

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



POISSONS

EXIGENCES PRÉALABLES

Demander son inscription à la BCE pour les activités de production, transformation et commercialisation.

PERMIS D'URBANISME

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

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

PERMIS D'ENVIRONNEMENT

La pisciculture intensive dont la capacité installée de production est :

En zone d'habitat :

- 05.02.01.01.B : supérieure ou égale à 250 kg/an et inférieure à 15 t/an, nécessite un permis de classe 2 avec conditions sectorielles consultables via [ce lien](#)¹ ;
- 05.02.01.02.B : supérieure ou égale à 15 t/an, nécessite un permis de classe 1 avec conditions sectorielles consultables via [ce lien](#)².

Dans les autres zones :

- 05.02.01.01.A : supérieure ou égale à 500 kg/an et inférieure à 30 t/an, nécessite un permis de classe 2 avec conditions sectorielles consultables via [ce lien](#)³ ;
- 05.02.01.02.A : supérieure ou égale à 30 t/an, nécessite un permis de classe 1 avec conditions sectorielles consultables via [ce lien](#)⁴.

Le « Commerce de détail de poissons et de produits à base de poissons couplé à la préparation de produits à base de poissons » est une activité qui relève de la classe 3. Les conditions d'exploitation sont consultables via [ce lien](#)⁵. Le

¹ <https://tinyurl.com/y8xwua7c>

² <https://tinyurl.com/y73ah9vm>

³ <https://tinyurl.com/ycfbq2kd>

⁴ <https://tinyurl.com/y7mbocwn>

⁵ <https://tinyurl.com/y9uyb3ev>

numéro de rubrique est le 52.23. L'implantation du commerce de poisson doit être déclarée à l'administration communale.

Les installations destinées à la fabrication d'huiles de poisson ou farines de poisson dont la capacité est :

- ♦ 15.20.01.01 : inférieure à 150 t/jour, un permis de classe 2 est nécessaire avec conditions sectorielles consultables via [ce lien](#)⁶ ;
- ♦ 15.20.01.02 : supérieure ou égale à 150 t/jour, l'activité est considérée de classe 1 avec conditions sectorielles consultables via [ce lien](#)⁷.

Les installations pour la préparation ou pour la conservation par découpage, cuisson, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, salage, séchage, saurage et fumage, à l'exclusion des produits issus du lait et des corps gras mais y compris les aliments pour animaux de compagnie, de produits à base de poissons dont la capacité de production ou de conservation de produits finis est :

- ♦ 15.20.02.01 : entre 0,1 t/jour et 2 t/jour, l'activité relève de la classe 3 avec conditions sectorielles sont consultables via [ce lien](#)⁸ ;
- ♦ 15.20.02.02 : entre 2 t/jour et 150 t/jour, un permis de classe 2 est nécessaire avec conditions sectorielles consultables via [ce lien](#)⁹ ;
- ♦ 15.20.02.03 : supérieure à 150 t/jour, l'activité est considérée de classe 1 avec conditions sectorielles consultables via [ce lien](#)¹⁰.

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](#)¹¹. Le numéro de rubrique est le 40.30.02.01.

EXIGENCES AFSCA

PRODUCTION PRIMAIRE

Le producteur doit demander à l'AFSCA un enregistrement comme ferme aquacole. La demande comme élevage de poisson d'aquaculture doit être accompagnée d'un plan de l'établissement (bâtiments, bassins, ... et circuit de l'eau) et d'autres informations requises détaillées dans l'annexe 2 de l'AR du 09/11/2009.

Guide d'autocontrôle : pas de guide

⁶ <https://tinyurl.com/y98hbvyk>

⁷ <https://tinyurl.com/ybzb4m5s>

⁸ <https://tinyurl.com/ycgml4ea>

⁹ <https://tinyurl.com/y9hg34a8>

¹⁰ <https://tinyurl.com/y8nwood8>

¹¹ <https://tinyurl.com/yawshu95>

VENTE DE SES PRODUITS ISSU DE LA PRODUCTION PRIMAIRE

Avec l'enregistrement comme ferme aquacole, le producteur peut vendre au consommateur final sur le site de production ou au commerce de détail local (rayon de 80 km), les poissons vivants issus de sa propre production pour un total de 20 000 kg par an.

Guide d'autocontrôle : pas de guide

TRANSFORMATION ET VENTE EN B2C

Moyennant une déclaration d'activité à l'AFSCA comme « préparation de produits de la pêche dans les exploitations aquacoles », l'exploitant d'une ferme aquacole peut commercialiser une quantité maximale de 7500 kg de produits de la pêche préparés issus uniquement de son exploitation sur le site de production, par colportage ou sur des marchés dans un rayon de 80km autour du site de production au consommateur final ou au commerce de détail exploité par ses soins sur le site de production.

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

Les conditions d'infrastructure et d'hygiène suivantes s'appliquent :

1. Le producteur dispose d'un local qui est bien entretenu et aménagé de manière à ce que les opérations puissent être réalisées de façon hygiénique et qui est notamment pourvu de l'équipement nécessaire pour le lavage et la désinfection de l'outillage et des mains ;
2. Les dispositifs utilisés pour l'entreposage des produits de la pêche sont de telle nature que les produits puissent être conservés dans des conditions d'hygiène satisfaisantes. Les locaux sont propres et bien entretenus ;
3. Les opérations sont réalisées dans des conditions hygiéniques le plus vite possible après la pêche et les produits sont immédiatement lavés abondamment au moyen d'eau potable disponible en quantité suffisante ;
4. Les viscères et les parties des produits de la pêche susceptibles de constituer un danger pour la santé publique sont retirés le plus rapidement possible et conservés à l'écart des produits destinés à la consommation humaine. Les sous-produits animaux ne constituent pas directement ou indirectement, une source de contamination ;
5. Les produits de la pêche, également pendant le transport, sont conservés à une température avoisinant celle de la glace fondante (de 0 à 4°C). Si de la glace est utilisée celle-ci doit être préparée à base d'eau potable. Elle est préparée, manipulée et stockée de telle façon à être protégée contre toute contamination ;
6. Une bonne hygiène personnelle est observée et le port de tenues adaptées et propres est obligatoire.

Les produits de la pêche issus de l'exploitation peuvent subir d'autres traitements ou transformations que ceux mentionnés plus haut, tel que fumage, cuisson, préparation de rillettes, ...

Si un point de vente est aménagé pour la vente les poissons abattus et/ou les produits de la pêche, le local devra comprendre des étals et comptoirs qui :

- Ont, le cas échéant, une pente suffisante permettant un écoulement efficace des liquides ;
- Sont agencés de manière à mettre les produits à l'abri du soleil, des souillures, des contacts et des manipulations du public ;
- Garantissent le maintien d'une température de + 4°C ;
- Sont pourvus d'un thermomètre visible du public en cas de conservation sous forme réfrigérée.

Guide d'autocontrôle : pas de guide

TRANSFORMATION ET VENTE EN B2B

Pour vendre sans restriction de quantité ou de distance et à des intermédiaires commerciaux, il faut déclarer à l'AFSCA l'activité de « Préparateur produits de la pêche ». Cette activité couvre les opérations suivantes : éviscération, étêtage, tranchage, filetage, hachage, ...

Les obligations minimales sont, outre les conditions d'aménagement de base des locaux de respecter, les conditions suivantes :

- Une séparation nette entre la zone souillée et la zone propre ;
- La température des zones réfrigérées est mesurée et enregistrée ;
- La présence d'un local ou d'une zone pour le vétérinaire ;
- La présence d'un local ou d'une zone pour la réception et l'expédition ;
- Pas de contact entre le robinet et les mains.

Pour pouvoir faire d'autres transformations des produits de la pêche (rillettes, fumage, ...) et les vendre sans restriction en B2B, un agrément comme « Transformateur de produit de la pêche » est également à demander.

Guide d'autocontrôle : [G-032](#)¹² - Secteur poisson

AUTRES INFORMATIONS UTILES

TEMPERATURE DE STOCKAGE

Les produits de la pêche frais, entiers ou préparés, doivent être conservés à une température approchant celle de la glace fondante : $\leq 4^{\circ}\text{C}$.

Les produits de la pêche transformés doivent être conservés à une température $\leq 4^{\circ}\text{C}$.

RÉFÉRENCES LÉGALES

- Règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n°853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité
- Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'AFSCA
- Arrêté royal du 9 novembre 2009 relatif aux conditions de police sanitaire applicables aux animaux et aux produits d'aquaculture, et relatif à la prévention de certaines maladies chez les animaux aquatiques et aux mesures de lutte contre ces maladies
- Arrêté ministériel du 22 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements dans la chaîne alimentaire

¹² <http://www.afsca.be/autocontrôle-fr/outilsspecifiques/poisson/>

- Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Arrêté royal du 7 janvier 2014 relatif à l'approvisionnement direct par un producteur primaire du consommateur final ou du commerce de détail local en petites quantités de certaines denrées alimentaires d'origine animale
- Arrêté royal du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale