



DiversiFERM



**PÔLE**

**Qualité et hygiène alimentaire**

# Commercialiser sa viande bovine en circuits courts

Naomi Barbosa - Sybille Di Tanna

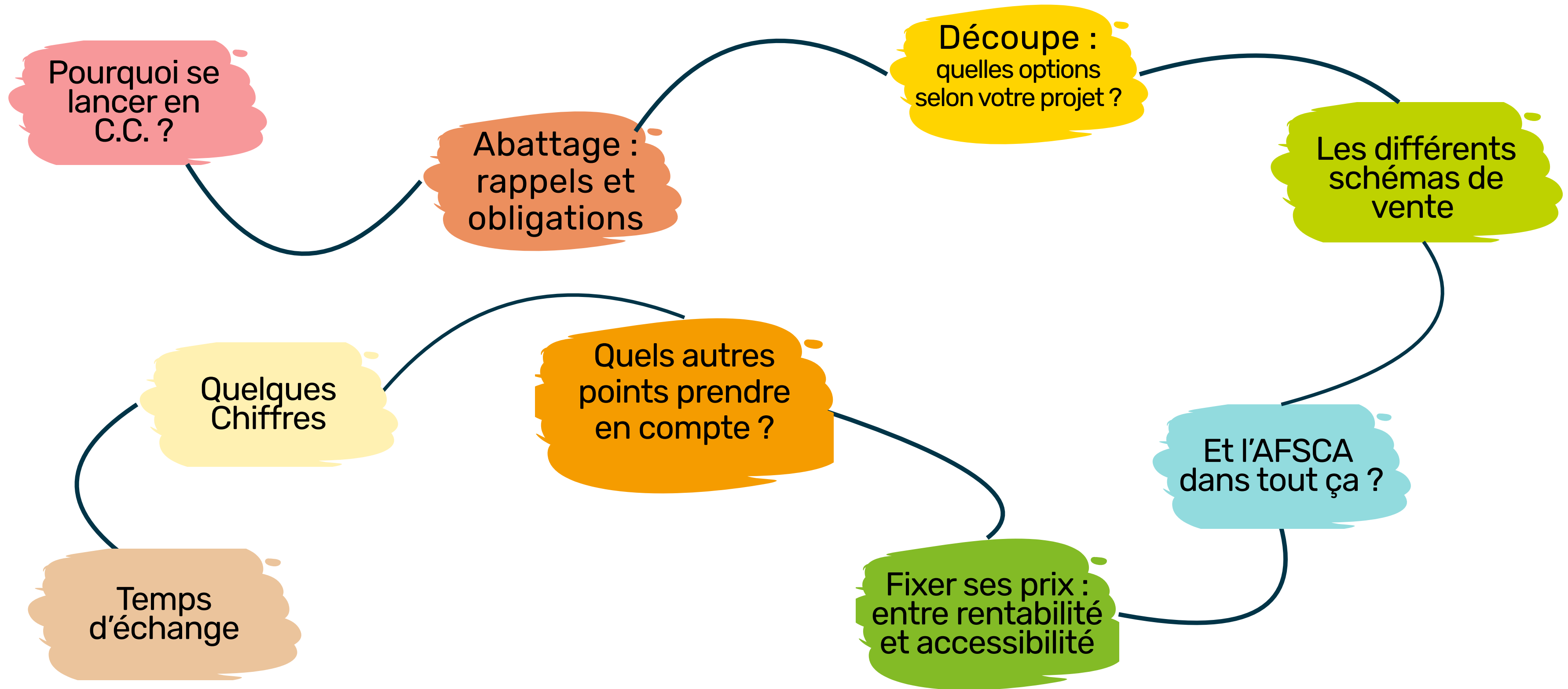
Les Rendez-vous de la Diversification 2026

Avec le soutien de la  
**Wallonie**

**Wallonie**  
agriculture  
SPW

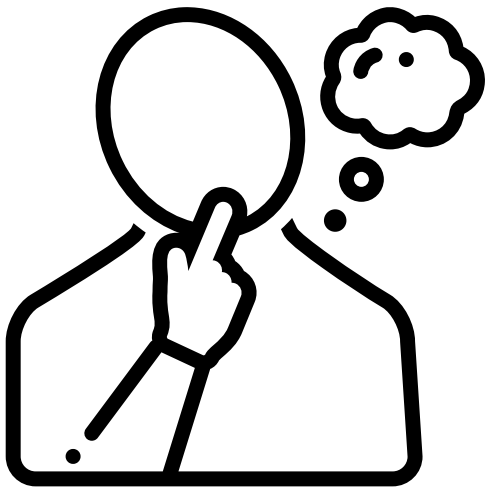


# Quels sont les différents points à prendre en compte?



# 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



**PÔLE**  
Qualité et hygiène alimentaire

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

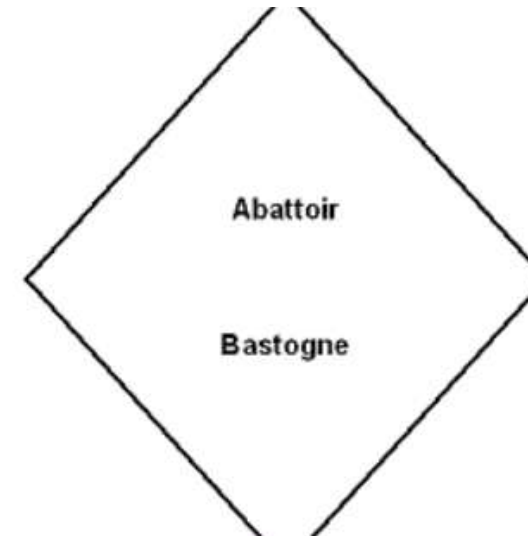


LIÈGE université  
Gembloux  
Agro-Bio Tech

# Où les bovins doivent-ils être abattus ?

## Abattage : rappels et obligations

Abattage à titre privé pour les besoins exclusifs du ménage



Aucune commercialisation possible

Abattage à titre commercial



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



**PÔLE**  
Qualité et hygiène alimentaire



LIÈGE université  
Gembloux  
Agro-Bio Tech



# 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



LIÈGE université  
Gembloux  
Agro-Bio Tech



# Où trouver un abattoir ?

Abattage : rappels  
et obligations

**La cartographie  
des abattoirs  
est en ligne !**

[Consulte la carte](#)



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

[collegedesproducteurs.be/abattoirs](https://collegedesproducteurs.be/abattoirs)

**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





# 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

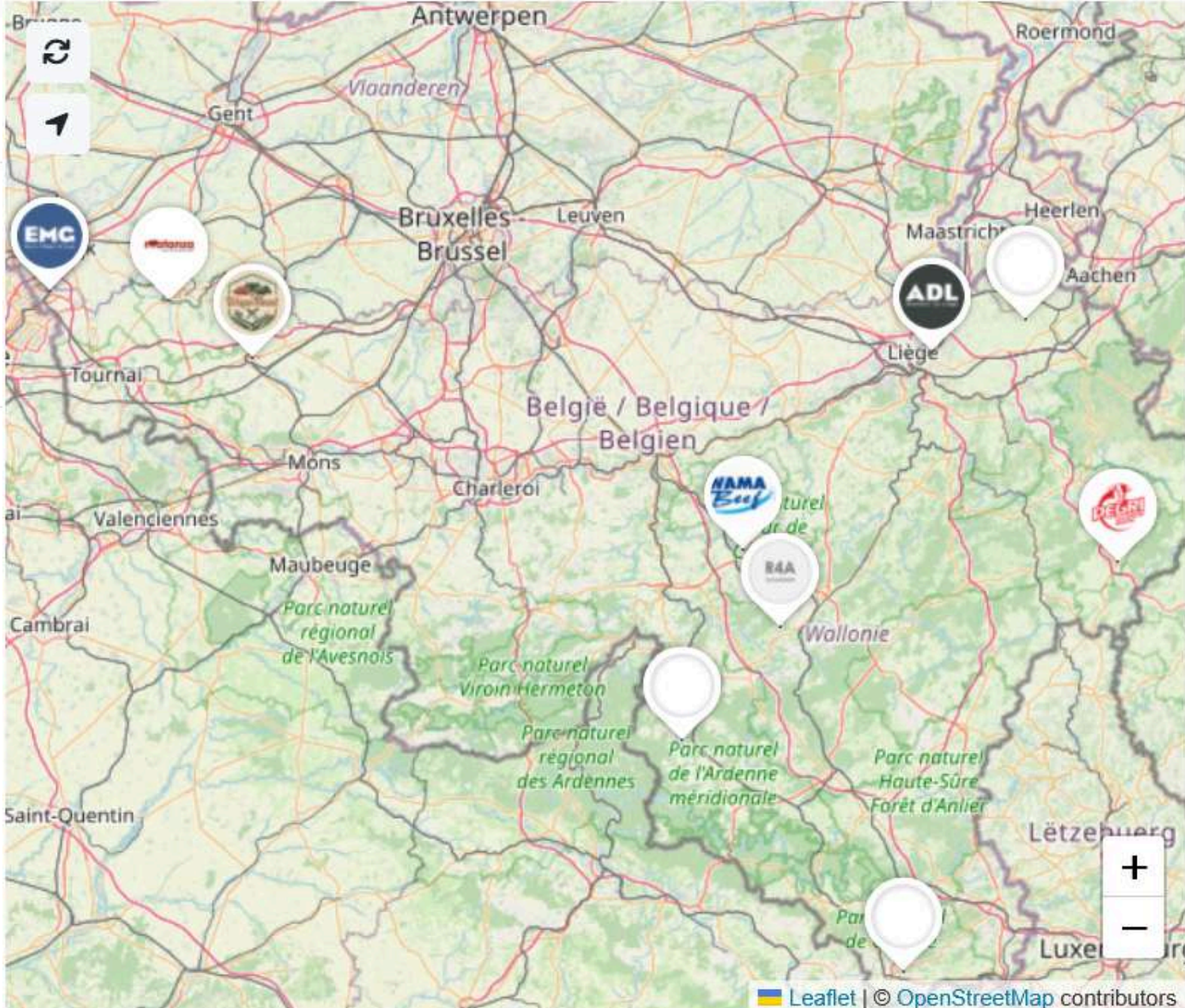
☐ Oui (7)☐ Non (13)

Espèce(s) acceptée(s)

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

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


☐ Oui (16)☐ Non (5)





+


-

Leaflet | © OpenStreetMap contributors



**PÔLE**  
Qualité et hygiène alimentaire







# 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**

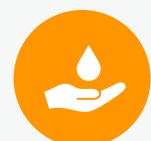


- Local aménagé à l'extérieur → pas de travaux à faire sur la ferme

**Dans un atelier partagé**



P.F. a transporté sur la ferme



**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



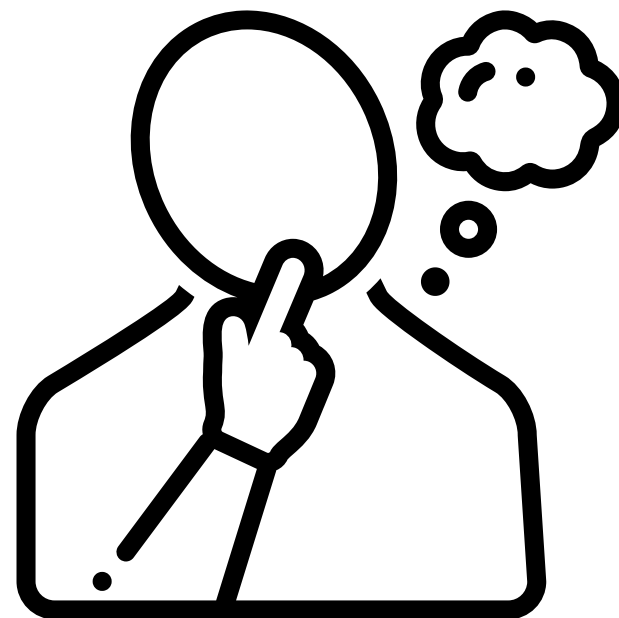
LIÈGE université  
Gembloux  
Agro-Bio Tech



# Découpe dans un local loué / partagé

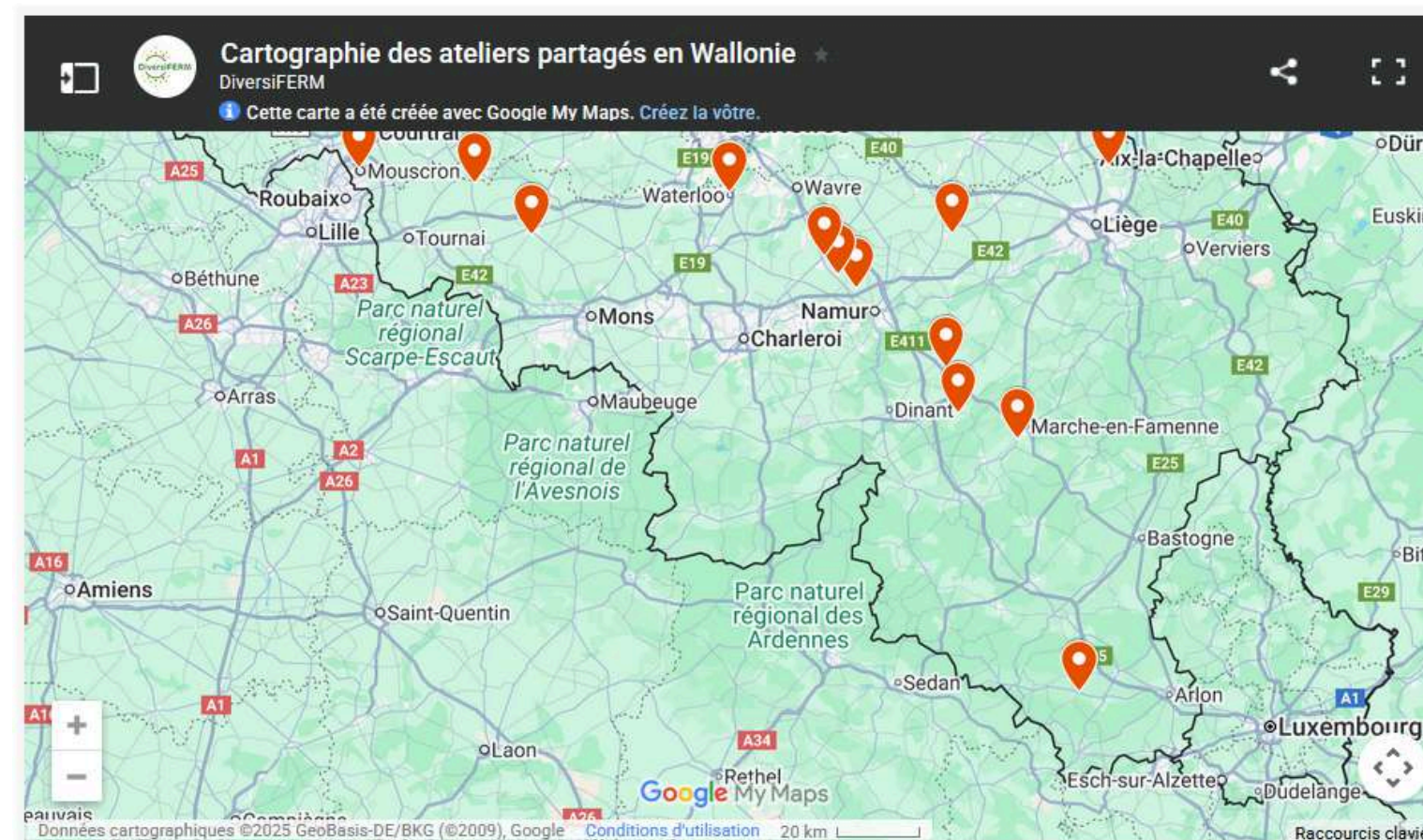
Découpe :  
quelles options  
selon votre projet ?

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/>



**PÔLE**  
Qualité et hygiène alimentaire



LIÈGE université  
Gembloux  
Agro-Bio Tech



# 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  
FXXXXX  
EU





# A qui vendre sa viande ?

Les différents schémas de vente





# 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

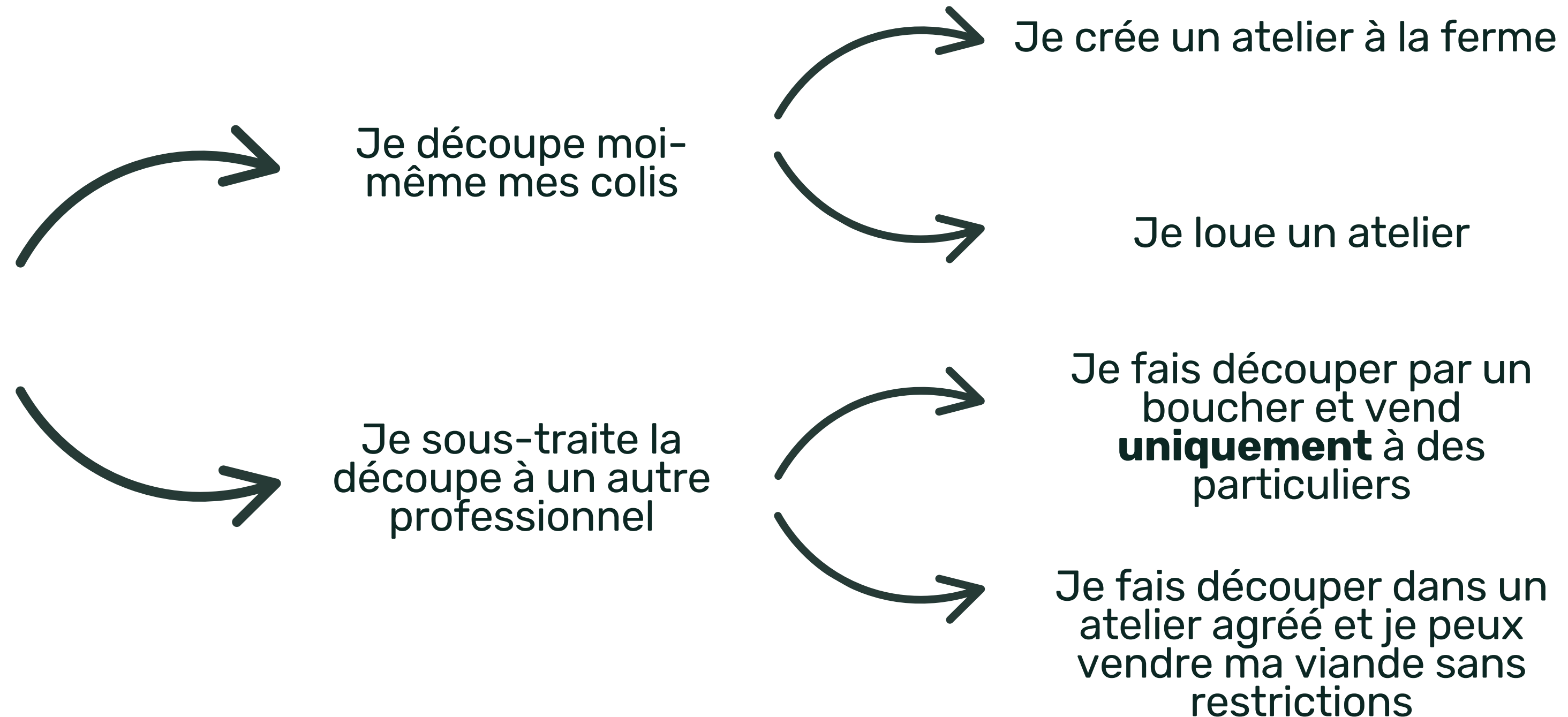
- Il faut qu'un des travailleurs ait l'accès à la profession de boucher
- Il faut un local adapté "aux normes" pour la découpe
- Prévoir de la main d'oeuvre pour la découpe et la vente
  - soit prévoir du temps de l'exploitant
  - soit engager du personnel
- Choix libre des morceaux achetés par le consommateur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





# Vendre de la viande pré-emballée

## Les différents schémas de vente

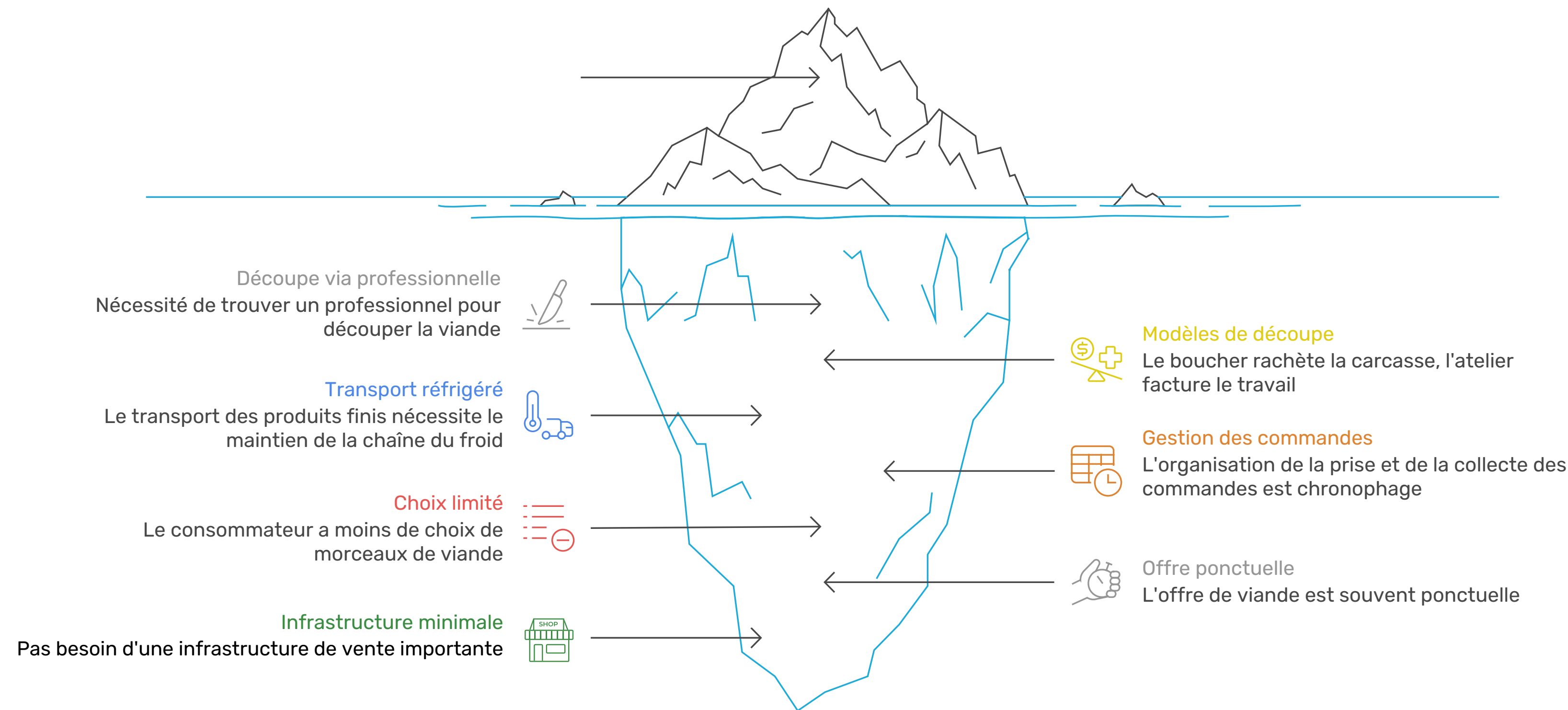




# Vendre des colis à des particuliers en sous-traitant la découpe



## Les différents schémas de vente



# Découpe dans un local loué / partagé

Découpe :  
quelles options  
selon votre projet ?

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



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 ?

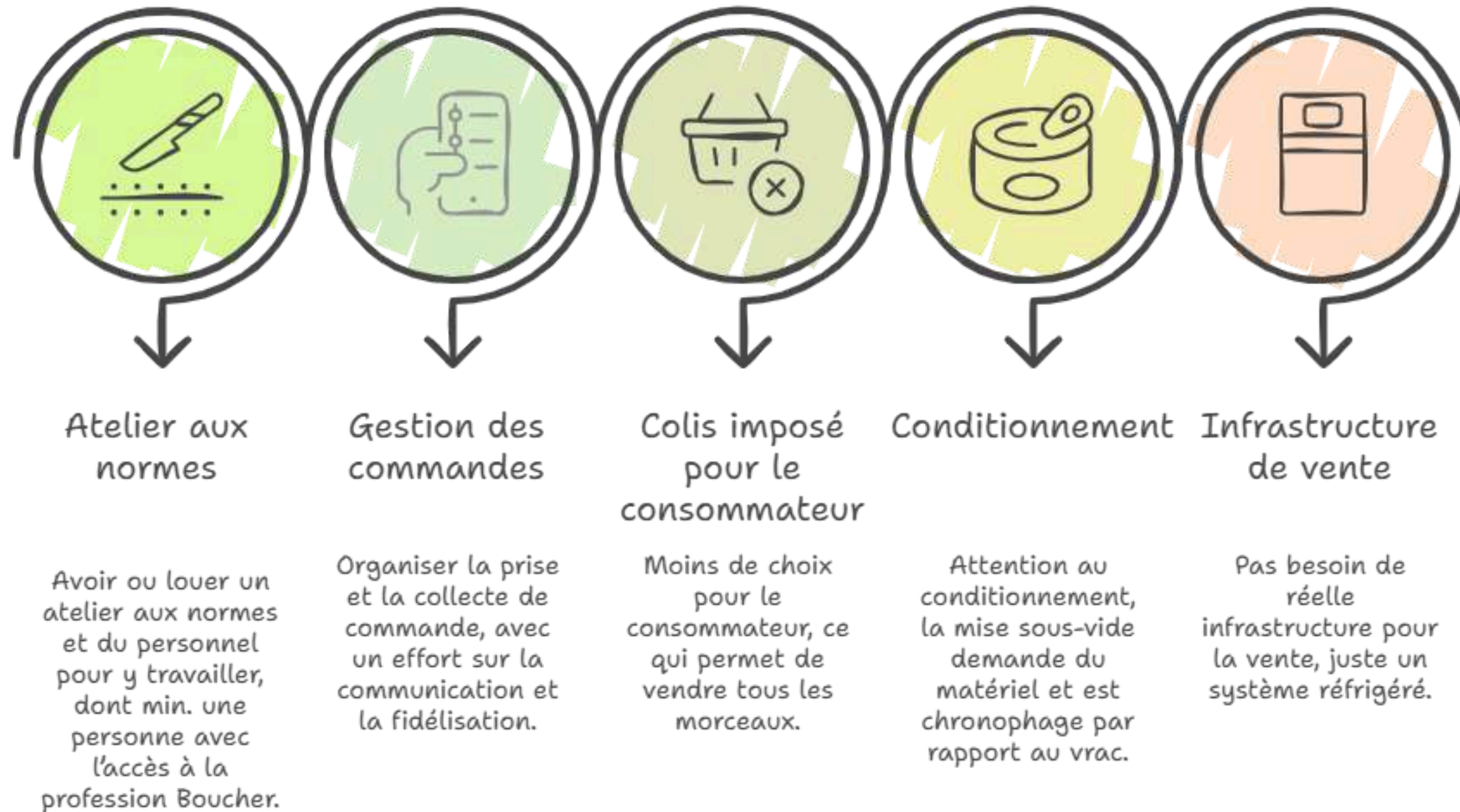




# Vendre des colis à des particuliers en s'occupant de la découpe



## Les différents schémas de vente

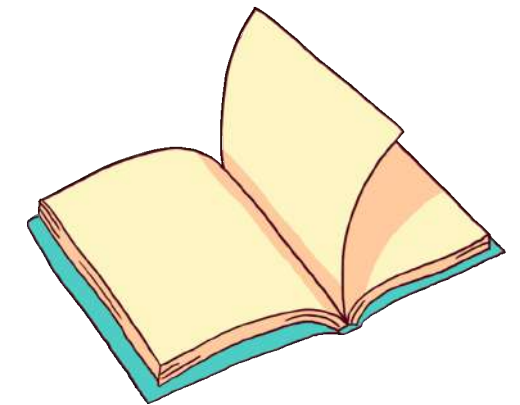
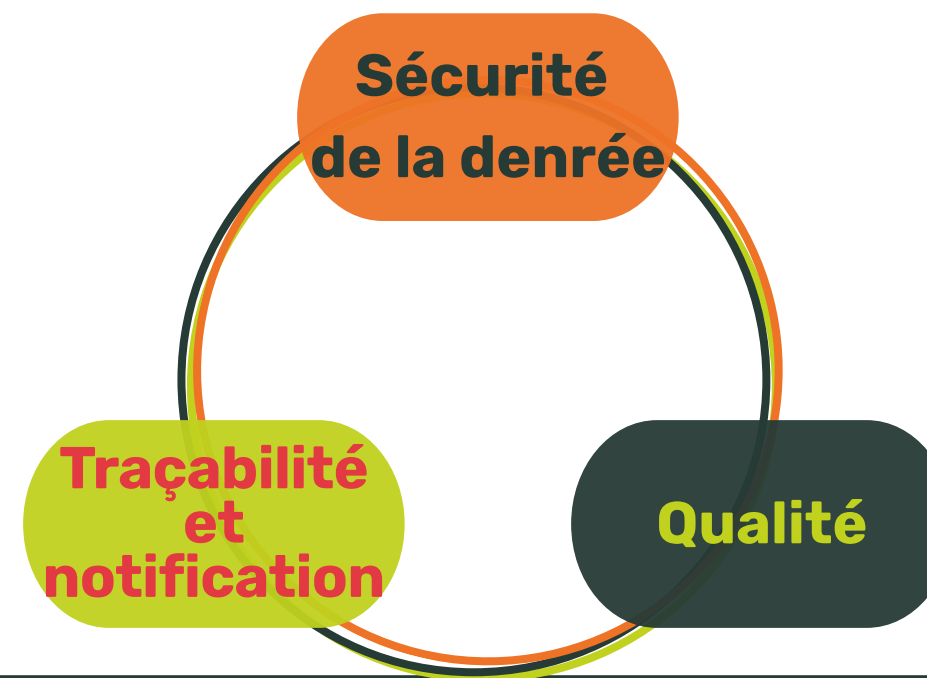


# Mise en place de l'autocontrôle

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.)



# Activités à déclarer à l'AFSCA

Et l'AFSCA dans tout ça ?

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



Trader

B2B

-



Commerce de détail

B2C

+



Grossiste

B2B

+



Entrepôt réfrigéré

Grossistes (B2B)

+++



Boucherie

B2C

+++



Agrément atelier de découpe

B2B

+++++





# L'autocontrôle :

## Les Bonnes Pratiques d'Hygiènes

Et l'AFSCA  
dans tout ça ?



### 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 ...)

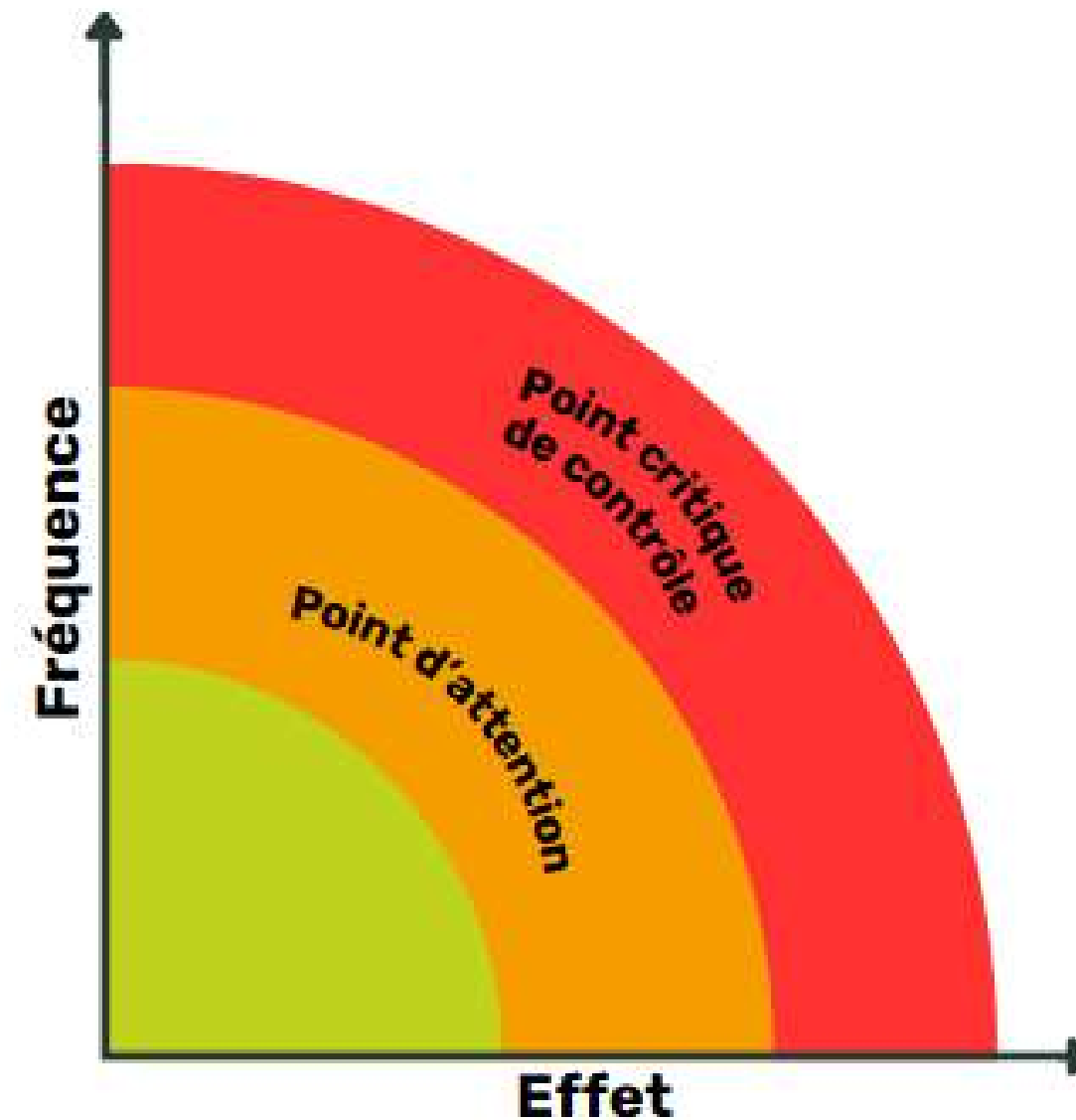


# L'autocontrôle :

## 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 ?





# L'autocontrôle : La Traçabilité

Et l'AFSCA  
dans tout ça ?

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**

**Le numéro Sanitel  
se retrouve  
jusqu'au comptoir  
de la boucherie ou  
sur l'étiquette du  
colis / morceau  
pré-emballé**



**PÔLE**  
**Qualité et hygiène alimentaire**



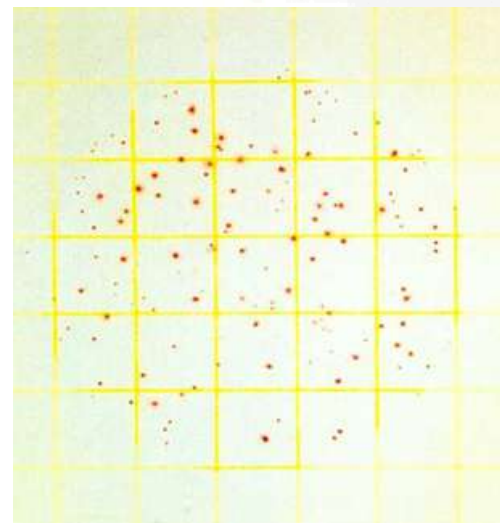
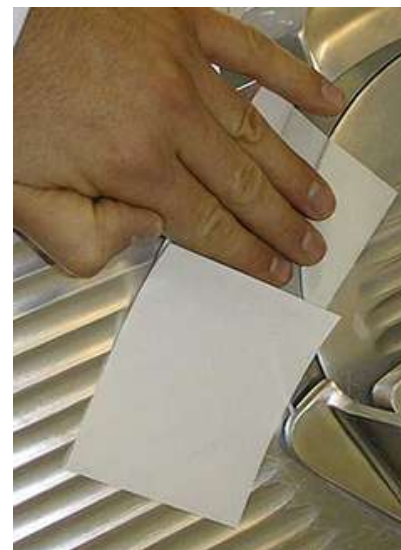
**LIÈGE université**  
**Gembloux**  
**Agro-Bio Tech**



# L'autocontrôle :

La vérification du process via des analyses microbiologiques

Et l'AFSCA dans tout ça ?





# 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**

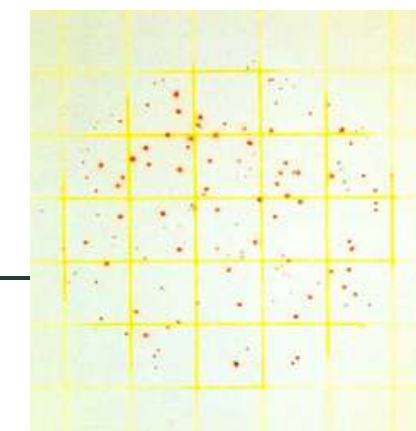
**B2B**

+++++

1 analyse de viande hachée préparée par semaine puis moins



10 prélèvements de surface tous les 15 jours puis moins



1 analyse de potabilité par an



**PÔLE**  
**Qualité et hygiène** alimentaire



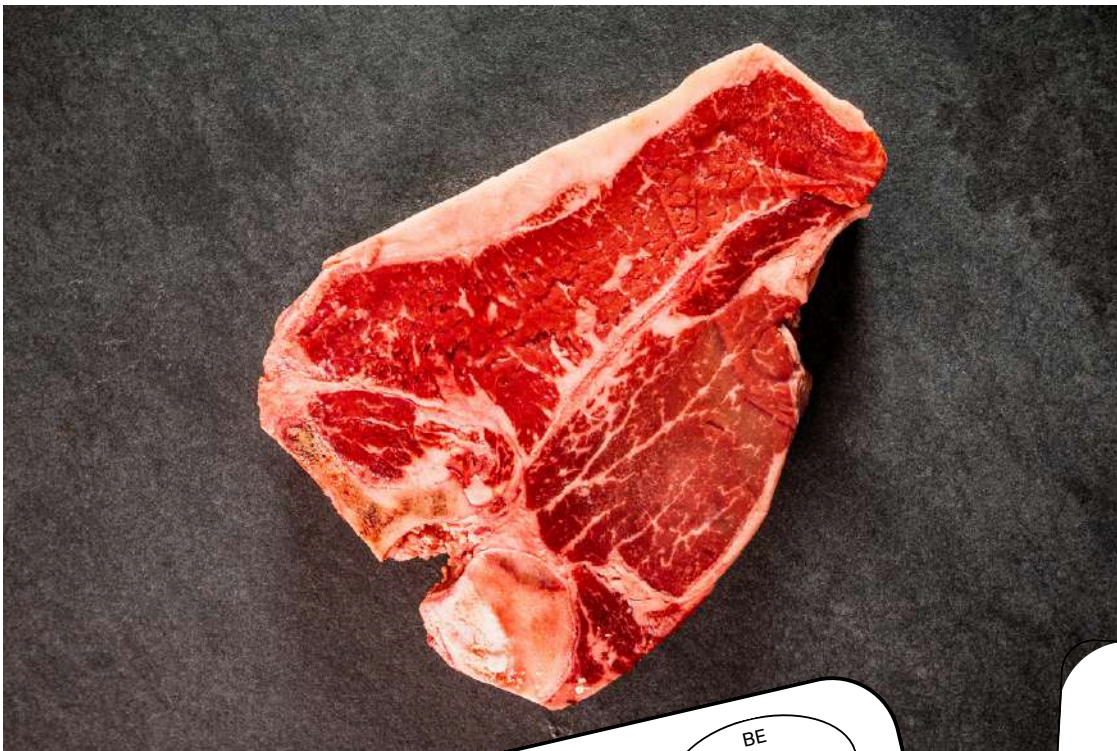
**LIÈGE université**  
**Gembloux**  
Agro-Bio Tech



# L'autocontrôle : L'étiquetage

Et l'AFSCA dans tout ça ?

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



**Steak BBB**

n° Sanitel : BE12345678-0101  
Lieu d'abattage : BE XXXXXX  
Lieu de découpe BE FXXXXXX  
Origine : Belgique

A consommer jusqu'au : jj/mm/aaaa  
A conserver à max 7°C

BE  
FXXXXX  
EU



**1,03 kg**


*Ferme des Blés,  
Rue au pré 23  
4471 Neuf-Ville*

**Côte à l'os**

Limousine

n° Sanitel : BE12345678-0101  
Lieu d'abattage : BE XXXXXX  
Lieu de découpe : BE FXXXXXX  
Pays de naissance : FR  
Pays d'engraissement : BE  
Pays d'abattage : BE  
A consommer jusqu'au : jj/mm/aaaa  
A conserver à max 7°C

BE  
FXXXXX  
EU



**600 g**

*Ferme des Blés,  
Rue au pré 23  
4471 Neuf-Ville*



Information

COnsommateur

T'AS TOUT SUR  
TON ÉTIQUETTE?





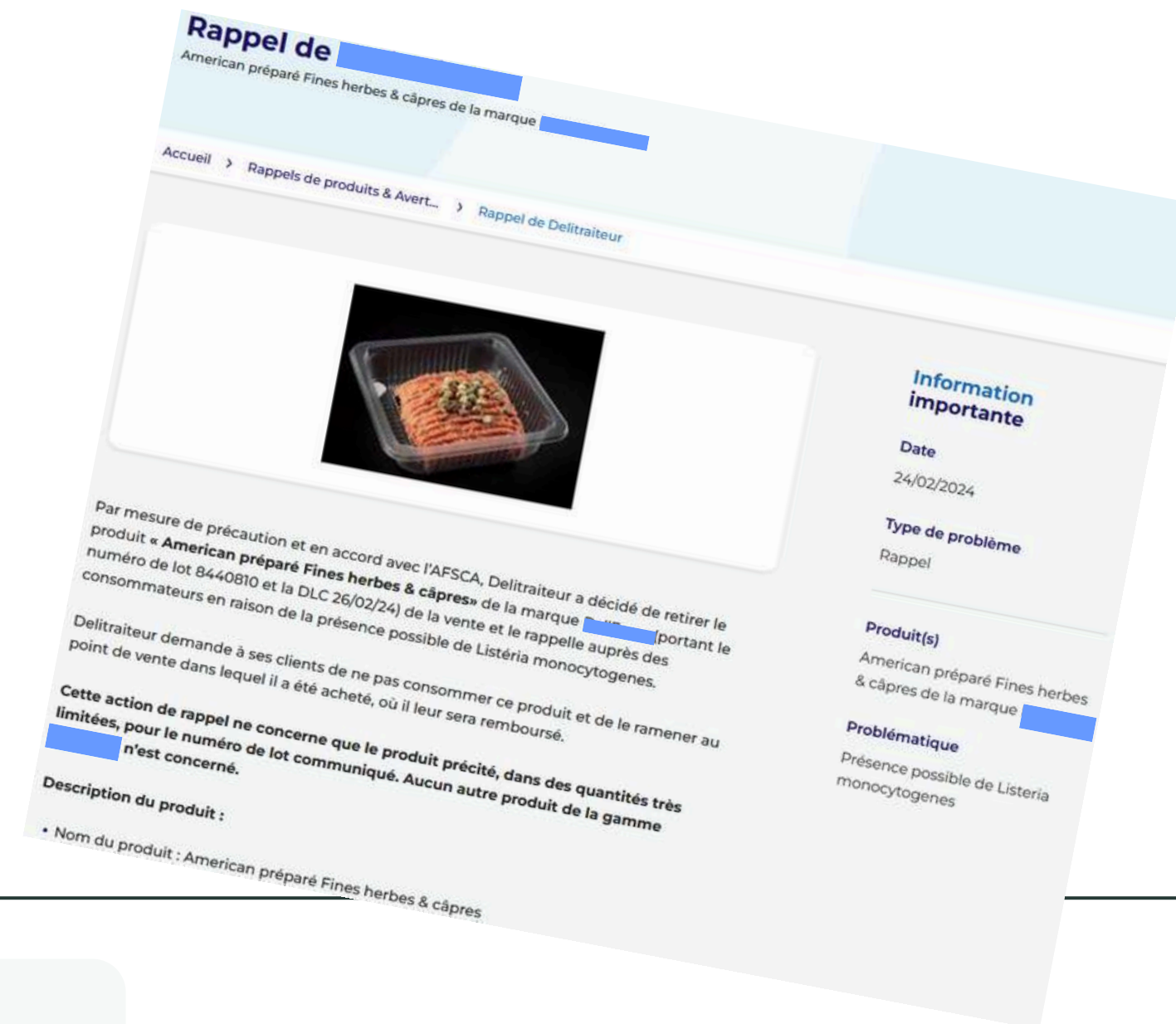


# L'autocontrôle :

Et l'AFSCA dans tout ça ?

## La notification obligatoire

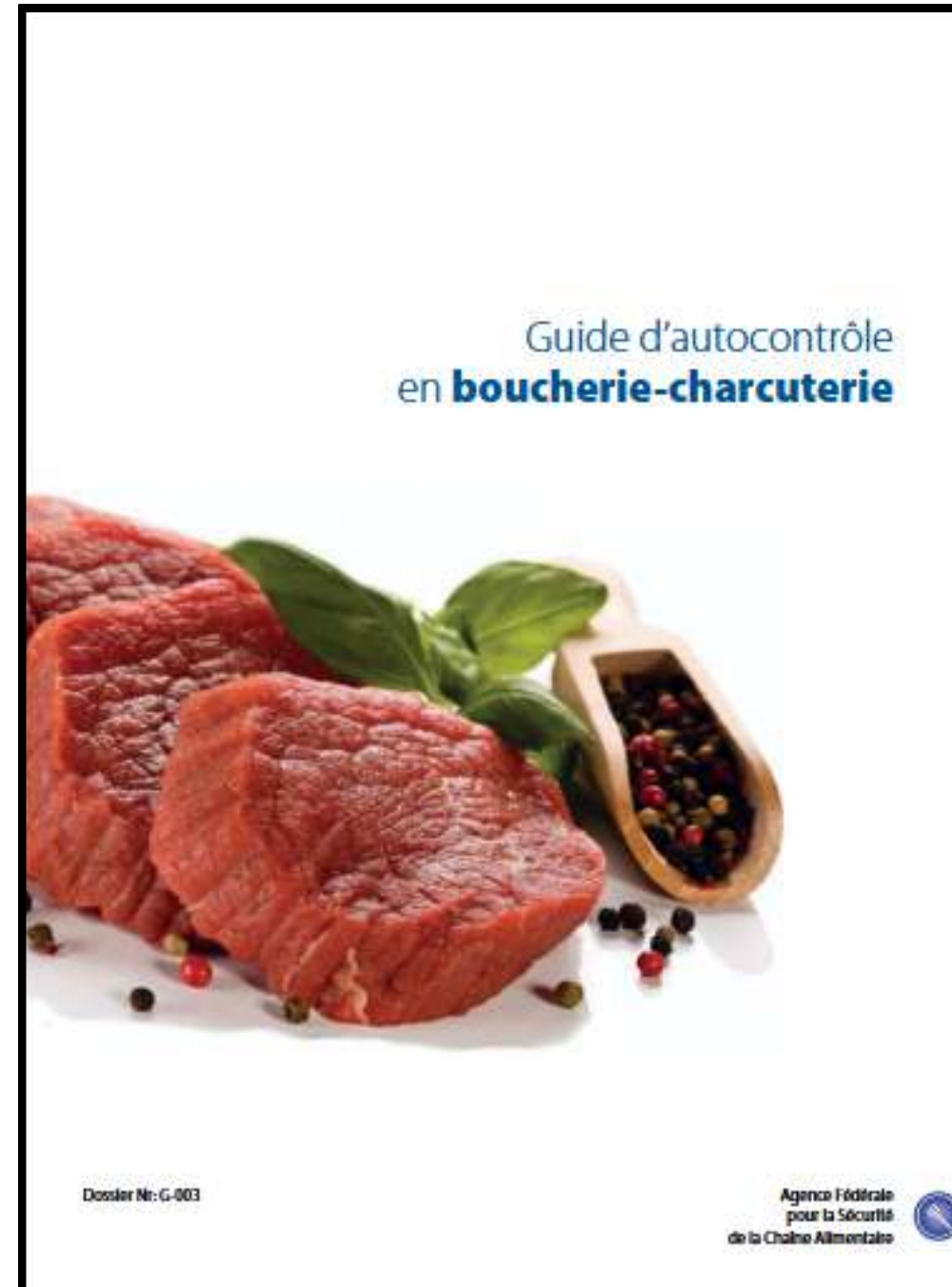
Tout exploitant informe immédiatement l'AFSCA lorsqu'il considère ou a des raisons de penser qu'un produit est préjudiciable à la santé humaine, animale ou végétale.



# Mettre en place son autocontrôle : Les guides sectoriels

Et l'AFSCA  
dans tout ça ?

DiversiFERM est là pour  
ça aussi



**PÔLE**  
Qualité et hygiène alimentaire

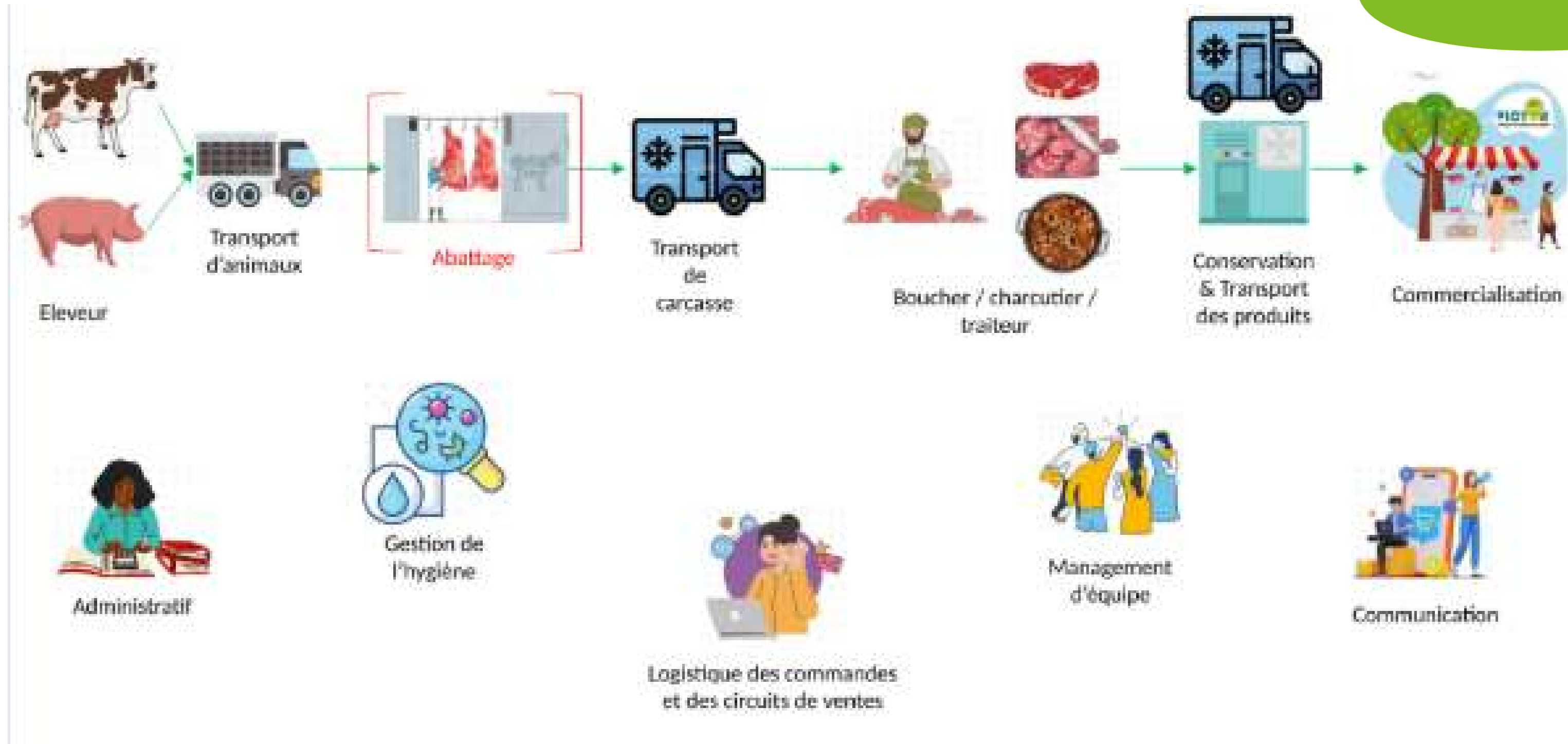


LIÈGE université  
Gembloux  
Agro-Bio Tech



# 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



LIÈGE université  
Gembloux  
Agro-Bio Tech

# Pourquoi générer du chiffre d'affaires ?

Fixer ses prix :  
entre rentabilité  
et accessibilité

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





# 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**



# 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 m<sup>2</sup>  
Si magasin avec découpe de viande permis de classe 3

(Dégraisseur )





# Accès à la profession

---

Quels autres points prendre en compte ?

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



[www.wallonie.be/fr/demarches/demander-ma-licence-de-boucher-charcutier](http://www.wallonie.be/fr/demarches/demander-ma-licence-de-boucher-charcutier)



**PÔLE**  
**Qualité et hygiène** alimentaire



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



LIÈGE université  
**Gembloux**  
Agro-Bio Tech



# Quelques données





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

Quelques données

Source : [https://www.static.favv.be/bo-documents/inter\\_NombreProducteursfermiers.pdf](https://www.static.favv.be/bo-documents/inter_NombreProducteursfermiers.pdf)

Sous-catégorie 3: Bouchers à la ferme

Province	# Opératerus (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





# Enquête

Quelques données

Somme de nombre	Étiquettes de colonnes				
Étiquettes de lignes	boucherie	colis	colis, a la pièce	colis, boucherie	Total général
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  
Amaud VANDENSTOCK

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

Année académique 2024 – 2025

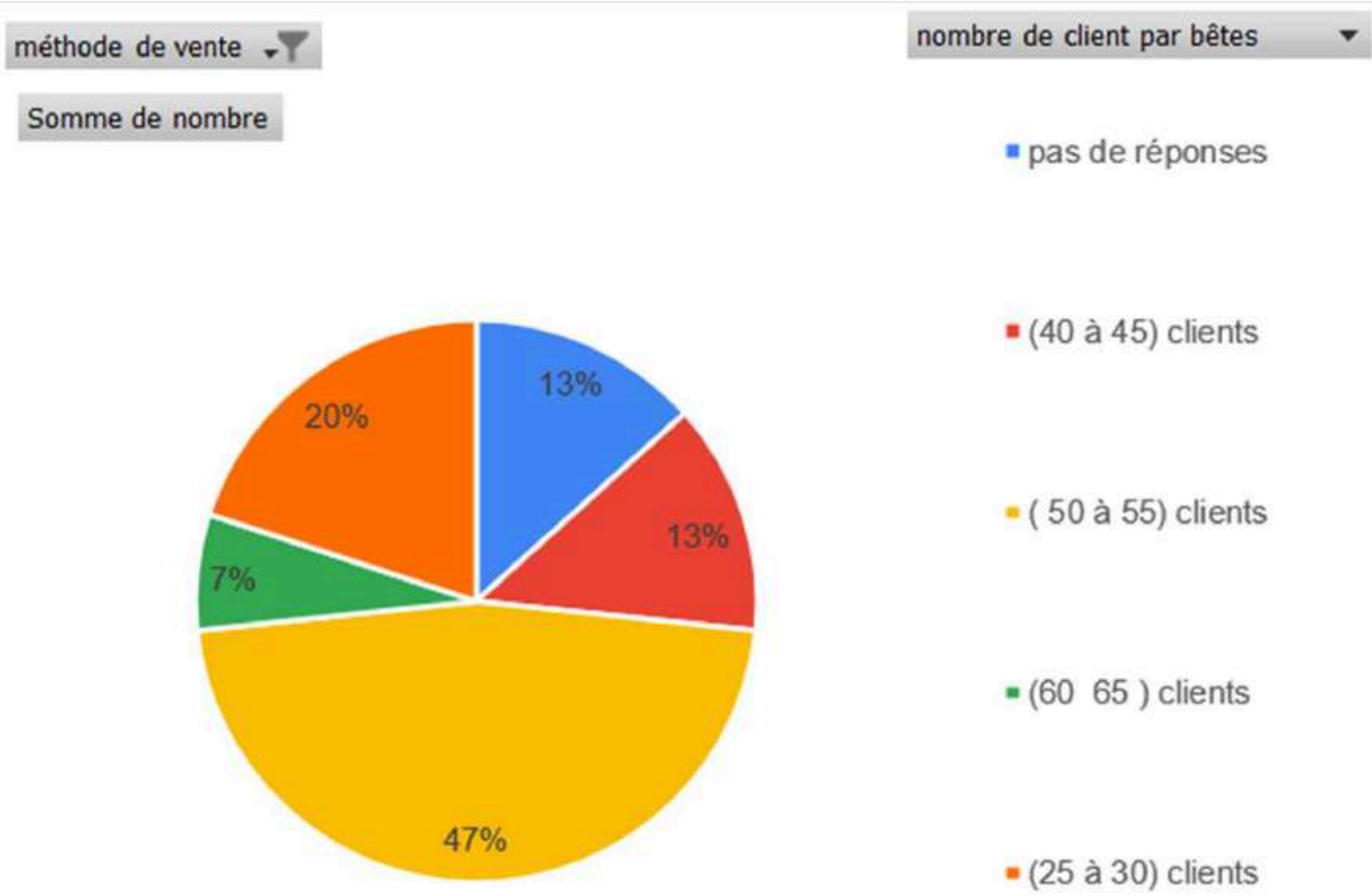
## Mémoire 2025 A. Vandenstock



**PÔLE**  
Qualité et hygiène alimentaire

# Enquête dans le cadre du TFE

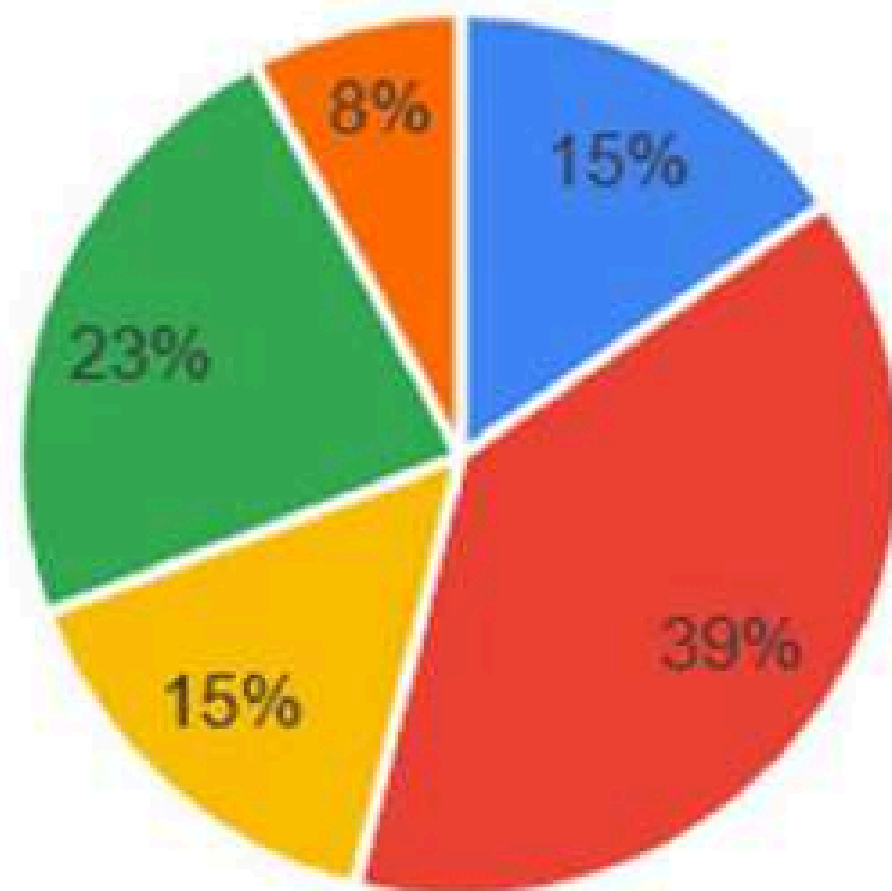
Quelques données





# 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





## 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%





# Quelques données



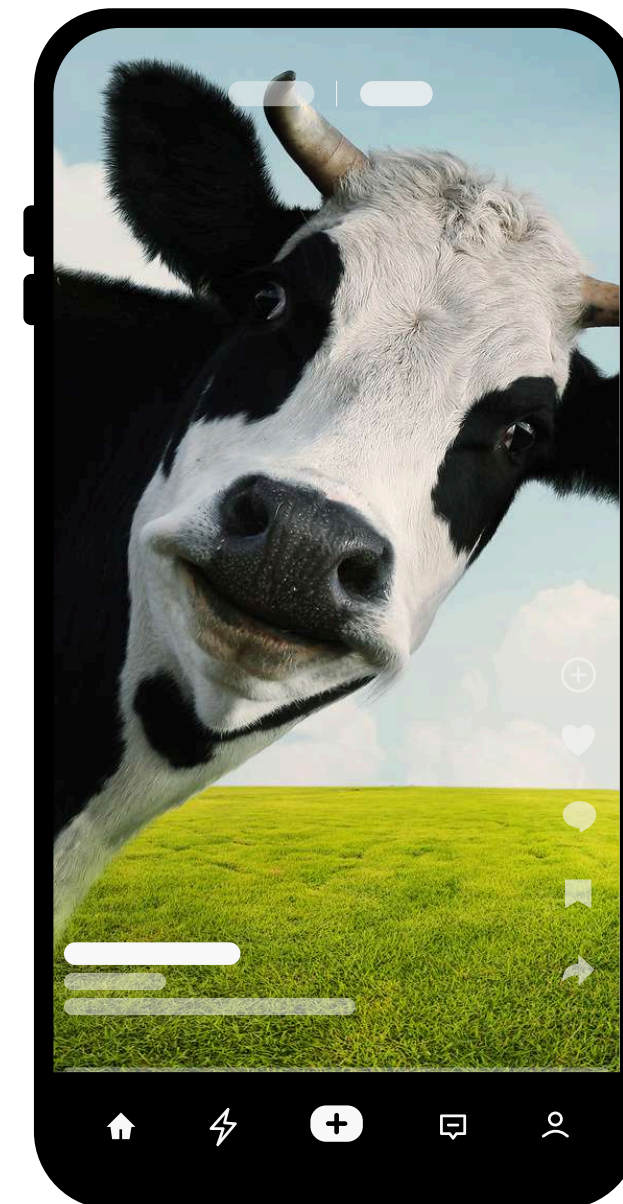
**[VICTOR] Replay du webinar final du projet**

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](https://www.idele.fr)



# Temps d'échanges







# DiversiFERM

