

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

Version 2017



Fiche 7

COMMERCIALISATION DE
POMMES DE TERRE DE
CONSOMMATION ET DE
PRODUITS 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, 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

AUTORISATIONS ET ENREGISTREMENTS À OBTENIR AUPRÈS DE L'AFSCA

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 POMMES DE TERRE

Un **enregistrement** « Production de grandes cultures » est nécessaire.

Cet **enregistrement** ne s'applique pas aux opérateurs du secteur de la production primaire végétale avec une surface maximale de 50 ares de pomme de terre/10 ares pour les autres végétaux.

Guide d'autocontrôle :

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

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

VENTE DE POMMES DE TERRE ISSUES DE L'EXPLOITATION

En cas de vente directe (BtoC) : l'**enregistrement** en tant que producteur est suffisant pour les producteurs livrant directement aux consommateurs (y compris les restaurants, les écoles, les friteries) ou ceux livrant vers un entreprise de stockage/préparation ou de transformation industrielle.

Guide d'autocontrôle :

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

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

TRANSFORMATION DE POMMES DE TERRE

L'activité avec autorisation AFSCA comme établissement pour la production, la transformation et la mise dans le commerce de denrées alimentaires couvre les activités de transport, stockage, épluchage, conditionnement et emballage de pomme de terre pour son propre compte.

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 »

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 des pommes de terre doivent répondre aux exigences de base présentée dans le paragraphe 3.3.1.1 de la version complète du vade-mecum.

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

Dans le cas de la transformation et de la conservation de pommes de terre, en ce compris la production de préparations surgelées à base de pommes de terre, différents cas de figures se présentent en fonction de la quantité de pommes de terre transformées, lorsqu'on dépasse une transformation de 2 tonnes par jour :

- ♦ 15.31.01 : capacité de production et de conservation entre 2 t/jour et 10 t/jour, l'activité relève de la classe 3. Les conditions d'exploitations sont consultables via [ce lien³](#).
- ♦ 15.31.02 : 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. Les conditions d'exploitations sont consultables via [ce lien⁴](#).
- ♦ 15.31.03 : capacité égale ou supérieure à 500 t/jour, l'activité est considérée de classe 1. Les conditions d'exploitations sont consultables via [ce lien⁵](#).

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

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

³ http://environnement.wallonie.be/cgi/dgrne/aerw/pe/rubri/rubrique.idc?chx_rubri=15.31.01

⁴ http://environnement.wallonie.be/cgi/dgrne/aerw/pe/rubri/rubrique.idc?chx_rubri=15.31.02

⁵ http://environnement.wallonie.be/cgi/dgrne/aerw/pe/rubri/rubrique.idc?chx_rubri=15.31.03

D/2016/11802/60

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

N° vert : 1718 – www.wallonie.be