



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/S3/1260681	Date	16/10/2024
Version actuelle	2.0	Applicable à partir de	Date de publication
Mots clefs	Produits primaires d'origine animale, approvisionnement direct		

Rédigé par	Approuvé par
Vanderschot Karolien, attaché	Beullens Katrien, Directeur général a.i.

1 But

La présente circulaire a pour but d'expliquer les modalités d'application de 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 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 de petites quantités :

- de lait cru ou de colostrum et d'œufs en coquille, issus de sa propre production du consommateur final ou du commerce de détail local ;
- de produits de la pêche issus de la propre pêche du marin pêcheur, du consommateur final ou du commerce de détail local ;
- de produits de la pêche vivants, issus de la propre production du producteur aquacole et de produits de la pêche issus de son activité d'aquaculture et qui y sont abattus, du consommateur final ou du commerce de détail situé sur l'exploitation ;
- de gibier sauvage, par le chasseur, du consommateur final ou du commerce de détail local ;

- de produits de l'apiculture, par l'apiculteur, du consommateur final ou du commerce de détail local ;
- de volailles et lagomorphes issus de son exploitation et qui y sont abattus, par le producteur, du consommateur final ou du commerce de détail local.

3 Références

3.1 Législation

Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires

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 (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

Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil

Règlement délégué (UE) 2020/691 de la Commission du 30 janvier 2020 complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les dispositions applicables aux établissements aquacoles et aux transporteurs d'animaux aquatiques

Règlement (UE) 2016/429 du Parlement Européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale («législation sur la santé animale»)

Règlement délégué (UE) 2023/2464 de la Commission du 17 août 2023 modifiant le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation applicables aux œufs

Règlement délégué (UE) 2023/2465 de la Commission du 17 août 2023 complétant le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation applicables aux œufs et abrogeant le règlement (CE) n° 589/2008 de la Commission

Règlement d'exécution (UE) 2023/2466 de la Commission du 17 août 2023 portant modalités d'application du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation applicables aux œufs

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 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 alimentaires d'origine animale

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

Arrêté royal du 20 mai 2022 relatif à l'identification et l'enregistrement de certains ongulés, des volailles, des lapins et de certains oiseaux

3.2 Autres

Circulaire relative à la désinfection des outils à l'aide de méthodes alternatives à l'eau chaude à au moins 82°C 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/S3/1123560)

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/S3/1136184)

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

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 aux obligations réglementaires des personnes formées en matière d'examen initial du gibier chassé - Appel à la vigilance vis-à-vis des lésions évocatrices de peste porcine africaine ou de tuberculose chez le gibier sauvage (PCCB/S3/1219397)

[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 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 : l'engraissement ou l'élevage d'animaux de rente et la production de produits primaires d'origine animale. Elle couvre également la chasse et la pêche.

Produits primaires d'origine animale : le lait cru ou le colostrum, y compris le lait cru ou le colostrum 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.

Colportage : vente de porte-à-porte dans un rayon de 80 kilomètres¹ autour de l'établissement de production.

Commerce de détail : les points de vente ou de livraison au consommateur final, y compris les terminaux de distribution (distributeurs automatiques), les cuisines collectives, les traiteurs et les restaurants.

Commerce de détail local : le commerce de détail qui se situe dans un rayon de 80 kilomètres¹ autour de l'établissement de production et qui approvisionne directement le consommateur final.

Consommateur final : le dernier consommateur d'une denrée alimentaire qui ne l'utilisera pas dans un établissement alimentaire ou pour une activité de la chaîne 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 (poissons et crustacés, 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'AFSCA 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.

Producteur : la personne physique ou la personne morale qui est responsable des animaux de l'élevage ou le pêcheur, la personne physique qui cohabite avec la personne physique susmentionnée ou la personne morale pour laquelle une ou plusieurs des personnes physiques précitées sont le(s) responsable(s) et qui, en ce qui concerne les produits visés par la présente circulaire, commercialise ou cède exclusivement des produits obtenus dans l'exploitation du responsable.

Mise sur le marché : la détention de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux en vue de leur vente, y compris l'offre en vue de la vente ou toute autre forme de cession, à titre gratuit ou onéreux, ainsi que la vente, la distribution et les autres formes de cession proprement dites.

Fiche-activité : fiche contenant la description spécifique et le code d'une activité, que l'opérateur qui exerce une activité visée dans l'AR du 7 janvier 2014 doit enregistrer auprès de l'AFSCA. Voir aussi

<https://favv-afscab.be/fr/themes/starters/ou-vous-pouvez-aller-directement-vers/liste-dactivites-afscab-et-fiches-dactivites/fiches-dactivites/fiches-dactivites-production-primaire-pri>.

¹ Pour les établissements de production situés dans une zone géographique soumise à des contraintes naturelles ou spécifiques telles que définies par l'autorité régionale en application de l'article 71 du Règlement (UE) n°2021/2115 du Parlement européen et du Conseil du 2 décembre 2021 établissant des règles régissant l'aide aux plans stratégiques devant être établis par les États membres dans le cadre de la politique agricole commune (plans stratégiques relevant de la PAC) et financés par le Fonds européen agricole de garantie (FEAGA) et par le Fonds européen agricole pour le développement rural (Feader), et abrogeant les règlements (UE) n° 1305/2013 et (UE) n° 1307/2013, le rayon de 80km est étendu à 200km.

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 ou par le chasseur, du consommateur final ou du commerce de détail local 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 et colostrum, œufs, gibier sauvage, poisson pêché en mer ou poisson vivant issu de l'aquaculture et produits de l'apiculture) et 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 par le producteur ou par le chasseur au consommateur final et aux commerces de détail locaux. 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. Les petites quantités stipulées s'appliquent également en cas d'approvisionnement direct par un producteur au commerce de détail local qui livre exclusivement directement au consommateur final.

Les denrées alimentaires d'origine animale qui sont livrées directement par un producteur au consommateur final ou au commerce de détail local fournissant exclusivement le consommateur final (B2C), ne peuvent en aucun cas être concernés par l'assouplissement selon lequel jusqu'à 30 % du chiffre d'affaires annuel peut être fourni à d'autres établissements (B2B). L'article 25 de l'AR du 13 juillet 2014 n'est pas d'application dans ce contexte.

L'arrêté fixe également les règles d'hygiène applicables à l'approvisionnement direct du consommateur final et/ou du commerce de détail local par le producteur ou par le chasseur. 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.

5.1 Lait cru et colostrum destiné à la consommation humaine

Le lait cru ou le colostrum des bovidés, des petits ruminants et des solipèdes domestiques, destiné à la consommation humaine, remis en l'état au consommateur final (non filtré, non homogénéisé, non pasteurisé, non écrémé), peut être cédé directement au consommateur final :

- sur le lieu de production,
- par colportage, dans un rayon de 80 km¹ du site de production,
- sur les marchés dans un rayon de 80 km¹ du site de production,
- par l'intermédiaire d'un distributeur automatique placé sur le site de production ou dans un rayon de 80 km¹ du site de production,
- par l'intermédiaire d'une livraison à un commerce de détail local qui approvisionne lui-même le consommateur final.

Si le producteur de lait est soumis à une interdiction de livraison, il va de soi que le lait ne

peut pas être vendu.

a. Limites quantitatives de l'approvisionnement direct

Les règles d'hygiène légalement requises qui sont applicables à l'approvisionnement dépendent de la quantité annuelle de lait cru/colostrum livré 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

Approvisionnement direct annuel	Limite de base	Limite intermédiaire	Pas de limite
Réglementations			
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	X	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

• Détention d'animaux

Il faut déclarer à l'AFSCA en fonction de l'espèce animale une des activités définies sur les fiches-activités suivantes :

- ACT 050 « Ferme – bovins »,
- ACT 057 « Ferme - ovins et caprins »,
- ACT 052 « Détenteur de chevaux »,

• Pour la vente directe de lait cru et/ou colostrum non préemballé¹

S'il s'agit de lait cru et/ou colostrum de vache, de brebis et/ou de chèvre ou de jument et/ou d'ânesse, l'activité décrite dans la fiche d'activité suivante doit également être déclarée à l'AFSCA :

- ACT 069 « Ferme - production de lait ».

Le lait cru et/ou le colostrum peut être remis en vrac par le producteur directement au consommateur final ou au commerce de détail local 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 au consommateur final par l'intermédiaire d'un distributeur automatique qui fournit au consommateur la quantité choisie à partir d'un stock en vrac réfrigéré.

• Pour la vente directe de lait cru et/ou colostrum emballé²

S'il s'agit de lait cru et/ou colostrum de vache, de brebis et/ou de chèvre ou de jument et/ou d'ânesse, il faut déclarer à l'AFSCA en fonction de l'espèce animale une des activités définies sur les fiches-activités suivantes :

- ACT 322 « Ferme - produits fermiers laitiers lait cru vache » (autorisation 4.3).
- ACT 323 « Ferme - produits fermiers laitiers lait cru animal autre que vache » (autorisation 4.3).

Le lait cru et/ou le colostrum peut également être conditionné pour être remis par le producteur au consommateur final ou un commerce de détail local 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.

Si le lait emballé est vendu via un distributeur automatique qui n'est pas situé sur le lieu de production ou qui n'est pas visible du lieu de production, une autorisation supplémentaire 1.1 (détaillant ou gestionnaire des distributeurs automatiques) est requise.

¹ Approvisionnement direct du consommateur final sur le lieu de production, ainsi que par le biais de vente par colportage, sur les marchés ou via un distributeur automatique dans un rayon de 80 km/200 km¹ du lieu de production (voir aussi note de bas de page 1), ainsi que la vente par l'intermédiaire de l'approvisionnement d'un commerce de détail local qui approvisionne directement le consommateur final.

d. Etat sanitaire des animaux producteurs de lait

Les troupeaux utilisés pour la 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.

Pour ce faire, les opérateurs peuvent se référer aux tableaux de décision figurant sur le site web :

- Tableau de décision – Tuberculose - Lait (Accueil > Thèmes > Animaux > Santé animale > Maladies animales > Tuberculose bovine > [La situation en Belgique](#))
- Tableau de décision – Brucellose - Lait (Accueil > Thèmes > Animaux > Santé animale > Maladies animales > Brucellose bovine > [Communications](#))

e. Respect des températures

Température de transport et d'entreposage à la ferme et d'exposition en vue de la vente.

Lait cru/colostrum : $\leq +6,0$ °C

f. 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)³
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 un format écrit (par exemple un folder) lors de chaque livraison ou vente en vrac par colportage ou au commerce de détail local.

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

Des informations pratiques sont disponibles dans une [Fiche Quick Start](#) pour le secteur B2C « Etiquette d'une denrée alimentaire préemballée ».

³ La date limite de consommation du lait cru ne peut en tout cas jamais excéder 72 heures après la première traite dont il reste du lait ou du colostrum dans le stock où l'on puise la petite quantité de lait ou de colostrum délivrée au consommateur final.

5.2 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 km¹ autour du site de production ou par l'intermédiaire de distributeurs automatiques sur le site de production (cas I) ;
- par l'intermédiaire de distributeurs automatiques dans un rayon de 80 km¹ autour du site de production (cas II) ;
- sur des marchés dans un rayon de 80 km¹ autour du site de production (cas III) ;
- par l'intermédiaire d'un commerce de détail local qui approvisionne directement le consommateur final (cas IV).

Ces trois derniers modes d'approvisionnement direct (cas II, 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.

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

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 :

- par l'intermédiaire d'autres distributeurs automatiques que ceux situés sur le site de production (cas II),
- sur les marchés dans un rayon de 80 km¹ du site de production⁴ (cas III).
Cette obligation ne concerne toutefois pas les exploitations d'origine détenant en permanence moins de 50 poules pondeuses (= 15.000 œufs/an),
- par l'intermédiaire d'un commerce de détail local qui approvisionne directement le consommateur final (cas IV).

Pour l'approvisionnement par l'intermédiaire d'autres distributeurs automatiques que ceux situés sur le site de production ou par l'intermédiaire d'un commerce de détail local qui approvisionne directement le consommateur final (cas IV), les œufs doivent aussi être préalablement passés par un centre d'emballage d'œufs pour y être classés et calibrés. Le producteur n'est donc pas autorisé à livrer ses œufs qui n'ont pas été classés 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, 3⁵) du code

⁴ 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.

⁵ 0 : production biologique

1 : plein air

2 : au sol

3 : cages aménagées

« 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 ou via un distributeur automatique situé sur le site de production (cas I). Dans tous les cas, la date de durabilité minimale doit être mentionnée. Pour les œufs produits par des poules de l'espèce *Gallus gallus*, elle est fixée au plus tard vingt-huit jours après la ponte. Lorsque la période de ponte est indiquée, cette date est déterminée à partir du premier jour de ladite période.

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

Les œufs de consommation ne peuvent provenir que d'établissements détenant des volailles préalablement enregistrées auprès de SANITEL et dont le producteur a obtenu un numéro de troupeau et un code d'estampillage.

Cette disposition s'applique à tous les producteurs, quel que soit le nombre de volailles détenues (c'est-à-dire à partir d'une seule volaille).

- *Pour la vente directe au consommateur final d'œufs **frais en coquille** produits dans une exploitation avicole comptant ≥ 200 volailles de ponte de toutes espèces (poules, dindes, canards, oies, pintades, cailles, faisans, perdrix)*

Il faut déclarer à l'AFSCA l'activité définie sur la fiche-activité ACT 060 « Ferme - Volailles pondeuses en production (≥ 200) » (autorisation 10.2).

- *Pour la vente directe d'œufs **frais en coquille** produits dans une exploitation avicole comptant < 200 volailles de ponte de toutes espèces (poules, dindes, canards, oies, pintades, cailles, faisans, perdrix)*

L'activité définie sur la fiche-activité ACT 441 « Ferme – Volailles < 200 et pigeons » doit être enregistrée auprès de l'AFSCA. Cette activité ne nécessite pas d'autorisation.

Les producteurs qui détiennent en permanence moins de 50 poules pondeuses, doivent uniquement être enregistrés dans Sanitel, ils ne doivent pas avoir cette activité.

Attention !

Avant de quitter le site de production, les œufs doivent y être marqués avec le code du producteur. Le classement et le calibrage des œufs sont effectués 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 » (autorisation 5.2). Cette activité nécessite une autorisation spécifique délivrée par l'AFSCA.

c. 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.

5.3 Produits de la pêche capturés 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). Le marin pêcheur peut livrer ces produits primaires de la pêche capturés en mer directement au consommateur final ou au commerce de détail local.

a. Limites de l'approvisionnement direct

L'approvisionnement direct ne dépassant pas 500 kg de produits de la pêche par débarquement peut s'effectuer du navire après l'accostage ou du quai. Les produits concernés sont dispensés du contrôle officiel de l'AFSCA.

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 » (autorisation 3.1).

Des navires à bord desquels des produits de la pêche subissent une ou plusieurs des opérations suivantes avant d'être conditionnés ou emballés et, si nécessaire, réfrigérés ou congelés: filetage, tranchage, pelage, décorticage, décoquillage, hachage ou transformation (p. ex. cuisson de crevettes), doivent disposer de l'activité ACT 333 « Navire usine » (agrément 3.1).

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, ainsi que les conditions d'hygiène pour l'approvisionnement direct du consommateur final ou du commerce de détail local 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 de la pêche (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 (azote basique volatil total) ou TMA (triméthylamine azote) et, le cas échéant, à la présence de parasites, visées à l'annexe III,

5.4 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 et peut être livré directement au consommateur final à l'exploitation de production ou au commerce de détail local.

Les activités telles que l'abattage, la saignée, l'étêtage, l'éviscération, l'enlèvement des nageoires, la réfrigération et/ou conditionnement direct dans les fermes aquacoles ne relèvent plus de la stricte production primaire et doivent être couvertes par une autorisation spécifique délivrée par l'AFSCA (voir plus loin, sous b). Si le producteur de produits de la pêche dispose de cette autorisation, 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 km¹ autour du site de production
- sur des marchés dans un rayon de 80 km¹ 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 produits de la pêche vivants au consommateur final sur le site de production ou au commerce de détail local (poissonnerie, restaurant,...). L'approvisionnement direct se fait toujours en petites quantités et ne peut être au total supérieur à 20.000 kg par an pour les produits de la pêche vivants issus de l'aquaculture.

Le producteur peut également, sous le couvert d'une autorisation de l'ACT 420 « Ferme aquacole - préparation de produits de la pêche » (autorisation 2.8) (voir plus loin, sous b), procéder à la préparation (c'est-à-dire abattage, saignée, étêtage, éviscération, enlèvement des nageoires, réfrigération et/ou conditionnement direct) 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 479 « Elevage animaux d'aquaculture » (agrément 2.b.3) qui nécessite un agrément spécifique délivré par l'AFSCA ou sur la fiche-activité ACT 478 « Etablissement aquacole enregistré » Cette dernière activité nécessite seulement un enregistrement auprès de l'AFSCA et n'est applicable que pour les opérateurs qui produisent uniquement pour approvisionner directement le consommateur final. .

Si le producteur effectue des préparations de produits de la pêche issus de son propre élevage pour approvisionnement direct, il doit en plus obtenir l'autorisation complémentaire ACT 420 « Ferme aquacole – préparation de produits de la pêche» (autorisation 2.8).

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 de produits de la pêche vivants destinés 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 du règlement délégué (UE) 2020/691 de la Commission du 30 janvier 2020 complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les dispositions applicables aux établissements aquacoles et aux transporteurs d'animaux aquatiques 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 (PCCB/S2/781508)*).

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 « Ferme aquacole - préparation de produits de la pêche», 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).

5.5 Gibier sauvage

Le chasseur peut céder directement au consommateur final ou au commerce de détail local le gibier abattu par lui ou par le groupe de chasseurs auquel il appartenait lors d'une partie de chasse, sans que ce gibier ne soit préalablement passé par une expertise dans un établissement de traitement de gibier agréé.

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 ou au commerce de détail local 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 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.

En cas de cession directe de gibier à un consommateur final ou à un commerce de détail local, les coordonnées de ce consommateur final ou de ce commerce de détail local doivent être complétées sur cette déclaration. Il est obligatoire que cette déclaration soit remplie correctement et complètement.

Les sangliers doivent en outre être soumis à un prélèvement d'échantillon et une analyse de dépistage des trichines dans un laboratoire accrédité ou agréé. Ce prélèvement est obligatoire et est réalisé par la PF qui se charge de la demande d'analyse et de la communication du résultat de la recherche au consommateur final ou au commerce de détail local. Seuls les sangliers avec un résultat négatif (pas de trichine détectée) peuvent être consommés ou commercialisés par le commerce de détail local.

Si le résultat d'analyse n'est pas connu au moment de la cession, la PF devra informer ce consommateur final ou le commerce de détail local qu'une analyse trichine concernant ce sanglier est en cours et qu'il est dangereux de consommer la viande de ce gibier avant de connaître le résultat conforme de l'analyse. La PF doit communiquer le résultat de cette analyse immédiatement après réception de celui-ci au consommateur final ou au commerce de détail local.

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

<https://favv-afscab.be/fr/themes/laboratoires/laboratoires-agrees>

Attention !

Le gibier ne peut pas être cédé à un consommateur final ou à un commerce de détail local, 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 soupçonnées. Dans une telle situation, le gibier, accompagné de tous les viscères, à l'exception de l'estomac et des intestins, doit être dirigé vers un établissement de traitement de gibier agréé où une expertise vétérinaire est effectuée. Si ce gibier est jugé propre à la consommation humaine après l'expertise, il rejoindra le circuit général commercial et la livraison directe par le chasseur n'est plus possible.

b. Limites de l'approvisionnement direct

Chaque chasseur peut approvisionner AU TOTAL au maximum deux pièces de gros gibier et 20 pièces de petit gibier, abattus lors d'une même période continue de six heures de chasse, sur un même terrain de chasse directement le consommateur final ou le commerce de détail local. Pour autant que le nombre total de pièces ne dépasse pas les quantités autorisées, ces carcasses peuvent avoir différentes destinations. Ce gibier doit - pour chaque destination - être accompagné d'une déclaration PF.

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.

5.6 Produits de l'apiculture

Chaque apiculteur doit se faire enregistrer auprès de l'AFSCA quel que soit le nombre de colonies : ACT 192 « Apiculteur détention d'abeilles ». Pour la production de produits apicoles non-transformés (le miel, la gelée royale, le pollen, propolis et la cire) de ses propres ruches avec l'intention de les mettre sur le marché comme denrée alimentaire, l'enregistrement ACT 193 « Apiculteur – produits apicoles » est également nécessaire. La quantité maximale pouvant être livrée annuellement ne peut excéder la production annuelle de 24 colonies d'abeilles.

Si l'opérateur fournit des quantités plus importantes (>24 colonies) de ses produits apicoles non transformés, et/ou fournit à des opérateurs de la chaîne alimentaire autres que des commerces de détail dans un rayon de 80 km¹, il doit aussi enregistrer l'activité de commerce de gros denrées alimentaires : s'il commercialise la gelée royale, il faut l'autorisation selon la ACT 342, sinon l'enregistrement selon la ACT 360 suffit (durée de conservation > 3 mois).

5.7 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 entières c'est-à-dire non découpées. Le producteur ne peut découper les carcasses cédées, qu'à la demande et en présence du consommateur. Cet approvisionnement direct au consommateur final peut avoir lieu :

- sur le lieu de production, sur l'exploitation agricole,
- sur le marché local organisé dans la commune où se trouve l'exploitation agricole ou dans les communes limitrophes⁶,
- par colportage dans un rayon de 80 km¹ autour du site de production,
- au commerce de détail local (boucherie, restaurant,...) qui livre exclusivement directement au consommateur final.

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 des autorisations ACT 154 « Ferme - abattage volailles » (autorisation 2.5) et ACT 155 « Ferme - abattage lapins » (autorisation 2.5) délivrées par l'AFSCA, 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.

⁶ 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.

Si le producteur ne dispose pas des autorisations mentionnées ci-dessus, 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 et un enregistrement de l'activité primaire est suffisant (voir c.).

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

Tout établissement détenant des volailles ou des lagomorphes doit être préalablement enregistré auprès de SANITEL, le producteur ayant obtenu un numéro de troupeau. Cette obligation s'applique à tous les producteurs, quel que soit le nombre de volailles ou de lagomorphes détenus (c'est-à-dire à partir d'une unité).

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

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

- pour la détention de < 200 volailles toutes espèces confondues (poules, dindes, canards, oies, pintades, cailles, faisans, perdrix), de < 4 autruches, de < 6 émeus, nandous et casoars et de pigeons quel que soit leurs nombres, l'enregistrement de l'activité primaire suffit : ACT 441 « Ferme - volailles <200 et pigeons » ,
- en cas d'abattage de ≤ 500 volailles par an, l'enregistrement de cette activité primaire suffit et seule la vente directe au consommateur final sur le site de production est autorisée,
- pour la détention de ≥ 200 volailles ou ≥ 4 autruches, ou ≥ 6 émeus, nandous et casoars destinés à la chaîne alimentaire, l'activité ACT 059 « Ferme - Volailles de type viande» (autorisation 10.2) est également obligatoire,
- en cas d'abattage de > 500 volailles par an, ou si les carcasses sont vendues sur des marchés ou au commerce de détail local, l'activité ACT 154 « Ferme - abattage volailles » (autorisation 2.5) est également nécessaire.

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

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

- pour la détention de lapins ou de lièvres, l'enregistrement de l'activité primaire suffit : ACT 226 « Ferme - lapins », en cas d'abattage de ≤ 250 lagomorphes par an, cet enregistrement suffit et seule la vente directe au consommateur final sur le site de production est autorisée,
- en cas d'abattage de > 250 lagomorphes par an, ou si les carcasses sont vendues sur des marchés ou au commerce de détail local, l'activité ACT 155 « Ferme – abattage lapins » (autorisation 2.5) est également obligatoire.

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 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	16/02/2015	Version originale
1.1	03/11/2015	Adaptation : ACT 060 – 059 – 154 – 155 & Annexe
2.0	Date de publication	Adaptation à la législation modifiée