

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.

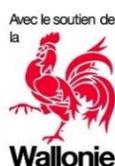
DiversiFerm s'adresse aux :

- 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



VIANDE DE VOLAILLE ET DE LAPIN

EXIGENCES PRÉALABLES

La détention de volailles¹ ou de lapins² à destination de la chaîne alimentaire doit être enregistrée auprès de l'ARSIA afin d'obtenir un numéro 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. Si vos animaux ne rentrent pas dans la chaîne alimentaire, alors il n'est pas nécessaire de demander un numéro de troupeau tant que vous ne possédez pas plus de 200 volailles ou s'il s'agit de lapins de hobby.

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.

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

En cas d'élevage et/ou d'engraissement de poulettes, poules et de poulets de chair, si la capacité est de :

- 30 à 1 500 animaux, l'activité relève de la classe 3, avec conditions intégrales consultables via [ce lien](#)³ (rubrique 01.24.01.01.01);
- 501 à 25 000 animaux, un permis de classe 2 sera nécessaire (rubrique 01.24.01.01.01) ;
- plus de 25 000 animaux, l'activité est considérée de classe 1 (rubrique 01.24.01.01.03).

Pour les autres volailles (canards, oies, dindes et pintades), si la capacité est de :

- 20 à 750 animaux, l'activité relève de la classe 3, avec conditions intégrales consultables via [ce lien](#)⁴ (rubrique 01.24.02.01.01) ;
- 751 à 13 000 animaux, un permis de classe 2 sera nécessaire (rubrique 01.24.02.01.02) ;
- plus de 13 000 animaux, l'activité est considérée de classe 1 (rubrique 01.24.02.01.03).

En ce qui concerne l'élevage et/ou l'engraissement de lapins, si la capacité est de :

¹ <https://tinyurl.com/y3xp5rb2>

² <https://tinyurl.com/y26xf8vb>

³ <https://tinyurl.com/y9djynhh>

⁴ <https://tinyurl.com/y7rkcv2x>

- 01.26.01.01 : 30 à 1 500 animaux, l'activité relève de la classe 3, avec conditions intégrales consultables via [ce lien](#)⁵ ;
- 01.26.01.02 : 1 501 à 25 000 animaux, un permis de classe 2 sera nécessaire ;
- 01.26.01.03 : plus de 25 000 animaux, l'activité est considérée de classe 1.

En cas d'abattage de viandes de volailles, lorsque la capacité d'abattage est :

- Inférieure à comprise 50 équivalent-animal/jour, l'activité ne nécessite pas de permis d'environnement ;
- 15.11.01.02 : comprise entre 50 équivalent-animal/jour et 30 000 équivalent-animal/jour, un permis de classe 2 sera nécessaire. 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](#)⁶.

Un stockage temporaire de déchets d'animaux supérieur à 100 kg relève de la classe 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. Ces dernières sont consultables via [ce lien](#)⁷. Le numéro de rubrique est le 40.30.02.01.

⁵ <https://tinyurl.com/ycevtv2a>

⁶ <https://tinyurl.com/ya5arylp>

⁷ <https://tinyurl.com/yawshu95>

EXIGENCES AFSCA

PRODUCTION PRIMAIRE

La détention de volaille de type viande doit être enregistrée à l'AFSCA afin de pouvoir les commercialiser.

Guide d'autocontrôle : [G-040⁸](#) - Guide sectoriel pour la production primaire

En fonction des produits que l'on souhaite commercialiser (volaille entière ou découpe), du circuit de vente choisi (vente à la ferme, sur marché ou via des intermédiaires) et du choix d'aménager un abattoir à la ferme ou d'aller dans un abattoir extérieur, il existe plusieurs cas de figure détaillés ci-dessous.

Si l'on choisit d'abattre à la ferme voici un résumé des trois cas de figure qui doivent être distingués selon le nombre d'animaux abattus annuellement et du type de commercialisation envisagé. Ils sont également développés par après.

	≤ 500 volailles/an ≤ 250 lapins/an	≤ 7500 volailles/an ≤ 1000 lapins/an	> 7500 volailles/an > 1.000 lapins/an
Condition préalable	Abattage d'animaux uniquement issus de l'exploitation	Abattage d'animaux uniquement issus de l'exploitation	Abattage d'animaux non issus de l'exploitation possible
Vente	Carcasse entière à la ferme uniquement	Carcasse entière à la ferme ou sur le marché local. Carcasse transformée, via la boucherie ou le restaurant à la ferme de l'exploitant	Carcasse entière à un revendeur. Pièces de découpe à la ferme, au marché local
Exigences AFSCA	Enregistrement - Ferme - volailles de type viande / lapins suffit	Autorisation - Ferme - abattage de volailles	Agrément - Abattoir de volailles

ABATTAGE À LA FERME DE < 500 VOLAILLES OU < 250 LAPINS PAR AN POUR VENTE DIRECTE

L'abattage à la ferme est permis jusqu'à 500 volailles par an uniquement pour les animaux issus de l'exploitation. Il n'est pas permis dans ces conditions-là d'abattre pour tiers. La vente ne peut se faire qu'au consommateur final, à la ferme et avec des carcasses entières. La découpe n'est possible qu'en présence du consommateur final.

Le producteur dispose d'un local d'abattage où sont abattus les volailles et lagomorphes suffisamment grand et approprié à un abattage hygiénique des animaux ; le producteur dispose d'un dispositif de réfrigération de capacité suffisante pour le stockage des carcasses d'animaux abattus.

Pour cette activité, il n'y a pas de demande spécifique à introduire à l'AFSCA, l'enregistrement de détention de volailles de chair suffit.

⁸ <https://tinyurl.com/ya93okyx>

Guide d'autocontrôle : pas de guide

ABATTAGE À LA FERME SOUS AUTORISATION DE < 7500 VOLAILLES OU < 1000 LAPINS PAR AN POUR VENTE DIRECTE

L'abattage à la ferme est permis jusqu'à 7500 volailles par an uniquement pour les animaux issus de l'exploitation. Il n'est pas permis dans ces conditions-là d'abattre pour tiers. La vente ne peut se faire qu'au consommateur final, à la ferme ou sur le marché local et avec des carcasses entières.

Avec cette autorisation, la découpe n'est possible qu'en présence du consommateur final. Par contre, les carcasses peuvent être transformées (découpe, préparations, poulet à la broche, ...) si l'exploitant dispose à l'AFSCA d'une activité comme boucherie, commerce de détail avec transformation ou restaurant à la ferme.

Le producteur dispose d'un local d'abattage où sont abattus les volailles et lagomorphes suffisamment grand et approprié à un abattage hygiénique des animaux. Le local permet d'effectuer l'éviscération à un endroit distinct du lieu des opérations d'abattage (mais pas obligatoirement un autre local). Le local est équipé au minimum d'un lavabo et d'équipements nécessaires pour éviter que les viandes entrent en contact avec les sols et murs. Le producteur dispose d'une installation pour la désinfection des outils et dispose d'un dispositif de réfrigération de capacité suffisante pour le stockage des volailles ou des lapins abattus.

Pour cette activité, une autorisation pour l'abattage à la ferme est à demander à l'AFSCA. Le plan des locaux doit être soumis pour approbation à l'AFSCA avant de faire sa demande d'autorisation.

Guide d'autocontrôle : pas de guide

ABATTAGE A LA FERME SOUS AGRÉMENT POUR VENTE DIRECTE ET INDIRECTE

Pour pouvoir commercialiser sans restriction de provenance ou de lieu de vente des volailles ou pour commercialiser via des intermédiaires commerciaux, l'abattage doit avoir lieu dans un abattoir agréé.

Une expertise vétérinaire doit être effectuée avant et après abattage.

Pour les locaux, il faut une séparation nette entre la zone souillée et la zone propre afin de protéger cette dernière contre toute contamination.

Le local est équipé au minimum d'un lavabo et d'équipements nécessaires pour éviter que les viandes entrent en contact avec les sols et murs. Le producteur dispose d'une installation pour la désinfection des outils et dispose de locaux frigorifiques de capacité suffisante pour le refroidissement et l'entreposage des viandes fraîches avec enregistrement de la température.

Le plan des locaux doit être soumis pour approbation à l'AFSCA avant de faire la demande d'agrément.

Guide d'autocontrôle

[G-006](#)⁹ - Guide générique autocontrôle pour 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

Il est également possible de faire abattre ses volailles dans un abattoir extérieur, voici ci-dessous deux autres cas de figure qui en découlent.

ABATTAGE DANS UN ABATTOIR AGRÉÉ HORS DE L'EXPLOITATION POUR VENTE DIRECTE

Dès lors que l'abattage des volailles a eu lieu dans un abattoir agréé, les carcasses peuvent être vendues en l'état ou sous forme de découpe ou de préparations moyennant les déclarations d'activités nécessaire à l'AFSCA comme commerce de détail avec ou sans transformation, boucherie ou restaurant.

Guides d'autocontrôle

[G-007](#)¹⁰ - Guide d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation générale

[G-023](#)¹¹ - Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur Horeca

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

ABATTAGE DANS UN ABATTOIR AGRÉÉ HORS DE L'EXPLOITATION POUR VENTE INDIRECTE

Pour pouvoir vendre à des intermédiaires commerciaux des volailles abattues dans un abattoir agréé, 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](#)¹³ - Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de gros en alimentation

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

¹⁰ <http://www.afsca.be/autocontrole-fr/guides/distribution/g007/>

¹¹ <http://www.afsca.be/autocontrole-fr/guides/distribution/g023/>

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

¹³ <http://www.afsca.be/autocontrole-fr/outilsspecifiques/commercedegros/>

AUTRES INFORMATIONS UTILES

TEMPÉRATURE DE STOCKAGE

La température de stockage de la volaille : $\leq + 4^{\circ}\text{C}$

ABATTAGE

Quel que soit le type d'abattage choisi, sous enregistrement, autorisation ou agrément, il faut veiller à :

- Réaliser l'étourdissement, la saignée, la plumaison ou l'habillage, l'éviscération directement après l'abattage de manière hygiénique ;
- Nettoyer les animaux directement après éviscération et les refroidir à maximum 4°C le plus rapidement possible.

TRAÇABILITÉ

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.

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.

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

Viandes surgelées	- 18°C
-------------------	------------------------

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 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Arrêté royal du 16 janvier 1998 relatif à la protection des animaux pendant l'abattage ou la mise à mort
- 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 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