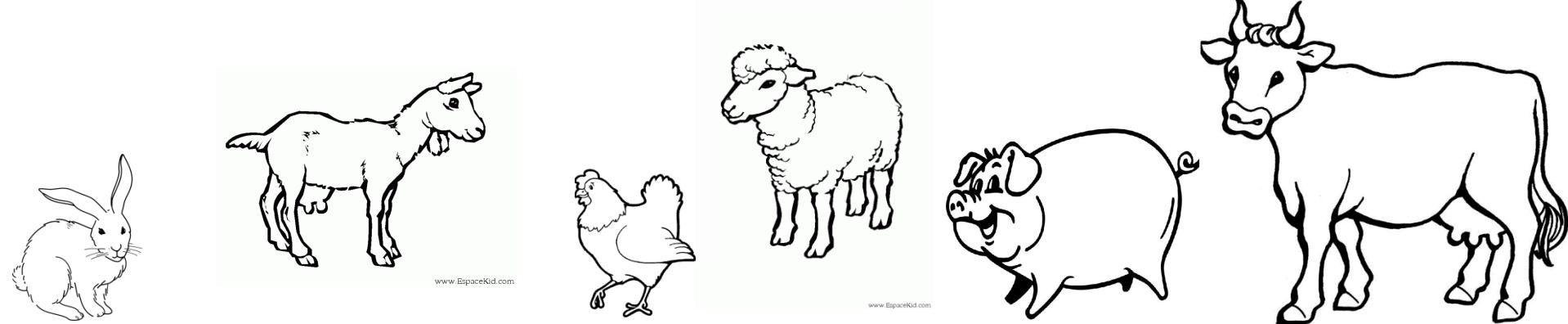




Diversi**FERM**

« LES POSSIBLITÉS D'ABATTAGE À PETITE ÉCHELLE POUR LES ÉLEVEURS »



Sybille Di Tanna - DiversiFerm

Partenariat depuis 2006



Gembloux Agro-Bio Tech
Université de Liège



CENTRE POUR L'AGRONOMIE
ET L'AGRO-INDUSTRIE
DE LA PROVINCE DE HAINEAUT



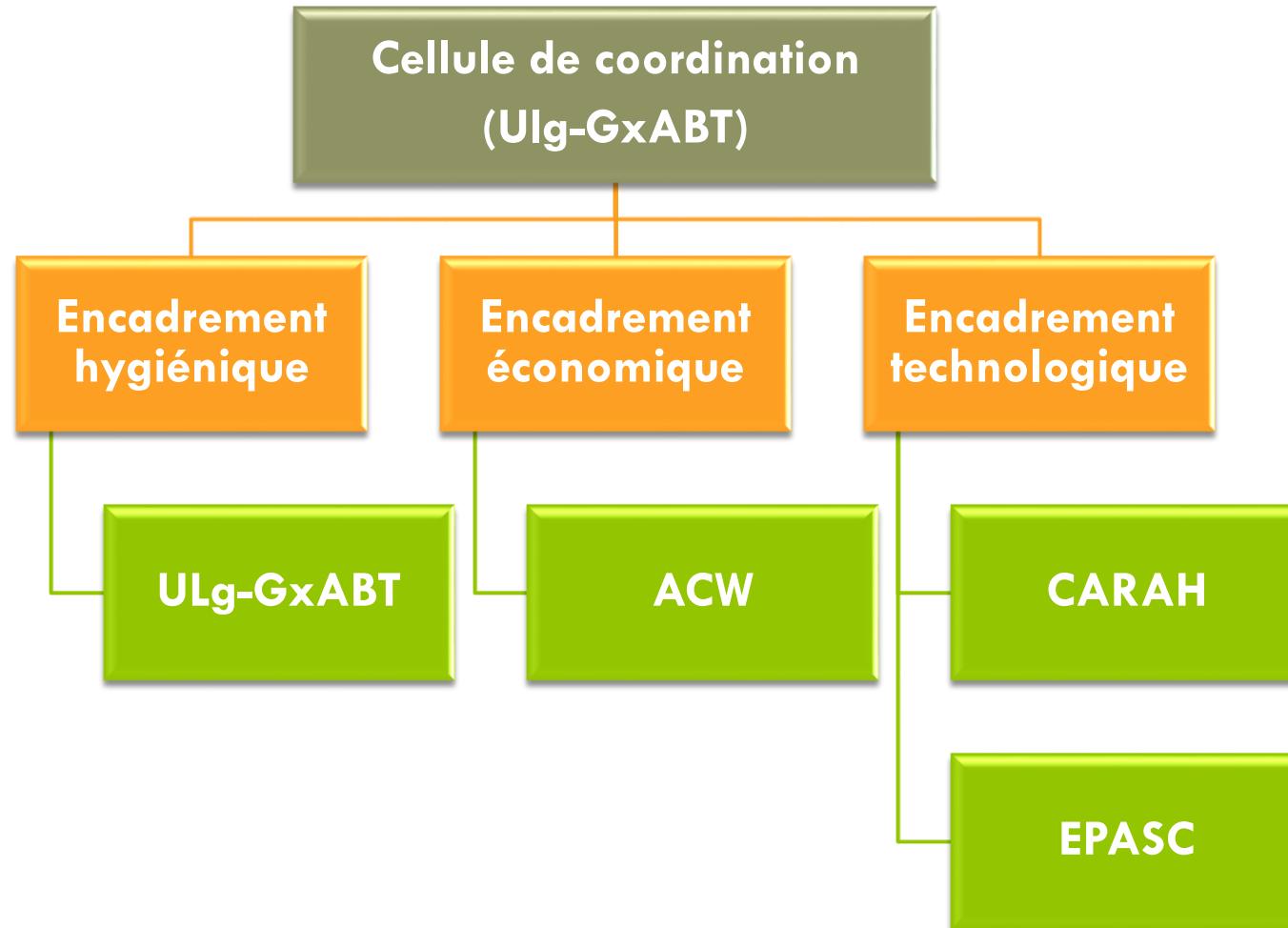
Accueil Champêtre
en Wallonie

Ecole Provinciale
d'Agronomie et des
Sciences de Ciney
 PROVINCE de NAMUR
Enseignement & Formation
www.saintquentin.be

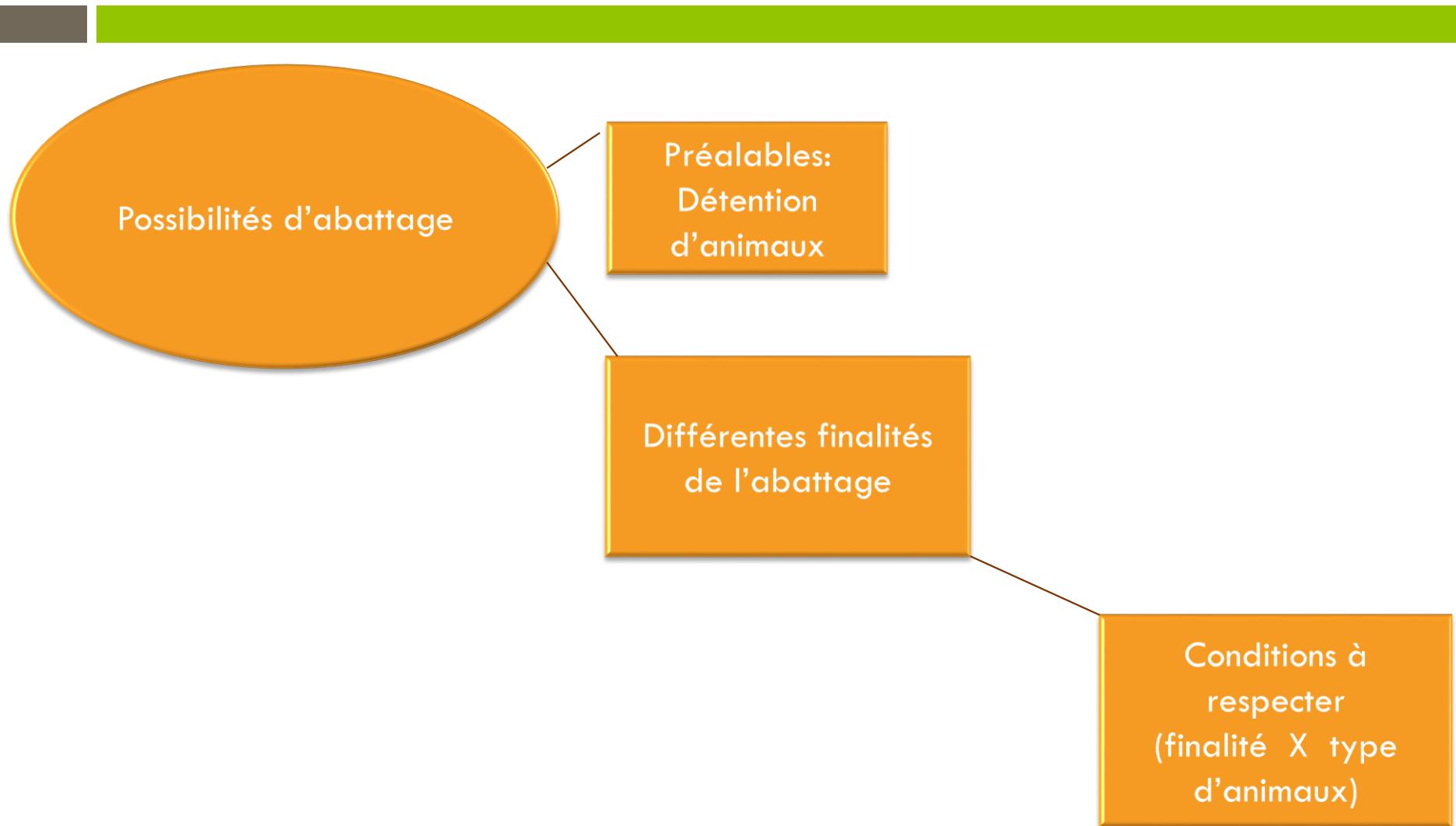


Diversi**FERM**

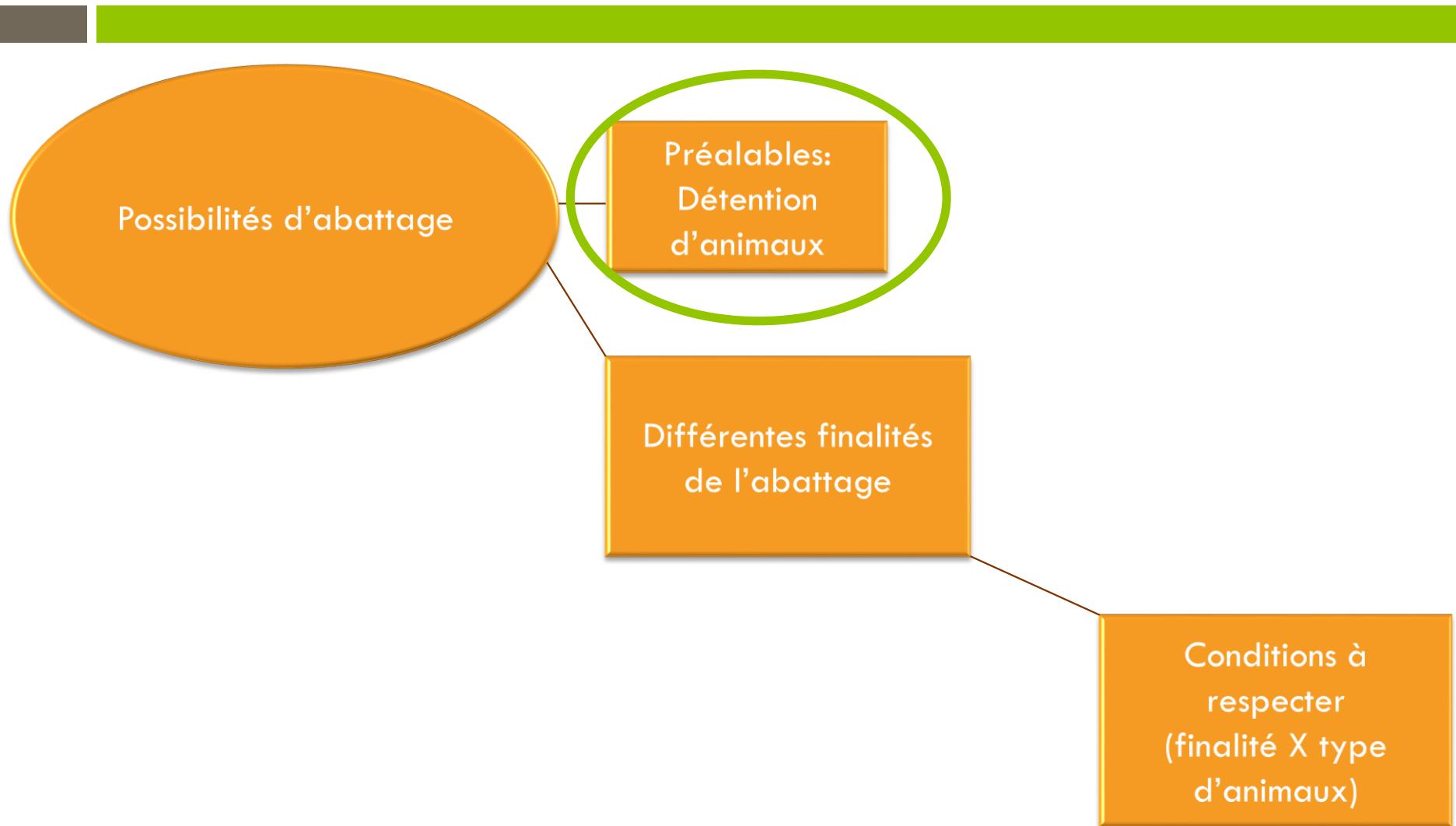
Organisation de DiversiFerm



Plan



Plan

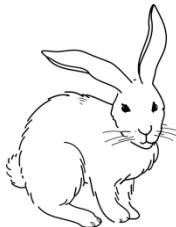


Préalable – détention d'animaux

Pas de formalités pour:



Maximum 199



Maximum 99

de chair et 19 de reproduction

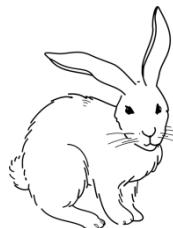
Préalable – détention d'animaux

Pour la détention de :

≥ 200



≥ 100



de chair ≥ 20



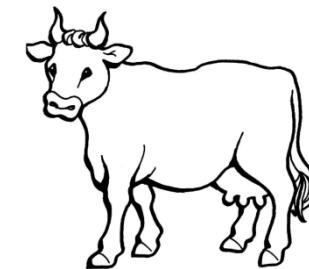
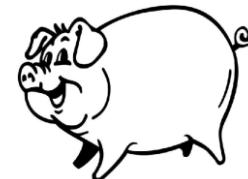
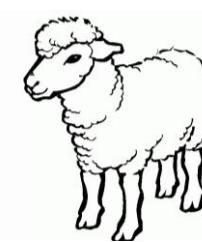
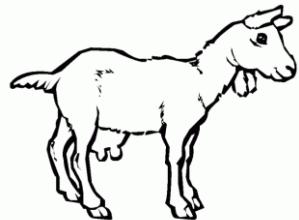
de reproduction

Demander un n° de troupeau à l'ARSIA

Enregistrement de l'activité de détention
et contribution AFSCA

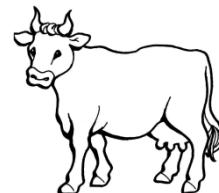
Préalable – détention d'animaux

Pour la détention de :

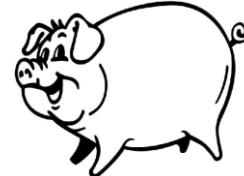


Demander un n° de troupeau à l'ARSIA
et demander à l'AFSCA un enregistrement comme hobbyiste

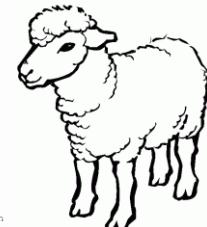
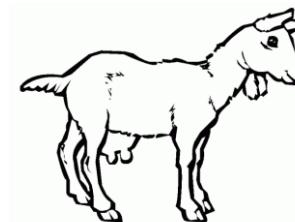
A partir de 2



3



10



Enregistrement de l'activité de détention
et contribution AFSCA

Préalable – détention d'animaux

S'enregistrer auprès de l'AFSCA: www.afsca.be/agrements/

Afficher cette page en : [Français](#) [Néerlandais](#) [Allemand](#) [Anglais](#)

Moteur de recherche

AFSCA
Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire

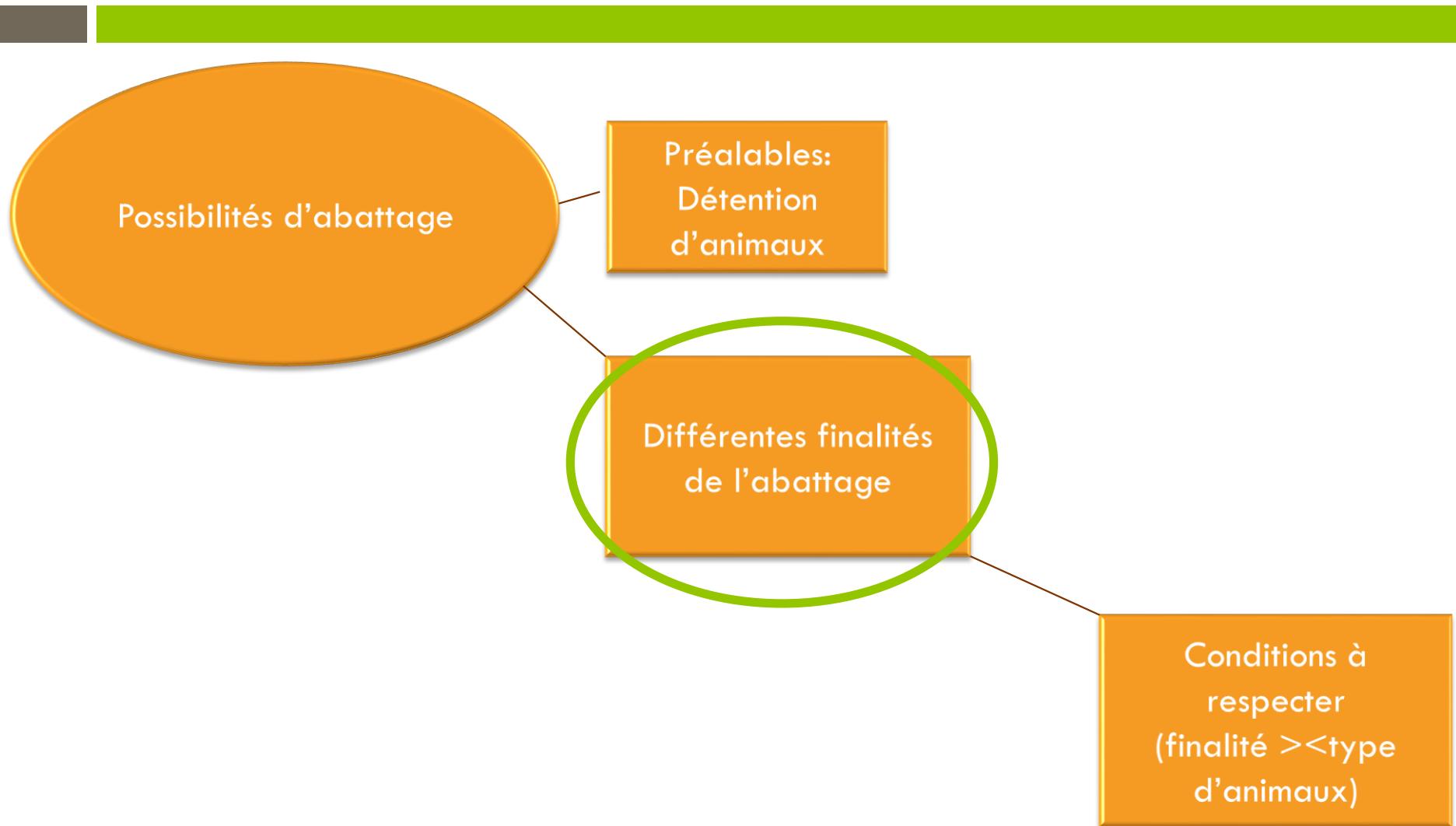
Accueil > Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements

Agréments, autorisations et enregistrements

Tous les opérateurs actifs en Belgique dans la chaîne alimentaire doivent être connus de l'Agence alimentaire et donc enregistrés. De plus, pour l'exercice de certaines activités, une autorisation ou un agrément est exigé.

- » [Législation](#)
- » [Modèle du formulaire de demande d'enregistrement, d'autorisation, et/ou d'agrément](#)
- » [Conditions d'agrément et d'autorisation](#)
- » [Circulaires](#)

Plan



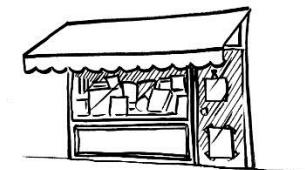
Différentes finalités de l'abattage

- Pour les besoins exclusifs du ménage

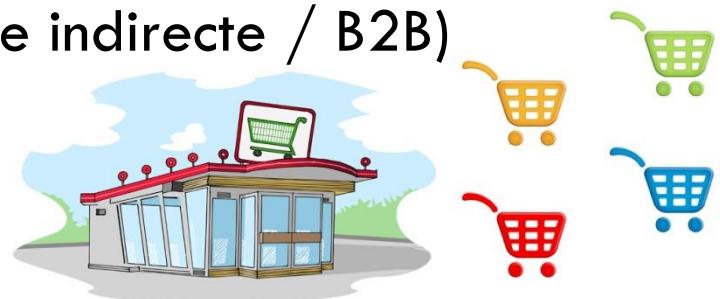
abattage par particuliers et abattage privé



- Pour commercialiser à des particuliers (vente directe / B2C)



- Pour commercialiser sans limitations (vente indirecte / B2B)



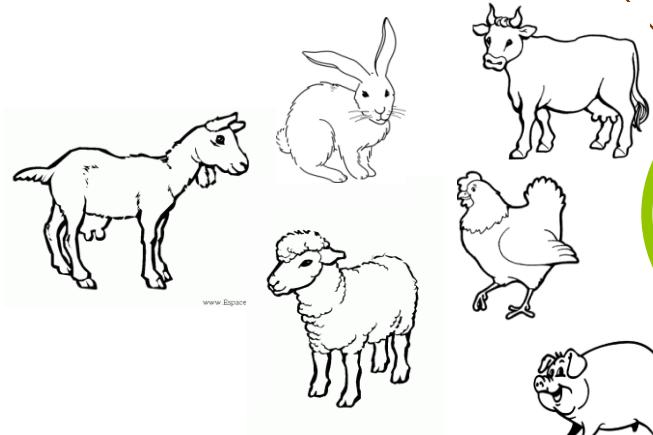
Plan

Possibilités d'abattage

Préalables:
Détention
d'animaux



Différentes finalités
de l'abattage

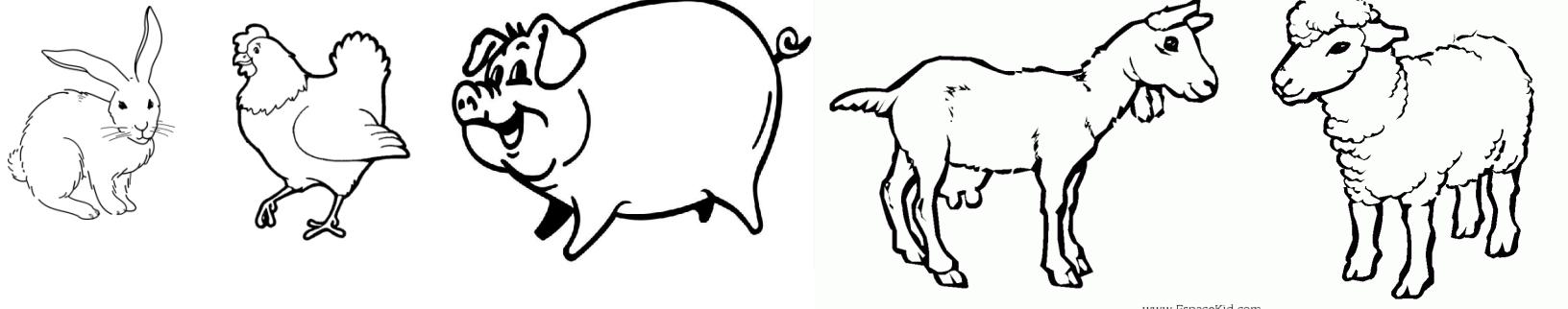


Conditions à
respecter
(finalité X type
d'animaux)

Conditions à respecter (finalité X type)

Pour les besoins exclusifs du ménage (abattage par particuliers)

Abattage possible par un particulier à son domicile de



www.EspaceKid.com

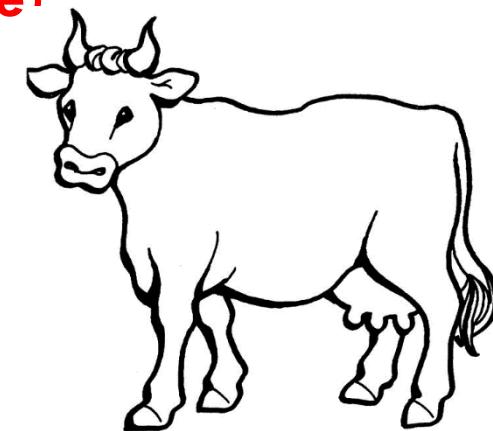
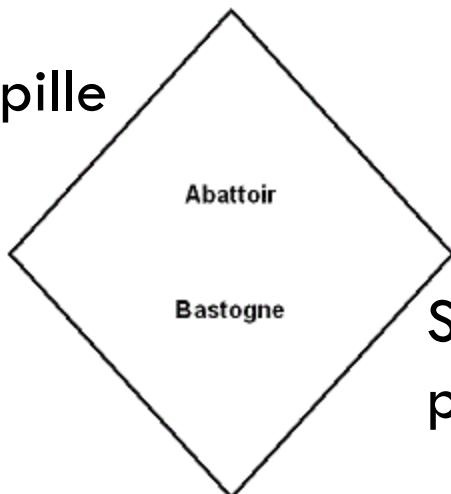
Uniquement déclaration d'abattage à la commune

Conditions à respecter (finalité X type)

Pour les besoins exclusif du ménage (abattage privé)

Abattage uniquement dans un abattoir agréé avec

estampille



Sauf pour retrait MRS ces viandes ne peuvent être découpées en boucherie

Conditions à respecter (finalité X type)

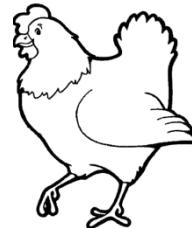
Pour commercialiser à des particuliers (vente directe / B2C)

- Abattage et vente à la ferme et sur marché local de carcasses entières

max.250



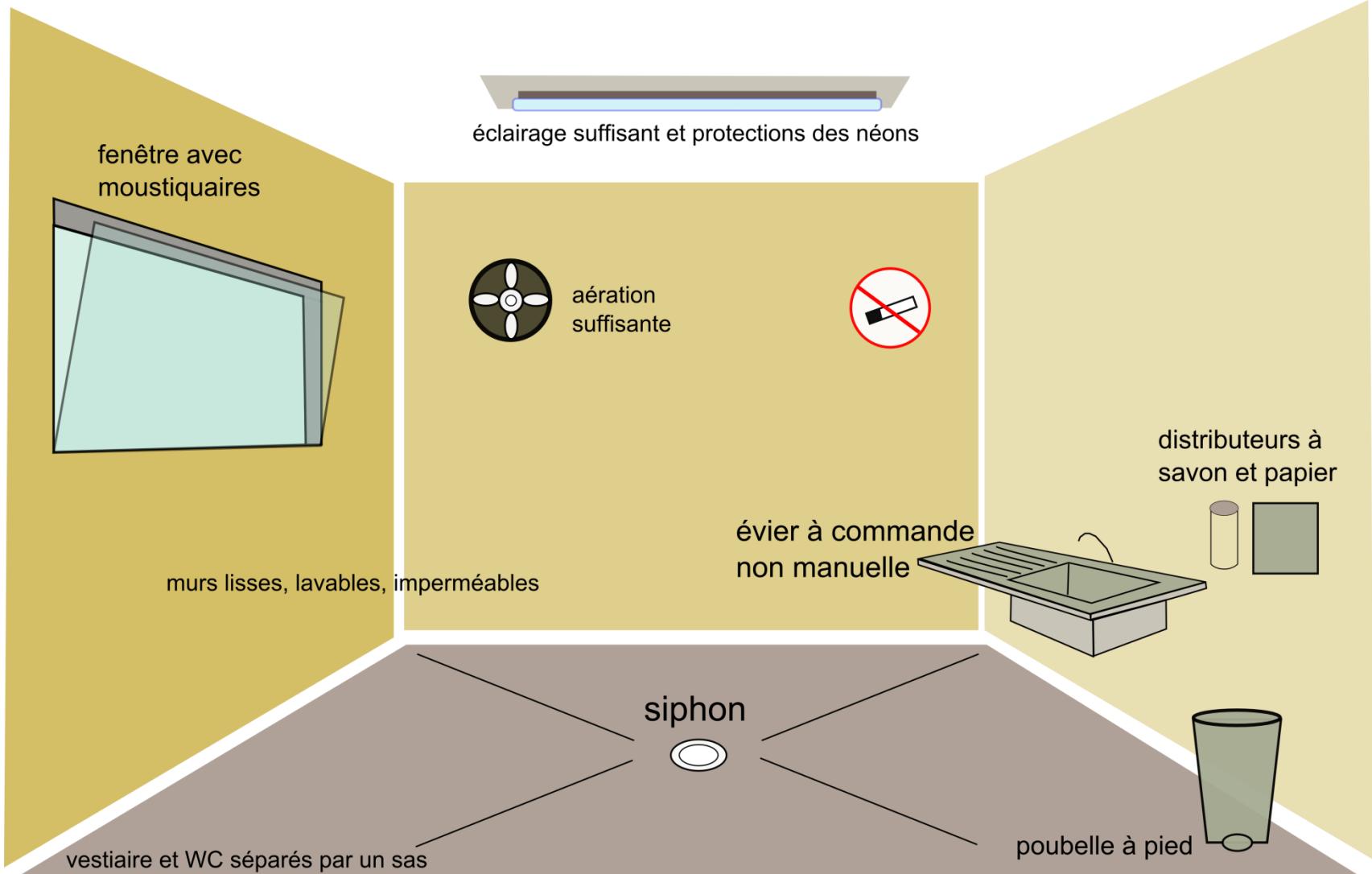
max.500



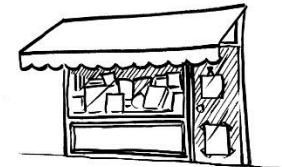
Aucune demande complémentaire pour abattage dans l'exploitation
à rentrer à l'AFSCA (pas d'expertise vétérinaire)
Uniquement déclaration d'abattage à la commune

Découpe possible uniquement en présence du consommateur

...parenthèse générale pour l'infrastructure...



Conditions à respecter (finalité X type)



1. Etourdir, saigner, plumer (habiller), éviscérer directement après abattage
2. Nettoyer les animaux directement après éviscération et les refroidir (4°C) le + rapidement possible
3. Local suffisamment grand et approprié à abattage hygiénique
4. Dispositif de réfrigération de capacité suffisante
5. Registre : date d'abattage/espèce/nombre

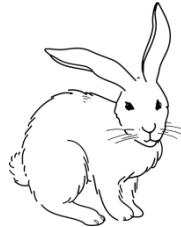
Conditions à respecter (finalité X type)

Pour commercialiser à des particuliers (vente directe / B2C)

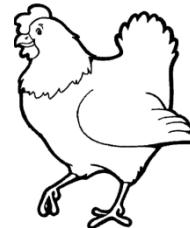


- Abattage et vente à la ferme et sur marché local de carcasses entières

250-1000



500-7500



Autorisation complémentaire pour abattage dans l'exploitation à rentrer à l'AFSCA (pas d'expertise vétérinaire)

Si à la ferme en + autorisation comme restaurant ou boucherie : possibilité de vente de découpes sinon découpe possible uniquement en présence du consommateur

Conditions à respecter (finalité X type)



1. Etourdir, saigner, plumer (habiller), éviscérer directement après abattage
2. Nettoyer les animaux directement après éviscération et les refroidir (4°C) le + rapidement possible
3. Local suffisamment grand et approprié à abattage hygiénique
4. Dispositif de réfrigération de capacité suffisante
5. Registre : date d'abattage/espèce/nombre

Conditions à respecter (finalité X type)

en +



6. Local suffisamment grand pour pouvoir séparer

abattage > < éviscération

7. Au minimum un lavabo

8. Installation pour la désinfection des outils

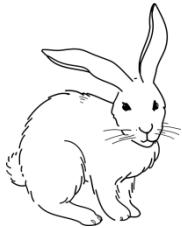
Conditions à respecter (finalité X type)

Pour commercialiser sans limitations (vente indirecte / B2B)



- Abattage

>1000



>7500



Demande d'**agrément** à rentrer à l'AFSCA

Conditions à respecter (finalité X type)

Conditions
infrastructure

1. Séparation nette entre

abattage > < éviscération

2. Local ou lieu de collecte des plumes

ou peaux sauf si déchets

3. Lavabos + toilettes en zone sale

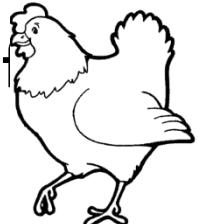
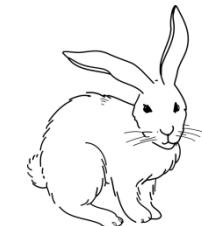
4. Locaux frigorifiques de capacité suffisante pour le
refroidissement et l'entreposage



Conditions à respecter (finalité X type)

Conditions
Exploitation

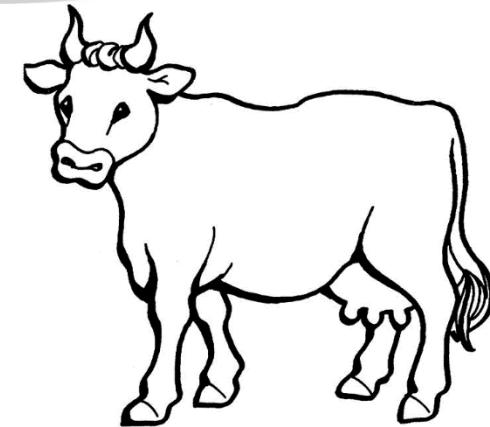
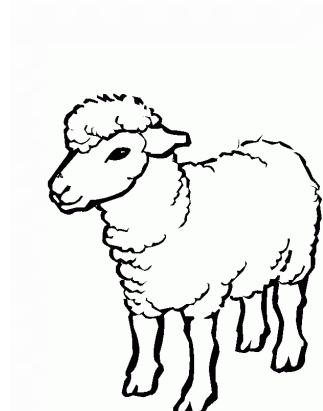
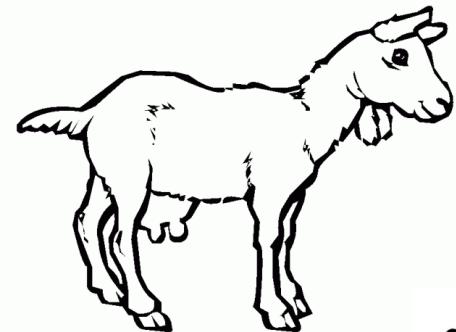
1. Contrôle (EN) des température
2. Prélèvements d'échantillons pour analyses
3. HACCP autocontrôle
4. Inspection ante + post mortem par vétérinaire officiel
5. Elimination des déchets



Conditions à respecter (finalité X type)



**Pour commercialiser à des particuliers (vente directe / B2C)
ou pour commercialiser sans limitations (vente indirecte)**

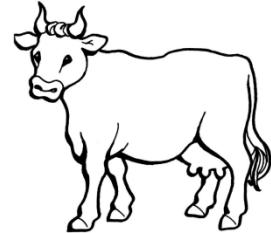
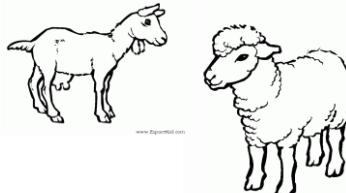


Obligation d'abattage dans un **abattoir agréé** par l'AFSCA

Conditions à respecter (finalité X type)

Conditions
Infrastructure

1. Une enceinte fermée
2. Séparation nette entre abattage > < éviscération
3. Lavabos + toilettes et lavabos en zone sale
4. Vestiaires
5. Locaux de stabulation
6. Locaux frigorifiques
7. Local séparé pour la vidange et N des estomacs/intestins



Conditions à respecter (finalité X type)

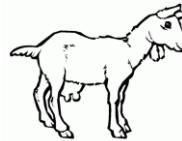
Conditions
Infrastructure

8. Des locaux séparé sauf

si séparation dans le temps pour: étourdissement, saignée,
(échaudage, épilage, grattage, brûlage), éviscération, manipulation
boyaux et tripes N, préparation N conditionnement abats,
expédition des viandes)

9. Installation pour la désinfection des outils

10. Installations fermant à clé pour l'entreposage frigorifique des viande consignées/ déclarées impropres à conso humaine



Conditions à respecter (finalité X type)

Conditions
Infrastructure

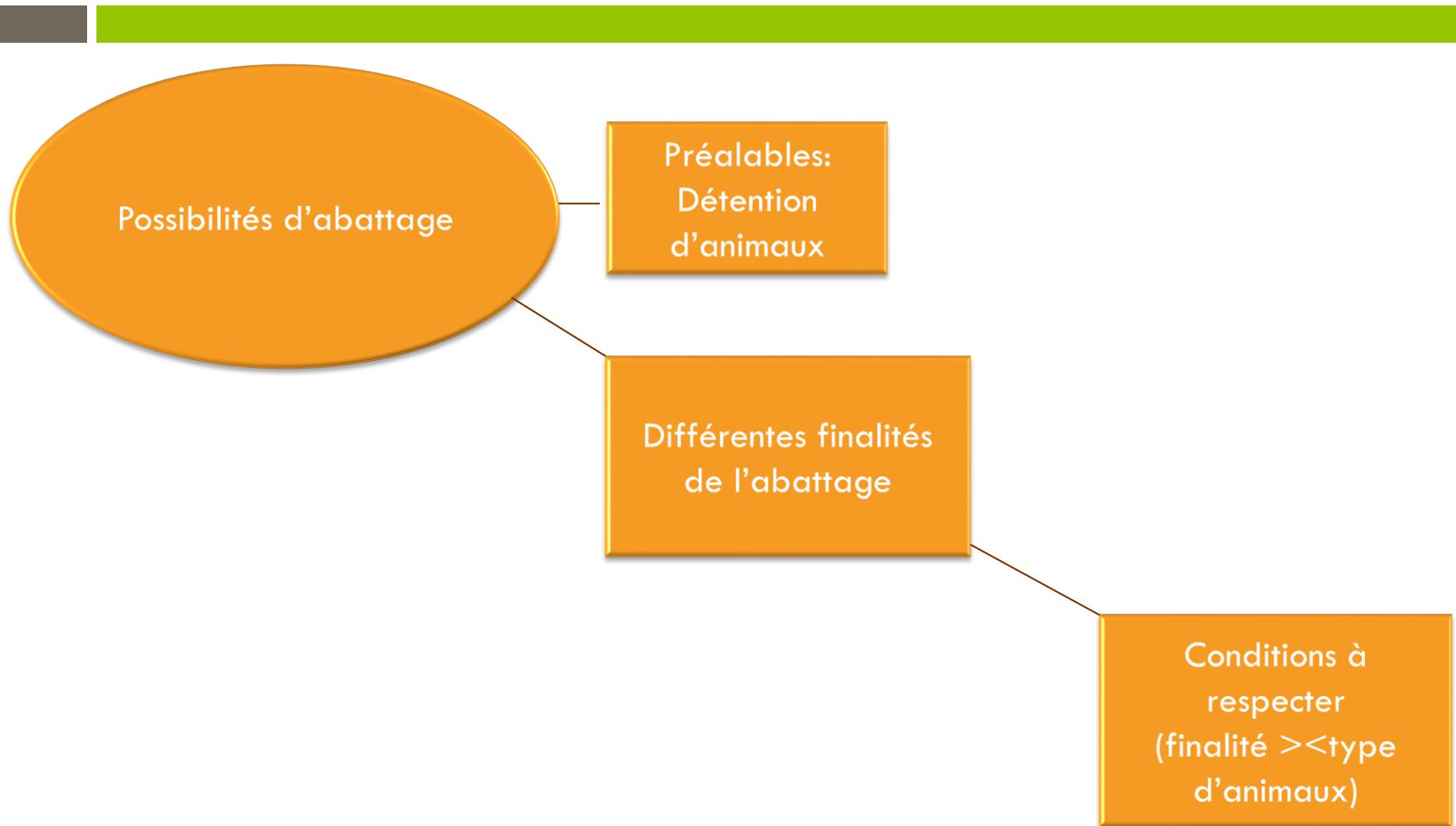
11. Installation fermant à clé réservées à l'abattage des animaux malades
12. Installation fermant à clé à l'usage exclusif du vétérinaire
13. Suffisamment de place pour le contrôle officiel
14. Equipment pour la protection des denrées au chargement
15. Aire de réception et triage des animaux
16. Conteneurs étanches pour peaux, sabots, soies,...
17. Local ou emplacement pour le fumier / contenu tractus digestif

Conditions à respecter (finalité X type)

Conditions
Exploitation

1. Contrôle (EN) des température
2. Prélèvements d'échantillons pour analyses
3. HACCP autocontrôle
4. Inspection ante + post mortem par vétérinaire officiel
5. Formation du personnel pour EST
6. Elimination des déchets

Plan



Pour plus d'informations....

<p>▶ Professionnels</p> <ul style="list-style-type: none">■ A propos de l'AFSCA■ Organigramme■ Contact■ Agréments, autorisations et enregistrements■ Autocontrôle■ Cellule de vulgarisation■ Check-lists "Inspections"■ Denrées alimentaires■ Exportation pays tiers■ Financement de l'AFSCA■ Importation pays tiers■ Laboratoires■ Législation■ Notification obligatoire■ Production animale■ Production végétale■ Vétérinaires indépendants■ Publications■ Utiles <p>▶ Comités</p> <ul style="list-style-type: none">■ Comité consultatif	<p>Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements</p> <p>Agréments, autorisations et enregistrements</p> <p>Tous les opérateurs actifs en Belgique dans la chaîne alimentaire doivent être connus de l'Agence alimentaire et donc enregistrés. De plus, pour l'exercice de certaines activités, une autorisation ou un agrément est exigé.</p> <ul style="list-style-type: none">» Législation» Modèle du formulaire de demande d'enregistrement, d'autorisation, et/ou d'agrément» Conditions d'agrément et d'autorisation» Circulaires<ul style="list-style-type: none">- Circulaire du 03/07/2014 relative à la distribution en circuit court de denrées alimentaires via des points d'enlèvement et via des achats groupés- Circulaire du 04/06/2013 concernant les écoles de boucherie- Circulaire du 11/01/2013 (PDF) relative aux agréments, autorisations et enregistrements préalables délivrés par l'AFSCA<ul style="list-style-type: none">• Annexe 1 (PDF) : Activités soumises à un agrément, une autorisation ou un enregistrement par l'Agence.• Annexe 2 (PDF) : Etablissements dont les activités sont soumises à l'agrément de l'Agence.• Annexe 3 (PDF) : Etablissements dont les activités sont soumises à l'autorisation de l'Agence.
---	---



i Les textes légaux et réglementaires (belges) dans leur forme consolidée sont accessibles notamment sous ce lien.

Fiches d'activités 

Foodweb
Permet de rechercher les opérateurs actifs dans la chaîne alimentaire et, aux opérateurs, de consulter leur dossier, de s'enregister auprès de l'AFSCA, ...

Pour plus d'informations...

Accueil > Professionnels > Check-lists "Inspections" > Distribution 

Check-lists "Inspections"

» Secteur : Distribution (DIS) ▾

Pour effectuer les inspections dans le secteur de la distribution (DIS), l'AFSCA utilise les check-lists publiées dans cette page.

Les versions antérieures des check-lists, qui ne sont plus d'application, sont disponibles dans la page ["Archives"](#).

Check-list ↓	Sujet	V.	Entrée en vigueur ↓
» DIS 2003	Horeca: réglementation tabac.	4	30/06/2011
» DIS 2027	Horeca: étiquetage de charbon de bois.	2	01/08/2007
» DIS 2028	Commerce de détail: Etiquetage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.	1	25/07/2007
» DIS 2031	Débit de poisson: Sous-produits d'origine animale non destinés à la consommation humaine.	4	29/07/2011
» DIS 2039	Commerce de gros: Etiquetage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.	1	25/07/2007
» DIS 2040	Oeufs : Normes de commercialisation et étiquetage.	3	02/05/2012
» DIS 2042	Collectivités: Infrastructure, installation et hygiène.	4	02/01/2012
» DIS 2094	Horeca : Infrastructure, installation et hygiène.	8	02/01/2012
» DIS 2134	Débit de viande: Sous-produits d'origine animale non destinés à la consommation humaine.	6	29/07/2011
» DIS 2179	Horeca / collectivités / biberonneries: traçabilité.	3	29/07/2011
» DIS 2188	Horeca et collectivités: notification obligatoire.	3	30/06/2011
» DIS 2189	Transport en sous-traitance: notification obligatoire.	3	30/06/2011
» DIS 2191	Transport en sous-traitance: autocontrôle.	2	27/07/2007

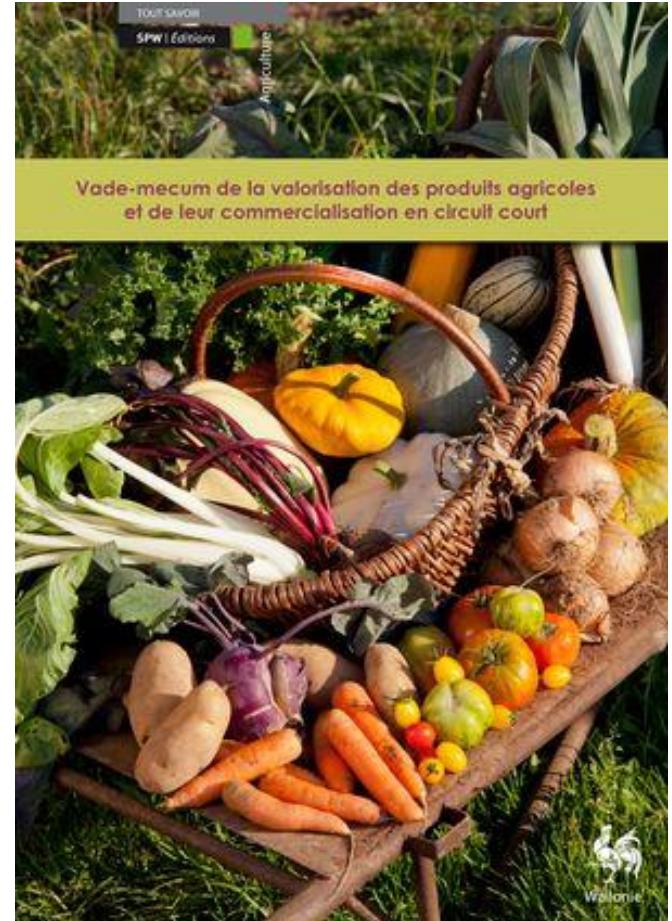
Pour plus d'informations...

Consultez le *Vade-mecum de la valorisation des produits agricoles et de leur commercialisation en circuits courts*

Via le site www.diversiferm.be

Ou à partir de

http://agriculture.wallonie.be/apps/spip_wolwin/article.php3?id_article=361



Pour plus d'informations...



Nous contacter:

081/62.23.17

infos@diversiferm.be

Visitez notre site Internet :

www.diversiferm.be

... Merci de votre attention