

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

Version 2018



PRODUITS LAITIERS

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 6

EXIGENCES PRÉALABLES

Etre producteur de lait (voir fiche 5) ou acheteur de lait cru (voir fiche 6).

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.

L'aménagement d'une chambre froide dans un bâtiment existant mais en l'absence de travaux requiert aucun permis d'urbanisme.

PERMIS D'ENVIRONNEMENT

La fabrication de produits laitiers (sauf glaces et sorbets à partir de 200 kg/jour) annexée à un établissement d'élevage ne requiert pas de permis.

Dans le cas où la fabrication de produits laitiers est non annexée à un établissement d'élevage, lorsque la capacité de lait traité (hormis le stockage) est supérieure ou égale à 0,2 t/jour et inférieure à 10 t/jour, l'activité relève de la classe 3, avec des conditions sectorielles consultables via [ce lien](#)⁸⁴. Le numéro de rubrique est le 15.51.01.01.

La fabrication de glaces et sorbets, à partir de 200 kg/jour, relève de la classe 3, avec conditions sectorielles consultables via [ce lien](#)⁸⁵ (le numéro de rubrique est le 15.52.01).

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](#)⁸⁶. Le numéro de rubrique est le 40.30.02.01.

De manière générale (fabrication annexée ou pas à un établissement d'élevage) le rejet de lactosérum dans le réseau d'égouttage est interdit.

⁸⁴ <https://tinyurl.com/y8zfvnjh>

⁸⁵ <https://tinyurl.com/y8xklf8r>

⁸⁶ <https://tinyurl.com/yawshu95>



EXIGENCES AFSCA

En fonction des produits que l'on souhaite commercialiser et du circuit de vente choisi, la demande à effectuer à l'AFSCA peut varier.

	Vente directe (+ max 30 % du CA annuel en vente indirecte)	Vente indirecte
Production de son propre lait et transformation en produits laitiers au lait cru de vache ou d'autres espèces (beurre, fromages, yaourt, glace, desserts,...)	Autorisation : Produit fermier laitier au lait cru vache ou Autorisation : Produit fermier laitier au lait cru d'autres espèces	Agrément : Etablissement laitier
Production de son propre lait et transformation en produits laitiers de vache ou d'autres espèces (pas de produit fini au lait cru)	Autorisation : Produit fermier laitier vache ou Autorisation : Produit fermier laitier d'autres espèces	Agrément : Etablissement laitier
Achat de lait cru et transformation en produits laitiers (+ glace de consommation, desserts lactés)	Autorisation : Commerce de détail avec transformation	Agrément : Etablissement laitier
Achat de lait cru et transformation en glace de consommation ou dessert lactés uniquement	Autorisation : Commerce de détail avec transformation	Autorisation : Fabricant autres denrées alimentaires

Les exigences sont détaillées en fonction de l'origine du lait et du type de commercialisation.

PRODUCTION DE LAIT ET VENTE DIRECTE EN B2C

L'autorisation AFSCA « Ferme – produits fermiers laitiers » permet la vente et le préemballage du lait cru de vache et la fabrication pour la vente directe (ambulant ou non-ambulant) au consommateur final des produits laitiers (beurre, fromage, dessert,...).

La dénomination de « produit fermier laitier » doit être complétée par le type de lait (vache ou autre espèce) et du type de produit laitier fabriqué : au lait cru ou non. On entend par produits laitiers au lait cru de vache les produits laitiers qui ne subissent aucun traitement thermique au cours du processus de production.

Cette autorisation en vente directe permet néanmoins la livraison à d'autres établissements (vente indirecte) 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 où à maximum 2 établissements de vente au détail situés dans un rayon de 80 km et appartenant au même opérateur que celui qui livre.



Guides d'autocontrôle

[G-034](#)⁸⁷ - Guide d'autocontrôle pour la production et la vente de produits laitiers à la ferme

[G-044](#)⁸⁸ - Manuel pratique d'autocontrôle pour les secteurs B2C

ACHAT DE LAIT ET VENTE DIRECTE EN B2C

L'autorisation « Commerce de détail avec transformation » permet la production et la vente de produits fabriqués/transformés sur place ainsi que de produits non fabriqués sur place.

Cette autorisation en vente directe permet néanmoins la livraison à d'autres établissements (vente indirecte) 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 où à maximum 2 établissements de vente au détail situés dans un rayon de 80 km et appartenant au même opérateur que celui qui livre.

Guide d'autocontrôle : [G-044](#)⁸⁹ - Manuel pratique d'autocontrôle pour les secteurs B2C

PRODUCTION OU ACHAT DE LAIT ET VENTE EN B2B

Pour fabriquer/transformer des produits laitiers et pouvoir vendre à des intermédiaires commerciaux (vente directe) sans restriction de chiffre d'affaire ou de distance, un agrément comme « Etablissement laitier » est nécessaire.

Avec cet agrément, la vente directe est également possible sans disposer d'infrastructure ou d'équipement destiné à cette activité. Si une activité de vente directe est faite avec des installations prévues à cet effet ou avec des équipements spécifiques (par ex.: espace de vente, étal de marché), il faut demander à l'AFSCA une activité de détaillant : « Commerce de détail non ambulante » ou « Commerce de détail ambulante » en fonction du mode de commercialisation choisi, sur place ou sur marchés.

Guide d'autocontrôle

[G-002](#)⁹⁰ - Guide système d'autocontrôle industrie laitière

[G-034](#)⁹¹ - Guide d'autocontrôle pour la production et la vente de produits laitiers à la ferme

⁸⁷ <http://www.afsca.be/autocontrôle-fr/guides/distribution/g034/>

⁸⁸ <http://www.afsca.be/autocontrôle-fr/guides/distribution/generique/>

⁸⁹ <http://www.afsca.be/autocontrôle-fr/guides/distribution/generique/>

⁹⁰ <http://www.afsca.be/autocontrôle-fr/outilsspecifiques/produitslaitiers/>

⁹¹ <http://www.afsca.be/autocontrôle-fr/guides/distribution/g034/>



AUTRES INFORMATIONS UTILES

INFORMATION SUR LES PRODUITS AU LAIT CRU

Le terme « lait cru » reprend le lait produit par la sécrétion de la glande mammaire d'animaux d'élevage et non chauffé à plus de 40 °C, ni soumis à un traitement d'effet équivalent.

Si les produits laitiers fabriqués ne sont pas traités thermiquement, la mention « Au lait cru » doit figurer clairement sur l'étiquetage.

Si du lait cru est commercialisé en bouteille, il doit clairement être mentionné sur l'étiquette du lait cru destiné à la consommation humaine directe :

- ♦ « Lait cru » ;
- ♦ « Porter à ébullition avant utilisation » ;
- ♦ « A consommer jusqu'au : » avec une date limite de consommation qui ne peut en tout cas jamais dépasser 3 jours après la date de la traite la plus ancienne qui entre dans la composition du lot de lait cru mis en vente ;
- ♦ « A conserver entre 0 et 6°C ».

ANALYSES

Afin de vérifier l'efficacité du système d'autocontrôle, le responsable doit faire réaliser deux analyses par an et par famille de produits.

Les fermes qui transforment le lait et qui ne livrent pas à un acheteur doivent analyser la qualité du lait au moins une fois par trimestre.

DIVERS

Le bois peut être utilisé même s'il est mis en contact directement avec les denrées alimentaires (barattes, moules, planches d'affinage, etc.).

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) 2073/2005 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 26 avril 2009 relatif aux critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- ♦ 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

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

