



Circulaire relative à la vente de denrées alimentaires du producteur au consommateur, avec l'intervention d'un tiers pour l'organisation de la livraison

Référence	PCCB/S3/EME/1310092	Date	03/11/2015
Version actuelle	1.1	Date de mise en application	Date de publication
Mots-clés	Transporteur, points d'enlèvement, achats groupés		

Rédigé par	Validé par
Mees Eva, attaché	Lefevre, Vicky, directeur général

1. But

Cette circulaire précise la position de l'AFSCA concernant les aspects relatifs à la sécurité alimentaire lors de la vente de denrées alimentaires du producteur au consommateur avec l'intervention d'un tiers dans l'organisation de la livraison (par ex. : transporteurs, livraison via des points d'enlèvement, achats groupés,...).

L'objectif de la circulaire est triple :

- 1) pour la tierce partie, qui intervient dans l'organisation de la livraison, clarifier si ses activités doivent être déclarées auprès de l'AFSCA ou non ;
- 2) pour le producteur, clarifier si la vente de ses produits doit être considérée comme de la vente directe au consommateur final (= *business to consumer* (livraison B2C)) ou comme de la vente à un autre opérateur (= *business to business* (livraison B2B)) ;
- 3) formuler un certain nombre de recommandations dans le cadre de la sécurité alimentaire pour les tierces parties qui interviennent dans les livraisons, mais qui ne doivent pas déclarer cette activité de livraison à l'Agence.

Cette circulaire remplace la circulaire relative à la distribution en circuit court de denrées alimentaires via des points d'enlèvement et via des achats groupés (PCCB/S3/EME/1192430).

2. Champ d'application

De plus en plus fréquemment, les producteurs (primaires) (par ex. : producteur de fruits, de légumes ; boucher à la ferme ; éleveur laitier, producteur de produits laitiers fermiers ; éleveur de volailles ; ...) essaient d'atteindre davantage de consommateurs et d'élargir leurs débouchés. Parfois, ils font appel à un tiers qui intervient dans la livraison des denrées alimentaires qu'ils mettent sur le marché. Les pratiques connues sont par exemple les abonnements de fruits et de légumes qui sont livrés à un point d'enlèvement, les équipes alimentaires via lesquelles les consommateurs achètent directement chez le producteur et participent à la logistique, des paniers de produits fermiers provenant de différents producteurs et livrés à la maison,...

Cette circulaire est d'application pour les activités dans le cadre desquelles des producteurs proposent aux consommateurs des denrées alimentaires et au cours desquelles le **transfert des denrées alimentaires ne se fait pas directement entre le producteur et le consommateur**. Il peut s'agir par exemple de producteurs qui travaillent avec un transporteur pour la livraison des denrées alimentaires au consommateur, de producteurs qui livrent/ont livré des commandes à un lieu où le consommateur peut venir les retirer plus tard (point d'enlèvement), de consommateurs qui se regroupent pour le transport,...

La vente directe par le producteur lui-même ou par ses employés à la ferme, au magasin, au marché ou dans un autre lieu convenu, ne relève donc pas du champ d'application de cette circulaire si lors de cette vente, il y a une livraison directe des denrées alimentaires entre le producteur ou ses employés et le consommateur. Ce type de vente fait partie du circuit commercial « classique » et doit donc être déclaré auprès de l'AFSCA. Les règles en vigueur dans ce cas sont déjà reprises dans la brochure "Transformation et vente à la ferme" (www.afsca.be > Professionnels > Publications > Publications thématiques > Denrées alimentaires).

3. Références

I. Législation

Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'AFSCA

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

Arrêté ministériel du 22 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires

4. Définitions et abréviations

ACT : Lieu - Activité - Produit ; avec cette combinaison, chaque type d'activité exercée par un opérateur est défini par :

- le lieu (par ex. : PL42 – Exploitation agricole)
- la nature de l'activité (par ex. : AC64 – Production)
- le produit (par ex. : PR69 – Fruit)

Chaque ACT a une description spécifique. Les ACT sont repris dans la liste des activités de l'AFSCA qui est disponible sur le site internet de l'AFSCA (voir www.afsca.be > Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements > Fiches d'activités)

AFSCA : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

AM : arrêté ministériel

AR : arrêté royal

B2B : *business to business* (livraison à d'autres établissements)

B2C : *business to consumer* (livraison au consommateur)

Point d'enlèvement : un lieu où des marchandises commandées préalablement sont brièvement entreposées et sont retirées par le consommateur. Si, en plus de l'entreposage, des manipulations

complémentaires ont aussi lieu (par exemple la composition de paniers), il ne s'agit plus d'un point d'enlèvement.

5. Précisions pour un tiers qui intervient dans l'organisation de la livraison

I. Des tiers qui ne manipulent pas de produits

Un tiers peut gérer un site internet, distribuer des dépliants ou utiliser d'autres moyens pour proposer un ou plusieurs produits.

A. Ce tiers **ne doit pas déclarer son activité** auprès de l'AFSCA si les conditions cumulatives suivantes sont remplies :

- 1) le tiers **ne manipule** (collecte, transporte, emballe, entrepose, distribue...) **à aucun moment** les denrées alimentaires,
- 2) le tiers ne devient **à aucun moment le propriétaire** des produits et
- 3) **le consommateur connaît le producteur** (le consommateur sait, via le site internet, le dépliant,... auprès de quel (groupe de) producteur(s) il commande les différentes denrées alimentaires).

Exemple : un tiers regroupe l'offre de différents producteurs sur un site internet. Les consommateurs peuvent voir les différents produits de chaque producteur sur le site internet et faire une commande. Le tiers perçoit un pourcentage sur les transactions entre le consommateur et le producteur. Les produits commandés sont livrés au consommateur, sans que le tiers ne transporte les denrées alimentaires, ne gère de point d'enlèvement ou ne manipule de quelque manière que ce soit les denrées alimentaires. L'activité du tiers qui est ici décrite, ne doit pas être déclarée auprès de l'AFSCA.

B. Ce tiers doit être enregistré auprès de l'AFSCA comme trader (voir ACT 017 via www.favv.be > Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements > Fiches d'activités) s'il **ne manipule à aucun moment** des denrées alimentaires, mais que :

- 1) les marchandises sont commercialisées **sans lien entre le producteur et le consommateur** (le consommateur ne sait pas auprès de quel producteur il commande les denrées alimentaires et pour lui c'est comme s'il achetait au tiers) et/ou
- 2) le tiers est à un certain moment le propriétaire des produits.

II. Des tiers qui manipulent des produits

Composition de paniers

Dans certains cas, les consommateurs commandent des denrées alimentaires chez différents producteurs et souhaitent se faire livrer les produits en même temps. Un tiers qui n'est ni le producteur, ni le consommateur, peut alors intervenir dans la composition de paniers de commandes. Les denrées alimentaires commandées sont rassemblées à un endroit central où le tiers regroupe les produits pour chaque consommateur. Le tiers doit dans ce cas déclarer son activité auprès de l'AFSCA comme commerce de détail (voir ACT 038 ou ACT 376 via www.afsca.be > Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements > Fiches d'activités).

Exemple : un tiers regroupe l'offre de différents producteurs (a, b et c) sur un site internet. Les consommateurs peuvent voir les différents produits de chaque producteur sur le site internet et faire une commande. Les commandes sont transmises aux producteurs qui livrent les produits. Le tiers réceptionne les denrées alimentaires commandées dans un local où les

commandes sont regroupées par consommateur. Les paniers sont composés par le tiers. Les commandes sont livrées au consommateur ou le consommateur vient les chercher lui-même.

L'activité du tiers qui est décrite ici doit être déclarée auprès de l'AFSCA.

Transport

Le tiers, autre que le producteur qui transporte des denrées alimentaires dans le cadre d'une **activité commerciale** et donc **dans un but lucratif** doit toujours déclarer son activité auprès de l'AFSCA. L'activité à déclarer dépend des marchandises qui sont transportées (voir ACT 352 et ACT 353 via www.afsca.be > Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements > Fiches d'activités).

Le transport de denrées alimentaires par les tiers, **sans but lucratif** (il y a au maximum une indemnité qui couvre les frais), ne doit pas être déclaré à l'AFSCA. Il convient par contre de tenir compte des recommandations en matière d'hygiène (voir point 8).

Exemple : plusieurs consommateurs font une commande chez un producteur. Un des consommateurs se rend chez le producteur afin de prendre livraison de toutes les commandes. Ce consommateur le fait bénévolement et demande seulement le remboursement de ses frais de carburant. Il veille à transporter les denrées alimentaires de manière hygiénique.

Gestion du point d'enlèvement

Par définition, un point d'enlèvement doit uniquement servir de lieu de livraison pour les produits et c'est le lieu où le consommateur vient retirer les denrées alimentaires commandées préalablement. Le point d'enlèvement est une prestation de service pour le consommateur.

Il peut notamment s'agir :

- d'un local au domicile d'un particulier ;
- d'un local mis à disposition par une association ou une autorité locale (p.ex. salle communale) ;
- d'un local chez un producteur fermier, dans un magasin ou un restaurant ;
- d'un véhicule qui, à des moments réguliers, stationne à un endroit spécifique pour permettre l'enlèvement des produits ;
- ...

A. Un point d'enlèvement ne doit **pas être déclaré** auprès de l'AFSCA **lorsque les conditions cumulatives suivantes sont remplies** :

- 1) il n'y a **pas d'activité commerciale** associée à la gestion du point d'enlèvement ; il n'y a **pas de but lucratif**, aucun intérêt commercial n'est associé à la distribution des produits et
- 2) le point d'enlèvement se trouve **en dehors des locaux d'un établissement actif dans la chaîne alimentaire**.

L'organisation de ces points d'enlèvement de même que les responsables ne doivent donc pas être déclarés auprès de l'AFSCA. Cela ne décharge toutefois pas les parties prenantes de leur responsabilité en matière de la sécurité de la chaîne alimentaire. Il convient aussi que les responsables tiennent compte des recommandations en matière d'hygiène (voir point 8).

B. La gestion d'un point d'enlèvement **doit être déclarée** comme **une activité dans la chaîne alimentaire** si :

- 1) le point d'enlèvement se trouve dans les locaux d'un établissement, actif dans la chaîne alimentaire (par ex. : magasins alimentaires, producteurs fermiers, restaurants), même si cela se fait sur une base bénévole et/ou
- 2) les gestionnaires du point d'enlèvement le gèrent **dans un but lucratif**

Les entreprises concernées doivent être connues de l'AFSCA et satisfaire à toutes les exigences légales en vigueur.

Si un **opérateur** retire des denrées alimentaires à un point d'enlèvement, le point d'enlèvement en question **doit toujours être connu de l'AFSCA**. La gestion du point d'enlèvement est dès lors une activité qui doit obligatoirement être déclarée.

Sur le site internet de l'AFSCA, vous trouverez plus d'informations sur les activités qui doivent être déclarées, et dans quel cas (www.afsca.be > Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements > Fiches d'activités). Lorsque la gestion du point d'enlèvement est la seule activité qui doit être déclarée, il faut alors déclarer une activité de commerce de détail (voir ACT 038 ou ACT 376 via www.afsca.be > Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements > Fiches d'activités).

6. Précisions pour le producteur

I. B2B ou B2C ?

Pour le producteur des denrées alimentaires, il est important de savoir si la vente de denrées alimentaires est considérée comme une livraison B2C ou une livraison B2B. C'est, entre autres, important dans le cadre de l'AM du 22 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires et de l'article 25 de l'AR du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Les livraisons à d'autres opérateurs (personnes physiques, entreprises, associations, ... qui doivent être connues de l'AFSCA (voir point 5)) sont en règle générale toujours des livraisons B2B.

Afin de déterminer si la livraison avec l'intervention d'un tiers est considérée comme une livraison B2B ou B2C, il faut vérifier si le tiers exerce une activité qui doit être déclarée auprès de l'AFSCA.



Figure 1 : exemple d'une livraison B2C, du point de vue du producteur

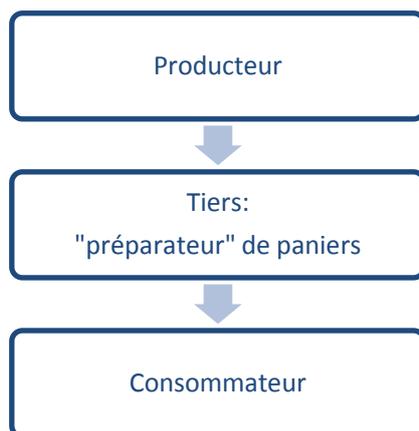


Figure 2 : exemple d'une livraison B2B, du point de vue du producteur

Attention, en cas de livraison avec uniquement l'intervention d'un transporteur, la livraison peut être considérée comme une **livraison B2C**, pour autant que le transporteur ne soit pas propriétaire des denrées alimentaires et qu'il soit le seul maillon entre le producteur et le consommateur.

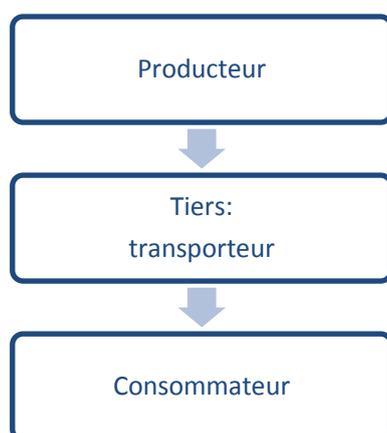


Figure 3 : si un transporteur est le seul maillon entre le producteur et le consommateur, la livraison peut être considérée du point de vue du producteur comme une livraison B2C

7. Responsabilités pour les tiers

Si les activités **ne doivent pas être déclarées** auprès de l'AFSCA (voir point 5), il est important que des accords clairs soient conclus entre les parties prenantes. Ces accords concernent les aspects financiers et organisationnels mais précisent également qui est responsable des produits et jusqu'à quel stade.

C'est aux tiers concernés de démontrer qu'ils satisfont aux conditions pour ne pas devoir déclarer leur activité à l'AFSCA et qu'ils ne sont donc pas considérés comme des entreprises de la chaîne alimentaire. La principale manière de le prouver est de souscrire par écrit à des accords relatifs aux aspects financiers et organisationnels ainsi qu'aux responsabilités respectives.

Ces accords écrits peuvent être établis dans un document distinct ou être mentionnés sur les bons de commande et/ou de livraison ou être repris sous forme de conditions claires sur le site internet. Les participants doivent approuver les accords conclus. Ces accords doivent pouvoir être présentés lors

du transport ainsi que sur place, au point d'enlèvement. Les clauses suivantes peuvent servir d'exemple :

- « Le producteur reste responsable de la qualité et de la sûreté des produits jusqu'au moment où ils sont livrés au tiers. Le responsable du transport ou du point d'enlèvement prévoit le matériel/équipement nécessaire afin de conserver correctement les produits jusqu'au moment où le consommateur les retire mais il n'est pas responsable de la qualité/sûreté des produits. » ;
- Si le propriétaire du point d'enlèvement (par ex. la commune) met uniquement le local à disposition, il peut afficher le message suivant : « met uniquement le point d'enlèvement à disposition pour faciliter la collecte des produits mais n'est pas responsable de la qualité et de la sûreté des produits qui y sont entreposés en attendant d'être retirés par le consommateur ».

Si les activités doivent être déclarées auprès de l'AFSCA (voir point 5), les intéressés endossent la responsabilité des produits dès l'instant où ils les ont réceptionnés. Ces opérateurs sont soumis aux contrôles de l'AFSCA, ils doivent satisfaire à toutes les exigences légales en vigueur.

8. Quelques recommandations pour les tiers qui interviennent lors de la livraison et qui ne doivent pas déclarer leur activité

- Les produits doivent être transportés dans des véhicules dont l'espace de chargement est propre et bien entretenu.
- Pendant le transport, l'entreposage ou la conservation de produits à réfrigérer, les conditions de température doivent être respectées¹ (p.ex. le yaourt, les fruits et légumes découpés doivent être conservés à une température $\leq +7,0$ °C). Les denrées alimentaires à réfrigérer sont à cet effet conservées dans des réfrigérateurs ou dans des frigo-box jusqu'au moment où le consommateur vient retirer les produits. Le bon fonctionnement des réfrigérateurs et des frigo-box doit être contrôlé régulièrement.
- Le point d'enlèvement doit être propre et bien entretenu. Il ne peut pas y avoir d'animaux nuisibles.
- L'accès aux points d'enlèvement doit être limité aux consommateurs qui viennent chercher leur commande et aux personnes chargées de l'organisation de la distribution.

9. Annexes

/

10. Aperçu des révisions

Aperçu des révisions de la circulaire		
Version	Date de mise en application	Motif et nature de la révision
1.0	26/08/2015	Version originale Remplace la circulaire portant la référence PCCB/S3/EME/1192430
1.1	Date de publication	Correction d'une référence

¹ La fiche *quick start* "Températures" donne un aperçu pratique de ces conditions de température : <http://www.afsca.be/autocontrôle-fr/guides/qs fiches/>