AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE MEUSE

FICHE THÉMATIQUE - CIRCUITS COURTS PRODUCTEURS FOURNISSEURS

Réglementation sanitaire en restauration collective

Quel est le statut sanitaire de l'établissement ?

Selon leur mode de fonctionnement, les établissements de restauration collective disposent de statuts sanitaires différents qui peuvent impacter le choix de leurs fournisseurs (producteurs fermiers compris) :

La cuisine sur place :
Fabrique des repas uniquement consommés sur place, elle n'est pas soumise à l'agrément sanitaire quel que soit le nombre de repas préparés (cas n°1).
Ex : cuisine d'un collège ne produisant que pour la consommation sur place des élèves du collège.

La cuisine en dérogation à l'agrément :
Fabrique des repas uniquement consommés sur place et livre également une partie de ces repas à d'autres établissements dans un périmètre géographique et à des quantités limités (cas n°2).
Ex : cuisine d'un collège produisant pour la consommation sur place des élèves du collège et approvisionnant l'école primaire de la commune.

La cuisine centrale :
Fabrique des repas pour d'autres établissements, y compris les cuisines sur place. Elle peut disposer d'une dérogation à l'agrément (cas n° 2) ou d'un agrément (cas n°3) pour cette activité.
Ex : Cuisine municipale préparant des repas pour les trois établissements scolaires et l'EHPAD situés sur la commune.

Pour connaitre le statut sanitaire de l'établissement que vous souhaitez livrer, contactez votre Chambre d'Agriculture.

Création Chambre d'agriculture de la Meuse. Doc. Avril 2022. Crédits : Chambre d'agriculture de la Meuse, Gettyimages. Ne pas jeter sur la voie publique. Tous droits réservés ©.

Puis-je lui vendre mes produits ?

Une fois le statut sanitaire de la cuisine identifié, il convient d'analyser vos possibilités d'approvisionnement en fonction de la nature du produit livré et de votre propre statut sanitaire.

Nature du produit livré	Statut sanitaire du producteur fournisseur	Statut sanitaire de l'établissement de restauration collective		
		Cas n°1 Cuisine sur place	Cas n°2 Cuisine en dérogation	Cas n°3 Cuisine agréée
Volailles et lapins entiers ou découpés ** pour les produits transformés se renseigner auprès de la Chambre d'agriculture*	EANA (tuerie à la ferme). Abattage et découpe en remise directe	✓ Distance <80 km (voir 200 km)	✗	✗
	Agrément (abattage + découpe)	✓	✓	✓
Oeufs de poules ** pour les produits transformés à base d'oeufs coquille, se renseigner auprès de la Chambre d'agriculture*	Remise directe, non agréé	✗	✗	✗
	Centre de conditionnement agréé	✓	✓	✓
Découpe de viandes fraiches de boucherie (bovins, porcins, ovins, caprins) ** pour les produits transformés, se renseigner auprès de la Chambre d'agriculture*	Remise directe, non agréé	✗	✗	✗
	Dérogation	✓ Distance <80 km (voir 200 km)	✓ Distance <80 km (voir 200 km)	✗
	Agréé	✓	✓	✓
Produits de pisciculture	Remise directe, non agréé	✗	✗	✗
	Dérogation	✓ Distance <80 km (voir 200 km)	✓ Distance <80 km (voir 200 km)	✗
	Agréé (Abattage et transformation)	✓	✓	✓
Produits laitiers et fromages fermiers	Remise directe, non agréé	✗	✗	✗
	Dérogation	✓ Distance <80 km (voir 200 km)	✓ Distance <80 km (voir 200 km)	✗
	Agréé	✓	✓	✓
Lait cru	Avec autorisation délivrée par la DDPP	✓	✓	✓
	Sans autorisation	✗	✗	✗

Produits bruts et transformés à base de fruits, légumes et plantes ** pour les produits mixtes (contenant des denrées d'origine animale), se renseigner auprès de la Chambre d'agriculture*		✓	✓	✓
Produits à base de céréales ** pour les produits contenant des oeufs, se renseigner auprès de la Chambre d'agriculture*		✓	✓	✓

Quelles conditions respecter pour le transport de mes produits ?

La livraison de produits à la restauration collective doit s'effectuer dans le respecter des normes sanitaires en vigueur :

- Réceptacles propres et en bon état, lavables et imperméables
- Remise d'un bon de transport (bon de livraison) conforme au client
- Utilisation d'un véhicule adapté à la situation :
  * véhicule réfrigéré conforme pour les denrées périssables (réfrigérées, congelées)
  * caissons isothermes ou glacières possibles si trajet < 80km et sans rupture de charge
  * système d'enregistrement des températures pour les denrées spécifiques (congelées, viandes hachées et préparations de viande)

- Maitrise des températures :

Nature du produit	Température de conservation pendant l'entreposage et le transport	Température de conservation chez le producteur et dans les établissements de restauration collective
Denrées congelées / denrées réfrigérées		
Glaces, crèmes glacées	-18°C	
Viandes hachées et préparations de viandes congelées	-18°C	
Produits de la pêche congelés	-18°C	
Autres denrées congelées	-12°C	
Denrées réfrigérées		
Viandes d'ongulés domestiques et de gibiers	7°c	7°c (carcasses et pièces de gros) 4°c (morceaux de découpe)
Abats d'ongulés domestiques et de gibiers	3°c	
Viandes hachées (-1% de sel)	2°c	
Préparations de viandes	4°c	
Viandes de volailles et de lapins	4°c	4°c
Produits de la pêche frais, non transformés décongelés	T° de la glace fondante (0 à 2°c)	2°c
Produits de la pêche frais conditionnés	T° de la glace fondante (0 à 2°c)	T° de la glace fondante (0 à 2°c)
Lait cru	4°c	
Lait pasteurisé, produits laitiers frais, fromage blanc au lait pasteurisé	T° définie sous la responsabilité du fabricant (6 à 8°c)	
Fromages affinés	T° définie sous la responsabilité du fabricant	
Légumes et fruits 4ème gamme	4°c	

Quelles démarches dois-je entreprendre ?

Des formulaires et documents ressources à votre disposition :

- Déclarer mon activité : formulaire CERFA n°13984*06
- Demander une autorisation pour la vente de lait cru : formulaire CERFA n°14788
- Déclarer mon élevage de volailles : formulaire CERFA N°13989
- Déclarer mon activité de vente directe d'œufs de poule (élevage >250 poules) : formulaire CERFA n°15296
- Demander une dérogation à l'agrément : formulaire CERFA n°13982
- Demander un agrément sanitaire (CE) : formulaire CERFA n°13983
- Connaitre la réglementation générale en vigueur : règlements CE 178/2002 « Food Law », CE 852/2004, CE 853/2004

Des services proposés par votre Chambre d'Agriculture :

- Suivre une formation à l'hygiène*
- Mettre en place son Plan de Maîtrise Sanitaire*
- Rédiger son dossier de demande d'agrément sanitaire
- Bénéficier d'informations ou d'un conseil spécialisé selon ma situation

** obligatoire pour les producteurs en Circuits Courts*

Pour tout renseignement :
Céline VEYSSIERE : conseillère circuits courts
03 29 76 81 54
celine.veyssiere@meuse.chambagri.fr

Chambre d'agriculture de la Meuse
Siège à Bar le Duc
Les Roises - Savonnières devant Bar
CS10229 - 55005 Bar le Duc Cedex
Antenne à Bras sur Meuse
Maison de l'agriculture
La Warpillière
ZA du Wameau - 55100 Bras sur Meuse
www.meuse.chambre-agriculture.fr

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE MEUSE

Doc. Avril 2022. Crédits : Chambre d'agriculture de la Meuse, Getty Images. Ne pas jeter sur la voie publique. Tous droits réservés ©.