COMMUNIQUÉ DE PRESSE

21-04-2022

Le Collectif 5C demande une adaptation des réglementations et des contrôles sanitaires pour les petits producteurs et distributeurs en circuit court

Le Collectif des Coopératives Citoyennes pour le Circuit Court (Collectif 5C) fédère et représente 35 coopératives de distribution en circuit court en Wallonie et à Bruxelles et indirectement quelque 1150 petits agriculteurs et artisans transformateurs.

Le Collectif 5C a développé avec ses membres une vision partagée du circuit court alimentaire : des productions qualitatives et diversifiées, une limitation radicale du recours aux intrants et additifs chimiques, des unités de production de petite taille, une proximité dans l'approvisionnement et la distribution et des liens coopératifs entre producteurs et consommateurs.

Alertés par plusieurs de ses membres confrontés à des problèmes liés aux réglementations sanitaires, le Collectif 5C, en collaboration avec Diversiform et avec les soutiens de Socopro et de la Sowalfin, a lancé en juin 2021 une enquête auprès des opérateurs de terrain. L'objectif de cette enquête est d'identifier les freins réglementaires au développement des producteurs et distributeurs en circuit court. Quelque 80 acteurs ont témoigné.

L'enquête a permis d'identifier **quatre thématiques particulièrement sensibles** (détaillées dans les annexes) :

1. Dès qu'une coopérative de distribution se développe et se voit attribuer le statut de grossiste par l'AFSCA, ses producteurs doivent automatiquement changer de statut. Les implications sont lourdes pour les petits producteurs.
2. A chiffre d'affaires équivalent, les exigences imposées aux transformateurs de denrées d'origine dans le cadre de l'agrément sont disproportionnées par rapport aux conditions imposées à une boucherie dans le cadre d'une simple autorisation.
3. L'AFSCA n'est pas clair sur le statut des points de dépôt collectifs gérés par des consommateurs pour la distribution des commandes en ligne auprès des coopératives. Il serait question de leur imposer un statut de commerce de détail.
4. Les coûts liés aux contrôles sanitaires pour les petits abattoirs de proximité apparaissent disproportionnés en période de démarrage.

Sans nier le rôle indispensable de l'AFSCA et la nécessité de règles et de contrôles sanitaires, l'enquête fait apparaître un risque élevé de découragement des distributeurs et producteurs en circuit court au regard des exigences sanitaires imposées par la réglementation. Or, le circuit court et la relocalisation de l'alimentation sont des objectifs forts du gouvernement de la Wallonie. **Le Collectif 5C pense qu'il faut adapter les réglementations, les modalités et la tarification des contrôles à la diversité et à la taille des opérateurs du secteur alimentaire.**

Des marges de manœuvre existent :

- Le gouvernement fédéral peut introduire, à l'instar d'autres gouvernements de l'Union Européenne, des demandes de dérogation en fonction des spécificités nationales ; en France, par exemple, une dérogation autorise la présence d'un vétérinaire deux fois par jour dans les petits abattoirs de volailles, mais seulement deux fois par an, moyennant la formation d'un opérateur interne à l'exécution des contrôles.
- L'AFSCA dispose d'une certaine latitude dans l'interprétation et l'application des réglementations ; c'est notamment le cas du concept européen « local, marginal et restreint », ou encore de la fixation du statut des points de dépôts des commandes de vente en ligne gérés par des collectifs de consommateurs.
- L'AFSCA, appuyé par son ministre de tutelle, peut décider d'adapter la tarification et la fréquence des contrôles en fonction de la taille des producteurs, de la traçabilité et de la localisation plus ou moins lointaine de leurs approvisionnements et de leur distribution ainsi que des procédures d'auto-contrôle mises en œuvre.

L'AFSCA, consciente de ces enjeux, a décidé de mettre en place un groupe de travail « Circuit Court ». Avec nos partenaires Steunpunt Korte Keten, Diversiferm, Socopro, le Collectif 5C attend beaucoup de cette initiative pour trouver des solutions adaptées aux réalités des acteurs du circuit court afin de confirmer la volonté politique de développer les circuits courts sur le territoire belge. Nous souhaitons coconstruire, avec l'AFSCA et nos partenaires, des solutions qui permettront de maintenir la qualité sanitaire des productions belges tout en permettant de faire émerger des nouveaux modèles, plus durables et résilients.

Contact général : Marie Poulaert (Collectif 5C) – marie@collectif5c.be

CAS PROBLEMATIQUE 1 : Obligation qu'a une coopérative de demander à ses producteurs de changer de statut lorsqu'elle atteint un certain niveau de développement et devient grossiste

Contexte : Lorsqu'une coopérative se développe (plus de 2 points de vente ou vente pour plus de 30% de son chiffre d'affaires ou à d'autres opérateurs qui transforment (vente en BtoB)), elle passe à un statut grossiste qui implique de nouvelles exigences sanitaires. En tant qu'acteur de la chaîne alimentaire, cette obligation semble cohérente. En revanche, l'ensemble des fournisseurs de la coopérative doit également changer de statut pour répondre à un cahier des charges plus exigeant.

Problématique : Le changement de statut des producteurs/fournisseurs imposé par la réglementation implique parfois de gros investissements financiers et peut augmenter significativement la fréquence et le coût des contrôles AFSCA qui sont identiques quel que soit le chiffre d'affaires et le volume vendu par la structure. Et ce point est surtout vrai pour les transformateurs de viande (voir le point « Ecart d'exigences conséquent entre l'autorisation et l'agrément pour les transformateurs de denrée d'origines animales – cas de la viande »). Or la viande représente entre 15 et 20% du chiffre d'affaires des coopératives et, surtout, c'est un produit d'appel, c'est-à-dire qui attire les consommateurs. Si les coopératives devaient s'en passer, elles perdraient des acheteurs qui viennent pour ce produit mais qui en profite pour acheter l'ensemble de leur panier alimentaire.

Acteurs concernés : L'ensemble des coopératives (au moins 35 au sein du collectif 5C), et par conséquent leurs fournisseurs (au moins 1150 producteurs et transformateurs en ce qui concerne les membres du collectif 5C), à partir du moment où elles souhaitent se développer et/ou diversifier leurs activités.

Pourquoi passer par une coopérative ?

Du point de vue des producteurs :

- La commercialisation nécessite des compétences et du temps qui peuvent être pris en charge par la coopérative
- La coopérative est une voie de commercialisation supplémentaire, entre autres pour atteindre le secteur BtoB
- La coopérative répond à une demande de professionnalisation du secteur des circuits courts
- La coopérative peut avoir un rôle social et relationnel entre les producteurs et le consommateur

Du point de vue des consommateurs : La plus-value de la coopérative est de rassembler à un seul endroit l'ensemble des produits en circuit courts d'un panier classique de consommateur et d'ici répondre à la demande « One-stop shopping », c'est-à-dire offrir au consommateur la possibilité de réaliser la plus grande partie de ses achats dans un seul lieu.

Ce que l'on veut : Une levée/un allègement de la contrainte du changement de statut pour les fournisseurs de la coopérative et /ou une levée de la contrainte des 30% de vente en BtoB (via une réinterprétation, en Belgique, de la définition de « local marginal et restreint »)

Contacts :

- Personnes ressources au sein des coopératives : Pia Monville (Agricovert) agricouvert@gmail.com - Benoit Dave (Paysans-Artisans) benoit@paysans-artisans.be
- Personnes de contact concernant la réglementation : Aurélie Lainé (Diversiferm) aurelie.laine@uliege.be – Sybille Di Tanna (Diversiferm) s.ditanna@uliege.be

CAS PROBLEMATIQUE 2 : Ecart d'exigences conséquent entre l'autorisation et l'agrément pour les transformateurs de denrées animales - Cas de la viande

Contexte : Lorsque le producteur, pour diversifier ses écoulements, vend plus de 30% de son chiffre d'affaires en BtoB (incluant les traiteurs, les restaurateurs, les épiceries de village, ...) ou lorsqu'il veut maintenir sa relation avec sa coopérative lorsque celle-ci devient grossiste.

Problématique : Les coûts importants et fixes quels que soit la taille de l'entreprise et le volume écoulé.

Acteurs concernés :

- Enquête Diversiferm-5C : la thématique la plus représentée (18% des retours sans compter les coopératives qui se voient pénalisées indirectement dans leur développement - voir plus haut).
- On remarque qu'il y a très peu d'opérateurs agréés qui font du travail à façon et qui pourraient éviter aux producteurs le passage à l'agrément pour vendre sur l'ensemble des circuits de distribution.

Chiffres :

- Le passage à l'agrément engendre des coûts d'investissement dont les plus importants sont les suivants :
 - Création d'un local supplémentaire lorsqu'on a une activité de découpe et de préparation à base de viande pour dissocier dans l'espace les deux activités 1500 €/m²
 - Mise en place d'une climatisation 5000 €
 - Création d'un vestiaire 1500 €/m²
 - Espace séparé dédié aux déchets 700 €
 - TOTAL + de 16 000 €
- Le passage à l'agrément engendre des coûts de contrôles et d'analyses qui s'élèvent à plus de 7000 € supplémentaires annuellement lorsque l'on est en fréquence de base.

EXEMPLE : ACTEUR DE LA REGION DE NAMUR (NE SOUHAITE PAS ETRE IDENTIFIE)

- Chiffre d'affaires : 380 k€
- Résultat d'exploitation : 45 k€

Les 7000 € de coût de contrôle et d'analyse représente 2% du chiffre d'affaires global et 15% du résultat d'exploitation annuel.

En 2021, il fallait soustraire du résultat d'exploitation :

- Deux salaires à 1200 €/mois (pour plus de 60h/semaine)
- Les impôts
- Les investissements et entretiens non prévu

Conclusion : Impossibilité de payer les 7000 € qui auraient été nécessaires

Ce que l'on veut :

- Un allègement des coûts d'investissements
- Un allègement des coûts de contrôle et d'analyse en prenant en compte le chiffre d'affaires de la structure via un tarif différencié

Contacts :

- Personne de référence au sein des producteurs : Atelier de marguerite atelierdemargueritehour@gmail.com
- Personnes de contact concernant la réglementation : Aurélie Lainé (Diversiferm) aurelie.laine@uliege.be – Sybille Di Tanna (Diversiferm) s.ditanna@uliege.be

CAS PROBLEMATIQUE 3 : Demande de l'AFSCA que les points de dépôts chez les privés fassent l'objet d'une autorisation de commerce de détail

Contexte : Plusieurs coopératives distribuent leurs produits par le biais de points de dépôts gérés par des bénévoles et situés chez des particuliers. Ces points d'enlèvement ne font pas l'objet d'activité commerciale pour le compte de la coopérative, ne se trouvent pas dans des locaux d'un établissement actif dans la chaîne alimentaire et ne procèdent à aucune manipulation ni transformation de produits.

Problématique : L'AFSCA demande que ces points de dépôts fassent l'objet d'une autorisation de commerce de détail. Or, c'est une difficulté (voir une incohérence) pour un privé de répondre aux exigences d'un commerce de détail (être indépendant, s'inscrire à la BCE, faire l'objet de contrôle AFSCA, ...)

Acteurs concernés : Au moins 16 coopératives concernées et plus de 100 points de dépôts privés

Ce que l'on veut : Les points de dépôts chez des privés doivent rester dans la sphère privée et ne pas faire l'objet de contrôles AFSCA sachant que ces points de dépôt remplissent les conditions suivantes :

- Structure gérée bénévolement ;
- Structure n'effectuant pas de transaction financière pour le compte de la coopérative
- Structure n'effectuant pas de manipulation de produits pour le compte de la coopérative, juste du stockage
- Produits frais stockés dans des glacières ou dans des frigos mis à disposition par la coopérative
- Structure sous la responsabilité du consommateur

Contacts :

- Personne de référence au sein des coopératives : Laurent Born (Point Ferme) laurent.born@yahoo.com
- Personnes de contact concernant la réglementation : Aurélie Lainé (Diversiferm) aurelie.laine@uliege.be – Sybille Di Tanna (Diversiferm) s.ditanna@uliege.be

CAS PROBLEMATIQUE 4 : Coût associé aux petits abattoirs de volailles

Problématique : Le coût des contrôles et des analyses par tête de poulet abattu est trop important dans les petites structures.

Acteurs concernés : Il n'existe que trois petits abattoirs (moins de 1000 poulets abattus quotidiennement) pour l'ensemble du territoire wallon. A côté de cela, quatre abattoirs de plus grosse taille (de 50 000 à 200 000 poulets abattus quotidiennement) occupent le marché. Notons que le nombre d'abattoirs sur le territoire wallon a été réduit de 60% à la suite de la mise en place du « paquet hygiène » (début des années 2000) et que depuis, les structures ont du mal à se développer au vu des coûts importants pour le lancement d'une telle structure.

Chiffres :

Présence d'un vétérinaire

- Petit abattoir de 500 poulets/jour vs grand abattoir de 50 000 poulets/jour (le plus petits des grands abattoirs) => facteur 100
 - Obligation d'un vétérinaire sur place : petit abattoir 1h/jour vs grand abattoir 8h/jour => facteur 8
- ⇒ Facteur 12 de différence !

Allègement analyses microbiologiques

- Petit abattoir de 500 poulets/jour vs grand abattoir de 50 000 poulets/jour => facteur 100
 - Allègement : petit abattoir 1x/trois mois vs grand 1x/mois => facteur 3
- ⇒ Facteur 33 de différence !

EXEMPLE POUR LE PETIT ABATTOIR COOPÉRATIF :

Les coûts des contrôles sanitaires, pour les 6 premiers mois de fonctionnement, s'élèvent à 0,8 € par poulet abattu ce qui représente 50% du coût unitaire pour l'utilisation de l'abattoir.

Ce que l'on veut : Un allègement des coûts de contrôles et d'analyses

Contacts :

- Personne de référence au sein d'un petit abattoir : Julien (La ferme de Julien) infolafarmedejulien@gmail.com
- Personne de contact au niveau de la filière : Catherine Colot (Collège des producteurs) catherine.colot@collegedesproducteurs.be
- Personnes de contact concernant la réglementation : Aurélie Laine (Diversiferm) aurelie.laine@uliege.be – Sybille Di Tanna (Diversiferm) s.ditanna@uliege.be