



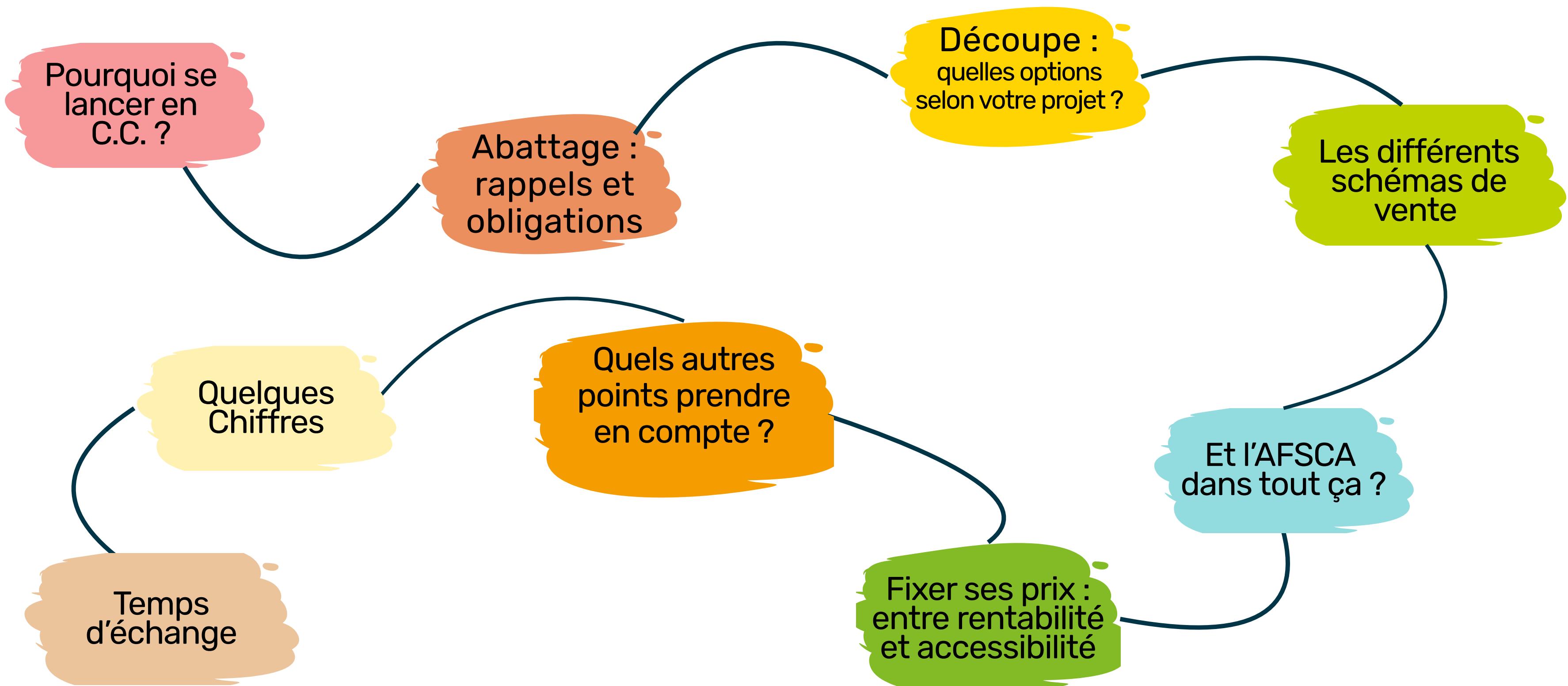
PÔLE
Qualité et hygiène alimentaire

Commercialiser sa viande bovine en circuits courts

Naomi Barbosa - Sybille Di Tanna

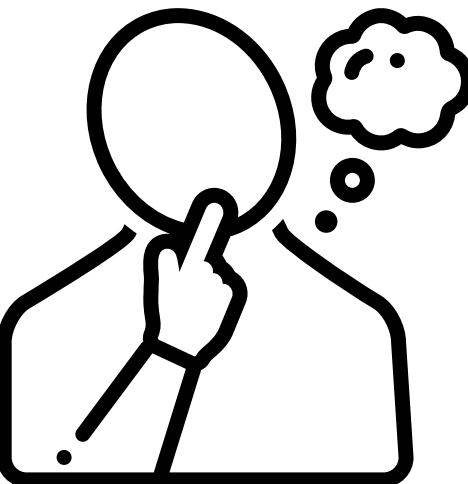
Les Rendez-vous de la Diversification 2026

Quels sont les différents points à prendre en compte?



Intérêts de vendre sa viande en CC

Pourquoi se lancer en C.C. ?



Intérêt économique

Revenu complémentaire
Indépendance
contrôle des prix
Perception des marges



Lien avec le consommateur

Communication
Explications du métier
Retour direct des clients



Maitrise des produits issus de ses animaux

Contrôle de la qualité
Respect des animaux



Autre

Diversifier ses activités et savoir-faire
Créer une activité pour de la main d'œuvre familiale



Etude menée dans le cadre du projet Français Victor-Viandes en circuits courts



PÔLE
Qualité et hygiène alimentaire

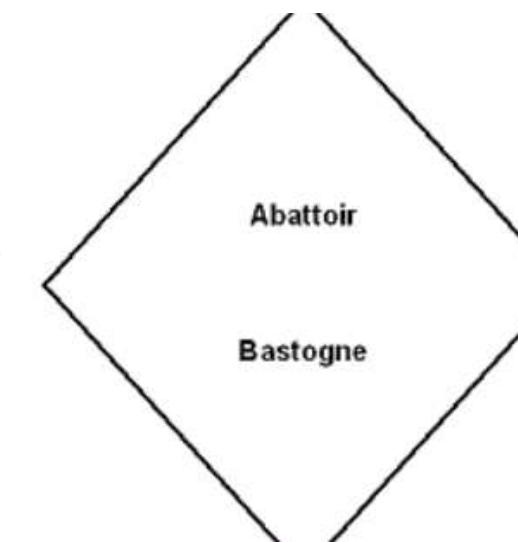


Où les bovins doivent-ils être abattus ?



Abattoir agréé CE
Inspection ante/post
mortem à l'abattoir

Abattage à titre commercial



Aucune commercialisation possible

BELGIQUE
123
CE

Abattage : rappels
et obligations



PÔLE
Qualité et hygiène alimentaire



DiversiFERM



Où en est-on avec l'abattage à la ferme ?

Abattage : rappels et obligations

Accepté par la législation européenne depuis 2021
En Belgique délais de 2h entre la saignée à la ferme et l'éviscération à l'abattoir

<https://www.mobielslachthuis.nl/bedrijf/>

Copyright des photos : Abattoir Dokkum



Abattoir agréé CE
Inspection ante mortem à la ferme
post mortem à l'abattoir



PÔLE
Qualité et hygiène alimentaire



DiversiFERM



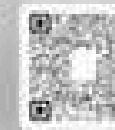
LIÈGE université
Gembloux
Agro-Bio Tech



Abattage : rappels et obligations

Où trouver un abattoir ?

La cartographie des abattoirs est en ligne !

Consulte la carte 

- ✓ Localisation précise
- ✓ Infos pratiques et contacts
- ✓ Accès en ligne, gratuit



Cartographie des abattoirs wallons

Cartographie des abattoirs de Wallonie L'objectif de cet outil est de recenser les abattoirs présents en Wallonie ou à proximité qui rendent des services d'abattages pour tiers (abattages pour professionnels et/ou abattages pour particuliers) et de...

Le Collège des Producteurs / Nov 15, 2023



PÔLE
Qualité et hygiène alimentaire



DiversiFERM



Où trouver un abattoir ?

Abattage : rappels et obligations



Fil'info Le Collège des Producteurs ▾ Filières ▾ Publications ▾ Initiatives ▾ Contact



Filtre(s) Afficher 1 - 22 de 22

Adresse

Certification Bio

- Oui (18)
- Non (3)

Abattage Halal

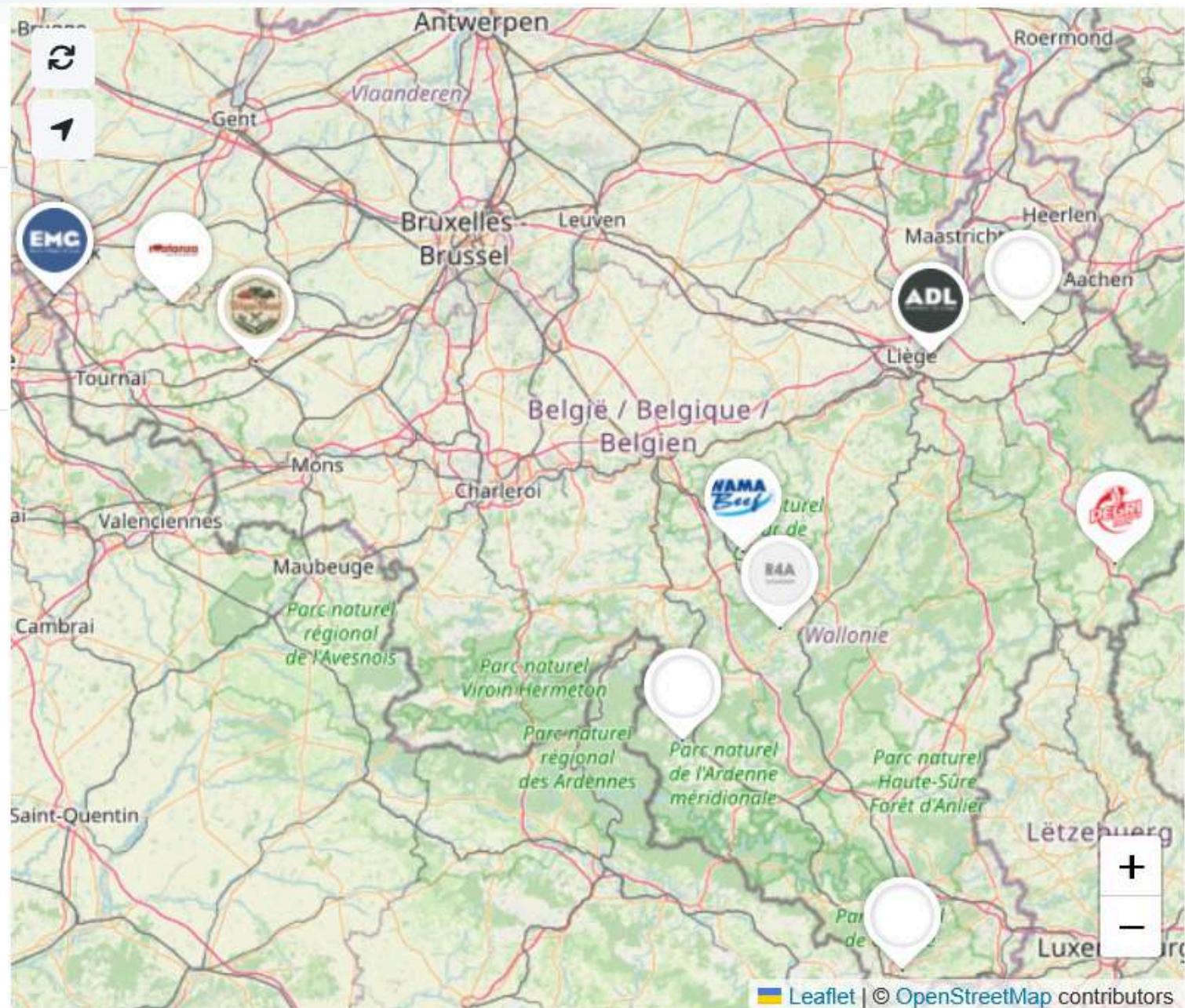
- Oui (7)
- Non (13)

Abattage pour le compte d'acteurs tiers / non-membre de la filière / coopérative

- Oui (16)
- Non (5)

Espèce(s) acceptée(s)

- Autruche (0)
- Bovin (11)
- Équin (2)
- Ovin/Caprin (5)
- Porcs (5)
- Volaille (8)



PÔLE
Qualité et hygiène alimentaire



LIÈGE université
Gembloux
Agro-Bio Tech



Transport de l'animal / Transport de la carcasse

Abattage : rappels
et obligations



- Ses propres animaux
- Max. 50 km de la ferme
- > 65 km certificat de transport

ou Transporteur

- Carcasse qui vous appartient
- Respect de la **chaîne du froid**

ou Transporteur



PÔLE
Qualité et **hygiène** alimentaire



LIÈGE université
Gembloux
Agro-Bio Tech



Où découper ?

Découpe :
quelles options
selon votre projet ?



- Local aménagé dans l'exploitation
- Main d'œuvre avec licence de boucher

A la ferme



- Soit chez un boucher
- Soit dans un atelier de découpe agréé



Chez un prestataire externe



- Local aménagé à l'extérieur → pas de travaux à faire sur la ferme

Dans un atelier partagé



PÔLE
Qualité et hygiène alimentaire



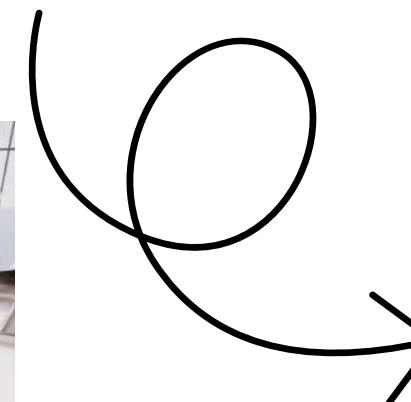
LIÈGE université
Gembloux
Agro-Bio Tech



Découpe à la ferme

Découpe :
quelles options
selon votre projet ?

Il faut un local aménagé
sur l'exploitation



- = une pièce, un container à l'extérieur ou dans un bâtiment ou autre
- la dimension dépendante de la taille de l'activité
- 1 chambre froide min.
- si possible faciliter l'accessibilité pour le client
- Permis d'environnement / Permis d'urbanisme (dégraisseur)



Pour manipuler de la viande fraîche et la découper il faut avoir la licence de Boucher



PÔLE
Qualité et hygiène alimentaire

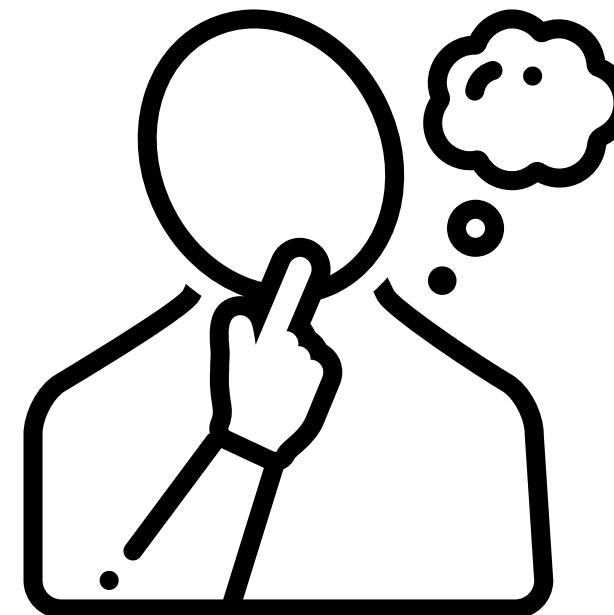


LIÈGE université
Gembloux
Agro-Bio Tech

Découpe dans un local loué / partagé

Découpe :
quelles options
selon votre projet ?

Les réflexions à tenir en compte lors
de la location d'un atelier partagé



Trouver un local ? :

<https://www.diversiferm.be/transformer-dans-un-atelier-partage/>



Découpe par un prestataire

Découpe :
quelles options
selon votre projet ?

Boucherie

Autorisation AFSCA

Ne peut vendre que max. 30%
de son CA annuel en B2B
Revente uniquement aux
particuliers (pas en B2B)

Grossistes

Atelier de découpe agréé

Agrément AFSCA

Revente sans limites,
Grossistes compris

BE
FXXXXXX
EU



PÔLE
Qualité et hygiène alimentaire



DiversiFERM



Liège université
Gembloux
Agro-Bio Tech

A qui vendre sa viande ?

Les différents schémas de vente



PÔLE
Qualité et hygiène alimentaire



DiversiFERM



LIÈGE université
Gembloux
Agro-Bio Tech

Vendre de la viande non emballée à des particuliers



Les différents schémas de vente



Manipuler et vendre de la viande non emballée à des particuliers nécessite un statut de débit de viande = BOUCHERIE

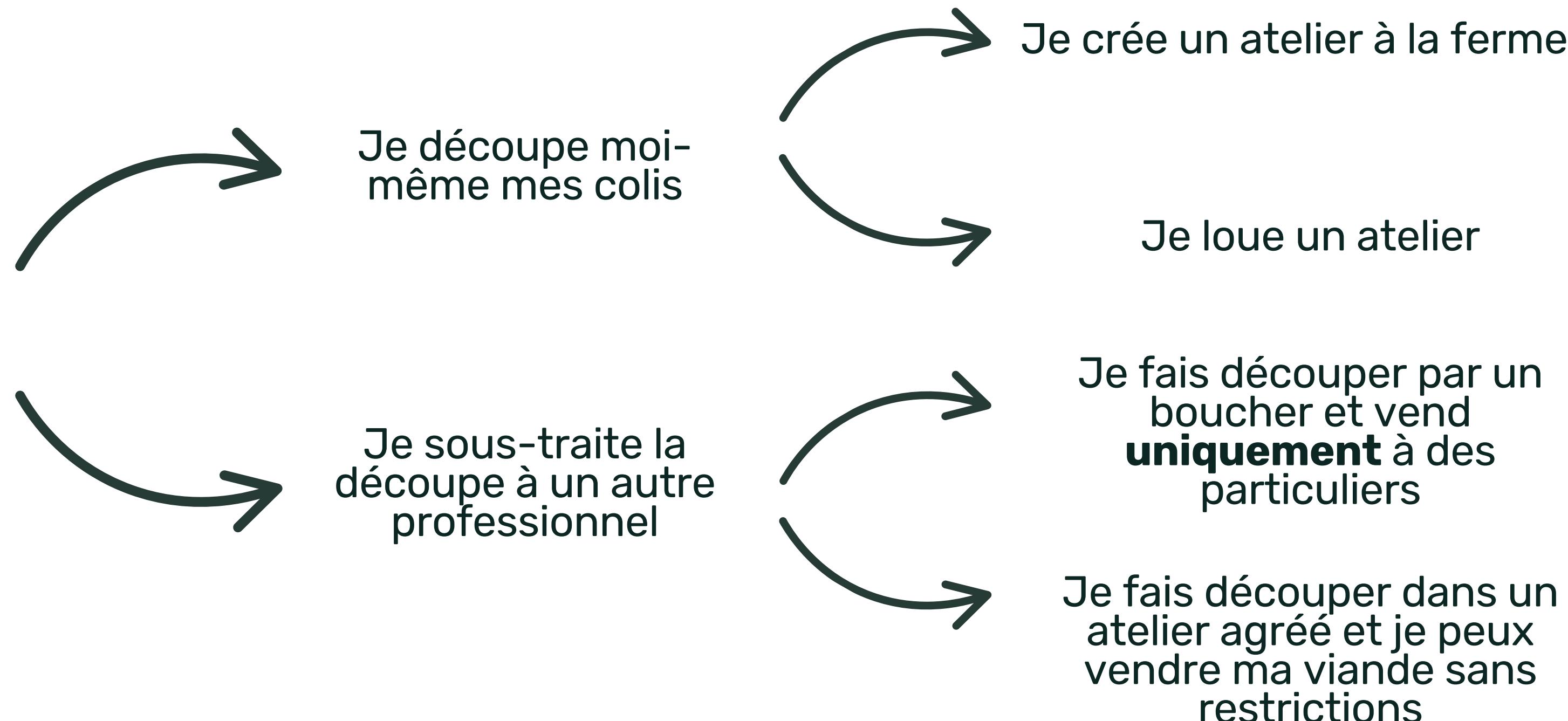


- Il faut qu'un des travailleurs ait l'accès à la profession de boucher
- Il faut un local adapté "aux normes" pour la découpe
- Prévoir de la main d'oeuvre pour la découpe et la vente
 - soit prévoir du temps de l'exploitant
 - soit engager du personnel
- Choix libre des morceaux achetés par le consommateur
- Horaire d'ouverture planifié et régulier



Vendre de la viande pré-emballée

Les différents schémas de vente



PÔLE
Qualité et hygiène alimentaire



DiversiFERM



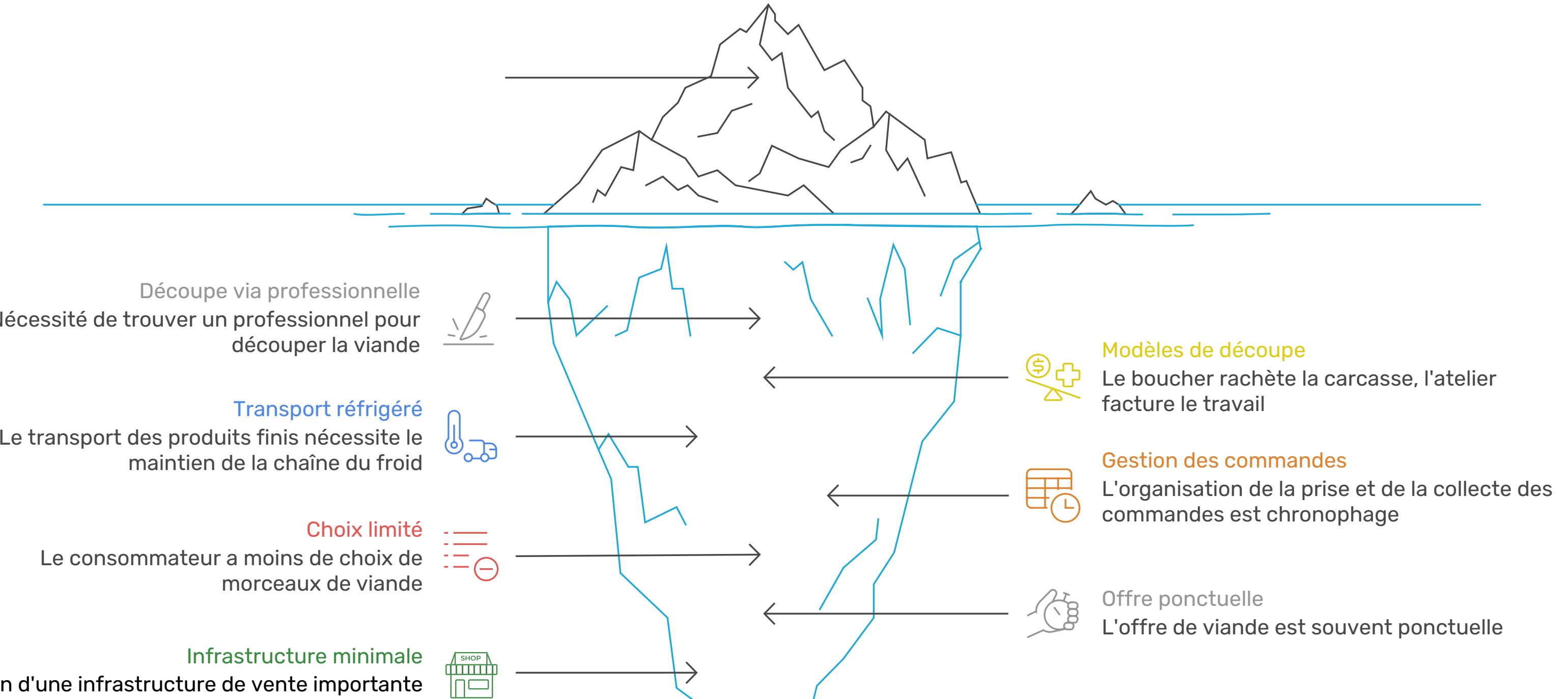
LIÈGE université
Gembloux
Agro-Bio Tech



Vendre des colis à des particuliers en sous-traitant la découpe



Les différents schémas de vente



PÔLE
Qualité et hygiène alimentaire



LIÈGE université
Gembloux
Agro-Bio Tech

Découpe dans un local loué / partagé

Les réflexions à prendre en compte lors de la location d'un atelier partagé

Découpe : quelles options selon votre projet ?



Qui peut louer un atelier ?

- Privé
- Coopérative
- Structure public

Ex : Hall Relais agricole



Qui pour découper ?
Boucher mis à disposition ou non par le bailleur



Qui s'occupe de ces actions ?

- Enregistrement AFSCA
- Etiquetage
- Conditionnement



Qui assure le transport ?
• Carcasse
• produits finis

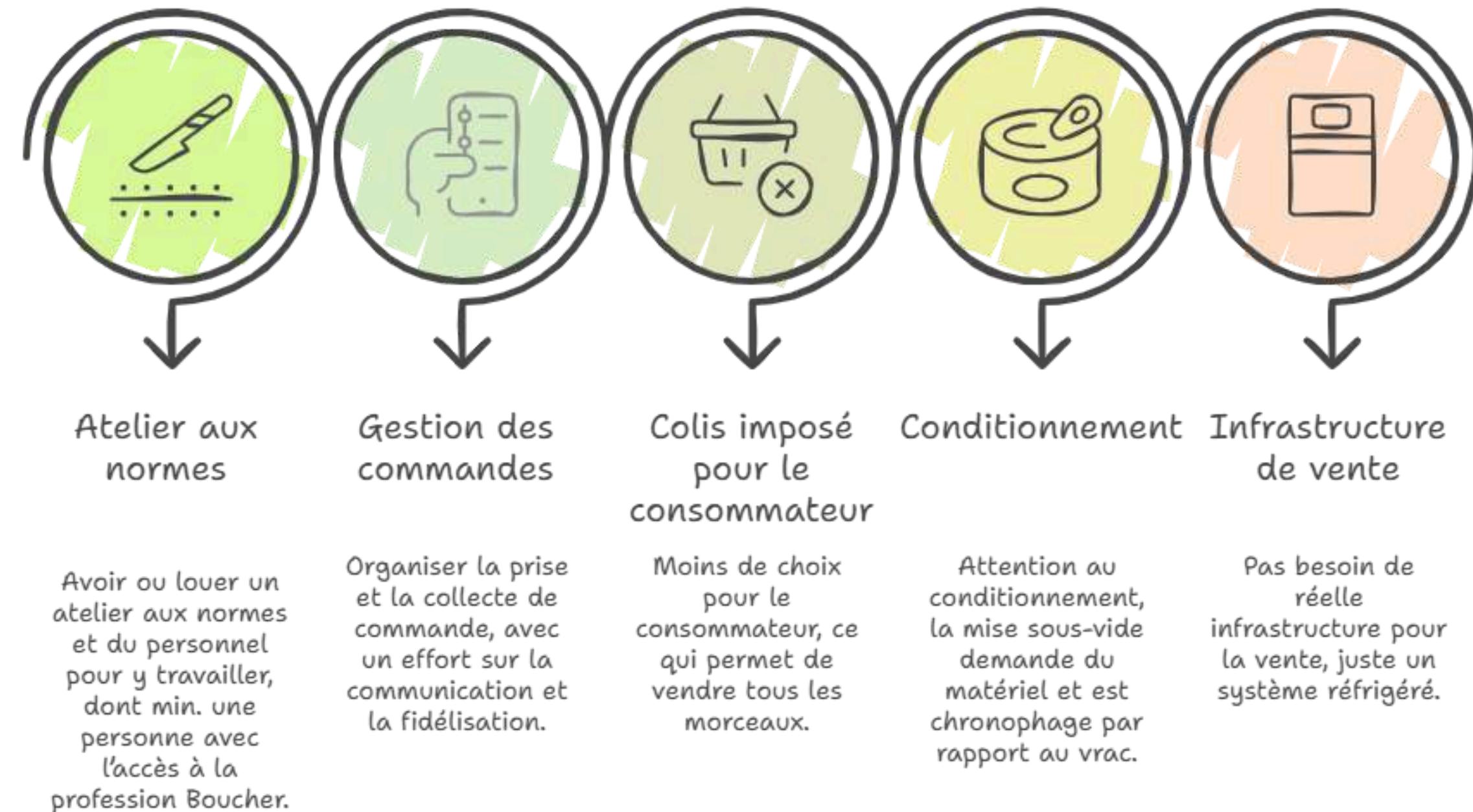
Mise à disposition d'un moyen de transport ?



Vendre des colis à des particuliers en s'occupant de la découpe



Les différents schémas de vente



PÔLE
Qualité et hygiène alimentaire

Made with DiversiFERM

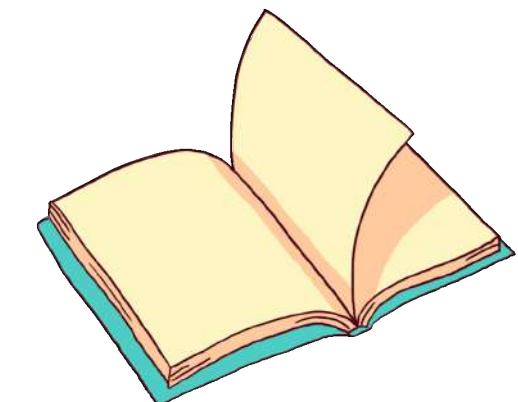
LIÈGE université
Gembloux
Agro-Bio Tech

Mise en place de l'autocontrôle

Et l'AFSCA
dans tout ça ?

L'autocontrôle, une obligation pour tous les exploitants de l'agroalimentaire

l'ensemble des mesures prises par les opérateurs pour faire en sorte que les produits à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution et dont ils ont en charge la gestion répondent aux prescriptions réglementaires en matière de :

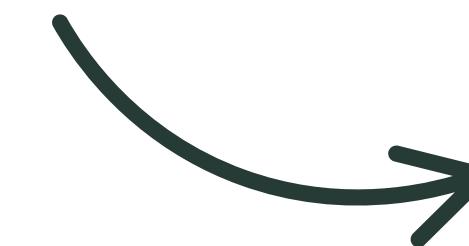


Responsabilité

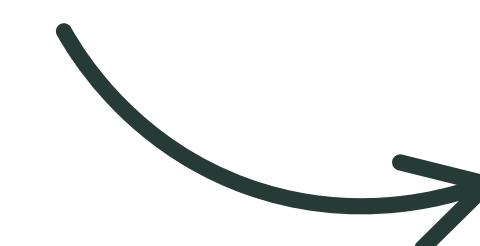
Et l'AFSCA
dans tout ça ?

Je vais produire et/ou vendre

Je suis un **producteur**
donc je suis **responsable**



Obligations de garantir
la sécurité alimentaire



Législations (EU - BE -
Wal.)



PÔLE
Qualité et **hygiène** alimentaire



DiversiFERM



LIÈGE université
Gembloux
Agro-Bio Tech



Activités à déclarer à l'AFSCA

L'impact des démarches dépendra du choix pour la découpe et du canal de vente choisi (B2C > < B2B)

Et l'AFSCA dans tout ça ?



L'autocontrôle :

Les Bonnes Pratiques d'Hygiènes



Infrastructure

- Choix des matériaux (sol, mur, etc)
- Eclairage
- Ventilation
- etc.



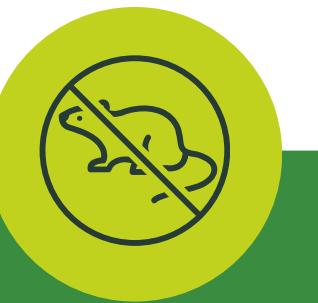
Le Nettoyage & la Désinfection

- Plan N&D (!!! ≠ entre les deux)
- Règle du TACT
- Gestion des déchets
- etc.



L'hygiène du personnel

- Tenue de travail adaptée
- Hygiène des mains
- etc.



La lutte contre les nuisibles

- Mesures préventives (moustiquaires, ...)
- Mesures de lutte (piège à rongeurs, lampe UV, etc ...)

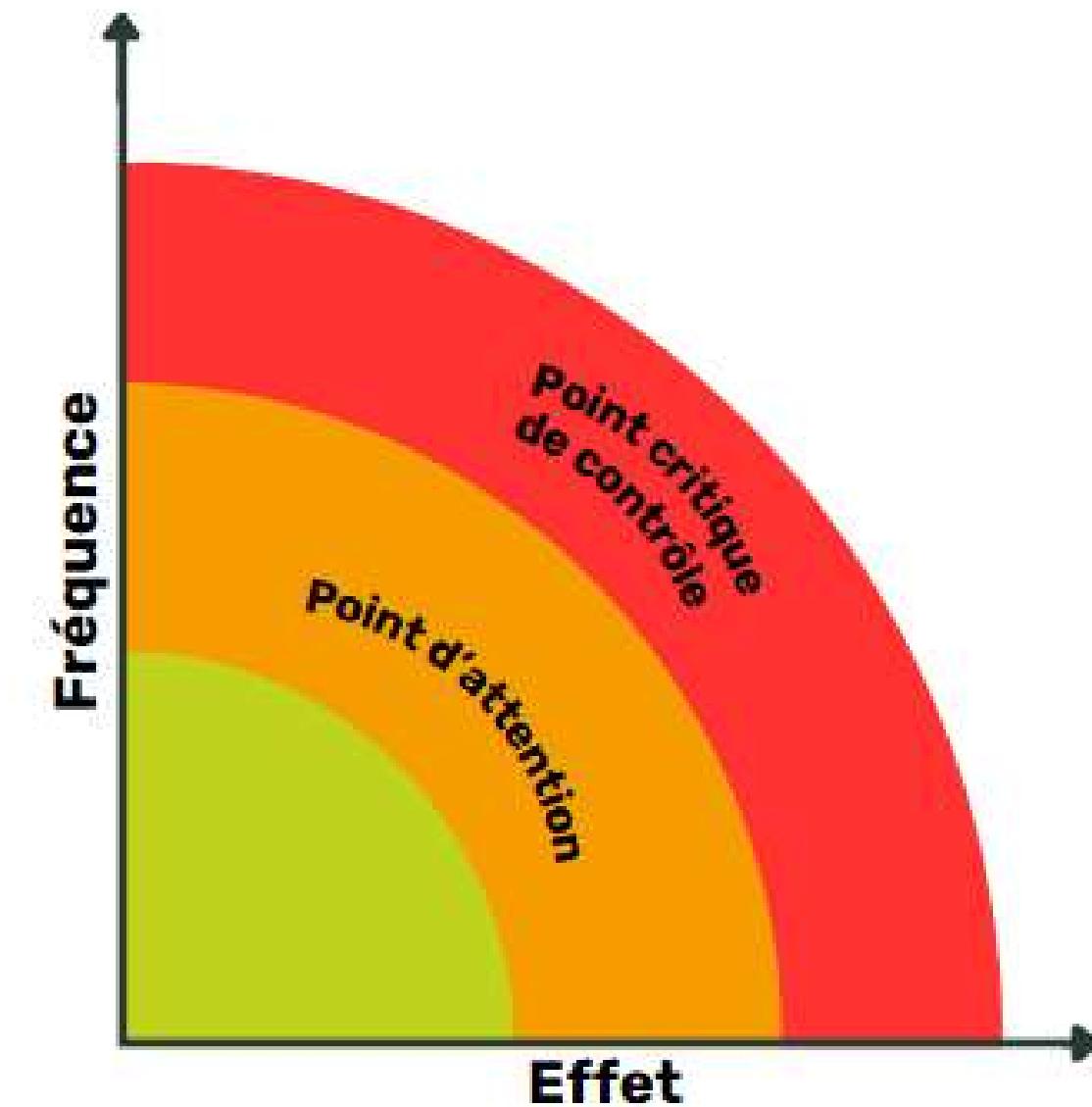


L'autocontrôle :

L'analyses des dangers (HACCP)

Système qui définit, évalue et maîtrise les dangers qui menacent la salubrité des aliments

Et l'AFSCA
dans tout ça ?



PÔLE
Qualité et hygiène alimentaire



LIÈGE université
Gembloux
Agro-Bio Tech

L'autocontrôle : La Traçabilité

La capacité de retracer le cheminement d'une denrée alimentaire tout au long de sa chaîne de production et de distribution, soit depuis l'origine première du produit jusqu'à sa remise au consommateur final, ou comme le dit l'adage « de la fourche à la fourchette »



**Bon de livraison /
facture**



PÔLE
Qualité et hygiène alimentaire



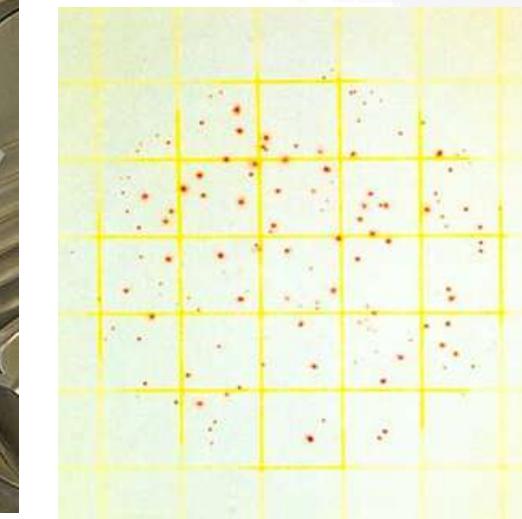
LIÈGE université
Gembloux
Agro-Bio Tech



L'autocontrôle :

La vérification du process via des analyses microbiologiques

Et l'AFSCA
dans tout ça ?



PÔLE
Qualité et hygiène alimentaire



DiversiFERM



LIÈGE université
Gembloux
Agro-Bio Tech



L'autocontrôle :

La vérification du process via des analyses microbiologiques

Et l'AFSCA dans tout ça ?



Boucherie

B2C

+++



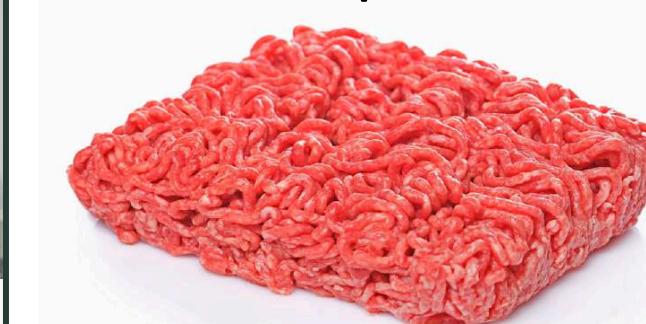
1 analyse de viande hachée / préparée par an



Agrément atelier de découpe

B2B

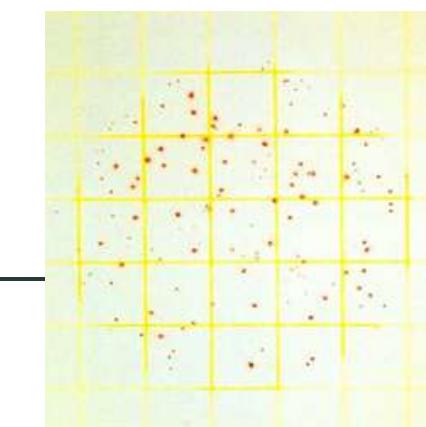
+++++



1 analyse de viande hachée préparée par semaine puis moins



1 analyse de potabilité par an



PÔLE
Qualité et hygiène alimentaire



LIÈGE université
Gembloux
Agro-Bio Tech



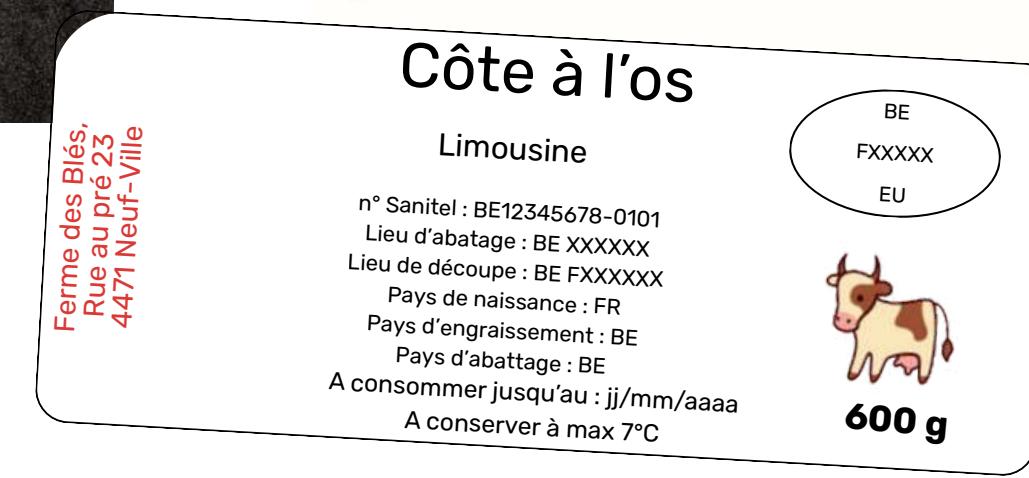
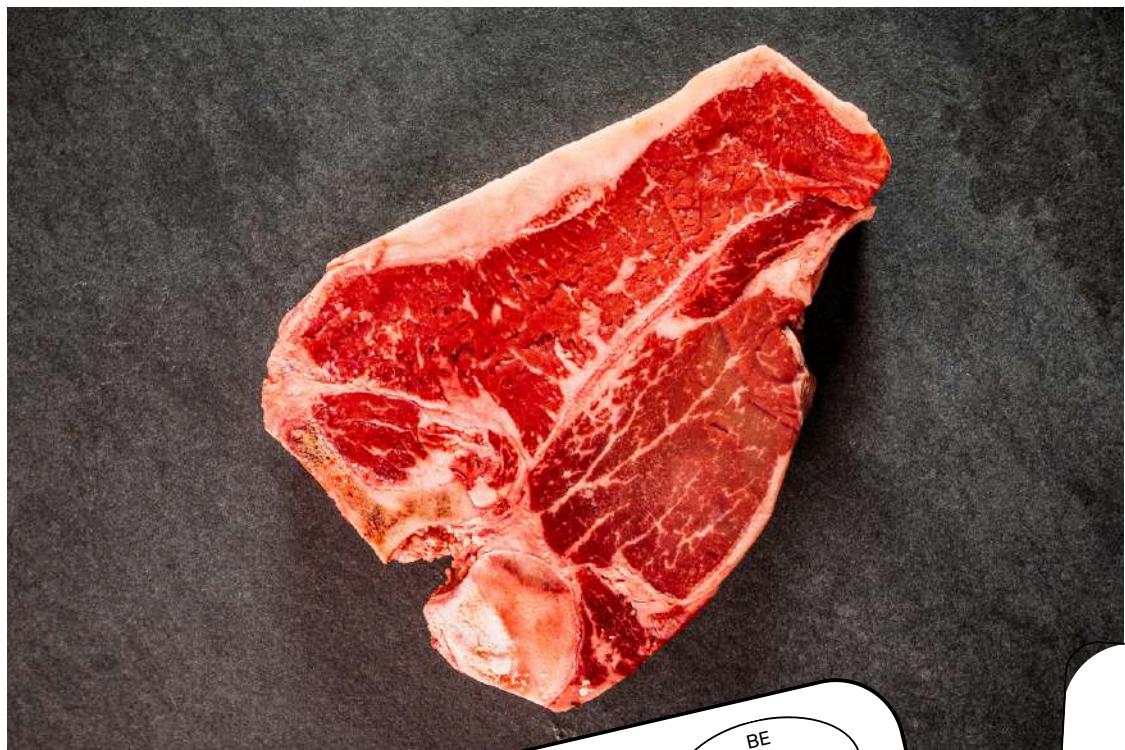
26

L'autocontrôle :

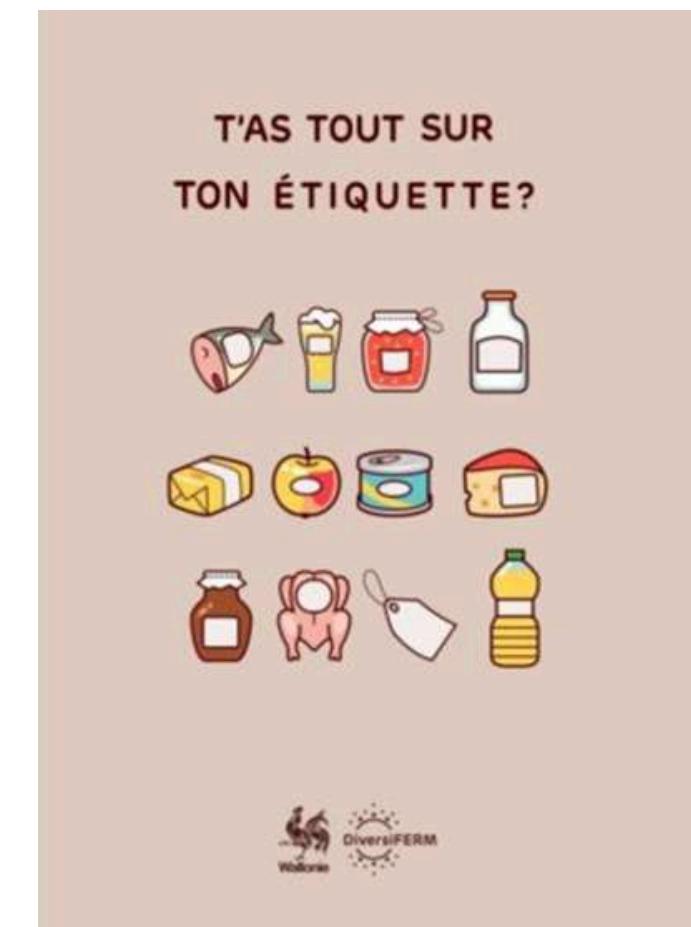
L'étiquetage

Et l'AFSCA dans tout ça ?

Respecter les règles d'étiquetages, imposant un devoir de transparence :



Information
Consommateur



PÔLE
Qualité et hygiène alimentaire



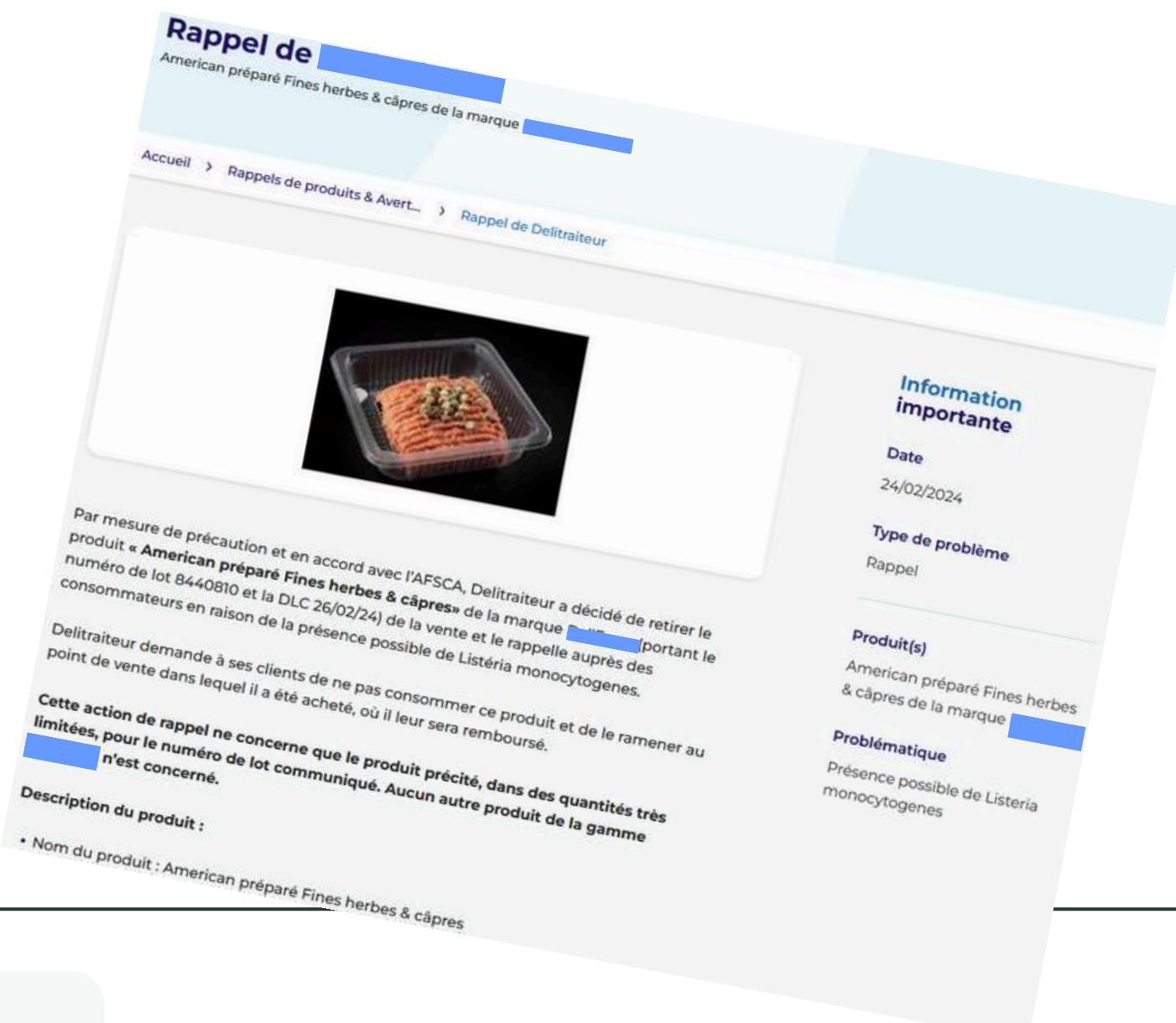
LIÈGE université
Gembloux
Agro-Bio Tech

L'autocontrôle :

La notification obligatoire

Tout exploitant informe immédiatement l'AFSCA lorsqu'il considère ou a des raisons de penser qu'un produit est préjudiciable à la santé humaine, animale ou végétale.

Et l'AFSCA dans tout ça ?



The screenshot shows a web page titled 'Rappel de American préparé Fines herbes & câpres de la marque [REDACTED]'. The page includes a photograph of a salmon fillet in a plastic tray with herbs and capers. On the right, there is a sidebar with the following information:

Information importante
Date: 24/02/2024
Type de problème: Rappel
Produit(s): American préparé Fines herbes & câpres de la marque [REDACTED]
Problématique: Présence possible de Listeria monocytogenes

The main content area contains a detailed recall notice:

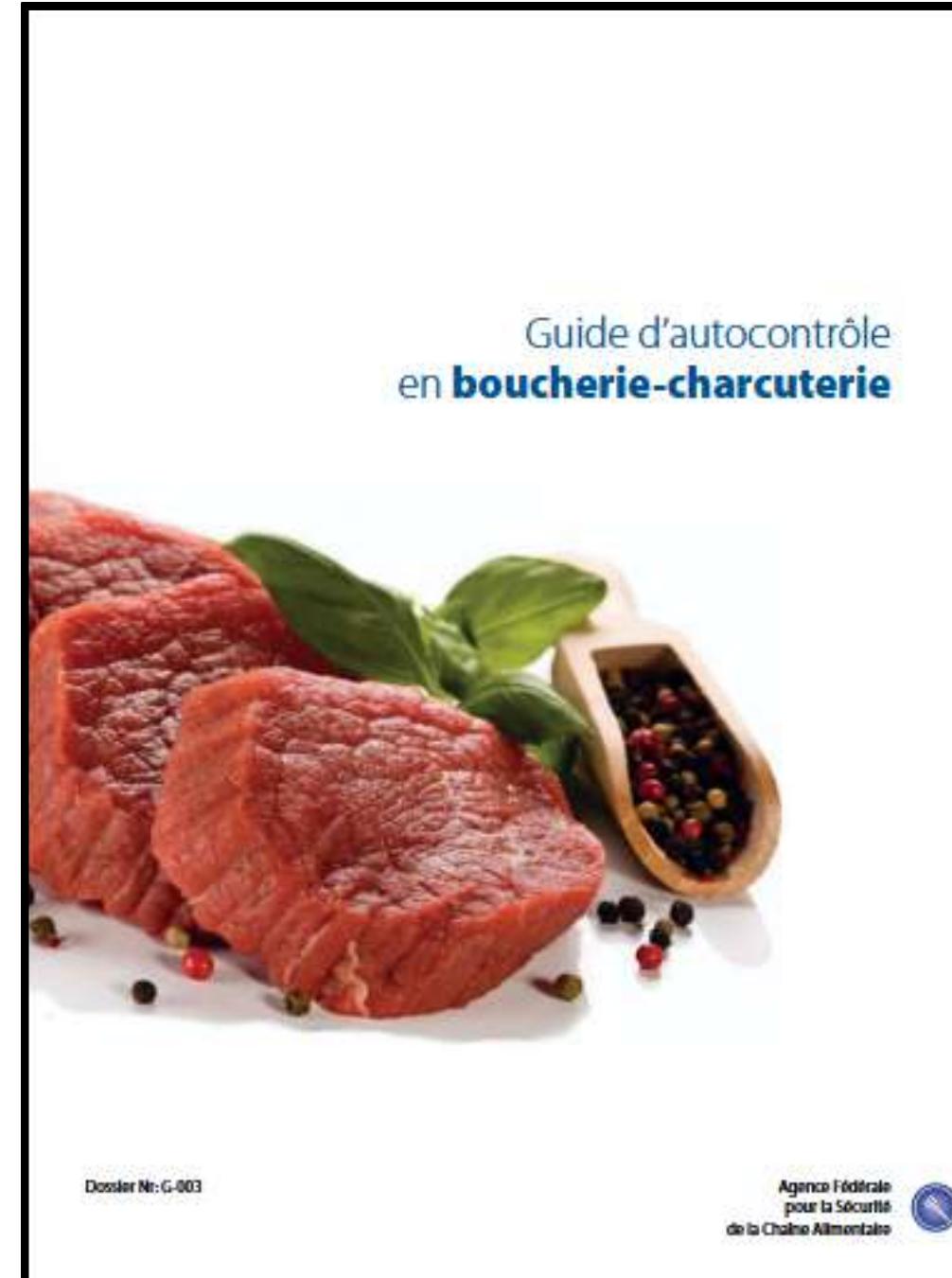
Par mesure de précaution et en accord avec l'AFSCA, Delitraiteur a décidé de retirer le produit « American préparé Fines herbes & câpres » de la marque [REDACTED] (portant le numéro de lot 8440810 et la DLC 26/02/24) de la vente et le rappelle auprès des consommateurs en raison de la présence possible de Listeria monocytogenes. Delitraiteur demande à ses clients de ne pas consommer ce produit et de le ramener au point de vente dans lequel il a été acheté, où il leur sera remboursé. Cette action de rappel ne concerne que le produit précité, dans des quantités très limitées, pour le numéro de lot communiqué. Aucun autre produit de la gamme [REDACTED] n'est concerné.

Description du produit :
* Nom du produit : American préparé Fines herbes & câpres



Mettre en place son autocontrôle :

Les guides sectoriels



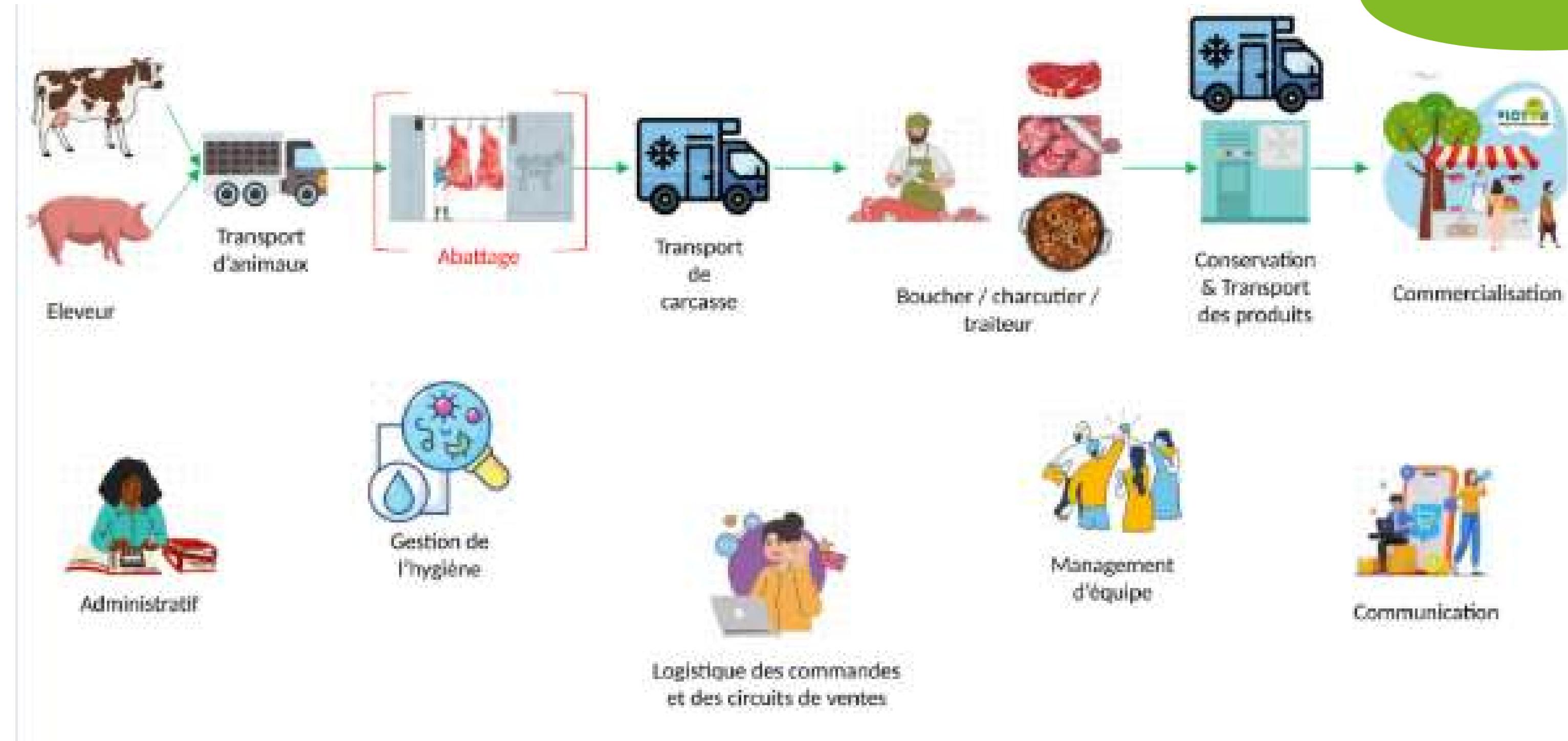
Et l'AFSCA
dans tout ça ?

DiversiFERM est là pour
ça aussi



Tenir compte de tous les paramètres impactant le prix

Fixer ses prix : entre rentabilité et accessibilité



Etude menée dans le cadre du projet Français Victor-Viandes en circuits courts



PÔLE
Qualité et hygiène alimentaire



Pourquoi générer du chiffre d'affaires ?

C.A. = "le montant total des ventes de biens ou de services d'une entreprise sur une période donnée, généralement un exercice comptable"

**Le chiffre d'affaire
généré doit permettre de**



- payer **l'ensemble** des charges fixes et variables
- éventuellement rembourser l'emprunt
- dégager un revenu minimum
- dégager un bénéfice pour assurer développement et investissements futurs

Fixer ses prix :
entre rentabilité
et accessibilité



PÔLE
Qualité et hygiène alimentaire



DiversiFERM



LIÈGE université
Gembloux
Agro-Bio Tech



31

Est ce rentable de vendre sa viande en CC ?

Fixer ses prix :
entre rentabilité
et accessibilité

Difficile à dire car il y a beaucoup de variables et paramètres à prendre compte en fonction du

- modèle de découpe/vente choisi par éleveur
- du prix du marché de la bête sur pied
- de l'accessibilité de l'abattoir



Ne pas négliger l'impact sur la TVA et la fiscalité !

Quels autres points prendre en compte ?

1. Banque Carrefour des entreprises : le code NACE de l'élevage ne suffit pas, ajouter celui spécifique à votre projet
2. Commercialisation en personne physique ou via la création d'une société (**voir son notaire, juriste, comptable**)
3. TVA : le régime forfaitaire TVA n'est pas possible pour la vente de viande
 1. soit obtenir un régime particulier pour la branche d'activité liée vente de viande
 2. changer de régime TVA pour l'intégralité de l'exploitation
 3. créer une entité juridique distincte pour la commercialisation

La personne la plus qualifiée est votre comptable ou conseiller fiscal



PÔLE
Qualité et hygiène alimentaire



DiversiFERM



LIÈGE université
Gembloux
Agro-Bio Tech

Permis d'environnement

Quels autres points prendre en compte ?

Demande de permis pour nouvelle construction ou changement d'affectation des locaux

Permis de classe 3 pour la découpe / vente de viande (< 2 T/j)

Rien pour le point de vente si < 1000 m²
Si magasin avec découpe de viande permis de classe 3

(Dégraisseur)



PÔLE
Qualité et hygiène alimentaire



DiversiFERM



LIÈGE université
Gembloux
Agro-Bio Tech



Accès à la profession

Quels autres points prendre en compte ?

Pour la manipulation de viande fraîche non-emballée en Wallonie : licence de boucher-charcutier



Demander ma licence de boucher-charcutier

Vous souhaitez ouvrir une boucherie ou une charcuterie en Wallonie ? Ou peut-être envisagez-vous d'ajouter ce...

 WallonieBE

www.wallonie.be/fr/demarches/demander-ma-licence-de-boucher-charcutier



PÔLE
Qualité et hygiène alimentaire



DiversiFERM



LIÈGE université
Gembloux
Agro-Bio Tech



Vade-mecum de la commercialisation



Le Vade-mecum

Disponible sur:

<https://agriculture.wallonie.be>

ou

<http://diversiferm.be/vade-mecum/>



PÔLE
Qualité et hygiène alimentaire



DiversiFerm



LIÈGE université
Gembloux
Agro-Bio Tech



Quelques données



PÔLE
Qualité et hygiène alimentaire



DiversiFERM



LIÈGE université
Gembloux
Agro-Bio Tech



37

Les boucheries à la ferme existantes au 01/04/25

Quelques données

Source : https://www.static.favv.be/bo-documents/inter_NombreProducteursfermiers.pdf

Sous-catégorie 3: Bouchers à la ferme

Province	# Opératus (bouchers à la ferme)
Anvers	22
Brabant Flamand	30
Brabant Wallon	6
Flandre Occidentale	51
Flandre Orientale	49
Hainaut	26
Liège	20
Limbourg	11
Luxembourg	11
Namur	20
Somme:	246



83 boucheries à la ferme en Wallonie

au niveau AFSCA : même exploitant avec
détention animaux + boucherie



PÔLE
Qualité et hygiène alimentaire



DiversiFERM



LIÈGE université
Gembloux
Agro-Bio Tech

Enquête

Quelques données

Somme de nombre Étiquettes de lignes	Étiquettes de colonnes boucherie	colis			colis, boucherie	Total général
		colis	colis, a la pièce	colis, boucherie		
à la ferme		2	3			1 6
local de découpe a l'abattoir		2	7	1		10
local de découpe indépendant			3	1		4
Total général		4	13	2		1 20

Enseignement supérieur agricole de type court
et de promotion sociale

Titre exact du T.F.E



Travail réalisé par
Arnaud VANDENSTOCK

En vue de l'obtention du titre de
Bachelier en agronomie – orientation Techniques et gestion agricoles

Année académique 2024 – 2025

Mémoire 2025 A. Vandenstock



PÔLE
Qualité et hygiène alimentaire

Enquête dans le cadre du TFE

Quelques données

méthode de vente ▾

Somme de nombre

nombre de client par bêtes ▾

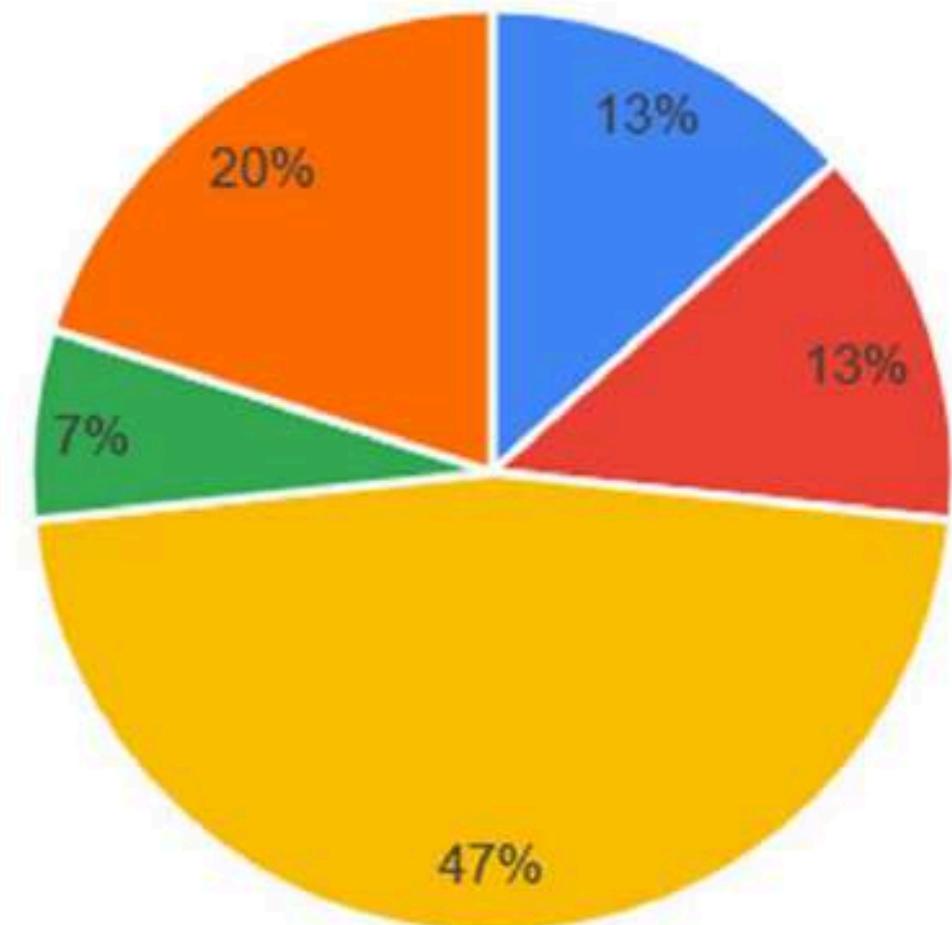
■ pas de réponses

■ (40 à 45) clients

■ (50 à 55) clients

■ (60 65) clients

■ (25 à 30) clients



PÔLE
Qualité et hygiène alimentaire



DiversiFERM

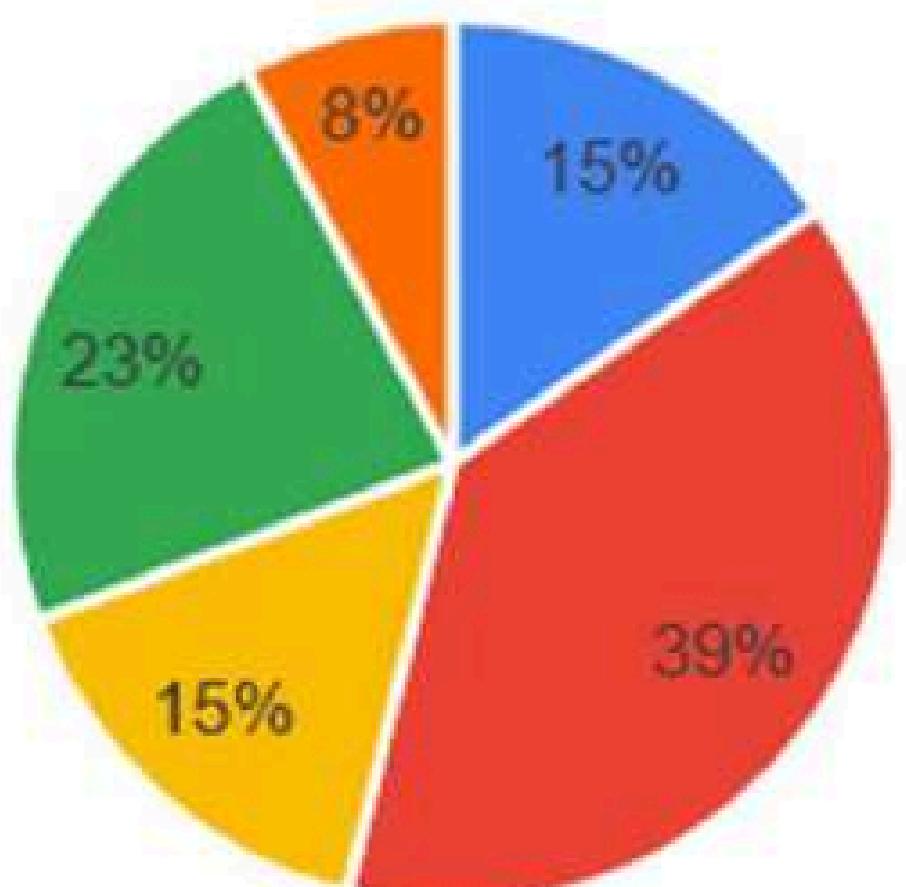


LIÈGE université
Gembloux
Agro-Bio Tech



Enquête dans le cadre du TFE

Quelques données



méthode de pub

- pas de pub
- réseaux sociaux
- réseaux sociaux, Bouche à oreilles
- réseaux sociaux, expo et foire
- Bouche à oreilles



PÔLE
Qualité et hygiène alimentaire

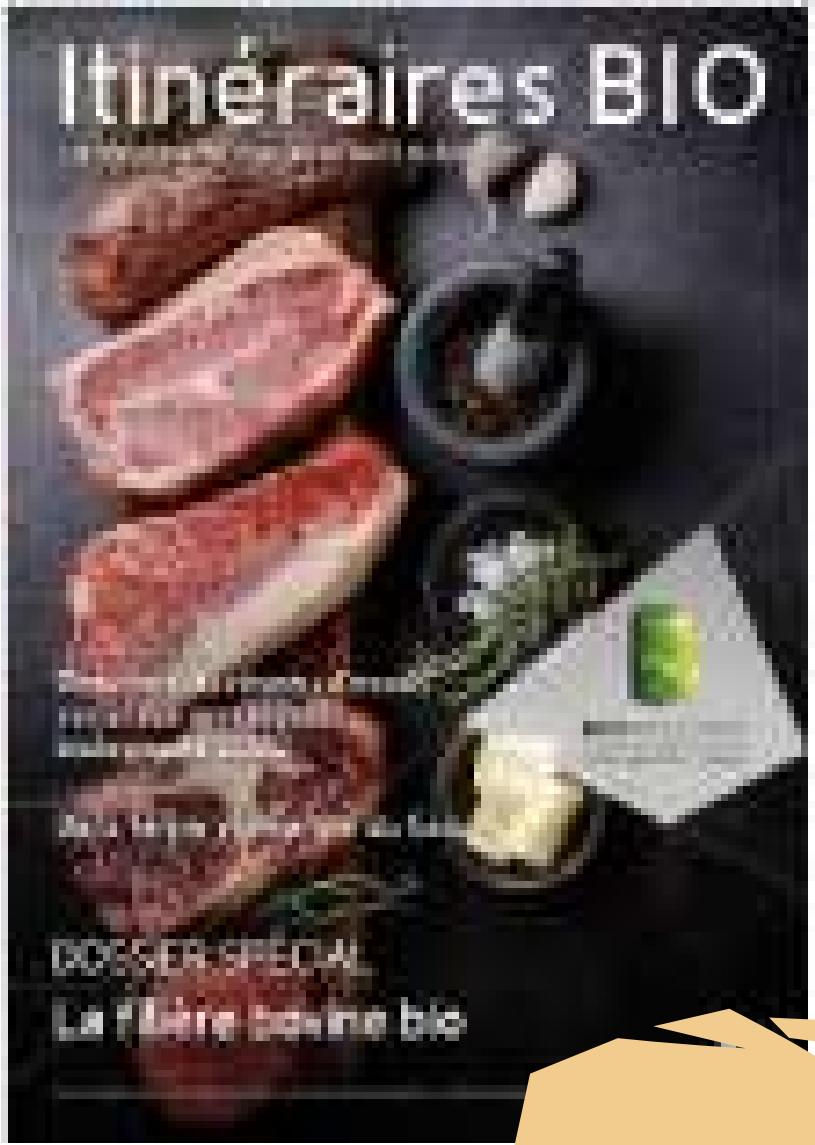


DiversiFERM



LIÈGE université
Gembloux
Agro-Bio Tech





Quelques données

Enquête de **mars 2020** - L'observatoire de la diversification d'Accueil Champêtre en Wallonie et Centre Wallon de recherche agronomique dans le cadre du projet OTEL2

89 % des éleveurs interrogés (19) considèrent que leur atelier de viande bovine en CC génère un bénéfice, avec une rentabilité correcte pour 60% voire très bonne pour 40%



PÔLE
Qualité et hygiène alimentaire



DiversiFERM



LIÈGE université
Gembloux
Agro-Bio Tech



42

Quelques données



[VICTOR] Replay du webinaire final du projet

Mené entre 2022 et 2025, le projet VICTOR - Viandes en circuits courts, a permis de collecter des références du terrain sur les attentes en termes de qualité des produits carnés en vente directe, ainsi que sur les pratiques mises en œuvre par l...

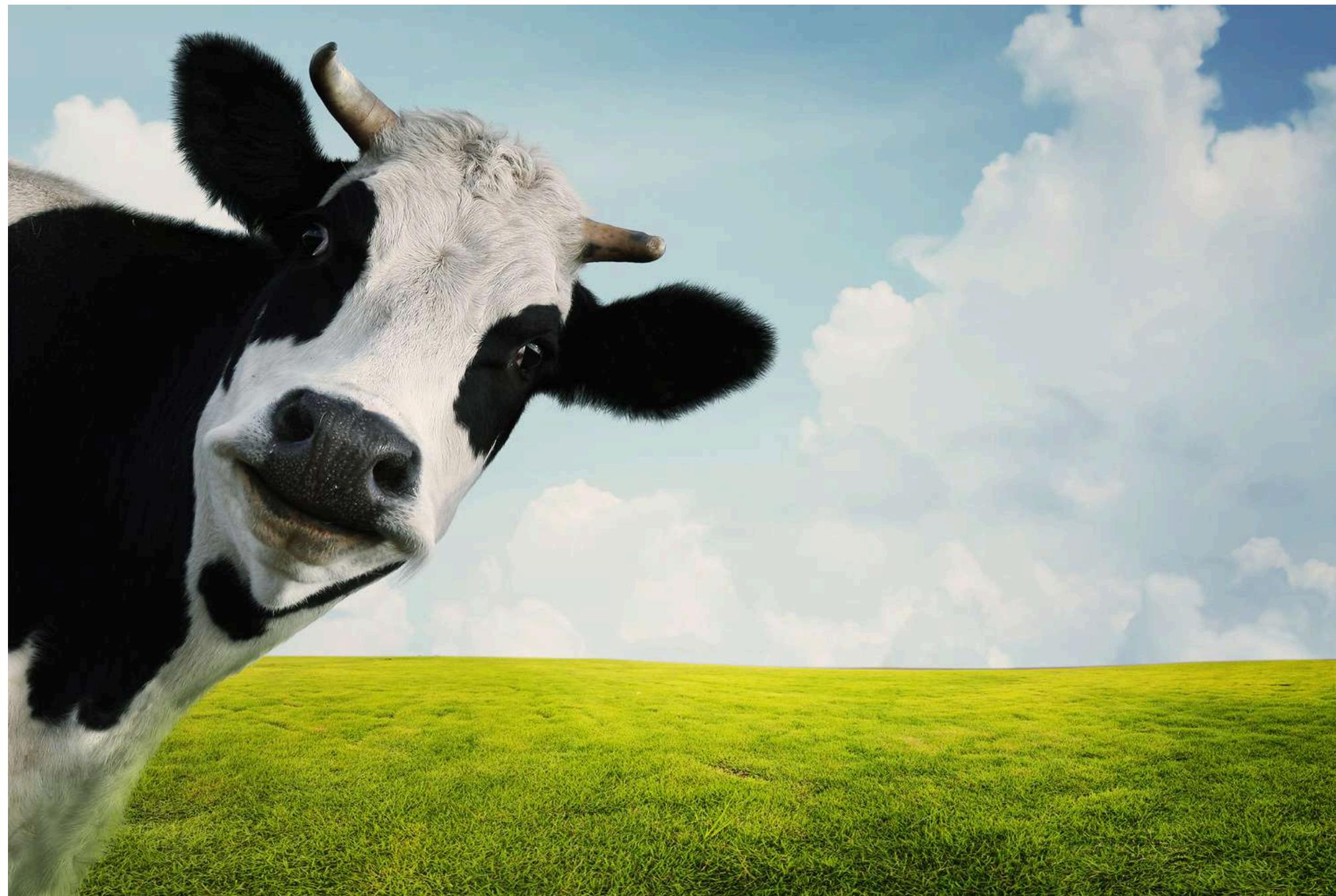
→ idele.fr



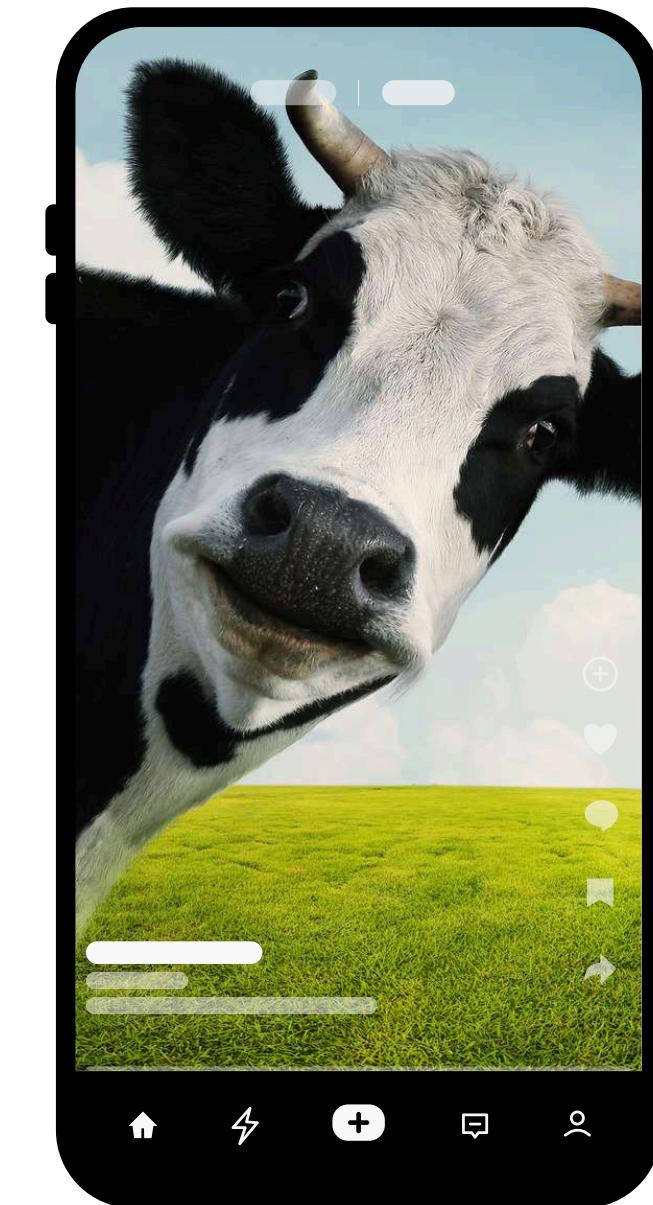
PÔLE
Qualité et hygiène alimentaire



LIÈGE université
Gembloux
Agro-Bio Tech



Temps
d'échanges



PÔLE
Qualité et hygiène alimentaire



LIÈGE université
Gembloux
Agro-Bio Tech



44



DiversiFERM



**Naomi Barbosa &
Sybille Di Tanna**