

Vade-mecum de la valorisation des produits agricoles
et de leur commercialisation en circuits courts

Version 2017



Fiche 1

COMMERCIALISATION DE LA
VIANDE DE BŒUF, PORC ET
MOUTON



AVERTISSEMENT

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 ([lien¹](#)).

La définition et l'explication des acronymes utilisés dans ce document sont données en page 5 de la version intégrale du vade-mecum.

FABRIQUER ET COMMERCIALISER DES PRODUITS ARTISANAUX : DIVERSIFERM PEUT VOUS CONSEILLER ET VOUS ACCOMPAGNER

MISSIONS GÉNÉRALES DE DIVERSIFERM

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, héliiculture, 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 encadrement pluridisciplinaire portant sur trois niveaux : hygiénique, technologique et économique/administratif.

Pour toute information complémentaire :



www.diversiferm.be

081/ 62 23 17

infos@diversiferm.be

En fonction des produits que l'on souhaite commercialiser et du circuit de vente choisi, la demande d'enregistrement à effectuer à l'AFSCA peut varier.

¹ http://diversiferm.be/wp-content/uploads/2015/10/VadeMecum_r%C3%A9vision2017.pdf



Les exigences sont détaillées en fonction du type de commercialisation.

En cas de vente directe à la ferme, on retiendra également les éléments suivant :

- 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 ;
- Toutes les machines et le matériel entrant en contact avec les viandes ne doivent pas nécessairement être en inox (les cutters, par exemple). L'utilisation du métal galvanisé est autorisée, à condition que ce métal ne soit pas corrodé et qu'il n'entre pas en contact direct avec les viandes fraîches, préparations de viandes, produits à base de viande et sous-produits d'origine animale.

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

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, la viande doit être emballée de façon à ce qu'elle ne puisse plus être manipulée (par ex. sous vide). Dans ce cas, 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 un « commerce de détail ». Dans ce cas, en dessous d'une superficie de 1.000 m², aucune déclaration ou demande de permis ne doit être faite.

Toutefois, si l'installation frigorifique (chambre froide) utilisée pour le stockage présente une puissance frigorifique nominale utile comprise entre 12 kW et 300 kW ou contenant plus de 3 kg d'agent réfrigérant fluoré, l'installation est assimilée à une activité de classe 3 avec conditions intégrales et sectorielles.

Le numéro d'identification est le 40.30.02.01, les conditions intégrales et sectorielles sont consultables via [ce lien](#)².

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 : Code du Développement Territorial). 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.

EXIGENCES AFSCA

² <http://environnement.wallonie.be/legis/pe/pesect054.htm>



Une autorisation comme « commerce de détail » est à demander auprès de l'AFSCA. La viande doit provenir d'un abattoir agréé par l'AFSCA. La viande doit avoir été expertisée par le vétérinaire avant et après abattage et porter une marque de salubrité avec le n° d'agrément de l'abattoir directement sur les carcasses.



La découpe doit être effectuée dans un atelier de découpe agréé ou dans une boucherie si cette activité de découpe pour tiers représente moins de 30 % du chiffre d'affaire annuel de la boucherie. La viande doit être emballée sur le lieu de découpe de façon à ce qu'elle ne puisse plus être manipulée (par ex. sous vide).

Aucun aménagement des 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.

Guide d'autocontrôle :

[G-007](#) « Commerce de détail en alimentation générale »³

[G-044](#) « Guide d'autocontrôle générique pour le secteur B2C »⁴

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

PERMIS D'ENVIRONNEMENT

Le « commerce de détail de viandes et de produits à base de viandes couplé à la préparation de produits à base de viande » est une activité de classe 3 avec conditions intégrales. Elle doit être déclarée à l'administration communale de la commune où sera implanté le débit de viande à l'aide d'un formulaire téléchargeable via [ce lien](#)⁵.

Le numéro de rubrique de l'activité est le 52.22 et les conditions intégrales qui sont liées à cette rubrique sont consultables via [ce lien](#)⁶.

Outre l'activité de commerce, les installations pour la préparation ou pour la conservation par découpage, cuisson, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, salage, séchage, saumurage et fumage, de produits à base de viandes peuvent également être soumise à déclaration, voire à l'obtention d'un permis. Cela dépend de la capacité de production ou de conservation de produits finis :

³ <http://www.afsca.be/autocontrôle-fr/guides/distribution/g007/>

⁴ <http://www.afsca.be/autocontrôle-fr/guides/distribution/generique/>

⁵ <http://www.wallonie.be/fr/formulaire/detail/20520>

⁶ <http://environnement.wallonie.be/legis/pe/peintegr027.htm>



- < 0,1 tonne/jour, l'activité n'est pas classée, mais doit figurer dans le registre interne ;
- entre 0,1 et 2 tonnes/jour, l'activité relève de la classe 3 avec conditions intégrales et sectorielles, une déclaration est nécessaire. Le numéro de rubrique est le 15.13.01.01, les conditions intégrales sont consultables via [ce lien](#)⁷
- entre 2 tonnes et 150 tonnes/jour un permis d'environnement de classe 2 sera nécessaire. Le numéro de rubrique est le 15.13.01.01, les conditions sectorielles via [ce lien](#)⁸
- Plus d'informations : <http://environnement.wallonie.be/aerw/pe/index.htm>

Une installation frigorifique (chambre froide, climatiseur) dont la puissance frigorifique nominale utile est comprise entre 12 kW et 300 kW ou contenant plus de 3 kg d'agent réfrigérant fluoré est assimilée à une activité de classe 3 avec conditions intégrales.

Le numéro de rubrique est le 40.30.02.01, les conditions intégrales sont consultables via [ce lien](#)⁹.

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.

EXIGENCES AFSCA

Une autorisation comme « débit de viande » est à demander auprès de l'AFSCA.

La viande doit provenir d'un abattoir agréé par l'AFSCA. La viande doit avoir été expertisée par le vétérinaire avant et après abattage.

La découpe devra être effectuée par un boucher (détenteur de la licence de boucher-charcutier) qui découpera la viande et qui sera présent lors de la vente s'il y a manipulation devant le client sinon la viande doit être emballée de façon à ce qu'elle ne puisse plus être manipulée (par ex. sous vide).

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 :

- ont une pente suffisante permettant un écoulement efficace des liquides ;

⁷ <http://environnement.wallonie.be/legis/pe/peintegr028.htm>

⁸ <http://environnement.wallonie.be/legis/pe/pesect046.htm>

⁹ <http://environnement.wallonie.be/legis/pe/pesect054.htm>



Fiche 1

- 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.

Guide d'autocontrôle :

[G-003](#) « Boucherie »¹⁰

[G-044](#) « Guide d'autocontrôle générique pour le secteur B2C : module viande fraîche, préparations de viande et produits de viande »¹¹

¹⁰ <http://www.afsca.be/autocontrôle-fr/guides/distribution/g003/>

¹¹ <http://www.afsca.be/autocontrôle-fr/guides/distribution/generique/>



BOUCHERIE À LA FERME AVEC DÉCOUPE SUR PLACE ET VENTE LIMITÉE À DES INTERMÉDIAIRES (BtoB)

PERMIS D'ENVIRONNEMENT ET PERMIS D'URBANISME

Voir ci-dessus.

EXIGENCES AFSCA

L'établissement fait de la vente directe (BtoC) et peut aussi commercialiser ses produits à des intermédiaires (autres établissements de vente au détail (BtoB)) en disposant d'une autorisation délivrée par l'AFSCA s'il satisfait aux conditions suivantes :

- les établissements qu'il livre sont situés dans un rayon de maximum 80 km ;
- les livraisons n'excèdent pas 30 % du chiffre d'affaire annuel.

L'établissement approvisionné de la sorte ne peut vendre la marchandise que sur place et qu'au consommateur final.

Si une de ces deux conditions n'est pas respectée, l'établissement doit disposer d'un agrément délivré par l'AFSCA pour chaque catégorie de produits commercialisés et pour chaque type d'activité (découpe de viande fraîche, viandes hachées, préparations de viande, produits de viande).

BOUCHERIE À LA FERME AVEC DÉCOUPE SUR PLACE ET VENTE SANS RESTRICTIONS À DES INTERMÉDIAIRES (BtoB)

PERMIS D'ENVIRONNEMENT ET PERMIS D'URBANISME

Voir ci-dessus.

EXIGENCES AFSCA

Un agrément est nécessaire pour chaque catégorie de produits commercialisés et pour chaque type d'activité (découpe, viande hachées, préparations de viande, produits 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](#) « Abattoirs, ateliers de découpe et établissements de production de viande hachée, de préparations de viande et de viandes séparées mécaniquement d'ongulés domestiques »¹²

¹² <http://www.afsca.be/autocontrôle-fr/outilsspecifiques/abattoirs/>



TRANSPORT DE LA VIANDE (BtoC ET BtoB)

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	≤ + 7,0 ° C
Produits à base de viande	≤ + 7,0 ° C
Viandes hachées et préparations de viande	≤ + 4,0 ° 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 et 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 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

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 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

D/2016/11802/60

Editeur responsable : Brieuc QUEVY, 15 avenue Prince de Liège-5100 Jambes

N° vert : 1718 – www.wallonie.be