

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

Version 2017



VENTE AVEC INTERVENTION  
D'UN TIERS : PANIERS,  
INTERNET, GROUPEMENT  
D'ACHATS, ...

## 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 ([lien<sup>1</sup>](#)).

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](http://www.diversiferm.be)

081/ 62 23 17

[infos@diversiferm.be](mailto:infos@diversiferm.be)

---

<sup>1</sup> [http://diversiferm.be/wp-content/uploads/2015/10/VadeMecum\\_r%C3%A9vision2017.pdf](http://diversiferm.be/wp-content/uploads/2015/10/VadeMecum_r%C3%A9vision2017.pdf)

Lorsque les tiers doivent déclarer leur activité auprès de l'AFSCA, les règles en matière d'hygiène de production, de vente et de transport des produits ne changent pas des cas de ventes plus classiques.

Dans les autres cas de figure les règles qui s'appliquent sont convenues dans un document, de commun accord entre les producteurs et les tiers et/ou les consommateurs.

Voici quelques points auxquels il faut être attentif pour savoir dans quel cas de figure s'applique. Celles-ci sont issues de la [circulaire PCCB/S3/EME/1310092<sup>2</sup>](http://www.favv-afsc.fgov.be/denreesalimentaires/circulaires/_documents/2015-11-03_circ-ob_venteavecinterventiondestiers_v1-1_sansTC.pdf) AFSCA du 03 novembre 2015.

### QU'ENTEND-T-ON PAR « INTERVENTION D'UN TIERS » ?

On considère qu'il y a intervention d'un tiers lorsqu'un autre intervenant assure un rôle dans la transaction entre le producteur et le consommateur. Ces interventions de tiers peuvent porter sur différentes activités, peuvent faire l'objet d'une rémunération ou non et recouvrent différents cas de figures :

- ♦ intervention d'un tiers dans l'organisation de la vente et la prise de commande : par exemple, un tiers regroupe l'offre de plusieurs producteurs via un site internet
- ♦ un tiers compose des paniers avec des produits de plusieurs producteurs
- ♦ un tiers s'occupe du transport de denrées
- ♦ un tiers gère un point d'enlèvement de denrées

Liste non-exhaustive des exemples de structures « tierces » concernées :

- ♦ Groupement d'achats (GAA)
- ♦ Entreprises qui centralisent et organisent les commandes via une plateforme informatique sans manipulation des denrées
- ♦ Vente de paniers dans un point d'enlèvement privé ou communal
- ♦ Transport et livraison de denrées du producteur au consommateur via une organisation qui ne regroupe ni les consommateurs ni les producteurs

---

### VENTE AVEC UN SYSTÈME DE PANIER

On entend par panier : un colis de produits alimentaires, composé généralement de légumes (et/ou de fruits) et éventuellement d'autres denrées (fromages, miel, ...) provenant d'un ou de plusieurs producteurs et/ou d'un distributeur (dénommés « opérateur »), dont le contenu est généralement décidé par l'opérateur, et livré soit chez le particulier soit dans un dépôt ou point d'enlèvement. Il existe des formules d'abonnement ou de commande quelques jours avant la livraison. Généralement, les commandes se font via internet avec des systèmes de paiement à l'avance.

---

<sup>2</sup> [http://www.favv-afsc.fgov.be/denreesalimentaires/circulaires/\\_documents/2015-11-03\\_circ-ob\\_venteavecinterventiondestiers\\_v1-1\\_sansTC.pdf](http://www.favv-afsc.fgov.be/denreesalimentaires/circulaires/_documents/2015-11-03_circ-ob_venteavecinterventiondestiers_v1-1_sansTC.pdf)



---

### VENTE VIA DES GROUPEMENTS D'ACHATS ALIMENTAIRES

#### *Quelques définitions*

Il existe plusieurs types de groupement d'achat alimentaire. Les définitions plus détaillées sont reprises en début du vade-mecum. Leur différence se situe au niveau de l'engagement du consommateur vis-à-vis du producteur et/ou artisan :

- Groupements d'Achat Commun (GAC),
- Groupements d'Achat Solidaire à l'Agriculture Paysanne (GASAP),
- Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP).

Il existe bien entendu plusieurs variantes de ce type d'organisation.

#### *Statut du GAA*

Le GAA peut être constitué en association sans but lucratif (asbl) ou être une association de consommateurs. Dans ce dernier cas, il s'agit alors d'une association de fait.

Cas de figure	Type d'enregistrement/autorisation à demander auprès de l'AFSCA par le tiers ?	Type de vente pour le producteur: B2B ou B2C ?
<b>Des tiers qui ne manipulent pas de produits</b>		
Si les 3 conditions suivantes sont remplies <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sans manipulation des denrées</li> <li>2. L'intermédiaire n'est jamais propriétaire de la denrée</li> <li>3. Le consommateur sait qui est le producteur des denrées qu'il achète</li> </ol>	Pas de déclaration de l'activité à l'AFSCA	B2C
Si les marchandises sont commercialisées sans lien entre le producteur et le consommateur (le consommateur ne sait pas à quel producteur il achète les produits) et/ou le tiers est propriétaire des produits à un moment donné	Enregistrement du tiers en tant que « trader » = achat revente	B2B
<b>Des tiers qui manipulent les produits</b>		
Composition de paniers	Autorisation liée à une activité de « détaillant » (à préciser en fonction du type de produits qui constituent le panier). Exemple : s'il y a des légumes et de la viande il s'agira d'une autorisation « commerce de détail »	B2B
Transport comme activité commerciale	Enregistrement lié soit à l'activité « transport T ambiante de denrées alimentaires », soit « transport réfrigéré de denrées alimentaires »	B2C
Transport sans but lucratif	Pas de déclaration de l'activité à l'AFSCA	B2C
Gestion du point d'enlèvement sans activité commerciale <u>et</u> local en dehors d'un établissement actif dans la chaîne alimentaire	Pas de déclaration de l'activité à l'AFSCA	B2C
Gestion du point d'enlèvement avec activité commerciale <u>ou</u> local dans établissement actif dans la chaîne alimentaire	Autorisation liée à une activité de détaillant (commerce de détail, boucherie,...)	B2B



### CONSÉQUENCES DU TYPE DE VENTE EN B2B OU B2C

Le type de vente influence les exigences en matière d'autorisation ou d'agrément des producteurs pour certaines spéculations d'origine animale essentiellement. Si le chiffre d'affaire obtenu via la vente indirecte (B2B) dépasse 30 % du chiffre d'affaire global lié à cette activité, le producteur pourrait devoir demander un agrément. Dans le cas d'une livraison à des intermédiaires commerciaux qui se situent dans un rayon de plus de 80 km, même si l'activité ne dépasse pas 30 % du chiffre d'affaire global, il est possible que le producteur doive demander un agrément.

Ceci va générer des coûts d'installation et de fonctionnement dont il faudra tenir compte avant de décider de passer en agrément.

### QUI EST RESPONSABLE DE LA SÉCURITÉ/QUALITÉ DU PRODUIT ?

Chaque opérateur déclaré à l'AFSCA est responsable du produit durant la période où il le prend en charge. Ces opérateurs sont soumis aux contrôles de l'AFSCA et doivent donc répondre à toutes les exigences légales d'hygiène en vigueur.

Lorsque les activités ne doivent pas être déclarées auprès de l'AFSCA, il est important que des accords clairs soient conclus entre les parties prenantes pour tous les aspects financiers, organisationnels ainsi que de sécurité alimentaire (qui est responsable du produit jusqu'à quel stade ?).

Les accords écrits constituent la principale manière de démontrer que le tiers remplit les conditions pour ne pas devoir déclarer son activité à l'AFSCA.

Ces accords écrits peuvent prendre la forme d'un document de convention distinct ou être mentionnés sur les bons de commande et/ou de livraison ou être mentionnés sur le site internet. Ces accords écrits doivent pouvoir être fournis lors du transport et au point d'enlèvement.

### ACCORDS ÉCRITS STIPULANT LES RESPONSABILITÉS

Les clauses suivantes peuvent servir d'exemple :

«Le producteur reste responsable de la qualité et de la sécurité des produits jusqu'au moment où ils sont livrés au tiers. Le responsable du transport ou du point d'enlèvement prévoit le matériel/équipement nécessaire afin de conserver correctement les produits jusqu'au moment où le consommateur les retire mais il n'est pas responsable de la qualité/sécurité des produits »

Lorsque le propriétaire du point d'enlèvement (par exemple, une administration communale) met uniquement le local à disposition, il peut afficher le message suivant :

« ..... met uniquement le point d'enlèvement à disposition pour faciliter la collecte des produits mais n'est pas responsable de la qualité et de la sécurité des produits qui y sont entreposés en attendant d'être retirés par le consommateur »



La traçabilité des denrées doit être assurée le long de la chaîne de distribution. Le producteur doit donc transmettre les données de traçabilité à tout maillon intermédiaire lors de la livraison de ses produits (au transporteur, au confectionneur de paniers, au magasin/point d'enlèvement). Les informations de traçabilité accompagnent les marchandises via des documents : par exemple des bons de livraison, des factures ou tout autre document reprenant les données de traçabilité (voir le chapitre concerné à la traçabilité).

Par exemple, dans le cas de paniers déposés dans un magasin, le bon de livraison doit être conservé en magasin et pouvoir être présenté en cas de contrôle. D'autres supports peuvent aussi être utilisés, cependant les bons de livraison sont privilégiés car ils accompagnent physiquement les denrées.

---

#### CONFECTION DES PANIERS

**Dans le cas de produits de provenances différentes** : les produits de producteurs différents peuvent être livrés ensemble ; les fruits et légumes non transformés peuvent être livrés non emballés, les autres produits doivent être préemballés. Il faut veiller au respect des températures de conservation des produits pendant la confection des paniers. La manipulation doit se faire dans des conditions d'hygiène permettant d'éviter toute contamination directe ou indirecte des denrées et d'assurer l'intégrité des emballages. Le confectionneur veille également à ce que les informations d'étiquetage soient complètement renseignées sur les denrées préemballées.

**Emballages** : les emballages (boîtes, cartons, ...) des produits doivent être réalisés en matériaux aptes à être en contact avec les denrées alimentaires (et ceci pour l'usage prévu), être propres et en bon état d'entretien. A ce jour, le fournisseur d'emballages doit pouvoir fournir une déclaration de conformité garantissant ce point. Il est de la responsabilité de celui qui emballe les denrées d'assurer cette condition. Des changements réglementaires sont toutefois en préparation à ce niveau auquel il faudra être attentif.

---

#### TRANSPORT DES DENRÉES

La responsabilité en incombe à l'opérateur déclaré à l'AFSCA qui réalise le transport ou est clairement défini dans les accords écrits entre les différentes parties de la transaction.

##### **Le transport est assuré par le producteur ou un tiers autre que le consommateur**

- ♦ Il doit respecter les règles d'hygiène : camionnette propre, pas de risque de contamination croisée ;
- ♦ Quand les produits sont préemballés et que la chaîne du froid est respectée, il n'y a pas de problèmes pour le transport dans le même véhicule des produits laitiers, des légumes ou encore de la charcuterie, par exemple ;
- ♦ Concernant le transport de différentes sortes de légumes et provenant de producteurs différents, ils peuvent être transportés et livrés ensemble et non emballés.
- ♦ Les légumes doivent être stockés de manière à ne pas contaminer les autres produits (par ex. en les plaçant en-dessous des autres produits) ;
- ♦ Quand un producteur « A » transporte des produits d'autres producteurs « B », « C », ... il doit se faire enregistrer auprès de l'AFSCA ;
- ♦ Lorsque l'opérateur qui transporte les denrées a une autorisation comme commerce de détail, le transport est une activité implicite liée à cette autorisation ;
- ♦ La chaîne du froid doit être respectée à tout moment et le thermomètre présent pour le vérifier.

##### **Le consommateur transporte les produits**



A partir du moment où le consommateur réceptionne ces produits, on entre dans la sphère privée. Le consommateur devient responsable des produits.

---

### CAS DE COMMANDE À DISTANCE ET DE PAIEMENT À L'AVANCE

Dans le cas de commande à distance accompagnée ou non de paiement à l'avance, il faut respecter les règles qui régissent ces modes de commercialisation (voir fiche thématique *ad hoc*).

De plus, dans le cas des denrées préemballées, et donc étiquetées, toutes les mentions obligatoires d'étiquetage sauf la date de durabilité minimale ou la date limite de conservation et le numéro de lot sont fournis également avant la conclusion de l'achat et figurent sur le support de la vente à distance ou sont transmises par un autre moyen clairement précisé au consommateur final.

Pour les denrées non pré-emballées, les informations relatives aux allergènes doivent être fournies au consommateur avant, pendant et après la conclusion de l'achat.

---

### LE DÉPÔT/POINT D'ENLÈVEMENT

Les recommandations d'hygiène pour les points de dépôts sont semblables à celles pour les autres infrastructures mentionnées dans le chapitre **Erreur ! Source du renvoi introuvable.**

Quand les paniers ont été prépayés et que le dépôt se fait chez un particulier ou dans un local public mis gracieusement à la disposition de l'opérateur, dans ce cas, c'est au vendeur, à l'acheteur et au gestionnaire du local de s'entendre sur la délimitation de la responsabilité de chacun. Le producteur est au minimum responsable jusqu'à la livraison au point de dépôt de ses produits. L'acheteur est responsable de venir chercher les produits en temps opportun. La précision de la responsabilité entre ces deux étapes est à définir clairement par écrit.

Lorsque le dépôt est un lieu loué ou utilisé pour l'occasion par le tiers, dans le cadre d'une activité commerciale, le tiers devient opérateur et le lieu doit être renseigné auprès de l'AFSCA.

Si le dépôt est un lieu loué ou mis à disposition gratuitement pour l'occasion par une personne (bénévole) ne réalisant pas d'activité commerciale et que ce local n'est pas un lieu actif dans la chaîne alimentaire, il n'y a pas d'obligation d'enregistrer ce lieu auprès de l'AFSCA.

Dans le cas où le lieu est un magasin qui prélève une commission sur la vente des paniers (activité lucrative), une autorisation de vendre des denrées alimentaires est nécessaire. Cette autorisation doit être affichée de manière visible dans le magasin.

Quand le dépôt est un lieu qui fait partie des locaux d'un établissement actif dans la chaîne alimentaire (par ex. un magasin de denrées alimentaires, un restaurant, un café...), cet établissement doit considérer la gestion du dépôt comme une de ses activités.

Les lieux de stockage ou de dépôt (également chez les particuliers) doivent être propres. Les recommandations d'hygiène sont semblables à celles applicables aux autres infrastructures mentionnées dans cette partie du document. La chaîne du froid doit toujours être respectée et la température sera celle du produit demandant la température la plus basse. Les enregistrements de traçabilité doivent être conservés en magasin (classeur contenant les bons de livraison, par exemple) et pouvoir être présenté en cas de contrôle.



---

RÉFÉRENCES LÉGALES :

---

Règlement (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002 du Parlement européen et du Conseil établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires

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 des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

Règlement (CE) n°854/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les spécificités d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine

Règlement (CE) n° 1069/2009 du 21 octobre 2009 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002 (règlement relatif aux sous- produits animaux)

Loi du 25 février 1991 relative à la responsabilité du fait de produits défectueux. Cette loi a été modifiée par la Loi du 12 décembre 2000 y incluant les produits d'origine agricoles

Arrêté royal du 14 janvier 2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine, qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires

Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire

Arrêté royal du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale

Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des 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

Circulaire AFSCA PCCB/S3/EH/1260681 du 03 novembre 2015 relative 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

Circulaire AFSCA PCCB/S3/EME/1310092 du 03 novembre 2015 relative à la vente de denrées alimentaires du producteur au consommateur, avec l'intervention d'un tiers pour l'organisation de la livraison

---

D/2016/11802/60

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

N° vert : 1718 – [www.wallonie.be](http://www.wallonie.be)