



Circulaire relative à la vente de denrées alimentaires du producteur au consommateur, avec l'intervention d'un tiers pour l'organisation de la livraison

Référence	PCCB/S3/NDZ/1310092	Date	06/07/2018
Version actuelle	1.3	Date de mise en application	Date de publication
Mots-clés	Transporteur, point d'enlèvement, achats groupés		

Rédigé par	Validé par
De Zutter Nathalie, attaché	Jean-François Heymans, directeur général a.i.

1 But

Cette circulaire précise la position de l'AFSCA concernant les aspects relatifs à la sécurité alimentaire lors de la vente de denrées alimentaires du producteur enregistré au consommateur avec l'intervention d'un tiers dans l'organisation de la livraison (par ex. : transporteurs, points d'enlèvement, groupements de consommateurs effectuant des achats groupés...).

L'objectif de la circulaire est quadruple :

- 1) pour le tiers, qui intervient dans l'organisation de la livraison, clarifier si ses activités doivent être déclarées auprès de l'AFSCA ou non ;
- 2) pour les groupements de consommateurs qui effectuent des achats groupés, préciser les assouplissements en matière d'enregistrement ;
- 3) pour le producteur, clarifier si la vente de ses produits doit être considérée comme de la vente directe au consommateur final (= *business to consumer* (livraison B2C)) ou comme de la vente à un autre opérateur (= *business to business* (livraison B2B)) ;
- 4) formuler un certain nombre de recommandations dans le cadre de la sécurité alimentaire pour les tierces parties qui interviennent dans les livraisons, mais qui ne doivent pas déclarer cette activité de livraison à l'Agence.

2 Champ d'application

De plus en plus fréquemment, les producteurs (primaires) (par ex. : producteur de fruits, de légumes ; boucher à la ferme ; éleveur laitier, producteur de produits laitiers fermiers ; éleveur de volailles...) essaient d'atteindre davantage de consommateurs et d'élargir leurs débouchés. Parfois, ils font appel à un tiers qui intervient dans la livraison des denrées alimentaires qu'ils mettent sur le marché. Les pratiques connues sont par exemple les abonnements de fruits et de légumes qui sont livrés à un point d'enlèvement, les équipes alimentaires via lesquelles les consommateurs achètent directement chez le producteur et participent à la logistique, des paniers de produits fermiers provenant de différents producteurs et livrés à la maison...

Cette circulaire est applicable à toutes les formes de vente de denrées alimentaires via le circuit court, donc non seulement celles impliquant les producteurs primaires, mais aussi celles concernant d'autres producteurs.

La mise sur le marché des aliments pour animaux n'est pas concernée par cette circulaire.

La circulaire s'applique aux activités dans le cadre desquelles des producteurs proposent aux consommateurs des denrées alimentaires et au cours desquelles le **transfert des denrées alimentaires ne se fait pas directement entre le producteur et le consommateur**. Il peut s'agir par exemple de producteurs qui travaillent avec un transporteur pour la livraison des denrées alimentaires au consommateur, de producteurs qui livrent/ont livré des commandes à un lieu où le consommateur peut venir les retirer plus tard (point d'enlèvement), de consommateurs qui se regroupent pour le transport..., mais aussi les achats groupés effectués par des groupements de consommateurs. L'AR du 16 janvier 2006 dispense ces derniers de l'obligation d'enregistrement auprès de l'AFSCA à condition que les achats groupés et la distribution des denrées alimentaires achetées, aux consommateurs du groupement se fassent sans but lucratif et que la répartition des responsabilités en matière de sécurité de la chaîne alimentaire entre les producteurs, le groupement et les consommateurs soit clairement établie à chaque étape de la chaîne de distribution des denrées alimentaires.

La vente directe par le producteur lui-même ou par ses employés à la ferme, au magasin, au marché ou dans un autre lieu convenu, ne relève donc pas du champ d'application de cette circulaire si lors de cette vente, il y a une livraison directe des denrées alimentaires entre le producteur ou ses employés et le consommateur. Ce type de vente fait partie du circuit commercial « classique » et doit donc être déclaré auprès de l'AFSCA.

3 Références

3.1 Législation

Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'AFSCA.

Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Arrêté ministériel du 22 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires.

4 Définitions et abréviations

ACT : Lieu - Activité - Produit ; avec cette combinaison, chaque type d'activité exercée par un opérateur est défini par :
- le lieu (par ex. : PL42 – Exploitation agricole)
- la nature de l'activité (par ex. : AC64 – Production)
- le produit (par ex. : PR69 – Fruit)

Chaque ACT a une description spécifique. Les ACT sont repris dans la liste des activités de l'AFSCA qui est disponible sur le site internet de l'AFSCA (voir www.afsca.be > Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements > Fiches d'activités)

AFSCA : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

AM : arrêté ministériel

AR : arrêté royal

B2B : *business to business* (livraison à un autre établissement actif dans la chaîne alimentaire)

B2C : *business to consumer* (livraison au consommateur)

Point d'enlèvement : un lieu où des marchandises commandées préalablement sont brièvement entreposées et sont retirées par le consommateur ;

Préparer / préparation : manipulation sans modification importante de la denrée alimentaire ; par ex. découper ou mouliner, congeler (attention, ceci n'est pas simplement la conservation des denrées alimentaires déjà congelées) ou décongeler, éplucher ou peler... ;

Règ : règlement ;

Transformer / transformation : toute action entraînant une modification importante du produit initial, y compris par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion, ou une combinaison de ces procédés (Règ. 852/2004).

5 Précisions pour un tiers qui intervient dans l'organisation de la livraison

5.1 Des tiers qui ne manipulent pas de denrées alimentaires

Un tiers peut gérer un site internet, distribuer des dépliants ou utiliser d'autres moyens pour proposer un ou plusieurs produits.

- A. Ce tiers doit être enregistré auprès de l'AFSCA comme trader (voir ACT 017 via www.favv.be > Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements > Fiches d'activités) s'il **ne manipule à aucun moment** des denrées alimentaires, mais que :
- 1) les denrées alimentaires sont commercialisées **sans lien entre le producteur enregistré et le consommateur** (le consommateur ne sait pas auprès de quel producteur il commande les denrées alimentaires et pour lui c'est comme s'il achetait au tiers) et/ou
 - 2) le tiers est à un certain moment le propriétaire des denrées alimentaires.
- B. Ce tiers **ne doit pas déclarer son activité** auprès de l'AFSCA si les conditions cumulatives suivantes sont remplies :
- 1) le tiers ne manipule (collecte, transporte, emballe, entrepose, distribue...) à aucun moment les denrées alimentaires,
 - 2) le tiers ne devient à aucun moment le propriétaire des denrées alimentaires, et
 - 3) **le consommateur sait chez quel producteur enregistré il achète la denrée alimentaire** (le consommateur sait, via le site internet, le dépliant... auprès de quel (groupe de) producteur(s) il commande les différentes denrées alimentaires).

En fait, ce tiers n'exerce pas d'activité dans la chaîne alimentaire.

Exemple : un tiers regroupe l'offre de différents producteurs sur un site internet. Les consommateurs peuvent voir les différentes denrées alimentaires de chaque producteur sur le site internet et faire une commande. Le tiers perçoit un pourcentage sur les transactions entre le consommateur et le producteur. Les denrées alimentaires commandées sont livrées au consommateur, sans que le tiers ne transporte les denrées alimentaires, ne gère de point

d'enlèvement ou ne manipule de quelque manière que ce soit les denrées alimentaires. L'activité du tiers qui est ici décrite, ne doit pas être déclarée auprès de l'AFSCA.

5.2 Des tiers qui manipulent des denrées alimentaires

Composition de paniers

Dans certains cas, les consommateurs commandent des denrées alimentaires chez différents producteurs enregistrés et souhaitent se faire livrer celles-ci en même temps. Un tiers qui n'est pas le producteur peut intervenir dans la composition de paniers de commandes.

Les denrées alimentaires commandées sont rassemblées à un endroit central où le tiers les regroupe pour chaque consommateur.

Dans le cas où le tiers agit avec but lucratif et/ou transforme des denrées alimentaires, il doit déclarer son activité, comme mentionné sur le site web de l'AFSCA : www.afsca.be > Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements.

Cependant, le tiers ne doit pas déclarer son activité auprès de l'AFSCA s'il est un groupement de consommateurs, s'il agit **sans but lucratif** et s'il n'y a **pas de transformation** des denrées alimentaires (voir point 8). Dans ce cas, il doit être établi au sein du groupement qui est responsable de la sécurité des denrées alimentaires depuis la délivrance de celles-ci par le producteur enregistré jusqu'à leur remise au consommateur.

Exemple : un tiers gère un site web où les produits sont proposés par 3 producteurs différents (a, b et c). Les consommateurs peuvent voir les différents produits de chaque producteur sur le site internet et faire une commande. Les commandes sont transmises aux producteurs qui livrent les produits. Le tiers réceptionne les denrées alimentaires commandées dans un local où les commandes sont regroupées par consommateur. Les paniers sont composés par le tiers qui ne transforme pas les denrées alimentaires reçues (par ex. il ne met pas la viande à mariner, il ne rôtit pas les poulets, il ne cuisine pas de soupe, ...), mais il peut préparer les denrées alimentaires (par ex. réassortir/portionner/emballer les produits ou découper les fruits et légumes...). Les commandes sont livrées au consommateur ou le consommateur vient les chercher lui-même. Le tiers agit sans but lucratif. L'activité du tiers qui est décrite ci-dessus ne doit pas être déclarée auprès de l'AFSCA.

Transport

Le tiers, autre que le producteur qui transporte des denrées alimentaires dans le cadre d'une **activité commerciale** et donc **dans un but lucratif** doit toujours déclarer cette activité auprès de l'AFSCA. L'activité à déclarer dépend des marchandises qui sont transportées (voir ACT 352 et ACT 353 via www.afsca.be > Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements > Fiches d'activités).

Le transport de denrées alimentaires par les tiers, **sans but lucratif** (il y a au maximum une indemnité qui couvre les frais), ne doit pas être déclaré à l'AFSCA. Il doit cependant être établi qui est responsable de la sécurité des denrées alimentaires depuis la délivrance de celles-ci par le producteur enregistré jusqu'à leur remise au consommateur. Il convient par contre aussi de tenir compte des recommandations en matière d'hygiène (voir point 8).

Exemple : plusieurs consommateurs font une commande chez un producteur. Un des consommateurs se rend chez le producteur afin de prendre livraison de toutes les commandes. Ce consommateur le fait bénévolement et demande seulement le remboursement de ses frais de carburant. Il ne doit pas être enregistré. Il veille à transporter les denrées alimentaires de manière hygiénique et à une température correcte (voir aussi point 8).

Gestion du point d'enlèvement

Par définition, un point d'enlèvement doit uniquement servir de lieu de livraison pour les produits et c'est le lieu où le consommateur vient retirer les denrées alimentaires commandées préalablement. Le point d'enlèvement est une prestation de service pour le consommateur.

Il peut notamment s'agir :

- d'un local au domicile d'un particulier ;
- d'un local mis à disposition par une association ou une autorité locale (p.ex. salle communale) ;
- d'un local chez un producteur fermier, dans un magasin ou un restaurant ;
- d'un véhicule qui, à des moments réguliers, stationne à un endroit spécifique pour permettre l'enlèvement des produits ;
- un distributeur automatique ;
- ...

A. La gestion d'un point d'enlèvement **doit être déclarée** comme **une activité dans la chaîne alimentaire** si :

- 1) le point d'enlèvement se trouve dans les locaux d'un établissement, actif dans la chaîne alimentaire (par ex. : magasins alimentaires, producteurs fermiers, restaurants), même si cela se fait sur une base bénévole et/ou
- 2) les gestionnaires du point d'enlèvement le gèrent **dans un but lucratif** et/ou
- 3) une transformation des denrées alimentaires a lieu et/ou
- 4) des opérateurs enregistrés se fournissent auprès du point d'enlèvement.

Dans ce cas, les points d'enlèvement concernés doivent être enregistrés auprès de l'AFSCA et satisfaire à toutes les exigences légales en vigueur.

B. Cependant, un point d'enlèvement ne doit **pas être déclaré** auprès de l'AFSCA **lorsque les conditions cumulatives suivantes sont remplies** :

- 1) il n'y a **pas d'activité commerciale** associée à la gestion du point d'enlèvement ; il n'y a **pas de but lucratif**, aucun intérêt commercial n'est associé à la distribution des denrées alimentaires, mais un éventuel remboursement des dépenses réelles encourues résultant de cette activité est possible et
- 2) le point d'enlèvement se trouve **en dehors des locaux d'un établissement actif dans la chaîne alimentaire**, et
- 3) **aucune transformation** des denrées alimentaires n'a lieu.

Dans ce cas, l'organisation de ces points d'enlèvement de même que les responsables ne doivent donc pas être déclarés auprès de l'AFSCA. Cela ne décharge toutefois pas les parties prenantes de leur responsabilité en matière de la sécurité de la chaîne alimentaire. Il doit être établi qui est responsable de la sécurité des denrées alimentaires depuis la délivrance de celles-ci par le producteur jusqu'à leur remise au consommateur. Il convient aussi que les responsables tiennent compte des recommandations en matière d'hygiène et des conditions température (voir point 8).

Sur le site internet de l'AFSCA, vous trouverez plus d'informations sur les activités qui doivent être déclarées, et dans quel cas (www.afsca.be > Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements > Fiches d'activités). Lorsque la gestion du point d'enlèvement est la seule activité qui doit être déclarée, il faut alors déclarer une activité de commerce de détail (voir ACT 038 ou ACT 376 via www.afsca.be > Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements > Fiches d'activités).

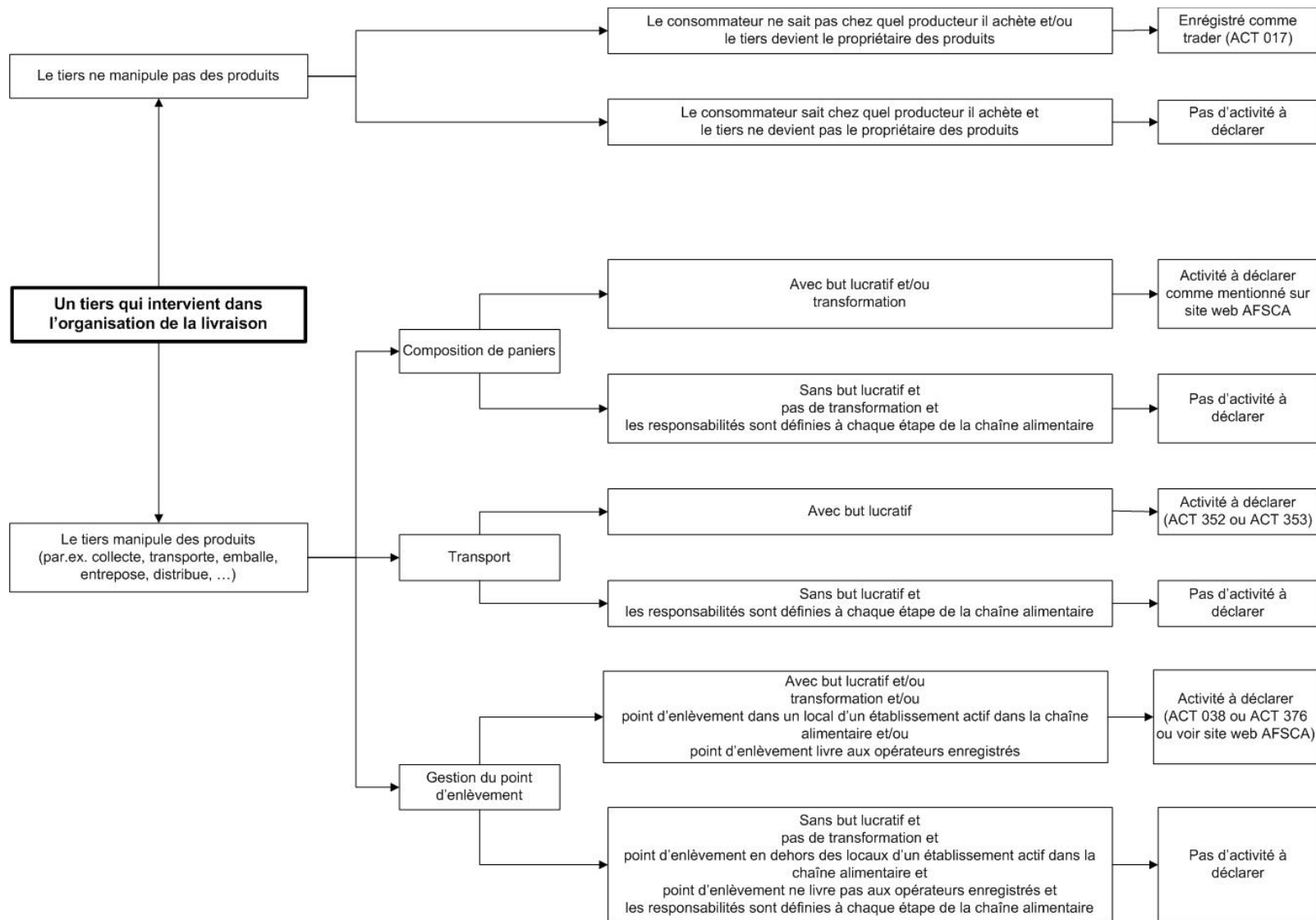


Figure 1: arbre de décision expliquant quand les activités doivent être ou non déclarées. Lorsqu'il y a une activité de transformation, la dénomination de l'activité doit être indiquée comme décrit sur le site web de l'AFSCA.

6 Précisions pour le producteur

6.1 B2B ou B2C ?

Pour le producteur des denrées alimentaires, il est important de savoir si la vente de denrées alimentaires est considérée comme une livraison B2C ou une livraison B2B. C'est, entre autres, important dans le cadre de l'AM du 22 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires et de l'article 25 de l'AR du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Les livraisons à d'autres opérateurs (personnes physiques, entreprises, associations, ... qui doivent être connues de l'AFSCA (voir point 5)) sont en règle générale toujours des livraisons B2B.

Afin de déterminer si la livraison avec l'intervention d'un tiers est considérée comme une livraison B2B ou B2C, il faut vérifier si le tiers exerce une activité qui doit être déclarée auprès de l'AFSCA.

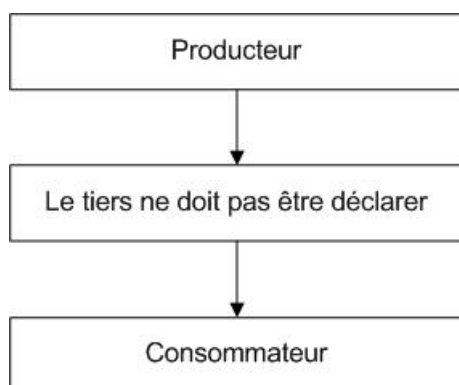


Figure 2: une livraison B2C, du point de vue du producteur

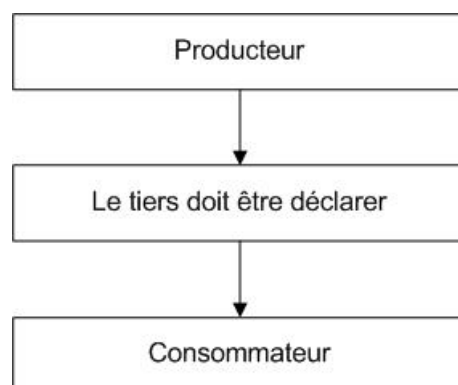


Figure 3: une livraison B2B, du point de vue du producteur

7 Responsabilités pour les tiers

Si les activités **ne doivent pas être déclarées** auprès de l'AFSCA (voir point 5), il est important que des accords clairs soient conclus entre les parties prenantes. Ces accords concernent les aspects financiers et organisationnels mais précisent également qui est responsable des denrées alimentaires et jusqu'à quel stade.

C'est aux tiers concernés de démontrer qu'ils satisfont aux conditions pour ne pas devoir déclarer leur activité à l'AFSCA et qu'ils ne sont donc pas considérés comme des établissements actifs dans la chaîne alimentaire. La principale manière de le prouver est de souscrire par écrit à des accords relatifs aux aspects financiers et organisationnels ainsi qu'aux responsabilités respectives.

Ces accords écrits peuvent être établis dans un document distinct ou être mentionnés sur les bons de commande et/ou de livraison ou être repris sous forme de conditions claires sur le site internet. Les consommateurs et producteurs doivent approuver (explicitement ou implicitement) les accords conclus (par.ex. sur papier ou oralement).

Si les activités **doivent être déclarées** auprès de l'AFSCA (voir point 5), les intéressés endossent la responsabilité des denrées alimentaires dès l'instant où ils les ont réceptionnées. Ces opérateurs sont soumis aux contrôles de l'AFSCA, ils doivent satisfaire à toutes les exigences légales en vigueur.

8 Quelques recommandations pour les tiers qui interviennent lors de la livraison et qui ne doivent pas déclarer leur activité

- Les tiers qui manipulent, portionnent, préparent et emballent les produits dans le cadre de leur activité, doivent toujours appliquer les bonnes pratiques d'hygiène. La préparation des denrées alimentaires signifie que le traitement ne change pas les denrées alimentaires de manière significative. La préparation inclut, par exemple, la découpe, le broyage, la congélation, la décongélation, l'épluchage...

Attention : la manipulation et la préparation des denrées périssables présentent un risque potentiel pour la sécurité alimentaire et doit donc être réalisée dans des conditions hygiéniques et de température appropriées ainsi que dans un local adapté. Les contaminations croisées doivent être évitées à tout moment.

- Entre la remise des denrées alimentaires par le producteur enregistré jusqu'à la transmission de ceux-ci au consommateur, le responsable de la sécurité des denrées alimentaires doit toujours être clairement défini.
- Les produits doivent être transportés dans des véhicules dont l'espace de chargement est propre et bien entretenu.
- Pendant le transport, l'entreposage ou la conservation de denrées alimentaires à réfrigérer, les conditions de température doivent être respectées¹ (p.ex. le yaourt, les fruits et légumes découpés doivent être conservés à une température $\leq +7,0$ °C ; viandes hachées et préparations de viande doivent être conservés à une température $\leq +4,0$ °C par.ex. américain). Les denrées alimentaires à réfrigérer sont à cet effet conservées dans des réfrigérateurs ou dans des frigo-box jusqu'au moment où le consommateur vient retirer les produits. Le bon fonctionnement des réfrigérateurs et des frigo-box doit être contrôlé régulièrement.
- Le point d'enlèvement doit être propre, bien entretenu et exempt d'animaux nuisibles. Les animaux domestiques ne sont pas autorisés à y entrer.
- L'accès aux points d'enlèvement doit être limité aux consommateurs qui viennent chercher leur commande et aux personnes chargées de l'organisation de la distribution.

9 Annexes

/

10 Aperçu des révisions

Aperçu des révisions de la circulaire		
Version	Date de mise en application	Motif et nature de la révision
1.0	26/08/2015	Version originale Remplace la circulaire portant la référence PCCB/S3/EME/1192430
1.1	03/11/2015	Correction d'une référence
1.2	08/09/2016	Clarification de l'interprétation des activités qui doivent être déclarées
1.3	Date de publication	Révision de l'AR du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'AFSCA + ajout d'un arbre de décision

¹ La fiche *quick start* "Températures" donne un aperçu pratique de ces conditions de température : <http://www.afsca.be/autocontrôle-fr/guides/qsfiles/>