



## **Circulaire relative 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**

Référence	PCCB/S3/EH/1260681	Date	03/11/2015
Version actuelle	1.1	Applicable à partir de	<b>Date de publication</b>
Mots clefs	Produits primaires d'origine animale, approvisionnement direct		

Rédigé par	Approuvé par
Hoc Edith, attaché	Lefevre Vicky, Directeur général

### **1. But**

La présente circulaire a pour but d'expliquer les modalités d'application de l'arrêté royal du 7 janvier 2014<sup>1</sup> 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.

### **2. Champ d'application**

Les prescriptions d'hygiène ainsi que les obligations d'enregistrement et d'autorisation et les limites quantitatives applicables à :

- l'approvisionnement direct du consommateur final par le détenteur d'animaux, en petites quantités de lait cru, d'œufs en coquille et de produits de la pêche vivants, issus de sa propre production ;
- l'approvisionnement direct du commerce de détail local par le détenteur d'animaux, en petites quantités de lait cru, d'œufs en coquille et de produits de la pêche vivants, issus de sa propre production, qui seront délivrés par ce commerce de détail local au consommateur final ;
- l'approvisionnement direct du consommateur final par le marin pêcheur, en petites quantités de produits de la pêche issus de sa propre pêche ;
- l'approvisionnement direct du consommateur final par le chasseur, en petites quantités de gibier sauvage ;
- l'approvisionnement direct du consommateur final ou du commerce de détail situé sur l'exploitation par le producteur, en petites quantités de volailles et lagomorphes issus de son exploitation et qui y sont abattus et de produits de la pêche issus de son activité d'aquaculture et qui y sont abattus.

<sup>1</sup> MONITEUR BELGE du 24.01.2014-Ed 2.

### **3. Références**

#### **3.1. Législation**

Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 17 novembre 2003 sur le contrôle des salmonelles et d'autres agents zoonotiques spécifiques présents dans la chaîne alimentaire

Règlement (CE) n° 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil du 17 novembre 2003 sur le contrôle des salmonelles et d'autres agents zoonotiques spécifiques présents dans la chaîne alimentaire

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

Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des 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

Règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004

Règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur

Règlement (CE) n° 589/2008 de la Commission portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 en ce qui concerne les normes de commercialisation applicables aux œufs

Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission

Arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées

Arrêté royal du 3 mai 2003 relatif à l'identification et à l'enregistrement des établissements d'élevage de poules pondeuses

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'Agence fédérale pour la Sécurité de la chaîne alimentaire

Arrêté royal du 26 avril 2009 relatif aux critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Arrêté royal du 10 novembre 2009 relatif aux normes de commercialisation des œufs

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

### **3.2. Autres**

[Circulaire relative à la désinfection des outils dans les abattoirs, les ateliers de découpe et les établissements de fabrication de viandes hachées, de préparations de viandes et de viandes séparées mécaniquement](#) (PCCB/S3/GDS/1123560)

[Circulaire relative à l'autorisation et à l'agrément des producteurs de produits laitiers à la ferme et à l'utilisation des guides d'autocontrôle](#) (PCCB/S3/EME/1136184)

[Circulaire relative à la vente de lait cru non préemballé par le biais d'un distributeur automatique de lait](#) (PCCB/S3/VCT/374206)

[Circulaire relative à l'enregistrement des opérateurs actifs dans le secteur de l'aquaculture et aux conditions d'autorisation/agrément des installations](#) (PCCB/S2/781508)

[Circulaire relative à la vente de denrées alimentaires du producteur au consommateur, avec l'intervention d'un tiers pour l'organisation de la livraison](#) (PCCB/S3/EME/1310092)

[AFSCA – Publication : Transformation et vente à la ferme](#)

## **4. Définitions et abréviations**

AR du 7 janvier 2014 : l'arrêté royal du 7 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 d'origine animale.

R (CE) n° 852/2004 : le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

R (CE) n° 853/2004 : le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

AFSCA, l'Agence : l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire.

Sanitel : le système automatisé de traitement des données concernant l'identification et l'enregistrement des animaux.

Production primaire de produits animaux : la production, l'élevage ou la culture de produits primaires, y compris la récolte, la traite et la production d'animaux d'élevage avant l'abattage. Elle couvre également la chasse et la pêche.

Produits primaires d'origine animale : le lait cru, y compris le lait cru préemballé à la ferme, les œufs frais en coquille, les carcasses de petits gibiers non dépouillés et non éviscérés et les carcasses de gros gibier non dépouillées mais éviscérées, les produits de la pêche pêchés en mer ou les produits de la pêche vivants issus de l'aquaculture.

Opérations connexes à la production primaire : le transport, l'entreposage et la manipulation de produits primaires sur le lieu de production, pour autant qu'ils n'aient pas pour effet d'en modifier sensiblement la nature.

Plus spécifiquement, les opérations connexes à la production primaire couvrent :

- à bord des navires de pêche, les opérations de capture, la manipulation à bord des produits pêchés (abattage, saignée, étêtage, éviscération, enlèvement des nageoires, réfrigération et conditionnement),
- le transport d'animaux vivants,
- dans le cas de produits de la pêche et de gibier sauvage, les opérations de transport pour livrer des produits primaires dont la nature n'a pas été sensiblement modifiée depuis le lieu de production vers un établissement.

Commerce de détail local : l'établissement qui délivre des denrées alimentaires au consommateur final situé dans un rayon de 80 km autour de l'établissement de production qui a pour activité la vente au détail et, le cas échéant, la manipulation et/ou la transformation de denrées alimentaires ainsi que leur entreposage dans ces mêmes établissements.

Consommateur final : le dernier consommateur d'une denrée alimentaire qui n'utilise pas celle-ci dans le cadre d'une opération ou d'une activité d'une entreprise du secteur alimentaire.

Œufs : les œufs dans leur coquille – à l'exclusion des œufs cassés, incubés ou cuits – qui sont produits par des oiseaux d'élevage et qui sont propres à la consommation humaine directe.

Centre d'emballage d'œufs : un établissement où les œufs sont classés selon leur qualité et leur poids.

Produits de la pêche : tous les animaux marins ou d'eau douce (à l'exception des mollusques bivalves vivants, des échinodermes vivants, des tuniciers vivants et des gastéropodes vivants et de tous les mammifères marins, reptiles et grenouilles), sauvages ou d'élevage, y compris toutes les formes et parties comestibles de ces animaux.

Personne formée (PF) : la personne physique qui est enregistrée par l'Agence en tant que personne formée, qui a suivi une formation au sens de l'annexe III, section IV, chapitre I du règlement (CE) n° 853/2004.

Fiche-activité : fiches définissant les activités devant être enregistrées auprès de l'AFSCA. Tout opérateur qui exerce une activité visée dans l'AR du 7 janvier 2014 doit la déclarer à l'AFSCA. Pour ce faire, ils se réfèrent aux fiches-activités publiées sur le site internet de l'Agence et qui reprennent les codes et descriptions des activités ainsi que des informations supplémentaires utiles. Les fiches-activités qui concernent les activités visées par la présente circulaire sont listées en annexe. Voir aussi <http://www.afsca.be/agrements/activites/fiches/>.

## **5. 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**

L'arrêté du 7 janvier 2014 établit des règles nationales en application de l'article premier, point 4 du R (CE) n° 853/2004 pour l'approvisionnement direct, par le producteur, du consommateur final ou du commerce de détail qui approvisionne directement le consommateur final, en petites quantités de produits d'origine animale.

L'arrêté définit la notion de petites quantités de produits primaires (lait cru, œufs, gibier sauvage, poisson pêché en mer ou poisson vivant issu de l'aquaculture) ou de certains produits non primaires, mais issus directement de la production primaire (volailles et lagomorphes abattus sur le lieu de l'exploitation, produits de l'aquaculture ayant subi certains traitements spécifiques), pouvant être livrés au consommateur final et aux commerces de détail locaux par le producteur. Il prévoit des limitations en termes de volume et/ou de distance par rapport au lieu de production.

L'approvisionnement individuel en petites quantités est le reflet d'une relation proche entre le producteur et le consommateur final et le volume d'échange correspond à la consommation du consommateur final et de sa famille.

L'arrêté fixe également les règles d'hygiène applicables à l'approvisionnement direct du consommateur final par le producteur. Ces règles sont proches de celles définies par les Règlements européens car elles doivent permettre d'atteindre les mêmes objectifs en matière de sécurité de la chaîne alimentaire.

### **Lait cru destiné à la consommation humaine**

Le lait cru des bovidés, des petits ruminants et des solipèdes domestiques, ainsi que le colostrum de ces espèces animales, destinés à la consommation humaine, remis en l'état au consommateur final (non filtré, non homogénéisé, non pasteurisé, non écrémé), peuvent être cédés directement au consommateur final :

- sur le lieu de production,
- par colportage, dans un rayon de 80 km du site de production,
- sur les marchés dans un rayon de 80 km du site de production,
- par l'intermédiaire d'un distributeur automatique placé sur le site de production ou dans un rayon de 80 km du site de production,
- par l'intermédiaire d'une livraison à un commerce de détail local qui approvisionne lui-même le consommateur final.

#### **a. Limites quantitatives de l'approvisionnement direct**

Les règles d'hygiène qui sont applicables à cet approvisionnement dépendent de la quantité de lait cru/colostrum livrée annuellement sous forme d'approvisionnement direct.

L'arrêté fixe les limites d'approvisionnement direct annuel qui suivent :

- Limite de base : maximum 15.000 litres de lait cru de bovidés et/ou 2000 litres de lait cru de petits ruminants ou de solipèdes et/ou 20 litres de colostrum
- Limite intermédiaire : maximum 60.000 litres ou la moitié du volume de production de lait cru de bovidés et/ou 8.000 litres ou la moitié du volume de production de lait cru de petits ruminants ou de solipèdes et/ou 100 litres de colostrum

- Pas de limite : plus de 60.000 litres ou plus de la moitié du volume de production de lait cru de bovidés et/ou plus de 8.000 litres ou plus de la moitié du volume de production de lait cru de petits ruminants ou de solipèdes et/ou plus de 100 litres de colostrum.

Dans tous les cas, l’approvisionnement individuel du consommateur se fait en petite quantité.

**b. Exigences d’hygiène pour la production de lait cru/colostrum destiné à l’approvisionnement direct**

<b>Niveau d’activité</b>	<b>Limite de base</b>	<b>Limite intermédiaire</b>	<b>Pas de limite</b>
<b>Réglementations applicables</b>			
R (CE) n° 852/2004, annexe I	X	X	X
R (CE) n° 852/2004, annexe II			X
R (CE) n° 853/2004, section IX, chapitre I, parties I et II de l’annexe III	X	X	X
R (CE) n° 853/2004, section IX chapitre I, partie III		X	X
AR du 7 janvier 2014, annexe I	X		
AR du 26 avril 2009 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires	X	X	X

**c. Activités à enregistrer auprès de l’AFSCA et autorisation éventuelle à obtenir**

- **Pour la vente directe de lait cru et/ou colostrum non emballé sur le lieu de production<sup>2</sup>**

➤ *Lait cru et/ou colostrum de vache*

Il faut déclarer à l’AFSCA les activités définies sur les fiches-activités suivantes :

- ACT 050 « ferme – bovins »,
- ACT 069 « ferme - production de lait ».

Ces deux activités ne nécessitent pas d’autorisation.

<sup>2</sup> Cela couvre également la vente directe par colportage, sur les marchés ou via un distributeur automatique situé à la ferme ou dans un rayon de 80 km du lieu de production, ainsi que la vente par l’intermédiaire d’une livraison à un commerce de détail local qui approvisionne directement le consommateur final

➤ *Lait cru et/ou colostrum de brebis et/ou de chèvre*

Il faut déclarer à l'AFSCA les activités définies sur les fiches-activités suivantes :

- ACT 057 « ferme - ovins et caprins »,
- ACT 069 « ferme - production de lait ».

Ces deux activités ne nécessitent pas d'autorisation.

➤ *Lait cru et/ou colostrum de jument et/ou d'ânesse*

Il faut déclarer à l'AFSCA les activités définies sur les fiches-activités suivantes :

- ACT 052 « détenteur de chevaux »,
- ACT 069 « ferme - production de lait ».

Ces deux activités ne nécessitent pas d'autorisation.

- **Pour la vente directe de lait cru et/ou colostrum emballé sur le lieu de production**<sup>3</sup>

➤ *Lait cru et/ou colostrum de vache*

Il faut déclarer à l'AFSCA les activités définies sur les fiches-activités suivantes :

- ACT 050 « ferme – bovins »,
- ACT 069 « ferme - production de lait »,
- ACT 322 « ferme - produits fermiers laitiers lait cru vache ».

Seule la troisième activité nécessite une autorisation spécifique délivrée par l'AFSCA.

➤ *Lait cru et/ou colostrum de brebis et/ou de chèvre*

Il faut déclarer à l'AFSCA les activités définies sur les fiches-activités suivantes :

- ACT 057 « ferme - ovins et caprins »,
- ACT 069 « ferme - production de lait »,
- ACT 323 « Ferme - produits fermiers laitiers lait cru animal autre que vache ».

Seule la troisième activité nécessite une autorisation spécifique délivrée par l'AFSCA.

➤ *Lait cru et/ou colostrum de jument et/ou d'ânesse*

Il faut déclarer à l'AFSCA les activités définies sur les fiches-activités suivantes :

- ACT 052 « détenteur de chevaux »,
- ACT 069 « ferme - production de lait ».
- ACT 323 « Ferme - produits fermiers laitiers lait cru animal autre que vache ».

Seule la troisième activité nécessite une autorisation spécifique délivrée par l'AFSCA.

#### **d. Etat sanitaire des cheptels**

Les troupeaux de production de lait cru et/ou colostrum doivent répondre aux exigences du point I, chapitre I, section IX de l'annexe III du R (CE) n° 853/2004. Les mesures de gestion du lait provenant d'animaux ou de cheptels non indemnes de tuberculose ou de brucellose, ainsi que pour la fièvre Q sont d'application.

---

<sup>3</sup> Cela couvre également la vente directe par colportage, sur les marchés ou via un distributeur automatique situé à la ferme ou dans un rayon de 80 km du lieu de production, ainsi que la vente par l'intermédiaire d'une livraison à un commerce de détail local qui approvisionne directement le consommateur final

### e. Respect des températures

Température d'entreposage à la ferme

Température de transport et d'exposition en vue de la vente

Lait cru/colostrum : $\leq +6,0$ °C
-------------------------------------

### f. Conditionnement

Le lait cru et/ou le colostrum peut être remis en vrac par le producteur directement au consommateur final ou au commerce de détail qui approvisionne directement le consommateur final. Dans le cas de l'approvisionnement direct du consommateur final, le producteur réalise le conditionnement à la vue du consommateur dans un récipient apporté par celui-ci ou mis à disposition par le producteur lui-même. Il peut aussi délivrer le lait cru et/ou le colostrum en vrac par l'intermédiaire d'un distributeur automatique qui fournit au consommateur la quantité choisie à partir d'un stock en vrac réfrigéré.

Le lait cru et/ou le colostrum peut également être conditionné pour être remis au consommateur final par l'exploitant ou livré à un commerce de détail qui approvisionne directement le consommateur final. Dans ce cas, le producteur doit disposer de l'autorisation délivrée par l'AFSCA aux établissements de préemballage ou de transformation de lait à la ferme. Le conditionnement doit se faire obligatoirement sur le lieu de production.

### g. Information aux consommateurs - Etiquetage

Les mentions suivantes doivent être portées à l'attention du consommateur final, de manière visible et lisible :

**Lait cru/colostrum.**  
**Porter à ébullition avant utilisation**  
**A consommer jusqu'au : (date)<sup>4</sup>**  
**A conserver entre 0 et 6°C**

- Sous la forme d'une affiche placée à l'endroit de l'approvisionnement direct à la ferme ;
- Sous une autre forme (par exemple un folder) lors de l'approvisionnement en vrac par colportage ou au commerce de détail local.

Les règles générales d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées sont aussi d'application.

## Œufs

Le producteur peut céder directement les œufs **frais en coquille** produits dans son élevage au consommateur final :

- sur le lieu de production et par colportage dans un rayon de 80 km autour du site de production (cas I) ;
- par l'intermédiaire de distributeurs automatiques dans un rayon de 80 km autour du site de production (cas II) ;
- sur des marchés dans un rayon de 80 km autour du site de production (cas III) ;

---

<sup>4</sup> La date limite de consommation du lait cru ne peut en tout cas jamais dépasser trois jours après la date de la traite la plus ancienne qui entre dans la composition du lot de lait cru/colostrum mis en vente.



- par l'intermédiaire d'un commerce de détail local qui approvisionne directement le consommateur final (cas IV).

Ces deux derniers modes d'approvisionnement direct (cas III et IV) ne sont pas autorisés pour les œufs des poules pondeuses de l'espèce *gallus gallus*, sauf si les producteurs respectent des exigences complémentaires visées au point a ci-dessous et en annexe 2 de l'AR du 7 janvier 2014.

#### **a. Marquage des œufs de poules**

Les œufs de poules de l'espèce *gallus gallus* doivent être préalablement marqués individuellement du code du producteur de poules pondeuses lorsqu'ils sont cédés directement par celui-ci :

- sur les marchés dans un rayon de 80 km du site de production<sup>5</sup> (cas III). Cette obligation ne concerne toutefois pas les exploitations d'origine comptabilisant moins de 50 pondeuses (= 15000 œufs),
- par l'intermédiaire d'un commerce de détail local qui approvisionne directement le consommateur final (cas IV).

Pour ce dernier type d'approvisionnement (cas IV), les œufs doivent aussi être préalablement traités par un centre d'emballage d'œufs pour y être mirés et classés. Le producteur n'est donc pas autorisé à livrer les œufs issus de sa production qui n'ont pas été mirés et calibrés au préalable dans un centre d'emballage d'œufs, directement via un commerce de détail local pour l'approvisionnement du consommateur final, ni de manière générale à faire remettre de tels œufs par un tiers au consommateur final.

Le code du producteur doit être facilement lisible et parfaitement visible et doit faire au moins 2 mm de hauteur. Il est composé du code pour le mode d'élevage (0, 1, 2, 3<sup>6</sup>) du code « BE » et du numéro d'enregistrement de l'élevage de poules pondeuses (voir point b ci-dessous).

Les œufs de poules ne doivent pas être marqués lorsqu'ils sont cédés directement par le producteur au consommateur final sur le lieu de production ou par colportage (cas I) ou via un distributeur automatique (cas II).

#### **b. Activités à enregistrer auprès de l'AFSCA et autorisation éventuelle à obtenir**

Les élevages de poules pondeuses ne peuvent être exploités que s'ils sont enregistrés par l'AFSCA qui leur attribue un numéro d'identification distinctif.

Cette obligation d'enregistrement ne concerne toutefois pas les élevages détenant moins de 200 volailles pondeuses si le producteur livre directement au consommateur final max. 15.000 œufs/an qui proviennent de son établissement de production.

Les élevages qui possèdent entre 50 et 200 poules pondeuses et qui souhaitent vendre leur production sur les marchés dans un rayon de 80 km du site de production, doivent également être enregistrés auprès de l'AFSCA.

---

<sup>5</sup> Pour cet approvisionnement, les œufs doivent être marqués par le producteur avec un colorant alimentaire (il n'y a pas de couleur réglementaire). Tout procédé permettant un marquage lisible du code du producteur sur les œufs peut être utilisé.

<sup>6</sup> 0 : production biologique  
1 : plein air  
2 : volière  
3 : cages enrichies

- *Pour la vente directe d'œufs **frais en coquille** produits dans l'élevage au consommateur final, à partir de 200 volailles pondeuses (cas I, II, III, IV)*

Il faut déclarer à l'AFSCA l'activité définie sur la fiche-activité ACT 060 « ferme - poules pondeuses (>=200) ».

Cette activité nécessite une autorisation.

- *Pour la vente directe d'œufs **frais en coquille** produits dans l'élevage au consommateur final, moins de 200 poules pondeuses (cas IV)*

Il faut déclarer à l'AFSCA l'activité définie sur la fiche-activité ACT 054 « ferme - poules pondeuses (50 - 200) ».

Cette activité ne nécessite pas d'autorisation.

- *Pour la vente directe d'œufs **frais en coquille** produits dans l'élevage au consommateur final, entre 50 et 199 volailles (cas III)*

Il faut déclarer à l'AFSCA l'activité définie sur la fiche-activité ACT 054 « ferme - poules pondeuses (50 - 200) ».

Cette activité ne nécessite pas d'autorisation.

- *Pour la vente directe d'œufs **frais en coquille** produits dans l'élevage au consommateur final, autres situations que celles reprises ci-dessus*

Il ne faut pas déclarer d'activité à l'AFSCA.

### **Attention !**

La vente directe d'œufs de poule **frais en coquille** par l'intermédiaire d'un commerce de détail qui approvisionne directement le consommateur final (cas IV), n'est autorisée que si les œufs ont préalablement été traités dans un centre d'emballage. Les œufs en question peuvent être traités soit dans un centre d'emballage situé sur le site de production et exploité par le producteur, soit envoyés directement ou via un collecteur vers un centre d'emballage situé en dehors de l'exploitation.

Lorsqu'un centre d'emballage est situé sur le site de production et exploité par le producteur d'œufs, celui-ci doit déclarer à l'AFSCA l'activité définie sur la fiche-activité ACT 168 « centre d'emballage d'œufs ». Cette activité nécessite une autorisation spécifique délivrée par l'AFSCA.

### **c. Limites de l'approvisionnement direct**

A partir d'un site d'exploitation de poules pondeuses enregistré auprès de l'Agence, la vente des œufs par approvisionnement direct au consommateur final sur le lieu de production, par colportage, par l'intermédiaire de distributeurs automatiques ou sur le marché dans un rayon de 80 km autour du site de production peut se faire sans limitation de volume.

A partir d'un site non enregistré, l'approvisionnement direct est limité à 15.000 œufs/an.

Chaque approvisionnement individuel du consommateur final se fait en petites quantités.

#### **d. Exigences d'hygiène pour la production d'œufs destinés à l'approvisionnement direct**

Les exigences pour la production primaire de l'annexe I du R (CE) n° 852/2004 sont applicables à la production, le transport, l'entreposage, la manipulation des œufs sur le lieu de production. Les dispositions spécifiques pour les œufs visées à l'annexe III, section X, chapitre I du R (CE) n° 853/2004 doivent également être respectées.

### **Produits primaires de la pêche en mer**

A bord des navires de pêche, la production primaire couvre les opérations de capture et de manipulation à bord des produits pêchés (abattage, saignée, étêtage, éviscération, enlèvement des nageoires, réfrigération et conditionnement).

#### **a. Poisson pêché en mer**

Le marin pêcheur peut céder directement au consommateur final les produits de la pêche capturés en mer. En ce qui concerne les poissons capturés en mer, ceux-ci peuvent avant la cession directe au consommateur final être soumis à une ou plusieurs des opérations suivantes : abattage, saignée, étêtage, éviscération, enlèvement des nageoires, réfrigération et/ou conditionnement. L'approvisionnement direct peut s'effectuer du navire après l'accostage ou du quai. Pour un approvisionnement direct ne dépassant pas 100 kg de produits de la pêche par débarquement, les produits concernés sont dispensés du contrôle officiel de l'AFSCA. L'approvisionnement du consommateur final par colportage, via un marché local ou par l'intermédiaire d'un commerce de détail n'est pas autorisé.

#### **b. Activités à enregistrer auprès de l'AFSCA liées à la pêche en mer et autorisation à obtenir**

Il faut déclarer à l'AFSCA l'activité définie sur la fiche-activité ACT 244 « navire de pêche ». Cette activité nécessite une autorisation spécifique délivrée par l'AFSCA.

#### **c. Exigences d'infrastructure et d'hygiène liées à la pêche en mer et à l'approvisionnement direct de produits de la pêche provenant de la pêche en mer**

Les conditions d'infrastructure et d'équipement spécifiques que doivent respecter les navires de pêche, ainsi que les conditions d'hygiène pour l'approvisionnement direct du consommateur final sont fixées à l'article 15 de l'arrêté du 7 janvier 2014. Les conditions d'hygiène générale visées à l'annexe I du R (CE) n° 852/2004 sont également d'application pour les opérations de capture et de manipulation à bord des produits pêchés (abattage, saignée, étêtage, éviscération, enlèvement des nageoires, réfrigération et conditionnement).

En outre, les produits de la pêche frais doivent être conservés à une température approchant celle de la glace fondante :  $\leq +4,0$  °C.

Les produits de la pêche doivent aussi être conformes aux normes sanitaires relatives aux critères microbiologiques, aux toxines dangereuses pour la santé humaine, aux critères de fraîcheur, aux limites en histamine, ABVT ou TMA et, le cas échéant, à la présence de parasites, visées à l'annexe III, section VIII, chapitre V du R (CE) n° 853/2004 .

## **Produits de la pêche issus de l'aquaculture**

Dans les fermes aquacoles, l'élevage, la pêche et la récolte des produits de la pêche vivants (œufs de poisson inclus) en vue de leur mise sur le marché ainsi que le transport et le stockage des produits vivants après la capture sont des activités de la production primaire. Un produit primaire d'aquaculture est donc obligatoirement vivant.

Au niveau des fermes aquacoles, les activités qui se déroulent au-delà de la vente directe de produits de la pêche vivants (l'abattage, la saignée, l'étêtage, l'éviscération, l'enlèvement des nageoires, la réfrigération et/ou conditionnement direct) ne relèvent plus de la stricte production primaire et doivent être couvertes par une autorisation spécifique délivrée par l'AFSCA.

S'il possède cette autorisation spécifique de « préparation de produits de la pêche dans les exploitations aquacoles », le producteur de produits de la pêche peut procéder à la préparation de produits de la pêche issus de son propre élevage. Les activités de préparation autorisées sur le lieu de production sont l'abattage, la saignée, l'étêtage, l'éviscération, l'enlèvement des nageoires, la réfrigération et/ou le conditionnement de produits de la pêche issus du propre élevage.

Ces préparations de produits de la pêche peuvent uniquement approvisionner directement le consommateur final.

Cet approvisionnement direct du consommateur final peut se faire :

- sur le site de production
- par colportage, dans un rayon de 80 km autour du site de production
- sur des marchés dans un rayon de 80 km autour du site de production
- par l'intermédiaire d'un commerce de détail (débit de poisson, restaurant....) situé sur le site de production et exploité par le producteur lui-même.

Le filetage, tranchage et conditionnement/emballage de produits de la pêche filetés et/ou tranchés sont également des activités de préparation autorisées sur le lieu de production, mais uniquement à la demande du consommateur final et en sa présence.

### **a. Limites de l'approvisionnement direct**

Le producteur peut céder directement les animaux vivants issus de son propre élevage au consommateur final sur le site de production ou au commerce de détail local (poissonnerie, restaurant,...), en vue de leur mise sur le marché pour la consommation humaine.

L'approvisionnement direct se fait toujours en petites quantités et ne peut être au total supérieur à 20.000 kg par an pour les poissons vivants issus de l'aquaculture.

Le producteur peut également, sous le couvert d'une autorisation de « préparation de produits de la pêche dans les exploitations aquacoles », procéder à la préparation de maximum 7.500 kg de produits de la pêche par an. Ces préparations seront exclusivement destinées à l'approvisionnement direct au consommateur final sur le site de production ou par colportage ou via un marché ou via un commerce de détail exploité par le producteur lui-même sur son site de production.

### **b. Activités à enregistrer auprès de l'AFSCA liées à l'aquaculture et autorisation éventuelle à obtenir**

Il faut déclarer à l'AFSCA l'activité définie sur la fiche-activité ACT 292 « élevage poissons d'aquaculture ».

Cette activité nécessite une autorisation spécifique délivrée par l'AFSCA.

Si le producteur effectue des préparations de produits de la pêche issus de son propre élevage, il doit en plus obtenir une autorisation complémentaire de « préparation de produits de la pêche dans les exploitations aquacoles ».

### **c. Exigences d'infrastructure et d'hygiène liées à l'aquaculture et à l'approvisionnement direct de produits de la pêche provenant de l'aquaculture**

Les exigences d'hygiène visées à l'annexe I du R (CE) n° 852/2004 sont applicables lors du transport, de l'entreposage et de la manipulation du poisson vivant destiné à la mise sur le marché pour la consommation humaine.

Les produits doivent être gardés vivants après leur capture puis transportés en viviers ou en citernes jusqu'aux destinataires finaux et conservés à une température qui n'affecte pas la sécurité de la chaîne alimentaire et leur viabilité.

NB : lorsque les animaux sont destinés à être détenus vivants au lieu de destination, certaines exigences de l'*arrêté royal du 9 novembre 2009 relatif aux conditions de police sanitaire applicables aux animaux et aux produits de l'aquaculture et relatif à la prévention de certaines maladies chez les animaux aquatiques et aux mesures de lutte contre ces maladies* s'appliquent (voir la [circulaire relative à l'enregistrement des opérateurs actifs dans le secteur de l'aquaculture et aux conditions d'autorisation/agrément des installations](#)).

Si l'opérateur réalise des activités de préparation de produits de la pêche au sein de son exploitation aquacole sous couvert de l'autorisation de « préparation de produits de la pêche dans les exploitations aquacoles », il doit également respecter les exigences en matière d'infrastructure et d'équipement ainsi que les règles d'hygiène spécifiques reprises à l'article 18 de l'arrêté du 7 janvier 2014.

Les produits de la pêche frais doivent être conservés à une température approchant celle de la glace fondante (température  $\leq +4,0$  °C).

## **Gibier sauvage**

Le chasseur peut céder directement au consommateur final le gibier abattu par lui ou par le groupe de chasseurs auquel il appartenait lors d'une partie de chasse.

Il ne peut mettre sur le marché que des produits primaires, c'est-à-dire des carcasses de petits gibiers non dépouillés et non éviscérés et des carcasses de gros gibier non dépouillées mais éviscérées. La découpe du gibier avant l'approvisionnement direct du consommateur final par un chasseur n'est pas autorisée.

### **a. Examen initial du gibier par une personne formée**

La cession de gibier par le chasseur pour la consommation humaine doit être précédée par un examen initial sur place de ce gibier réalisé par une personne formée (PF). Celle-ci possède une connaissance suffisante de la pathologie du gibier sauvage ainsi que de la production et de la manipulation du gibier sauvage et de la viande de gibier sauvage après la chasse. Pour obtenir le statut de « personne formée », le chasseur doit avoir réussi le test organisé pour l'AFSCA à l'issue de la formation et être enregistré comme « personne formée » auprès de l'AFSCA.

Les PF joignent au gibier une déclaration signée reprenant les constatations réalisées lors de leur examen initial.

Les sangliers doivent en outre subir une analyse de dépistage des trichines dans un laboratoire accrédité ou agréé. Le prélèvement est obligatoire et est réalisé par la PF qui se charge de la demande d'analyse. Le résultat de l'analyse de dépistage est aussi communiqué au consommateur final lors de la cession.

Si le résultat n'est pas connu à ce moment, la PF devra informer ce consommateur final qu'une recherche de trichines concernant ce sanglier est en cours et qu'il est dangereux de consommer ce gibier avant d'avoir reçu la confirmation de l'absence de contamination par la trichine. La PF doit communiquer le résultat de cette analyse immédiatement après réception de celui-ci au consommateur final.

La liste des laboratoires accrédités/agréés pour la détection des trichines est publiée sur le site de l'AFSCA :

[labos-trichines](http://www.favv-afsca.fgov.be/laboratoires/laboratoirestrichines/) : <http://www.favv-afsca.fgov.be/laboratoires/laboratoirestrichines/>

### **Attention !**

Le gibier ne peut pas être cédé à un consommateur final, si la PF a constaté un comportement anormal du gibier avant la mise à mort et/ou si l'examen a révélé des caractéristiques indiquant que la viande présente un risque sanitaire et/ou si des contaminations environnementales sont suspectées. Dans une telle situation, le gibier doit être dirigé vers un établissement de traitement de gibier agréé où une expertise vétérinaire est effectuée. Lorsqu'un tel gibier est dirigé vers un établissement de traitement de gibier agréé, la carcasse doit être accompagnée de ses viscères. Si l'expertise effectuée à l'établissement de traitement de gibier est favorable, le gibier pourra ensuite seulement être cédé au consommateur final.

### **b. Limites de l'approvisionnement direct**

Chaque chasseur peut approvisionner directement le consommateur final en, au maximum une pièce de gros gibier et 10 pièces de petit gibier, abattus lors d'une même journée de chasse, sur un même terrain de chasse.

### **c. Exigences d'hygiène lors de l'entreposage, la manipulation, l'éviscération et le transport du gibier sauvage**

Lors du transport, de l'entreposage et de la manipulation du gibier sur le lieu de la chasse, les dispositions d'hygiène applicables à la production primaire visées à l'annexe I du R (CE) n° 852/2004 sont applicables ainsi que les dispositions spécifiques sur la manipulation du gros et petit gibier visées respectivement aux chapitres II et III de la section IV de l'annexe III du R (CE) n° 853/2004.

## **Volailles et lagomorphes abattus sur le lieu d'exploitation**

Le producteur de volailles et/ou de lagomorphes peut abattre sur le lieu de production des volailles et/ou des lagomorphes issus de son propre élevage et approvisionner le consommateur final en carcasses remises directement en l'état c'est-à-dire non découpées. Le producteur pourra toutefois également découper les carcasses cédées, mais uniquement à la demande du consommateur et en sa présence. Cet approvisionnement direct au consommateur final peut avoir lieu :

- sur le lieu de production,

- sur le marché local organisé dans la commune où se trouve l'exploitation agricole ou dans les communes limitrophes<sup>7</sup>,

L'approvisionnement est aussi autorisé par l'intermédiaire d'un commerce de détail (débit de viande, restaurant...), situé sur le site de production et exploité par le producteur de ces volailles et lagomorphes lui-même. L'exploitant du commerce de détail (débit de viande, restaurant...) peut découper et transformer les carcasses de volaille et/ou de lagomorphe et peut uniquement les céder directement au consommateur final. La cession à un commerce de détail (boucherie, restaurant,...) qui ne serait pas situé sur le site de production, n'est pas autorisée.

#### **a. Fonctionnement des établissements d'abattage de volailles et de lagomorphes à l'exploitation**

Toutes les espèces de volailles et de lagomorphes définies à l'annexe I du R (CE) n° 853/2004 (poulets, dindes, pintades, canards, oies, pigeons, cailles, faisans, perdrix, lapins, lièvres, rongeurs) peuvent être abattus à l'exploitation où elles sont élevées. Cela inclut les palmipèdes gras destinés à la production de foie gras.

Sont uniquement considérés comme élevés à l'exploitation les animaux y ayant été entretenus pendant une période au cours de laquelle une modification de leur conformation peut être attestée par un gain de poids significatif.

#### **b. Limites de l'approvisionnement direct**

Le producteur peut, sous le couvert d'une autorisation « abattage par le producteur sur le lieu de production de volailles et de lagomorphes » délivrée par l'Agence, procéder à l'abattage et l'habillage de maximum 7500 volailles et/ou de maximum 1000 lagomorphes par an sur le lieu de production primaire. Les animaux abattus ne peuvent être destinés qu'à la vente directe au consommateur final sur le lieu de production ou le marché public local<sup>7</sup> ou pour la livraison à un commerce de détail (débit de viande, restaurant,...) exploité par le producteur lui-même sur son lieu de production.

Si le producteur ne dispose pas de l'autorisation « abattage par le producteur sur le lieu de production de volailles et de lagomorphes » délivrée par l'Agence, il peut procéder à l'abattage et l'habillage de maximum 500 volailles et/ou de 250 lagomorphes par an sur le lieu de production primaire. Les animaux abattus ne peuvent être destinés qu'à la vente directe au consommateur final sur le lieu de production. Dans ce cas, le producteur ne peut pas vendre sur le marché local, ni approvisionner un commerce de détail (débit de viande, restaurant,...).

#### **c. Activités à enregistrer auprès de l'AFSCA et autorisation éventuelle à obtenir**

- *Pour l'abattage de volailles à l'exploitation*

Il faut déclarer à l'AFSCA les activités définies sur les fiches-activités suivantes :

- ACT 059 « ferme détention volailles »,
- en cas d'abattage de plus de 500 volailles par an, ACT 154 « ferme abattage volailles ».

Ces deux activités nécessitent une autorisation spécifique délivrée par l'AFSCA.

---

<sup>7</sup> Si aucun marché local n'est organisé dans cette commune, l'approvisionnement direct peut être effectué au marché le plus proche d'une autre commune.

➤ *Pour l'abattage de lagomorphes à l'exploitation*

Il faut déclarer à l'AFSCA les activités définies sur les fiches-activités suivantes :

- ACT 226 « ferme détention lapins »,
- en cas d'abattage de plus de 250 lagomorphes par an, ACT 155 « ferme abattagelapins ».

Seule la seconde activité nécessite une autorisation spécifique délivrée par l'AFSCA.

#### **d. Exigences d'hygiène**

Pour ce qui concerne le transport, l'entreposage et la manipulation des animaux vivants, les dispositions d'hygiène applicables à la production primaire visées à l'annexe I du R (CE) n° 852/2004 sont applicables.

Pour l'abattage, l'habillage et le transport des viandes, les dispositions d'hygiène applicables à tous les exploitants du secteur alimentaire visées à l'annexe II du R (CE) n° 852/2004 doivent être respectées, ainsi que l'obligation d'appliquer et de maintenir un système d'autocontrôle basé sur l'HACCP.

L'article 20 de l'arrêté du 7 janvier 2014 précise en outre les exigences à respecter, dans le cadre d'un abattage à l'exploitation sous autorisation spécifique délivrée par l'AFSCA. Ces exigences concernent l'infrastructure et l'équipement minimal pour un abattage hygiénique ainsi que les règles d'hygiène et de bien-être animal à appliquer lors des activités d'abattage et d'habillage.

En matière d'équipement minimal pour le lavage et la désinfection des outils, soit une eau à 82 °C, soit un système équivalent reconnu par l'AFSCA sont requis.

L'article 21 de l'arrêté du 7 janvier 2014 quant à lui précise les exigences à respecter, dans le cadre d'un abattage à l'exploitation sans autorisation spécifique délivrée par l'AFSCA.

## **6. Annexes**

Liste des fiches-activités concernées par la circulaire.

## **7. Aperçu des révisions**

Aperçu des révisions de la circulaire		
Version	Applicable à partir de	Raisons et ampleur de la révision
1.0	<b>16/02/2015</b>	Version originale
1.1	Date de publication	Adaptation : ACT 060 – 059 – 154 – 155 & Annexe



Annexe à la circulaire relative 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

Liste des fiches-activités concernées par la circulaire

- Fiche-activité ACT 050 « ferme – bovins ».

Lieu	PL42	Exploitation agricole
Activité	AC28	Détention
Produit	PR41	Bovins (excepté engraissement de veaux)
Enregistrement		

- Fiche-activité ACT 052 « détenteur de chevaux ».

Lieu	PL42	Exploitation agricole
Activité	AC28	Détention
Produit	PR156	Solipèdes
Enregistrement		

- Fiche-activité ACT 054 « Ferme – poules pondeuses (50 – 200) »

Lieu	PL42	Exploitation agricole
Activité	AC28	Détention
Produit	PR188	Volailles pondeuses en production (>50<200)
Enregistrement		

- Fiche-activité ACT 057 « ferme - ovins et caprins »

Lieu	PL42	Exploitation agricole
Activité	AC28	Détention
Produit	PR109	Ovins et caprins
Enregistrement		

- Fiche-activité ACT 059 « ferme détention volailles »

Lieu	PL42	Exploitation agricole
Activité	AC28	Détention
Produit	PR183	Volailles de type viande >= 200
Autorisation 10.2		

- Fiche-activité ACT 060 « Ferme – poules pondeuses (>=200) »

Lieu	PL42	Exploitation agricole
Activité	AC28	Détention
Produit	PR187	Volailles pondeuses en production (>=200)
Autorisation 10.2		

➤ Fiche-activité ACT 069 « ferme - production de lait »

Lieu	PL42	Exploitation agricole
Activité	AC64	Production
Produit	PR85	Lait cru
Enregistrement		

➤ Fiche-activité ACT 154 « ferme abattage volailles »

Lieu	PL42	Exploitation agricole
Activité	AC2	Abattage et habillage
Produit	PR181	Volailles autres que pour la production de foie gras
Autorisation : 2.5		

➤ Fiche-activité ACT 155 « ferme abattage lapins »

Lieu	PL42	Exploitation agricole
Activité	AC2	Abattage et habillage
Produit	PR84	Lagomorphes
Autorisation : 2.5		

➤ Fiche-activité ACT 168 « centre d'emballage d'œufs »

Lieu	PL21	Centre d'emballage
Activité	AC12	Classement par catégorie de qualité et de poids
Produit	PR104	Œufs de consommation
Autorisation : 5.2		

➤ Fiche-activité ACT 226 « ferme détention lapins »

Lieu	PL42	Exploitation agricole
Activité	AC28	Détention
Produit	PR84	Lagomorphes
Enregistrement		

➤ Fiche-activité ACT 244 « navire de pêche »

Lieu	PL61	Navire de pêche
Activité	AC57	Pêche
Produit	PR132	Produits de la pêche
Autorisation : 3.1		

➤ Fiche-activité ACT 292 « élevage poissons d'aquaculture »

Lieu	PL45	Ferme aquacole
Activité	AC28	Détention
Produit	PR115	Poissons d'aquaculture
Autorisation : 18.b.1		

➤ Fiche-activité ACT 322 « ferme - produits fermiers laitiers lait cru vache »

Lieu	PL42	Exploitation agricole
Activité	AC42	Fabrication pour la vente directe
Produit	PR143	Produits laitiers au lait cru de vache
Autorisation : 4.3		

➤ Fiche-activité ACT 323 « Ferme - produits fermiers laitiers lait cru animal autre que vache ».

Lieu	PL42	Exploitation agricole
Activité	AC42	Fabrication pour la vente directe
Produit	PR142	Produits laitiers au lait cru d'autres animaux que des vaches
Autorisation : 4.3		