

Atelier: Transformation alimentaire : Sous-traitance et location d'atelier

Journée de réseautage bio — 10/02/2026



Qui sont les participants aujourd'hui ?



9

Production



13

Transformation/conditionnement



8

Distribution ou magasins



2

Restauration commerciale ou collective



10

Partenaire du Plan BIO, encadrement, administration, cabinet, organisme de contrôle, formateurs & fédération



Programme

- Mise en location de son atelier

- Sous-traitance

- Retours d'expériences

 - ▲ Mathieu Botta : Pipaillon

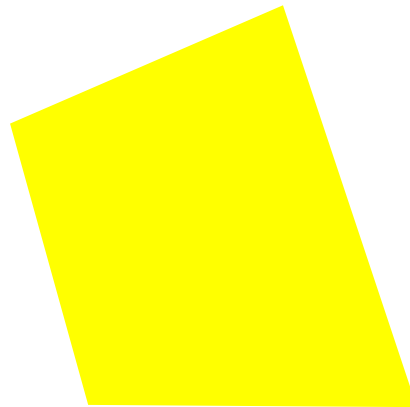
 - ▲ Lilou Cajot: Lusty'kitchen

- Questions Réponses



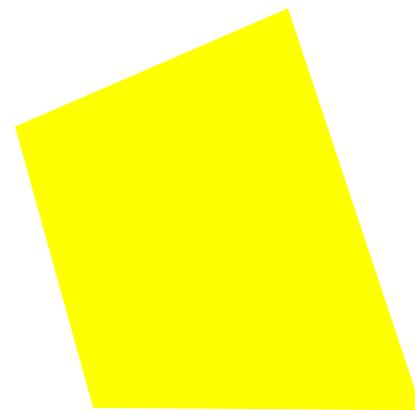
Intérêts de proposer ses services

- ▶ Rentabiliser des infrastructures coûteuses
- ▶ Optimiser l'utilisation du matériel
- ▶ Générer des revenus complémentaires
- ▶ Favoriser le partage d'expertises
- ▶ ...



Intérêts de louer ou sous-traiter



- ▶ Ne pas investir dans son propre matériel
- ▶ Tester ses recettes, le marché
- ▶ Diversifier son offre
- ▶ Aide pour concevoir son propre atelier
- ▶ ...



Location d'ateliers en transformation alimentaire

DiversiFERM

pour **conseiller, former** et **accompagner** les artisans dans le **développement** et la **pérennisation** de leur activité de **transformation**.



PÔLE
de **coordination**

Gembloux



PÔLE
Qualité et hygiène
alimentaire

Gembloux





PÔLES
Technologiques
laitiers

Ath & Ciney



PÔLE
Technologique
de **conservation** alimentaire

Gembloux



PÔLE
Structuration

Gembloux

 **LIÈGE université**
Gembloux
Agro-Bio Tech

 **LIÈGE université**
Gembloux
Agro-Bio Tech

 **PROVINCE**
de NAMUR
 **Province de**
Hainaut
 **Carah**
École d'Agronomie et Sciences de Ciney

 **LIÈGE université**
Gembloux
Agro-Bio Tech

 **LIÈGE université**
Gembloux
Agro-Bio Tech

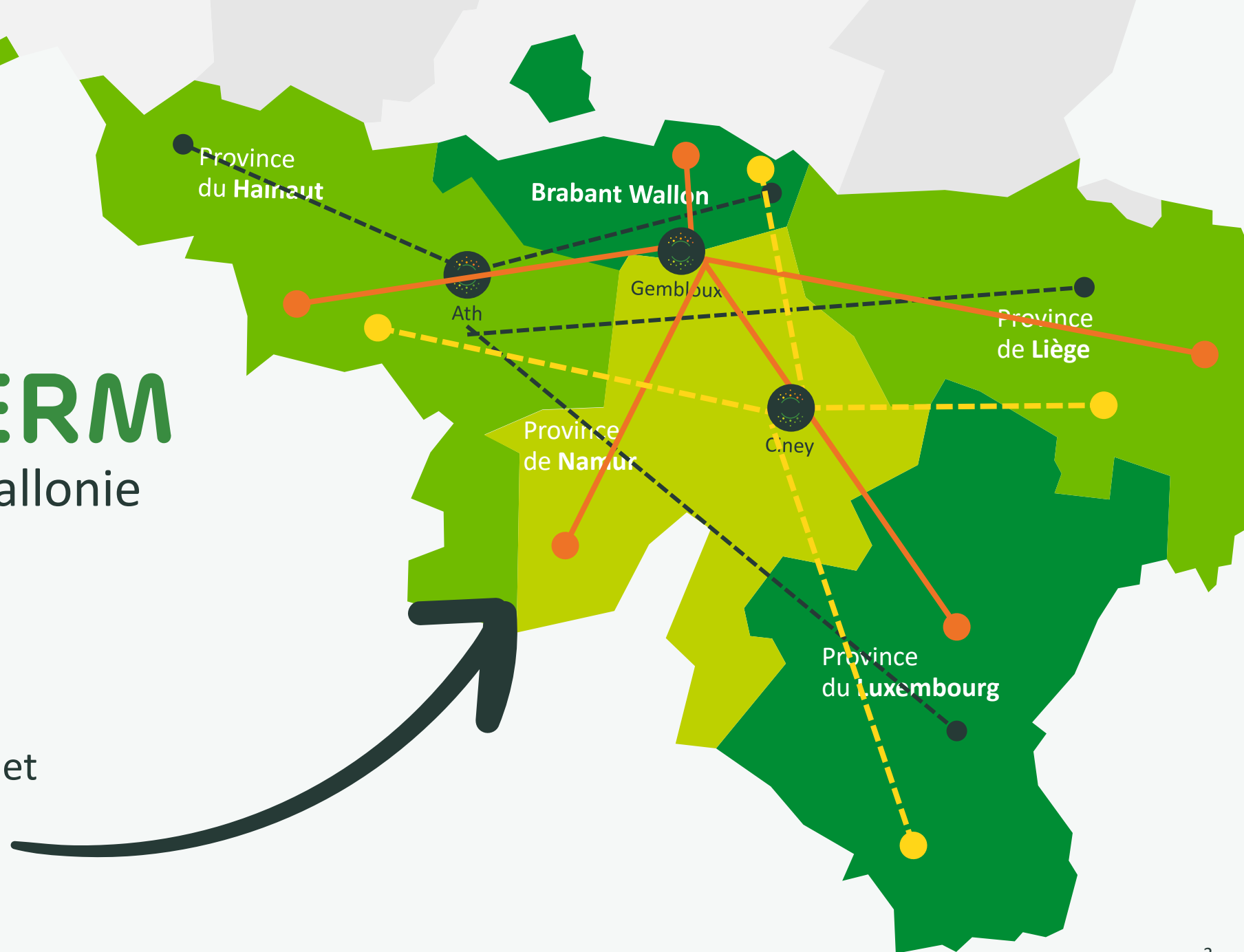




DiversiFERM

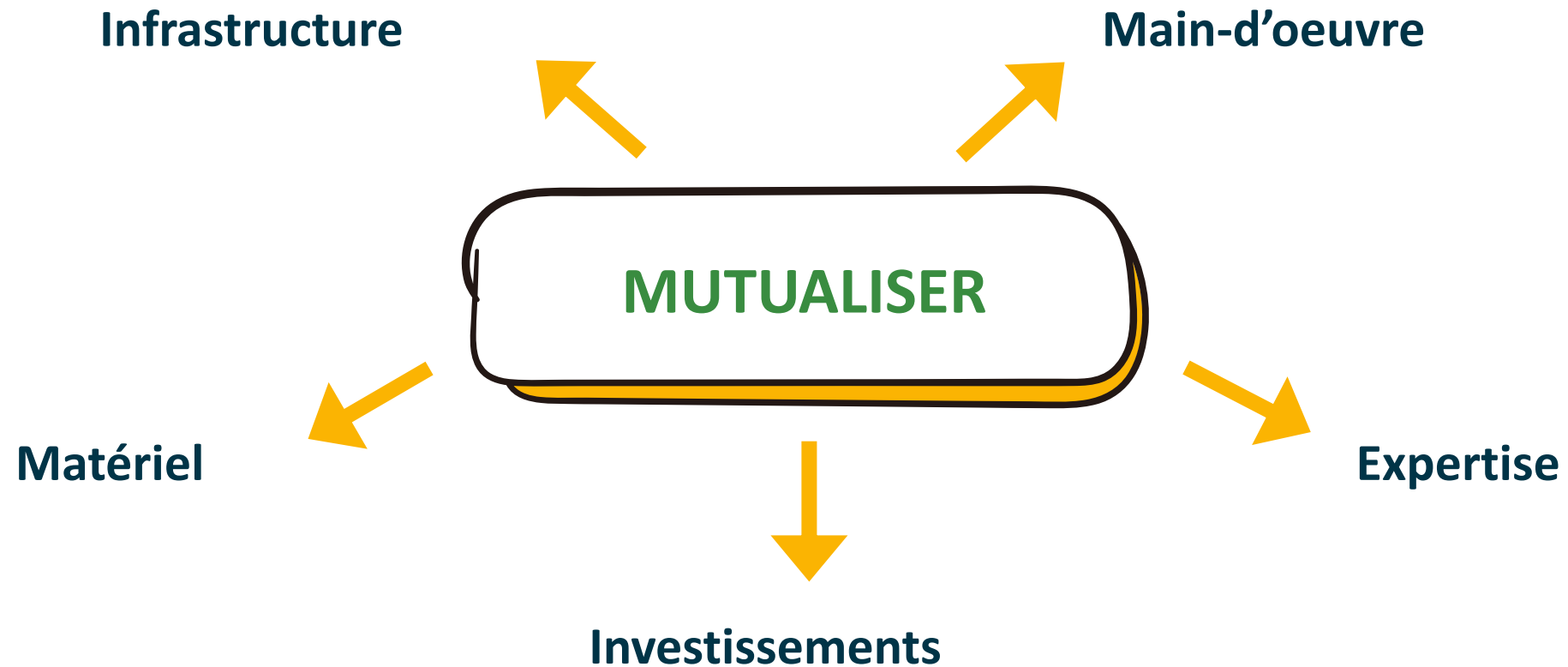
actif sur toute la Wallonie

Nous nous déplaçons
partout en Wallonie,
là où les porteurs de projet
ont besoin de nous.



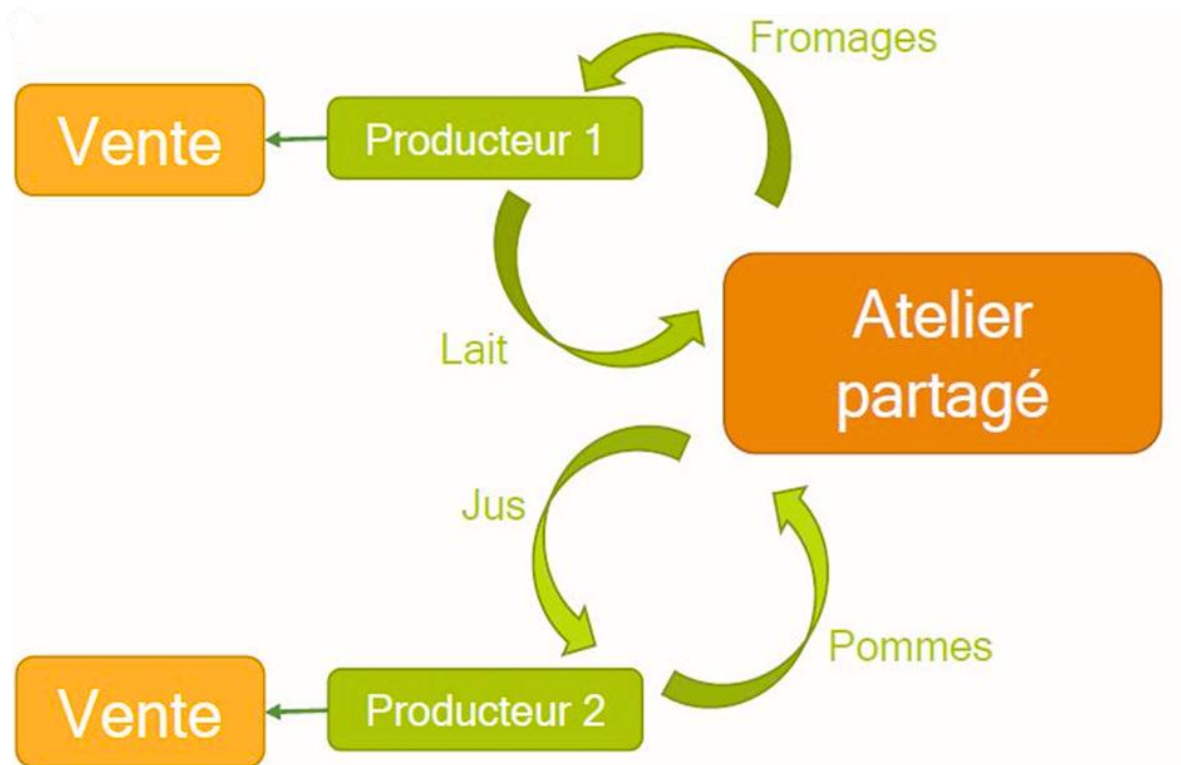
Mutualiser en transformation alimentaire

Pourquoi ?



Travailler en atelier partagé

Mise en commun d'une infrastructure



Travailler en atelier partagé

Responsabilité

Je vais produire et/ou
vendre



Je suis un **producteur**
donc je suis **responsable**

Obligations de garantir la
sécurité alimentaire

Législations (EU – BE –
Wal.)

Travailler en atelier partagé



Que dit la législation sanitaire ?

- **Infrastructure** ou « **établissement** » = locaux + éventuels équipements utilisé(s) et situés à une adresse précise
- Les **opérateurs** doivent être enregistrés auprès de l'AFSCA et demander une autorisation ou un agrément pour les activités qu'ils exercent
- L'opérateur « **exploitant** » est responsable de l'établissement
- Quid du **propriétaire** ? Si le propriétaire ne fait que louer des locaux, il ne doit pas déclarer d'activité AFSCA

Travailler en atelier partagé

Deux possibilités



1ère possibilité : Hiérarchie dans les responsabilités

- Un **exploitant** (responsable) déclare toutes les activités/agréments exercés dans l'établissement
- Les autres **opérateurs** déclarent la/les même(s) activité(s) que l'exploitant mais travailleront « sous l'agrément/autorisation » de l'exploitant
- Les **contrôles AFSCA** sont communs à tous les opérateurs

V. IDENTIFICATION DE L'EXPLOITANT

Vous ne devez compléter cette rubrique que si vous avez mentionné des activités pour lesquelles un agrément ou une autorisation est exigé(e).

Etes-vous vous-même exploitant ⁽¹⁾ de l'établissement au sein duquel vous souhaitez exercer les activités reprises ci-dessus?

☐ Oui. Dans ce cas, votre demande d'autorisation et d'agrément est enregistrée automatiquement.

☒ Non. Dans ce cas, vous souhaitez exercer vos activités dans un établissement où une autorisation et/ou un agrément a déjà été attribué à un autre exploitant. Indiquez le numéro d'agrément ou d'autorisation de l'exploitant pour cet établissement: _____

⁽¹⁾ L'exploitant est l'opérateur à qui l'agrément ou l'autorisation est délivré(e) et qui est responsable du respect de la réglementation dans l'établissement.

Travailler en atelier partagé

Deux possibilités

2e possibilité : Même niveau de responsabilité

- Chaque **opérateur** fait une demande d'agrément/autorisation propre et porte le même niveau de responsabilité
- Les **contrôles AFSCA** sont spécifiques à chaque opérateur

V. IDENTIFICATION DE L'EXPLOITANT

Vous ne devez compléter cette rubrique que si vous avez mentionné des activités pour lesquelles un agrément ou une autorisation est exigé(e).

Etes-vous vous-même exploitant ⁽¹⁾ de l'établissement au sein duquel vous souhaitez exercer les activités reprises ci-dessus?

☒ Oui. Dans ce cas, votre demande d'autorisation et d'agrément est enregistrée automatiquement.

☐ Non. Dans ce cas, vous souhaitez exercer vos activités dans un établissement où une autorisation et/ou un agrément a déjà été attribué à un autre exploitant. Indiquez le numéro d'agrément ou d'autorisation de l'exploitant pour cet établissement: _____

⁽¹⁾ L'exploitant est l'opérateur à qui l'agrément ou l'autorisation est délivré(e) et qui est responsable du respect de la réglementation dans l'établissement.

Travailler en atelier partagé

Plusieurs unités d'établissement



Pour chaque site de production, stockage ou commercialisation :

- Demander un **Numéro d'Unité d'Etablissement** (NUE) pour chaque site
- Déclarer les **activités** correspondant à chaque NUE auprès de l'**AFSCA**



NUE 1
Transformation

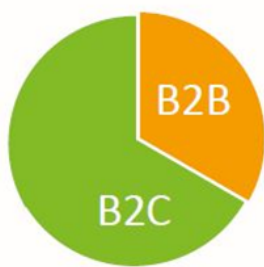


NUE 2
Commercialisation

Travailler en atelier partagé

Possibilités de commercialisation

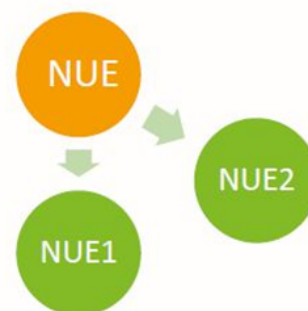
Secteur de la distribution (**Vente directe = B2C**)



Max 30% de son CA en B2B

OU

Approvisionnement à max 2 de ses propres NUE



→ Sinon : Secteur de la transformation (**Vente indirecte = B2B**)

Travailler en atelier partagé

Quelles activités peuvent cohabiter ?

Beaucoup d'activités peuvent cohabiter ...

Mais **toujours** avec une **séparation dans le temps** ou **dans l'espace** !

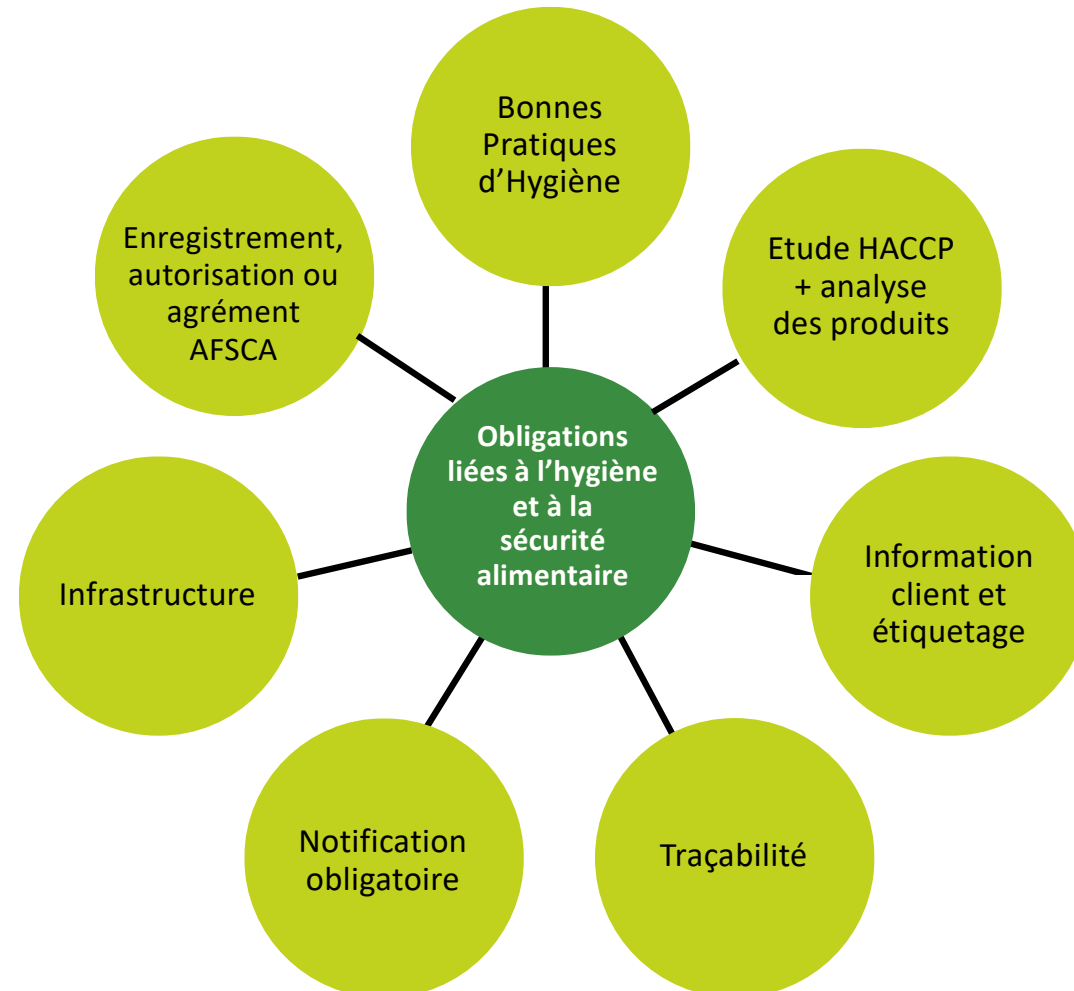
Certaines ne font pas bon ménage :

- Activités humide/sèche
- Activité poussiéreuse
- ...



Travailler en atelier partagé

Autres obligations pour garantir la sécurité sanitaire



Travailler en atelier partagé

Obligations sanitaires

Nettoyage et désinfection & Hygiène du personnel

Plan de nettoyage et désinfection

Eviter les contaminations croisées

Chacun doit avoir accès à un local propre

Dispositif adéquat pour le lavage des mains + vestiaires à disposition



Lutte contre les nuisibles

Plan de lutte contre les nuisibles

Qui se charge de vérifier les pièges, etc. ?

Travailler en atelier partagé

Obligations sanitaires

Gestion des déchets

Evacuation des déchets entre chaque utilisation

Qui se charge de leur élimination ?

Attention à la réglementation spécifique pour les sous-produits animaux



Travailler en atelier partagé

Quid des services fournis ?

Espace de stockage ?

Sec, froid +, froid -, emballages, stockage PF, ... ?

Zones de stockage distinctes !

Qui en a la responsabilité ? (ex. panne de frigo)

Qui réceptionne les MP ?

Nettoyage, produits
d'entretien ?

Consommables ?

Coaching,
accompagnement ?

Main d'oeuvre ?



Travailler en atelier partagé

Formules tarifaires

Différentes formules

A l'heure, à la journée ou demi-journée

Au nombre de produits fabriqués

En fonction des équipements utilisés

Tarifs de nuit

Inclus ?

Charges ? Nettoyage ?



Il est possible de connaître son prix de revient exact en fin de journée de production

Travailler en atelier partagé

Quels sont mes besoins ?

Equipements : petit matériel, équipements spécifiques

Espace de travail : taille de l'atelier, atelier entier ou poste de travail (/!\ cohabitation d'activités)

L'atelier est-il aux normes pour mon activité ? hotte, suffisamment de bacs de lavage, analyse d'eau, ...

Plages horaires

Environnement

Localisation



Exigences en matière
d'infrastructure



Travailler en atelier partagé

Planning d'occupation



Qui porte la responsabilité de quoi ?

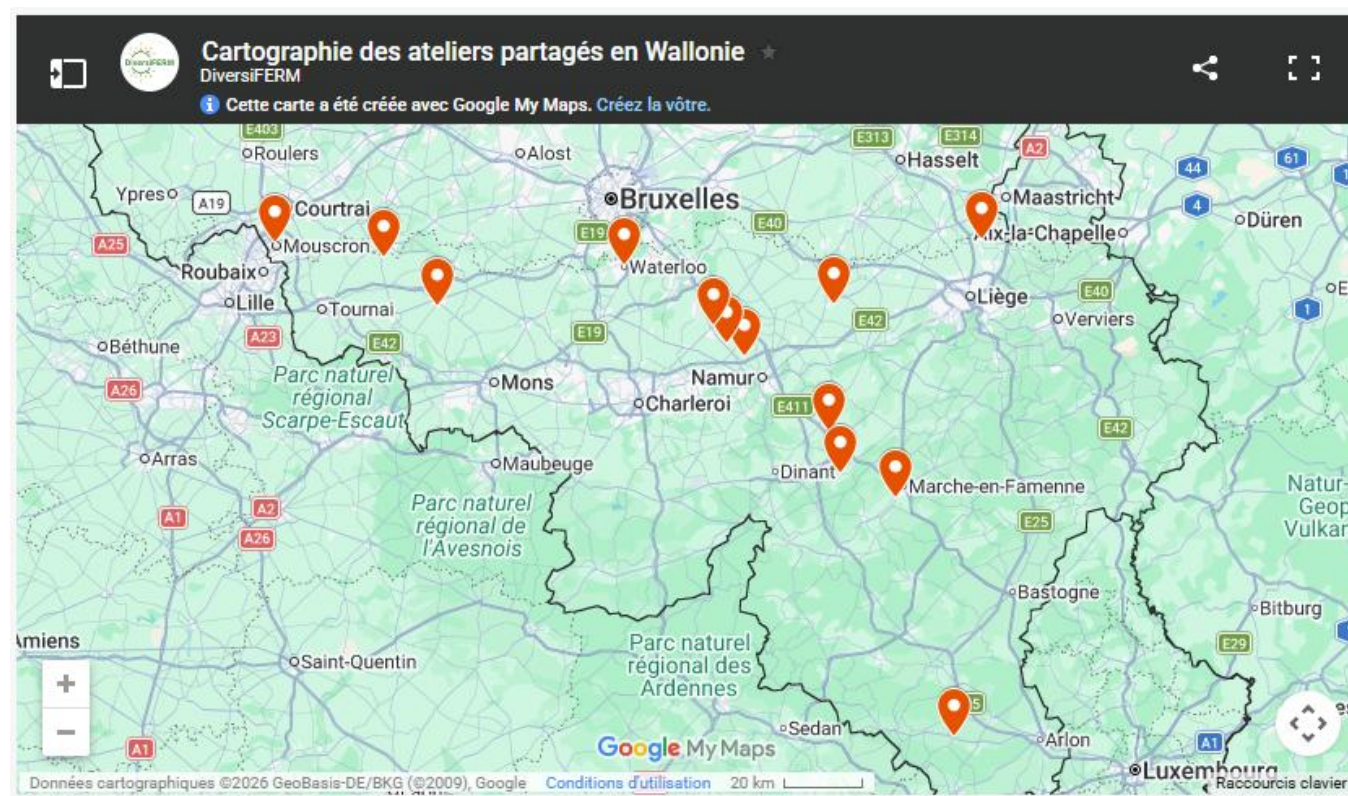
Indispensable d'identifier les **responsabilités de chacun** !

Et de définir des règles d'utilisation via :

- Un règlement d'ordre intérieur (ROI)
- Contrat de location
- ...



Cartographie des ateliers partagés en Wallonie



Louer un atelier

Journée réseautage Biowallonie - 2026



Je loue mon atelier

Quelles règles ?

- **Locataire bio :**
 - Règles classiques de la transfo bio :
 - Séparation
 - Nettoyage
 - Traçabilité et enregistrements
 - Quid des éventuels matières premières du locataire ?
- **Locataire non bio :**
 - Même chose
 - Vous devenez mixte

Quelles conséquences?

- Coût :
 - Pas de coût supplémentaire pour la certification
- Certification :
 - Pas de conséquences si locataire bio
 - Mixité si locataire conventionnel



Je loue un atelier

Quelles règles?

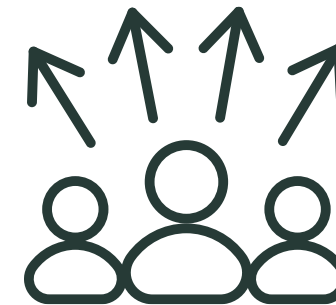
- Déclarer la location à mon OC :
 - J'ai alors un 2° site à contrôler
- Règles bio classiques :
 - Séparation
 - Nettoyage : utilisation de mon matériel ou du matériel sur place?
 - Traçabilité et enregistrements

Quelles conséquences?

- **Coût :**
 - 2° site facturé
 - Facturation de la transformation
- **Certification :**
 - Je deviens préparateur (dans le cas d'un prod)
 - 2° site devra apparaitre sur mon certificat

Sous-traiter la transformation de ses produits

Transformation et sous-traitance



Points d'attention similaires aux ateliers partagés

Séparation dans le temps
et dans l'espace (attention prévoir des
espaces de stockage individuels !)

Services fournis et
formule tarifaire

Obligations sanitaires (procédure de
nettoyage, nuisibles, gestion des déchets,
HACCP, ...)

Infrastructure et matériel
adaptés

Transformation et sous-traitance

Qui porte la responsabilité de quoi ?

Le **façonnier** devient responsable de la partie de production qu'il prend en charge

- ➔ Définir le périmètre de la sous-traitance (Stockage MP ? Conditionnement ? Livraison ?)
- ➔ Doit déclarer l'activité de transformation si ce n'est déjà fait (demande de nouvelle activité AFSCA)
- ➔ Nouvelle activité de transformation : Y a t il une validation des plans à effectuer (agrément viande) ? Une visite d'infrastructure (produits laitiers) ?
- ➔ Accès à la profession (boucher - boulanger/pâtissier - traiteur) ?

Transformation et sous-traitance

Qui porte la responsabilité de quoi ?

Le **donneur d'ordre** est responsable, lui aussi, des étapes de production qu'il prend en charge et des produits qu'il met sur le commerce

- ➔ S'assurer que les prestataires de service soient bien connus de l'AFSCA (fournisseurs et façonniers)
- ➔ S'enregistrer auprès de l'AFSCA pour la livraison des Produits Finis (voir slide suivante)
- ➔ Activité(s) à déclarer en plus si stockage intermédiaire - étape de production supplémentaire - transport - ...

Transformation et sous-traitance

Quelle activité AFSCA pour le donneur d'ordre pour la commercialisation ?

Commerce de détail

Vente B2C
(max 30% du CA en B2B)

Stockage et transport

Grossiste

Vente B2B

Stockage et transport

Trader

Vente B2C ou B2B

Aucun contact physique
avec les produits

Transporteur

Vente B2B

Uniquement
transport



Attention que si vous apposez votre **propre étiquette** ou **être responsable de l'étiquetage** :
Obligation d'être enregistré comme **commerce de détail** ou **grossiste**

Transformation et sous-traitance

Cas particulier de la viande



- Obligation de vendre ses bêtes à un abattoir agréé
- Si transformation à façon : revente des carcasses à l'atelier de découpe (ou boucherie)
- Si vente par l'éleveur en colis de viande, etc. : Rachat des colis de viande de l'abattoir et déclaration de l'activité Commerce de détail ou Grossiste
- Si transformation ultérieure par un prestataire **agréé** (transformation en terrine, ...) : l'éleveur doit être déclaré comme Entrepôt frigorifique **agréé** s'il stocke la viande chez lui entre l'atelier de découpe et le prestataire de service



Transformation et sous-traitance



Comment s'organiser ?

Le **façonnier** doit avoir accès à tous les documents liés à l'autocontrôle → nécessaires durant les contrôles AFSCA

Donneur d'ordre : Bien calibrer ses recettes avant de faire sous-traiter → Fiches techniques bien détaillées

Donneur d'ordre : Prendre le temps d'aller sur place/d'accompagner au début

Importance pour les 2 d'établir des règles claires, via un contrat et une liste détaillée de documents à fournir

Importance d'établir des règles claires de rédiger un contrat

Transformation et sous-traitance

Bien penser à votre traçabilité



Bons de livraison /
factures

Réception MP

Qui ?



Fiche de fab./
ouverture MP

A l'utilisation

Le façonnier



Bons de livraison /
factures

Livraison PF

Qui ?

*Autant le façonnier que le donneur d'ordre doivent avoir accès à ces documents :
bonne communication qui se construit petit à petit !*

Pour conclure

Travailler en atelier partagé ou en sous-traitance ...

... procure beaucoup d'**avantages**



MAIS nécessite une bonne **gestion** !

Sous-traiter la transformation de ses produits

Journée réseautage Biowallonie - 2026



1

Définitions et cadre réglementaire

2

Les différents cas

3

Coûts et certification

4

Façonnage, location



Définitions

Définitions

- **Donneur d'ordre (DO) :**

- Personne ou entreprise qui confie à un tiers (souvent un sous-traitant) la réalisation de tout ou partie d'un travail, tout en restant responsable du contrat principal

- **Sous-traitant :**

- Personne ou entreprise à qui une autre entreprise (DO) confie l'exécution d'une partie ou la totalité d'un travail ou d'un contrat, tout en restant responsable du résultat final

- **Façonnier :**

- Entreprise ou personne qui transforme, fabrique ou assemble un produit pour le compte d'un donneur d'ordre, **à partir de matières premières ou composants fournis par celui-ci.**

A RETENIR

- **Sous-traitant :** réalise tout ou partie d'un travail, est propriétaire de la marchandise
- **Façonnier :** réalise une partie d'un travail MAIS n'est jamais propriétaire des produits. Facture un service



Cadre règlementaire

Cadre réglementaire

- 2018/848 – Chap. V, art. 34.1 :

- « Avant de mettre des produits sur le marché en tant que produits biologiques ou en tant que produits en conversion ou avant la période de conversion, les opérateurs [...] qui **produisent, préparent, distribuent ou stockent** des produits biologiques ou des produits en conversion, qui **importent** de tels produits en provenance d'un pays tiers ou les **exportent** vers un pays tiers, ou qui mettent ces produits sur le marché, notifient leur activité aux autorités compétentes de l'État membre dans lequel leur activité est exercée et dans lequel leur entreprise est soumise au système de contrôle. »

- 2018/848 – Chap. V, art. 34.3 :

- « Dans les cas où un opérateur [...] sous-traite l'une de ses activités à des tiers, tant l'opérateur [...] que le tiers auquel cette activité a été sous-traitée se conforment au paragraphe 1, sauf lorsque ledit opérateur [...] déclare dans la notification visée au paragraphe 1 que la responsabilité relative à la production biologique lui incombe toujours et n'est pas transférée au sous-traitant. En pareils cas, l'autorité compétente ou, selon le cas, l'autorité de contrôle ou l'organisme de contrôle vérifie que les activités sous-traitées sont conformes au présent règlement, dans le cadre du contrôle des opérateurs ou des groupes d'opérateurs qui ont sous-traité ses activités. »

A RETENIR

- Contrôle obligatoire y compris pour le façonnier / sous-traitant

Cadre réglementaire

- Notification des activités sous-traitées
- Précision si délégation de responsabilité ou non

4. Sous-traitance

Une partie de vos activités en production biologique est-elle sous-traitée ?

☐ Oui

Y a-t-il des sous-traitants pour lesquels vous endossez entièrement la responsabilité relative à la production biologique et ne la transférez pas à ceux-ci ?

⚠ Cette situation est de facto rencontrée pour tous les sous-traitants qui ne sont pas certifiés en production biologique auxquels vous faites appel.

☐ Oui

Dans ce cas, l'activité sous-traitée sera contrôlée dans le cadre du contrôle de vos activités. Les sous-traitants concernés sont exemptés de l'obligation de notification et de certification pour cette activité.

Pour les activités sous-traitées menées en-dehors de votre exploitation ou de votre entreprise (à l'exclusion du transport), veuillez préciser ci-dessous la ou les activités et la ou les entreprises concernées.

Activité sous-traitée	Numéro d'entreprise	Dénomination
	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	
	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	
	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	
	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	

☐ Non

Dans ce cas, les sous-traitants concernés doivent notifier leur activité en production biologique et être certifiés pour celle-ci, au même titre que tous les opérateurs.

☐ Non

A RETENIR

- Si mise en place d'une sous-traitance : notification à mettre à jour

FOODCHAIN ID®

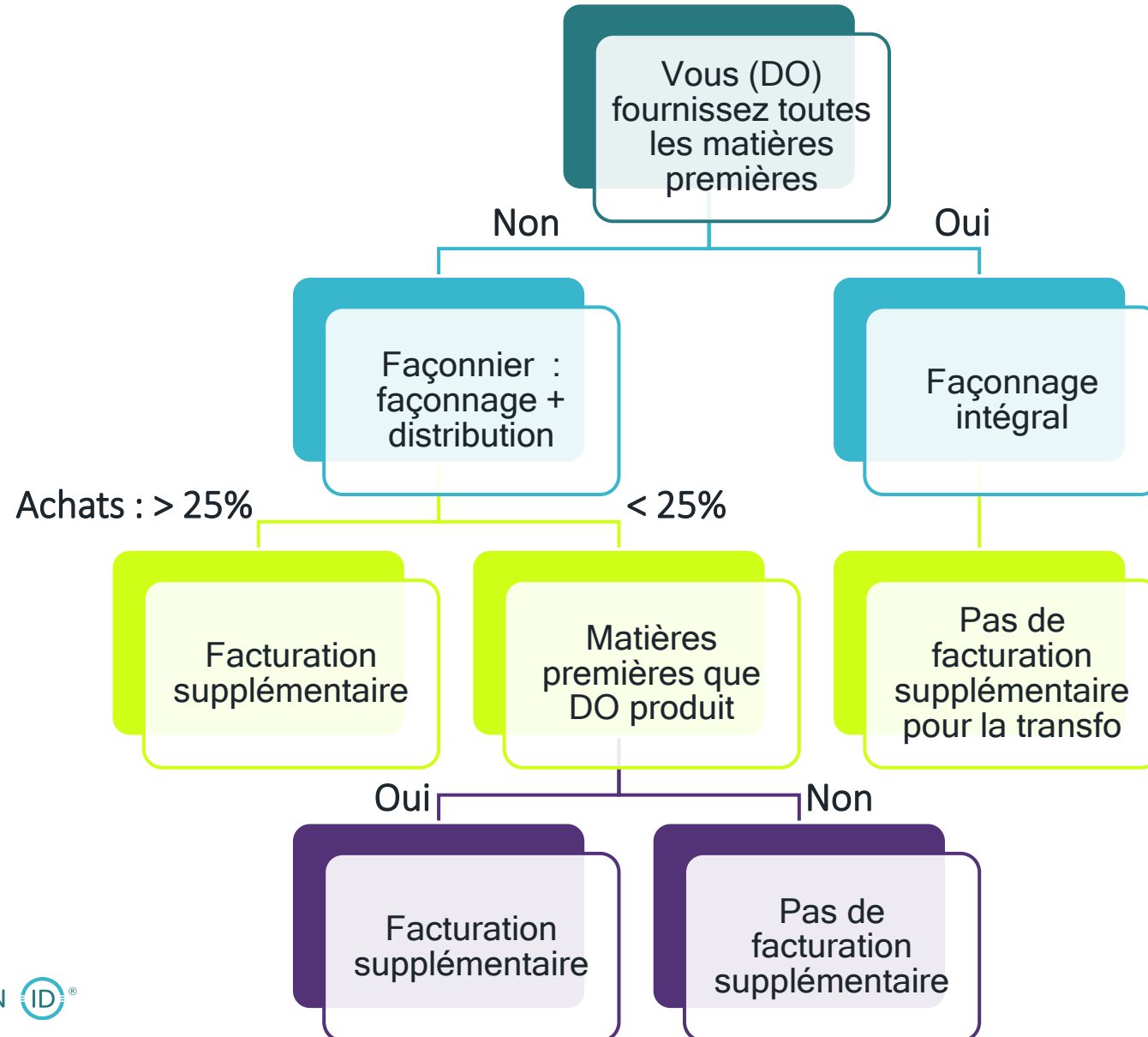
© FoodChain ID 2026

49



Les différents cas

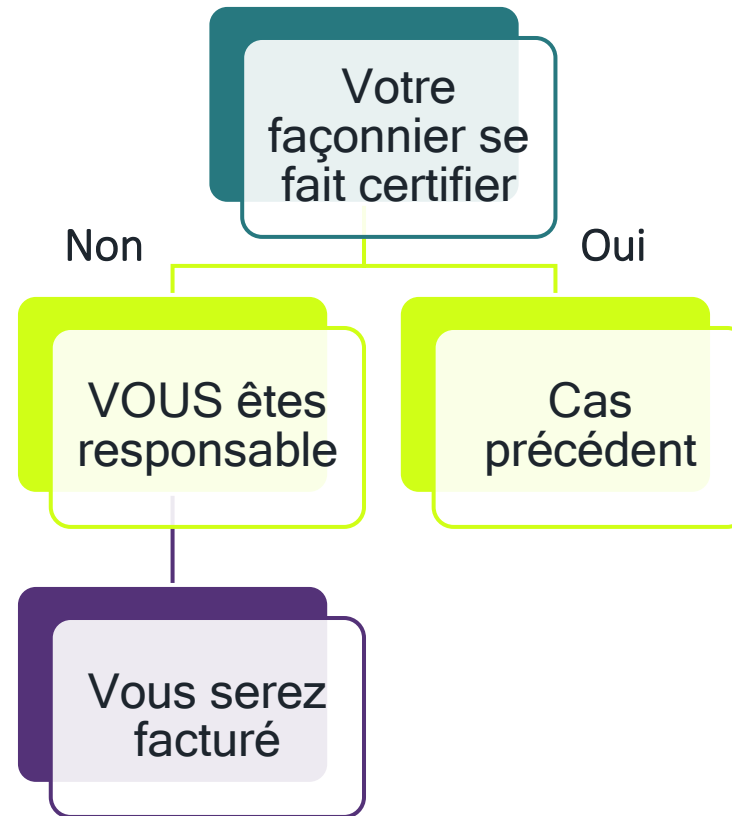
Cas 1 : Façonnier certifié



A RETENIR

- Responsabilité = façonnier
- Vérifiez la certification du façonnier :
 - Certifié pour le bon process
 - Si distribution : certifié pour
- Seuils de facturation pour la transfo : AGW, annexe 4, point 3.6

Cas 2 : Façonnier non certifié



Cas 2 : Façonnier non certifié

- **Responsabilité = vous**

- Vous fournissez TOUTES les matières premières
- Contrôle du façonnier dans le cadre de votre certification
- Formalisation par écrit des tâches confiées au façonnier
- Façonnier :
 - ne doit pas se notifier
 - n'aura pas de certificat
- DO :
 - doit fournir les preuves attestant du respect de la réglementation
 - doit fournir les preuves de retour à la conformité en cas de manquements
 - si production ponctuelle et façonnier mixte : information de votre OC au moins 3 jours à l'avance (AGW, annexe 5, point 4.3)

A RETENIR

- Responsabilité = DO
- En cas de NC : vous êtes responsables



Quels coûts? Et mon certificat?

- Cas 1 : façonnier engagé

	DO prod	DO transfo (prépa, distri, ...)
COUT	Sans surcoût si : <ul style="list-style-type: none"> - Moins de 25% (en poids) achetés à l'extérieur ET - Achats de matières premières non produites par le DO 	Aucun surcoût
	Redevance transfo si : <ul style="list-style-type: none"> - Plus de 25% achetés OU - Achats de matières premières produites par le DO 	
CERTIFICAT	PRODUCTEUR PREPARATEUR	PREPARATEUR

A RETENIR

- Surcoût pour les prod si achats de MP
- Certificat à adapter

- Cas 2 : façonnier non engagé

	DO prod	DO transfo (prépa, distri, ...)
COUT	Environ 400 € si : <ul style="list-style-type: none"> - Moins de 25% (en poids) achetés à l'extérieur ET - Achats de matières premières non produites par le DO 	Environ 500 €
	Redevance transfo si : <ul style="list-style-type: none"> - Plus de 25% achetés OU - Achats de matières premières produites par le DO 	
CERTIFICAT	PRODUCTEUR PREPARATEUR	PREPARATEUR

Quel coût?

- Redevance transfo

Base fixe transformateur + nombre d'ingrédients + nombre de produits finis + CA bio

Ou

Minimum annuel

- Pour le façonnier :
 - Cas 1 : CA bio = CA de prestation
 - Cas 2 : non facturé

- Pour le DO :

- Si cas 1 :

Base fixe transformateur + nombre de produits finis + CA bio*0,25

- Si cas 2 :

Base fixe transformateur + nombre d'ingrédients + nombre de produits finis + CA bio + contrôle façonnier non engagé



**Et si je veux
proposer mes
services?**

Quelles règles?

- **Séparation**

- Pas de mélange entre mes produits (MP, ...) et ceux de mes DO
- Identification claire
- Traçabilité à toutes les étapes

- **Mention sur étiquette, facture**

- Sur étiquette : OC du dernier intervenant sur le produit
⇒ Si le façonnier fait l'étiquetage : **OC du façonnier**
- Certification d'un process, pas d'un produit

Certificat et coût

- Certificat à adapter : process à ajouter
- Pas de coût supplémentaire autre que celui lié au CA de l'activité



ATTENTION

si vous êtes bio et que le DO est conventionnel :
vous devenez mixte

Merci !



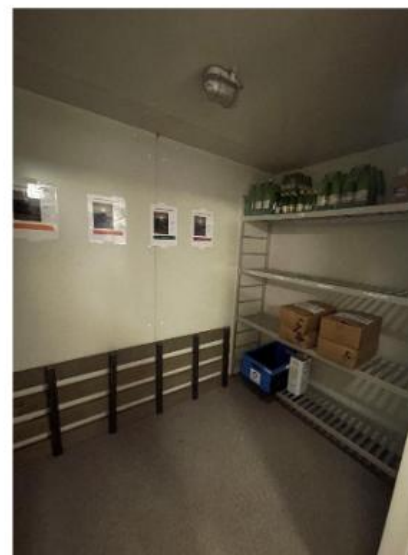


THE GOOD FOOD COMPANY



Lusty's Kitchen

Présentez brièvement votre atelier/cuisine (max. 500 caractères)	Notre atelier de production est une cuisine professionnelle de 100 m², dont 50 m² dédiés à la production et 50 m² à l'espace bureau. Conformes aux normes AFSCA et certifiées BIO. L'atelier est équipé de tout le nécessaire pour garantir une production de qualité, incluant une chambre froide pour le stockage et camionnette frigo à disposition.
Quelle est la taille de l'atelier ?	100M2
Quels sont les équipements à disposition?	Sous-videuse (avec option CA) Four Plaque de cuisson Filling tool bot Robot coupe légumes Robot coupe Blixer Plan de travail Évier Filtre à eau,...
Combien de plans de travail y a-t-il?	3
Quel est le tarif d'une journée de location ?	1200€/mois hors charges (ou 100€ la journée charge comprise)
Sur quelle page internet pouvons-nous retrouver des informations sur l'atelier ?	www.lustyfoods.bio
Souhaitez-vous partager d'autres informations?	Aménagements possible pour candidat long-terme.



Merci



BIOWALLONIE

Le bio aujourd'hui & demain



PLAN BIO 2030

Avec le soutien de
la



Wallonie