

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

Version 2017



COMMERCIALISATION DE
FRUITS ET LÉGUMES ET LEURS
DÉRIVÉS

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, héliciculture, 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

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.

PRODUCTION DE FRUITS ET LÉGUMES

Un **enregistrement** culture fruitière ou (et) culture maraichère est (sont) nécessaire(s)

Ces **enregistrements** ne s'appliquent pas aux opérateurs du secteur de la production primaire végétale avec une surface maximale de 50 ares de pomme de terre et fruits de haute tige, ou une surface maximale de 25 ares pour fruits de basse tige, ou une surface maximale de 10 ares pour les autres végétaux.

Les opérateurs de production primaire qui produisent ou récoltent des produits végétaux doivent tenir et conserver des registres durant au moins 5 ans mentionnant notamment :

- toute présence d'organismes nuisibles ou de maladies qui peuvent compromettre la santé de produits d'origine végétale; et
- les résultats des analyses pertinentes pour la santé végétale d'échantillons pris sur les plantes ou d'autres échantillons;
- l'utilisation de pesticides

Guide d'autocontrôle :

[G-040](#) « Guide sectoriel pour la production primaire »²

En matière de permis d'environnement, si une installation frigorifique (chambre froide, climatiseur) est installée pour le stockage des fruits/légumes, elle devra éventuellement être 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](#)³.

L'aménagement d'une chambre froide dans un bâtiment existant mais en l'absence de travaux (voir p 99) ne requiert aucun permis d'urbanisme

VENTE DE FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

En cas de vente directe à la ferme et/ou sur un marché : un **enregistrement** en tant que producteur est suffisant. Il n'y a donc pas de démarches supplémentaires à faire à l'AFSCA. Néanmoins, la carte de marchand ambulant est, quant à elle, bel et bien indispensable.

En cas de vente indirecte : l'**enregistrement** en tant que producteur est obligatoire et suffisant.

Guide d'autocontrôle :

[G-040](#) « Guide sectoriel pour la production primaire »²

² <http://www.primaryproduction.be/index.php?id=404&L=2>

³ <http://environnement.wallonie.be/legis/pe/pesect054.htm>

Les fruits et légumes à l'état frais, destinés à être livrés au consommateur et pour lesquels il n'existe pas de normes de commercialisation spécifiques⁴, ne peuvent être commercialisés que s'ils satisfont aux caractéristiques suivantes :

- ♦ aspect frais ;
- ♦ entiers/intacts ;
- ♦ sains ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation ;
- ♦ propres, pratiquement exempts de corps étrangers visibles ;
- ♦ pratiquement exempts de parasites et d'altérations de la pulpe dues à des parasites ;
- ♦ exempts d'humidité extérieure anormale ;
- ♦ exempts d'odeur et/ou de saveurs étrangères.

Les produits doivent être dans un état leur permettant:

- ♦ de supporter le transport et la manutention ;
- ♦ d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

À noter que les fruits et légumes doivent également répondre à des normes en matière de résidus de pesticides, métaux lourds et contaminants.

TRANSFORMATION DE FRUITS ET LÉGUMES (JUS, CONFITURE, COMPOTE, ...)

En cas de vente directe à la ferme (BtoC): une **autorisation** « commerce de détail avec transformation » ou « Traiteur » est alors nécessaire. L'établissement qui 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.

En cas de vente directe sur les marchés : une **autorisation** « commerce de détail ambulant » doit être demandée en plus auprès de l'AFSCA.

En cas de vente indirecte (BtoB) : cette activité nécessite une **autorisation** « fabricant produits dérivés de fruits et/ou légumes » ou « fabricant de plats préparés » selon le type de produits fabriqués. Si un magasin est aménagé pour faire aussi de la vente sur place, une **autorisation** « commerce de détail » doit être demandée en plus.

Guides d'autocontrôle :

G-007 « Commerce de détail en alimentation »

⁴ Sont concernés par des normes de commercialisation spécifiques : les pommes ; les agrumes ; les kiwis ; les laitues, chicorées frisées et scaroles ; les pêches et nectarines ; les poires ; les fraises ; les poivrons doux ; les raisins de table ; les tomates.

G-014 « Industrie de transformation et négoce des pommes de terre, fruits et légumes »

G-019 « Production des denrées alimentaires: Produits de viande - Plats préparés - Salades - Boyaux naturels »

G-023 « Horeca »

Les locaux servant à la transformation de fruits et légumes doivent répondre aux exigences de base présentée dans le paragraphe 3.3.1.1. de la version complète du vade-mecum. Et aux obligations en matière de permis d'urbanisme et d'environnement.

Quelques soient les produits commercialisés et les circuits de vente, les bonnes pratiques d'hygiène sont bien évidemment de mise.

VENTE VIA L'INTERVENTION DE TIERS

Voir la fiche thématique n°12.

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

PERMIS D'ENVIRONNEMENT

Dans le cas de la transformation de fruits et légumes, différents cas de figures se présentent en fonction de la quantité de fruits et légumes transformés, lorsqu'on dépasse une transformation de 2 tonnes par jour :

- 15.33.01 : capacité de production et de conservation entre 2 t/jour et 10 t/jour, l'activité relève de la classe 3.
- 15.33.02 : capacité de production et de conservation est supérieure à 10 t/jour et inférieure à 500 t/jour, un permis de classe 2 sera nécessaire
- 15.33.03 : capacité égale ou supérieure à 500 t/jour, l'activité est considérée de classe 1.

La préparation de jus de fruits et légumes par pressage est reprise sous la rubrique 15.32 et les classifications d'activité varient aussi en fonction de la quantité de fruits et légumes traités :

- 15.32.01.01 : quantité supérieure ou égale à 2 t/jour et inférieure à 10 t/jour, l'activité est reprise en classe 3
- 15.32.01.02 : quantité supérieure ou égale à 10 t/jour et inférieure à 500 t/jour, l'activité dépend de la classe 2
- 15.32.01.03 : quantité supérieure ou égale à 500 t/jour, la classe 1 s'applique dans ce 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](#)⁵.

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°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 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Règlement (CE) n°396/2005 du parlement européen et du conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil

Règlement n° 1881/2006/CE de la commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires

Règlement d'exécution (UE) n° 543/2011 de la commission du 7 juin 2011 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les secteurs des fruits et légumes et des fruits et légumes transformés

Arrêté royal du 10/08/2005 relatif à la lutte contre les organismes nuisibles aux végétaux et aux produits végétaux

Arrêté royal du 29 août 1997 relatif à la fabrication et au commerce de denrées alimentaires composées ou contenant des plantes ou préparations de plantes

⁵ <http://environnement.wallonie.be/legis/pe/pesect054.htm>

D/2016/11802/60

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

N° vert : 1718 – www.wallonie.be