

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

Version 2017



**COMMERCIALISATION DE
POISSONS ET D'ESCARGOTS**



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



VENTE DE POISSONS VIVANTS

Le producteur doit demander à l'AFSCA un enregistrement comme ferme aquacole. Avec cet enregistrement, le producteur peut vendre au consommateur final sur le site de production ou au commerce de détail local, les poissons vivants issus de sa propre production pour un total de 20.000 kg par an.

VENTE DE POISSONS ABATTUS OU DE PRODUITS TRANSFORMÉS DE LA PÊCHE DE SA PROPRE PRODUCTION AU CONSOMMATEUR FINAL (BTOC)

Moyennant une autorisation AFSCA pour la préparation de produits de la pêche dans les exploitations aquacoles, l'exploitant d'une aquaculture peut commercialiser une quantité maximale de 7.500 kg de poissons abattus issus de son exploitation sur le site de production, par colportage ou sur des marchés dans un rayon de 80 km autour du site de production au consommateur final ou au commerce de détail exploité par ses soins sur le site de production.

Les poissons peuvent alors être saignés, étêtés, éviscérés, débarrassés des nageoires, réfrigérés, conditionnés. A la demande du consommateur et en sa présence, les poissons peuvent également être filetés et tranchés.

Les produits de la pêche peuvent subir d'autres traitements ou transformations en vue de l'approvisionnement direct au consommateur final dans un point de vente ou un commerce de détail exploité sous la responsabilité directe du producteur sur le site de production aquacole. Pour cela la demande d'autorisation comme production pour la vente directe de produits préparés de la pêche suffit.

Pour cette autorisation, les conditions d'infrastructure et d'hygiène suivantes s'appliquent:

1° le producteur dispose d'un local qui est bien entretenu et aménagé de manière à ce que les opérations puissent être réalisées de façon hygiénique et qui est notamment pourvu de l'équipement nécessaire pour le lavage et la désinfection de l'outillage et des mains;

2° les dispositifs utilisés pour l'entreposage des produits de la pêche sont de telle nature que les produits puissent être conservés dans des conditions d'hygiène satisfaisantes et que l'eau de fusion ne reste pas en contact avec les produits. Les locaux et récipients sont propres et bien entretenus;

3° les opérations sont réalisées dans des conditions hygiéniques le plus vite possible après la capture et les produits sont immédiatement lavés abondamment au moyen d'eau potable ou d'eau propre disponible en quantité suffisante;

4° les viscères et les parties des produits de la pêche susceptibles de constituer un danger pour la santé publique sont retirés le plus rapidement possible et conservés à l'écart des produits destinés à la consommation humaine. Les sous-produits animaux ne constituent pas, directement ou indirectement, une source de contamination;

5° les produits de la pêche, également pendant le transport, sont conservés à une température approchant celle de la glace fondante. La glace utilisée est préparée à base d'eau potable ou d'eau propre. Elle est préparée, manipulée et stockée de telle façon à être protégée contre toute contamination;

6° une bonne hygiène personnelle est observée et le port de tenues adaptées et propres est obligatoire.



Si un point de vente est aménagé pour présenter à la vente les poissons abattus et/ou les produits de la pêche, une autorisation est à demander comme commerce de détail. Dans ce cas, les denrées d'origine animale sont exposées dans le local de vente en vue de la vente ou la livraison au consommateur final sont disposées sur des étals et des comptoirs qui leur sont réservés et qui :

- ont, le cas échéant, 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 +4°C ;
- sont pourvus d'un thermomètre visible du public en cas de conservation sous forme réfrigérée.

Si l'opérateur souhaite commercialiser son produit sans restriction de quantité, de distance ou pour pouvoir commercialiser en vente indirecte (BtoB, par ex. : un restaurateur), un agrément devra alors être demandé à l'AFSCA.

Guide d'autocontrôle :

[G-032](#) « Secteur du poisson »²

G-007 « Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation générale »

G-023 « Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur Horeca »

VENTE INDIRECTE SANS RESTRICTION DE POISSONS ABATTUS OU DE PRODUITS TRANSFORMÉS DE LA PÊCHE (BTOB)

Une demande d'agrément comme préparateur de produits de la pêche est à introduire auprès de l'AFSCA. Cet agrément couvre les opérations d'éviscération, étêtage, tranchage, filetage, hachage, ... mais aussi les produits de la pêche n'ayant pas subi de transformation et qui comprennent les produits qui ont été divisés, séparés, tranchés, découpés, désossés, hachés, dépouillés, broyés, coupés, nettoyés, taillés, décortiqués, moulus, réfrigérés, congelés, surgelés ou décongelés.

Les obligations minimales sont, outre les conditions d'aménagement de base des locaux, de respecter les conditions suivantes :

- une séparation nette entre la zone souillée et la zone propre ;
- la température des zones réfrigérées est mesurée et enregistrée ;
- des dispositifs pour le lavage des mains sont disponibles à proximité du personnel qui manipule les produits nus.

Pour pouvoir faire d'autres transformations des produits de la pêche et les vendre sans restriction en BtoB, un agrément comme transformateur de produit de la pêche est également à demander.

Guide d'autocontrôle :

[G-032](#) « Secteur du poisson »²

² <http://www.afsca.be/autocontrôle-fr/outils-specifiques/poisson/>

La détention d'escargots pour l'élevage nécessite un enregistrement de l'activité de détention d'escargots.

Les escargots doivent appartenir aux espèces *Helix pomatia* Linné, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* ou aux espèces de la famille des achatinidés.

Lors de l'élevage des escargots, outre les mentions requises normalement dans les registres de production primaire (voir 3.2.2.) il faut indiquer :

1° pour les médicaments administrés et autres traitements: l'identification du lot d'animaux (numéro de parc), la dénomination exacte de la ou des substance(s), le numéro de prescription ou du document d'administration et de fourniture, la ou les quantité(s) utilisée(s) par substance;

2° pour les traitements sanitaires du parc (désinfection, traitement phytosanitaire, traitement biocide): l'identification exacte du produit, la quantité utilisée, l'identification du parc traité, la date de traitement, le temps d'attente si d'application;

3° l'apparition de mortalité importante.

Outre les conditions d'hygiène générale des denrées alimentaires, l'exploitation doit également satisfaire aux points suivants :

- les escargots doivent être mis à mort dans un établissement construit, aménagé et équipé à cet effet ;
- les escargots morts, autrement qu'en étant mis à mort dans l'établissement, ne doivent pas être préparés pour la consommation humaine ;
- les escargots doivent faire l'objet d'un examen organoleptique effectué par sondage. Si cet examen révèle qu'ils peuvent présenter un danger, ils ne doivent pas être utilisés pour la consommation humaine

après la mise à mort, l'hépatopancréas des escargots doit, s'il peut présenter un danger, être enlevé et ne doit pas être utilisé pour la consommation humaine. L'hépatopancréas doit être éliminé via un collecteur de déchets agréé.



VENTE DIRECTE (BTOC) D'ESCARGOTS PRÉPARÉS OU TRANSFORMÉS

Pour la vente au consommateur final d'escargots préparés et ou transformés sur le lieu de production, l'activité de « commerce de détail avec transformation » doit être demandée.

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

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.

Si l'opérateur souhaite commercialiser son produit sans restriction de quantité, de distance ou pour pouvoir commercialiser en vente indirecte (BtoB), un agrément devra alors être demandé à l'AFSCA.

VENTE INDIRECTE (BTOB) D'ESCARGOTS PRÉPARÉS OU TRANSFORMÉS

Une demande d'agrément est à demander à l'AFSCA comme « fabricant d'escargots »

Les produits de la pêche frais, entiers ou préparés, et les escargots frais doivent être conservés à une température approchant celle de la glace fondante: ≤ 4 °C.

Produits de la pêche transformés, produits transformés d'escargots doivent être conservés à une température ≤ 4 °C.



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

Le « Commerce de détail de poissons et de produits à base de poissons couplé à la préparation de produits à base de poissons » est une activité de classe 3. Elle doit être déclarée à l'administration communale de la commune où sera implanté le commerce de poisson à l'aide d'un formulaire téléchargeable via [ce lien](#)³.

Le numéro de rubrique de l'activité est le 52.23 et les conditions intégrales qui sont liées à cette rubrique sont consultables via [ce lien](#)⁴.

Outre l'activité de commerce, les Installations pour la préparation ou pour la conservation par découpage, cuisson, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, salage, séchage, saurage et fumage, à l'exclusion des produits issus du lait et des corps gras mais y compris les aliments pour animaux de compagnie, de produits à base de poissons peuvent également être soumise à déclaration, voire à l'obtention d'un permis. Cela dépend de la capacité de production ou de conservation de produits finis :

- < 0,1 tonne/jour, l'activité n'est pas classée, mais doit figurer dans le registre interne ;
- entre 0,1 et 2 tonnes/jour, l'activité relève de la classe 3 avec condition sectorielle « eau », une déclaration est nécessaire. Le numéro de rubrique est le 15.20.02.01, les conditions d'exploitations sont consultables via [ce lien](#)⁵
- entre 2 tonnes et 150 tonnes/jour un permis d'environnement de classe 2 avec condition sectorielle « eau » requis. Le numéro de rubrique est le 15.20.02.02, les conditions d'exploitation sont consultables via [ce lien](#)⁶
- au-dessus de 150 tonnes/jour un permis d'environnement de classe 1 avec condition sectorielle « eau » est requis. Le numéro de rubrique est le 15.20.02.03, les conditions d'exploitation sont consultables [via ce lien](#)⁷
- Plus d'informations : <http://environnement.wallonie.be/aerw/pe/index.htm>

³ <http://www.wallonie.be/fr/formulaire/detail/4600>

⁴ <http://environnement.wallonie.be/legis/pe/peintegr027.htm>

⁵ http://environnement.wallonie.be/cgi/dgrne/aerw/pe/rubri/rubrique.idc?chx_rubri=15.20.02.01

⁶ http://environnement.wallonie.be/cgi/dgrne/aerw/pe/rubri/rubrique.idc?chx_rubri=15.20.02.02

⁷ http://environnement.wallonie.be/cgi/dgrne/aerw/pe/rubri/rubrique.idc?chx_rubri=15.20.02.03



Une installation frigorifique (chambre froide, climatiseur) dont la puissance frigorifique nominale utile est comprise entre 12 kW et 300 kW ou contenant plus de 3 kg d'agent réfrigérant fluoré est 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](#)⁸.

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 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 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

⁸ <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