



# La vigne comme diversification agricole : quelles aides et quels outils?

Basile HENRY

Avec le soutien de



Wallonie



Wallonie  
agriculture  
SPW

En collaboration avec le MAP - EPI

# Partenariat depuis 2006

Avec le soutien de



Wallonie



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



PROVINCE  
de NAMUR

École d'Agronomie et Sciences de Ciney



Accueil Champêtre  
en Wallonie



# Nos missions

DiversiFerm est une association de compétences ayant pour but d'**accompagner** les agriculteurs-transformateurs wallons dans leurs productions de denrées alimentaires artisanales.

Approche selon une formule de **guichet unique** : répondre en un seul endroit à toute question et aiguiller vers le partenaire le plus pertinent.



# Nos missions

Participer au développement de la **diversification des produits**

Maîtriser la **qualité sanitaire** de la production

Maintenir une **qualité globale** tout en maîtrisant la **rentabilité** et la **pérennité** de l'activité

Aider à respecter les **obligations légales** et les **démarches administratives** liées à la diversification



# Nos missions

Conseiller à la **commercialisation** des produits

**Diffuser des résultats**, gérer le site internet, promouvoir la diversification, informer et former des publics cibles

Aider la Région à faire **évoluer la législation**

**Réalisation d'études** à la demande de la Région



# Organisation de DiversiFerm



# À qui nous adressons-nous ?

Aux **agriculteurs transformateurs à la ferme** (produits laitiers, boucherie à la ferme, transformation de fruits et légumes, toute transformation issue de la production primaire wallonne, etc.)

Aux **artisans** dont les activités relèvent de la production primaire (apiculture, héliciculture, pisciculture, etc.)

Aux **artisans transformateurs de produits agricoles wallons**

Aux **petits abattoirs** de volailles, lapins, gibiers et abattoirs d'ongulés de faible capacité

Aux producteurs s'inscrivant dans une démarche **AOP** ou **IGP**

Aux groupements d'achats alimentaires (**GAA**), groupement d'achats collectifs (**GAC**), etc.

Aux **restaurants à la ferme**



# Obligations légales

Avec le soutien de



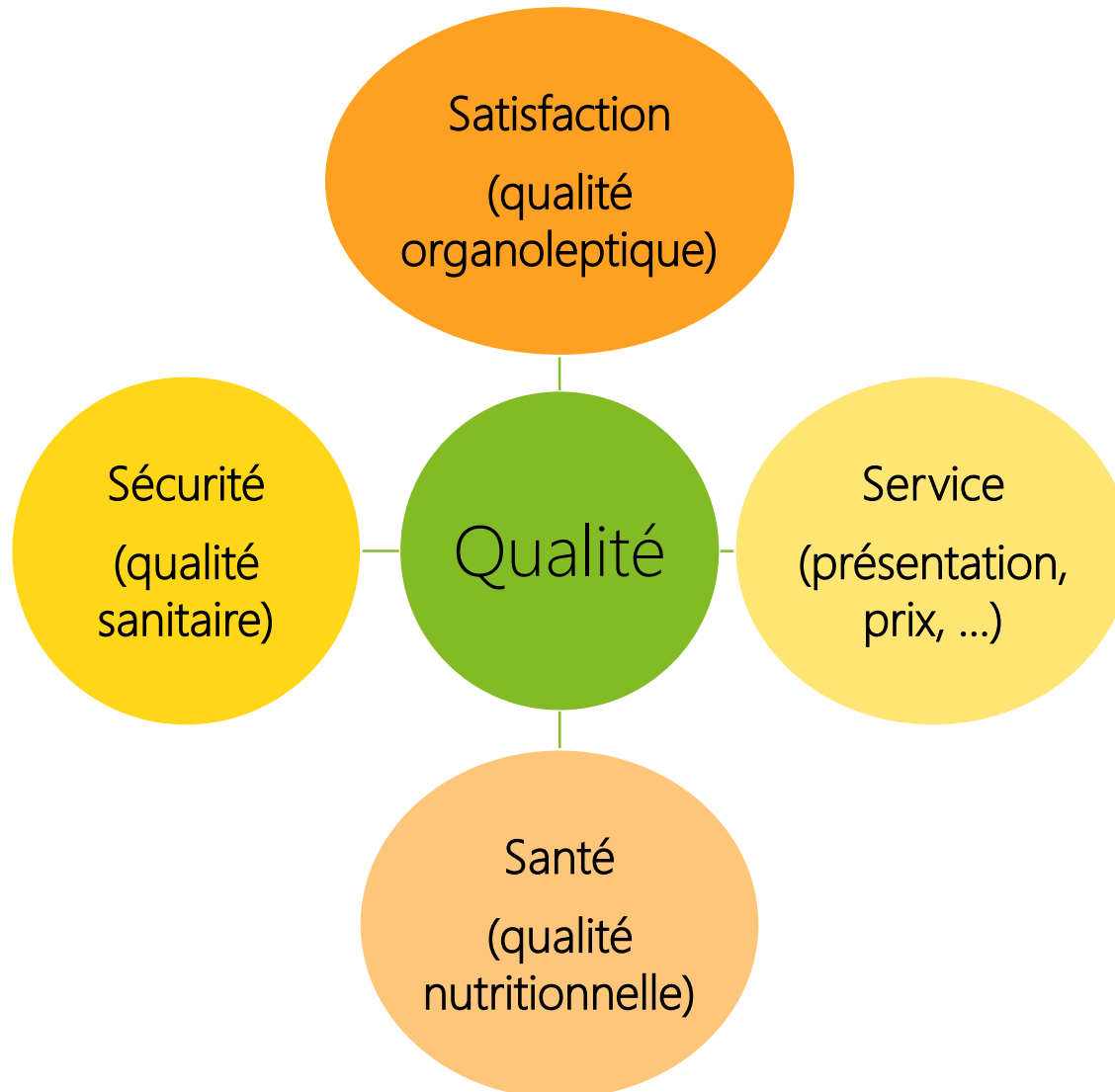
Wallonie



Wallonie  
agriculture  
SPW



# Le principe des 4S quand on parle de Qualité dans le secteur alimentaire



Je vais produire et vendre du vin



Obligation de garantir la sécurité alimentaire!



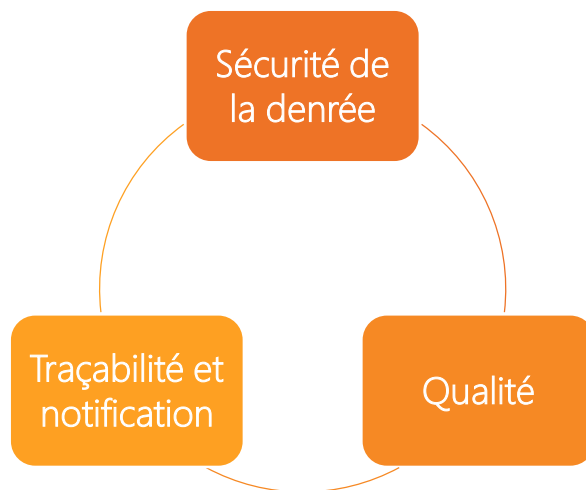
Législations

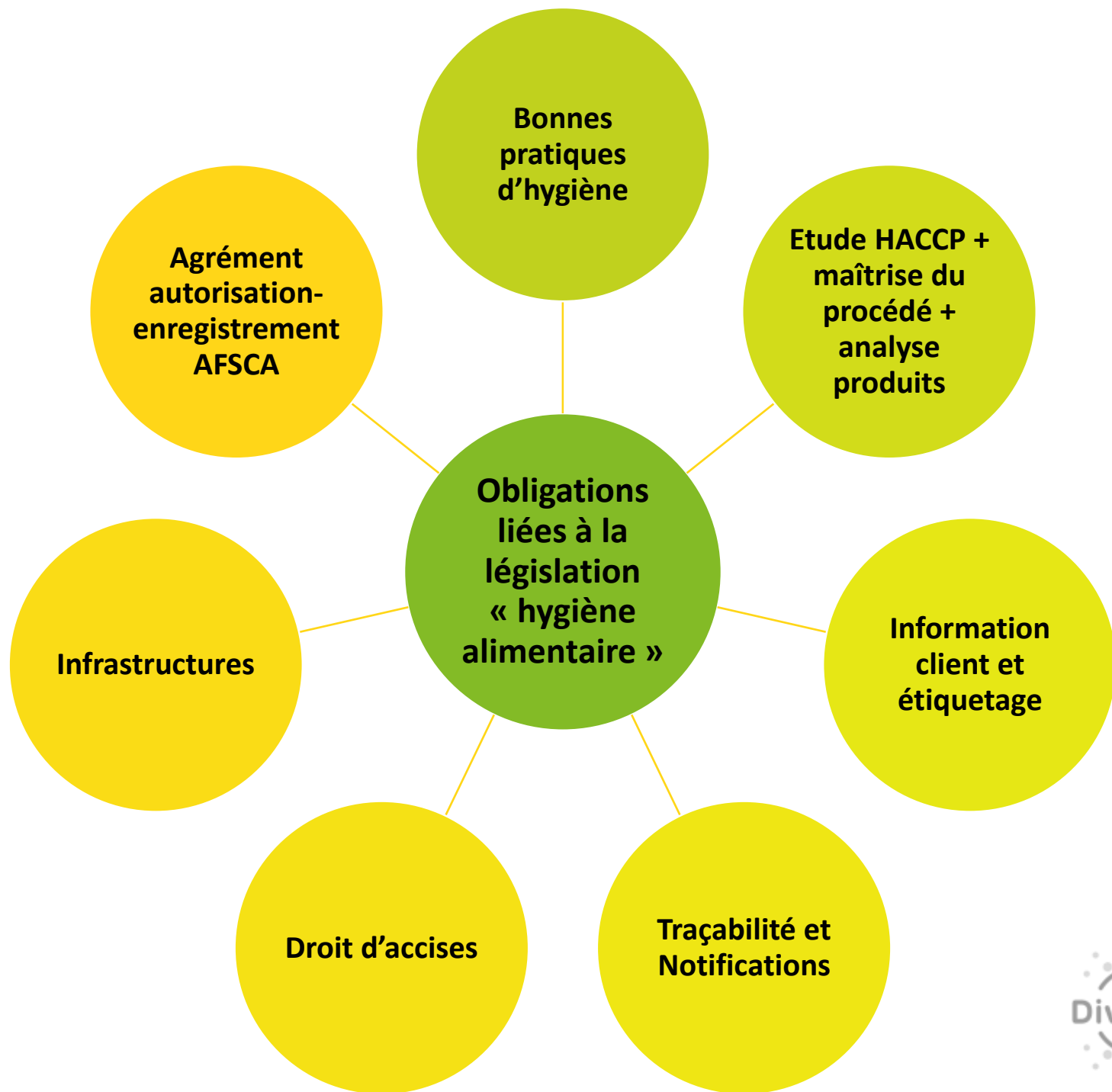
# La législation

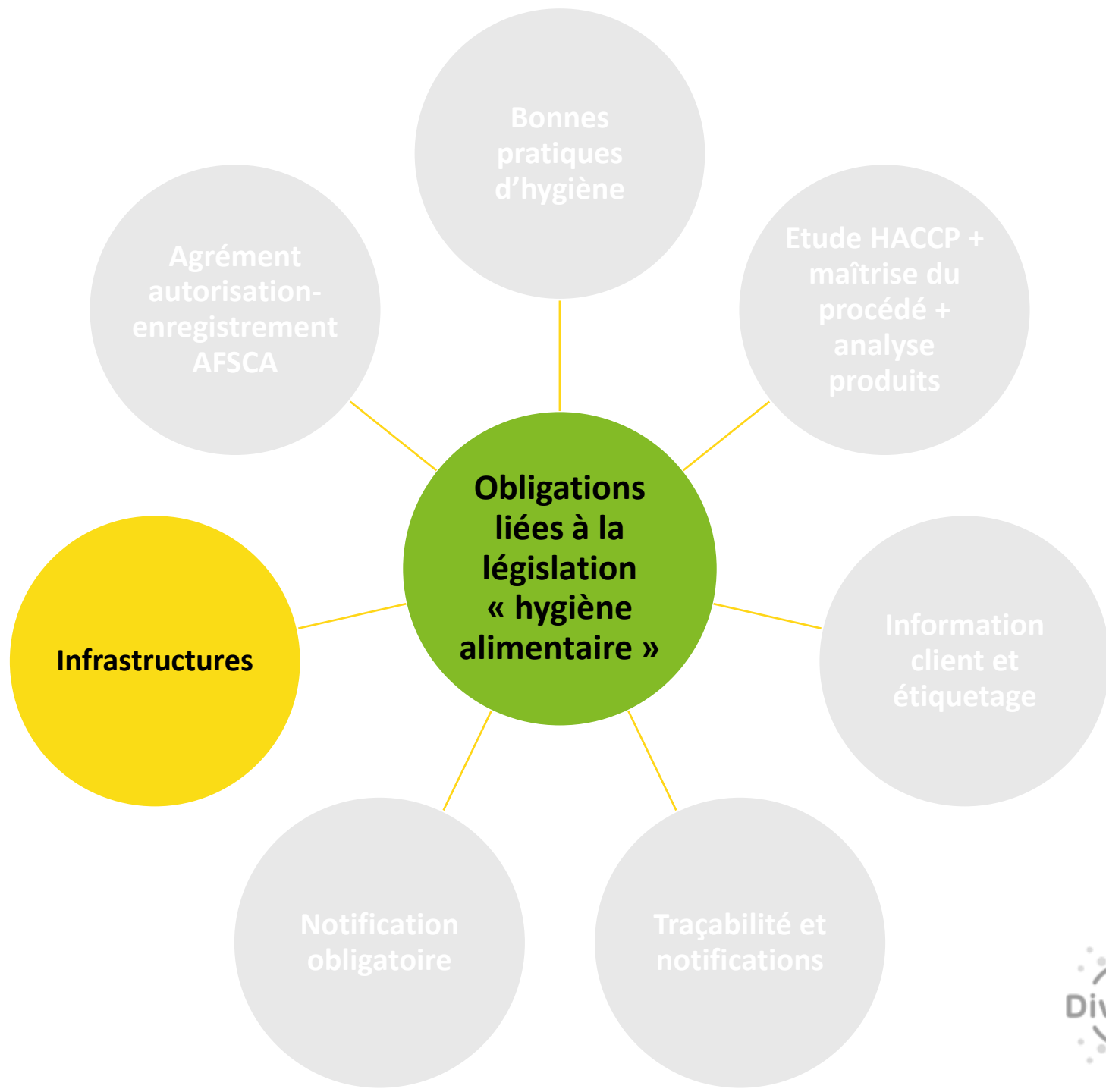
La législation demande aux exploitants d'assurer un autocontrôle ...

[Arrêté Royal du 14/11/2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire]

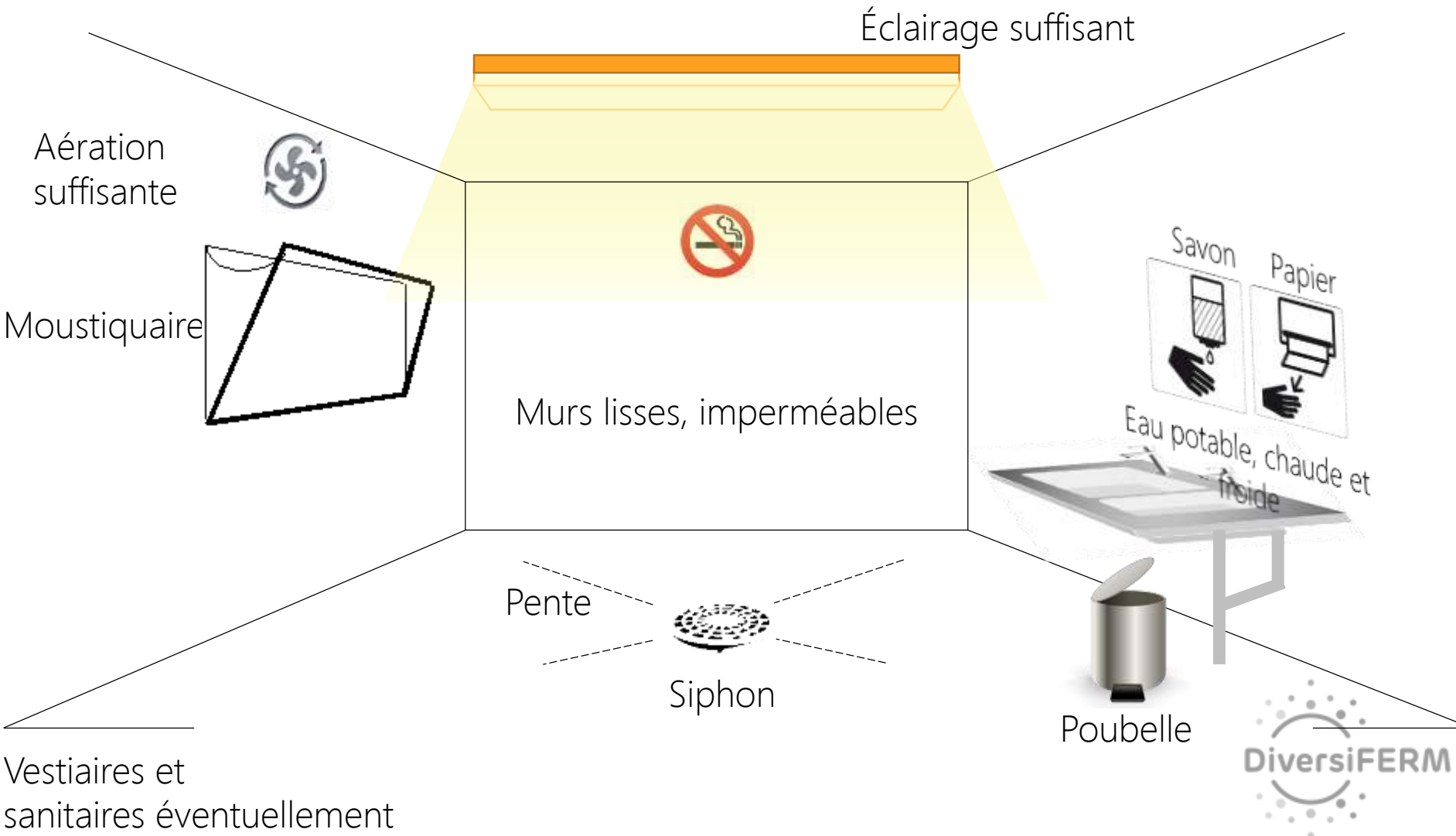
*l'ensemble des mesures prises par les opérateurs pour faire en sorte que les produits à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution et dont ils ont en charge la gestion répondent aux prescriptions réglementaires en matière de*

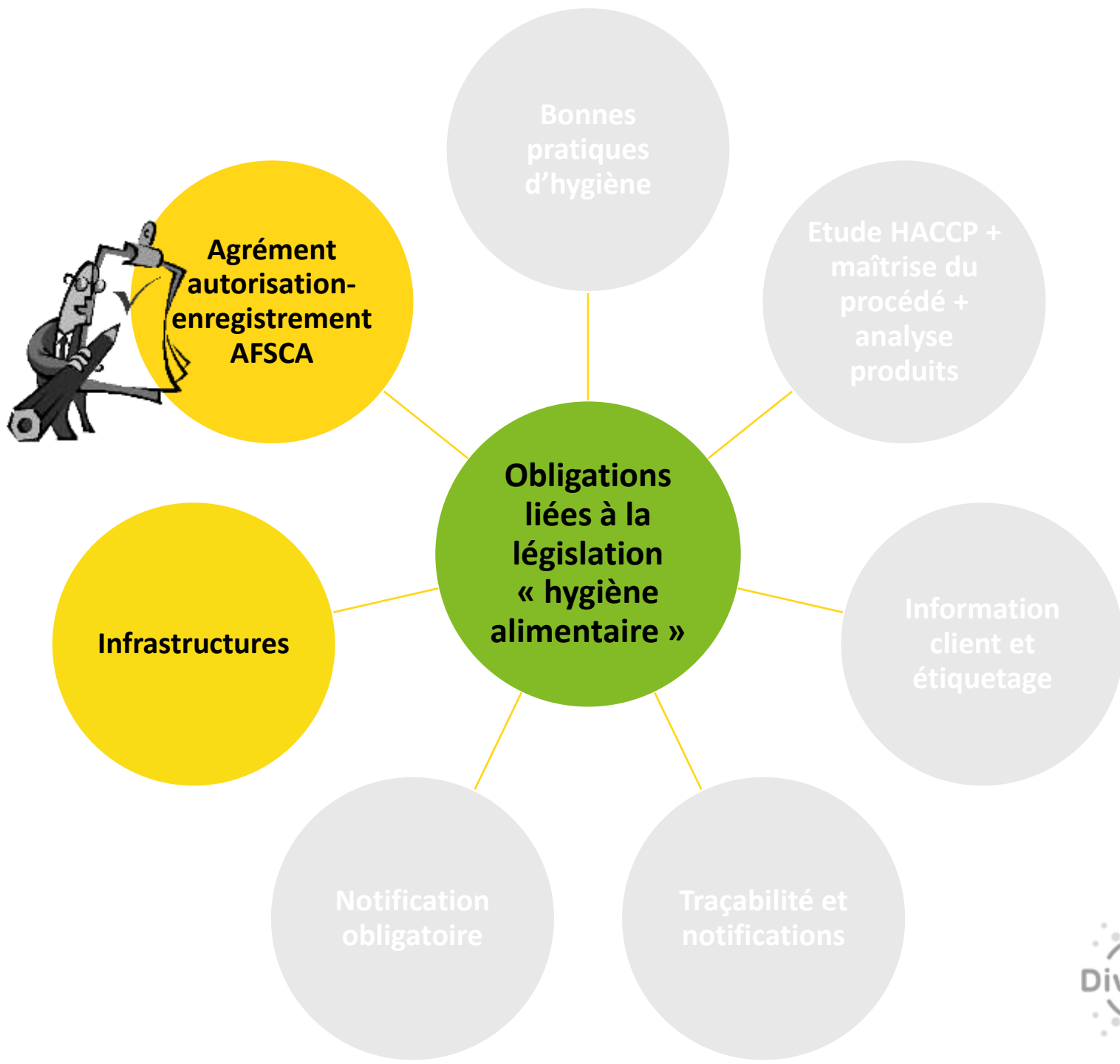


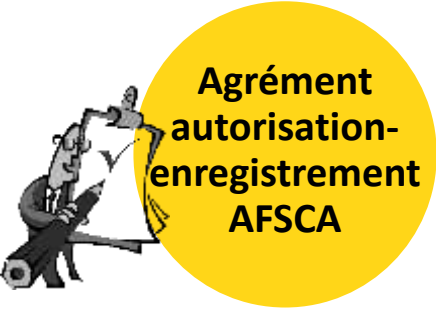




# Infrastructures







Avant de transformer, signaler l'activité à l'AFSCA !

L'activité nécessite soit :

Un enregistrement

Une autorisation (B to C)

Un agrément (B to B) – *Denrées d'origine animale*

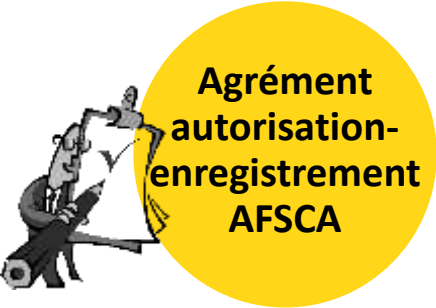


Demande par lettre, fax ou par voie électronique selon le formulaire modèle

N° TVA et NUE nécessaires

L'AFSCA accorde un agrément ou une autorisation pour une période de validité non limitée dans le temps





# Viti/viniculture

## Enregistrement

### Culture fruitière (ACT 074)

- si > 10 ares
- si vente indirecte (B2B)

## Autorisation

### Commerce de détail avec transformation (ACT 378)

- si max 30% CA en B2B et rayon max 80km

### Fabricant Boissons Autres (ACT 224)

- Enregistrement obligatoire

→ <http://www.afsca.be/agrements/activites/fiches/>



# Culture fruitière

Tenir des registres sur 5 ans:

- Présence de maladies et/ou de nuisibles
- Résultats d'analyse phytosanitaire
- Utilisation de pesticides

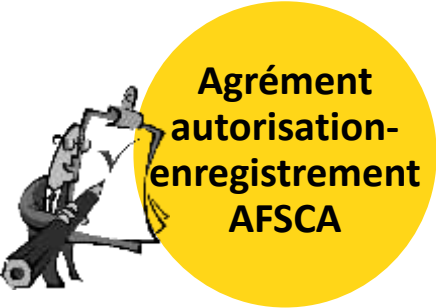


## Secteur Production primaire

	Tarif de base	Tarif réduit (SAC validé)	Starter
Montant fixe	203,65 €	50,91 €	

## Secteur Transformation (2)

Nombre de personnes occupées (ETP)	Tarif de base	Tarif réduit (SAC validé)	Starter (4)	Prestataire de services
Aucun	159,20 €	39,80 €		79,60€
1 - 4	318,38 €	79,60 €		/
5 - 9	978,15 €	244,54 €		/
10 - 19	2.579,62 €	644,91 €		/
20 - 49	5.331,84 €	1.332,96 €		/
50 - 99	12.946,02 €	3.236,51 €		/
≥ 100	19.754,64 €	4.938,66 €		/

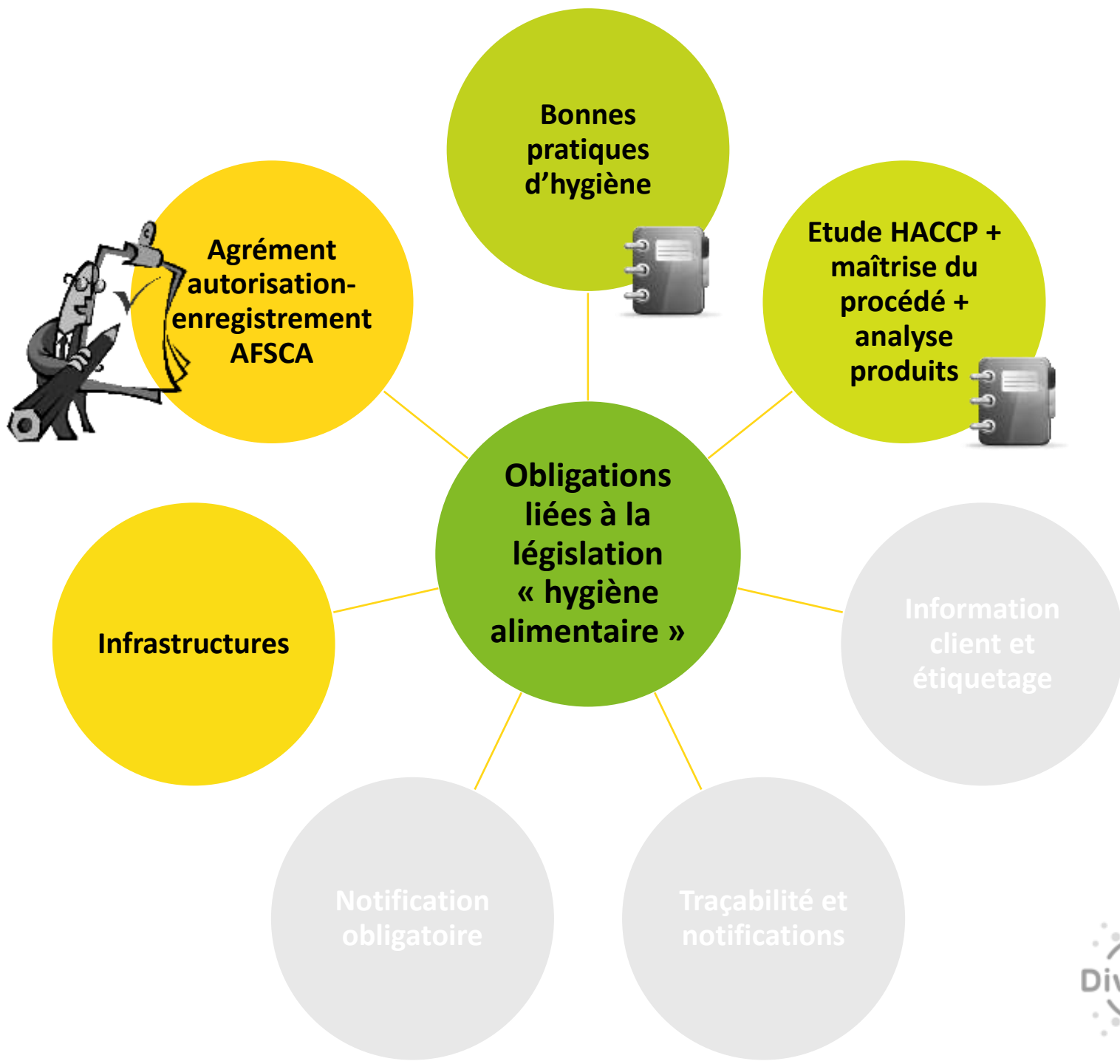


## Secteur Commerce de détail (2)

Nombre de personnes occupées (ETP)	Avec agrément ou autorisation	Tarif réduit (SAC validé)	Starter avec agrément ou autorisation (4)	Enregistrement & Prestataire de services
Aucun	236,97 €	59,24€		43,35 €
1 - 4	236,97 €	59,24 €		43,35 €
5 - 9	460,76 €	115,19 €		43,35 €
10 - 19	842,51 €	210,63 €		43,35 €
20 - 49	1.667,37 €	416,84 €		43,35 €
50 - 99	3.981,00 €	995,25 €		43,35 €
≥ 100	7.635,38 €	1.908,85 €		43,35 €

(2) Le montant de la contribution varie en fonction du nombre de personnes occupées, calculé en équivalents temps plein (ETP).

Après la déclaration d'activité: délai de 30 jours avant approbation

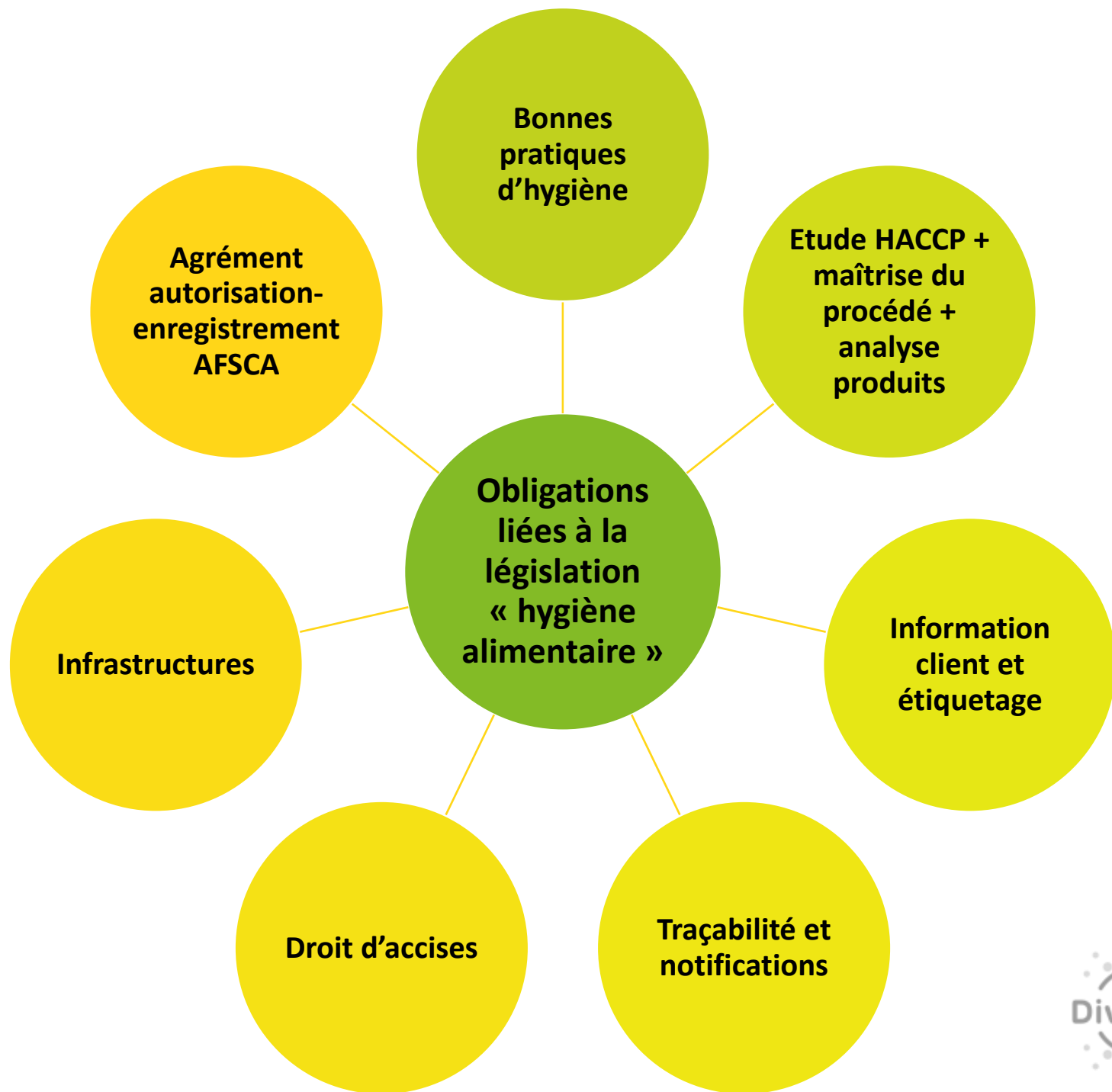


## Plan de nettoyage – désinfection

**Chai**

Sol	Dès que nécessaire		
Murs	Dès que nécessaire		
Plafond	Dès que nécessaire		
Lave-mains	Dès que nécessaire		
Cuves inox	Après 1 <sup>er</sup> soutirage	Eau claire	Rinçage
	Après 3 <sup>ième</sup> soutirage	DPA5	Rinçage à l'eau chaude + DEPTIL PA5 (1%, 15minutes) + rinçage à l'eau claire
Chapeau cuve inox		DPA5	Nettoyage au karcher+ rinçage à l'eau claire
Pressoir	Après utilisation	DPA5	Rinçage à l'eau chaude + DEPTIL PA5 (1%, 15minutes) + rinçage à l'eau claire
Egrappoir-fouloir	Après utilisation	DPA5	Rinçage à l'eau chaude + DEPTIL PA5 (1%, 15minutes) + rinçage à l'eau claire
Pompes et tuyaux	Après utilisation	DPA5	Rinçage à l'eau chaude + DEPTIL PA5 (1%, 15minutes) + rinçage à l'eau claire
Petit matériel	Après utilisation	DPA5	Rinçage à l'eau chaude + DEPTIL PA5 (1%, 15minutes) + rinçage à l'eau claire
Membrane filtrante	Directement après utilisation		
Sterput égout	1X/an	DPA5	
	Dès que nécessaire	Eau + karcher	
Bacs de vendange	Après chaque versement	Eau claire	Rinçage
	Après chaque saison de vendage	DPA5	Rinçage à l'eau chaude + DEPTIL PA5 (1%, 15minutes) + rinçage à l'eau claire





# Droit d'accises

- Petits producteurs de vins : moyenne <1000 hL/an
- **Demande d'autorisation** « alcool éthylique et boissons alcoolisées » - transformateur + **plan des installations** à envoyer à la direction régionale (Bruxelles, Mons ou Liège)
- Vins soumis à l'accise dès leur **mise en consommation** (= production)
- **Formulaire de déclaration d'accises** à chaque production

[https://finances.belgium.be/fr/douanes\\_accises/entreprises/accises/formulaires-de-demande](https://finances.belgium.be/fr/douanes_accises/entreprises/accises/formulaires-de-demande)



[www.diversiferm.be](http://www.diversiferm.be)



081/62.23.17



[infos@diversiferm.be](mailto:infos@diversiferm.be)



Avec le soutien de  
la



Wallonie



Wallonie  
agriculture  
SPW