

FAQ - TRANSFORMER DANS UN ATELIER PARTAGÉ : OÙ LE TROUVER ? COMMENT S'ORGANISER ?

Cette fiche info a pour objectif de :

- *Détailler les différentes obligations, basées sur la législation belge et européenne, qui gravitent autour de la location d'un atelier*
- *Lister une série de bonnes questions à se poser et de points d'attention*

Lorsque l'on parle d'**ateliers partagés** on pense aux:

- infrastructures dédiées au partage d'occupation par plusieurs transformateurs ;
- ateliers ou cuisines mises à la location durant les jours de fermeture de l'activité de l'opérateur principal

NB. Chaque activité est évidemment soumise à différentes réglementations qui dépendent de sa nature et de son mode de commercialisation.

Table des matières

<i>Qui porte la responsabilité de quoi ?</i>	2
<i>Quelles activités peuvent cohabiter ?</i>	3
<i>L'environnement de travail et la localisation me conviennent-ils ?</i>	3
<i>L'atelier est-il aux normes pour mon activité ?</i>	3
<i>L'atelier est-il équipé pour mon activité ?</i>	4
<i>Quels sont mes besoins en termes de stockage ?</i>	4
<i>Quand l'atelier est-il disponible ?</i>	5
<i>Quelle est la formule tarifaire proposée ?</i>	5
<i>Quels sont les services proposés ?</i>	5
<i>Responsabilités dictées par un contrat de location ?</i>	5
<i>Y a-t-il un potentiel de synergies avec les autres producteurs ?</i>	6

Qui porte la responsabilité de quoi ?

Comment répartir les responsabilités de chacun lors de la location d'une infrastructure pour exercer une activité qui tombe sous la compétence de l'AFSCA (lorsqu'il y a **mise sur le marché de denrées alimentaires**) ?

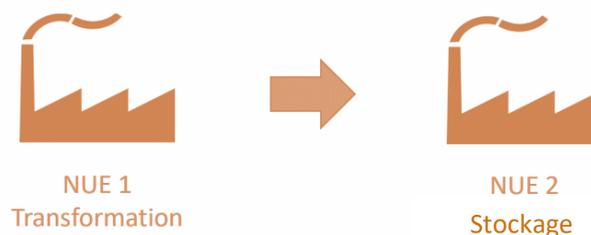
Deux situations peuvent être envisagées :

Un opérateur se porte responsable de toutes les activités exercées dans l'établissement	Chaque opérateur est responsable de son activité exercée
<ul style="list-style-type: none"> • L'opérateur "exploitant" est responsable de l'établissement • L'exploitant déclare toutes les activités exercées dans l'établissement • Les autres opérateurs déclarent la même activité mais travailleront "sous l'autorisation/agrément" de l'exploitant • Les contrôles AFSCA sont communs à tous les utilisateurs 	<ul style="list-style-type: none"> • Chaque opérateur fait une demande d'autorisation/agrément propre • Chaque opérateur est responsable de son activité uniquement • Les contrôles AFSCA sont spécifiques à chaque opérateur
<p>Le propriétaire des lieux ne doit effectuer aucune démarche particulière s'il n'exerce aucune activité AFSCA</p>	

La 2^e situation est celle rencontrée dans la majorité des cas.

En cas de problème, l'opérateur détenant l'autorisation ou l'agrément fera toujours l'objet de la mesure juridique. L'impact sur les autres opérateurs dépendra de la nature du problème. Par exemple, s'il s'agit d'un problème lié à l'infrastructure, tous les opérateurs seront concernés par la ou les mesure(s).

Dans les 2 cas, les opérateurs devront déclarer un **NUE** (Numéro d'Unité d'Etablissement) auprès de la BCE (Banque-Carrefour des Entreprises) à l'**adresse de l'atelier de transformation**. Attention que pour chaque site de production, stockage ou commercialisation, un nouveau NUE doit être demandé par l'opérateur. A noter qu'une cotisation AFSCA devra être payée pour chaque NUE appartenant à l'opérateur.



Quelles activités peuvent cohabiter ?

*Beaucoup d'activités peuvent cohabiter, mais toujours avec une **séparation adéquate dans le temps ou dans l'espace.***

Il faudra veiller à bien réfléchir à ce point avant de se lancer. Aurai-je un espace de transformation uniquement dédié à ma production (**séparation dans l'espace**) ? Une cuisine partagée avec une procédure de nettoyage et désinfection efficace entre chaque activité (**séparation dans le temps**) ? Aurai-je un espace de stockage réservé à ma production uniquement ? ...

Une multitude de solutions sont envisageables sous réserve d'éviter toute contamination croisée et de s'assurer que chaque activité exercée sur place rencontre les conditions de fabrication adéquates.

L'environnement de travail et la localisation me conviennent-ils ?

Le cadre de travail est important, et cela est d'autant plus vrai si vous y passez beaucoup de temps. L'atelier est-il bien agencé pour un travail efficace ? A-t-il une taille suffisante ? La hauteur des plans de travail sont-ils adaptés à ma taille (plus d'infos sur la [fiche infrastructure « Ergonomie »¹](#)) ? Est-il suffisamment éclairé ? Si cela est important pour vous, y a-t-il de la lumière du jour et une vue vers l'extérieur ?

Et bien sûr, la localisation me convient-elle ? Mettez le trajet en perspective avec vos horaires et la fréquence d'utilisation de l'atelier.

L'atelier est-il aux normes pour mon activité ?

Il est important de s'assurer que l'atelier que vous allez louer vous permette de respecter les conditions liées à votre activité (plus d'infos sur le site de l'AFSCA : [conditions d'autorisation/agrément²](#)), que ce soit au niveau de l'infrastructure, des équipements, de la lutte contre les nuisibles, de la gestion des déchets, du respect du nettoyage, ...

Au-delà de l'infrastructure (plus d'infos sur notre article sur les [exigences réglementaires générales en infrastructure³](#)), une attention particulière devra être portée sur la **gestion du nettoyage**, lors d'une séparation dans le temps avec d'autres activités principalement. Une communication claire préalable est indispensable entre locataires afin de déterminer les modalités de nettoyage et désinfection de l'atelier mais également des équipements : Qui a la charge du gros nettoyage (murs, plafond, etc.) ? Qui se charge du nettoyage des sanitaires ? L'intervention d'une société externe est-elle prévue ?

¹ <https://www.diversiferm.be/conception-atelier-transformation-fiches-info/>

² <https://favv-afscs.be/fr/themes/declarer-mes-activites-lafscs/enregistrez-ou-modifiez-vos-activites/conditions-dagrément-et-dautorisation>

³ <https://www.diversiferm.be/exigences-atelier-transformation/>

Les opérateurs auront l'obligation de pouvoir répondre à toutes ces questions et de les formaliser à l'aide d'un **plan de nettoyage commun** clair et précis pour l'infrastructure et les équipements partagés. Ce plan aura pour objectif d'assurer le maintien d'une hygiène irréprochable entre chaque production. La gestion des déchets, la lutte contre les nuisibles ou encore l'entretien des équipements communs devront également être formalisés.

L'atelier est-il équipé pour mon activité ?

Y a-t-il suffisamment de plans de travail ? Un chariot inox est-il disponible ?

Y a-t-il un lave-vaisselle ?

Si mes légumes arrivent sales, y a-t-il un espace légumerie ?

Si j'ai besoin d'équipements spécifiques, ceux-ci sont-ils mis à ma disposition, ou dans le cas contraire, est-il possible d'y stocker les miens ?

Voici une liste (non exhaustive) du matériel et des équipements les plus courants :

- Four(-vapeur)
- Douche (grande marmite)
- Sauteuse
- Mixer PRO
- Coupe-légumes avec différents disques
- Bacs gastro de différentes tailles
- Blender, cutter
- Sous-videuse
- Casseroles et couvercles, poêles, ...
- Cul de poule, passoirs, ...
- Balance
- Planches à découper
- Couteaux, économes, ...
- Spatules, louches, maryses, ...
- Essoreuse

Quels sont mes besoins en termes de stockage ?

Pour mes produits ? Pour mon matériel ? Pour mes emballages ? Pour mes matières premières ?
Pour mes produits finis ?

De quelle superficie/volume ai-je besoin ? Dans quelles conditions : sec, froid positif, froid négatif ? Comment est organisée la séparation des produits des différents utilisateurs ? En effet, vous serez plusieurs à occuper l'espace... Pensez à bien identifier et délimiter les zones de stockage.

Quand l'atelier est-il disponible ?

Est-ce compatible avec le démarrage, le développement et la fréquence de mon activité ?

- Pensez à **l'évolution de votre activité** : La fréquence d'utilisation de l'atelier évoluera avec le développement des ventes ;
- Certains produits et certaines productions sont fortement liés aux **saisons** : tomates ou confitures en été, choucroute en hiver... Quel sera votre besoin en termes de disponibilité de l'atelier pendant la haute saison ? Est-ce réaliste ?
- Votre **horaire de travail** dépend de toute une série de facteurs : votre vie privée, votre mode de vie, la longueur d'une journée de production... Cet horaire est-il compatible avec la disponibilité de l'atelier ?

Quelle est la formule tarifaire proposée ?

A l'heure, à la journée ou demi-journée, au volume fabriqué, en fonction des équipements utilisés, tarifs de nuit ?

Qu'est-ce qui est inclus ? Charges, nettoyage, autres ?

Au mieux vous serez informé sur les montants qui vous seront facturés, au plus il sera simple de calculer votre coût de revient par journée de production.

Quels sont les services proposés ?

- Nettoyage ?
- Réception de colis ?
- Espaces de stockage ?
- Bureau avec wifi ?
- Gestion des déchets ?
- Accompagnement / conseil / coaching ?
- Aide pour la gestion administrative ?
- ...

Responsabilités dictées par un contrat de location ?

Il est indispensable d'identifier les responsabilités de chacun et de définir les règles d'utilisation via un **contrat de location**. Un **ROI** (Règlement d'Ordre Intérieur) peut également être rédigé, c'est généralement le cas lorsqu'un atelier est occupé par plus de deux utilisateurs. Séparer le contrat de location et le ROI permet de rendre le contrat plus concis et centré sur les obligations fondamentales et de dédier un document spécifique aux règles pratiques de fonctionnement, qui peuvent être détaillées.

Voici des exemples d'informations pouvant figurer dans ces documents :

- Objet de la location, durée, prix, délais de paiement
- Prestations fournies
- Conditions d'annulation
- Nettoyage et désinfection, achats de produits et matériel de nettoyage
- Réception des matières premières ou autres livraisons (conditionnements, ...)
- Eventuelle mise à disposition d'équipements et conditions d'utilisation
- ...

Vous retrouverez ci-joint un exemple de contrat de location (bail précaire) sur lequel vous pouvez vous baser et que vous pouvez adapter à votre situation : [Exemple de contrat de bail](#)⁴.

Et qu'en est-il des assurances ? Une panne frigo qui vous fait perdre de la marchandise, un équipement qui casse durant votre production, ... cela peut arriver. Pensez à vous renseigner auprès de votre courtier pour vous assurer que tout est en ordre à ce niveau-là.

Y a-t-il un potentiel de synergies avec les autres producteurs ?

Travailler à plusieurs sur un même lieu peut aussi mener à des collaborations, de l'entraide, du partage, que ce soit au niveau des ventes, de la mutualisation de matériel, d'achats groupés de consommables, d'ingrédients, des livraisons, du marketing, ...

En bref : Partager un atelier procure beaucoup d'avantages

MAIS nécessite une bonne gestion !



N'hésitez pas à nous contacter pour toutes questions en lien avec votre activité de transformation alimentaire et à consulter les ressources utiles disponibles sur notre site web (étiquetage, système d'autocontrôle, process, commercialisation, etc.) :

www.diversiferm.be

Document rédigé par DiversiFERM (Décembre 2024)



⁴ <https://www.diversiferm.be/wp-content/uploads/2024/12/Exemple-contrat-bail.pdf>