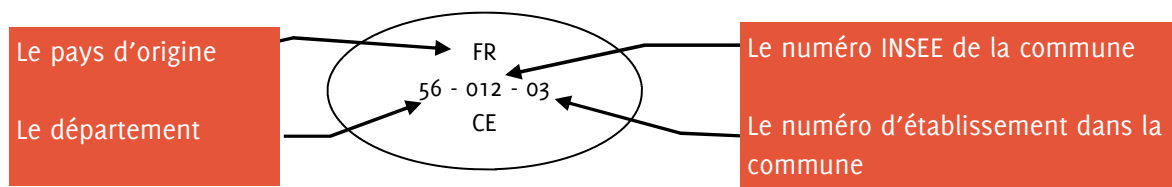


LES EXIGENCES SANITAIRES

ENREGISTREMENT ET DECLARATION DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE

Pour la vente à un intermédiaire de tous les produits d'origine animale (sauf lorsqu'il s'agit d'une activité de production primaire -lait cru par exemple : CERFA n°14788- et pour les tueries de volailles ou de lagomorphes* sous certaines conditions), il faut fournir UN AGRÈMENT DES SERVICES VÉTÉRINAIRES (CERFA n°13983): agrément CEE traduit par la marque d'identification (modèle ci-dessous) :



Il est possible de bénéficier D'UNE DÉROGATION À L'AGRÈMENT (CERFA n°13982) pour les producteurs fermiers – déclaration effectuée à la DD(CS)PP – lorsqu'ils vendent :

à un commerce de détail,

dans un rayon de **80 Km** maximum,

jusqu'à **30%** de leur production dans la limite de :

- 800 kg/semaine pour les **viandes fraîches de boucherie** (250 kg si ils vendent plus de 30 % de leur production),
- 250 kg/semaine pour les **produits carnés transformés** (sauf la viande hachée qui doit être conditionnée par un établissement agréé) et les **produits laitiers** (100 kg si ils vendent plus de 30 % de leur production),
- 800L/semaine de **lait pasteurisé** (250 L si ils vendent plus de 30 % de leur production).

Les formulaires CERFA sont téléchargeables sur le site mesdemarches.agriculture.gouv.fr

Source: Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées



Un éleveur qui souhaite livrer un établissement agréé doit lui-même être agréé (la dérogation à l'agrément ne suffit pas dans ce cas).

Toutes les cuisines collectives ne sont pas soumises à l'agrément : c'est notamment le cas des cuisines qui préparent et qui remettent directement leurs repas aux convives. Par opposition, les cuisines centrales (cuisines préparant des repas qu'elles livrent ensuite à d'autres établissements) sont des établissements agréés. Certaines cuisine « sur place » qui livrent une partie de leurs repas sont donc assimilées à des cuisines centrales. Néanmoins, si leur activité de livraison ne concerne qu'une partie marginale et restreinte de la production et est réalisée localement, l'établissement peut obtenir une dérogation à condition qu'il:

livre dans un rayon inférieur à 80 km

livre une quantité de repas:

- *inférieure ou égale à 30% de la production totale et inférieure ou égale à 400 repas par semaine*
- *supérieure à 30% de la production totale et inférieure ou égale à 150 repas par semaine*

Un éleveur disposant d'une dérogation à l'agrément ne pourra fournir qu'une cuisine non agréée ou disposant elle-même d'une dérogation à l'agrément.

* **Tueries de volailles et de lagomorphes:** nous insistons sur le fait que les activités de tueries de volailles et de lagomorphes sont très réglementées et que si vous souhaitez livrer la restauration collective vous devez respecter les dispositions légales en vigueur (arrêté du 10 Octobre 2008 relatif aux tueries de volailles et de lagomorphes).

ÉTIQUETAGE DES PRODUITS

Doivent figurer sur l'étiquette (règlement R112-9 et R112-11 visible sur www.legifrance.fr) :

Pour tous les produits :

- le nom du produit
- le nom et l'adresse du producteur
- La liste des ingrédients par ordre décroissant de % dans la composition
- le code conditionneur (si il y en a un)
- la DLC, DLUO ou n° de lot
- le volume
- le petit e pour autocontrôle du poids
- les justificatifs du caractère bio du produit (cf encadré) pour les producteurs bio

Pour les produits d'origine animale :

- le numéro d'agrément de la DD(CS)PP sauf pour les producteurs bénéficiant de la dérogation à l'agrément (joindre le double de sa dérogation aux destinataires réguliers)
- la température de conservation

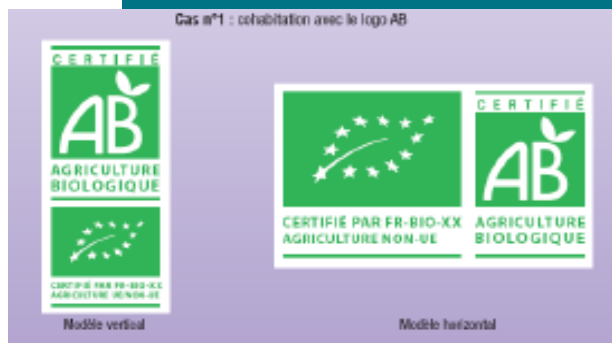
Pour les fruits et légumes frais non modifiés:

- le nom et la variété
- la catégorie (extra, I, II)
- le calibre
- le pays d'origine

Pour certains produits dits « non normalisés » (pommes de terre, navet, persil, framboises, échalotes), seuls le nom, l'adresse du producteur et le logo AB sont exigés.

Pour les produits issus de l'agriculture biologique, doivent figurer :

- le logo européen (obligatoire à partir du 1er juillet 2012) et de manière facultative le logo AB,
- le numéro de code de l'organisme certificateur,
- la mention de l'origine géographique (pays d'origine)

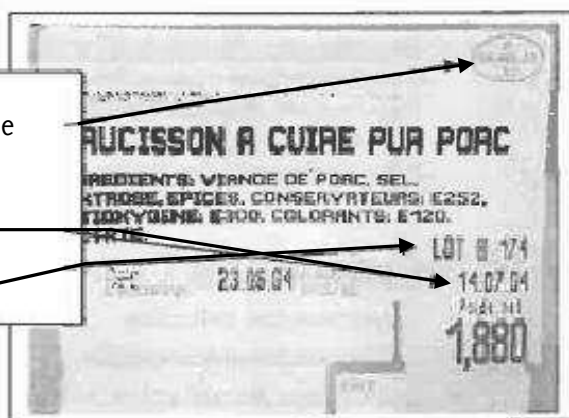


Les restaurants collectifs ont pour obligation de conserver les étiquettes: il est donc important qu'elles soient lisibles. (Exigence de traçabilité du règlement européen 178/2002)

La provenance = nom et adresse du fournisseur (par exemple la marque d'identification CEE = estampille sanitaire)

Les dates = DLC date limite de consommation
= DLUO date limite d'utilisation optimale

Le numéro de lot



Ces informations peuvent également se trouver sur le bon de livraison.

Si vous souhaitez ajouter les mentions « produit fermier » ou produit de montagne sur vos étiquettes il faut savoir que:

- L'utilisation « produit de montagne » est réglementée par le décret du 17 décembre 2000.
- Il n'existe pas de définition réglementaire générale pour la dénomination produits fermiers (néanmoins pour quelques filières la notion « produit fermier » est réglementée : volailles, produits laitiers, charcuterie,...) mais la jurisprudence a fixé les grandes lignes pour l'utilisation non mensongère du terme.

TRANSPORT DES PRODUITS

Les produits bio doivent être transportés dans des **emballages, des conteneurs ou des véhicules fermés de manière à ce que toute substitution du contenu soit impossible** sans endommager l'emballage ou le cachet du conteneur ou du véhicule. Ces emballages, conteneurs ou véhicules doivent être munis d'un étiquetage ou d'un document d'accompagnement comme un bon de livraison. Si rien n'est indiqué sur le contenu du bon de livraison au niveau réglementaire, il est tout de même conseillé d'y faire figurer : le nom du ou des produit(s), les volumes, les prix et le nom et l'adresse du producteur. Il est possible de faire transporter les produits bio par un transporteur indépendant et non-contrôlé en AB dans le respect des critères ci-dessus. Un producteur peut donc transporter les produits d'un autre producteur.

Transport de produits d'origine animale

Possibilité de transport en caisses isothermes si la livraison est inférieure à 80km et qu'il n'y a pas d'ouvertures successives du contenant.

Mais si le transport s'effectue sur plus de 80km OU avec plusieurs points de livraison, il faudra un camion frigorifique disposant d'une attestation de conformité.

Températures de transport (obligation de résultat sur les températures) (*):

- Viande hachée et poissons : de 0 à 2°C
- Viandes (volailles, ongulés), préparations culinaires, lait, ovoproduits, fromages frais : 0 à 4°C

(*): Arrêté du 21/12/2009 et note de service du 23/05/2001

Transport de produits d'origine végétale

Possibilité de transport en caisses, caisses isothermes ou réfrigérées selon les produits, à 10°C notamment pour les fruits rouges, pêches, raisins et autres fruits fragiles (la température de 10°C est préférable pour une bonne qualité de transport des produits d'origine végétale non transformés).



En règle générale, on ne peut pas envoyer sur une même palette des produits carnés (même emballés sous vide) et des produits terreux (F&L en cagettes, mêmes lavés).

Dans la pratique, les DD(CS)PP ont des tolérances : il faudra cependant veiller à bien séparer les produits (caissettes plastiques, cartons séparateurs).

FACTURATION

Il est obligatoire pour le vendeur de délivrer une facture à l'acheteur. La délivrance doit être effectuée dès que la vente est réalisée. Le vendeur comme l'acheteur doivent conserver un exemplaire du document.

Mentions obligatoires sur la facture:

- Nom des parties
- Adresses
- Date de vente
- Quantité
- Dénomination précise du ou des produits
- Prix unitaire hors TVA
- Date du règlement à venir
- Condition d'escompte en cas de paiement antérieur à la date résultant des conditions de vente, de l'escompte resenti
- Taux des pénalités exigibles le jour suivant la date de règlement inscrite sur la facture
- Le logo AB avec le N° de code de l'organisme certificateur

Si l'origine géographique des produits n'est pas obligatoire sur la facture, elle est tout de même vivement appréciée. En effet, les restaurants collectifs tout comme le réseau Corabio sont demandeurs d'informations concernant l'origine des produits, c'est une garantie d'une offre bio locale pour le convive.

OBLIGATIONS REGLEMENTAIRES DES RESTAURANTS COLLECTIFS

Les restaurants collectifs sont soumis à de nombreuses obligations réglementaires. Il est important de connaître les principales afin de proposer des produits répondant au mieux à la demande.

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE – Maîtrise des achats –

Le guide des bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective invite à mettre en place des mesures préventives pour maîtriser les achats:

- **Une bonne connaissance des produits achetés:**

élaboration de **fiches techniques** précisant les caractéristiques des produits et les points à contrôler pour évaluer leurs qualités et **méthode de mesure et plage de tolérance** acceptée pour les caractéristiques à contrôler selon les produits


vérification de la **conformité des produits à la réception**

NB : les fiches de spécification des produits sont établies à partir des normes et recommandations existantes

- **Une bonne connaissance des fournisseurs sélectionnés et référencés :**


vérification de **l'agrément délivré par la DD(CS)PP** si la catégorie de produits est concernée et vérification de la **certification BIO du fournisseur** (certificat de l'organisme certificateur)

Denrées animales




Denrées végétales

FRUITS ET LÉGUMES



TRACABILITE OBLIGATOIRE



Estampille sanitaire

OU 26.123.01

Dérogation à l'agrément

Pas d'estampille sanitaire

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE – Maîtrise de la réception –

Les restaurants collectifs sont invités à contrôler les marchandises lors de leur réception :

- Contrôler **par sondage les conditions de transport** : propreté des camions, intégrité des emballages, températures de l'enceinte
- Contrôler **les produits livrés** : intégrité du conditionnement, conformité de l'étiquetage, en particulier durée de vie restant au produit avant DLC ou DLUO, température du produit

Ci-dessous un tableau synthétisant les températures de plusieurs types de produits lors de leur réception par l'établissement. Les fournisseurs doivent veiller à ce que la température des produits livrés corresponde à la « température normale » notifiée dans le tableau.

CONTRÔLES DES TEMPERATURES A RECEPTION DES MARCHANDISES	
MARCHANDISES	TEMPERATURE DE CONSERVATION (Annexe I de l'arrêté du 21/12/2009)
Tous produits surgelés, glaces	- 18 ° C
Viandes hachées et viandes séparées mécaniquement	4°C
Préparations de viande, viande d'ongulés, de volailles, ovo produits sauf produits UHT, lait cru, autres denrées alimentaires très périssables,...	4 °C
Denrées alimentaires périssables	8°C

Les températures indiquées ci-dessus doivent être respectées. En cas de non-conformité, il appartient à l'établissement d'accepter ou de refuser la marchandise.

Malgré leur autorisation d'utilisation par la réglementation certains produits sont considérés comme plus sensibles par les gestionnaires et équipes de cuisine des restaurants collectifs. C'est le cas notamment des œufs coquilles et du lait cru. Une réglementation spécifique existe également pour les steaks hachés. Les fournisseurs doivent donc porter une attention particulière lorsqu'ils livrent un de ces trois produits.

Utilisation des œufs coquilles

En général, les DD(CS)PP recommandent l'emploi d'ovo-produits pasteurisés (œuf entier, blanc, jaune, crème anglaise) ou stabilisés (mayonnaise) ou déshydraté (en poudre). Toutefois, l'utilisation d'œuf en coquille est possible dans le respect des principes stricts liés à l'origine des œufs (détail ci-dessous) et des principes d'hygiène pour le stockage et la préparation.

Origine des œufs :

- Les œufs doivent provenir de centres de conditionnement agréés (n° de centre de conditionnement).
- La livraison d'œufs sans étiquetage est interdite.
- Coller l'étiquette à l'emballage prouvant l'origine des œufs (n° du centre de conditionnement, date d'emballage, calibre).
- Sur l'étiquette, inscrire la date de la première utilisation des œufs (le jour où le restaurant a entamé le carton).
- La livraison d'œufs sales ou fêlés, non utilisables, est refusée.
- Les œufs des espèces dites mineures, cannes notamment, sont proscrits.

Utilisation du lait cru

Le lait cru est un produit primaire et à ce titre il est possible au producteur de fournir un établissement de restauration collective, même une cuisine centrale agréée.

- Les restaurants ne peuvent s'approvisionner qu'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.
- L'établissement fait subir au lait cru un traitement thermique au moins égal à une pasteurisation (chauffage à 72°C pendant 30 secondes) avant son utilisation.
- En plus des autres informations obligatoires, l'étiquette doit comporter la dénomination « lait cru ».
- L'utilisation du lait cru dans le restaurant doit être réalisée dans les deux jours suivants la traite ou dans les 3 jours si une pasteurisation a été effectuée.

Pour obtenir une autorisation de produire et de mettre sur le marché du lait cru, le producteur doit:

- *satisfaire aux dispositions de l'arrêté du 13 juillet 2012 ainsi qu'aux dispositions du chapitre Ier de la section IX de l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 modifié,*
- *se soumettre aux contrôles de la DD(CS)PP dont l'exploitation dépend,*
- *informer la DD(CS)PP de toute modification des données contenues dans l'autorisation.*

Note de service viande hachée (DGAL/SDSSA/\$02007-8001)



La viande hachée est exclue du cadre réglementaire de la dérogation: un fournisseur souhaitant livrer la restauration collective doit obligatoirement être agréé pour la fabrication de viande hachée.

- La composition de la viande hachée doit être indiquée sur l'étiquetage.
- L'origine de la viande hachée doit être indiquée par le fournisseur ; le restaurant a pour obligation de l'annoncer aux consommateurs.
- Lors de la cuisson, les restaurants sont invités à s'assurer que la température à cœur du produit est de 65°C ce qui explique parfois la réticence de certaines restaurations à acheter ces produits.

Sources :

« S'impliquer dans la restauration collective biologique – Guide pratique destiné aux agriculteurs biologiques » - FNAB – 2010 ;

« Approvisionner la restauration collective bio sur le Rhône et la Loire » Mémoire de Fin d'étude d'Hélène GAUDON – 2006 ;

« Bulletin d'information des producteurs fermiers du Pays de Loire » N°6 – Juin 2009

« Info réglementation » Synabio – juin 2010

Service Formation et Conseil en Hygiène Alimentaire de La Drôme Laboratoires – Yvan SERVE et Emmanuelle GROSBOIS – 2009

Guide des bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective à caractère social – en cours d'évaluation auprès de l'AFASSA

« Informations réglementaires sur la production et la commercialisation des produits fermiers d'origine animale » fiches DRAAF-Rhône-Alpes – 2012