Bien manger c'est l'affaire de tous!
Programme National pour l'Alimentation
alimentation.gouv.fr

INFORMATION REGLEMENTAIRE
SUR LA PRODUCTION ET LA
COMMERCIALISATION
DES PRODUITS FERMIERS D'ORIGINE
ANIMALE

FICHE N°8

Approvisionnement d'un Restaurant Collectif

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET
DE LA RÉGION
RHÔNE-ALPES

Mise à jour : Novembre 2012

CETTE NOTE NE REMPLACE PAS LES TEXTES REGLEMENTAIRES QUI SEULS FONT REFERENCE

Cette information réglementaire s'adresse aux responsables des achats de denrées alimentaires des restaurants collectifs qui souhaitent s'approvisionner directement auprès de producteurs ou auprès de commerces de détail locaux s'approvisionnant eux-mêmes directement chez des producteurs en denrées animales ou d'origine animale.

Ce document ne concerne pas la réglementation s'appliquant à la partie cuisine des établissements mais détaille la réglementation s'appliquant à l'approvisionnement, c'est à dire aux règles entre votre fournisseur et vous-même selon votre statut sanitaire.

Références réglementaires :

Seuls les textes généraux du paquet hygiène sont cités dans cette fiche. Chaque type de produits dispose d'une réglementation particulière. Pour retrouver ces textes, vous pouvez vous référer aux fiches circuits courts propre à chaque type de produits.

Cette fiche est divisée en 4 parties :

I – La restauration collective : définition et réglementation
II – Vous êtes un établissement non agréé
III – Vous êtes un établissement agréé
IV – Vous êtes un établissement dérogataire à l'agrément

Chaque partie renvoie vers des annexes qui renseignent sur des points précis de la réglementation :

A-1 : Formulaires de déclaration, de demande de dérogation, d'agrément et d'enregistrement
A-3 : Obligations en matière de traçabilité, en prévision des alertes sanitaires
A-5 : Conditions à respecter dans le cadre de la dérogation à l'agrément sanitaire
A-14 : Autocontrôles microbiologiques
A-16 : Congélation et décongélation
A-25 : Facturation et conditions générales de vente entre professionnels

I - La restauration collective : définition et réglementation

A/ Définition

La restauration collective correspond à une « activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat ».

Du point de vue de la réglementation sanitaire, la restauration collective est un commerce de détail (hors cuisines centrales agréées).

Au sein des établissements de commerce de détail sont distingués :

- les établissements de remise directe (dont la restauration commerciale, et le secteur de la distribution et des métiers de bouche) .
- les établissements de restauration collective.

Si un restaurant commercial passe un accord ou un contrat avec une entreprise ou une administration pour fournir un certain nombre de repas de manière régulière, il est considéré comme lié à une collectivité de consommateurs et est, dès lors, soumis aux dispositions relatives à la restauration collective.

Les restaurants des établissements listés ci-dessous (liste non exhaustive) sont des établissements de restauration collective :

- les administrations et les entreprises
- les établissements scolaires et universitaires,
- les établissements d'accueil de personnes âgées,
- les établissements pénitentiaires,
- les établissements de restauration militaires,
- les établissements médicaux et médico-sociaux,
- les établissements d'accueil de jeunes enfants,
- les centres de loisirs,
- les colonies de vacances,
- les camps sous toile,
- les foyers de jeunes travailleurs, foyers résidence, foyers logement...

Les activités suivantes sont exclues de la restauration collective :

- le portage à domicile,
- la restauration dans les moyens de transport (aériens, ferroviaires, maritimes),
- les restaurants des clubs vacances, bateaux de croisière, cures thermales,
- les repas de direction (activité ponctuelle), sous réserve que les locaux soient parfaitement indépendants de ceux voués à la restauration collective.

B/ Fonctionnement

La restauration collective comprend trois types d'établissements, selon les modalités de fonctionnement :

- **les cuisines sur place**, qui sont des établissements qui fabriquent des repas consommés exclusivement sur place.
- **les cuisines centrales**, qui sont des établissements dont une partie au moins de l'activité consiste en la fabrication de préparations culinaires destinées à être livrées, soit à au moins un restaurant satellite, soit à une collectivité de personnes à caractère social. Les plats cuisinés, repas et plateaux-repas sont inclus dans le terme « préparations culinaires ». Cela inclut par conséquent l'activité de livraison de repas ou de plateaux-repas à un tiers commerce de détail (exemple : livraison à un restaurant d'entreprise). Si les repas ou plateaux-repas sont livrés à des particuliers sur leur lieu de travail, quand bien même la prise en charge financière serait faite par l'entreprise, l'activité tombe dans le champ de la remise directe.
- **les restaurants satellites**, qui sont des « établissements ou locaux aménagés desservis par une cuisine centrale ». Les restaurants satellites peuvent fabriquer certaines fractions de repas sur place.

Selon leur mode de fonctionnement, les établissements de restauration collective sont soumis à des exigences réglementaires plus ou moins fortes. Les cuisines centrales agréées sont soumises au règlement (CE) n°853/2004.

C/ L'agrément communautaire, la dérogation et les établissements non agréés

• Considérations générales

La règle générale définie dans le règlement (CE) n°853/2004 veut que les exploitants du secteur alimentaire traitant des denrées animales ou d'origine animale soient agréés.

Cependant cet agrément ne concerne pas, entre autres, les commerces de détail (y compris donc la restauration collective), sauf lorsque ceux ci livrent un autre commerce de détail.

Néanmoins, lorsqu'un commerce de détail livre un autre commerce de détail mais de manière marginale, localisée et restreinte, il peut être dérogataire à l'agrément.

Quelque soit le statut de l'établissement, les règles d'hygiène à toutes les étapes de la chaîne alimentaire restent les mêmes, et la responsabilité du gestionnaire de l'établissement est engagée pour la partie qu'il traite.

• Application à la restauration collective

Nous avons vu plus haut les différents modes de fonctionnement de la restauration collective (cuisine sur place, cuisine centrale, restaurant satellite). C'est de ce mode de fonctionnement dont va dépendre la nécessité de l'agrément, de la dérogation ou le non agrément.

Une « cuisine sur place » n'est pas soumise à l'agrément, quelque soit le nombre de repas servi. Il s'agit en effet d'un commerce de détail qui remet directement ses repas au consommateur final. En revanche, pour conserver ce statut d'établissement non agréé, **elle ne peut pas livrer le moindre repas à un autre restaurant collectif**.

Une cuisine centrale est un établissement qui doit être agréé. Il s'agit en effet d'un commerce de détail livrant d'autres commerces de détail. Il existe cependant une exception à cette règle : les cuisines centrales livrant des restaurants satellites situés dans la même enceinte géographique (même adresse), ayant un même responsable juridique et possédant un même numéro SIRET (fonctionnement en mode dit « pavillonnaire ») n'ont pas besoin d'être agréées.

Par ailleurs, certaines « cuisines sur place » souhaitent livrer une partie de leur production à un ou plusieurs autres restaurants collectifs. **Elles deviennent de fait des cuisines centrales** et sont soumises au régime de l'agrément. Cependant, si cette activité ne concerne qu'une partie marginale et restreinte de la production et est réalisée localement, **l'établissement peut obtenir une dérogation à l'agrément**. Il faut pour cela livrer, **dans un rayon inférieur à 80 km**, une quantité de repas qui soit :

• Inférieure ou égale à 30% de la production totale **et** inférieur ou égale à 400 repas par semaine
Ou
• Supérieure à 30% de la production totale **et** inférieur ou égale à 150 repas par semaine

Pour obtenir cette dérogation, l'établissement doit en faire la demande auprès de la DD(CS)PP du lieu d'implantation en remplissant le formulaire cerfa 13982 (voir l'annexe A-1**).** Cette **déclaration de dérogation doit être actualisée** à tout moment lorsqu'une modification importante apparaît sur la liste des produits cédés, la liste des destinataires, les quantités cédées ou produites.

Concernant les **restaurants satellites**, il ne s'agit pas d'établissements qui fabriquent des repas et à ce titre, **ils ne sont pas soumis au régime de l'agrément**. Ils peuvent néanmoins préparer également certaines fractions de repas sur place et sont donc assimilés pour cette partie à une « cuisine sur place ».

D/ Les fournisseurs

Le règlement CE 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, indique entre autres que **chaque exploitant du secteur alimentaire est responsable de la conformité et de la sécurité des produits pour les critères qui leur sont liés**.

Chaque exploitant a néanmoins la responsabilité d'évaluer son fournisseur afin de garantir son sérieux, sa compétence et la garantie de sécurité des aliments qu'il propose. Ces garanties peuvent aller d'une marque reconnue, d'attestation de certification de qualité (par un organisme indépendant), de résultats d'analyses ou encore des contrôles à réception.

C'est à vous, de vous assurer lorsque vous souhaitez vous approvisionner directement auprès d'un producteur que celui-ci exerce son activité dans le respect des règles d'hygiène réglementaire, notamment que son activité est déclarée et qu'il dispose d'un plan de maîtrise sanitaire adapté à celle ci. Il en va de votre responsabilité.

De la même manière que vous disposez d'un statut vis à vis de l'agrément, vos fournisseurs de denrées animales ou d'origine animale en ont également un, ce qui vous oblige à les sélectionner de manière adaptée, selon le type de produit. C'est l'objet des parties suivantes.

D'une manière générale, un établissement agréé (cuisine centrale par exemple) ne peut se fournir qu'auprès d'un autre établissement agréé, tandis qu'un établissement dérogataire à l'agrément ou bien non agréé comme une cuisine sur place peut se fournir auprès d'établissements dérogataires à l'agrément.

II - Vous êtes un établissement non agréé

A/ Dispositions générales

Cette partie s'applique aux établissement non agréé et non dérogataires à l'agrément exclusivement, c'est à dire aux cantines dont les repas préparés dans la cuisine sont destinés uniquement à être consommés sur place dans la cantine attenante à la cuisine ou bien aux restaurants satellites préparant eux mêmes une fraction du repas sans limite de taille ou de nombre de repas servis.

Comme rappelé dans la partie I, **c'est également à vous de vérifier que votre fournisseur est bien à même de vous fournir un produit répondant à tous les critères sanitaires exigés par la réglementation.**

Les règles de facturation et de conditions générales de vente entre professionnels sont définies dans l'annexe A-25.

B/ Approvisionnement en volailles et lagomorphes (lapins, lièvres)

• Approvisionnement direct chez un producteur

Vous pouvez, en tant qu'établissement non agréé, vous approvisionner directement **auprès d'un producteur de volailles ou de lagomorphes qui dispose d'une tuerie particulière (établissement d'abattage non agréé).**

Une tuerie particulière doit répondre à certaines caractéristiques que vous pouvez retrouver dans la **fiche circuits courts n°4.**

D'une manière générale, seuls peuvent y être abattus les volailles (poules, dindes, pintades, canards, oies, pigeons, cailles, faisans, perdrix soit tous les oiseaux d'élevage, y compris les oiseaux qui ne sont pas considérés comme domestiques, mais qui sont élevés en tant qu'animaux domestiques) **et les lagomorphes** (lapins, lièvres, rongeurs) **qui ont été élevés sur l'exploitation, et seul l'exploitant et/ou sa famille proche peuvent utiliser cette abattoir. Le nombre d'animaux abattus est également limité**. Les oiseaux coureurs (ratites) type autruches, émeus ne sont pas concernés.

Une tuerie particulière est déclarée auprès des services de la DD(CS)PP et dispose alors d'un numéro unique d'identification.

Une tuerie particulière peut abattre, découper et transformer et donc vous céder ses produits.

Cependant, la congélation et la surgélation des carcasses ou des produits obtenus après découpe et transformation y étant interdites, sauf pour les produits consommés dans la ferme-auberge de l'éleveur, de même que la fabrication de préparations de viandes et de produits crus contenant des viandes hachées, **vous ne pouvez vous approvisionner qu'en carcasses ou morceaux frais réfrigérés à +4°C ou en produits stabilisés (conserves…).**

De plus, **l'exploitation de votre fournisseur doit se situer dans un rayon inférieur à 80 km de votre restaurant.**

Concernant l'étiquetage des produits, s'agissant en premier lieu des carcasses, quel que soit leur mode de commercialisation, les carcasses issues de l'abattage en établissement non agréé doivent être **revêtues d'une bague ou d'une étiquette comportant a *minima* le numéro de recensement de l'établissement.**

S'agissant **des produits découpés ou transformés conditionnés**, sans préjudice des autres mentions obligatoires en application du code de la consommation pour les produits conditionnés, les produits découpés ou transformés doivent être revêtus d'une étiquette sur laquelle apparaît lisiblement le **numéro d'identification unique** attribué à l'établissement par les services compétents pour assurer la traçabilité des produits. Cette mention peut-être manuscrite.

• Approvisionnement dans un commerce de détail

Vous pouvez vous fournir auprès d'un boucher ou d'un commerce de détail en volailles ou lagomorphes. Cependant, **les produits qu'ils vous fourniront ne doivent pas provenir d'une tuerie particulière, l'abattage doit avoir eu lieu dans un abattoir agréé**.

En effet, pour pouvoir vendre des denrées animales ou d'origine animale qu'il a produites à une cantine même non agréée, **l'artisan boucher ou le commerce de détail doivent disposer d'un agrément ou d'une dérogation à l'agrément ; ils ne peuvent se fournir alors qu'auprès d'établissements ou de producteurs agréés ou dérogataires à l'agrément, ce qui n'est pas le cas pour une tuerie**.

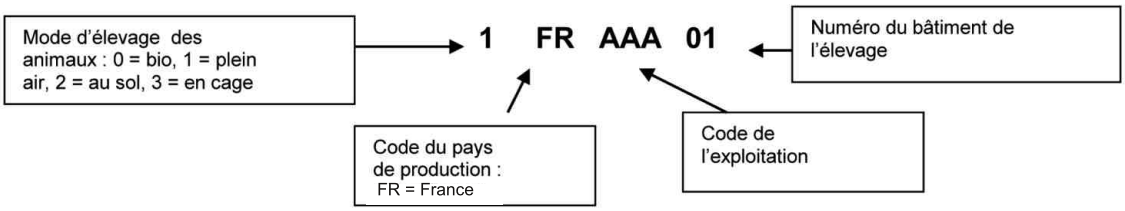
Lorsque vous vous approvisionnez auprès d'un commerce de détail, vous devez vous assurer qu'il est bien titulaire d'un agrément ou d'une dérogation à l'agrément pour ces produits.

C/ Approvisionnement en œufs de poule

Vous ne pouvez vous approvisionner en œufs qu'auprès de producteurs ou de commerces de détail dont **les œufs ont été traités dans un centre d'emballage des œufs agréé (CEO)**. L'emballage doit faire état des informations suivantes :

- le code du centre d'emballage
- la catégorie de qualité : « catégorie A » ou « A » en combinaison ou non avec « frais »
- la catégorie de poids (S, M, L ou XL)
- la date de durabilité minimale
- la mention "A réfrigérer après achat"

Le passage par un CEO vous garantit que l'élevage d'où proviennent les œufs est suivi vis à vis des maladies à Salmonelle. De plus, tous les œufs ont été marqués par un code du type :



Le marquage des œufs par ce code, ne vous garantit pas leur passage par un CEO. Seul l'ensemble des informations (emballage et marquage) peut le faire.

Toutes les règles d'hygiène concernant le cassage des œufs et leur utilisation ne sont pas traitées ici.

D/ Approvisionnement en viandes de boucherie, en lait cru, fromages et produits laitiers

• Approvisionnement direct chez un producteur

Concernant les viandes ou produits à base de viande ainsi que le lait, les fromages et produits laitiers, en tant qu'établissement non agréé, **vous pouvez vous fournir auprès d'établissements agréés ou bien dérogataires à l'agrément**.

En effet, un producteur ne peut vendre ses produits à un commerce de détail ou à un restaurant collectif non agréé que s'il est agréé ou dérogataire à l'agrément. Pour information, vous trouverez les conditions de la dérogation dans l'annexe A-5.

Un producteur fermier de viande ovine ou bovine et qui dispose d'un atelier de découpe et de transformation non agréé à la ferme peut disposer d'une dérogation à l'agrément pour certains de ses produits. C'est encore une fois à vous de vous assurer qu'il respecte les règles minimales d'hygiène, qu'il dispose bien d'une dérogation à l'agrément à jour correspondant aux produits que vous souhaitez acheter et d'un plan de maîtrise sanitaire adapté.

En ce qui concerne le lait cru, qui est un produit primaire, vous avez la possibilité de vous approvisionner uniquement auprès d'un producteur détenant une autorisation, délivrée par la DD(CS)PP, pour la production et la mise sur le marché de lait cru remis en l'état au consommateur final. Le lait cru devra alors être consommé après un chauffage au moins équivalent à une pasteurisation (72°C/15s) ou utilisé dans les préparations culinaires subissant un traitement thermique au moins équivalent à une pasteurisation.

• Approvisionnement dans un commerce de détail

De la même manière que pour un producteur, **vous pouvez vous fournir auprès d'établissement agréés ou bien dérogataires à l'agrément.**

Un artisan boucher peut vous fournir en viandes et produits à base de viande à condition qu'il soit agréé ou bien dérogataire à l'agrémentpour les produits que vous souhaitez acheter.

Concernant les établissements dérogataires à l'agrément, la distance entre l'établissement d'origine des produits et votre établissement ne doit pas excéder 80 km (pouvant être porté à 200 km par autorisation préfectorale).

Les établissements disposant d'une dérogation font l'objet d'une parution sur le site http://agriculture.gouv.fr/liste-des-etablissements .

E/ Approvisionnement en produits de la pêche

• Pisciculture d'eau douce (salmoniculture, étangs…)

Les **pisciculture**s sont des établissements soumis à **agrément zoosanitaire ou** à **simple enregistrement** (lorsque les conditions sont réunies) auprès de la DD(CS)PP.

Les **établissements procédants à l'abattage et/ou à la transformation du poisson** sont des établissements soumis à **agrément sanitaire** dans tous les cas.

Pour vous fournir en **poissons de pisciculture préalablement abattus et/ou transformés** vous devez obligatoirement vous adresser à un établissement agréé.

Le poisson vivant est considéré comme un produit primaire, ce qui ne soumet pas le producteur aux règles de l'agrément sanitaire lorsqu'il souhaite commercialiser son poisson vivant. Vous pouvez donc vous apprivisionner auprès d'une pisciculture non agréée, en poissons vivants uniquement.

• Produits de la pêche (animaux sauvages)

Vous pouvez vous fournir directement auprès d'un pêcheur professionnel en produits primaire uniquement.

A bord d'un navire de pêche, la production primaire comprend les animaux vivants ainsi que les opérations connexes (à condition qu'elles soient réalisées à bord du navire) comprenant l'abattage, la saignée, l'étêtage, l'éviscération, l'enlèvement des nageoires, la réfrigération et le conditionnement.

En dehors de ce cadre, les règles de l'agrément sanitaire ou de la dérogation à l'agrément, lorsque les conditions sont remplies, s'appliquent.

III - Vous êtes un établissement agréé

A/ Dispositions générales

Cette partie s'applique aux établissement agréés exclusivement (cf I.c.).

La règle générale ici est simple : **un établissement agréé ne peut se fournir en denrées animales ou d'origine animale qu'auprès d'un autre établissement agréé**.

Les règles de facturation et de conditions générales de vente entre professionnels sont définies dans l'annexe A-28.

B/ Approvisionnement en volailles et lagomorphes (lapins, lièvres)

• Approvisionnement direct chez un producteur

Vous ne pouvez pas, en tant qu'établissement agréé, vous approvisionner directement **auprès d'un producteur de volailles ou de lagomorphes qui dispose d'une tuerie particulière (établissement d'abattage non agréé)**.

Tous les animaux doivent avoir été abattus, découpés et transformés dans un établissement agréé.

• Approvisionnement dans un commerce de détail

Vous pouvez vous fournir auprès d'un boucher, charcutier, etc… agréé uniquement.

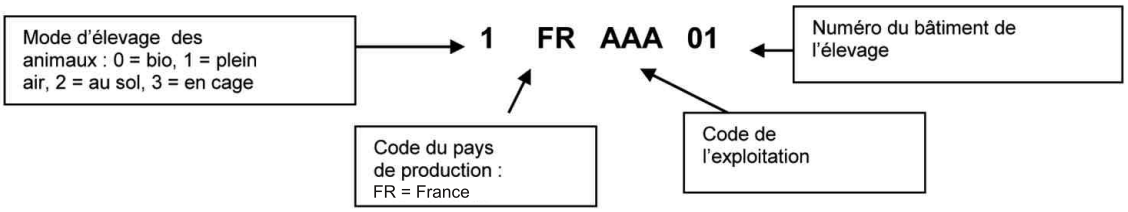
Lorsque vous vous approvisionnez auprès d'un commerce de détail, vous devez vous assurer qu'il est bien titulaire de l'agrément. Sa marque d'identification comportant le numéro d'agrément doit figurer sur les produits.

C/ Approvisionnement en œufs de poule

Vous ne pouvez vous approvisionner en œufs qu'auprès de producteurs ou de commerces de détail dont les œufs ont été traités dans un centre d'emballage des œufs agréé (CEO). L'emballage doit faire état des informations suivantes :

- le code du centre d'emballage
- la catégorie de qualité : « catégorie A » ou « A » en combinaison ou non avec « frais »
- la catégorie de poids (S, M, L ou XL)
- la date de durabilité minimale

Le passage par un CEO vous garantit que l'élevage d'où proviennent les œufs est suivi vis à vis des maladies à Salmonelle. De plus, tous les œufs ont été marqués par un code du type :



Le marquage des œufs par ce code, ne vous garantit pas leur passage par un CEO. Seul l'ensemble des informations (emballage et marquage) peut le faire.

Toutes les règles d'hygiène concernant le cassage des œufs et leur utilisation ne sont pas traitées ici.

D/ Approvisionnement en viandes de boucherie, lait cru, fromages et produits laitiers

• Approvisionnement direct chez un producteur

Concernant les viandes ou produits à base de viande ainsi que le lait, les fromages et les produits laitiers, en tant qu'établissement agréé, **vous pouvez vous fournir uniquement auprès d'établissements agréés**.

Un éleveur ne peut vous céder des viandes découpées que si elles ont transité par un abattoir agréé et un atelier de découpe agréé. Le marquage doit l'attester.

• Approvisionnement dans un commerce de détail

Vous pouvez vous fournir uniquement auprès d'un établissement agréé.

Lorsque vous vous approvisionnez en denrées animale et d'origine animale auprès d'un commerce de détail, vous devez vous assurer qu'il est bien titulaire de l'agrément. Sa marque d'identification comportant son numéro d'agrément doit figurer sur les produits.

• Cas particulier du lait cru

Le lait cru est un produit primaire et à ce titre, il vous est **possible de vous approvisionner en lait cru directement auprès d'un producteur détenant une autorisation**, délivrée par la DD(CS)PP, pour la production et la mise sur le marché de lait cru remis en l'état au consommateur final. Le lait cru devra alors être consommé après un chauffage au moins équivalent à une pasteurisation (72°C/15s) ou utilisé dans les préparations culinaires subissant un traitement thermique au moins équivalent à une pasteurisation.

E/ Approvisionnement en produits de la pêche

• Pisciculture d'eau douce (salmoniculture, étangs…)

Les **pisciculture**s sont des établissements soumis à **agrément zoosanitaire ou** à **simple enregistrement** (lorsque les conditions sont réunies) auprès de la DD(CS)PP.

Les **établissements procédants à l'abattage et/ou à la transformation du poisson** sont des établissements soumis à **agrément sanitaire** dans tous les cas.

Le poisson vivant est considéré comme un produit primaire, ce qui ne soumet pas le producteur aux règles de l'agrément sanitaire lorsqu'il souhaite commercialiser son poisson vivant. Vous pouvez donc vous apprivisionner auprès d'une pisciculture non agréée, en poissons vivants uniquement. Cependant pour l'élevage, elle devra posséder un agrément zoosanitaire.

• Produits de la pêche (animaux sauvages)

Vous pouvez vous fournir directement auprès d'un pêcheur professionnel en produits primaire uniquement.

A bord d'un navire de pêche, la production primaire comprend les animaux vivants ainsi que les opérations connexes (à condition qu'elles soient réalisées à bord du navire) comprenant l'abattage, la saignée, l'étêtage, l'éviscération, l'enlèvement des nageoires, la réfrigération et le conditionnement.

En dehors de ce cadre, vous devez vous approvisionner auprès d'un établissement agréé.

IV - Vous êtes un établissement dérogataire à l'agrément

A/ Dispositions générales

Cette partie s'applique aux établissement dérogataires à l'agrément exclusivement, c'est à dire aux cantines dont les repas sont préparés dans la cuisine et majoritairement destinés à être consommés sur place dans la cantine attenante à la cuisine. Une petite fraction de ces repas est livrée à une autre cantine. Les conditions de cette dérogation sont indiquées dans l'annexe A-5.

La règle générale est **qu'un établissement dérogataire à l'agrément ne peut se fournir qu'auprès d'un établissement agréé ou d'un autre établissement dérogataire à l'agrément**.

Les règles de facturation et de conditions générales de vente entre professionnels sont définies dans l'annexe A-25.

B/ Approvisionnement en volailles et lagomorphes (lapins, lièvres)

• Approvisionnement direct chez un producteur

Vous ne pouvez pas en tant qu'établissement dérogataire à l'agrément, vous approvisionner directement **auprès d'un producteur de volailles ou de lagomorphes qui dispose d'une tuerie particulière (établissement d'abattage non agréé)**.

En effet, un producteur de volailles et de lagomorphes disposant d'une tuerie particulière ne peut céder ses produits qu'au consommateur final ou bien à un commerce de détail (y compris la restauration collective) fournissant directement le consommateur final.

Tous les animaux doivent avoir été abattus, découpés et transformés dans un établissement agréé.

• Approvisionnement dans un commerce de détail

Vous pouvez vous fournir auprès d'un boucher agréé ou dérogataire à l'agrément.

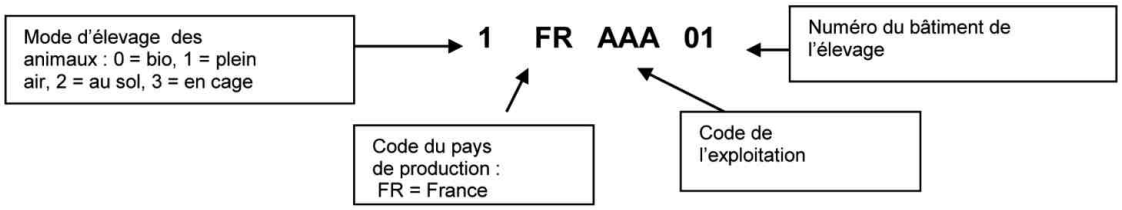
Lorsque vous vous approvisionnez auprès d'un commerce de détail, vous devez vous assurer qu'il est bien titulaire de l'agrément ou de la dérogation à l'agrément.

C/ Approvisionnement en œufs de poule

Vous ne pouvez vous approvisionner en œufs qu'auprès de producteurs ou de commerces de détail dont les **œufs ont été traités dans un centre d'emballage des œufs agréé (CEO)**. L'emballage doit faire état des informations suivantes :

- le code du centre d'emballage
- la catégorie de qualité : « catégorie A » ou « A » en combinaison ou non avec « frais »
- la catégorie de poids (S, M, L ou XL)
- la date de durabilité minimale

Le passage par un CEO vous garantit que l'élevage d'où proviennent les œufs est suivi vis à vis des maladies à Salmonelle. De plus, tous les œufs ont été marqués par un code du type :



Le marquage des œufs par ce code ne vous garantit pas leur passage par un CEO. Seul l'ensemble des informations (emballage et marquage) peut le faire.

Toutes les règles d'hygiène concernant le cassage des œufs et leur utilisation ne sont pas traitées ici.

D/ Approvisionnement en viandes de boucherie, lait cru, fromages et produits laitiers

• Approvisionnement direct chez un producteur

Concernant les viandes ou produits à base de viande, en tant qu'établissement dérogataire à l'agrément, **vous pouvez vous fournir auprès d'établissements agréés ou bien dérogataires à l'agrément.**

En effet, un producteur ne peut vendre ces produits là à un commerce de détail ou à un restaurant collectif dérogataire que s'il est agréé ou dérogataire à l'agrément. Pour information, vous trouverez les conditions de la dérogation dans l'annexe A-5.

Un producteur fermier de viande ovine ou bovine et qui dispose d'un atelier de découpe et de transformation non agréé à la ferme peut disposer d'une dérogation à l'agrément pour certains de ses produits. C'est encore une fois à vous de vous assurer qu'il respecte les règles minimales d'hygiène, qu'il dispose bien d'une dérogation à l'agrément à jour correspondant aux produits que vous souhaitez acheter et d'un plan de maîtrise sanitaire adapté.

• Approvisionnement dans un commerce de détail

De la même manière que pour un producteur**, vous pouvez vous fournir auprès d'établissement agréés ou bien dérogataires à l'agrément.**

Un artisan boucher peut vous fournir en viandes et produits à base de viande à condition d'être agréé ou bien dérogataire à l'agrément pour les produits que vous souhaitez acheter.

Concernant les établissements dérogataires à l'agrément, la distance entre l'établissement d'origine des produits et votre établissement ne doit pas excéder 80 km (pouvant être portée à 200 km par autorisation préfectorale).

Les établissements disposant d'une dérogation font l'objet d'une parution sur le site http://agriculture.gouv.fr/liste-des-etablissements .

• Cas particulier du lait cru

Le lait cru est un produit primaire et à ce titre, il vous est possible de vous approvisionner en lait cru directement auprès d'un producteur détenant une **autorisation**, délivrée par la DD(CS)PP, pour la production et la mise sur le marché de lait cru remis en l'état au consommateur final. Le lait cru devra alors être consommé après un chauffage au moins équivalent à une pasteurisation (72°C/15s) ou utilisé dans les préparations culinaires subissant un traitement thermique au moins équivalent à une pasteurisation.

E/ Approvisionnement en produits de la pêche

• Pisciculture d'eau douce (salmoniculture, étangs…)

Les **pisciculture**s sont des établissements soumis à **agrément zoosanitaire ou** à **simple enregistrement** (lorsque les conditions sont réunies) auprès de la DD(CS)PP.

Les **établissements procédants à l'abattage et/ou à la transformation du poisson** sont des établissements soumis à **agrément sanitaire** dans tous les cas.

Le poisson vivant est considéré comme un produit primaire, ce qui ne soumet pas le producteur aux règles de l'agrément sanitaire lorsqu'il souhaite commercialiser son poisson vivant. Vous pouvez donc vous apprivisionner auprès d'une pisciculture non agréée, en poissons vivants uniquement. Cependant pour l'élevage, elle devra posséder un agrément zoosanitaire.

• Produits de la pêche (animaux sauvages)

Vous pouvez vous fournir directement auprès d'un pêcheur professionnel en produits primaire uniquement.

A bord d'un navire de pêche, la production primaire comprend les animaux vivants ainsi que les opérations connexes (à condition qu'elles soient réalisées à bord du navire) comprenant l'abattage, la saignée, l'étêtage, l'éviscération, l'enlèvement des nageoires, la réfrigération et le conditionnement.

En dehors de ce cadre, les règles de l'agrément sanitaire ou de la dérogation à l'agrément, lorsque les conditions sont remplies, s'appliquent.

www.agencedreamer.fr - Tél : 06 86 63 26 03 - Crédit Photo : ©Pascal Xicluna/Min.Agri.fr ©