

# 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](http://www.diversiferm.be) - 081/ 62 23 17 - [infos@diversiferm.be](mailto:infos@diversiferm.be)



# VIANDE DE BŒUF, PORC ET MOUTON

## EXIGENCES PRÉALABLES

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

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

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

## PERMIS D'URBANISME

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

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

## PERMIS D'ENVIRONNEMENT

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

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

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

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

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

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

Les conditions intégrales et sectorielles sont consultables via [ce lien](#)<sup>1</sup>.

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](#)<sup>2</sup>. Le numéro de rubrique est le 40.30.02.01.

Le point de vente à la ferme sans préparation de produits ne requiert aucune déclaration ou demande de permis si sa superficie est inférieure à 1 000 m<sup>2</sup>.

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

## EXIGENCES AFSCA

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

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

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

<sup>1</sup> <https://tinyurl.com/ya44rdjj>

<sup>2</sup> <https://tinyurl.com/yawshu95>

<sup>3</sup> <https://tinyurl.com/y7w7mt2w>



---

#### PRODUCTION PRIMAIRE

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

**Guide d'autocontrôle :** [G-040](#)<sup>4</sup> - Guide sectoriel pour la production primaire

---

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

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

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

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

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

**Guide d'autocontrôle :**

[G-007](#)<sup>5</sup> - Guide d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation générale

[G-044](#)<sup>6</sup> – Guide d'autocontrôle générique pour le secteur B2C (Manuel pratique d'autocontrôle pour les secteurs B2C)

---

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

Pour découper de la viande, il faut introduire une demande à l'AFSCA comme débit de viande. Cette activité de boucherie couvre la vente au détail, y compris la préparation ou la transformation, des viandes fraîches, préparations de viandes (gyros, brochettes ...), viandes hachées, produits à base de viande (pâté, charcuterie) ainsi que le

---

<sup>4</sup> <http://www.vegaplan.be/fr/agriculteurs-entrepreneurs/documents/animale>

<sup>5</sup> <http://www.afsca.be/autocontrôle-fr/guides/distribution/g007/>

<sup>6</sup> <http://www.afsca.be/autocontrôle-fr/guides/distribution/generique/>

transport. La vente dès lors se faire sous forme de colis ou au détail avec un présentoir de vente. Dans une boucherie disposant de l'autorisation de débit de viande, seules des carcasses de viandes appartenant à l'exploitation peuvent être découpées.

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

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

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

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

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

### **Guides d'autocontrôle**

[G-003](#)<sup>7</sup> - Guide d'autocontrôle en boucherie-charcuterie

[G-044](#)<sup>8</sup> - Manuel pratique d'autocontrôle pour les secteurs B2C

---

### DÉCOUPE SUR PLACE ET VENTE INDIRECTE (BTOB)

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

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

### **Guide d'autocontrôle**

[G-018](#)<sup>9</sup> - Guide générique d'autocontrôle pour abattoirs, ateliers de découpe et établissements de production de viande hachée, de préparations de viande et de viandes séparées mécaniquement d'ongulés domestiques

---

<sup>7</sup> <http://www.afsca.be/autocontrole-fr/guides/distribution/g003/>

<sup>8</sup> <http://www.afsca.be/autocontrole-fr/guides/distribution/generique/>

<sup>9</sup> <http://www.afsca.be/autocontrole-fr/outilsspecifiques/abattoirs/>

---

## VENTE INDIRECTE (BTOB) DE COLIS NON DÉCOUPÉS SUR PLACE

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

### Guide d'autocontrôle

[G-039](#)<sup>10</sup> - Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de gros en alimentation

---

## AUTRES INFORMATIONS UTILES

---

### TEMPÉRATURES LÉGALES DE STOCKAGE DE LA VIANDE

Pour la viande, les températures suivantes doivent être respectées :

- Viande fraîche et produits à base de viande :  $\leq + 7^{\circ}\text{C}$  ;
- Viande hachée et préparation de viande :  $\leq + 4^{\circ}\text{C}$  ;
- Abats :  $\leq + 4^{\circ}\text{C}$ .

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

---

### TRANSPORT DES ANIMAUX DE L'EXPLOITATION À L'ABATTOIR

Pour la traçabilité :

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

Pour le bien-être animal :

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

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

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

---

<sup>10</sup> <http://www.afsca.be/autocontrole-fr/outilsspecifiques/commercedegros/>

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

CER Groupe

Département Agri-Développement

Rue de la zootechnie, 2 - 6900 Marloie

084/220.211 - [agrideveloppement@cergroupe.be](mailto:agrideveloppement@cergroupe.be)

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

---

#### TRANSPORT DE LA VIANDE

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

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

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

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

---

#### ETIQUETAGE SPÉCIFIQUE POUR LA VIANDE BOVINE

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

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

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

---

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

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

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

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

## RÉFÉRENCES LÉGALES

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