



La commercialisation de la viande en circuit court: présentation des possibilités existantes

Assemblée sectorielle filière viande bovine
17 novembre 2021
Braine-le-Comte

Romano CAVALIERE
Chargé de mission Département "Agroalimentaire & Circuits courts"
romano.cavaliere@hainaut.be



HAINAUT DEVELOPPEMENT:

**Agence de Développement
de l'Economie et de l'Environnement
de la Province de Hainaut.**



La Cellule agroalimentaire



1. Un service d'accompagnement complet et spécifique:

- organisation de séances d'informations thématiques pour l'élargissement des connaissances:
 - conseils directs aux producteurs agroalimentaires pour le développement de leurs activités.
- encadrement et conseils aux producteurs, transformateurs, artisans pour tous projets de développement de leurs activités:
 - accompagnement à la commercialisation et à la recherche de nouveaux débouchés sur un plan local et transfrontalier;
 - organisation de rencontres B2B.



2. Soutien aux initiatives de développement de circuits courts alimentaires: les débouchés

- accompagnement et aide au montage de projets initiés par tout acteur privé (agriculteur désirant se diversifier: magasin à la ferme, coopérative agricole de commercialisation) ou public (ex.: Charte Carrefour);



Collaboration avec
le Groupe
Carrefour Belgium



- promotion et recherche de produits locaux pour les professionnels du secteur agroalimentaire (grossistes, traiteurs, restaurateurs,...).



Préalables pour commercialiser de la viande

- Détention d'animaux (bovins, ovins, caprins, porcs,...) donc il faut avoir un numéro de troupeau auprès de l'ARSIA.
- Si on transforme et/ou on commercialise: on doit être inscrit pour l'activité de production mais aussi pour les autres activités à la BCE.
- Dans certains cas: demande de permis d'urbanisme et environnement.
- Pour l'abattage, la découpe, la préparation, la transformation ou l'emballage de la viande: la licence de boucher-charcutier est obligatoire.
- Transport des animaux vers l'abattoir
Si transport par l'éleveur inférieur à 50 km = pas de licence de transporteur.
Dans les autres cas: il faut une licence de transporteur, matériel agréé si + de 8h.



Exigences de l'AFSCA: plusieurs scénarios possibles pour commercialiser de la viande

Attention: quel que soit le scénario de découpe ou commercialisation, l'abattage se fait toujours dans un abattoir agréé par l'AFSCA.

Scénarios 1	Vente directe (BtoC) (avec max 30 % du CA annuel en BtoB)	Vente indirecte (BtoB)
<ul style="list-style-type: none">Abattage et découpe à l'extérieur de la ferme (agréé)Commercialisation uniquement en colis sous vide (pas accès à la viande)	Autorisation commerce de détail (act 376): produits pré-emballés ayant une durée de conservation de plus de 3 mois, sans consignes de conservation supplémentaires	<p>Agrément: Grossiste, vente en gros (act 342)</p> <ul style="list-style-type: none">Découpe dans un atelier agréé

- Pas d'aménagement spécifique de locaux
- Transport: obligations de résultats et non pas de moyens
- Rayon de 80 km



Scénario 2	Vente directe BtoC (avec 30 % max en BtoB)	Vente en BtoB
<ul style="list-style-type: none"> • Découpe et vente sous forme de colis ou boucherie 	<p>Autorisation débit de viande , boucherie classique</p>	<p>Plusieurs agréments nécessaires:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atelier de découpe • Fabricant de préparation de viande • Fabricant de viande hachée • Fabricant de produits de viande

- Local aménagé conformément aux prescriptions d'hygiène: (thermomètre visible – maintien de températures légales...)
- Boucherie (y compris la préparation ou la transformation)
- Vente en colis ou un présentoir de vente



**N'hésitez pas à faire appel
à nos services!**

HAINAUT DEVELOPPEMENT
Cellule Agroalimentaire et Circuits courts
Boulevard Initialis 22 - 7000 MONS
+32 (0)65 342 500

