

# Vendre, transformer des denrées alimentaires

Focus sur l'obligation de sécurité alimentaire







## DiversiFerm, votre conseiller en diversification





## Les services de DiversiFerm, pour qui ?





## Je suis un producteur donc je suis responsable

### Je vais produire et/ou vendre



Obligations de garantir la sécurité alimentaire



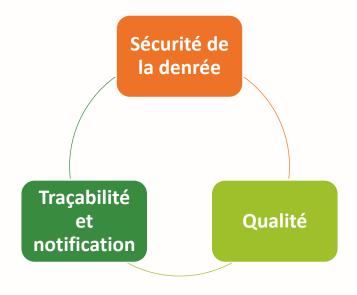
Législations





## L'autocontrôle, une obligation pour tous les exploitants de l'agroalimentaire

l'ensemble des mesures prises par les opérateurs pour faire en sorte que les produits à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution et dont ils ont en charge la gestion répondent aux prescriptions réglementaires en matière de :







### Et toutes les autres obligations ...

Critères microbiologiques sur produits finis

Contaminants chimiques

**OGM** 

Etiquetage et information des consommateurs

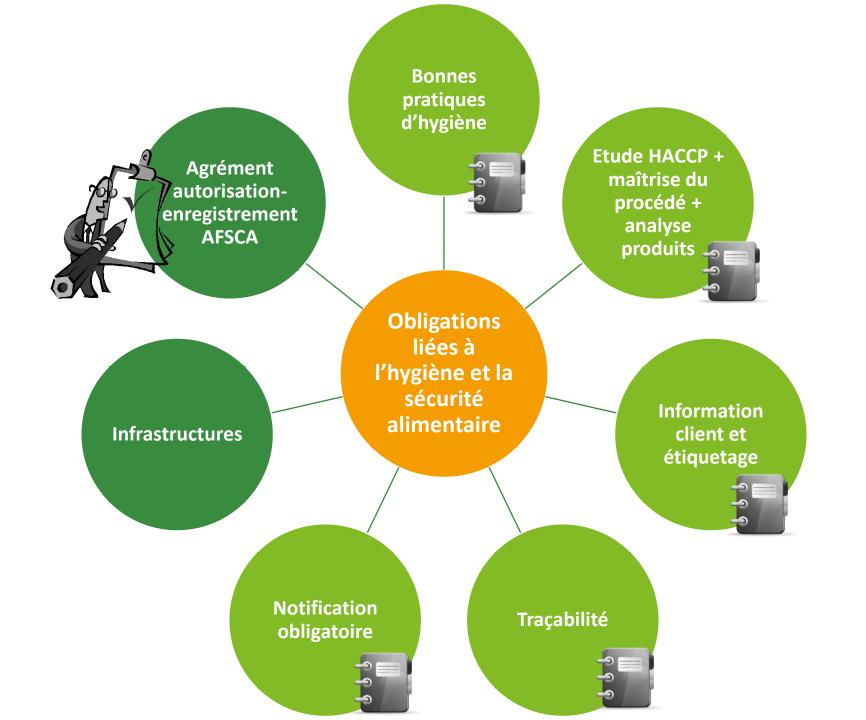
**Emballages** 

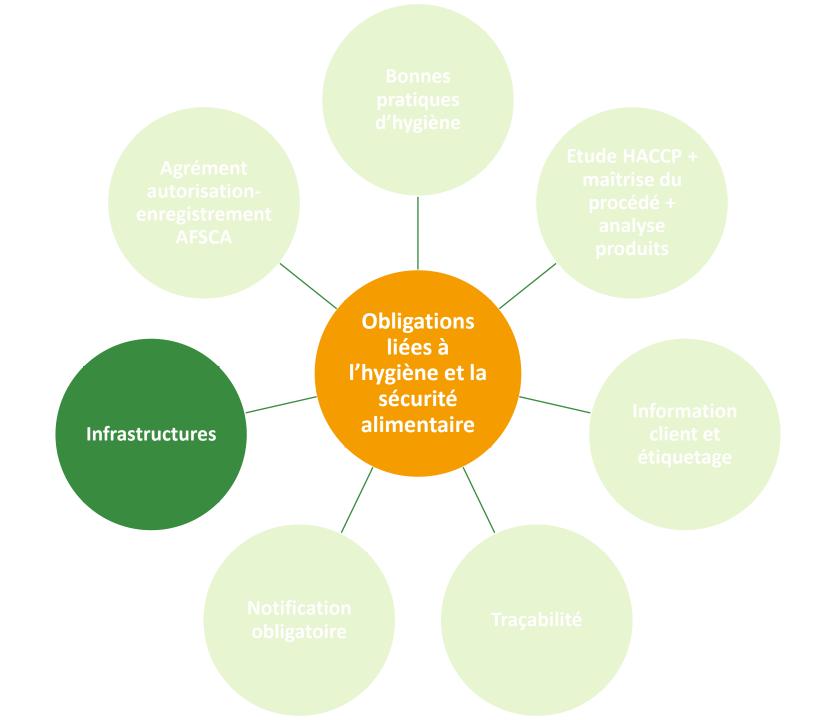
Qualité de l'eau

• • •

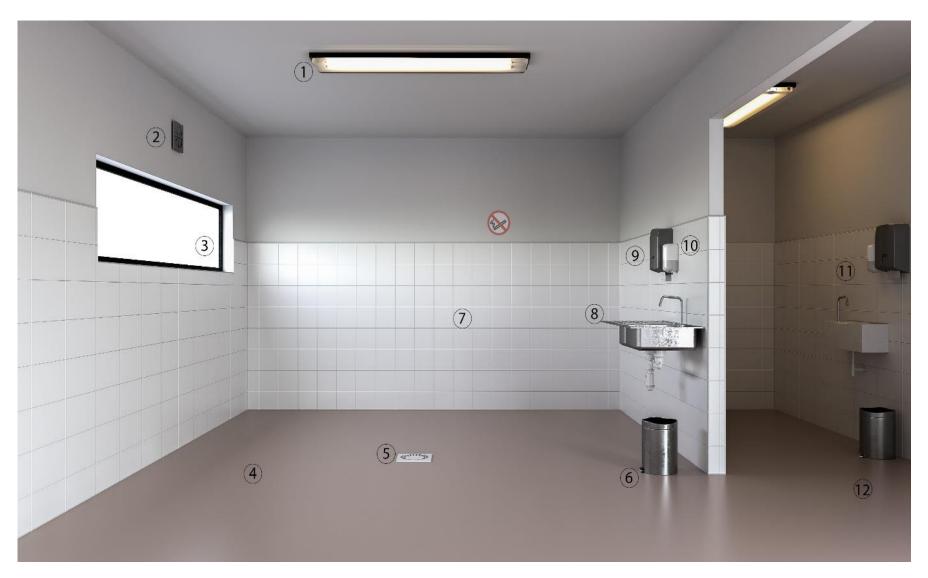








### Infrastructure – Atelier de transformation alimentaire



https://www.diversiferm.be/wp-content/uploads/2020/02/19-09-09-fiche-info-infrastructure-v3.pdf https://www.diversiferm.be/conception-atelier-transformation-fiches-info/



## Revêtement de sol adéquat









## Murs et plafonds faciles à nettoyer







### Evacuation des eaux efficace















## Eclairage suffisant









### Aération suffisante









### Portes et fenêtres







### Les vestiaires et sanitaires



« Le lavage des mains est obligatoire après l'usage des toilettes »





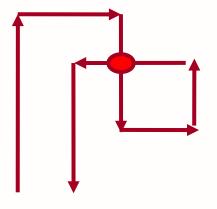
### La marche en avant

Eviter les croisements physiques

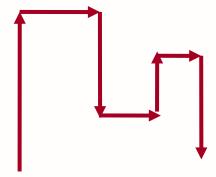
Séparation dans l'espace

Séparation dans le temps

Distinguer les zones













## S'organiser dans l'espace et dans le temps



Des zones dédiées par activité

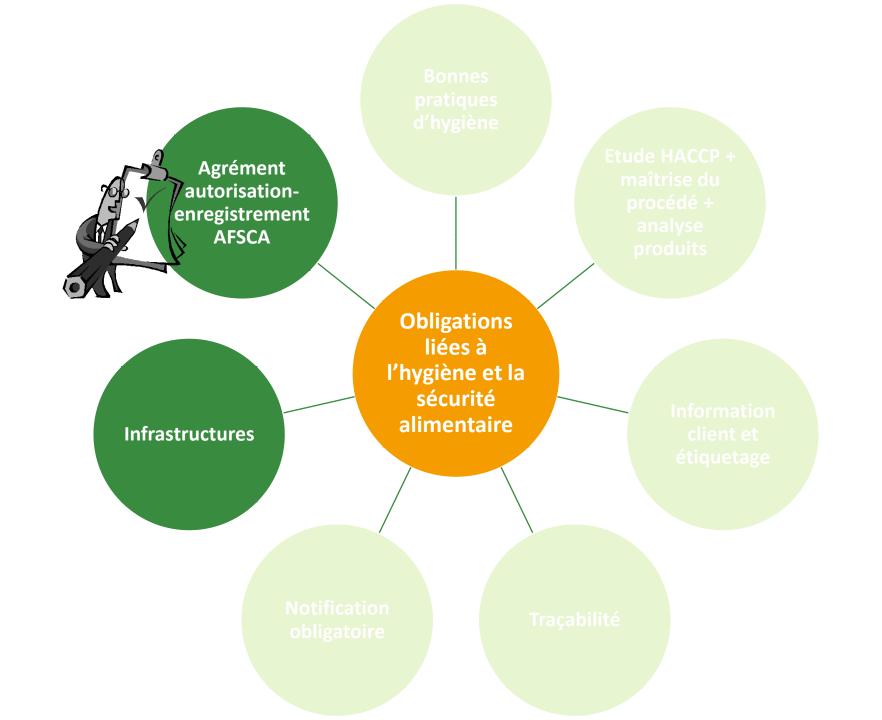


L'organisation des activités



L'organisation d'une semaine type de fabrication







## Toute activité dans la chaine alimentaire doit être déclarée à l'AFSCA



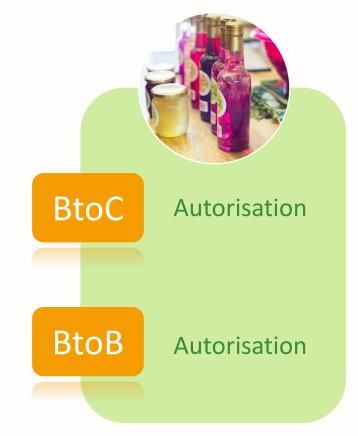
http://www.afsca.be/agrements/





## Je transforme, je vends : autorisation ou agrément?









## Quel secteur d'activité, vente directe ou indirecte ?

BtoC



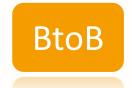
Vente au consommateur final

Vente à des commerces de détail





## Quel secteur d'activité, vente directe ou indirecte ?





Vente à des intermédiaires (sans restrictions)

Vente à des grossistes



Vente à des intermédiaires (sans restrictions)

Vente à des grossistes

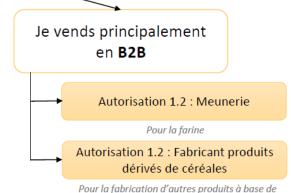


Si max. 30% du chiffre d'affaire en vente indirecte (B2B) via un intermédiaire commercial qui livre directement le consommateur final et dans un rayon de 80 km

> Je vends principalement en **B2C**

> > Autorisation 1.1 : <u>Commerce de détail</u> (avec transformation)

Couvre la production et la vente de produits fabriqués sur place (poulets rôtis, confiture, pralines, confiserie, produits laitiers, crème glace, gaufres, moutarde, café, jus de fruits, soupe, quiche, croquettes de fromage...) et la revente d'autres produits Je fabrique de la farine et autre produits dérivés de céréales



Pas de limitation pour

*la vente indirecte (B2B)* 



Si des coproduits sont à destination de l'alimentation animale



Enregistrement : Fabricant matières premières feed

Si utilisation de produits d'origine animale, un agrément peut être nécessaire

céréale (gruau, malt, son, pâtes,...)

4

Agrément 4.3 : Fabricant à base de lait cru

Si utilisation de lait cru



Agrément 5.3 : <u>Fabricant à</u> <u>base d'œufs crus</u>

Si utilisation d'œufs crus

Je fabrique des produits laitiers

Si max. 30% du chiffre d'affaire en vente indirecte (B2B) via un intermédiaire commerciale qui livre directement le consommateur final et dans un rayon de 80 km

> Je vends principalement en B2C

Transformation de son propre lait

#### Autorisation 4.3:

#### Produits fermiers laitiers

- lait cru vache
- lait cru animal autre que vache
- lait vache
- lait animal autre que vache

L'activité à déclarer est différente en fonction du type de produit et de l'espèce (vache, chèvre,...)

Ne couvre pas la revente d'autres produits

Si pas de production de lait

#### Autorisation 1.1:

Commerce de détail (avec transformation)

Couvre la production et la vente de produits fabriqués sur place (produits laitiers, confitures, plats préparés,...) et la revente d'autres produits. Une seule activité à déclarer peut importe le type de produit (lait cru ou pasteurisé) ou l'espèce (vache, chèvre,...)



#### Si achat de lait Pour une autorisation OU un agrément :



Autorisation 4.2: Acheteur lait cru

- vache
- autre que lait de vache

Pas nécessaire pour le lait de la même espèce animale que celle qui est détenue pour la production de lait à condition que la quantité de lait acheté soit toujours inférieure à la quantité de lait produite

Pas de limitation pour la vente indirecte (B2B)

#### = Agrément obligatoire

Je vends principalement en B2B

#### Agrément 4.1 : Etablissement laitier

Tous types de produits laitiers (y compris glace et desserts lactés) . Pas d'agrément supplémentaire pour l'utilisation de lait cru ou d'œufs crus

#### Autorisation 1.2: Autres denrées

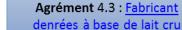
Pour la production de glace de consommation et de desserts lactés uniquement



OU

Agrément 5.3 : Fabricant à base d'œufs crus

Si utilisation d'œufs crus



Si utilisation de lait cru



## Les fiches d'activités, un outil à consulter

http://www.afsca.be/agrements/activites/fiches/

Fiche technique	PRI – ACT 322		
-		Version n° 6 18/07/20	18
Description brève	Ferme - produits fermiers laitiers lait cru vache		
	Description	Code	
Lieu	Exploitation agricole	PL42	
Activité	Fabrication pour la vente directe	AC42	
Produit	Produits laitiers au lait cru de vache	PR143	
Ag/Au/E	Autorisation	4.5	
Type de n° Agr/Aut	PF XXXX		
Guide autocontrôle	Guide d'autocontrôle pour la production et la vente de	G-034	
	produits laitiers à la ferme	)	
	Manuel pratique d'autocontrôle pour les secteurs B2C	G-044	

Le préemballage du lait cru de vache et la fabrication pour la vente directe (ambulante ou non-ambulante) au consommateur final des produits laitiers (crème, beurre, fromage, yaourt, crème glacée/glace au lait, desserts à base de lait,...) au lait cru de vache (y compris le lait de bufflonne). 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.





### Les fiches d'activités, un outil à consulter

http://www.afsca.be/agrements/activites/fiches/

INA

Visito(s) d'inspection nécessaires à l'attribution d'Ag/Au et check-liste(s) à utiliser pour attribuer l'Agr/Aut

Obligatoire. PRI 3260.

http://www.afsca.be/checklists-fr/secteuranimal.asp

Conditions pour auriouer r Agri Aut

http://www.afsca.be/agrements/conditionsagrement/annexe3.asp

Informations complémentaires et/ou remarques

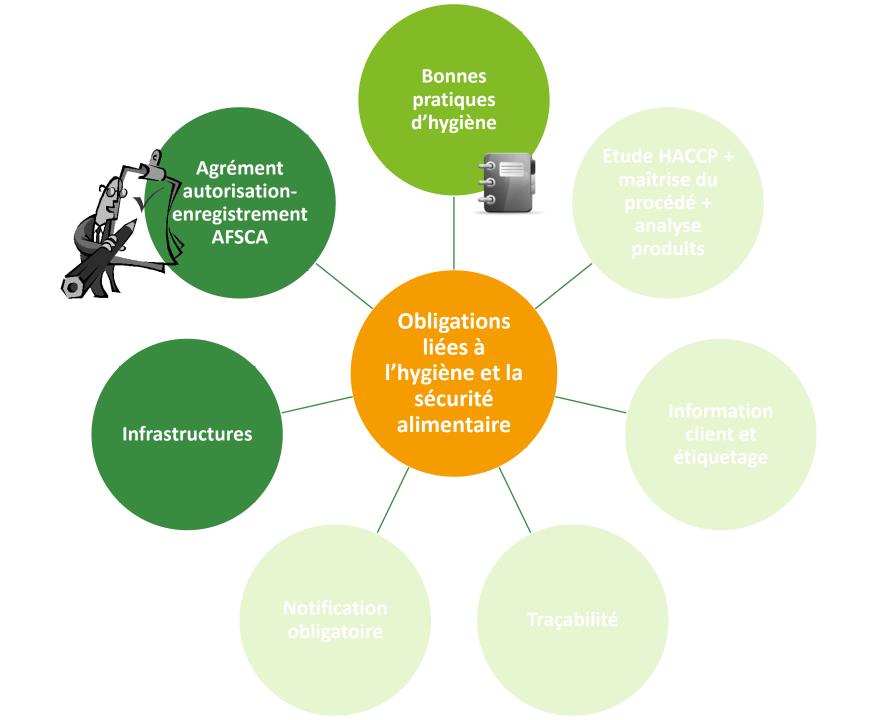
NA.

#### Autocontrôle

Guide G-034 à partir de la version 1.

Guide G-044 à partir de la version 1.







## Les Bonnes Pratiques d'Hygiène







## Le plan de nettoyage et désinfection

Matériel ou surface	Fréquence	Produit utilisé	Description					
Local de transformation								
Sol	Après chaque production	Netoitou	Nettoyant					
Murs	1x/mois	Assainipropre	N&D					
Plafond	1x/an	Netoitou	Nettoyant					
Tables	Après chaque production	Assainipropre	N&D					
Frigos	1x/mois	Assainipropre	N&D					
Armoires	1x/an	Assainipropre N&D						
Siphon	1x/mois	Assainipropre N&D						





## Quels produits choisir?



**Nettoyant**: au choix

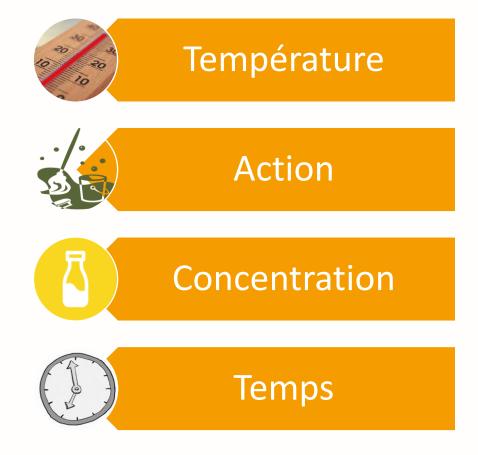
**Désinfectant ou Nettoyant – Désinfectant :** doivent être agréés par le ministère de la Santé publique Belge

liste des biocides autorisés www.health.belgium.be





## L'efficacité du nettoyage et de la désinfection







### La lutte contre les nuisibles



#### Les mesures préventives

Portes fermées

Pas d'interstices

Bonne gestion des déchets

Entretien des abords

Application du plan de N&D

Pas d'animaux domestiques

#### Les mesures de lutte

Pièges à souris, à rat,...

Lampe UV

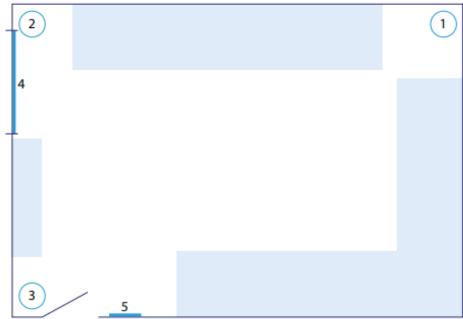
Moustiquaires





### Plan de lutte contre les nuisibles

Type de lutte	Emplacement	Numéro	Date de placement	Placé par	Fréquence du contrôle	TÀ contrôler par
Souricière	Voir plan	1	01/02/2013	Entreprise externe x	Chaque semaine	Aide de cuisine A
					Chaque mois	Entreprise externe x
Lampe anti- insectes	Voir plan	5	10/03/2012	Interne	Chaque semaine	Aide de cuisine A
		_				









## De l'eau potable pour les activités de transformation

Si **eau de distribution non traitée** : pas d'analyses obligatoire

Si **eau de distribution traitée** : analyses obligatoires dans le secteur BtoB

Si **eau de puits** : analyses obligatoires pour prouver que celle-ci est potable







### Bonne gestion des déchets









### Hygiène du personnel

Ne pas manger ni boire dans les locaux

Ne pas apporter d'effets personnels sur les lieux de travail

Les pinces fantaisies, peignes, boucles d'oreille, ... sont interdits

Ne pas fumer

Une tenue adaptée et propre

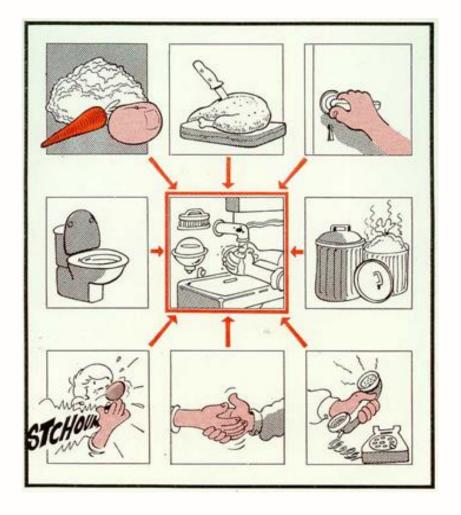








#### Quand se laver les mains?











Respecter la marche en avant

Limiter les temps d'attente

Utiliser les outils de manière rationnelle

Ne pas laisser d'objets au sol

Protéger les produits des souillures

Respecter la chaîne du froid ou du chaud

...







## Des emballages destinés à l'usage alimentaire







Modalités d'utilisation

Réception et stockage approprié





#### Contrôler la chaîne du froid

Présence d'un thermomètre dans chaque espace réfrigéré

Thermomètre visible par le consommateur dans vitrines de vente

Enregistrement automatique à partir d'un volume en froid négatif de 10m<sup>3</sup>







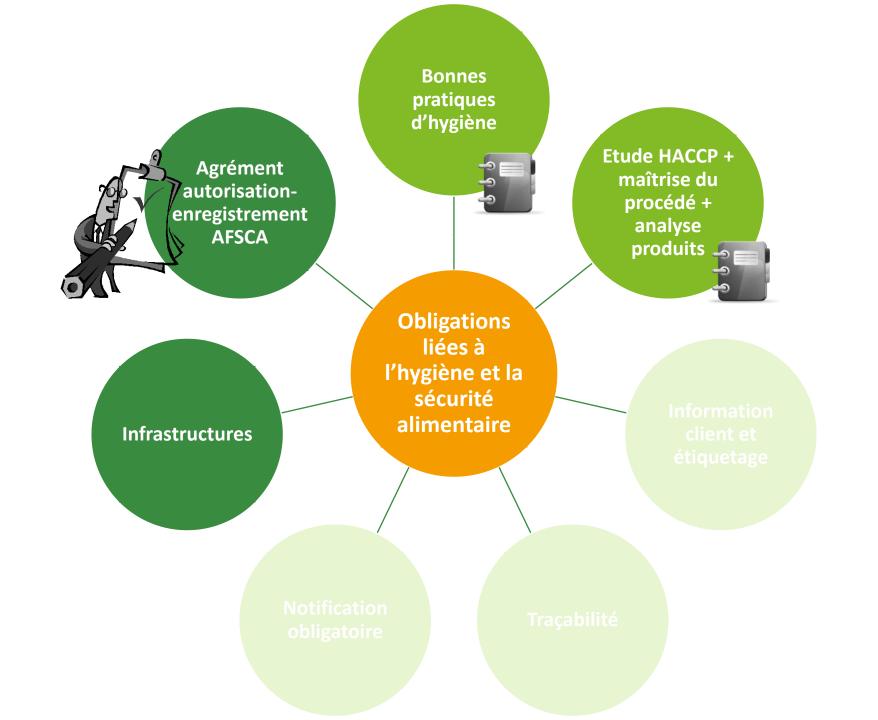
de personnel les espaces privés suffisent.

### Les check-lists de contrôles, un outil à consulter

http://www.afsca.be/professionnels/checklists/

PRI 3260 Fabrication pour la vente directe - Produits laitiers - INFRASTRUCTURE, INSTALLATION ET HYGIÈNE [3260] v.4						
C: conforme NC: pas-conforme NA: non-applicable  H: chapitre B: annexe A: article		§: paragraphe L: partie P: point				
			С	NC	Pondération	NA
<u>1.</u>	Infrastructure : exigences générales			•		
1.	Les locaux, par leur conception, leur agencement, leur taille et leur emplacement, permettent l'application des bonnes pratiques d'hygiène (BPH). Les conditions de manipulation sont adéquates et il y a suffisamment d'espace de stockage avec une régulation correcte de la température. Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H1 P2 (1*) Le nettoyage et la désinfection peuvent être réalisés de manière adéquate. L'accès des organismes nuisibles est empêché. Le flow correct est respecté. Le contrôle de la température adéquate signifie que les denrées alimentaires peuvent être maintenues à la température légale. Le contrôle de la température doit être défini dans le plan d'autocontrôle.			0	3	0
2.	La ventilation est suffisante.  Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H1 P5 (1*)  Aussi d'application pour les toilettes. Pièces du système de ventilation facilement accessibles. Pas de flux d'air des zones sales vers les zones propres. Pas de condensation ou de nuisance olfactive.		0	0	1	0
3.	L'éclairage est suffisant.  Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H1 P7 (1*)  Il doit permettre le travail de l'opérateur et une inspection correcte. Lumière du jour et/ou artificielle.		0	0	1	0
4.	Il y a suffisament de toilettes propres équipées d' direct vers les locaux où sont manipulées des de Arrêté royal: 13/07/2014 A18 B3 H1 P2 (2*) Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H1 P3 (1*) Manipuler = toute opération, aussi bien l'entrepos transformation de denrées alimentaires et le tran emballées. Il doit y avoir au moins un sas entre le	nrées alimentaires.  sage que la réception, la préparation, la	0	0	3	0







## HACCP Hazard Analysis and Critical Control Point

# « système qui définit, évalue et maîtrise les dangers qui menacent la salubrité des aliments »

[Codex alimentarius]



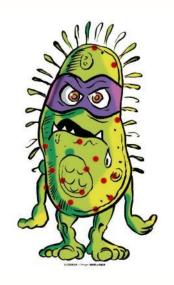


## Qu'est-ce qu'un danger?

Un danger est une propriété biologique, chimique ou physique qui peut rendre une denrée impropre à la consommation et provoquer un dommage au consommateur en le blessant ou en le rendant malade.











### Les allergènes, un danger à part entière





















(SO) Anhydride sulfureux et sulfites



Mollusques







## Différents types de microorganismes

Les indispensables









Les responsables d'altérations

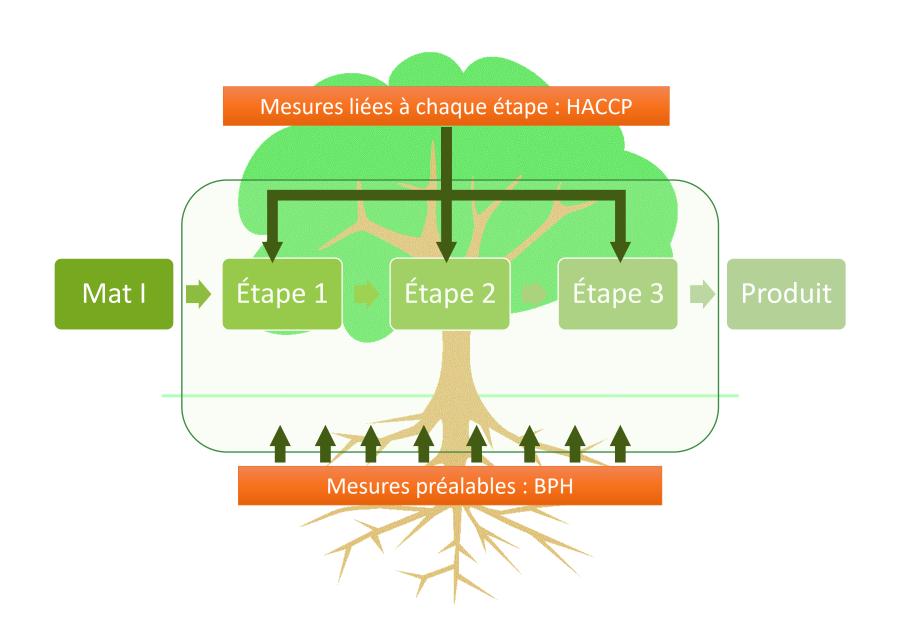
Les pathogènes



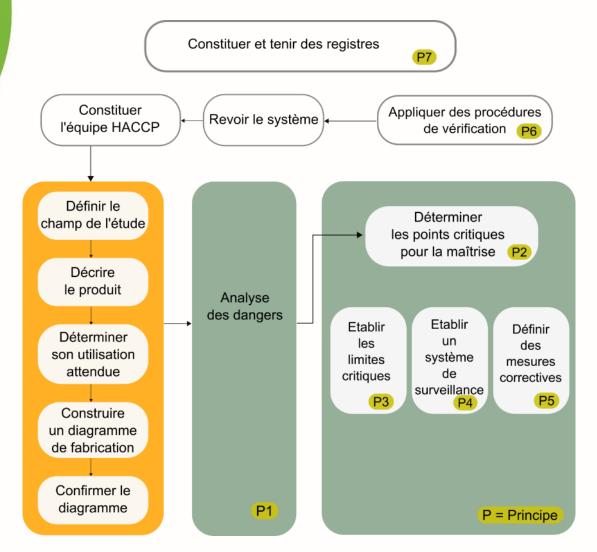




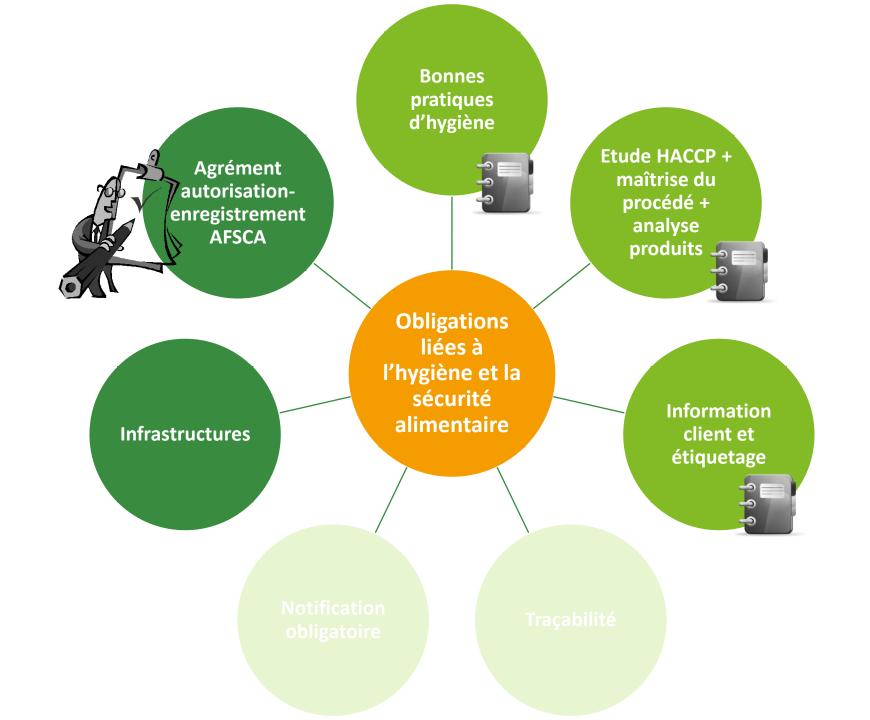














## De l'information des consommateurs à l'étiquetage



**I** formation

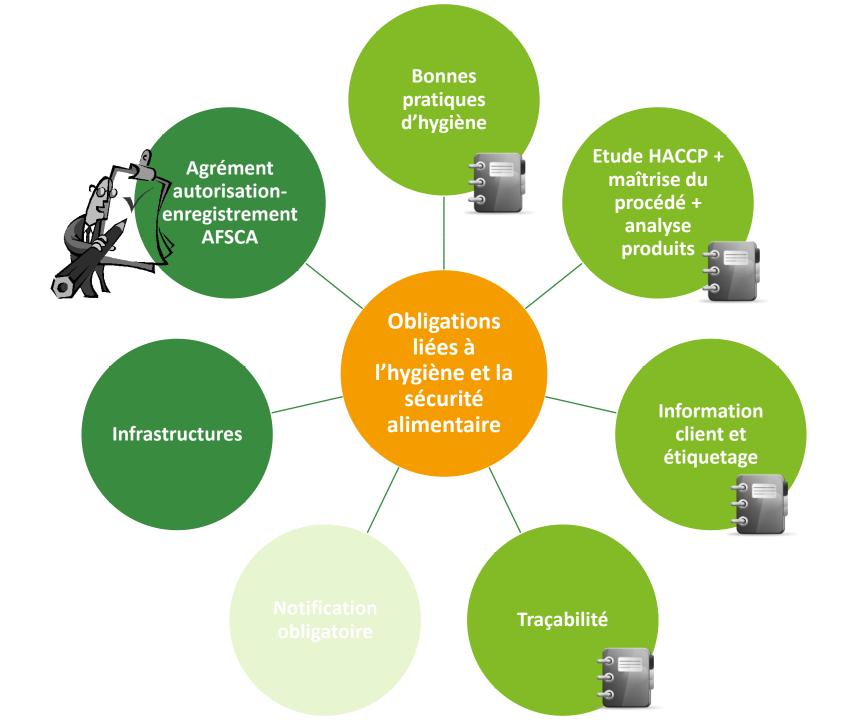
COnsommateur



- Dénomination du produit
- 2 Liste des ingrédients
- Mise en évidence des allergènes
- Quantité de certains ingrédients
- Quantité nette de la denrée alimentaire
- Date de durabilité minimale ou DLC
- Conditions particulières de conservation et utilisation
- 8 Nom ou raison sociale de l'exploitant + adresse
- Pays d'origine
- Titre alcoolémique (si ≥ 1,2% vol.)
- Déclaration nutritionnelle



http://diversiferm.be/etiquetage/





#### La traçabilité, une étape indispensable mais pas insurmontable









Sorties

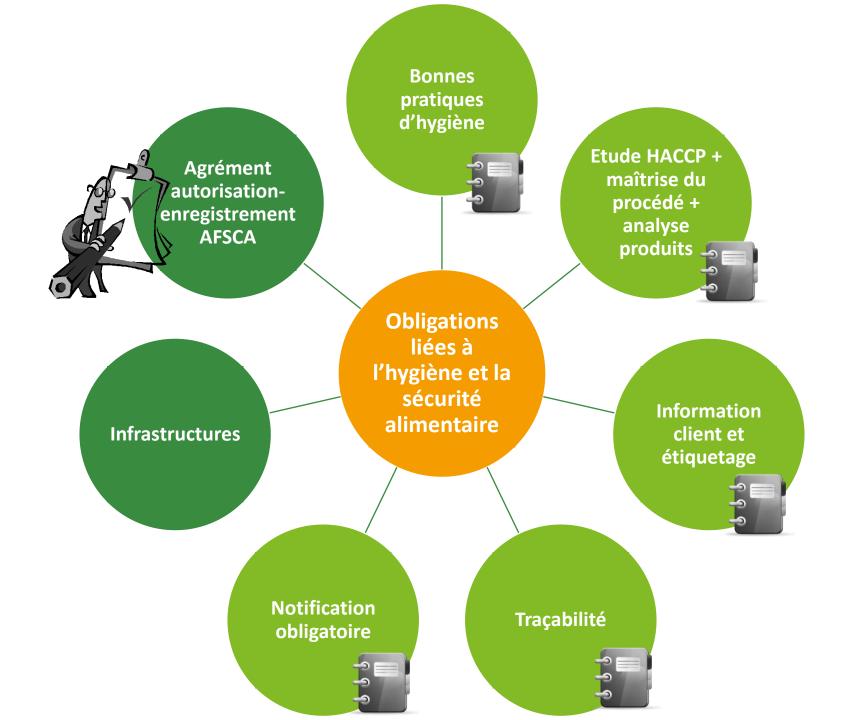
(BtoB)

**Entrées** 

Nature du produit
Identification du produit
(n° lot, DLC, ...)
Quantité
Date de réception
Coordonnées fournisseur

Traçabilité interne

Nature du produit
Identification du produit
(n° lot, DLC, ...)
Quantité
Date de livraison
Coordonnées client





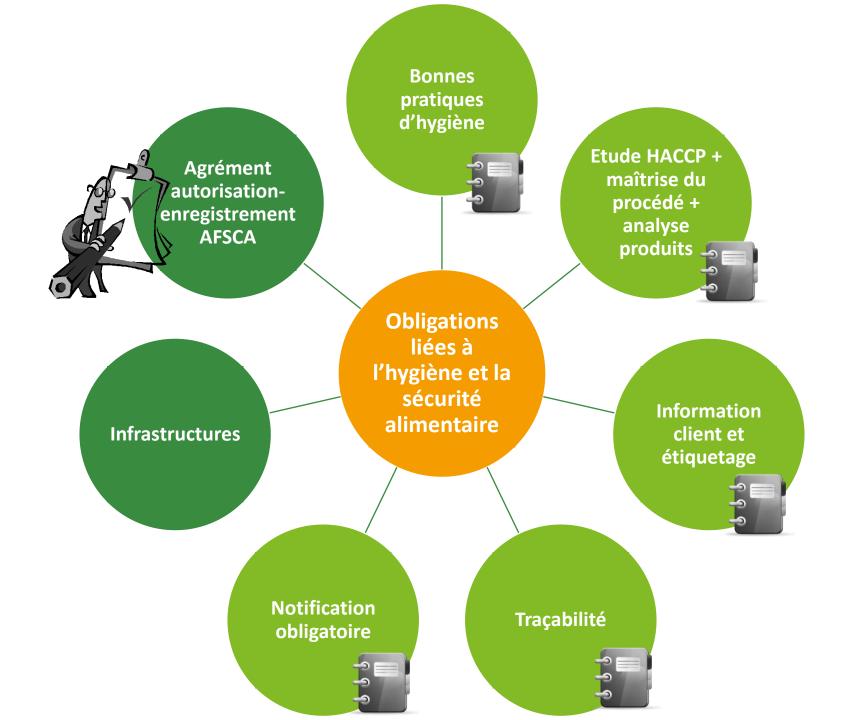
#### La notification obligatoire

Tout exploitant informe immédiatement l'AFSCA lorsqu'il considère ou a des raisons de penser qu'un produit est préjudiciable à la santé humaine, animale ou végétale.

Plus d'information:

http://www.afsca.be/notificationobligatoire/







#### Les Guides d'autocontrôles

http://www.afsca.be/professionnels/autocontro le/guides/b2c/



Guide d'autocontrôle générique pour le secteur B2C G-044



<u>Production et vente de</u> <u>produits laitiers à la ferme</u> G-034





#### Comment nous contacter?

#### www.diversiferm.be



081/62.23.17



infos@diversiferm.be





Vade-mecum de la valorisation des produits agricoles et de leur commercialisation en circuit court



#### Le Vade-mecum

Disponible sur:

https://agriculture.wallonie.be

ou

http://diversiferm.be/vade-mecum/