

Bachelier en agronomie, orientation systèmes alimentaires durables et locaux

HELHa Campus Montignies 136 Rue Trieu Kaisin 6061 MONTIGNIES-SUR-SAMBRE		
Tél :	Fax :	Mail :

1. Identification de l'Unité d'Enseignement

UE SA 311 Marketing et commercialisation en circuits-courts 2			
Ancien Code	AGSA3B11	Caractère	Obligatoire
Nouveau Code	XISA3110		
Bloc	3B	Quadrimestre(s)	Q1
Crédits ECTS	2 C	Volume horaire	24 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	Gauthier MALNOURY (gauthier.malnoury@helha.be)		
Coefficient de pondération	20		
Cycle et niveau du Cadre Francophone de Certification	bachelier / niveau 6 du CFC		
Langue d'enseignement et d'évaluation	Français		

2. Présentation

Introduction

Le cours "Marketing et commercialisation en circuits courts, partie 2" couvre les aspects essentiels liés à la traçabilité, à la sécurité alimentaire, et aux réglementations. Il présente DiversiFerm, une organisation offrant un soutien aux producteurs pour la commercialisation en circuits courts. Les démarches administratives, comme l'enregistrement à la BCE et les déclarations auprès de l'AFSCA, sont détaillées. Le cours explore la mise en place d'un système d'autocontrôle basé sur la méthode HACCP pour garantir la qualité des produits. Il aborde également l'importance de la traçabilité, de l'emballage et de l'étiquetage des denrées alimentaires, ainsi que les règles de publicité et les exigences linguistiques pour les informations fournies aux consommateurs.

Contribution au profil d'enseignement (cf. référentiel de compétences)

Cette Unité d'Enseignement contribue au développement des compétences et capacités suivantes :

Compétence 3 **Compétence 3 : Maîtriser les principes de base de la gestion**

- 3.1 S'informer des aspects légaux et réglementaires de son activité (aspects économique, social, et de production) et les appliquer

Compétence 6 **Compétence 6 SADL : Collaborer, gérer ou développer des unités de production (péri)urbaine ou de services dans les secteurs du maraichage biologique en permaculture, de l'agroécologie, de l'agroforesterie, de l'écopâturage et de l'agro-alimentaire**

- 6.5 Gérer les opérations de conditionnement et de commercialisation des productions et de promotion d'une alimentation pérenne et de qualité,

Compétence 7 **Compétence 7 SADL : Exécuter, participer à des projets de développement de ceintures alimentaires**

- 7.2 S'informer des dimensions réglementaires, économiques, sociales et environnementales,

Acquis d'apprentissage visés

- Comprendre l'importance de la traçabilité et de la sécurité alimentaire
- Maîtriser les démarches administratives pour commercialiser en circuits courts
- Mettre en place un système d'autocontrôle efficace
- Appliquer la méthode HACCP pour la sécurité alimentaire
- Assurer la traçabilité complète des produits à chaque étape
- Connaître les exigences en matière d'emballage et d'étiquetage
- Respecter les réglementations sur la publicité et les allégations alimentaires

Liens avec d'autres UE

Prérequis pour cette UE : AGSA2B18

Corequis pour cette UE : aucun

3. Description des activités d'apprentissage

Cette unité d'enseignement comprend l(es) activité(s) d'apprentissage suivante(s) :

AGSA3B11A Marketing et commercialisation en circuits-courts 2

24 h / 2 C

Contenu

1. Introduction

Importance de la traçabilité, de l'étiquetage et de la sécurité alimentaire.

Réglementations européennes et belges.

2. Présentation de DiversiFerm

Missions générales : Accompagnement des producteurs agricoles et artisans dans la valorisation des produits de Wallonie.

Public cible : Agriculteurs, artisans, petits abattoirs, coopératives agricoles.

Services offerts : Soutien pour l'hygiène, la transformation et la commercialisation en circuit court.

Guichet unique : Aide pluridisciplinaire couvrant les aspects hygiéniques, technologiques, économiques et administratifs.

3. Démarches pour commercialiser en circuits courts

Enregistrement à la Banque Carrefour des Entreprises (BCE) : Inscription obligatoire pour toute personne physique ou morale souhaitant exercer une activité commerciale.

Permis d'urbanisme et environnement : Nécessaire pour tout établissement ou transformation d'infrastructure.

Déclaration auprès de l'AFSCA : Obligatoire pour les entreprises impliquées dans la chaîne alimentaire, avec des autorisations spécifiques selon l'activité.

Statut d'indépendant : Les artisans doivent s'enregistrer comme indépendants et respecter les obligations administratives.

4. Mise en place d'un système d'autocontrôle

Objectif : Garantir la sécurité et la qualité des produits tout au long de la chaîne de production.

Validation du système : L'autocontrôle peut être validé par l'AFSCA ou un organisme indépendant accrédité.

Documentation et enregistrements : Toutes les étapes du système doivent être documentées et adaptées régulièrement (procédures, contrôles, actions correctives).

5. Méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)

Analyse des dangers : Identification des dangers microbiologiques, physiques ou chimiques pouvant nuire à la santé des consommateurs.

Identification des points critiques : Détermination des points critiques de contrôle (ex. pasteurisation, stockage à froid) et des limites critiques à respecter.

Surveillance des points critiques : Mise en place de mesures pour surveiller ces points afin de maintenir les limites critiques sous contrôle.

Actions correctives : Mise en place d'actions immédiates lorsque les limites critiques sont dépassées.

Vérification et documentation : Vérification régulière de l'efficacité des mesures prises et tenue de documents retraçant toutes les étapes pour assurer la traçabilité et la sécurité.

Intégration dans l'autocontrôle : La méthode HACCP s'intègre dans le système d'autocontrôle pour renforcer la sécurité alimentaire.

6. Traçabilité

Objectif de la traçabilité : Assurer la capacité à suivre le cheminement des produits à travers toutes les étapes de la production, transformation et distribution.

Traçabilité en amont et en aval : Enregistrement des matières premières (registre d'entrée) et des produits finis (registre de sortie) pour assurer un suivi complet.

Lien entre entrées et sorties : Capacité à relier les informations des produits en amont et en aval, permettant de retracer les lots contaminés en cas de problème.

Notification à l'AFSCA : En cas de détection d'un produit dangereux, obligation d'informer l'AFSCA et d'engager des procédures de retrait ou rappel des produits concernés.

Conservation des enregistrements : Conservation des registres pour une durée minimale de 6 mois après la date de durabilité des denrées, ou 2 ans si aucun assouplissement n'est applicable.

7. Emballage des denrées alimentaires

Fonction de l'emballage : présentation, conservation, transport.

Exigences des matériaux (propreté, sécurité, conformité aux normes).

Mentions obligatoires (pour contact alimentaire, traçabilité).

8. Étiquetage des denrées alimentaires

Informations obligatoires selon le type de produit (préemballé ou non).

Allergènes, dates de péremption, déclaration nutritionnelle.

Exemptions et variations selon la taille de l'emballage.

9. Publicité des denrées alimentaires

Restrictions sur les termes et allégations (hygiène, médical, amaigrissement).

Interdictions concernant les allégations trompeuses et non certifiées.

Conditions d'utilisation des termes « naturel », « pur », « frais ».

10. Langues obligatoires pour les informations

Exigences linguistiques par région (Wallonie, Bruxelles, Flandre, Communauté Germanophone).

Importance d'une langue compréhensible par le consommateur.

11. Conclusion

Démarches d'apprentissage

- cours théorique ex-cathedra
- présentation de vidéos explicatives avec des exemples concrets

Dispositifs d'aide à la réussite

- syllabus
- slides power-point
- séance de questions-réponses en fin de cours

Sources et références

<https://www.diversiferm.be/vade-mecum-circuits-courts/>

Supports en ligne

Les supports en ligne et indispensables pour acquérir les compétences requises sont :

- syllabus
- slides power-point

4. Modalités d'évaluation

Principe

Examen 100% écrit en fin de cours

Pondérations

	Q1		Q2		Q3	
	Modalités	%	Modalités	%	Modalités	%
production journalière						
Période d'évaluation	Exe	100				

Exe = Examen écrit

Dispositions complémentaires

Cours uniquement en Q1 et évaluation uniquement à la fin du cours. Pas de dispenses. Si certificat médical ou examen non présenté, l'étudiant le présentera en 2eme session selon les mêmes conditions

Référence au RGE

En cas de force majeure, une modification éventuelle en cours d'année peut être faite en accord avec le Directeur adjoint de département, et notifiée par écrit aux étudiants. (article 66 du règlement général des études 2024-2025).