

# Produire des légumes, les transformer et les vendre

Focus sur l'obligation de sécurité alimentaire





Préparer son projet en maraîchage bio – Séance III Dinant, le 15 décembre 2021



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



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





### Je produis des légumes

activité	PRI – ACT 73			
	Version n°3	7/03/2017		
Culture maraîchère				
Description	Code			
Exploitation agricole	PL42			
Production	AC64			
Légumes	PR88			
Enregistrement				
NA				
uide autocontrôle Guide sectoriel pour la production primaire G-040				
	Exploitation agricole Production Légumes Enregistrement NA	Culture maraîchère  Description  Exploitation agricole  Production  AC64  Légumes  Enregistrement  NA		

#### → Secteur Primaire = Enregistrement

« Culture Maraichère » ou « Culture Fruitière »

Ce que je peux faire ...

Vendre mes propres produits direct

Vendre mes propres produits à des intermédiaires (marché du frais ou transformateurs)

Manipuler les légumes (laver, trier, couper, emballer, ....) tant qu'il n'y a pas de modification substantielles des produits végétaux





### Je produis des légumes



Pas d'enregistrement nécessaire à l'AFSCA

#### **SAUF**

Si les produits sont destinés à la transformation par un autre opérateur!





## Uniquement mes propres légumes ?

→ L'<u>enregistrement</u> (culture maraichère) est suffisant

#### Je vends des légumes





#### Je vends des légumes

Les miens, et ceux d'autres, ou d'autres produits alimentaires ...

→ <u>Autorisation</u> de commerce de détail (ambulant)

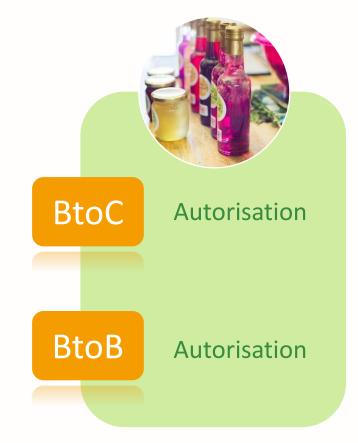






# Je transforme, je vends : autorisation ou agrément?









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

BtoC



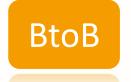
Vente au consommateur final

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





## Je suis un producteur donc je suis responsable

Je vais produire et/ou vendre



Obligations de garantir la sécurité alimentaire



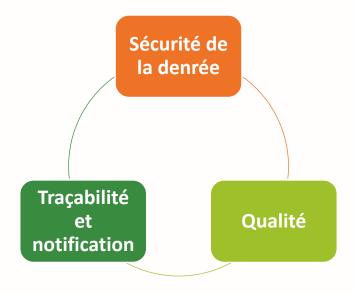
Législations



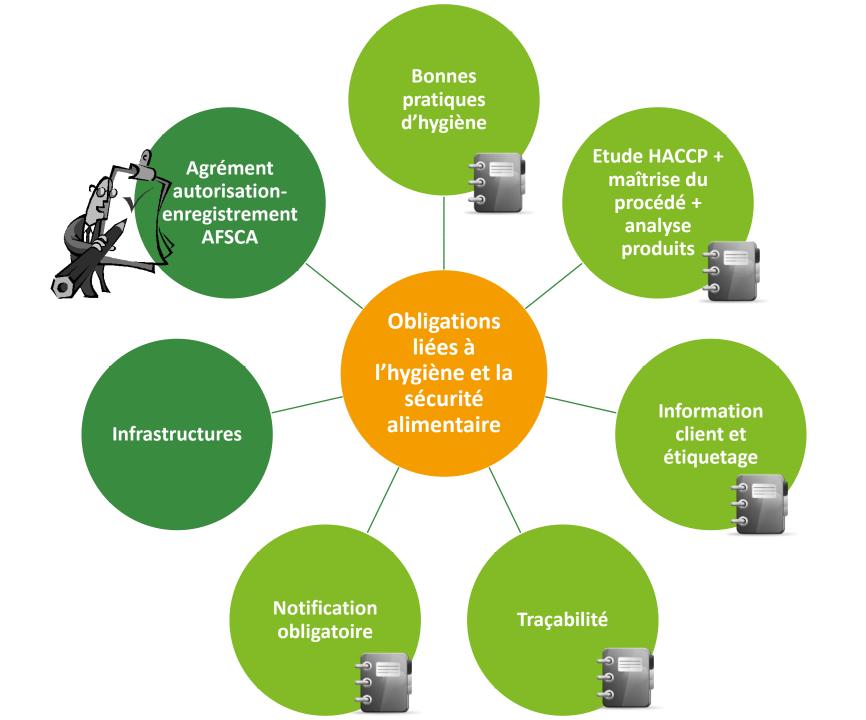


## L'autocontrôle, une obligation pour tous les exploitants de l'agroalimentaire

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 :









#### Les Bonnes Pratiques d'Hygiène





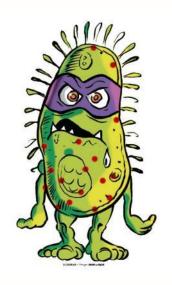




Un danger est une propriété biologique, chimique ou physique qui peut rendre une denrée impropre à la consommation et provoquer un dommage au consommateur en le blessant ou en le rendant malade.











## Les allergènes, un danger à part entière





**Œufs** 

Poissons

Arachides

🅖 Soja

( Lait

Fruits à coque

Graines de sésame

Moutarde

(SO) Anhydride sulfureux et sulfites

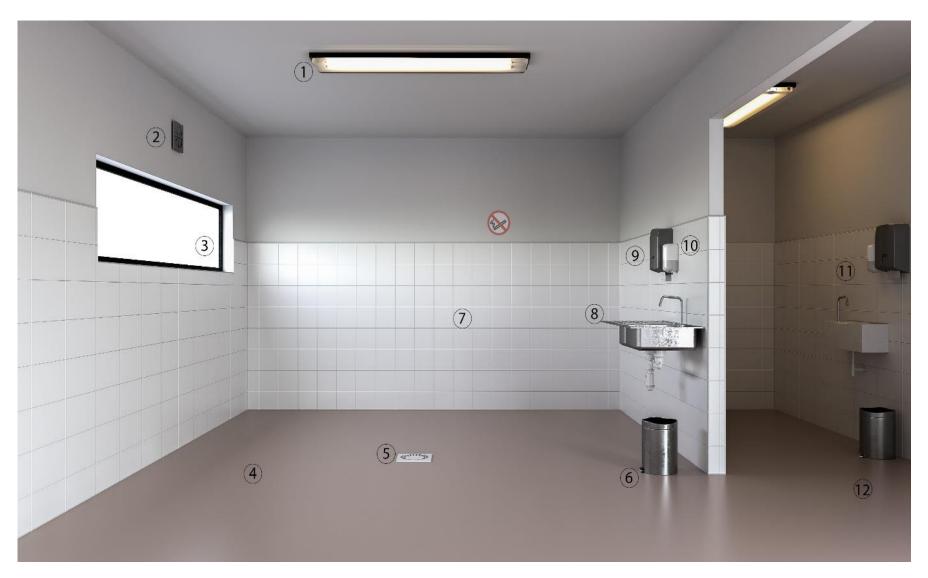
🌋 Céleri

Mollusques

(🕸) Lupin



#### 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/











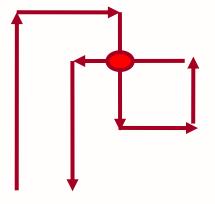
#### La marche en avant

Eviter les croisements physiques

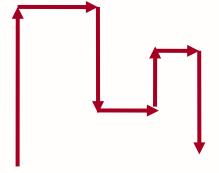
Séparation dans l'espace

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

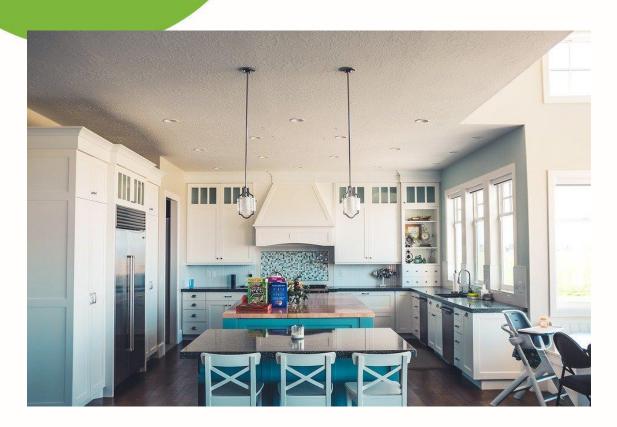


L'organisation d'une semaine type de fabrication





#### Et transformer dans ma cuisine?



Possible, à condition que ...



# Un espace propre et dégagé, bonnes pratiques d'hygiène

Affichage de la température

Point d'eau si manipulation de denrées alimentaires

#### Et pour un point de vente ?







#### Les Bonnes Pratiques d'Hygiène









## Le plan de nettoyage et désinfection

Matériel ou surface	ériel ou surface Fréquence		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





#### 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

#### La lutte contre les nuisibles



#### Les mesures de lutte

Pièges à souris, à rat,...

Lampe UV

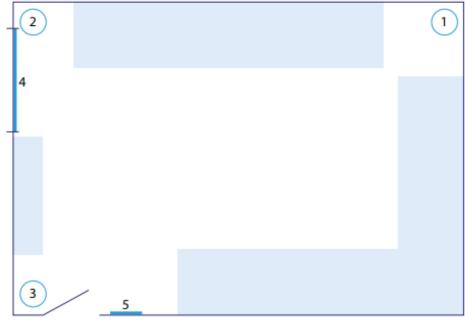
Moustiquaires





#### 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
		J				









## 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









Ne pas manger ni boire dans les locaux

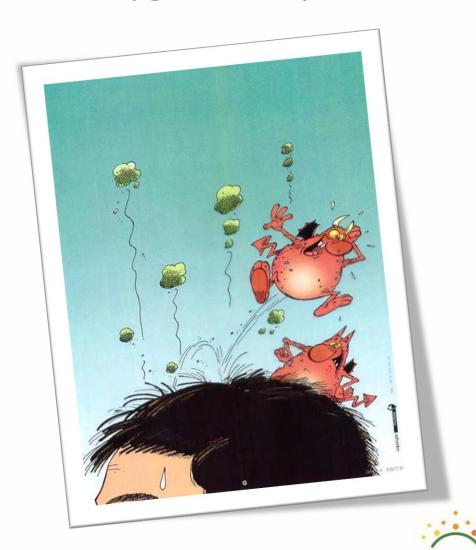
Ne pas apporter d'effets personnels sur les lieux de travail

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

Ne pas fumer

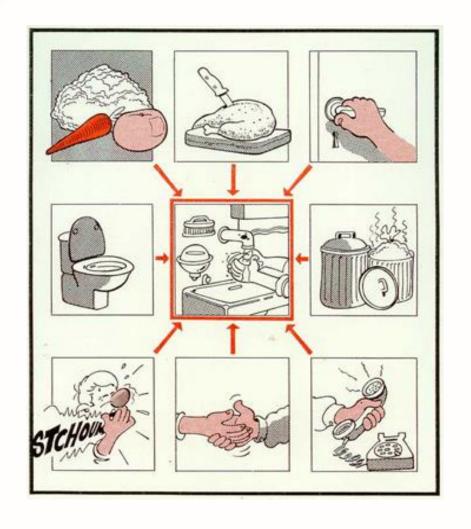
Une tenue adaptée et propre

### Hygiène du personnel





### Quand se laver les mains?







## L'hygiène des mains









#### Bonnes pratiques de fabrication Méthode de travail

Ne pas laisser traîner les produits

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



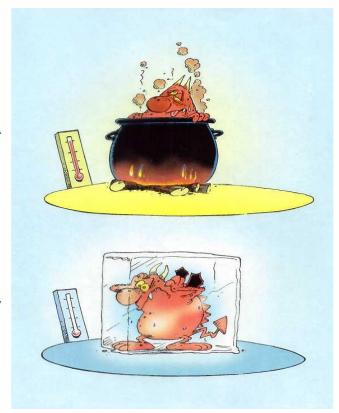


### La chaine du froid La chaine du chaud



Croissance élevée

+ 10°C





Présence d'un thermomètre dans chaque espace réfrigéré

Thermomètre visible par le consommateur dans vitrines de vente





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

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

Fiche technique	PRI – ACT 322		
		Version n° 6 18/07/2018	
Description brève	Ferme - produits fermiers laitiers lait cru vache		
B coonpact brove	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	4.3	
Type de n° Agr/Aut	PF XXXX		
Guide autocontrôle	Guide d'autocontrôle pour la production et la vente de produits laitiers à la ferme  Manuel pratique d'autocontrôle pour les secteurs B2C	G-034 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 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						
l'a il y <i>Rè</i> Le nu qu	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	0	3	0	
Rê Au	<ol> <li>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.     </li> </ol>			0	1	0	
Rè	<ol> <li>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.</li> </ol>			0	1	0	
dir An Rè Ma tra en	rect vers les locaux où sont manipulées des der rété royal: 13/07/2014 A18 B3 H1 P2 (2*) èglement européen: 852/2004 A4 B2 H1 P3 (1*) anipuler = toute opération, aussi bien l'entrepos insformation de denrées alimentaires et le trans	age que la réception, la préparation, la	0	0	3	0	





#### 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

#### Module

Préparation et transformation de fruits et légumes





## DiversiFerm, votre conseiller en diversification





Pôle technologique









# Les services de DiversiFerm, pour qui ?







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



#### Le Vade-mecum

#### Disponible sur:

https://www.diversiferm.be/vademecum-circuits-courts/



http://diversiferm.be/etiquetage/



#### Comment nous contacter?

#### www.diversiferm.be



081/62.23.17



infos@diversiferm.be

