire avant et après abattage.

La découpe doit être effectuée dans un atelier de découpe agréé ou dans une boucherie si cette activité de découpe pour tiers représente moins de 30 % du chiffre d'affaire annuel de la boucherie. La viande doit être emballée sur le lieu de découpe de façon à ce qu'elle ne puisse plus être manipulée (par ex. sous vide).

Aucun aménagement des 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.

Guide d'autocontrôle :

[G-007](#) « Commerce de détail en alimentation générale »



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

PERMIS D'ENVIRONNEMENT

Le « commerce de détail de viandes et de produits à base de viandes couplé à la préparation de produits à base de viande » est une activité de classe 3 avec conditions intégrales. Elle doit être déclarée à l'administration communale de la commune où sera implanté le débit de viande à l'aide d'un formulaire téléchargeable via [ce lien](#).

Le numéro de rubrique de l'activité est le 52.22 et les conditions intégrales qui sont liées à cette rubrique sont consultables via [ce lien](#).

Outre l'activité de commerce, les installations pour la préparation ou pour la conservation par découpage, cuisson, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, salage, séchage, saumurage et fumage, de produits à base de viandes peuvent également être soumises à déclaration, voire à l'obtention d'un permis. Cela dépend de la capacité de production ou de conservation de produits finis :

- < 0,1 tonne/jour, l'activité n'est pas classée, mais doit figurer dans le registre interne ;
- entre 0,1 et 2 tonnes/jour, l'activité relève de la classe 3 avec conditions intégrales et sectorielles, une déclaration est nécessaire. Le numéro de rubrique est le 15.13.01.01, les conditions intégrales sont consultables via [ce lien](#)
- entre 2 tonnes et 150 tonnes/jour un permis d'environnement de classe 2 sera nécessaire. Le numéro de rubrique est le 15.13.01.01, les conditions sectorielles via [ce lien](#)
- Plus d'informations : <http://environnement.wallonie.be/aerw/pe/index.htm>

Une installation frigorifique (chambre froide, climatiseur) dont la puissance frigorifique nominale utile est comprise entre 12 kW et 300 kW ou contenant plus de 3 kg d'agent réfrigérant fluoré est assimilée à une activité de classe 3 avec conditions intégrales.

Le numéro de rubrique est le 40.30.02.01, les conditions intégrales sont consultables via [ce lien](#).

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 (Art. 84, §1er, 7° et 271 du CWATUP). Ce permis ne requerra toutefois pas le concours d'un architecte.



EXIGENCES AFSCA

Une autorisation comme « débit de viande » est à demander auprès de l'AFSCA.

La viande doit provenir d'un abattoir agréé par l'AFSCA. La viande doit avoir été expertisée par le vétérinaire avant et après abattage.

La découpe devra être effectuée par un boucher (détenteur de la licence de boucher-charcutier) qui découpera la viande et qui sera présent lors de la vente s'il y a manipulation devant le client sinon la viande doit être emballée de façon à ce qu'elle ne puisse plus être manipulée (par ex. sous vide).

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 :

- ont 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 des températures légales ;
- sont pourvus d'un thermomètre visible du public.

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.

Guide d'autocontrôle :

[G-003](#) « Boucherie »



BOUCHERIE À LA FERME AVEC DÉCOUPE SUR PLACE ET VENTE LIMITÉE À DES INTERMÉDIAIRES (BtoB)

PERMIS D'ENVIRONNEMENT ET PERMIS D'URBANISME

Voir ci-dessus.

EXIGENCES AFSCA

L'établissement fait de la vente directe (BtoC) et peut aussi commercialiser ses produits à d'autres débits en disposant d'une autorisation délivrée par l'AFSCA s'il satisfait aux conditions suivantes :

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

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

Si une ces deux conditions ne sont pas respectées, l'établissement doit disposer d'un agrément européen délivré par l'AFSCA pour chaque catégorie de produits commercialisés et pour chaque type d'activité (découpe, viandes hachées, préparations de viande, produits de viande).

BOUCHERIE À LA FERME AVEC DÉCOUPE SUR PLACE ET VENTE SANS RESTRICTIONS À DES INTERMÉDIAIRES (BtoB)

PERMIS D'ENVIRONNEMENT ET PERMIS D'URBANISME

Voir ci-dessus.

EXIGENCES AFSCA

Un agrément est nécessaire pour chaque catégorie de produits commercialisés et pour chaque type d'activité (découpe, viande hachées, préparations de viande, produits 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](#) « Abattoirs, ateliers de découpe et établissements de production de viande hachée, de préparations de viande et de viandes séparées mécaniquement d'ongulés domestiques »



TRANSPORT DE LA VIANDE (BtoC ET BtoB)

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.

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 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 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale

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

COMMERCIALISATION DE LA
VIANDE DE VOLAILLE ET DE
LAPIN



Fiche 2

Trois catégories d'établissements doivent être distinguées selon le nombre d'animaux abattus annuellement.

	≤ 500 volailles/an ≤ 250 lapins/an	≤ 7500 volailles/an ≤ 1000 lapins/an	> 7500 volailles/an > 1.000 lapins/an abattage d'animaux non issus de l'exploitation
Vente	Carcasse entière à la ferme uniquement	Carcasse entière à la ferme, via restaurant à la ferme de l'exploitant, sur le marché local.	Carcasse entière à un revendeur. Pièces de découpe à la ferme, au marché local ou à un revendeur.
Exigences AFSCA	Enregistrement	Autorisation	Agrément
Hygiène	<p>Réaliser l'étourdissement, la saignée, la plumaison ou l'habillage, l'éviscération directement après l'abattage de manière hygiénique.</p> <p>Nettoyer les animaux directement après éviscération et les refroidir à maximum 4°C le plus rapidement possible.</p> <p>Le local est suffisamment grand et approprié à un abattage hygiénique des animaux. Des mesures sont prises afin d'éviter tout déversement du contenu de l'estomac et des intestins lors de l'éviscération.</p> <p>Le producteur dispose d'un dispositif de réfrigération de capacité suffisante pour le stockage des volailles ou des lagomorphes abattus.</p>	<p>Réaliser l'étourdissement, la saignée, la plumaison ou l'habillage, l'éviscération directement après l'abattage de manière hygiénique.</p> <p>Nettoyer les animaux directement après éviscération et les refroidir à maximum 4°C le plus rapidement possible.</p> <p>Le local suffisamment grand est disponible pour pouvoir effectuer l'éviscération un endroit (mais pas obligatoirement un autre local) distinct du lieu des opérations d'abattage.</p> <p>Le local est équipé au minimum d'un lavabo.</p> <p>Le producteur dispose d'une installation pour la désinfection des outils.</p> <p>Ledit local est doté d'équipements nécessaires pour éviter que les viandes entrent en contact avec les sols et murs.</p>	<p>Les conditions à respecter sont celles des abattoirs de volailles selon la réglementation de l'UE en vigueur.</p> <p>Il faut :</p> <ul style="list-style-type: none"> ♦ une séparation nette entre la zone souillée et la zone propre afin de protéger cette dernière contre toute contamination. ♦ un local ou un lieu pour la collecte des plumes ou peaux, à moins qu'elles ne soient traitées comme déchets. ♦ de lavabos et de toilettes avec chasse d'eau, réservés au personnel manipulant les animaux vivants ou travaillant dans la zone souillée. ♦ d'un emplacement spécialement aménagé et couvert pour le fumier, dans la mesure où il est stocké dans l'enceinte de l'abattoir. ♦ de locaux frigorifiques de capacité suffisante pour le refroidissement et l'entreposage des viandes fraîches. ♦ une expertise vétérinaire doit être effectuée avant et après abattage.



Fiche 2

	≤ 500 volailles/an ≤ 250 lapins/an	≤ 7500 volailles/an ≤ 1000 lapins/an	> 7500 volailles/an > 1.000 lapins/an abattage d'animaux non issus de l'exploitation
Permis d'environnement	Pas nécessaire en dessous d'une capacité d'abattage de 50 équivalent-animal/jour		Un abattoir de volailles dont la capacité d'abattage est comprise entre 50 équivalent-animal/jour et 30000 équivalent-animal/jour est soumis à une demande de permis de classe 2. 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 . Le numéro de rubrique de l'activité est le 15.12.01.01
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 que artisanale ou de moyennes et petites entreprises (Art. 84, §1er, 7° et 271 du CWATUP). Ce permis ne requerra toutefois pas le concours d'un architecte.		
	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. L'abattage des volailles et des lapins doit être différé dans le temps si il est effectué dans le même local Découpe des animaux possible sur demande et en présence du consommateur final		



VENTE DIRECTE (BtoC) HORS DE L'EXPLOITATION DE VOLAILLES ABATTUES À L'EXPLOITATION

Les producteurs qui abattent maximum 7.500 volailles et 1.000 lapins par an peuvent se déplacer sur le marché de leur commune ou des communes limitrophes pour vendre les carcasses entières uniquement. Pendant la vente, le nom, l'adresse et le numéro d'autorisation AFSCA doivent être affichés pour le consommateur.

Pour vendre sur la place publique, une autorisation de commerce ambulancier est nécessaire. Il faut également faire une demande à la commune pour obtenir un emplacement sur le marché public et respecter les conditions générales en matière de commerce ambulancier.

Le véhicule utilisé doit correspondre à des dispositions spécifiques identiques à celles du véhicule utilisé pour le transport de viande de bœuf, de porc ou de mouton. Au cours du transport de carcasses entières de volailles ou de lagomorphes, ces carcasses sont accompagnées du document par lequel a été délivrée l'autorisation pour l'abattage à la ferme.

Durant la vente, les mesures nécessaires doivent être prises pour permettre de maintenir les températures à cœur suivantes :

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

VENTE DIRECTE (BtoC) À LA FERME DE VOLAILLES/LAPINS ABATTUS DANS UN ABATTOIR AGRÉÉ

Le producteur doit posséder une autorisation délivrée par l'AFSCA pour vendre la viande. Il faut, par conséquent être inscrit à la Banque Carrefour des Entreprises pour l'activité : « Commerce de détail de viande de gibier et de volaille en magasin spécialisé » et disposer d'un local de vente répondant à la législation générale en matière d'hygiène.

Le point de vente doit disposer d'étals et de comptoirs uniquement réservés à la vente au consommateur final et qui :

- ont 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 maximum + 4°C ;
- sont pourvus d'un thermomètre visible du public.

S'il le souhaite le producteur peut aussi établir un atelier de transformation annexé à son point de vente pour effectuer la découpe des volailles. Cette découpe est autorisée uniquement si les volailles sont issues d'un abattoir agréé par l'AFSCA !



Fiche 2

On respectera les deux conditions suivantes :

- l'atelier annexé doit être en communication directe avec le local de vente ;
- il ne doit contenir que des produits, machines et ustensiles destinés à la préparation et/ou transformation de denrées alimentaires d'origine animale.

En termes d'infrastructure, l'atelier annexé doit répondre aux prescriptions reprises dans la partie 3.3.1.1 de ce Vade-mecum.

L'autorisation pour transformer la viande va permettre de commercialiser les produits au consommateur final mais aussi à des intermédiaires commerciaux selon le régime « local - marginal - restreint ». Ce régime donne à l'exploitant la possibilité de vendre aux commerces situés dans un rayon de 80 km autour de l'exploitation une quantité représentant maximum 30 % du chiffre d'affaire annuel.

Guide d'autocontrôle :

[G-003](#) « Boucherie »

VENTE INDIRECTE (BtoB)

L'établissement doit disposer d'un agrément de l'AFSCA pour chaque catégorie de produits commercialisée et pour chaque type d'activité (abattage, découpe, préparations).

Les exploitants qui n'effectuent que de la découpe doivent faire abattre leurs animaux dans un abattoir agréé et posséder un agrément pour leur atelier de découpe.

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.

En ce qui concerne l'hygiène, il faut procéder ou faire procéder à un contrôle régulier de l'hygiène générale dans l'établissement c'est-à-dire des examens microbiologiques, des viandes fraîches, des produits finis et de l'efficacité des procédures de nettoyage et de désinfection.

NORMES DE COMMERCIALISATION

Le règlement (CE) n°543/2008 et l'AR du 28 novembre 1991 prescrivent certaines normes de commercialisation de la viande de volaille, notamment l'usage de mentions facultatives telles que :

- « alimenté avec ... de ... » ;
- « élevé à l'intérieur – système extensif » ;
- « sortant à l'extérieur » ;
- « fermier – élevé en plein air » ;
- « fermier – élevé en liberté ».

Guide d'autocontrôle :

[G-006](#) « 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 »



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, 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 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif au transport des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes

Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité

Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale

Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'AFSCA

Règlement (CE) n° 543/2008 de la Commission du 16 juin 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation pour la viande de volaille

Arrêté royal du 28 novembre 1991 relatif aux normes de commercialisation pour la viande de volaille

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

COMMERCIALISATION
D'ŒUFS DE POULES
PONDEUSES



VENTE DIRECTE À LA FERME

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.

sans nécessité d'un enregistrement auprès de l'AFSCA si la vente concerne maximum 15.000 œufs par an, soit l'équivalent de la détention de moins de 50 poules.

Pour la détention de 50 à maximum 200 poules, un enregistrement auprès de l'AFSCA est nécessaire.

Au-delà de 200 poules, une autorisation de l'AFSCA est nécessaire et il y a obligation de faire vacciner ses poules pondeuses contre *Salmonella enteritidis*.

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

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.

VENTE DIRECTE HORS DE L'EXPLOITATION

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

- par l'intermédiaire de distributeurs automatiques placés 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,

sans nécessité d'un enregistrement auprès de l'AFSCA, si la vente concerne maximum 15.000 œufs par an, soit l'équivalent de la détention de moins de 50 poules.

Pour la vente sur un marché local, les œufs doivent être commercialisés estampillés d'un code distinctif (aussi appelé « code du producteur ») permettant d'identifier l'exploitation dont ils proviennent et le mode d'élevage. Ce code est obtenu lors de la demande d'enregistrement. Si le producteur détient moins de 50 poules, les œufs ne doivent pas être estampillés mais le nom et l'adresse du producteur doivent être exposés sur le lieu de vente.

Les conditions d'entreposage et de délai de vente sont identiques à celles prévues pour la vente directe à la ferme. Cependant, il faut savoir que l'agriculteur qui vend ses œufs sur le marché public devra également être en possession d'une autorisation de commerce ambulant et faire une demande d'obtention d'un emplacement sur le marché (cette carte peut être obtenue auprès de l'administration communale du lieu de résidence).



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 comme centre d'emballage. Celui-ci classe les œufs dans 2 catégories de qualité (A et B) prévues par la loi, 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 ».

- ♦ e 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 de

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, automatique ou occupée en permanence, permettant d'examiner séparément la qualité de chaque œuf, ou une autre installation adaptée ;
- ♦ un dispositif d'appréciation de la hauteur d s œufs.

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

- ♦ la catégorie de qualité ;
- ♦ la catégorie de poids ;
- ♦ une indication du mode d'élevage ;
- ♦ une explication relative à la signification du code du producteur ;
- ♦ la date de durabilité minimale.

Guide d'autocontrôle :

[G-040](#) « Production primaire »



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

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 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale

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 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 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

COMMERCIALISATION DE LAIT CRU

EXIGENCES POUR LA DÉTENTION DE BÉTAIL LAITIER

La détention de bétail nécessite un enregistrement à l'AFSCA (« Exploitation agricole détention bovins » et/ou « Exploitation agricole détention ovins et caprins »).

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 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.

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 traité 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.

Le colostrum doit être entreposé séparément et immédiatement ramené à une température ne dépassant pas 8°C lorsqu'il est collecté chaque jour et 6°C lorsque la collecte n'est pas effectuée chaque jour. Il peut être congelé.

Pendant le transport, la chaîne du froid doit être maintenue et la température du lait ne doit pas dépasser 10°C à l'arrivée dans l'établissement de destination.

Les exploitants du secteur alimentaire ne sont pas tenus de respecter les exigences en matière de température mentionnées ci-dessus si le lait répond aux critères prévus pour les germes totaux, les cellules somatiques et résidus d'antibiotiques et si :

- le lait est traité dans les deux heures suivant la traite, ou si
- une température plus élevée est nécessaire pour des raisons technologiques liées à la fabrication de certains produits laitiers (ex. fromages) et que l'autorité compétente l'autorise.
- 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.

VENTE INDIRECTE (BtoB) DE LAIT CRU DE VACHE

L'AGW du 29 janvier 2009 prescrit que le lait cru de vache ne peut être livré qu'à un acheteur agréé par les services du Service public de Wallonie. L'AR du 21 décembre 2006 et l'AM du 29 octobre 2012 décrivent les exigences relatives à ces livraisons.

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.

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.

Le producteur dont l'approvisionnement direct annuel par établissement de production est supérieur à la moitié du volume de production ou à 60.000 litres de lait cru de vache, à la moitié du volume de production ou à 8.000 litres de lait cru d'autres espèces animales ou à 100 litres de colostrum doit en outre prévoir un plan d'autocontrôle reprenant l'application des principes de l'HACCP.

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 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 : » 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 suivante (Fiche n°5).

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
<p>≤ 15.000 l de lait cru de vache</p> <p>ou</p> <p>≤ 2.000 l de lait cru d'autres espèces</p>	<p>Il faut une analyse trimestrielle du lait pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>> 15.000 l de lait cru de vache</p> <p>ou</p> <p>> 2.000 l de lait cru d'autres espèces</p>	<p>Il faut prévoir les analyses pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> • les germes totaux avec au moins deux prélèvements par mois ; • les cellules somatiques avec au moins un prélèvement par mois. <p>Il faut également dénombrer les <i>Escherichia coli</i> au minimum 2 fois par an.</p>

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	



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.



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

- permet de vendre le lait entre 0,7 € et 1 €/L ;
- s'avère plus facile à mettre en place qu'un atelier de transformation en termes d'infrastructure ;
- valorise l'image des produits laitiers.

Son achat, demande :

- une trésorerie de départ pour supporter la période de lancement ;
- un bon emplacement (via une petite étude de marché locale si nécessaire), l'idéal est de trouver un axe routier ou un parking très fréquenté, ou encore dans le périmètre de la ferme si elle n'est pas trop isolée pour permettre les rencontres entre producteurs et consommateurs
- ou un parking ;
- un plan de communication pour informer les clients et les attirer : ne pas hésiter à contacter les élus locaux, la presse et les radios locales lors de l'inauguration de votre distributeur (le bouche à oreille fonctionne très bien!) ;
- du temps, environ 1h 30 par jour (en fonction de la machine, de l'emplacement et de la quantité de lait vendu).

En parallèle, d'autres initiatives peuvent être imaginées par les agriculteurs comme par exemple :

- afficher des informations didactiques sur le lait ;
- combiner avec un autre distributeur de produits locaux comme par exemple, du beurre, de la maquée, des boissons, voir même des pommes de terre, légumes, etc.

DESCRIPTION GÉNÉRALE

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.

Un distributeur demande une alimentation électrique (230 V, 50 Hz, 16 A).

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 été acceptée par l'AFSCA (UPC 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.

Une pompe à lait peut coûter entre 6.250 € (100 litres) et 30.000 € (300 litres) HTVA (21 %) en fonction des marques, des modèles et des options choisies (plus frais de livraison).
A ce coût d'investissement peut s'ajouter éventuellement :

- la construction ou achat d'un abri (obligatoire si à l'extérieur) ;
- l'achat d'un distributeur à bouteille (facultatif) ;
- le raccordement électrique ;
- les taxes éventuelles ;
- les frais de promotion, d'étude de marché, d'entretien de la machine, etc. ;
- le coût du transport si distributeur à l'extérieur de la ferme.

AUTORISATION/ENREGISTREMENT AFSCA ET RÉGLEMENTATION EN MATIÈRE D'AUTOCONTRÔLE

La circulaire AFSCA [PCCB/S2/VCT/374206](#) et son [annexe](#) du 23 avril 2014, résumant 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.

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 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale

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 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

Arrêté royal du 26 avril 2009 relatif aux critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Arrêté ministériel du 29 octobre 2012 modifiant l'arrêté ministériel du 1er février 2007 portant approbation du document établi par les organismes interprofessionnels agréés en ce qui concerne les modalités du contrôle de la qualité du lait cru de vache

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

COMMERCIALISATION DE
PRODUITS LAITIERS ET DE
LAIT CONDITIONNÉ



Le lait destiné à la fabrication de produits laitiers doit avoir une qualité au moins égale à celle imposée par la législation européenne. Les prescriptions d'hygiène à respecter sont détaillées dans la fiche n°4 (commercialiser du lait cru en vrac).

La teneur en germes à 30°C, la teneur en cellules somatiques, et autres critères microbiologiques applicables doivent en outre respecter les valeurs maximales établies dans la législation.

Chaque établissement laitier où du lait et des produits à base de lait (beurre, fromage, yaourt, ...) sont traités, transformés et conditionnés, doit avoir une autorisation ou un agrément de l'AFSCA. L'établissement laitier doit respecter la législation relative à l'hygiène des établissements ainsi que les mesures complémentaires qui suivent.

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 ».

Les établissements laitiers doivent au moins être pourvus :

- de dispositifs pour le transport interne hygiénique (par ex. : les transports de lait et de crème de la laiterie au local de fabrication doivent se réaliser de manière hygiénique dans des récipients résistants à la corrosion et recouverts) ;
- de dispositifs de protection des matières premières et produits finis sans conditionnement ou emballage, lors du chargement et du déchargement ;
- d'outils résistants à la corrosion et d'appareillage qui satisfont aux exigences d'hygiène et qui sont destinés :
- soit au transport interne de denrées alimentaires ;
- soit à déposer des récipients de manière à éviter que ces récipients ou leur contenu n'entrent directement en contact avec le sol ou les murs.

La température dans les locaux frigorifiques ou de congélation doit être mesurée et enregistrée à l'aide d'un thermomètre ou télé-thermomètre enregistreur.

Il est interdit de fumer, de cracher, de manger ou de boire dans les locaux de travail et d'entreposage, ou dans les zones où des denrées alimentaires sont transportées.

Les locaux de travail doivent être nettoyés et désinfectés à chaque fois qu'il existe un danger de contamination croisée. Lors du nettoyage et de la désinfection, aucune denrée alimentaire ne peut se trouver dans les locaux, à moins qu'il ne s'agisse exclusivement de denrées alimentaires dans un emballage fermé. Si un même local est consécutivement utilisé pour différents types de production, il doit être nettoyé et désinfecté entre les différentes activités.

Les locaux d'entreposage, en particulier ceux destinés aux denrées alimentaires non-emballées, doivent régulièrement être vidés afin de les nettoyer et de les désinfecter.

La contamination croisée entre les opérations, par le matériel, l'aération ou le personnel doit être évitée. Les locaux destinés aux opérations de production sont divisés en zones humides et en zones sèches.

Sur le lieu où le lait est collecté, il doit y avoir des dispositifs pour la protection des camions citernes et du lait contre la lumière du soleil, la pluie, la poussière, le vent, la chaleur et la condensation.

Afin de vérifier l'efficacité du système d'autocontrôle, le responsable doit faire réaliser deux analyses par an et par type de produits. Ces analyses doivent être faites par un laboratoire accrédité.

Les unités de production laitière qui ne livrent pas à un acheteur doivent analyser la qualité du lait au moins une fois par trimestre.

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

VENTE DIRECTE (BtoC) À LA FERME

Une autorisation « Etablissements de transformation de lait à la ferme » doit être demandée à l'AFSCA.

Guide d'autocontrôle :

[G-034](#) « Fabrication de produits laitiers à la ferme »

VENTE DIRECTE (BtoC) HORS DE L'EXPLOITATION

Une autorisation « Etablissements de transformation de lait à la ferme » doit être demandée à l'AFSCA.

Pour les produits vendus sur la voie publique ou sur un marché public, une autorisation de commerce ambulant est indispensable. On peut l'obtenir via un guichet d'entreprise.

Guide d'autocontrôle :

[G-034](#) « Fabrication de produits laitiers à la ferme »

VENTE DIRECTE (BtoC) ET VENTE LIMITÉE À DES INTERMÉDIAIRES COMMERCIAUX (BtoB)

Pour autant que la vente à des intermédiaires se fasse de façon locale (max. 80 km), marginale et restreinte (max. 30 % du chiffre d'affaire annuel) les conditions restent les mêmes que pour la vente directe.

Guide d'autocontrôle :

[G-034](#) « Fabrication de produits laitiers à la ferme »

VENTE INDIRECTE (BtoB)

Un agrément comme « Etablissement laitier » doit être demandé à l'AFSCA.

Guide d'autocontrôle :

[G-034](#) « Fabrication de produits laitiers à la ferme » : si moins de 100 % du chiffre d'affaire est réalisé en BtoB

[G-002](#) « Industrie laitière » : si 100 % du chiffre d'affaire est réalisé en BtoB

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 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale

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 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

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

COMMERCIALISATION DE
FRUITS ET LÉGUMES ET LEURS
DÉRIVÉS

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 DE FRUITS ET LÉGUMES

Un **enregistrement** culture fruitière ou(et) culture maraichère est(ont) 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 les autres végétaux.

Les opérateurs de production primaire qui produisent ou récoltent des produits végétaux doivent tenir et conserver des registres¹⁷ 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; et
- 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](#) « Guide sectoriel pour la production primaire »

VENTE DE FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

En cas de vente directe à la ferme et/ou sur un marché : un **enregistrement** en tant que producteur est suffisant. Il n'y a donc pas de démarches supplémentaires à faire à l'AFSCA. Néanmoins, la carte de marchand ambulant est, quant à elle, bel et bien indispensable.

En cas de vente indirecte : l'**enregistrement** en tant que producteur est obligatoire et suffisant.

Guide d'autocontrôle :

[G-040](#) « Guide sectoriel pour la production primaire »

¹⁷ Arrêté Royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

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 spécifiques¹⁸, 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 saveur 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 DE FRUITS ET LÉGUMES (JUS, CONFITURE, COMPOTE, ...)

En cas de vente directe à la ferme : une **autorisation** « commerce de détail avec transformation » ou « Traiteur » est alors nécessaire. Cette autorisation permet la vente à des intermédiaires commerciaux à raison de maximum 30% du chiffre d'affaire de la production annuelle totale dans un rayon de 80 km.

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

En cas de vente indirecte : cette activité nécessite une **autorisation** « fabricant produits dérivés de fruits et/ou légumes » ou « fabricant de plats préparés » selon le type de produits fabriqués. Si la vente a lieu dans des installations prévues à cet effet, une **autorisation** « commerce de détail » doit être demandée en plus.

Guides d'autocontrôle :

G-007 « Commerce de détail en alimentation »

G-014 « Industrie de transformation et négoce des pommes de terre, fruits et légumes »

G-019 « Production des denrées alimentaires: Produits de viande - Plats préparés - Salades - Boyaux naturels »

G-023 « Horeca »

¹⁸ 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.

Les locaux servant à la transformation de fruits et légumes doivent répondre aux exigences de base présentée dans le paragraphe [3.3.1.1.](#)

Quelques soient les produits commercialisés et les circuits de vente, les bonnes pratiques d'hygiène sont bien évidemment de mise.

VENTE VIA L'INTERVENTION DE TIERS

Voir la fiche thématique [N°12.](#)

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, lorsqu'on dépasse une transformation de 2 tonnes par jour :

- 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

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 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

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

COMMERCIALISATION DE
POMMES DE TERRE ET DE
PRODUITS DÉRIVÉS

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 DE POMMES DE TERRE

Un **enregistrement** « Production de grandes cultures » 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/10 ares pour les autres végétaux.

Guide d'autocontrôle :

[G-040](#) « Guide sectoriel pour la production primaire »

Les opérateurs de production primaire qui produisent ou récoltent des produits végétaux doivent tenir et conserver des registres¹⁹ 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; et
- les résultats des analyses pertinentes pour la santé végétale d'échantillons pris sur les plantes ou d'autres échantillons;
- l'utilisation de pesticides

VENTE DE POMMES DE TERRE ISSUES DE L'EXPLOITATION

En cas de vente directe : l'**enregistrement** en tant que producteur est suffisant pour les producteurs livrant directement aux consommateurs (y compris les restaurants, les écoles, les friteries) ou ceux livrant vers un entreprise de stockage/préparation ou de transformation industrielle.

En cas de vente indirecte : une **autorisation** « préparateur (triage) et/ou conditionneur (emballage) de pommes de terre à la ferme » est alors demandée.

Seules les pommes de terre préparées et conditionnées peuvent être commercialisées.

Guide d'autocontrôle :

[G-040](#) « Guide sectoriel pour la production primaire »

¹⁹ Arrêté Royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

VENTE DE POMMES DE TERRE NON ISSUES DE L'EXPLOITATION

Une **autorisation** « préparateur (triage) et/ou conditionneur (emballage) grossiste de pommes de terre » est nécessaire.

Seules les pommes de terre préparées et conditionnées peuvent être commercialisées

Guide d'autocontrôle :

G-014 « Industrie de transformation et négoce des pommes de terre, fruits et légumes »

Les normes de qualité des pommes de terre primeurs et de conservation sont les suivantes :

- ♦ forme et aspect normal pour la variété concernée ;
- ♦ entières ;
- ♦ saines; sont exclus les tubercules atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- ♦ à peau bien formée (pour les pommes de terre de conservation) ;
- ♦ pratiquement propres; pratiquement exempts de corps étrangers visibles ;
- ♦ fermes ;
- ♦ pratiquement non germées ;
- ♦ exemptes d'humidité extérieure anormale ;
- ♦ exemptes d'odeur et/ou de saveurs étrangères ;
- ♦ exemptes de défauts externes ou internes portant préjudice à la présentation, à l'aspect général du produit, à sa qualité et/ou à sa conservation dans l'emballage (ex : crevasses, coloration verte, gale, dégâts du gel, taches brunes dues au soleil, etc).

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 pommes de terre doivent également répondre à des normes en matière de résidus de pesticides, métaux lourds et contaminants.

Pour être autorisé comme préparateur ou conditionneur de pommes de terre, l'intéressé doit disposer d'une installation qui satisfait aux conditions indiquées ci-dessous :

Préparateur

Un magasin d'une superficie minimale de 200 m² et qui est à l'abri du gel ;

Il doit être aménagé de façon à ce que les lots préparés soient nettement distincts des lots non préparés ;

Le magasin doit être équipé d'au moins un appareil de triage et de calibrage, prêt à l'usage, muni d'un tapis articulé, permettant une préparation d'au moins deux tonnes de pommes de terre par heure ;

Ce magasin doit être propre, sec et suffisamment aéré et doit pouvoir être suffisamment éclairé ; il ne peut pas servir à l'entreposage de matières étrangères au commerce des pommes de terre ;

L'endroit du magasin où les pommes de terre sont conditionnées doit être réchauffé à une température d'au moins 12 °C pendant l'exécution de ces travaux; lors de la préparation/du conditionnement la température des tubercules doit être au minimum de 8 °C ;

Le magasin doit être équipé d'un appareil de pesage étalonné.

Conditionneur

Un magasin d'une superficie utile minimale de 100 m² et qui est à l'abri du gel ;

TRANSFORMATION DE POMMES DE TERRE

En cas de vente directe à la ferme : une **autorisation** « commerce de détail avec transformation » ou « Traiteur » est alors nécessaire. Cette autorisation permet la vente à des intermédiaires commerciaux à raison de maximum 30% du chiffre d'affaire de la production annuelle totale dans un rayon de 80 km.

En cas de vente sur les marchés : une **autorisation** « commerce de détail ambulant » doit être demandée.

En cas de vente indirecte : cette activité nécessite une **autorisation** « fabricant produits dérivés de pommes de terre » ou « fabricant de plats préparés » selon le type de produits fabriqués. Si la vente a lieu dans des installations prévues à cet effet, une **autorisation** « commerce de détail » doit être demandée en plus.

Guides d'autocontrôle :

G-007 « Commerce de détail en alimentation »

G-014 « Industrie de transformation et négoce des pommes de terre, fruits et légumes »

G-019 « Production des denrées alimentaires: Produits de viande - Plats préparés - Salades - Boyaux naturels »

G-023 « Horeca »

Les locaux servant à la transformation des pommes de terre doivent répondre aux exigences de base présentée dans le paragraphe [3.3.1.1](#).

Quelques soient les produits commercialisés et les circuits de vente, les bonnes pratiques d'hygiène sont bien évidemment de mise.

VENTE VIA L'INTERVENTION DE TIERS

Voir fiche thématique [N°12](#).

PERMIS D'ENVIRONNEMENT

Dans le cas de 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, lorsqu'on dépasse une transformation de 2 tonnes par jour :

- 15.31.01 : capacité de production et de conservation entre 2 t/jour et 10 t/jour, l'activité relève de la classe 3.
- 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
- 15.31.03 : capacité égale ou supérieure à 500 t/jour, l'activité est considérée de classe 1.

RÉFÉRENCES LÉGALES :

Arrêté royal du 30 novembre 1999 relatif au commerce des pommes de terre de primeur et de pommes de terre de conservation

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 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

COMMERCIALISATION DE
POISSONS ET D'ESCARGOTS

POISSONS VIVANTS

S'il dispose d'un enregistrement AFSCA comme ferme aquacole, le producteur peut vendre au consommateur final sur le site de production ou au commerce de détail local, les poissons vivants issus de sa propre production pour un total de 20.000 kg par an.

POISSONS ABATTUS

S'il dispose d'une autorisation AFSCA pour la préparation de produits de la pêche dans les exploitations aquacoles, l'exploitant d'une aquaculture peut commercialiser une quantité maximale de 7.500 kg de poissons abattus issus de son exploitation sur le site de production, par colportage ou sur des marchés dans un rayon de 80 km autour du site de production au consommateur final ou au commerce de détail exploité par le producteur sur le site de production.

Les poissons peuvent être saignés, étêtés, éviscérés, débarrassés des nageoires, réfrigérés, conditionnés. A la demande du consommateur et en sa présence, les poissons peuvent être filetés, et tranchés.

Les produits de la pêche peuvent subir d'autres traitements ou transformations en vue de l'approvisionnement direct au consommateur final dans un point de vente ou un commerce de détail exploité sous la responsabilité directe du producteur sur le site de production aquacole.

Le local d'entreposage doit répondre aux exigences suivantes en matière d'hygiène :

- Quand les produits réfrigérés non conditionnés ne sont pas distribués, expédiés, préparés ou transformés immédiatement, ils doivent être entreposés sous glace dans un lieu approprié. Un « reglaçage » doit être effectué aussi souvent que nécessaire. Les produits de la pêche frais conditionnés doivent être réfrigérés à une température approchant celle de la glace fondante.
- Les opérations telles que l'étêtage et l'éviscération doivent être effectuées de manière hygiénique. Lorsqu'il est possible, du point de vue technique et commercial, de procéder à l'éviscération, celle-ci doit être effectuée le plus rapidement possible après la capture. Les produits doivent être lavés abondamment immédiatement après ces opérations. De l'eau potable doit être disponible en quantité suffisante.
- Les conteneurs utilisés pour l'expédition ou l'entreposage des produits de la pêche frais préparés, non emballés et conservés sous glace doivent permettre à l'eau de fusion de ne pas rester en contact avec les produits.

Si l'opérateur souhaite commercialiser son produit sans restriction de quantité, de distance ou pour pouvoir commercialiser en vente indirecte (par ex. un restaurateur), un agrément devra alors être demandé à l'AFSCA.

ESCARGOTS

Si l'opérateur souhaite transformer et commercialiser des escargots, l'infrastructure doit compter un minimum de deux locaux : le local de vente et l'atelier annexé. Outre les conditions d'hygiène générale des denrées alimentaires, les exigences suivantes doivent être respectées :

- la superficie ainsi que les équipements doivent être proportionnels à l'importance de l'activité, de sorte que le commerce de détail puisse se faire aisément et de manière hygiénique ;
- les espaces destinés à la vente doivent être pourvus de matériel d'emballage permettant de conditionner les denrées alimentaires d'origine animale d'une manière hygiénique pour la remise au consommateur final.

Si les denrées d'origine animale sont exposées dans le local de vente en vue de la vente ou la livraison au consommateur final, elles sont disposées sur des étales et des comptoirs qui leur sont réservés et 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 :

[G-032](#) « Secteur du poisson »

VENTE DIRECTE ET INDIRECTE DE PRODUITS TRANSFORMÉS DE POISSON ET D'ESCARGOTS

Pour les activités de transformation, l'établissement doit obtenir un agrément de l'AFSCA.

Dans ces établissements, les animaux peuvent y entrer vivant en vue de leur abattage et éventuellement de leur transformation avant la vente au consommateur final ou à l'intermédiaire commercial.

Pour ce qui concerne la vente de **poissons**, outre les conditions d'hygiène générale des denrées alimentaires, l'infrastructure de l'exploitation doit satisfaire aux conditions suivantes :

- ♦ une séparation nette entre la zone souillée et la zone propre ;
- ♦ la température des zones réfrigérées est mesurée et enregistrée ;
- ♦ des dispositifs pour le lavage des mains sont disponibles à proximité du personnel qui manipule les produits nus.

Pour ce qui concerne les **escargots**, outre les conditions d'hygiène générale des denrées alimentaires, l'exploitation doit 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.

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 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

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

COMMERCIALISATION DE MIEL



Le **miel** est défini comme étant une substance sucrée naturelle produite par les abeilles de l'espèce *Apis mellifera* à partir du nectar de plantes ou des sécrétions provenant de parties vivantes des plantes ou des excréments laissés sur celles-ci par des insectes suceurs, qu'elles butinent, transforment, en les combinant avec des matières spécifiques propres, déposent, déshydratent, entreposent et laissent mûrir dans les rayons de la ruche. Cette denrée alimentaire peut être fluide, épaisse ou cristallisée.

Depuis le 15 mars 2006, toute personne détenant des abeilles doit se faire enregistrer auprès de l'AFSCA.

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 à déclaration obligatoire, l'apiculteur est tenu de notifier ces maladies à l'AFSCA.

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 18 % 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 conditionnements 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.

On peut résumer les formalités comme suit :

Cas de figure	AFSCA	Cotisation
Possession de 1 à 24 ruches	Enregistrement	Non
Possession de plus de 24 ruches	Enregistrement	Oui
Atelier pour conditionner le miel (extraction, mise en pot)	Autorisation 1.2 - Etablissement pour la production, la transformation et la mise dans le commerce de denrées alimentaires	Oui
Fabrication de propolis, gelée royale, mélange de différents miels en vue de la vente	Autorisation 1.2 - Fabricant miel industriel	Oui

Le site internet du CARI www.cari.be reprend toutes les informations pratiques concernant l'apiculture en Wallonie.

Guide d'autocontrôle :

[G-030](#) « Guide de bonnes pratiques apicoles »

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 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale

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 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 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

COMMERCE AMBULANT : OÙ
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.

OÙ EXERCER LE COMMERCE AMBULANT ?

Pour des motifs de protection du consommateur, le commerce ambulancier 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. 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.

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 €

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).

Coût : 100 €

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 €

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. 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 qualité de commerçant, artisan, agriculteur, producteur, etc., et s'identifier au moyen d'un panneau au cours de la manifestation.

LES « HOME-PARTY »

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.

VENTE À DISTANCE

Les différentes formes de vente à distance qui sont proposées aux consommateurs sont réglementées par la loi du 6 avril 2010, article 45, relative aux pratiques du marché et à la protection du consommateur. Celle-ci 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. 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, le consommateur doit être informé de manière claire, compréhensible et sans équivoque, des points suivants :

- l'identité de l'entreprise et son adresse géographique (une boîte postale ne suffit pas !) ;
- les caractéristiques essentielles du bien ou du service ;
- 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 accès²⁰ 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.

²⁰ Par exemple par courriel ou tout autre support audio ou vidéo (disquette, cassette audio ou vidéo, CD ou DVD).

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 (article 47), la clause suivante doit être rédigée en caractères gras dans un cadre distinct du texte, en première page :

« Le consommateur a le droit de notifier à l'entreprise qu'il renonce à l'achat, sans pénalité et sans indication de motif, dans les ... jours calendrier à dater du lendemain du jour de la livraison du bien ou de la conclusion du contrat de service ».

Cette clause est complétée du nombre de jours calendrier, lequel ne peut être inférieur à 14.

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.

Si le droit de rétractation ne s'applique pas (article 47 § 4), la clause suivante est rédigée en caractères gras dans un cadre distinct du texte en première page : « Le consommateur ne dispose pas du droit de renoncer à l'achat ».

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.

Lorsque l'on pratique la vente par Internet, la loi du 11 mars 2003 prévoit que des mentions légales doivent apparaître sur le site, et que 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 est soumise à un régime d'autorisation, 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.

Le vendeur doit mentionner de manière permanente, durant tout le processus de vente, si le consommateur a le droit d'exercer, ou pas, son droit de rétractation de 14 jours. Cette information mise sous la forme d'un onglet par exemple serait une façon de la rendre toujours visible sur le site internet.

Parallèlement, la clause de rétractation doit être reprise telle que prévue dans la Loi dans les « conditions générales de vente ». Il en va de même en cas d'absence du droit de rétractation.

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

Dans le cas d'un paiement à l'avance, il est obligatoire de fournir un bon de commande. Le bon de commande matérialise la commande 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.

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 dans quel cas de figure s'applique. Celles-ci sont issues de la [circulaire PCCB/S3/EME/1310092](#) AFSCA du 03 novembre 2015.

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
- ♦ 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

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.

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		
<p>Si les 3 conditions suivantes sont remplies</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 	Pas de déclaration de l'activité 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 du tiers en tant que « trader » = achat revente	B2B
Des tiers qui manipulent les produits		
Composition de paniers	Autorisation liée à une activité de « détaillant » (à préciser en fonction du type de produits qui constituent le panier). Exemple : s'il y a des légumes et de la viande il s'agira d'une autorisation « commerce de détail »	B2B
Transport comme activité commerciale	Enregistrement lié soit à l'activité « transport T ambiante de denrées alimentaires », soit « transport réfrigéré de denrées alimentaires »	B2C
Transport sans but lucratif	Pas de déclaration de l'activité à l'AFSCA	B2C
Gestion du point d'enlèvement sans activité commerciale <u>et</u> local en dehors d'un établissement actif dans la chaîne alimentaire	Pas de déclaration de l'activité à l'AFSCA	B2C
Gestion du point d'enlèvement avec activité commerciale <u>ou</u> local dans établissement actif dans la chaîne alimentaire	Autorisation liée à une activité de détaillant (commerce de détail, boucherie,...)	B2B



CONSÉQUENCES DU TYPE DE VENTE EN B2B OU B2C

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 être mentionnés sur le site internet. Ces accords écrits doivent pouvoir être fournis 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 »



La traçabilité des denrées doit être assurée le long de la chaîne 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 en incombe à l'opérateur déclaré à l'AFSCA qui réalise le transport ou est clairement défini dans les accords écrits entre les différentes parties de la transaction.

Le transport est assuré par le producteur ou un tiers autre que le consommateur

- Il doit respecter les règles d'hygiène : camionnette propre, pas de risque de contamination croisée ;
- Quand les produits sont préemballés et que la chaîne du froid est respectée, il n'y a pas de problèmes pour le transport dans le même véhicule des produits laitiers, des légumes ou encore de la charcuterie, par exemple ;
- Concernant le transport de différentes sortes de légumes et provenant de producteurs différents, ils peuvent être transportés et livrés ensemble et non emballés.
- Les légumes doivent être stockés de manière à ne pas contaminer les autres produits (par ex. en les plaçant en-dessous des autres produits) ;
- Quand un producteur « A » transporte des produits d'autres producteurs « B », « C », ... il doit se faire enregistrer auprès de l'AFSCA ;
- Lorsque l'opérateur qui transporte les denrées a une autorisation comme commerce de détail, le transport est une activité implicite liée à cette autorisation ;
- La chaîne du froid doit être respectée à tout moment et le thermomètre présent pour le vérifier.

Le consommateur transporte les produits

A partir du moment où le consommateur réceptionne ces produits, on entre dans la sphère privée. Le consommateur devient responsable des produits.

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 chaîne 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 spécificités 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 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

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/EME/1310092 du 03 novembre 2015 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

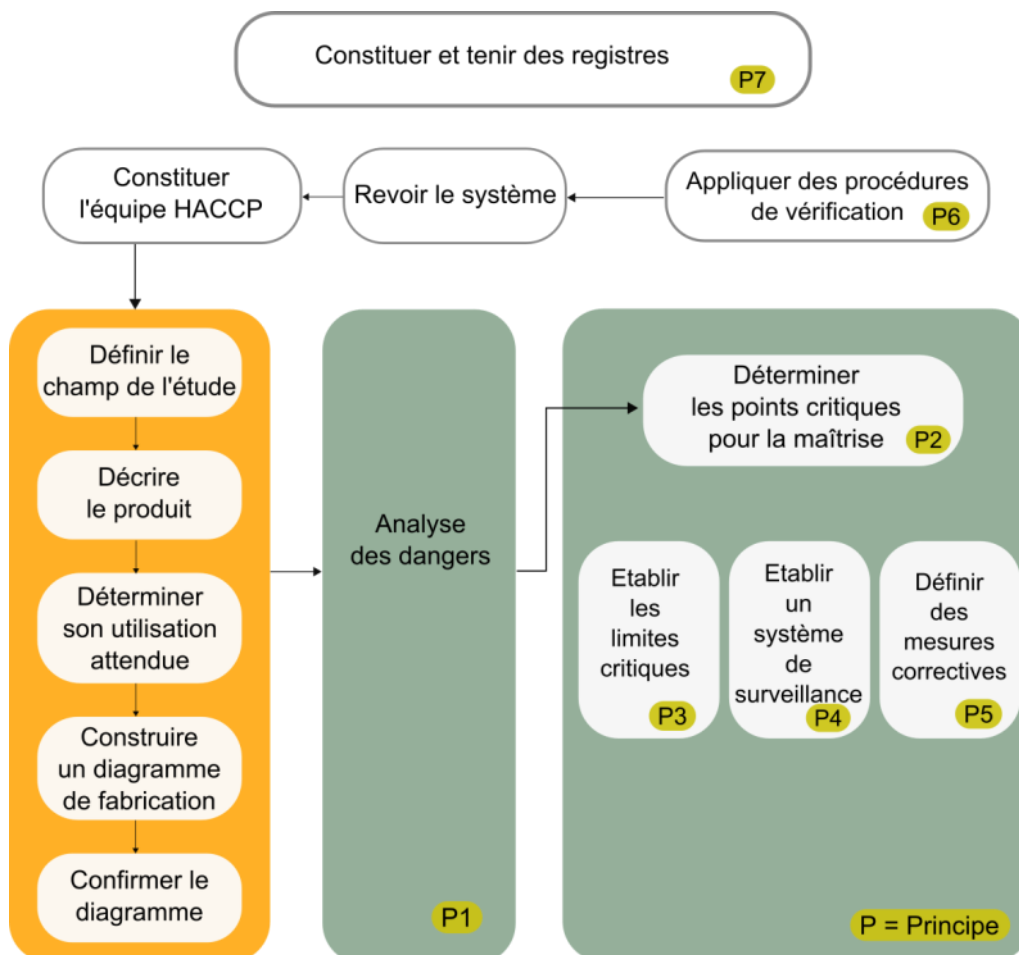
6.1 LISTE DES GUICHETS D'ENTREPRISES AGRÉÉS

Dénomination	Adresse du siège social
ACERTA GUICHET D'ENTREPRISES ASBL	Buro & Design Center, Esplanade du Heysel, BP 65 - 1020 Bruxelles http://www.acerta.be/
XERIUS GUICHET D'ENTREPRISES ASBL	Rue Royale, 269 - 1030 Bruxelles http://www.xerius.be
EUNOMIA ASBL	Rue Colonel Bourg, 113 - 1140 Bruxelles Siège administratif : Oudenaardsesteenweg 7 - 9000 Gent http://www.eunomia.be/
FORMALIS ASBL	Rue du Lombard, 34-42 - 1000 Bruxelles http://www.formalis.be
GUICHET D'ENTREPRISES SECUREX	Avenue de Tervueren, 43 - 1040 Bruxelles http://www.go-start.be/
PARTENA GUICHET D'ENTREPRISES ASBL	Rue des Chartreux, 45 - 1000 Bruxelles http://www.guichetentreprises.partena.be/
ZENITO GUICHET D'ENTREPRISES ASBL	Quai de Willebroeck 37 - 1000 Bruxelles http://www.zenito.be/
UCM GUICHET D'ENTREPRISES ASBL	Chaussée de Marche 637 - 5100 Wierde http://www.ucm.be/

Chaque guichet d'entreprises a plusieurs bureaux reconnus dans tout le pays. Il existe de différents modes de recherche via le site du [SPF Economie](#), rubrique «Créer une entreprise » :

- [liste de tous les bureaux pour un même guichet d'entreprises ;](#)
- [liste de tous les bureaux pour les différents guichets d'entreprises dans une même commune.](#)

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

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)**

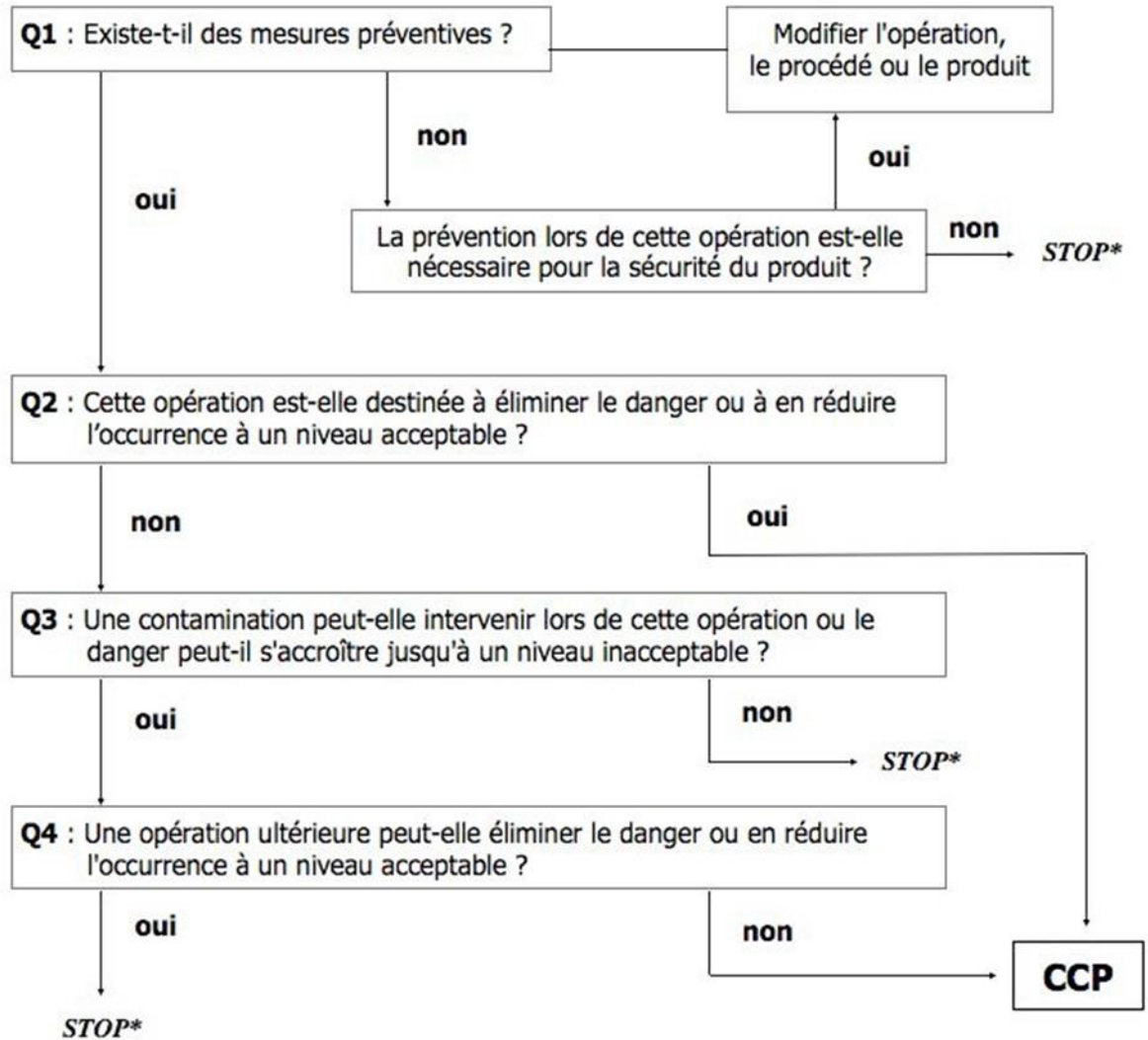
Un **point critique de contrôle (CCP)** est une étape, un point, une procédure où un risque inacceptable peut être éliminé ou réduit. Le point critique sera surveillé de manière systématique, et enregistré dans le cas d'une HACCP complet.

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					
<p>Cette méthode consiste à se poser la question :</p> <p>« 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? »</p> <p>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</p> <p>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</p>					
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)	
<ul style="list-style-type: none"> • Détermination de l'analyse du risque <p>Catégorie de risque 1 & 2 : pas d'actions spécifiques nécessaires, suffisamment couvert par BPH.</p> <p>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</p> <p>Catégorie de risque 5, 6 & 7 : Point de contrôle critique (CCP) – les CCP sont maîtrisés via un contrôle quasi continu avec enregistrement.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evaluation de la prévalence <p>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.</p> <p>Très faible :</p> <ul style="list-style-type: none"> > 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 :	<ul style="list-style-type: none"> > 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	<ul style="list-style-type: none"> > 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	<ul style="list-style-type: none"> > 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.
	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluation de l'effet
Très limité :	<ul style="list-style-type: none"> > 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 :	<ul style="list-style-type: none"> > 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	<ul style="list-style-type: none"> > 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	<ul style="list-style-type: none"> > 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)

D/2016/11802/60

Editeur responsable : Brieuc QUEVY, 15 avenue Prince de Liège-5100 Jambes

N° vert : 1718 – www.wallonie.be

Publication gratuite, imprimée sur papier recyclé