## **Réglementation Afsca pour la Tisanerie**

## **Notes par Loes Mertens**

*Une formation à l’Espace test agricole de Graines de paysans asbl, le 7 novembre 2023 à Anderlecht, organisé par Gabriele Annicchiarico (**gabriele@haricots.org**) et … (?)*

*La séance du matin (10h-13 :30h) était donnée par Kathy Brison et Carine Verbestel de la cellule Vulgarisation de l’Afsca (https://www.favv-afsca.be/cva/qui/). L’après-midi il y avait une visite du séchoir de l’Espace test agricole. On était une …-aine de participants.*

Bases générales – petite intro…

Ce que Kathy et Carine nous ont présenté distinguait toujours entre les différents cas :

* **Production sur une surface de moins que 10 ares** : ne dois pas être déclaré comme une activité de production et on ne doit pas déclarer son terrain comme « unité d’établissement ».
* **Commercialisation en B to C** (B2C ou Business-to-Consumer) : profite d’un régime d’assouplissement de certaines règles Afsca
* **Commercialisation en B to B** (B2B ou Business-to-business) : amène le régime le plus stricte au niveau Afsca

Elles distinguaient également **3 activités** :

* La Production primaire
* La Transformation et
* La Vente/Distribution

« On est contrôlé sur base de son **activité principale**»

Et elles revenaient sur le fil conducteur au niveau de la philosophie de l’Afsca étant : On dit ce qu’on fait et on fait ce qu’on dit.

L’AFSCA : l’Agence Fédérale pour la sécurité de la Chaine Alimentaire

L’Afsca existe en Belgique depuis la crise de dioxines en 1999 - moment où la traçabilité obligatoire n’existait pas encore. L’AFSCA existe pour veiller à la sécurité alimentaire et la santé des plantes et des animaux. Depuis 2000 est alors instauré le livre blanc de sécurité alimentaire et le General Food Law (CE 178/2002).

Chaque région a son Unité Locale de Contrôle (ULC) :

<https://www.favv-afsca.be/professionnels/contact/ulc/>

*Petite astuce : quand on cherche une info, qui se trouve sur le site Afsca, le plus facile est de quand même passer par Google, pour trouver l’info.*

*Ex : on tape « fiche activité PRI-ACT 73 » en google et on arrive sur la fiche sur la page de l’Afsca.*

Notification de son activité

Quand on notifie son activité, il faut s’inscrire à la Banque-Carrefour des Entreprises :

<https://economie.fgov.be/fr/themes/entreprises/banque-carrefour-des/services-pour-tous/consultation-et-recherche-de/banque-carrefour-des>

Il faut ainsi obtenir 2 choses :

* Un numéro d’entreprise (avec numéro de tva) et
* Un numéro d’unité d’établissement
* « On paie par unité d’établissement » (info Emilia – Hierba Buena)

« Quand tu as plusieurs unités d’établissement, tu es automatiquement considéré d’être en B to B » (Kathy)

Traçabilité

En termes de traçabilité, il faut **enregistrer sa parcelle** (ou ses plusieurs parcelles) 🡪 une adresse, info cadastrale, …

Si on cueille :

* Nous-même chez quelqu’un : il n’y a pas de problème. Il faut quand même bien connaitre les conditions sur le lieu : pas de produits phyto, etc.
* Quelqu’un pour nous : si c’est un agriculteur, il est connu chez l’Afsca – alors il n’y a pas de problème, mais ne demandez pas à votre voisin de cueillir chez lui pour vous.

Ex : un restaurateur peut aller cueillir des champignons des bois pour dans sa production, mais il ne peut pas servir des champignons cueillis par « quelqu’un du village ».

« C’est le cueilleur qui est responsable »

Si on prend des boutures chez quelqu’un :

* Il faut que la personne ait notifié cette activité de « production de semences et plants » auprès de l’Afsca
* Les boutures ou semences pour usage professionnel doivent venir avec un **passeport phytosanitaire**. Où trouver plus d’info ?
* Ceci n’est pas nécessaire quand on vend à un particulier.

Cathy : « On peut très bien **notifier cette activité**, sans que l’activité principale change. Ce n’est qu’un *petit tarif* en plus pour l’activité de vente de semences et plants. » Ça serait combien ?

Cathy : « Pour le moment, il n’y a pas de maladies à déclaration obligatoire dans les plantes aromatiques et médicinales. »

Les inspections

Un fois qu’on est inscrit, les contrôleurs Afsca viennent à priori (en tout cas pour le premier contrôle) en « surprise », mais normalement dans les 6 mois après notification de l’activité ( ?). Ça veut donc dire aussi qu’ils peuvent arriver quand vous n’êtes pas présent sur le lieu, et demander à la personne présente de pouvoir venir contrôler votre lieu de travail (unité de production / fabrication / …).

Ils utilisent des checklists, qui sont publique sur le site de l’Afsca : <https://www.favv-afsca.be/professionnels/checklists/>

Q : quels sont les checklists applicables pour nos Activités ?

Si on a des « non-conformités », ça peut qu’on reçoit un avertissement, qui est à faire recontrôler. Une non-conformité peut être mineure ou majeure. Une non-conformité majeure nous coute 10 points. Si on perd 20 points, on est quasiment dans le cas d’un PV. On peut aussi recevoir des amandes – qui commencent à 250 euros.

Exemples de non-conformités majeures : refuser un contrôle, ne pas avoir une toilette à chasse d’eau disponible à proximité, etc.

*Petite astuce : Les amandes viennent comme « proposition d’amande ». On peut les contester et écrire à l’Afsca avec tous nos arguments, pour faire diminuer l’amande.*

* Dans la procédure, il y a les « étoiles », qui nous coutent 10 points et qui bloquent tout de suite la suite du contrôle. Ex : une mauvaise adresse d’exploitation. (info d’Emelia Farfan – Hierba Buena – demander plus d’explication ?)

Via **Foodweb**on peut avoir accès à son dossier Afsca et l’historique. On peut aussi y changer ses activités.

Les contributions annuelles :

* Pour le commerce de détail : 241 euros/année (info du 7/11/23)
* Pour la production : 207,13 euros/année (info du 7/11/23)
* Un starter ne paie que 50 euros pour la première année (info correcte ? comment est-ce que c’est obtenu ?)

La contribution paie le contrôle de la première année et un contrôle par 4 ans ensuite.

Attention : quand l’Afsca doit revenir pour un deuxième contrôle – pour cause d’irrégularités à mettre en ordre ou autre – alors on paie à la demi-heure.

Nos droits !

Et qu’est-ce qui se passe si un contrôle ne se passe pas bien et qu’on trouve qu’on n’a pas été jugé avec justesse ou qu’on a des doutes sur l’interprétation de certaines règles ?

Alors on peut :

* Consulter le service vulgarisation de l’Afsca – données de Kathy et Carine ?
* Faire appel au service de médiation auprès de l’Afsca.

Les deux cellules/services sont liés (ils se consultent). La responsabilité du service de médiation c’est de vérifier si le travail du contrôleur a été bien fait ou si son jugement n’est pas conforme la réglementation/pas juste dans le cas présenté. Le jugement du médiateur va alors au-dessus du jugement du contrôleur.

Chaque activité sa fiche

On peut donc pratiquer différentes activités :

* La Production primaire
* La Transformation et
* La Vente/Distribution

« Une fois qu’on a cueillit, on passe en transformation. » Ex : le séchage est de la transformation.

Et on peut être dans ces différents cas :

* Produire sur une surface de moins que 10 ares
* Commercialiser en B to C
* Commercialiser en B to B
* Quand ≤30% de tes ventes se font en B2B, t’est toujours considéré en activité B2C
* Dès que tu fais une facture à un autre commerçant : c’est du B2B.

Et quand on est sous couveuse – dépendant du type de couveuse ! – généralement on est considéré d’être en B to C.

**Selon ce qui nous occupe le plus (à nous de le déterminer), on notifie une activité comme activité principale.** Et ensuite, le cas (voir ci-dessus) dans lequel on est, va déterminer quelles règles Afsca on doit respecter. Et à quelle checklist et quel guide d’autocontrôle on est sujet.

« Chaque activité a sa fiche »

Les codes à donner, lors d’une inscription (à la banque-carrefour ?), sont dans les fiches mentionnées ci-dessous.

Pour la Production : l’activité de culture de PAM est considérée comme du maraichage :

* **Culture maraîchère :** La fiche d’activité PRI-ACT 73 :

<https://www.favv-afsca.be/agrements/activites/fiches/_documents/2022-09-01_ACT073_V4_FR.pdf>

Et le Guide autocontrôle « Guide sectoriel pour la production primaire G-040 » ?

Pour la Transformation, on est considéré comme Torréfacteur, fabricant de thé :

* **Torréfacteur, fabricant de thé** : fiche d’activité TRA-ACT 222 :

<https://www.favv-afsca.be/agrements/activites/fiches/_documents/2023_04_07_TRA_ACT222_Fabricant_Torrefacteur_The_PL43AC39PR164_T1_2_V06_EXTRAQPI_FR.pdf>

Avec le guide d’autocontrôle G-027 – QUAND on est en B2B

*Ce guide G-027 coute 600 euros, puisqu’il a été publié par la fédération professionnelle concernée. Les fédérations professionnelles en ont fait un business de commercialiser ces guides. Mais…*

* ATTENTION : on n’est pas obligé d’utiliser ce guide. On peut faire son propre guide d’auto-contrôle ! Ceci est un point vital (important, intéressant et énigmatique en même temps). Voir plus loin : les guides auto-contrôle !

Pour la partie Commerce : l’activité de tisanier/tisanière est considéré comme commerce de détail avec transformation :

* **Commerce de détail avec transformation** : fiche d’activité DIS-ACT 378 :

<https://www.favv-afsca.be/agrements/activites/fiches/_documents/08_04_2021_DIS_ACT_378_detaillant_DA_avec_transformation_T1_1_V03_fr.pdf>

Et le guide d’auto contrôle : Guide d’autocontrôle et de traçabilité pour les entreprises ?

Sachez que :

* Quand on fait moins que 30% en B2B 🡪 on est toujours considéré principalement en B2C. Par contre pour la partie qu’on commercialise en B2B, les règles B2B appliquent (par exemple au niveau de l’étiquetage).
* Dès qu’on fait une facture à un autre commerçant, c’est considéré comme du B2B.
* En B2C : il y a un rayon dans lequel on peut vendre (80 km pr Bxl, 200 km pr la Wallonie, selon les communes !)

Les guides autocontrôle

Extrait de la page « Guide d’autocontrôle générique pour le secteur B2C[[1]](#footnote-1) » sur le site de l’Afsca :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   |

|  |
| --- |
| En tant qu’opérateur actif dans le secteur B2C, vous avez l'obligation légale d’appliquer les principes de l’autocontrôle. Pour cela, vous pouvez vous baser sur un guide d’autocontrôle. Le « guide générique d’autocontrôle pour le secteur B2C » s’applique à **tous** les opérateurs actifs dans le secteur de la distribution.  |

 |

Cathy nous a à plusieurs reprises dis que : « C’est votre activité, c’est vous qui décidez comment vous l’inscrivez et c’est vous qui savez le mieux ce que vous faites ou ne faites pas. » Ainsi que :

« Au niveau de l’Afsca, le principe est : On dit ce qu’on fait et on fait ce qu’on dit ».

Ceci pour dire que, ce qui nous est demandé est de mettre en place des procédures (d’auto-contrôle), qui font que les risques qu’on a identifiés sont réduits au maximum, dans le quotidien de notre activité. Et on doit pouvoir montrer à un contrôleur/contrôleuse comment ont garantie ceci.

Par ailleurs, c’est à nous-même de juger si un certain risque est soit dans la catégorie **« Critical Control Point / Point Critique de Contrôle » (CCP) ou « point d’attention ».** Et quelles mesures (**bonnes pratiques**) on mets en place pour garantir que tout se passe au mieux. Et quel est la **limite critique** pour la maitrise d’un certain risque. Par exemple : au-delà de 60C les bactéries ne résistent pas.

Ex : Point d’attention : ne pas avoir des poils de chat dans les tisanes. Procédure : quand je fais mes mélanges, je ferme la porte pour que le chat ne rentre pas.

Ex : Point d’attention : la présence de mites dans mes sachets de plantes séchées. Procédure : je stocke dans plusieurs petits sacs pour éviter qu’une grande quantité soit contaminable, et je stock tant dans des sacs en papier que dans une boite en plastique ou une armoire bien fermée.

* DONC : on peut faire notre propre guide d’autocontrôle
* On peut s’inspirer sur le guide générique (destiné aux activité B2C), publié par l’Afsca, et disponible sans frais :

<https://www.favv-afsca.be/autocontrole-fr/guides/distribution/generique/default.asp>

 Attention : ce guide va être réédité en février 2024

* Il faut bien connaitre les principes de l’autocontrôle (s’inspirer sur les diagrammes du HACCP, etc.)
* On peut faire un schéma détaillé de sa production-transformation-vente du début à la fin et y indiquer les points de risques et les bonnes pratiques qu’on met en place pour limiter les risques.

Sachez que :

* En B2B les CCP doivent être contrôlés en quasi-permanence. Ex : un suivi de la température et l’Humidité Relative (HR) au séchage, et des notes de ces paramètres, par lot.

Quelques autres notions de base …

**L’unité d’établissement**

Définition ? Dans nos cas, qu’est-ce qui peut être considéré comme une unité d’établissement ? S’il faut en nommer un, lequel choisir ? …

**L’unité de fabrication**

Définition ?

L’unité de fabrication peut être votre cuisine.

***La notification obligatoire***

La notification obligatoire : on notifie quand le produit n’est plus dans vos mains et qu’on s’est rendu compte d’un problème.

Ex : le produit est déjà en magasin et vous vous rendez compte d’une probable contamination.

***Autorisation 1.1 et 1.2***

Autorisation 1.1 : Bo to C ?

Autorisation 1.2 : B to B – pas d’assouplissement du système HACCP ?

***La traçabilité sortante***

Ça veut dire qu’on sait à qui on a vendu quoi (numéro de lot sur la facture). On a un registre de sortie.

Numéro de lot : on fait comme on veut (tant qu’on sait assurer la traçabilité). On peut aussi choisir d’avoir juste la date de péremption (DDM), mais un numéro de lot est certainement plus précis. Et ça fait que si jamais il y a un problème et on doit détruire un lot, que les dégâts soient limités.

Par rapport à la Date Limite de Consommation (DLC) ou la Date de la Durabilité Minimale (DDM), c’est nous qui sommes responsable de la donner, selon notre bon jugement. Et les informations qu’on peut obtenir, ou les pratiques courantes…

Généralement on dit 1 an ? ou deux ? Différentes plantes, différents types de séchage, stockage, à nous de juger. Qu’est-ce qui peut y avoir ? Des mites, de la moisissure quand ce n’est pas bien séché… 🡪 voir Risques/Dangers

***Les produits phyto***

Chaque produit phyto qu’on utilise doit être enregistré…

***Plantes interdites – arrêté royal***

…

Les dangers

Quels sont les risques ou dangers auxquels on fait face dans la tisanerie ? Les risques se retrouvent généralement au niveau soit microbiologique, physique (ex : bouts de verre, bout de bois, …) ou chimique (?).

Microbiologique : dans les plantes sèches, il n’y a pas vraiment beaucoup à craindre, SI :

* Le produit est bien sec. La déshydratation en soit est aussi une façon de maitriser les risques.
* On a cueilli assez haut sur la plante pour éviter qu’il y ait pu avoir de la terre sur les parties de plantes cueillies. Ou qu’on paille bien aux pieds des plantes. Sinon certaines bactéries pourraient sinon se retrouver dans les tisanes.

*Dans la terre il y a entre autres potentiellement du B. cereus, listeria, E. scholzia, … etc. Mais ce n’est pas pour autant qu’ils posent des risques pour des tisanes. La listeria par exemple ne supporte pas le séchage. Et le E. scholzia ne résista pas à la chaleur.*

L’important c’est d’établir des bonnes pratiques !

Emballage et étiquetage

Les obligations au niveau de l’emballage/étiquetage sont différents pour le B2B et le B2C.

* Quand on vend en direct **au consommateur**, ce qu’il faut mentionner sont entre autres : le nom du produit, la liste des ingrédients et allergènes, …
* Quand on vend **en B2B**, ce qu’il faut mentionner sont entre autres : le nom du produit, la liste des ingrédients et allergènes, poids, date de péremption, nom et adresse du responsable. Si tout n’est pas dessus, l’épicier/revendeur est en infraction aussi !

Le latin n’est pas obligé.

Au niveau de la liste d’ingrédients, il faut commencer par « Ingrédients : … » et nommer les ingrédients en ordre de présence dans le produit. En volume ou en poids ?

Puis les mentions obligatoires doivent être collés sur le produit. Une petite carte avec une cordelette ne peut qu’être utilisé pour des infos non-obligatoires.

C’est malin de rajouter : conserver à l’abri de la lumière et humidité ; ça nous protège.

Autres infos / Liens

Diversiferm : <https://www.diversiferm.be/>

Points d’action ou réflexion

***Guide autocontrôle des tisanier.es belges***

Une piste qui pourrait être intéressante pour les tisanières belges, c’est qu’on publie notre propre guide d’autocontrôle et qu’on le fasse valider par la politique du contrôle

On peut aussi aller chercher le guide d’autocontrôle français, l’adapter si besoin, et le traduire en Néerlandais (c’est obligatoire…). En Allemand aussi ?

Qui pourrait s’en occuper ? Notre fédération professionnelle / syndicat, un groupe de travail ?

***Autres transformations à intégrer***

Pendant la formation on n’a que touché au sujet des plantes séchés, mais pas aux autres transformations, tel les sirops, baumes, etc.

Affaire à suivre au niveau Afsca ?

***Novel Food ?***

Christie partageait que sa contrôleuse l’avait dit qu’elle ne peut pas cultiver les plantes sui sont sur la liste des « Novel Food ». Tel par exemple la mélisse de Moldavie et une dizaine de plantes en total. Sur cette liste la mélisse de Moldavie n’est pas « dans le rouge », mais il est dans la catégorie « complément alimentaire ».

Kathy : « Les Novel Food sont les aliments qui ne sont pas couramment consommé en Europe à partir d’un certain moment. Il y a donc un peu plus de prudence autour de ses aliments. Mais il ne me semble pas qu’ils seraient pour autant exclus de l’utilisation en tisane… Et puis les tisanes ne sont pas des compléments alimentaires. »

Affaire à suivre ?

1. <https://www.favv-afsca.be/autocontrole-fr/guides/distribution/generique/default.asp> [↑](#footnote-ref-1)