

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, 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 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



POMMES DE TERRE

EXIGENCES PRÉALABLES

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

PERMIS D'URBANISME

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

PERMIS D'ENVIRONNEMENT

Pour le stockage en vrac de pommes de terre, l'activité relève de la classe 3 si la capacité est supérieure à 50 m³. Le numéro de rubrique est le 01.49.01.01.

En ce qui concerne la transformation et de la conservation de pommes de terre, en ce compris la production de préparations surgelées à base de pommes de terre, différents cas de figures se présentent en fonction de la quantité de pommes de terre transformées :

- 15.31.01 : capacité de production et de conservation entre 2 t/jour et 10 t/jour, l'activité relève de la classe 3. Les conditions d'exploitations sont consultables via [ce lien](#)¹ ;
- 15.31.02 : capacité de production et de conservation est supérieure à 10 t/jour et inférieure à 500 t/jour, un permis de classe 2 sera nécessaire. Les conditions d'exploitations sont consultables via [ce lien](#)² ;
- 15.31.03 : capacité égale ou supérieure à 500 t/jour, l'activité est considérée de classe 1. Les conditions d'exploitations sont consultables via [ce lien](#)³.

Si une installation frigorifique (chambre froide, climatiseur) est installée, elle devra éventuellement être signalée à la commune. Dans le cas où la puissance frigorifique nominale utile est comprise entre 12 kW et 300 kW ou contient plus de 3 kg d'agent réfrigérant fluoré, elle sera assimilée à une activité de classe 3 avec conditions intégrales et sectorielles. Ces dernières sont consultables via [ce lien](#)⁴. Le numéro de rubrique est le 40.30.02.01.

EXIGENCES AFSCA

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

¹ <https://tinyurl.com/y9xyobe8>

² <https://tinyurl.com/y9wcvd7r>

³ <https://tinyurl.com/yaoooveg>

⁴ <https://tinyurl.com/yawshu95>

PRODUCTION PRIMAIRE

Un **enregistrement** [« Ferme – grandes cultures »](#)⁵ est nécessaire.

Cet **enregistrement** ne s'applique pas aux opérateurs du secteur de la production primaire végétale avec une surface maximale de 50 ares de pomme de terre ou 10 ares pour les autres végétaux sauf s'ils vendent à d'autres opérateurs qui utilisent ces pommes de terre dans le cadre de leur activité professionnelle.

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

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

Guide d'autocontrôle : [G-040](#)⁶ - Guide sectoriel pour la production primaire végétale

VENTE DE POMMES DE TERRE ISSUES DE L'EXPLOITATION

Pour la vente directe (BtoC) ou indirecte (BtoB), l'**enregistrement** [« Ferme - grandes cultures »](#)⁷ en tant que producteur est obligatoire et suffisant. Cet enregistrement permet la vente sur l'exploitation, sur les marchés, la vente via distributeurs automatiques, la livraison directe aux consommateurs, aux restaurants, aux friteries, aux cuisines de collectivités, aux entreprises de stockages ou de transformation,....

Guide d'autocontrôle : [G-040](#)⁶ - Guide sectoriel pour la production primaire végétale

TRANSFORMATION ET VENTE DIRECTE

En cas de vente directe à la ferme (BtoC) : une **autorisation** [« Commerce de détail avec transformation »](#)⁸ ou [« Traiteur »](#)⁹ est alors nécessaire.

L'établissement qui fait de la vente directe (BtoC) peut aussi commercialiser ses produits à des intermédiaires (autres établissements de vente au détail (BtoB)) en disposant d'une autorisation délivrée par l'AFSCA s'il satisfait aux conditions suivantes :

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

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

⁵ <https://tinyurl.com/y7pvn4xp>

⁶ <http://www.vegaplan.be/fr/agriculteurs-entrepreneurs/documents/vegetale>

⁷ <https://tinyurl.com/y7pvn4xp>

⁸ <https://tinyurl.com/y7vym9cy>

⁹ <https://tinyurl.com/yar2x2qg>

En cas de vente directe sur les marchés : une **autorisation** « [commerce de détail ambulant](#) »¹⁰ doit être demandée en plus auprès de l'AFSCA.

Guides d'autocontrôle :

[G-007](#)¹¹ - Guide d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation générale

[G-044](#)¹² - Manuel pratique d'autocontrôle pour les secteurs B2C

[G-023](#)¹³ - Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur Horeca

TRANSFORMATION ET VENTE INDIRECTE

En cas de vente indirecte (BtoB), selon le type de produits fabriqués différentes autorisations sont nécessaires :

- L'**autorisation** « [Fabricants produits dérivés de pommes de terre](#) »¹⁴ convient pour la production de frites, croquettes, purées, gratin dauphinois, 4^{ème} gamme, ... ;
- L'**autorisation** « [Fabricant plats préparés](#) »¹⁵ convient pour tous les plats préparés froids ou à réchauffer qui ne sont pas à base de produits d'origine animale non transformés.

Si un magasin est aménagé pour faire aussi de la vente sur place, une **autorisation** « [commerce de détail](#) »¹⁶ doit être demandée en plus.

Guides d'autocontrôle :

[G-014](#)¹⁷ - Industrie de transformation et négoce des pommes de terre, fruits et légumes

[G-019](#)¹⁸ - Production des denrées alimentaires : Produits de viande - Plats préparés - Salades - Boyaux naturels

¹⁰ <https://tinyurl.com/y97z5m9t>

¹¹ <http://www.afsca.be/autocontrôle-fr/guides/distribution/g007/>

¹² <http://www.afsca.be/autocontrôle-fr/guides/distribution/generique/>

¹³ <http://www.afsca.be/autocontrôle-fr/guides/distribution/g023/>

¹⁴ <https://tinyurl.com/ydc8zg97>

¹⁵ <https://tinyurl.com/y8b6c5sd>

¹⁶ <https://tinyurl.com/yvcgu2wz5>

¹⁷ <http://www.afsca.be/autocontrôle-fr/outilsspecifiques/pommesdeterrefruitslegumes/>

¹⁸ <http://www.afsca.be/autocontrôle-fr/outilsspecifiques/produitsdeviande/>

AUTRES INFORMATIONS UTILES

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

Les locaux servant à la transformation des pommes de terre doivent répondre aux exigences de base présentées dans la partie 3 du Vade-mecum.

Les pommes de terre épluchées ou découpées ainsi que les salades ou croquettes de pommes de terre ou toutes autres denrées contenant ces ingrédients doivent être conservées à une température maximum de 7°C.

RÉFÉRENCES LÉGALES

- Règlement (CE) n°853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n°1831/2003 de la Commission du 15 novembre 2003 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité
- Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'AFSCA
- Arrêté royal du 10 août 2005 relatif à la lutte contre les organismes nuisibles aux végétaux et aux produits végétaux
- Arrêté ministériel du 22 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements dans la chaîne alimentaire
- Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires