

# VADE-MECUM DE LA VALORISATION DES PRODUITS AGRICOLES ET DE LEUR COMMERCIALISATION EN CIRCUIT COURT

Version 2019

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 : <https://www.diversiferm.be/vade-mecum/>

La définition et l'explication des acronymes utilisés dans ce document sont données en page 5 de la version intégrale du Vade-mecum.

**DiversiFerm** a pour vocation de proposer son appui aux personnes souhaitant valoriser les produits issus de l'agriculture de Wallonie.

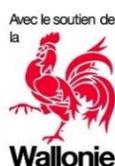
DiversiFerm s'adresse aux :

- 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 accompagnement pluridisciplinaire portant sur trois niveaux : qualité et hygiène alimentaire, technologies alimentaires et aspects économique/administratif.

**Contacts** : [www.diversiferm.be](http://www.diversiferm.be) - 081/ 62 23 17 - [infos@diversiferm.be](mailto:infos@diversiferm.be)



# MEUNERIE

## EXIGENCES PRÉALABLES

En cas de transformation et/ou commercialisation, en plus d'être inscrit pour l'activité de production, l'agriculteur doit inscrire ses nouvelles activités à la BCE.

## 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 dépôt en vrac ou en silo de céréales, grains et autres produits destinés à l'alimentation relève de la classe 3 si la capacité est supérieure à 50 m<sup>3</sup>. Le numéro de rubrique est le 01.49.01.01.

Lorsque dans le cadre de l'activité de meunerie, pour le travail du grain, la puissance installée totale des machines est :

- 15.61.01.01 : comprise entre 10 kW et 20 kW dans toutes les zones sauf en zone d'activité économique, en zone d'activité économique spécifique ou en zone d'aménagement différé à caractère industriel, l'activité relève de la classe 3 ;
- 15.61.01.02 : égale ou supérieure à 20 kW dans toutes les zones sauf en zone d'activité économique, en zone d'activité économique spécifique ou en zone d'aménagement différé à caractère industriel, un permis de classe 2 est nécessaire.

## EXIGENCES AFSCA

### PRODUCTION PRIMAIRE

La production de végétaux de grandes cultures destinés à l'alimentation humaine ou animale doit faire l'objet d'un **enregistrement** « Ferme – Grandes cultures ».

Cet **enregistrement** ne s'applique pas aux opérateurs du secteur ayant une surface maximale de 50 ares de pomme de terre ou 10 ares d'autres végétaux, sauf s'ils vendent aux opérateurs qui utilisent les produits dans le cadre d'une activité professionnelle. Cet enregistrement ne concerne pas les éleveurs, les détenteurs d'animaux de production cultivant des produits de grandes cultures destinés exclusivement à l'alimentation de leurs propres animaux.

[G-040](#)<sup>1</sup> - Guide sectoriel pour la production primaire végétale

<sup>1</sup> <http://www.vegaplan.be/fr/agriculteurs-entrepreneurs/documents/vegetale>

---

## TRANSFORMATION ET VENTE DES PRODUITS FINIS

L'activité de mouture, y compris le broyage ou l'aplatissage de grains de céréales destinés à la consommation humaine, pour obtenir de la farine, y compris la composition de mélanges de farines, doit faire l'objet d'une **autorisation** de « Meunerie ». Cette activité permet à l'opérateur de :

- Transporter, stocker, manipuler les matières premières pour la fabrication de farines ;
- Stocker de la farine pour son propre compte ;
- Conditionner et emballer de la farine pour son propre compte ;
- Vendre en gros sa farine ;
- Transporter de la farine pour son propre compte ;
- Vendre des co-produits de la production de farine comme alimentation animale, uniquement si le destinataire est un opérateur du secteur de l'alimentation animale ;
- Vendre en détail la farine sans disposer d'infrastructure spécifique.

Si la farine est vendue dans une infrastructure spécifique, commerce de détail, l'exploitant doit demander une **autorisation** de « Commerce de détail de denrées alimentaires non périssables ».

Si les co-produits de la production de farine (sons, germes, ...) sont vendus comme alimentation animale alors l'exploitant doit disposer d'un **enregistrement** de « Fabricant de matières premières pour l'alimentation animale ».

### Guide d'autocontrôle :

[G-020](#)<sup>2</sup> - Guide d'autocontrôle pour la meunerie

[G-007](#)<sup>3</sup> - Guide d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation générale

---

## MOUTURE À FAÇON DES CÉRÉALES DE L'EXPLOITATION

Lorsque les céréales d'une exploitation sont moulues à façon par une meunerie et que cette farine est reconditionnée sur l'exploitation pour la vente en gros ou la vente au consommateur, le producteur devra demander une **autorisation** « Conditionneur de denrées alimentaires ». Avec cette autorisation, le producteur pourra transporter et stocker les farines avant et après l'action de reconditionnement. Ces farines pourront être vendues en gros ou au consommateur final sans infrastructure spécifique.

Si la farine est vendue dans une infrastructure spécifique, commerce de détail, le producteur doit demander une **autorisation** de « Commerce de détail de denrées alimentaires non périssables ».

Si les coproduits de la production de farine (sons, germes, ...) sont vendus comme alimentation animale alors le producteur doit disposer d'un **enregistrement** de « Fabricant de matières premières pour l'alimentation animale ».

---

<sup>2</sup> <http://www.afsca.be/autocontrôle-fr/outilsspecificques/meuneries/>

<sup>3</sup> <http://www.afsca.be/autocontrôle-fr/guides/distribution/g007/>

## AUTRES INFORMATIONS UTILES

Les meuneries doivent disposer d'un instrument de pesage avec dispositif totalisateur qui doit être incorporé dans la chaîne de production juste avant la première mouture de telle sorte qu'aucune céréales n'échappe à l'enregistrement. Ce dispositif doit être vérifié tous les 4 ans. Ce dispositif n'est pas obligatoire pour les meuneries qui traitent moins de 250.000 kg de céréales non nettoyées par année calendrier.

Toutes les meuneries, sans restrictions de quantités de céréales mises en œuvre, doivent tenir à jour un registre journalier qui contient les informations suivantes :

- Les quantités de farine et de sous-produits obtenues énumérées suivant l'espèce ;
- Les quantités de farine et de sous-produits mises dans le commerce énumérées suivant l'espèce ;
- Les dates de la livraison des quantités de farine et de sous-produits mises dans le commerce énumérées suivant l'espèce ;
- Le nom et l'adresse des acheteurs et, le cas échéant, la destination finale des produits vendus ;
- Les quantités de farine et de sous-produits achetées et non produits par elles-mêmes énumérées suivant l'espèce.

De plus, les intermédiaires du commerce de farine tiennent à jour un registre qui mentionne tout achat, toute vente ou tout stockage de farine en emballages de plus de 10kg ou toute livraison en vrac de farine. Ce registre mentionne :

- Le nom et l'adresse du fournisseur ;
- La quantité de farine achetée énumérée suivant l'espèce ;
- Le nom et l'adresse de l'acheteur ;
- La quantité de farine vendue énumérée suivant l'espèce ;
- Le cas échéant, la destination finale ;
- La quantité de farine détenue en stock, en début et en fin de mois énumérée suivant l'espèce ;
- Le cas échéant, la référence à la facture d'achat ou de vente.

Lorsque les farines sont mises dans le commerce, la dénomination du produit doit suivre les dénominations suivantes :

- farine blutée d'une seule céréale : « farine de ... » suivie du nom de la céréale ;
- farine intégrale d'une seule espèce : « farine intégrale de ... » ou « farine complète de ... » suivie du nom de la céréale ;
- farine partiellement intégrale d'une seule céréale : « farine partiellement intégrale de ... » suivie du nom de la céréale et accompagnée du pourcentage de farine intégrale dans le mélange ;
- mélanges de farines, intégrales ou non : « mélange de farines de ... » suivis de l'énumération de toutes les céréales présentes dans le mélange dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale et, le cas échéant, de la mention « intégrale » ou « complète » et du pourcentage de cette farine intégrale dans le mélange.

La farine de froment blutée est répartie en différentes catégories. Lorsque cette farine est livrée à une boulangerie, la mention « farine de froment » doit être complétée de la catégorie à laquelle elle appartient (voir tableau).

Farine de froment	Protéines	Zeleny	Cendres (en % de la matière sèche)
10/560	min 10%	min 25	max 0,56%
10/680			max 0,68%
11/560	min 11%	min 25	max 0,56%
11/680			max 0,68%
11/750			max 0,75%
11,5/560	min 11,5%	min 25	max 0,56%
11,5/680			max 0,68%
11,5/750			max 0,75%
12/560	min 12%	min 25	max 0,56%
12/680			max 0,68%
12/750			max 0,75%
13/560	min 13%	min 25	max 0,56%
13/680			max 0,68%
13/750			max 0,75%

## 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 2 septembre 1985 relatif aux farines
- Arrêté royal du 15 octobre 1986 relatif aux critères de qualité de la farine de froment blutée
- 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 23 novembre 2010 relatif aux meuneries et au commerce de la farine
- Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires