



Agence fédérale
pour la Sécurité
de la Chaîne alimentaire



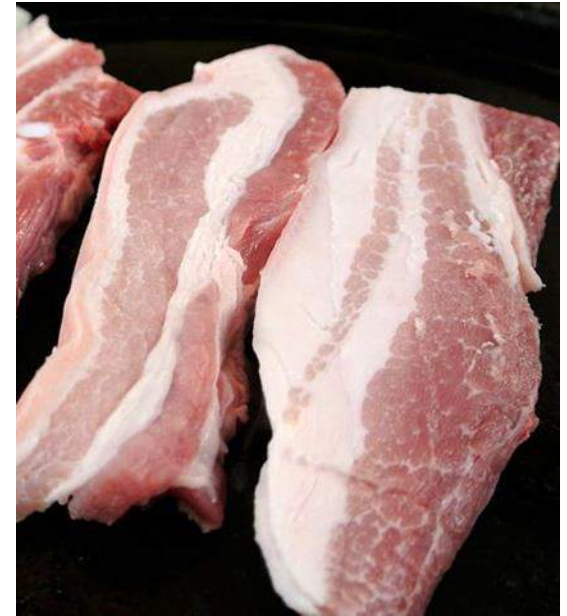
Groupe de travail viande en circuits courts

Kathy Brison
18/10/2018



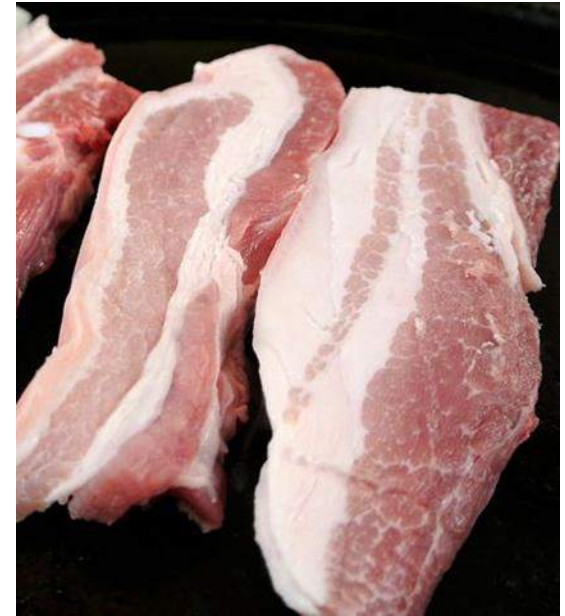
Objectifs de la journée de travail

- Élevage
- Abattage
- Découpe
- Vente



Objectifs de la journée de travail

- Élevage
- Abattage
- Découpe
- Vente



Ferme – détention de bovins 42 28 41



- Détention de bovins (sauf engraissement veaux), y compris buffles et bisons
- passer via une association agréée :
 - DGZ (Dierengezondheidszorg Vlaanderen)
 - ARSIA (Association Régionale de Santé et d'Identification animale)
- Guide G-040

- Voyage de courte durée animaux domestique agricoles (ACT 414)
 - PL84 : Transporteur
 - AC 127 : Transport de courte durée
 - PR 22 : Animaux domestiques agricoles
- Voyage de longue durée animaux domestique agricoles (ACT 413)
 - PL 84 : Transporteur
 - AC 128 : Transport de longue durée
 - PR 22 : Animaux domestiques agricoles



Ferme – détention de porcs 42 28 118

- Porcs y compris sanglier, cochon vietnamien et porc nain
- autorisation 9.1. en plus de l'enregistrement au-delà de 3 porcs (compagnie ou engraissement)
 - « porc de compagnie » : détenu sans l'utiliser pour l'élevage, ni pour le commercialiser, ils ne peuvent aboutir dans la chaîne alimentaire (ni pour consommation personnelle)
 - « porcs d'engraissement » : porc, mâle ou femelle, autre qu'un porcelet, détenu à des fins de production de viande



Ferme – détention de porcs

- vétérinaire d'exploitation au-delà de 3 porcs
- détention de médicaments, sous contrat avec un vétérinaire de guidance
- passer via une association agréée :
 - DGZ (Dierengezondheidszorg Vlaanderen)
 - ARSIA (Association Régionale de Santé et d'Identification Animale)
- fumier non-traité (matériel de catégorie 2) compétence des Régions, AFSCA compétente pour la rédaction de certificats export



Engraissement de veaux 42 28 165

- centre d'engraissement de veaux : exploitation où sont tenus exclusivement des veaux de maximum 12 mois pour l'engraissement
- Activité à déclarer pour les veaux destinés à la production de viande rosée (âge maximum 12 mois)
- passer via une association agréée :
 - DGZ (Dierengezondheidszorg Vlaanderen)
 - ARSIA (Association Régionale de Santé et d'Identification animale)

les veaux d'engraissement sont considérés comme une espèce à part



Ferme – Ovins & caprins 42 28 109

- enregistrement à partir d'un mouton ou d'une chèvre
- passer via une association agréée :
 - DGZ (Dierengezondheidszorg Vlaanderen)
 - ARSIA (Association Régionale de Santé et d'Identification animale)
- pas de contribution AFSCA si moins de 10 femelles âgés de plus de 6 mois en date du 15 décembre de l'année précédant



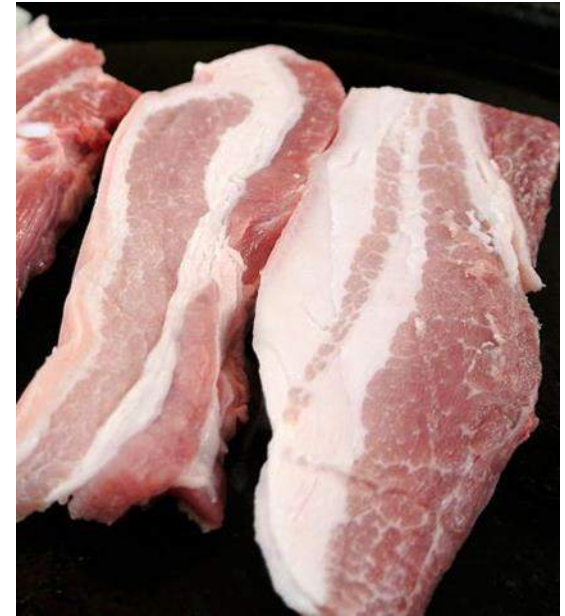
Ferme cervidés 42 28 75

- enregistrement à partir d'un cervidé (sauf parcs animaliers)
- via une association agréée :
 - DGZ (Dierengezondheidszorg Vlaanderen)
 - ARSIA (Association Régionale de Santé et d'Identification animale)
- pas de contribution si moins de 10 femelles âgés de plus de 6 mois en date du 15 décembre de l'année précédant celle sur laquelle porte la contribution



Objectifs de la journée de travail

- Élevage
- **Abattage**
- Découpe
- Vente



Ferme abattage gibier élevage 42 131 73 – agrément 1.1.3

- abattage sur lieu de production primaire de gibier d'élevage biongulé - annexe III, section III, point 3 du Règlement 853/2004
- acheminer le gibier vers un établissement agréé pour habillage
- Pas de guide ?



Abattoir bovins 1 2 40

agrément 1.1.1

- abattage et habillage : bovins y compris veaux , buffles et bisons
- 2 catégories en ce qui concerne la viande de veau :
 - « viande de veau » = jusque 8 mois et
 - « viande de jeune bovin » = à partir de 8 jusqu'à 12 mois)
- Frais expertise : introduction des données abattages mensuelles via BELTRACE (pour le 20 du mois suivant) permettant la facturation des droits d'expertise
- Autocontrôle G-018 : abattoirs, ateliers de découpe et établissements de production de viande hachée, de préparations de viande et de viandes séparées mécaniquement d'ongulés domestiques



Abattoir bovins 1 2 40

agrément 1.1.1

Activités couvertes par l'agrément :

- lavage boyaux (blanchiment superficiel sans modification muqueuse), vessies et estomacs (eau potable sans sel)
- séparation des organes les uns des autres (p.ex. omentum majus)
- enlèvement organes, langue, diaphragme, queue, graisse superficielle et certaines enlevées de la carcasse (pattes, têtes, gorges, mamelles, ...)
- enlèvement des masseters internes et externes des animaux ayant subi un abattage privé
- conditionnement sous vide et/ou sous atmosphère modifiée d'abats d'abattage (p.ex. langues, queues)



Abattoir porcins 1 2 118

agrément 1.1.1

- Frais expertise : introduction des données abattages mensuelles via BELTRACE (pour le 20 du mois suivant) permettant la facturation des droits d'expertise
- Autocontrôle G-018



Abattoir porcins 1 2 118

agrément 1.1.1

Activités couvertes par l'agrément :

- lavage boyaux (blanchiment superficiel sans modification muqueuse), vessies et estomacs (eau potable sans sel)
- séparation des organes les uns des autres (p.ex. omentum majus)
- enlèvement organes, langue, diaphragme, queue, graisse superficielle et certaines enlevées de la carcasse (pattes, têtes, gorges, mamelles, ...)
- enlèvement des masseters internes et externes des animaux ayant subi un abattage privé
- conditionnement sous vide et/ou sous atmosphère modifiée d'abats d'abattage (p.ex. langues, queues)



Abattoir Ovins & caprins 1 2 109 agrément 1.1.1

- Frais expertise : introduction des données abattages mensuelles via BELTRACE (pour le 20 du mois suivant) permettant la facturation des droits d'expertise
- Autocontrôle G-018



Abattoir Ovins & Caprins 1 2 109

agrément 1.1.1

Activités couvertes par l'agrément :

- lavage boyaux (blanchiment superficiel sans modification muqueuse), vessies et estomacs (eau potable sans sel)
- séparation des organes les uns des autres (p.ex. omentum majus)
- enlèvement organes, langue, diaphragme, queue, graisse superficielle et certaines enlevées de la carcasse (pattes, têtes, gorges, mamelles, ...)
- enlèvement des masseters internes et externes des animaux ayant subi un abattage privé
- conditionnement sous vide et/ou sous atmosphère modifiée d'abats d'abattage (p.ex. langues, queues)



Abattoir gibier élevage 1 2 73 agrément 1.1.1

- Frais expertise : introduction des données abattages mensuelles via BELTRACE (pour le 20 du mois suivant) permettant la facturation des droits d'expertise
- Autocontrôle G-018
- Pour mammifères terrestres d'élevage autres que les ongulés domestiques des espèces bovine, porcine, ovine, caprine et des solipèdes domestiques



Abattoir gibier élevage 1 2 73

agrément 1.1.1

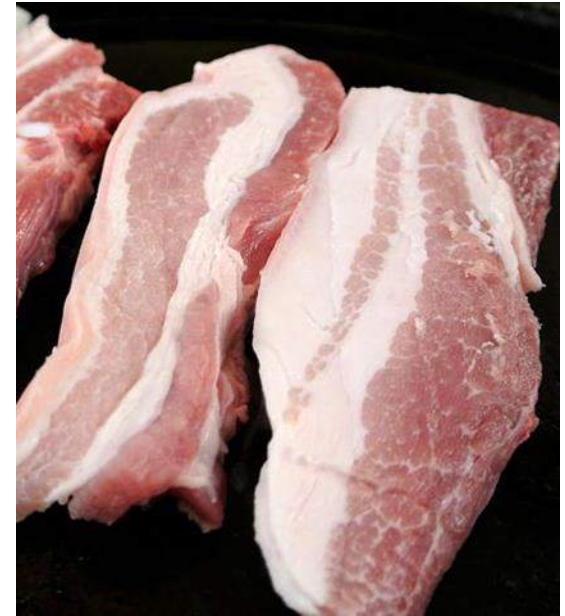
Activités couvertes par l'agrément :

- lavage boyaux (blanchiment superficiel sans modification muqueuse), vessies et estomacs (eau potable sans sel)
- séparation des organes les uns des autres (p.ex. omentum majus)
- enlèvement organes, langue, diaphragme, queue, graisse superficielle et certaines enlevées de la carcasse (pattes, têtes, gorges, mamelles, ...)
- enlèvement des masseters internes et externes des animaux ayant subi un abattage privé
- conditionnement sous vide et/ou sous atmosphère modifiée d'abats d'abattage (p.ex. langues, queues)



Objectifs de la journée de travail

- Élevage
- Abattage
- Découpe
- Vente



Atelier de découpe bovins 5 24 40

Agrément 1.1.2

- viandes fraîches (y compris abats) sans traitement de conservation
- surgélation, congélation ou réfrigération, mise sous vide ou conservation sous atmosphère modifiée - 853/2004 annexe I 1,10
- vache, taureau, veau, bœuf, génisse, bison et buffle
- viande de veau :
 - viande de bovins de moins de 8 mois
 - viande de jeunes bovins : âgés entre 8 et 12 mois



Atelier de découpe bovins 5 24 40

Agrément 1.1.2

Activités couvertes par l'agrément :

- vente au détail de viandes fraîches de bovins, sans disposer d'infrastructure et d'équipement destinés à cette activité
- commerce de gros de viandes fraîches de bovins
- transport et stockage de viandes fraîches de bovins
- sous-produits animaux non transformés :
 - production et entreposage
 - vente pour alimentation animale (opérateur petfood)



Atelier de découpe bovins 5 24 40

Agrément 1.1.2

Activités non couvertes par l'agrément :

- si espace de vente, étal de marché : commerce de détail de DA PL29AC96PR52 (ACT 376)
- commerce de détail DA >3mois PL29AC96PR57 (ACT038)
- commerce de détail ambulant PL29AC94PR52 (ACT377)
- commerce détail ambulant DA > 3mois PL29AC94PR57 (ACT 030)
- boucherie MRS PL9AC80PR126 (ACT 029)



Atelier de découpe bovins 5 24 40

Agrément 1.1.2

Rétributions, nombre d'inspections payantes (AR du 22/12/2005) dépend :

- système d'autocontrôle validé
- résultats d'inspection au cours des trois années précédentes
- mesures répressives ou administratives encourues au cours des deux années



Atelier de découpe gibier 5 24 72

Agrément 1.1.2

- viandes fraîches (y compris abats) sans traitement de conservation
- surgélation, congélation ou réfrigération, mise sous vide ou la conservation sous atmosphère modifiée - 853/2004 annexe I 1,10
- pas de distinctions entre gibier sauvage (obtenu de la chasse) et gibier d'élevage (ex. cervidés)



Atelier de découpe gibier 5 24 72

Agrément 1.1.2

«gibier sauvage» :

- ongulés sauvages, lagomorphes et les autres mammifères terrestres chassés en vue de la consommation humaine, y compris mammifères vivant en territoire clos dans des conditions de liberté similaires à celles du gibier sauvage
- oiseaux sauvages chassés en vue de la consommation humaine - 853/2004 annexe I 1.5

«gibier d'élevage» :

ratites et mammifères terrestres d'élevage autres que les animaux domestiques des espèces bovine (y compris bison), porcine, ovine et caprine, et solipèdes domestiques - 853/2004 annexe I 1.6



Atelier de découpe gibier 5 24 72

Agrément 1.1.2

- «petit gibier sauvage» : gibier sauvage à plumes et lagomorphes vivant en liberté - 853/2004 annexe I 1.7
- «gros gibier sauvage» : mammifères terrestres sauvages vivant en liberté qui ne répondent pas à la définition de petit gibier sauvage - 853/2004 annexe I 1.8

« oiseaux d'élevage et sangliers d'élevage » :

- PL5AC24PR118 « Atelier de découpe porcins » (ACT 108)
 - PL5AC24PR180 « Atelier de découpe volailles » (ACT 112)
- « ratites » : atelier de découpe ratites PL5AC24PR151 (ACT 109)

Attention :

- faisan, caille,... d'élevage = volailles
- sangliers d'élevage = porcins
- lièvres, lapins,... d'élevage = lagomorphes



Atelier de découpe gibier 5 24 72

Agrément 1.1.2

Activités couvertes par l'agrément :

- vente au détail de viandes fraîches de gibier, sans disposer d'infrastructure et d'équipement destinés à cette activité (espace de vente)
- vente des co-produits pour alimentation animale (opérateur petfood)



Atelier de découpe gibier 5 24 72

Agrément 1.1.2

Activités non couvertes par l'agrément :

- si espace de vente, étal de marché :commerce de détail DA PL29AC96PR52 (ACT 376)
- commerce de détail DA >3mois PL29AC96PR57 (ACT038)
- commerce de détail ambulant PL29AC94PR52 (ACT377)
- commerce détail ambulant DA > 3mois PL29AC94PR57 (fiche ACT 030)
- boucherie MRS (matériel à risque spécifié) PL9AC80PR126 (ACT 029)
- boucherie PL9AC96PR168 (ACT 030)



Atelier de découpe gibier 5 24 72

Agrément 1.1.2

Rétributions, nombre d'inspections payantes (AR du 22/12/2005) dépend :

- système d'autocontrôle validé
- résultats d'inspection au cours des trois années précédentes
- mesures répressives ou administratives encourues au cours des deux années



Atelier découpe ovins & caprins 5 24 109

Agrément 1.1.2

- viandes fraîches mouton et chèvre (y compris abats) sans traitement de conservation
- surgélation, congélation ou réfrigération, mise sous vide ou la conservation sous atmosphère modifiée - 853/2004 annexe I 1,10



Atelier découpe ovins et caprins 5 24 109

Agrément 1.1.2

Activités couvertes par l'agrément :

- vente au détail de viandes fraîches d'ovins ou caprins, sans disposer d'infrastructure et d'équipement destinés à cette activité (espace de vente)
- vente des co-produits pour alimentation animale, uniquement si ceux-ci sont destinés à un opérateur du secteur de l'alimentation animale (petfood)



Atelier de découpe ovins et caprins

5 24 109 Agrément 1.1.2

Activités non couvertes par l'agrément :

- si espace de vente, étal de marché :commerce de détail DA PL29AC96PR52 (ACT 376)
- Commerce de détail DA >3mois PL29AC96PR57 (ACT038)
- Commerce de détail ambulant PL29AC94PR52 (ACT377)
- Commerce détail ambulant DA > 3mois PL29AC94PR57 (fiche ACT 030)
- Boucherie MRS (matériel à risque spécifié) PL9AC80PR126 (ACT 029)
- Boucherie PL9AC96PR168 (ACT 030)



Atelier de découpe ovins et caprins 5 24 109 Agrément 1.1.2

Rétributions :

nombre d'inspections payantes fixé AR du 22/12/2005, dépend :

- système d'autocontrôle validé
- résultats d'inspection au cours des trois années précédentes
- mesures répressives ou administratives encourues au cours des deux années



Atelier de découpe porcins 5 24 118

Agrément 1.1.2

- viandes fraîches (y compris abats) sans traitement de conservation
- surgélation, congélation ou réfrigération, mise sous vide ou la conservation sous atmosphère modifiée - 853/2004 annexe I 1,10
- Porcin : animal famille des Suidés (y compris sangliers détenus dans un troupeau d'élevage)
- sangliers issus de la chasse :
 - atelier de découpe gibier PL5AC24PR72 ACT 105
 - établissement de traitement de gibier P37AC59PR76 ACT 149



Atelier de découpe porcins 5 24 118

Agrément 1.1.2

Activités couvertes par l'agrément :

- vente au détail de viandes fraîches de porcins, sans infrastructure et équipement spécifique pour la vente (espace de vente)
- vente des co-produits pour l'alimentation animale (opérateur petfood)



Agrément : préparation de viandes 43 40 125

Agrément 1.1.3

viandes fraîches, y compris viandes réduites en fragments, auxquelles ont été ajoutés des DA, condiments ou additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche

R 853/2004 annexe I 1.15



Agrément : préparation de viandes 43 40 125

Agrément 1.1.3

Autocontrôle :

- G-006 abattoirs et ateliers de découpe de volailles et établissements de production de viande hachée, préparations de viande et viande séparée mécaniquement à base de volaille
- G-018 abattoirs, ateliers de découpe et établissements de production de viande hachée, de préparations de viande et de viandes séparées mécaniquement d'ongulés domestiques



Agrément : fabricant viandes hachées 43 40 196

Agrément 1.1.5

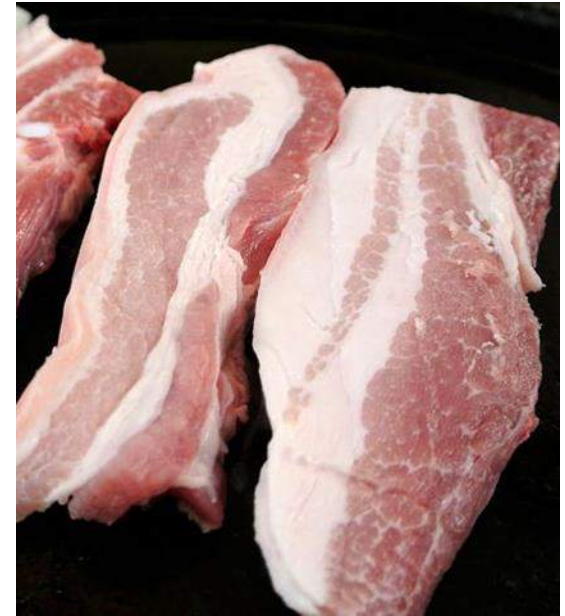
viandes hachées : viandes désossées qui ont été soumises à une opération de hachage en fragments et contenant moins de 1% de sel

R 853/2004 annexe I, 1.13



Objectifs de la journée de travail

- Élevage
- Abattage
- Découpe
- **Vente**



Boucherie – débit de viande 9 96 168

Autorisation 2.1

- débit de viande : volailles, lagomorphes et gibier, commerce de détail, préparation viandes fraîches, préparations de viandes, viandes hachées, produits à base de viande et autres issues traitées d'origine animale
- Si vente de viande ou produits à base de viande dans le conditionnement d'origine commerce de détail (PL29AC96PR52)



Boucherie – débit de viande 9 96 168

Autorisation 2.1

Activités couvertes par l'autorisation :

- préparation et vente de salades, de plats préparés, de soupes et sauces
- traiteur
- vente de sandwiches garnis (bake-off y compris)
- distributeur automatique dans ou à proximité de l'établissement (alimenté par l'établissement)
- commerce de détail en alimentation générale
- transport
- vente à d'autres professionnels :
 - maximum 30% du chiffre d'affaire / rayon de 80km
 - 2 établissements de vente au détail / rayon de 80km appartenant au boucher



Commerce de détail

- magasins d'alimentation générale, supermarchés, hypermarchés, les dépôts de pains, les commerces en produits laitier, les commerces de détail de fruits et légumes, vente de crème glace...
- SANS TRANSFORMATION



Commerce de détail et commerce de détail avec transformation

- découper fromage
- trancher produits à base de viande, produits de la pêche transformés qui ont été livrés préemballés
- cuire des produits de boulangerie déjà précuits (bake-off)
- distributeur automatique dans ou à proximité de l'établissement (alimenté par l'établissement)
- production et vente de pains garnis
- transport
- vente à d'autres professionnels :
 - maximum 30% du chiffre d'affaire / rayon de 80km
 - deux établissements de vente au détail / rayon de 80km / appartenant au même opérateur que celui qui livre



Commerce de détail avec transformation

- production et vente de produits fabriqués/transformés sur place (poulets rôtis, confiture, pralines, confiserie, produits laitiers, crème glace, gaufres, moutarde, café, jus de fruits,...)
- vente des produits fabriqués sur place (p.ex. soupe, quiche, croquettes de fromage...) ensemble avec la vente des produits non fabriqués sur place



Contrôles AFSCA – fréquence 1/8

- PRI 3004 : Santé animale
- PRI 3509 : Infrastructure, installation et hygiène
- PRI 3138 et PRI 3120 : Traçabilité (volailles et œufs)
- PRI 3048 : Médicaments et guidance
- PRI 3285 : Emballage et étiquetage (y compris normes de commercialisation)
- PRI 3095 : Bien-être animal (exploitations plus de 350 animaux)



Prélèvement échantillons

- À discuter



Contrôles officiels

- À discuter

