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

Version 2018

FICHE 10

ESCARGOTS

DiversiFERM
votre conseiller en diversification

Avec le soutien de la Wallonie

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 (lien[1]).

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 :

DiversiFERM

www.diversiferm.be

081/ 62 23 17

infos@diversiferm.be

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.

[1] http://diversiferm.be/vade-mecum/

EXIGENCES PRÉALABLES

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

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

L'élevage d'escargots ne nécessite pas de permis d'environnement.

Pour l'activité de transformation, celle-ci ne figurant pas explicitement dans la législation, il est utile de s'informer des obligations potentielles auprès de la commune. L'activité pourrait être assimilée à un atelier de traiteur, boucher ou encore poissonnier dans le cas d'un volume de production important

Si une installation frigorifique (chambre froide, climatiseur) est installée, elle devra éventuellement être signalée à la commune. Dans le cas où la puissance frigorifique nominale utile est comprise entre 12 kW et 300 kW ou contient plus de 3 kg d'agent réfrigérant fluoré, elle sera assimilée à une activité de classe 3 avec conditions intégrales et sectorielles. Ces dernières sont consultables via ce lien[128]. Le numéro de rubrique est le 40.30.02.01.

EXIGENCES AFSCA

PRODUCTION PRIMAIRE

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

Guide d'autocontrôle : pas de guide

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, une autorisation comme « commerce de détail avec transformation » doit être demandée.

La livraison à d'autres établissements dans le commerce de détail/horeca/cuisine collective : à raison de maximum 30 % du chiffre d'affaire de la production annuelle totale à d'autres établissements de vente au détail situés dans un rayon de 80 km OU à maximum deux établissements de vente au détail situés dans un rayon de 80km et appartenant au même opérateur que celui qui livre est permis avec cette autorisation.

Guide d'autocontrôle : pas de guide

[128] https://tinyurl.com/yawshu95

VENTE INDIRECTE (BTOB) D'ESCARGOTS PRÉPARÉS OU TRANSFORMÉS

Pour pouvoir commercialiser sans restriction de volume ou de distance à des intermédiaires commerciaux, il faut demander à l'AFSCA un agrément comme « fabricant d'escargots ».

Des locaux spécifiques et des conditions spécifiques de travail sont à respecter. Le plan des locaux doit être soumis pour approbation à l'AFSCA avant de commencer les travaux.

Cette activité couvre aussi la vente au détail s'il n'y a pas d'infrastructure ou d'équipement spécifique à la vente directe aménagés. Si un point de vente est aménagé, il faut en plus demander l'activité : Commerce de détail.

Guide d'autocontrôle : pas de guide

AUTRES INFORMATIONS UTILES

ELEVAGE

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.

TEMPÉRATURE DE STOCKAGE

Les escargots frais doivent être conservés à une température approchante celle de la glace fondante : ≤ 4 °C.

Les produits transformés d'escargots doivent être conservés à une température ≤ 4 °C.

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 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
- Arrêté du Gouvernement wallon du 22 décembre 2016 formant la partie réglementaire du Code du développement territorial

SPW | *Éditions*

D/2018/11802/41

Editeur responsable : Brieuc Quévy,
Direction générale de l'Agriculture,
des Ressources naturelles et de l'Environnement
15 avenue Prince de Liège - 5100 Jambes

N° vert : 1718 - www.wallonie.be

Publication gratuite, imprimée sur papier recyclé

Wallonie
agriculture
SPW

DIRECTION GÉNÉRALE
DE L'AGRICULTURE, DES RESSOURCES NATURELLES ET DE L'ENVIRONNEMENT