

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

Version 2019

Cette fiche est issue du **Vade-mecum** de la valorisation des produits agricoles et de leur commercialisation en **circuit court**. La publication complète est disponible en ligne sur le site de DiversiFerm : <https://www.diversiferm.be/vade-mecum/>

La définition et l'explication des acronymes utilisés dans ce document sont données en page 5 de la version intégrale du Vade-mecum.

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

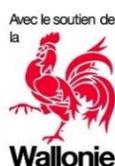
DiversiFerm s'adresse aux :

- agriculteurs transformateurs à la ferme ;
- artisans dont les activités relèvent de la production primaire (apiculture, héliiculture, 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 accompagnement pluridisciplinaire portant sur trois niveaux : qualité et hygiène alimentaire, technologies alimentaires et aspects économique/administratif.

Contacts : www.diversiferm.be - 081/ 62 23 17 - infos@diversiferm.be



BOULANGERIE - PATISSERIE

EXIGENCES PRÉALABLES

Pour exercer l'activité de « boulanger-pâtissier », l'accès à la profession est obligatoire.

PERMIS D'URBANISME

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

PERMIS D'ENVIRONNEMENT

Lorsque l'activité de boulangerie a une capacité de production de :

- 15.81.01.01 : 0,5 t/jour à 5 t/jour, dans toutes les zones sauf en zone d'activité économique, l'activité relève de la classe 3 ;
- 15.81.01.02 : plus de 5 t/jour, dans toutes les zones sauf en zone d'activité économique, en zone d'activité économique spécifique ou en zone d'aménagement différé à caractère industriel, un permis de classe 2 sera nécessaire.

En cas d'activité de biscotterie, biscuiterie, pâtisserie de conservation d'une capacité de production de :

- 15.82.01 : 0,5 t/jour à 5 t/jour, dans toutes les zones sauf en zone d'activité économique, en zone d'activité économique spécifique ou en zone d'aménagement différé à caractère industriel, l'activité relève de la classe 3 ;
- 15.82.02 : plus de 5 t/jour, dans toutes les zones sauf en zone d'activité économique, en zone d'activité économique spécifique ou en zone d'aménagement différé à caractère industriel, un permis de classe 2 sera nécessaire.

EXIGENCES AFSCA

VENTE DIRECTE AU CONSOMMATEUR FINAL

La production et la vente de produits de la boulangerie et/ou de la pâtisserie directement au consommateur final doit faire l'objet d'une **autorisation** « Boulangerie ». Avec cette autorisation, l'opérateur peut vendre ses propres produits dans un distributeur automatique dans ou à proximité de l'établissement et peut vendre ses propres produits à d'autres établissements de commerce de détail/horeca pour un maximum de 30 % du chiffre d'affaire annuel dans un rayon de 80 km autour de son établissement. L'utilisation d'œufs crus dans les préparations est autorisée.

L'achat de lait cru pour la transformation doit faire l'objet d'une **autorisation** supplémentaire « achat de lait cru » (voir fiche achat de lait cru).

Guides d'autocontrôle

[G-026](#)¹ - Guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries

[G-044](#)² - Manuel pratique d'autocontrôle pour les secteurs B2C

VENTE INDIRECTE

Si les produits de la boulangerie et/ou de la pâtisserie sont destinés à la vente indirecte, alors l'**autorisation** « Boulangerie industrielle doit être demandée ». Dans le cas où des œufs crus sont utilisés dans les préparations, l'**agrément** « Fabricant de denrées alimentaires à base d'œufs crus » doit être demandé en plus. De même, si du lait cru est utilisé comme matière première dans les préparations, l'**agrément** « Fabricant de denrées alimentaires à base de lait cru » doit être demandé.

Dans le cas où les produits de la boulangerie et/ou de la pâtisserie sont en plus vendus directement au consommateur final avec une infrastructure dédiée (magasin par exemple) alors l'**autorisation** « commerce de détail » doit être demandée.

Guides d'autocontrôle

[G-026](#)¹ - Guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries

[G-007](#)³ - Guide d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation générale

AUTRES INFORMATIONS UTILES

Pour les produits de la boulangerie et de la pâtisserie qui sont vendus directement au consommateur et qui, par leur nature, sont normalement consommés dans le délai de 24 heures après la fabrication, la date de péremption n'est pas requise.

VENTE EN LIBRE SERVICE

Dans certains commerces de détails, du pain non coupé et non emballé ainsi que des produits non emballés de la boulangerie fine sont exposés et destinés à être vendus en libre-service. Dans ce cas, le responsable du commerce de détail ou de la boulangerie doit prendre certaines dispositions décrites dans l'AR du 13 juillet 2014 et résumées ci-dessous :

- Les produits doivent être exposés en vente dans des meubles protégés par des vitres à clapets (ou toutes autres méthodes équivalentes), et au besoin être équipés de pinces ;
- À proximité des vitres à clapets doit figurer un avis clairement visible indiquant la manière hygiénique avec laquelle les consommateurs sont priés de se servir ;

¹ <http://www.afsca.be/autocontrôle-fr/guides/distribution/g026/>

² <http://www.afsca.be/autocontrôle-fr/guides/distribution/generique/>

³ <http://www.afsca.be/autocontrôle-fr/guides/distribution/g007/>

- Les produits doivent être exposés en vente de façon à ce qu'un responsable puisse veiller à ce qu'il n'y ait pas d'abus.

RÉFÉRENCES LÉGALES

- Règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Règlement (CE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
- Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité
- Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'AFSCA
- Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires