

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

Version 2017



Fiche 2

**COMMERCIALISATION DE LA
VIANDE DE VOLAILLE ET DE
LAPIN**



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

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



Fiche 2

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.

Trois catégories d'établissements doivent être distinguées selon le nombre d'animaux abattus annuellement et en fonction du type de commercialisation.

	≤ 500 volailles/an ≤ 250 lapins/an	≤ 7500 volailles/an ≤ 1000 lapins/an	> 7500 volailles/an > 1.000 lapins/an
Condition préalable	abattage d'animaux uniquement issus de l'exploitation	abattage d'animaux uniquement issus de l'exploitation	abattage d'animaux non issus de l'exploitation possible
Vente	Carcasse entière à la ferme uniquement	Carcasse entière à la ferme ou sur le marché local. Carcasse transformée, via la boucherie ou le restaurant à la ferme de l'exploitant.	Carcasse entière à un revendeur. Pièces de découpe à la ferme, au marché local
Exigences AFSCA	Enregistrement- Ferme - volailles de type viande / lapins	Autorisation- Ferme - abattage de volailles	Agrément – Abattoir de volailles



Fiche 2

	≤ 500 volailles/an ≤ 250 lapins/an	≤ 7500 volailles/an ≤ 1000 lapins/an	> 7500 volailles/an > 1.000 lapins/an
Hygiène	<p>Réaliser l'étourdissement, la saignée, la plumaison ou l'habillage, l'éviscération directement après l'abattage de manière hygiénique.</p> <p>Nettoyer les animaux directement après éviscération et les refroidir à maximum 4°C le plus rapidement possible.</p> <p>Le local est suffisamment grand et approprié à un abattage hygiénique des animaux. Des mesures sont prises afin d'éviter tout déversement du contenu de l'estomac et des intestins lors de l'éviscération.</p> <p>Le producteur dispose d'un dispositif de réfrigération de capacité suffisante pour le stockage des volailles ou des lagomorphes abattus.</p>	<p>Réaliser l'étourdissement, la saignée, la plumaison ou l'habillage, l'éviscération directement après l'abattage de manière hygiénique.</p> <p>Nettoyer les animaux directement après éviscération et les refroidir à maximum 4°C le plus rapidement possible.</p> <p>Le local suffisamment grand est disponible pour pouvoir effectuer l'éviscération un endroit (mais pas obligatoirement un autre local) distinct du lieu des opérations d'abattage.</p> <p>Le local est équipé au minimum d'un lavabo.</p> <p>Le producteur dispose d'une installation pour la désinfection des outils.</p> <p>Ledit local est doté d'équipements nécessaires pour éviter que les viandes entrent en contact avec les sols et murs.</p>	<p>Les conditions à respecter sont celles des abattoirs de volailles selon la réglementation de l'UE en vigueur.</p> <p>Il faut :</p> <ul style="list-style-type: none">• une séparation nette entre la zone souillée et la zone propre afin de protéger cette dernière contre toute contamination.• un local ou un lieu pour la collecte des plumes ou peaux, à moins qu'elles ne soient traitées comme déchets.• de lavabos et de toilettes avec chasse d'eau, réservés au personnel manipulant les animaux vivants ou travaillant dans la zone souillée.• d'un emplacement spécialement aménagé et couvert pour le fumier, dans la mesure où il est stocké dans l'enceinte de l'abattoir.• de locaux frigorifiques de capacité suffisante pour le refroidissement et l'entreposage des viandes fraîches.• une expertise vétérinaire doit être effectuée avant et après abattage.



Fiche 2

	≤ 500 volailles/an ≤ 250 lapins/an	≤ 7500 volailles/an ≤ 1000 lapins/an	> 7500 volailles/an > 1.000 lapins/an
Permis d'environnement	Pas nécessaire en dessous d'une capacité d'abattage de 50 équivalent-animal/jour		Un abattoir de volailles dont la capacité d'abattage est comprise entre 50 équivalent-animal/jour et 30000 équivalent-animal/jour est soumis à une demande de permis de classe 2. La demande doit être introduite à l'administration de la commune où sera implanté l'abattoir à l'aide d'un formulaire téléchargeable via ce lien . Le numéro de rubrique de l'activité est le 15.12.01.01
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.		
	Le producteur tient un registre écrit où sont indiqués, par jour d'abattage, l'espèce animale, le nombre d'animaux abattus, ainsi que le lieu et la date de l'approvisionnement direct. L'abattage des volailles et des lapins doit être différé dans le temps s'il est effectué dans le même local Découpe des animaux possible sur demande et en présence du consommateur final		



Fiche 2

VENTE DIRECTE (BtoC) HORS DE L'EXPLOITATION DE VOLAILLES ABATTUES À L'EXPLOITATION

Les producteurs qui abattent maximum 7.500 volailles et 1.000 lapins par an peuvent se déplacer sur le marché de leur commune ou des communes limitrophes pour vendre les carcasses entières uniquement. Pendant la vente, le nom, l'adresse et le numéro d'autorisation AFSCA doivent être affichés pour le consommateur.

Pour vendre sur la voie publique, une autorisation de commerce ambulancier est nécessaire. Il faut également faire une demande à la commune pour obtenir un emplacement sur le marché public et respecter les conditions générales en matière de commerce ambulancier.

Le véhicule utilisé doit correspondre à des dispositions spécifiques identiques à celles du véhicule utilisé pour le transport de viande de bœuf, de porc ou de mouton. Au cours du transport de carcasses entières de volailles ou de lagomorphes, ces carcasses sont accompagnées du document par lequel a été délivrée l'autorisation pour l'abattage à la ferme.

Durant la vente, les mesures nécessaires doivent être prises pour permettre de maintenir les températures à cœur suivantes :

Viandes fraîches de lapin et de volaille	+ 4°C
Viandes surgelées	- 18°C

VENTE DIRECTE (BtoC) À LA FERME DE VOLAILLES/LAPINS ABATTUS DANS UN ABATTOIR AGRÉÉ

Le producteur doit posséder une autorisation délivrée par l'AFSCA pour vendre la viande. Il faut, par conséquent être inscrit à la Banque Carrefour des Entreprises pour l'activité : « Commerce de détail de viande de gibier et de volaille en magasin spécialisé » et disposer d'un local de vente répondant à la législation générale en matière d'hygiène et aux obligations en matière de permis d'urbanisme.

Si aucune manipulation de la viande (découpe, préparation, transformation, emballage) ne se déroule sur l'exploitation, mais uniquement la vente de la volaille pré-emballée, 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.

Le point de vente doit 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 ;
- 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 d'une température de maximum + 4°C ;
- sont pourvus d'un thermomètre visible du public.

S'il le souhaite le producteur peut aussi établir un atelier de transformation annexé à son point de vente pour effectuer la découpe des volailles. Cette découpe est autorisée uniquement si les volailles sont issues d'un abattoir agréé par l'AFSCA ! Dans ce cas, L'atelier de transformation répondra aux obligations en matière de permis d'urbanisme et environnement, voir Fiche 1 « Boucherie à la ferme avec découpe sur place et vente directe (BtoC) »



Fiche 2

Dans les 2 cas si une installation frigorifique (chambre froide, climatiseur) est installée, elle devra éventuellement signalée à la commune si la puissance frigorifique nominale utile est comprise entre 12 kW et 300 kW ou contenant plus de 3 kg d'agent réfrigérant fluoré, elle sera 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](#)².

L'aménagement d'une chambre froide dans un bâtiment existant mais en l'absence de travaux ne requiert aucun permis d'urbanisme.

On respectera les deux conditions suivantes :

- l'atelier annexé doit être en communication directe avec le local de vente ;
- il ne doit contenir que des produits, machines et ustensiles destinés à la préparation et/ou transformation de denrées alimentaires d'origine animale.

En termes d'infrastructure, l'atelier annexé doit répondre aux prescriptions reprises dans la partie générale du Vade-mecum.

L'autorisation pour découper et transformer la viande va permettre de commercialiser les produits au consommateur final mais aussi à des intermédiaires (autres établissements de commerce de détail (BtoB)) selon le régime « local - marginal - restreint ». Ce régime donne à l'exploitant la possibilité de vendre aux commerces de détail situés dans un rayon de 80 km autour de l'exploitation une quantité représentant maximum 30 % du chiffre d'affaire annuel généré par l'activité.

Guide d'autocontrôle :

[G-003](#) « Boucherie »³

[G-044](#) « Guide d'autocontrôle générique pour le secteur B2C : module viande fraîche, préparations de viande et produits de viande »⁴

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

³ <http://www.afsca.be/autocontrôle-fr/guides/distribution/g003/>

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



VENTE INDIRECTE (BtoB)

L'établissement doit disposer d'un agrément de l'AFSCA pour chaque catégorie de produits commercialisée et pour chaque type d'activité (abattage, découpe, préparations).

Les exploitants qui n'effectuent que de la découpe doivent faire abattre leurs animaux dans un abattoir agréé et posséder un agrément pour leur atelier de découpe.

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.

En ce qui concerne l'hygiène, il faut procéder ou faire procéder à un contrôle régulier de l'hygiène générale dans l'établissement c'est-à-dire des examens microbiologiques, des viandes fraîches, des produits finis et de l'efficacité des procédures de nettoyage et de désinfection.

NORMES DE COMMERCIALISATION

Le règlement (CE) n°543/2008 et l'AR du 28 novembre 1991 prescrivent certaines normes de commercialisation de la viande de volaille, notamment l'usage de mentions facultatives telles que :

- ♦ « alimenté avec ... de ... » ;
- ♦ « élevé à l'intérieur – système extensif » ;
- ♦ « sortant à l'extérieur » ;
- ♦ « fermier – élevé en plein air » ;
- ♦ « fermier – élevé en liberté ».

Guide d'autocontrôle :

[G-006](#) « Abattoirs et ateliers de découpe de volailles et établissements de production de viande hachée, préparations de viande et viande séparée mécaniquement à base de volaille »⁵

⁵ <http://www.afsca.be/autocontrole-fr/outilspecificques/abattagevolailles/>

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 de lapin et de volaille	+ 4°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, 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 30 décembre 1992 relatif au transport des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes

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

Règlement (CE) n° 543/2008 de la Commission du 16 juin 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation pour la viande de volaille

Arrêté royal du 28 novembre 1991 relatif aux normes de commercialisation pour la viande de volaille

Arrêté royal du 26 avril 2009 relatif aux critères microbiologiques applicables aux 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

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