



Vente de viande en filière courte :
Quelle stratégie adopter ?



Qui sommes-nous?

Sybille Di Tanna

Basile Henry



Sarah Renoy

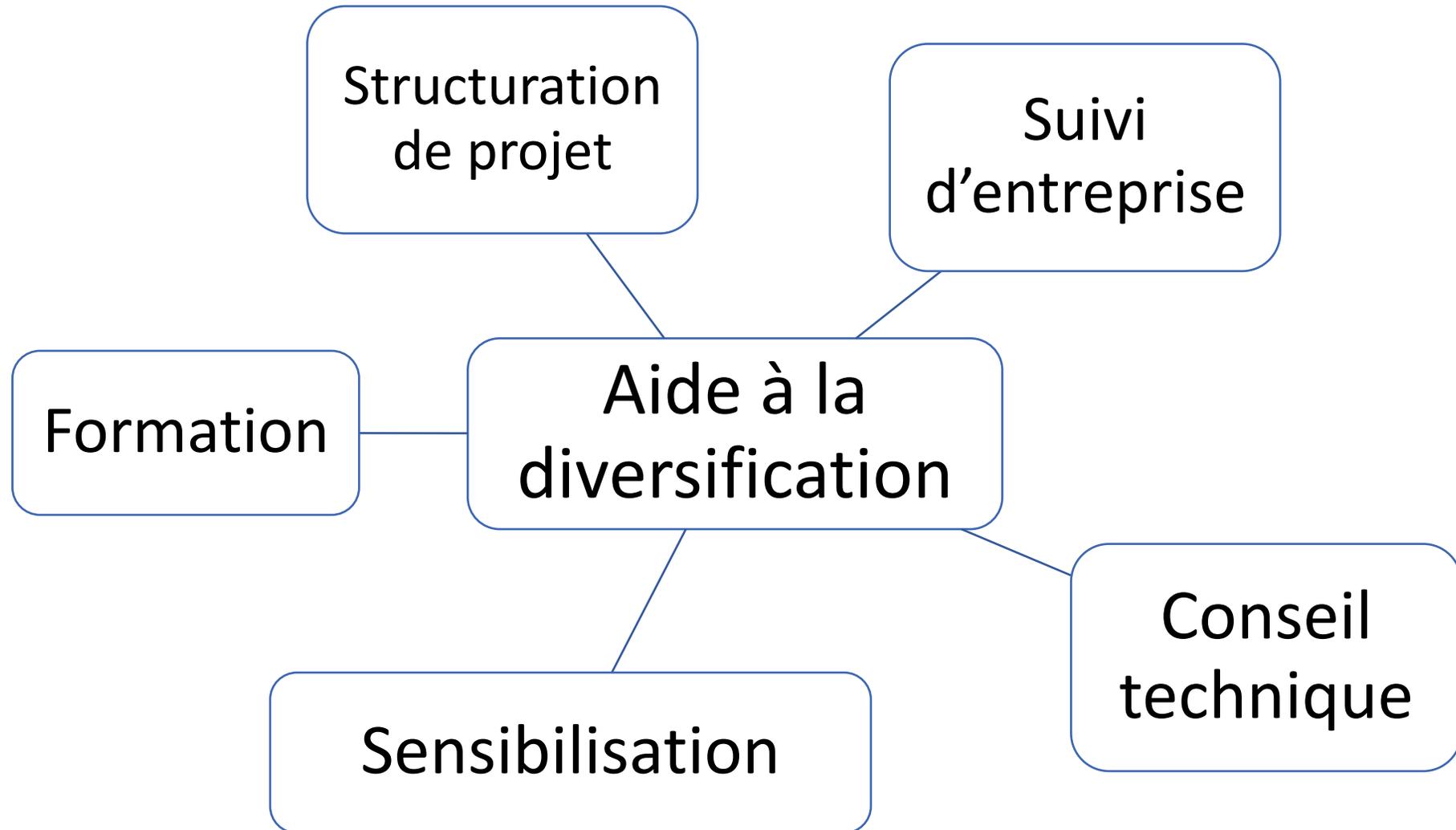
Avec le soutien de



Wallonie



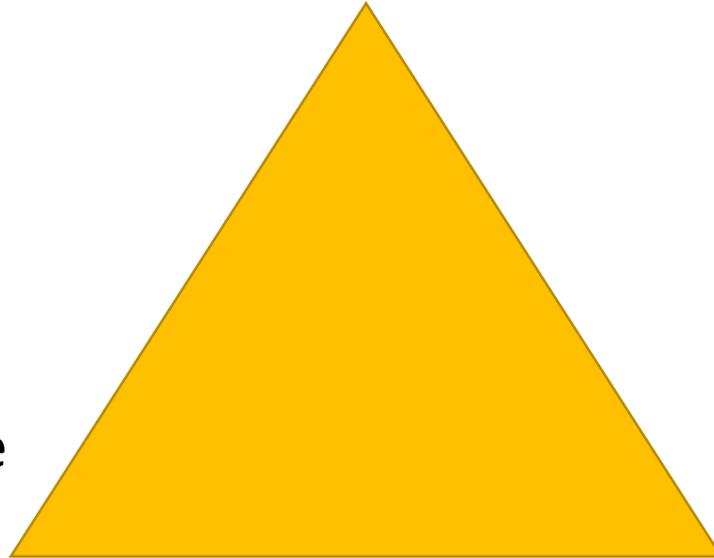
Que faisons-nous?



Quels appuis?



Economique



Technologique



Sanitaire



Au programme :

1.

Quelle(s) stratégie(s) adopter?
+ Obligations légales liées

2.

Témoignages de deux
coopératives

3.

Echange avec les participants

Qu'entend-on par filière courte?



« maximum 1 intermédiaire »

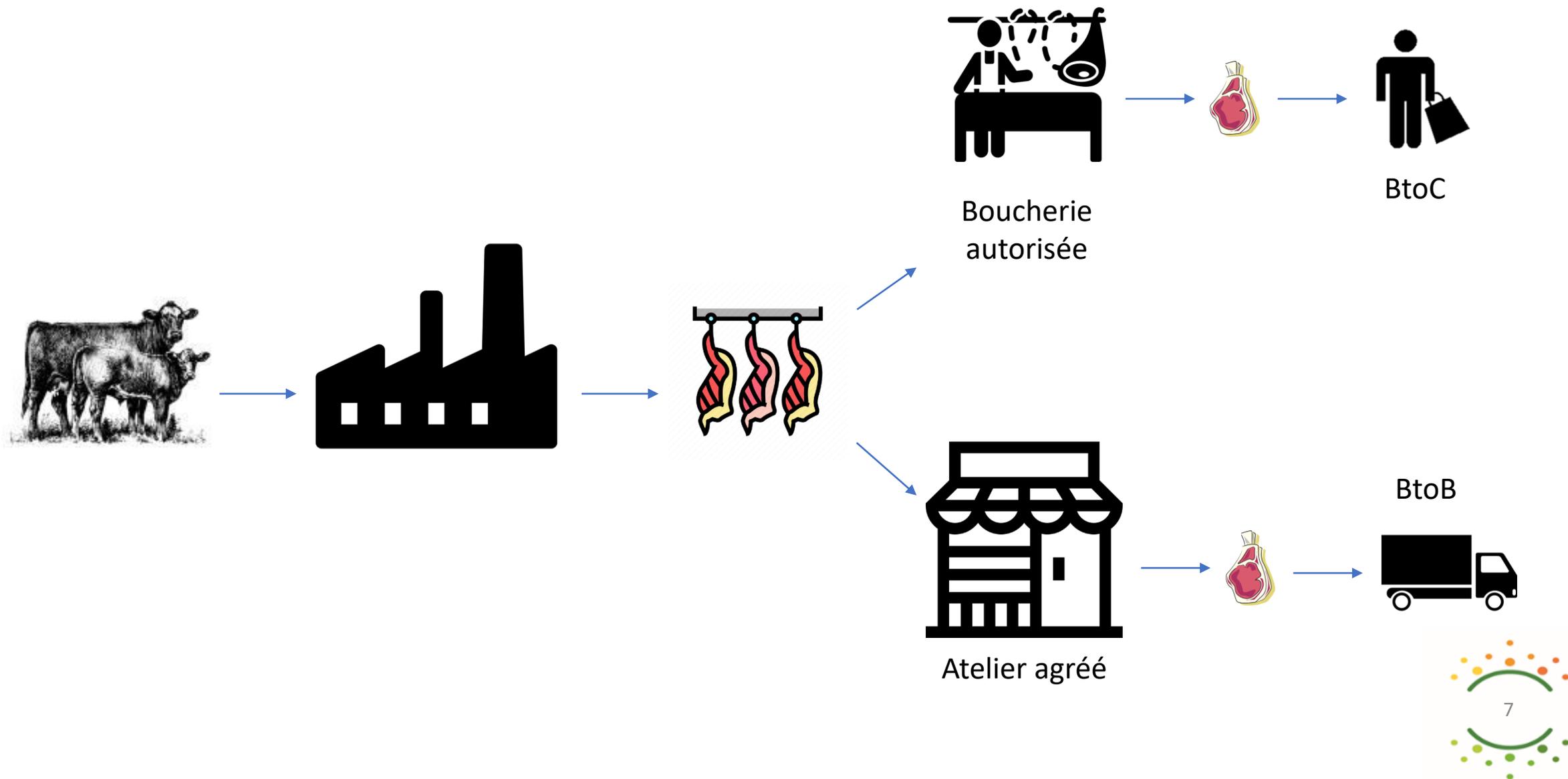
« Rapprocher le producteur du consommateur »

SOWALFIN

« Des relations géographiques et sociales étroites entre les producteurs, les transformateurs et les consommateurs »



Découpons ensemble les étapes de la filière



Fonctionnement de l'activité

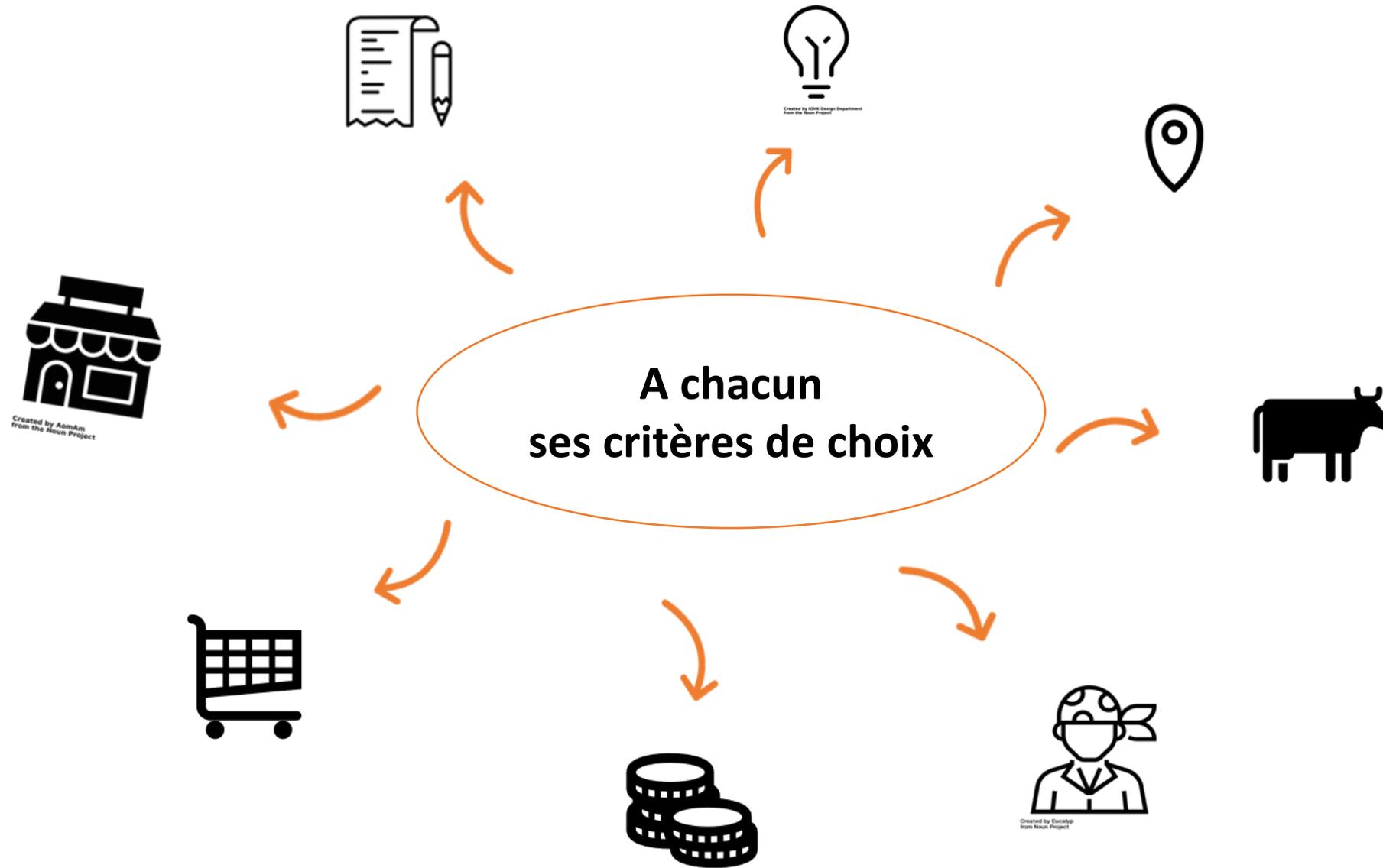
Avant de se lancer, il faut opérer certains choix concernant le déroulement de l'activité.

Le choix d'une option et de son scénario est conditionné par plusieurs facteurs et pourra avoir des conséquences sur la gestion de l'activité, son économie, le temps de travail à y consacrer ...

Chaque porteur de projet définit lui-même quels facteurs il estime prioritaires pour développer son projet, selon le profil de son exploitation, ses envies, ses besoins...



Fonctionnement de l'activité





Outre les intentions et les désirs, il faut aussi tenir compte des obligations légales ...

Obligations légales

Accès à la profession

Banque Carrefour des Entreprises

Personne physique ou personne morale

Fiscalité et TVA

Permis d'urbanisme et d'environnement

Exigences AFSCA



O b l i g a t i o n s l é g a l e s

Accès à la profession

Manipulation et découpe de
viande fraîche

=> soumis à accès à la profession



O b l i g a t i o n s l é g a l e s

Banque Carrefour des Entreprises

QUI ?

COMMENT ?

QUELS CODES ?

QUAND ?



O b l i g a t i o n s l é g a l e s

Choix du statut juridique

PERSONNE PHYSIQUE (entreprise individuelle)

PERSONNE MORALE (création d'une société)



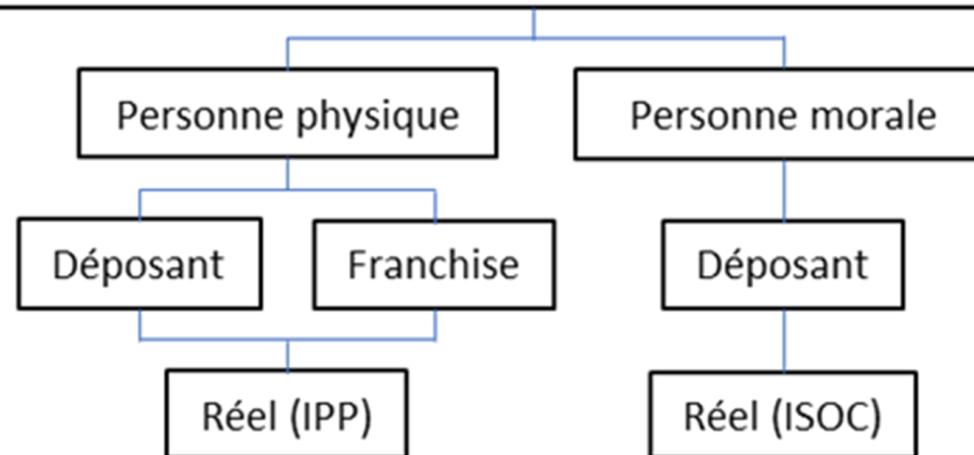
TVA et fiscalité

Exercice de l'activité de circuits courts en tant que...

Régime TVA pour l'activité de circuits courts

Régime d'imposition pour l'activité de circuits courts

Commercialisation en circuits courts : colis et/ou boucherie à la ferme



Fiscalité

Etablir un décompte recettes/dépenses (réel) afin de déterminer le résultat imposable pour cette activité de diversification

Personne physique

Personne morale

Cas spécifique : agriculteur au forfait agricole

O b l i g a t i o n s l é g a l e s

Permis d'urbanisme

- Nouvelle construction/modification importante bâtiment existant
- Bâtiment existant, pas de travaux = changement d'affectation du bâtiment. Ne requiert pas d'architecte
- Panneaux publicitaires même si sur terrain privé (règlement communal)

En zone agricole, permis accordé si un minimum de productions de la ferme



Permis d'environnement

- Type de classe à déterminer selon activité et/ou volume
- Capacité de production ou de conservation de produits finis
- Vérifier les seuils : production de froid (chambre froide, climatiseur, ...)
- Gestion des eaux usées et des déchets !

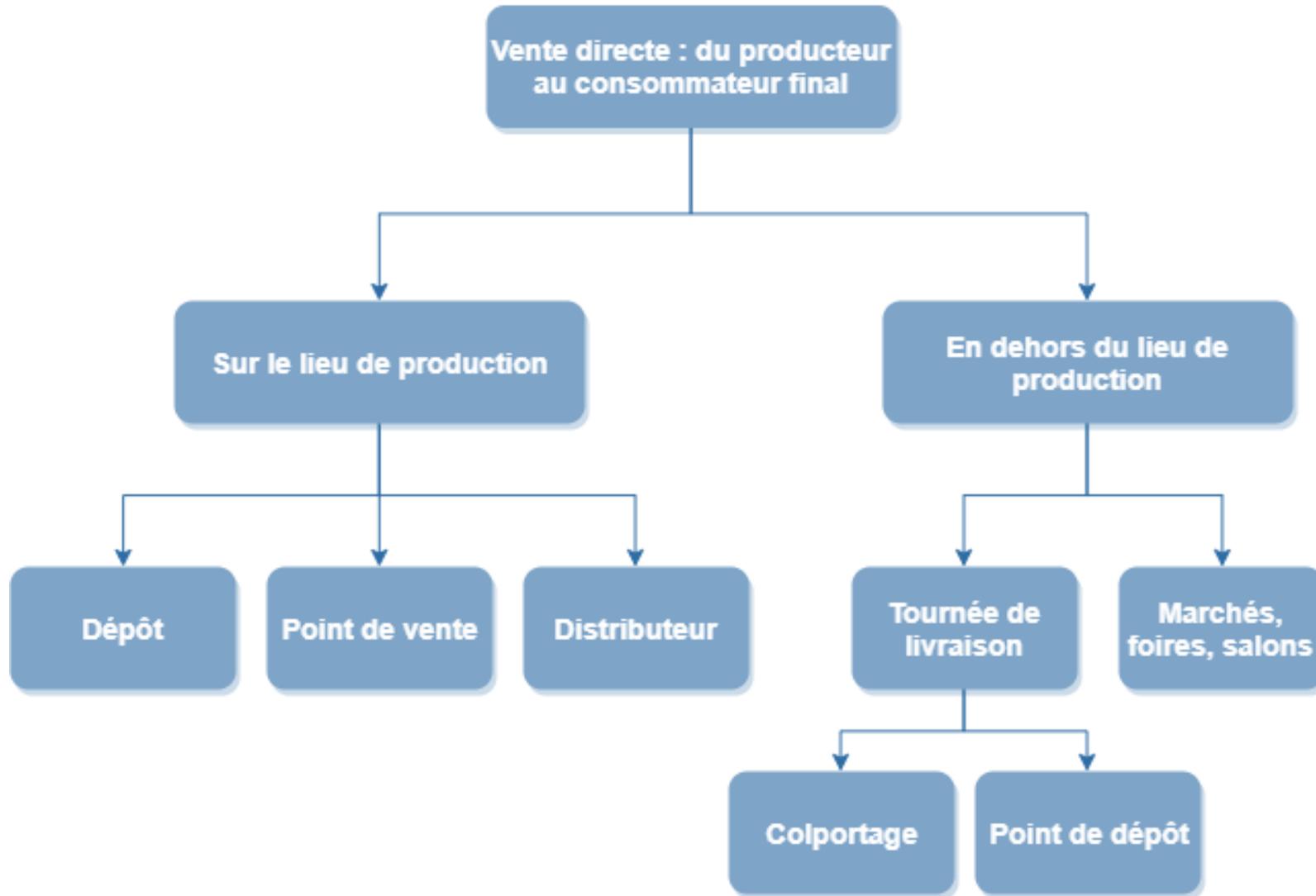


Les aspects AFSCA



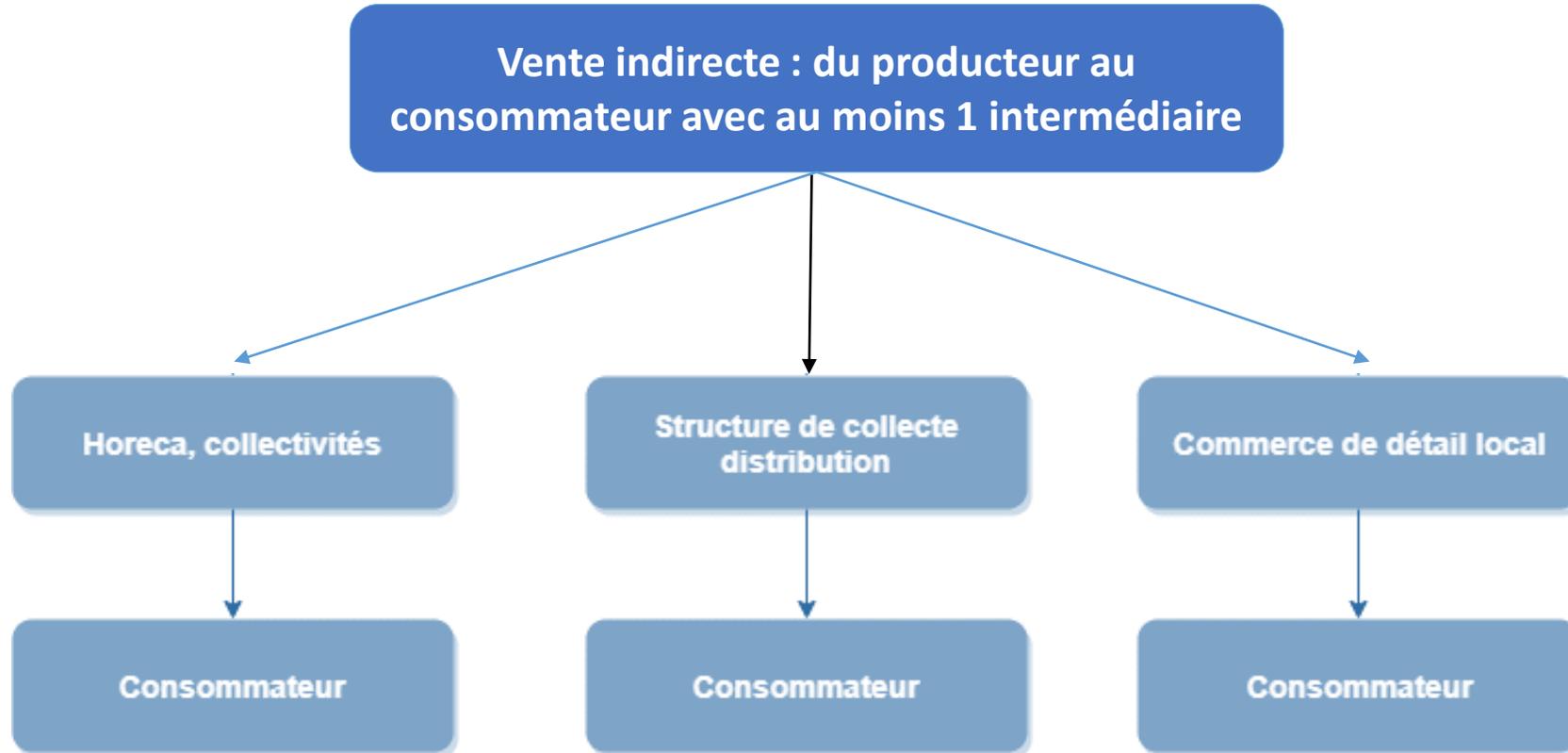
Vente directe

BtoC



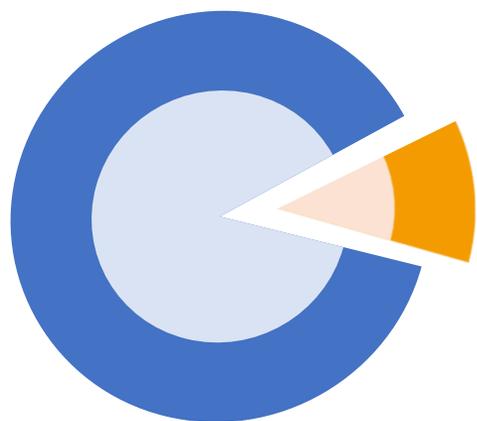
Vente indirecte ...

BtoB



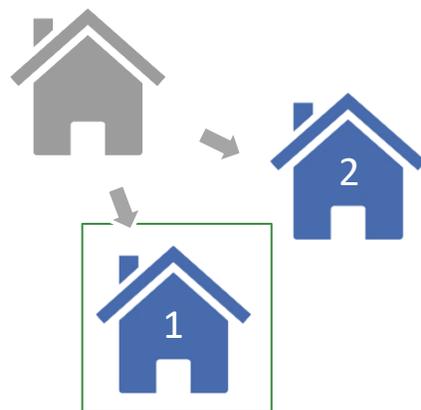
Quel secteur d'activité, vente directe ou indirecte ?

BtoC



Max. 30% de son CA annuel
via des commerces de détail

OU



Vente à max. 2 de ses propres
commerces de détail



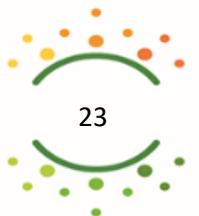
Vente en B2B
à max 80 km

Qu'est-ce qu'un commerce de détail?

BtoC



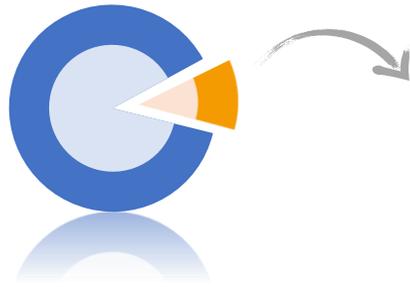
- Magasin
- Boucherie
- Boulangerie
- Restaurant
- ...



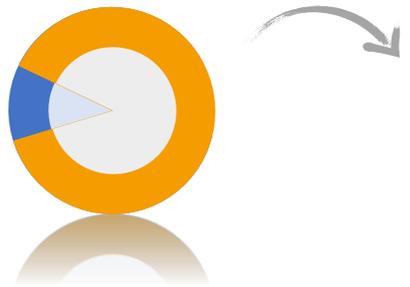
Quel secteur d'activité, vente directe ou indirecte ?

BtoB

- Vente au consommateur final

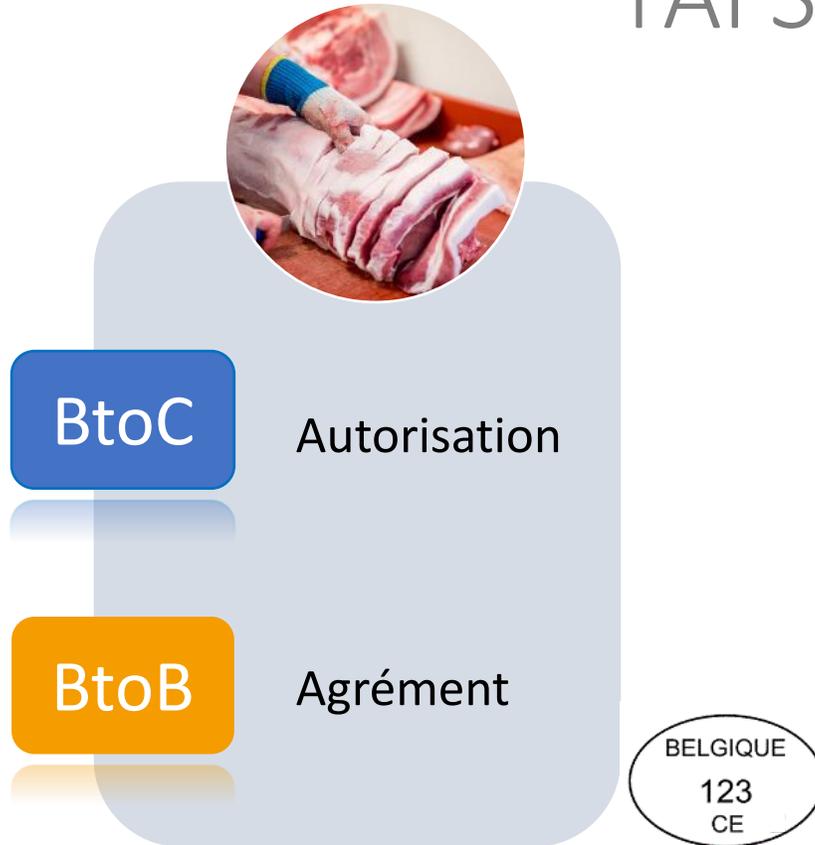


Vente à des
intermédiaires (sans
restriction)
Vente à des grossistes



Vente à des
intermédiaires (sans
restriction)
Vente à des grossistes

Toute activité dans la chaîne alimentaire doit être déclarée à l'AFSCA



Commercialisation

La commercialisation de la viande doit être déclarée à l'AFSCA

Si la viande est pré-emballée :

B2C : « Autorisation – Commerce de détail »

B2B : « Autorisation – Grossiste »

Attention pas de revente en B2B si découpe dans boucherie (autorisation)



Exigences liées à la transformation de viande



Accès à la profession :

Licence de Boucher-charcutier

Recours à un prestataire de service

Abattage : Carcasses provenant d'un **abattoir agréé**

Abattage : **A titre commercial**

Elimination des sous-produits animaux :

Par un **collecteur agréé**



Découpe



A la ferme :

Découpe avec « Autorisation AFSCA: **Boucherie** »
-> Max. 30% B2B

Découpe avec « Agrément AFSCA **Atelier de découpe** »
-> Pas de restriction

Sous-traitée :

Dans atelier de découpe (agrément) ou
boucherie (carcasse appartenant à la boucherie)

Autorisation Boucherie

BtoC

Pas d'autorisation spécifique pour une « boucherie à la ferme »

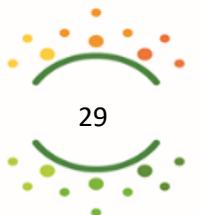
Il faut être propriétaire de la viande qui est découpée ou transformée dans l'établissement

Couvre la découpe et **tous les types de transformation** de la viande :

*Viande fraîche, charcuteries,
plats préparés,...*

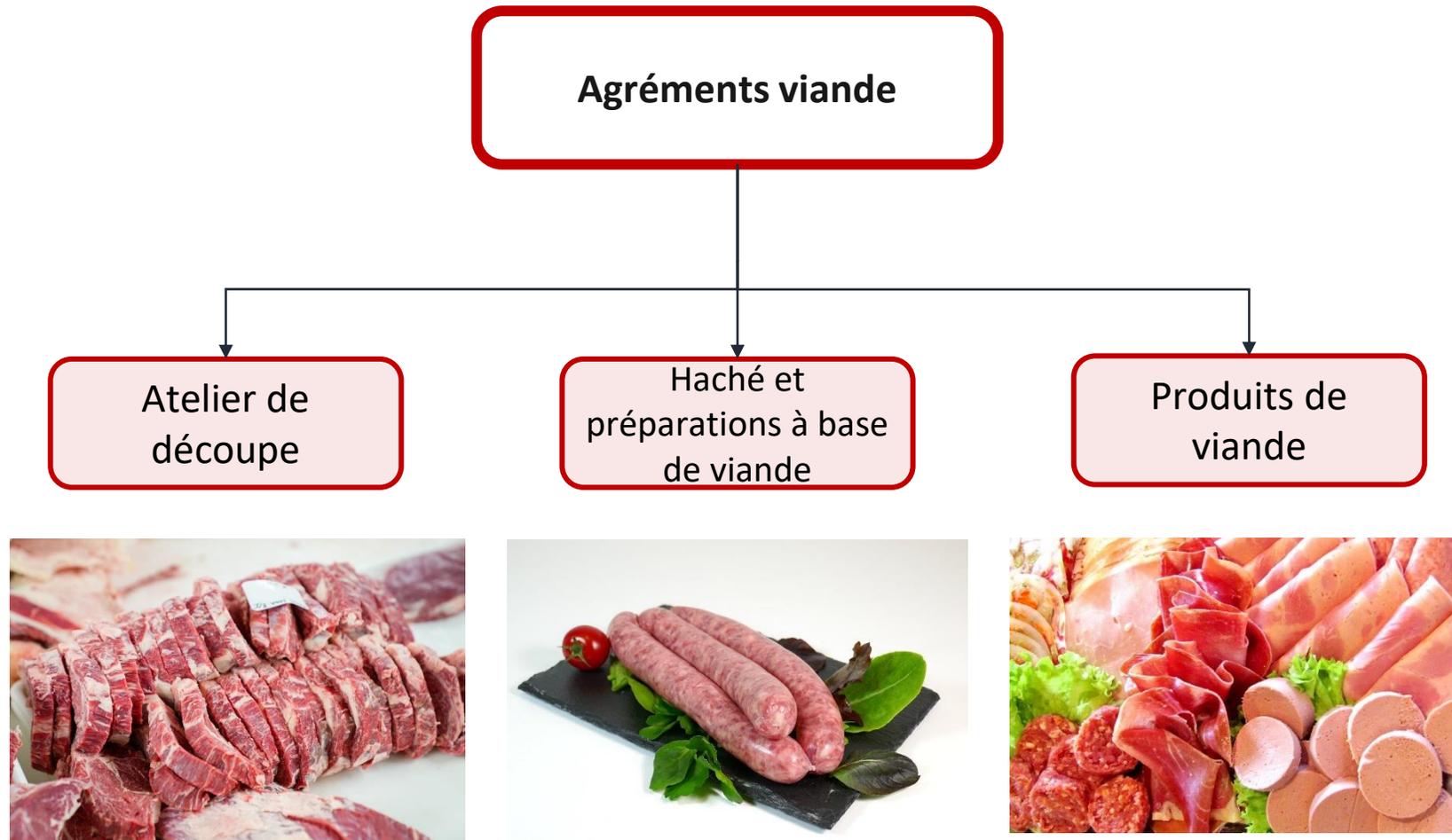


Une seule chambre froide est suffisante



Agrément Viande

BtoB



Agrément Viande

Exigences infrastructure :

- Stérilisateur à couteaux
(sauf produits de viande)
- Travail à 12°C max.
(sauf produits de viande)
- Séparations dans l'espace
- Plusieurs chambres froides
- Local à disposition de l'AFSCA
- ...



Validation des plans obligatoire

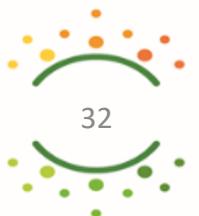
Comparatif des exigences sanitaires

BtoC

BtoB

	Autorisation Boucherie	Agrément atelier de découpe	Agrément haché / prépa. viande	Agrément produits de viande
Contrôles AFSCA	Min. 1 fois / 3 ans Gratuits	Min. 8 fois / an Payants	Min. 8 fois / an Payants	Min. 4 fois / an Payants
Analyses produits finis	Analyse haché 1x/an	Selon plan d'analyse	Analyse haché 1x/semaine*	Selon plan d'analyse
Analyses de surfaces	Pas obligatoire	1x / 15 jours*	1x / 15 jours*	Pas obligatoire
Utilisation œufs crus	Inclus	NA	Inclus	Inclus
Utilisation lait cru	Inclus + Autorisation acheteur de lait	NA	Inclus + Autorisation acheteur de lait	Inclus + Autorisation acheteur de lait

* Assouplissements possibles



Place aux témoins !

Mathieu Perreux

En direct de mon élevage

-> atelier de découpe agréé



Sébastien Geens
Boucherie Originelle

-> boucherie

DANKE!
THANK YOU!
MERCİ!
GRAZIE!
GRACIAS!
DANK JE WEL!

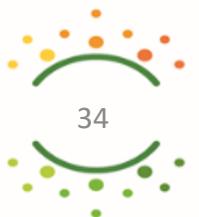
.....

Merci pour votre écoute !

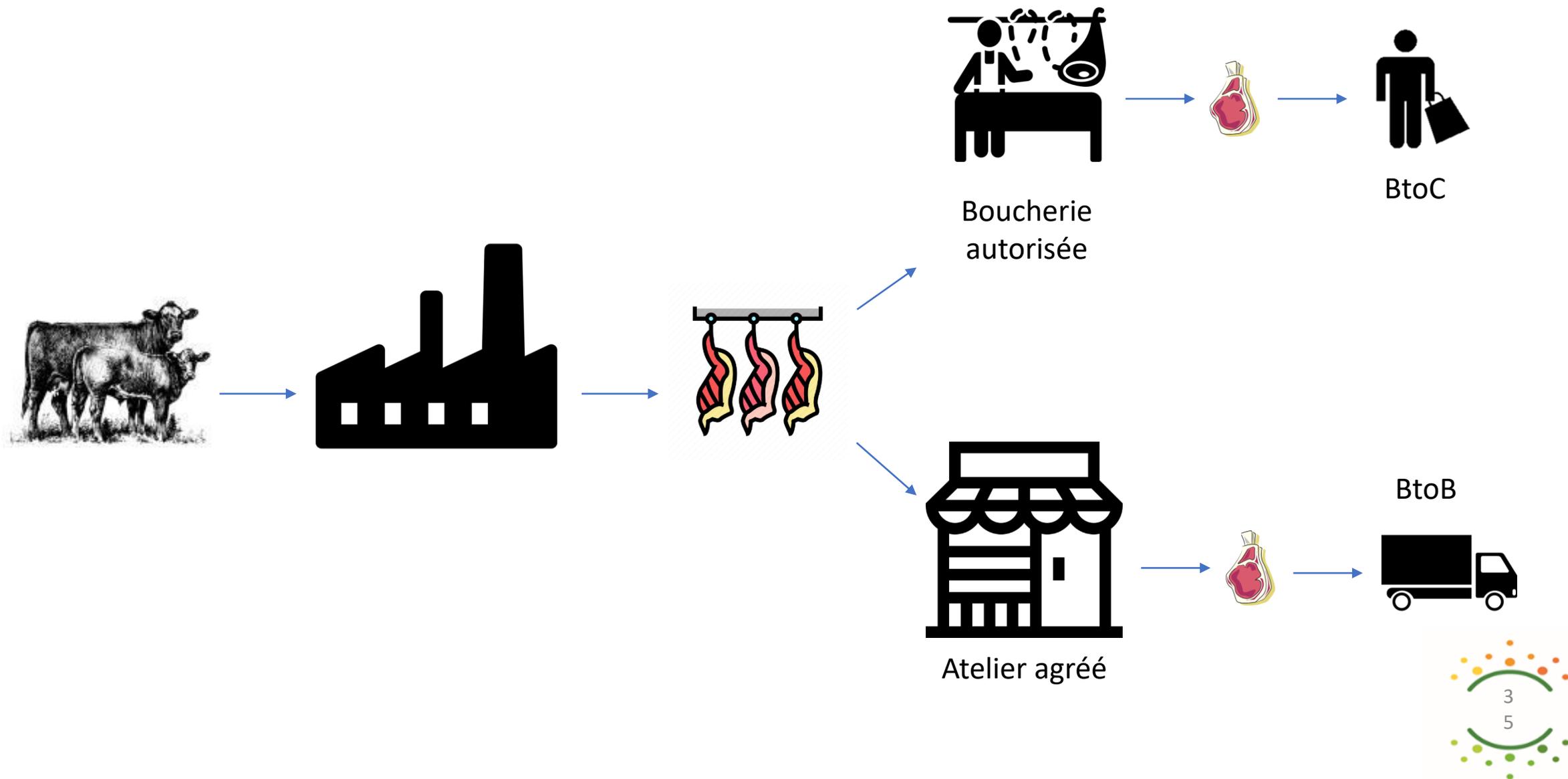
Vous avez d'autres questions ou vous souhaitez en savoir plus sur DiversiFERM ?

CONTACTEZ-NOUS !
info@diversiferm.be

081/62.23.17



En résumé :



Conclusion

