

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

Version 2018



MIEL ET PRODUITS DERIVES



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 :



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/>



Fiche 13

EXIGENCES PRÉALABLES

La vente ambulante peut parfois s'inscrire dans ce type d'activité. Toutefois, elle fait l'objet d'une législation spécifique. Ces informations sont reprises dans la fiche 14.

PERMIS D'URBANISME

Le rucher, assimilé aux abris pour un ou des animaux, est exonéré de permis d'urbanisme et d'architecte pour autant que :

- Il soit situé en zone agricole et/ou dans les espaces de cours et jardins ;
- Il n'y ait qu'un seul abri par propriété ;
- Il soit situé au moins à 3 m des limites mitoyennes et 20 m de toute habitation voisine ;
- Il ne soit pas situé dans l'axe de vue perpendiculaire à la façade arrière d'une habitation voisine ;
- Il soit d'une superficie de 20 m² maximum ;
- Il soit sans étage, toiture à un versant, à 2 versants de même pente et longueur ou d'une toiture plate ;
- La hauteur maximum calculée par rapport au niveau naturel du sol soit de :
 - 2,50 m à la corniche
 - 3,50 m au faîte
 - Le cas échéant, 3,20 m à l'acrotère
- Les matériaux soient du bois, du grillage ou similaires à ceux du bâtiment principal existant ;
- Ça soit sans préjudice à l'application des dispositions du Code rural et des conditions intégrales et sectorielles prises en vertu du décret du 11.03.99 (permis d'environnement).

Le rucher nécessite un permis (sans avis préalable du fonctionnaire délégué) mais pas d'architecte pour autant que :

- On soit en zone agricole ;
- Il n'y ait qu'un seul petit abri au sens de l'article D.II.36§2 alinéa 4 par propriété non bâtie ;
- Il soit situé au moins à 3 m des limites mitoyennes et 50 m de toute habitation voisine ;
- Il ne soit pas situé dans l'axe de vue perpendiculaire à la façade arrière d'une habitation voisine ;
- Il soit d'une superficie de 20 m² maximum ;
- Il soit sans étage, toiture à un versant, à 2 versants de même pente et longueur ou d'une toiture plate ;
- La hauteur maximum calculée par rapport au niveau naturel du sol soit de :
 - 2,50 m à la corniche
 - 3,50 m au faîte
 - Le cas échéant, 3,20 m à l'acrotère
- Le matériau soit du bois ;
- Ça soit sans préjudice à l'application des dispositions du Code rural et des conditions intégrales et sectorielles prises en vertu du décret du 11.03.99 (permis d'environnement).

La démolition et l'enlèvement des abris et des ruches sont exonérés de permis pour autant que les déchets provenant de la démolition ou de l'enlèvement soient évacués conformément à la législation en vigueur.



Fiche 13

PERMIS D'ENVIRONNEMENT

La rubrique 01.39.02 prévoit la nécessité d'introduire une déclaration de classe 3 pour les ruchers ne relevant pas du secteur de l'agriculture et situés en zone d'habitat. Il y a également des conditions sectorielles à respecter.

Le Code rural prévoit qu'il faut établir des ruches à miel à une distance de moins de 20 m d'une habitation ou de la voie publique. Toutefois cette distance est réduite à 10 m, lorsqu'il existe, entre les ruches et l'habitation ou la voie publique, un obstacle plein de 2 m au moins de hauteur.

Plusieurs activités de transformations apparentées (biscuits, confiseries, pâtisserie, boissons fermentées, ...) requièrent un permis d'environnement au-dessus de 100 kg/jour de produits transformés.

EXIGENCES 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.

Cas de figure	AFSCA	Cotisation
Détention d'abeilles	Enregistrement « Apiculteurs détention d'abeilles » ¹³⁵	Non (si ≤ 24 ruches) Oui (si >24 ruches)
Conditionnement et commercialisation de ses propres produits apicoles (miel, la gelée royale, le pollen, propolis, cire)	BtoC et BtoB : Enregistrement « Apiculteur – produits apicoles » ¹³⁶	Non (si ≤ 24 ruches) Oui (si >24 ruches)
Mélange de différents miels en vue de la revente	BtoC : Autorisation « Commerce de détail avec transformation » ¹³⁷ BtoB : Autorisation « Fabricant miel industriel » ¹³⁸	Oui
Fabrication de produits transformés à base de miel (pain d'épices, biscuits, hydromel,...)	BtoC : Autorisation « Commerce de détail avec transformation » ¹³⁷ BtoB : l'autorisation diffère en fonction des produits	Oui

¹³⁵ <https://tinyurl.com/ya233y dj>

¹³⁶ <https://tinyurl.com/yb6mkxl3>

¹³⁷ <https://tinyurl.com/y7vym9cy>

¹³⁸ <https://tinyurl.com/y8yt8pln>

PRODUCTION PRIMAIRE

Depuis le 15 mars 2006, toute personne détenant des abeilles doit se faire enregistrer auprès de l'AFSCA, il faut alors demander un enregistrement « [Apiculteurs détention d'abeilles](#) ». Toutefois, en dessous de 24, vous être dispensé de payer une cotisation pour cette activité.

Toute ruche ou rucher installé(e) sur un terrain non attenant au domicile de l'apiculteur doit être identifiable (nom et adresse du propriétaire).

Afin de prévenir l'apparition ou la propagation de maladies et organismes nuisibles à déclaration obligatoire, l'apiculteur est tenu de notifier ces maladies à l'AFSCA.

Guide d'autocontrôle : [G-030](#)¹³⁹ - Guide de bonnes pratiques apicoles

VENTE DE MIEL ET AUTRE PRODUITS APICOLES NON TRANSFORMÉS ISSUS DE SA PROPRE PRODUCTION

Un **enregistrement** « [Apiculteur – produits apicoles](#) » est nécessaire et suffisant pour faire de la vente directe, ambulante ou non-ambulante ainsi que pour la vente à intermédiaire.

L'étiquetage du miel est strictement réglementé (appellation, poids, raison sociale de l'entreprise, etc.) et doit notamment répondre aux exigences générales d'étiquetage. Aucune liste des ingrédients n'est nécessaire.

La date de péremption est de maximum 2 ans, en fonction de la teneur en humidité. Cette teneur est optimale à partir de 18 % et en deçà pour éviter les phénomènes de fermentation. En aucun cas l'humidité du miel ne peut dépasser 20 %.

L'emballage du miel n'est pas soumis à des exigences particulières si ce n'est que les contenants recevant le miel doivent être à usage alimentaire.

Pour rappel :

- tout exploitant doit répondre aux obligations d'autocontrôle fondés sur la méthode HACCP et de traçabilité pour la production de miel et tenir à jour des registres ;
- pour produire du miel à la ferme, il faut disposer d'un atelier conforme aux normes générales d'hygiène des denrées alimentaires.

Si vente d'autres produits non issus de sa production, une **autorisation** « commerce de détail » ou « commerce de détail ambulante » doit être demandée en plus.

Guide d'autocontrôle : [G-030](#)¹³⁹ - Guide de bonnes pratiques apicoles

¹³⁹ <http://www.cari.be/publications/>

TRANSFORMATION ET VENTE DIRECTE

En cas de vente d'autres produits transformés (pain d'épices, biscuit, hydromel,...) issu de votre propre production une **autorisation** « [Commerce de détail avec transformation](#) » 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.

Guide d'autocontrôle

[G-007](#)¹⁴⁰ - Guide d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation générale

[G-044](#)¹⁴¹ - Manuel pratique d'autocontrôle pour les secteurs B2C

TRANSFORMATION ET VENTE INDIRECTE

En cas de vente indirecte (BtoB), selon le type de produits fabriqués différentes autorisations sont nécessaires :

- L'**autorisation** [Biscuiterie, biscotterie](#) est nécessaire la production de biscuit, de cake et de pain d'épices ;
- L'**autorisation** [Chocolatier, confiseur](#) est nécessaire pour la fabrication de chocolat et de confiseries ;
- L'**autorisation** [Fabrication boissons autres](#) est nécessaire pour la fabrication d'hydromel.

Si un magasin est aménagé pour faire aussi de la vente sur place, une autorisation « commerce de détail » doit être demandée en plus.

Guide d'autocontrôle : [G-022](#)¹⁴² Guide autocontrôle pour le secteur du biscuit, du chocolat, de la praline, de la confiserie et des céréales petit-déjeuner

¹⁴⁰ <http://www.afsca.be/autocontrole-fr/guides/distribution/g007/>

¹⁴¹ <http://www.afsca.be/autocontrole-fr/guides/distribution/generique/>

¹⁴² <http://www.afsca.be/autocontrole-fr/outilsspecifiques/confiserie/>



Fiche 13

AUTRES INFORMATIONS UTILES

Le site internet du CARI (www.cari.be) reprend toutes les informations pratiques concernant l'apiculture en Wallonie.

La filière apicole peut bénéficier d'aides européennes liées au Programme 2017-2019. Ce dernier a été mis en place en vue d'améliorer les conditions de production et commercialisation des produits de l'apiculture dans l'Union européenne. Chaque Etat membre peut en faire la demande et établir un programme national pour une période de trois ans.

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 19 mars 2004 relatif au miel
- Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'AFSCA
- Arrêté royal du 07 mars 2007 relatif à la lutte contre les maladies contagieuses des abeilles
- 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 07 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
- Arrêté du Gouvernement wallon du 22 décembre 2016 formant la partie réglementaire du Code de Développement Territorial (M.B, 3/4/2017)

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

