

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

Version 2017



**COMMERCIALISATION DE
PRODUITS LAITIERS ET DE
LAIT CONDITIONNÉ**

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



Le lait destiné à la fabrication de produits laitiers doit avoir une qualité au moins égale à celle imposée par la législation européenne. Les prescriptions d'hygiène à respecter sont détaillées dans la fiche n°4 (commercialiser du lait cru en vrac).

La teneur en germes à 30°C, la teneur en cellules somatiques, et autres critères microbiologiques applicables doivent en outre respecter les valeurs maximales établies dans la législation.

Chaque établissement laitier où du lait et des produits à base de lait (beurre, fromage, yaourt, ...) sont traités, transformés et conditionnés, doit avoir une autorisation ou un agrément de l'AFSCA. L'établissement laitier doit respecter la législation relative à l'hygiène des établissements ainsi que les mesures complémentaires qui suivent.

Il doit clairement être mentionné sur l'étiquette du lait cru destiné à la consommation humaine directe :

- « Lait cru » ;
- « Porter à ébullition avant utilisation » ;
- « A consommer jusqu'au : » avec une date limite de consommation qui ne peut en tout cas jamais dépasser 3 jours après la date de la traite la plus ancienne qui entre dans la composition du lot de lait cru mis en vente ;
- « A conserver entre 0 et 6°C ».

Les établissements laitiers doivent au moins être pourvus :

- de dispositifs pour le transport interne hygiénique (par ex. : les transports de lait et de crème de la laiterie au local de fabrication doivent se réaliser de manière hygiénique dans des récipients résistants à la corrosion et recouverts) ;
- de dispositifs de protection des matières premières et produits finis sans conditionnement ou emballage, lors du chargement et du déchargement ;
- d'outils résistants à la corrosion et d'appareillage qui satisfont aux exigences d'hygiène et qui sont destinés :
 - soit au transport interne de denrées alimentaires ;
 - soit à déposer des récipients de manière à éviter que ces récipients ou leur contenu n'entrent directement en contact avec le sol ou les murs.

La température dans les locaux frigorifiques ou de congélation doit être mesurée et enregistrée à l'aide d'un thermomètre ou télé-thermomètre enregistreur.

Il est interdit de fumer, de cracher, de manger ou de boire dans les locaux de travail et d'entreposage, ou dans les zones où des denrées alimentaires sont transportées.

Les locaux de travail doivent être nettoyés et désinfectés à chaque fois qu'il existe un danger de contamination croisée. Lors du nettoyage et de la désinfection, aucune denrée alimentaire ne peut se trouver dans les locaux, à moins qu'il ne s'agisse exclusivement de denrées alimentaires dans un emballage fermé. Si un même local est consécutivement utilisé pour différents types de production, il doit être nettoyé et désinfecté entre les différentes activités.

Les locaux d'entreposage, en particulier ceux destinés aux denrées alimentaires non-emballées, doivent régulièrement être vidés afin de les nettoyer et de les désinfecter.

La contamination croisée entre les opérations, par le matériel, l'aération ou le personnel doit être évitée. Les locaux destinés aux opérations de production sont divisés en zones humides et en zones sèches.

Afin de vérifier l'efficacité du système d'autocontrôle, le responsable doit faire réaliser deux analyses par an et par type de produits. Ces analyses doivent être faites par un laboratoire accrédité.

Les unités de production laitière qui ne livrent pas à un acheteur doivent analyser la qualité du lait au moins une fois par trimestre.

Le bois peut être utilisé même s'il est mis en contact directement avec les denrées alimentaires (barattes, moules, planches d'affinage, etc.).

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.

Les exigences sont détaillées en fonction du type de commercialisation.

VENTE DIRECTE (BtoC) À LA FERME

Une autorisation « Etablissements de transformation de lait à la ferme » doit être demandée à l'AFSCA.

Guide d'autocontrôle :

[G-034](#) « Fabrication de produits laitiers à la ferme »²

[G-044](#) « Guide d'autocontrôle générique pour le secteur B2C : module Production de produits laitiers »³

VENTE DIRECTE (BtoC) HORS DE L'EXPLOITATION

Une autorisation « Etablissements de transformation de lait à la ferme » doit être demandée à l'AFSCA. Cette autorisation couvre la vente directe qu'elle soit ambulante ou non.

Pour les produits vendus sur la voie publique ou sur un marché public, une autorisation de commerce ambulant est indispensable. On peut l'obtenir via un guichet d'entreprise. Les tournées fixes (encore appelées colportage) et les livraisons à domicile ne sont pas considérées comme vente ambulante.

Guide d'autocontrôle :

[G-034](#) « Fabrication de produits laitiers à la ferme »²

[G-044](#) « Guide d'autocontrôle générique pour le secteur B2C : module Production de produits laitiers »³

² <http://www.afsca.be/autocontrôle-fr/guides/distribution/g034>

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

VENTE DIRECTE (BtoC) ET VENTE LIMITÉE À DES INTERMÉDIAIRES COMMERCIAUX (BtoB)

Pour autant que la vente à des intermédiaires se fasse de façon locale (max. 80 km), marginale et restreinte (max. 30 % du chiffre d'affaire annuel), les conditions restent les mêmes que pour la vente directe.

Guide d'autocontrôle :

[G-034](#) « Fabrication de produits laitiers à la ferme »²

[G-044](#) « Guide d'autocontrôle générique pour le secteur B2C : module Production de produits laitiers »³

VENTE INDIRECTE (BtoB)

Un agrément comme « Etablissement laitier » doit être demandé à l'AFSCA.

Guide d'autocontrôle :

[G-034](#) « Fabrication de produits laitiers à la ferme »² : si moins de 100 % du chiffre d'affaire est réalisé en BtoB

[G-002](#) « Industrie laitière »⁴ : si 100 % du chiffre d'affaire est réalisé en BtoB

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) 2073/2005 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 royal du 21 décembre 2006 relatif au contrôle de la qualité du lait cru et à l'agrément des organismes interprofessionnels

Arrêté du Gouvernement Wallon du 29 janvier 2009 relatif au contrôle de la composition du lait, au paiement du lait par les acheteurs aux producteurs et à l'agrément des organismes interprofessionnels

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

⁴ <http://www.afsca.be/autocontrôle-fr/outils/produitslaitiers/>

D/2016/11802/60

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

N° vert : 1718 – www.wallonie.be