



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°2

Producteurs de viande
de Boucherie



PRÉFET
DE LA RÉGION
RHÔNE-ALPES

Mise à jour : Septembre 2012

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

Cette information réglementaire s'adresse aux exploitants souhaitant commercialiser leurs produits en remise directe au consommateur final ou vers un commerce de détail avec la viande issue de leur élevage :

- soit après l'avoir découpée et éventuellement transformée sur place
- soit après l'avoir faite découpée, éventuellement transformée.

Ces 2 cas de figure sont évoqués, ainsi que les différents circuits de commercialisation (vente directe au consommateur, points de vente collectifs, vente à des commerces de détails, des restaurants).

Références réglementaires et infra-réglementaires :

Compte tenu de la multiplicité des textes, la réglementation est citée dans le texte de chaque sous partie ou fiche afin d'établir la portée de chacun des textes réglementaires. Vous pouvez également vous reporter à la fiche n°1 pour avoir un aperçu de l'architecture et des principes de cette réglementation. Un récapitulatif des textes est donné en fin de fiche. Un accès à ces textes réglementaires est possible sur le site du journal officiel : <http://www.legifrance.gouv.fr> ou sur le site galatée pro : <http://galateepro.agriculture.gouv.fr> Concernant les notes de services citées, elles sont disponibles sur le site <http://agriculture.gouv.fr/bulletin-officiel>.

Les formulaires officiels de déclaration propre à chaque activité cités ci dessous et certains modèles de dossier d'agrément sont disponibles sur le site <http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/>



Cette fiche est divisée en 4 parties :

- I - Opération préalable à toute activité
- II – Découpe et transformation
- III - La vente en remise directe ou à des commerces de détail (dont la restauration collective)
- IV - Textes réglementaires

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-2 : Plan de maîtrise sanitaire
- A-3 : Obligations en matière de traçabilité, en prévision des alertes sanitaires
- A-4 : Pièces à joindre à la demande d'agrément
- A-5 : Conditions à respecter dans le cadre de la dérogation à l'agrément sanitaire
- A-6 : Dispositions applicables aux locaux
- A-7 : Dispositions diverses concernant l'hygiène dans un atelier alimentaire
- A-8 : Eau potable : conditions d'utilisation d'une ressource privée
- A-9 : Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)
- A-10 : Gestion des sous produits animaux et produits dérivés
- A-11 : Stockage des denrées périssables
- A-12 : Transport des denrées périssables
- A-13 : Définir une durée de vie d'un aliment
- A-14 : Autocontrôles microbiologiques
- A-15 : Conserves : Conditions d'utilisation d'un autoclave
- A-16 : Congélation et décongélation
- A-17 : Travail à façon et prestation de service
- A-18 : Etiquetage et information du consommateur
- A-19 : Allégations dont les mentions valorisantes « Montagne », « Fermier », « Artisanal »
- A-20 : Marchés de plein vent
- A-21 : Points de vente collectifs et vente de « paniers »
- A-22 : Règles de sécurité et accessibilité dans un magasin de vente
- A-23 : Panneaux publicitaires, enseignes, pré-enseignes
- A-24 : Vente à distance
- A-25 : Facturation et conditions générales de vente entre professionnels
- A-26 : Matériaux à risques spécifiés (MRS) au regard des Encéphalopathies Subaiguës Spongiformes Transmissibles (ESST)

I - Opération préalable à toute activité

L'abattage doit obligatoirement avoir lieu dans un établissement agréé.

Le préalable à toute activité entrant dans le champs des établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animales et d'origine animale est de deux ordres :

- **Déclarer son activité** (arrêté du 28 juin 1994) à la Direction Départementale de la Protection des Populations du département dans lequel s'exerce l'activité, à l'aide du formulaire cerfa 13984 (voir annexe A-1 ou sur le lien <http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/>).

- **Mettre en œuvre toutes les exigences du Plan de maîtrise sanitaire (PMS)** adapté à son établissement. L'**annexe A-2** est consacrée au plan de maîtrise sanitaire. Concernant vos obligations en matière de traçabilité, incluses dans le PMS, l'**annexe A-3** détaille ces obligations.

INFORMATION COMPLÉMENTAIRE : Dans le cas d'animaux dangereux ou accidenté qu'il a fallu abattre hors d'un abattoir agréé ou bien dans le cas de gibier d'élevage autorisé à être abattu sur le lieu d'origine (voir conditions fixées au point 3 section III annexe III du règlement (CE) 853/2004), après abattage dans l'exploitation, les carcasses doivent être transportée jusqu'à un abattoir agréé afin d'être contrôlées par un vétérinaire officiel. Chaque carcasse doit être accompagnée d'un certificat vétérinaire d'information rempli par un vétérinaire aux frais de l'éleveur ou du détenteur, ainsi que d'une déclaration de l'éleveur ou du détenteur de l'animal. Concernant l'abattage de gibier d'élevage en exploitation, une déclaration d'activité doit être faite auprès de la DD(CS)PP.(Cf. section II et III de l'annexe V de l'arrêté du 18 décembre 2009).



II – Découpe et transformation

Conformément à l'article 4 du règlement CE 852/2004 susvisé, le **respect du maintien de la chaîne du froid** depuis l'abattage jusqu'à la vente nécessite le respect des températures mentionnées dans les annexes liées aux **parties transport** (voir l'**annexe A-12**) et **stockage** (voir l'**annexe A-11**), pour toutes les opérations connexes.

Selon le type de client à qui vous souhaitez vendre vos produits (remise directe, commerce de détail...) et les volumes que vous allez vendre par l'une ou l'autre voie, vous serez soumis à des procédures réglementaires plus ou moins contraignantes (agrément, dérogation à l'agrément, absence d'agrément). Vous trouverez dans la partie III les éléments pour répondre à cette question.

Nous ne traiterons ici que les cas ne nécessitant pas d'agrément ou seulement une dérogation à l'agrément.

Quel que soit le cas, vos obligations relatives à l'hygiène et la maîtrise des risques sanitaires restent les mêmes et sont synthétisées par la mise en place d'un **Plan de Maîtrise Sanitaire**. Concernant les guides de bonnes pratiques d'hygiène, vous pouvez vous référer au **GBPH Boucher** et au **code de la charcuterie**. Les GBPH peuvent être commandées sur le site <http://www.ladocumentationfrancaise.fr/> (voir également l'**annexe A-9**);

Concernant les **dispositions pour les locaux**, l'**annexe A-6** reprend le contenu des chapitre I et II annexe II du règlement 852/2004 qui fixent les dispositions générales et spécifiques pour les locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées. En dehors de ces dispositions, il n'existe pas de texte réglementaire vous orientant vers des choix techniques particuliers concernant la réalisation d'un atelier de découpe. C'est à vous de proposer les plans, le matériel et les matériaux utilisés et à démontrer au travers du PMS votre capacité à répondre aux attentes en matière d'hygiène. Pour cela **il est conseillé de proposer aux services en charge des contrôles sanitaires en département, les DD(CS)PP, un projet d'atelier finalisé avant tout démarrage des travaux.**

D'autres obligations s'imposent à vous concernant les **équipements intérieurs** (voir l'**annexe A-7**), mais également en terme d'approvisionnement en eau potable (voir l'**annexe A-8**), d'assainissement et de **gestion de vos sous produits animaux** (voir l'**annexe A-10**).

Selon vos besoins et vos objectifs, l'**assistance d'une personne extérieure** professionnelle, maîtrisant en matière d'hygiène les contraintes liées à votre activité de découpe et de transformation (matériel, implantation, procédure HACCP...) **peut vous éviter des erreurs de conception qu'il sera parfois difficile de rattraper par la suite.**



A/ VOUS SOUHAITEZ METTRE EN PLACE UN ATELIER DE DÉCOUPE DE VIANDE

Outre les dispositions citées ci dessus, si vous souhaitez mettre en place un **atelier de découpe, désossage et hachage de viande de boucherie**, vous devez bénéficier du **statut de boucher** au sens du décret n°98-246 du 2 avril 1998 (cf. article 2 de l'arrêté du 21 décembre 2009 visé en partie IV) **ou bien employer du personnel bénéficiant de ce statut**. Pour ce faire, la personne effectuant ces opérations doit être titulaire d'un CAP, d'un BEP ou d'un titre équivalent concernant ce secteur professionnel, ou disposer d'une attestation de qualification professionnelle délivrée par la chambre de métiers et de l'artisanat.

Concernant les **risques liés à certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles**, il existe des obligations spécifiques relatives à la manipulation et à l'évacuation des matériaux à risques spécifiés (MRS). Ces obligations sont indiqués dans **l'annexe A-26**.

Si cet atelier de découpe de viande n'est pas agréé, **vous ne pouvez en aucune manière découper la viande pour un autre producteur fermier qui aura lui même manipulé cette viande** même si la totalité de la viande découpée lui est remise et qu'elle est ensuite destinée à de la remise directe (voir point II C et **annexe A-17**).

B/ VOUS SOUHAITER TRANSFORMER VOUS MÊME VOS PRODUITS :

Outre les dispositions citées ci dessus, **concernant l'achat de denrées alimentaires d'origine animale** entrant dans la préparation de vos produits à base de viande, **vous avez l'obligation de vous fournir dans un établissement agréé ou dérogatoire à l'agrément lorsque les conditions sont remplies**. **C'est à vous de vérifier que votre fournisseur rentre bien dans ce cadre là**.

Dans le cas d'**achat d'œufs** entrant dans la préparation de vos produits à base de viande, vous ne pouvez vous approvisionner qu'à partir d'œufs qui ont été **classés par catégorie de poids et de qualité dans un centre d'emballage d'œufs agréé pour cette activité**. De fait, ces œufs proviendront de troupeaux de poules pondeuses dépistées et avec résultat négatif vis à vis des salmonelles, et seront classés, marqués et emballés avec les mentions réglementaires et accompagnés d'un bon de livraison.

Dans le cas d'achat de produits végétaux, l'agrément des fournisseurs n'est pas exigé, néanmoins la traçabilité amont des produits s'impose comme pour tous les autres produits (voir [annexe A-3](#)).

Dans le cas où vous souhaiteriez faire des conserves, l'exploitation d'un autoclave doit répondre à des exigences réglementaires strictes dont vous trouverez un aperçu dans l'[annexe A-15](#). Vous pouvez pour plus de détail vous tourner vers le **GBPH Conserveurs** (artisans) de juin 2010 que vous pouvez commander sur le site www.ladocumentationfrancaise.fr.

C/ VOUS SOUHAITEZ FAIRE TRAITER VOTRE VIANDE PAR UN AUTRE ÉTABLISSEMENT AVANT DE LA RÉCUPÉRER POUR LA VENDRE EN REMISE DIRECTE :

DEUX POSSIBILITÉS :

Dans le cas du travail à façon, c'est à dire d'une prestation de service sur un produit que le propriétaire aura lui même manipulé, **le prestataire doit être obligatoirement titulaire d'un agrément sanitaire pour l'activité concernée** ; les établissements bénéficiant d'une dérogation à l'obligation d'agrément ne sont pas autorisés à exercer du travail à façon pour le compte d'un établissement de remise directe.

Dans le cas où un boucher ou un atelier de découpe prend en charge les carcasses dès la sortie de l'abattoir (pas de manipulation par le producteur), il s'agit là d'une prestation de service et l'établissement qui la réalise peut être soit agréé, soit disposer d'une dérogation à l'agrément soit dans certains cas être hors du champs de l'agrément.

La réglementation applicable au travail à façon ainsi qu'aux autres prestations de services est décrite dans l'[annexe A-17](#).

D/ VOUS SOUHAITEZ COMMERCIALISER DE LA VIANDE HACHÉE

La viande hachée est exclue du champ de la dérogation (voir [annexe A-5](#)). En clair, la commercialisation de viande hachée, fraîche ou congelée, vers un commerce de détail (y.c. la restauration collective) ne peut être faite que par un établissement agréé pour la fabrication de viande hachée.





En ce qui concerne la **remise directe**, les règles de cessions de viande hachée sont définies dans l'**annexe VII de l'arrêté du 21 décembre 2009** relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant. Cette annexe indique que **les viandes hachées doivent être préparée à la demande et à la vue de l'acheteur**, sauf si :

- l'atelier de fabrication répond aux dispositions relatives à la fabrication de viande hachée de la section V de l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004 (cela correspond aux exigences demandées à un atelier agréé) ;
- l'exploitant fait la déclaration de cette activité à la DD(CS)PP.

Pour ce qui est d'un atelier à la ferme, les conditions de l'agrément étant difficilement atteignables, la viande hachée devra être préparée à la demande et à la vue du consommateur.

Dans ce cadre là, les dispositions suivantes devront être respectées :

- le choix de la matière première devra respecter les exigences du chapitre II, de la section V, de l'annexe III du règlement (CE) 853/2004 ;
- le hachoir sera de type réfrigéré et démontable avec mise en place d'un plan de nettoyage/désinfection de la machine à intégrer au PMS

La viande hachée, un produit sensible

Le risque sanitaire concernant la viande hachée est plus important que le risque concernant la viande en morceau. Pourquoi ? Après abattage, la viande va être manipulée à plusieurs reprises jusqu'à la vente au consommateur final. Le cœur du muscle est indemne de toute contamination. Le risque que la surface du morceau soit contaminée par des germes qui peuvent être dangereux pour la santé est plus grand.

Lorsque le consommateur final utilise un morceau entier, la cuisson élimine les éventuels germes présents à la surface. Même dans le cas d'une viande cuite dite « saignante », le cœur du muscle étant indemne de contamination, le risque est très faible.

En revanche, lors de la fabrication de viande hachée, les germes pathogènes éventuellement présents à la surface du muscle se retrouvent également au cœur de la préparation. Lors de la cuisson, si celle-ci n'est pas suffisante, les germes ne seront pas tous éliminés.

Le choix du morceau de viande utilisé pour le hachage, le délai entre le hachage du produit et sa consommation ainsi que la température de stockage sont des facteurs importants pour réduire ce risque.

III - La vente en remise directe ou à des commerces de détail (dont la restauration collective)

Aucune association ou coopérative d'entreprise ne peut, de façon habituelle, vendre des produits si cette activité n'est pas prévue par ses statuts (Article L442-7 du code du commerce). Cependant, l'article L 311-1 du code rural précise que **sont réputées agricoles** toutes les activités correspondant à la maîtrise et à l'exploitation d'un cycle biologique de caractère végétal ou animal et constituant une ou plusieurs étapes nécessaires au déroulement de ce cycle ainsi que les **activités exercées par un exploitant agricole qui sont dans le prolongement de l'acte de production ou qui ont pour support l'exploitation.**

A/ REMISE DIRECTE

La remise directe concerne toute cession, à titre gratuit ou onéreux, réalisée entre un détenteur d'un denrée alimentaire et un consommateur final destinant ce produit à sa consommation, en dehors de toute activité de restauration collective.

La note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 modifiée prise en application de l'arrêté du 21 décembre 2009 susvisé précise que la remise directe relève soit du secteur de la distribution et des métiers de bouche, soit du secteur de la restauration commerciale via notamment les fermes-auberges.

Les producteurs fermiers peuvent commercialiser leurs produits, transformés ou non, à partir des viandes ou tout autre produit issu des animaux de leur élevage.

Dans le secteur de la distribution et des métiers de bouche, les produits primaires et les produits des producteurs fermiers peuvent être vendus par le biais :

- de la vente à la ferme,
- de la vente de paniers (voir [annexe A-21](#)),
- des points de vente collectifs (voir [annexe A-21](#)),
- des marchés de producteurs (voir [annexe A-20](#)),
- de la vente ambulante,
- de la vente à distance (voir [annexe A-24](#)).





Il n'y a pas de restriction géographique.

Concernant la **vente ambulante**, il est interdit de vendre sur le domaine public sans autorisation (Article L442-8 du code du commerce).

Des règles s'imposent également concernant l'information du consommateur sur les produits et les prix. L'[annexe A-18](#) vous informe sur vos obligations.

De plus sous certaines conditions, vous pouvez apposer sur vos produits **les mentions « Fermier » ou « Montagne » ou utiliser d'autres allégations**. La [annexe A-19](#) vous informe sur ces conditions.

La réglementation concernant les **panneaux publicitaires, les enseignes et les pré-enseignes** que vous seriez amenés à utiliser est décrite dans l'[annexe A-23](#).

Concernant l'accueil du public, dans un point de vente, vous devez respecter la réglementation concernant les **établissements recevant du public (ERP)** qui vous est décrite dans l'[annexe A-22](#).

B/ VENTE À DES ÉTABLISSEMENTS, COMMERCES DE DÉTAIL DONT LA RESTAURATION COLLECTIVE

Lorsqu'il s'agit d'approvisionner d'autres établissements de commerce de détail (y compris la restauration collective), la règle générale qui s'applique est celle de l'agrément sanitaire, détaillée dans l'arrêté du 8 juin 2006. Cependant, lorsque cette activité est marginale, localisée et restreinte, il y a possibilité de déroger à l'application de ce règlement et donc à l'agrément. Les conditions de cette dérogation sont définies ci dessous.

Néanmoins une règle s'impose : **un établissement agréé ne peut être approvisionné que par un autre établissement agréé**. Par exemple, une cuisine centrale agréée livrant plusieurs cantines ne peut pas être livrée en produits d'origine animal par un producteur fermier non agréé ou dérogetaire à l'agrément.

• VOUS SOUHAITEZ LIVRER DES ÉTABLISSEMENTS AGRÉÉS : AGRÉMENT NÉCESSAIRE

Si vous souhaitez céder des denrées animales à un établissement agréé, vous devez vous-même obtenir l'agrément sanitaire UE comme spécifié dans l'arrêté du 8 juin 2006 modifié : il vous faut effectuer une **demande d'agrément** en utilisant le formulaire cerfa 13983 ([annexe A-1](#)), qui sera accompagnée d'un **dossier complet d'agrément** (liste des pièces demandées [annexe A-4](#)). La procédure de l'agrément est décrite au titre II de l'arrêté du 8 juin 2006 susvisé.

Cette démarche, s'il elle est tout à fait possible, peut sembler relativement lourde et contraignante. Les producteurs fermiers doivent examiner les possibilités pour eux de limiter leur circuit de commercialisation à la filière non agréée : soit remise directe au consommateur comme évoqué ci-dessus, soit cession à des établissements non agréés ou dérogatoire à l'agrément (voir ci-après).

Si votre activité vous impose de faire une demande d'agrément, des dossiers types sont disponibles sur l'Internet du Ministère en charge de l'agriculture (<http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/Securite-sanitaire-des-aliments>), l'un pour l'activité artisanale charcuterie, salaison, plats cuisinés, conserves à base de viandes et de produits de la pêche, l'autre pour la production laitière fermière (voir également [Annexe A-4](#)).

• VOUS SOUHAITEZ LIVRER DES ÉTABLISSEMENTS NON AGRÉÉS OU DÉROGATOIRES À L'AGRÉMENT : DÉROGATION À L'AGRÉMENT

Exemple d'établissements non agréés : la restauration collective non agréée (les cantines scolaires, maisons de retraites etc.... qui cuisinent sur place), les restaurants traditionnels, les grandes et moyennes surfaces, un autre producteur fermier qui réalise et vend des produits transformés à base de viande, les épicerie...

Exemple d'établissements dérogatoires à l'agrément : une cantine scolaire cuisinant sur place et qui livre une petite partie de sa production à une autre cantine.

En application du règlement (CE) 853/2004 et de l'arrêté du 8 juin 2006 modifié, vous pouvez livrer ces établissements dans certaines **limites de volume et de distance** après avoir obtenu une **dérogation à l'agrément** (voir l'[annexe A-5](#)).

Pour obtenir cette dérogation, vous avez l'obligation de **déclarer cette activité à la DDPP**, à l'aide du formulaire cerfa n°13982 (voir [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.

• FACTURATION ET CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE ENTRE PROFESSIONNELS

Voir l'[annexe A-25](#).

IV - Textes réglementaires

- Règlement (CE) 178/2002 établissant les **principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire**, fixe les grands principes de cette réglementation

- Règlement (CE) 852/2004 établit, à l'intention des exploitants du secteur alimentaire, des **règles générales d'hygiène applicables à toutes les denrées alimentaires**

- Règlement (CE) 853/2004 établit, à l'attention des exploitants du secteur alimentaire, des **règles spécifiques d'hygiène applicables aux produits d'origine animale**

- **Code rural et de la pêche maritime partie II**

- Arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'**identification** et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité

- Arrêté du 8 juin 2006 modifié relatif à l'**agrément sanitaire des établissements** mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale

- Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux **règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant**

- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux **activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport** de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

- Note de service DGAL N2012-8119 **procédure d'agrément et composition du dossier d'agrément**

- Note de service DGAL N2011-8117 modifiée pris en **application de l'arrêté du 21 décembre 2009**

Chaque annexe citée dans la fiche mentionne ses propres références réglementaires.

