



Plateforme agrilocal71.com

Réglementation sanitaire pour vendre à la restauration collective

1. Règles générales pour les collectivités

Les collectivités, du fait qu'elles manipulent des denrées alimentaires, doivent mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire. Ce plan décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis à vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.

Le PMS ne fait que préconiser des moyens et des procédures qui permettent de diminuer des risques et d'éviter des accidents. Il s'agit d'une obligation de résultat mais chacun reste libre de choisir les moyens à mettre en œuvre, ce qui peut amener à des pratiques différentes entre les établissements (par exemple, certains acceptent les œufs coquilles alors que d'autres les refusent).

2. Statuts sanitaires pour les cuisines collectives

Suivant leur mode de fonctionnement, les établissements de restauration collective ont des statuts sanitaires différents ce qui a des conséquences sur le choix de leurs fournisseurs.

On distingue trois types de cuisine :

- **La cuisine en remise directe** : la cuisine sur place fabrique des repas qui sont consommés sur place (la majorité des collèges & lycées),
- **La cuisine en dérogation à l'agrément** : la cuisine en dérogation fabrique des repas dont une partie minimale est livrée et consommée à l'extérieur,
- **La cuisine centrale avec agrément obligatoire** : la cuisine centrale fabrique des repas pour d'autres établissements. Une partie des repas peut également être consommée sur place.

3. Statut sanitaire pour les producteurs et artisans

3.1 QUEL STATUT SANITAIRE POUR VENDRE A LA RESTAURATION COLLECTIVE ?

Statut de l'atelier du producteur ou artisan	A qui le producteur ou artisan peut-il vendre ?		
	Cuisine sur place non agréée, ni dérogatoire	Cuisine en dérogation	Cuisine centrale agréée
FROMAGERIE - ATELIER DECOUPE ET TRANSFORMATION EN VIANDE, ESCARGOT OU POISSON – ATELIER DE TRANSFORMATION DENREES ANIMALES			
Atelier non agréé (déclaration remise directe)	NON		
Atelier avec dérogation à l'agrément	OUI (si <80km ou dérogation à 200 km)	OUI (si <80 km ou dérogation à 200 km)	NON
Atelier agréé CE	OUI		
ABATTOIR DE VOLAILLES			
Abattoir non agréé (tuerie) (max 500 volailles équivalent poulet)	OUI (si < 80 km ou dérogation à 200 km, et, repas sur place)	NON	NON
Abattoir agréé CE	OUI		
LES ŒUFS			
Agrément	OUI avec obligation d'être agréé centre d'emballage		
LES PRODUITS VEGETAUX & D'ORIGINE VEGETALE			
Déclaration (non soumis à l'agrément)	OUI		

La liste des restaurants collectifs en dérogation et agrément CE est consultable sur :

<http://agriculture.gouv.fr/tous-les-etablissements-agrees-certifies-et-autorises-de-la-dgal>

3.2 QUELLES CONDITIONS POUR BENEFICIER DE LA DEROGATION A L'AGREMENT ?

Il est possible de bénéficier d'une dérogation à l'agrément pour vendre à des commerces de détail ou cuisine en dérogation lorsque les conditions suivantes sont respectées :

- Livraison en direct à une distance inférieure à 80 km par rapport au lieu de production, voire dérogation à 200 km.
- Quantités limitées :



CATEGORIES DE PRODUITS	Quantité maximale livrée par semaine à tout intermédiaire confondu
Laits traités thermiquement	250 l ou 800 l si quantités livrées sont inférieures à 30% de la quantité produite
Produits laitiers	100 kg ou 250 kg si quantités livrées sont inférieures à 30% de la quantité produite
Viandes fraîches de boucherie (sauf viandes hachées)	250 kg ou 800 kg si quantités livrées sont inférieures à 30% de la quantité produite
Autres viandes et produits à base de viande (sauf viandes hachées)	100 kg ou 250 kg si quantités livrées sont inférieures à 30% de la quantité produite
Produits de la pêche	100 kg ou 250 kg si quantités livrées sont inférieures à 30% de la quantité produite
Escargots	30 kg ou 100 kg si quantités livrées sont inférieures à 30% de la quantité produite
Préparations à base d'œuf « coquille » ayant subi un traitement assainissant	100 kg ou 250 kg si quantités livrées sont inférieures à 30% de la quantité produite

Les quantités indiquées ci-dessus sont cumulatives entre produits appartenant à des catégories différentes. Par exemple, livraison possible de 800 Kg de viande de bœuf + 250 Kg de charcuteries si quantités livrées inférieures à 30 % de la quantité produite

3.3 POUR CONNAITRE LES FORMALITES POUR OBTENIR UN AGREMENT CE OU UNE DEROGATION A L'AGREMENT :

Site ministère de l'agriculture et de l'alimentation :

<http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/entreprise-agroalimentaire-et/demarrer-une-activite>

Chambre d'Agriculture de Saône-et-Loire :

Julie Alcaraz – 03 85 29 55 23 – mail : jalcaraz@sl.chambagri.fr

Clotilde Lacoste – 03 85 29 56 79 – mail : clacoste@sl.chambagri.fr

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Bourgogne Franche Comté :

Carine Bonhomme-Arnault - 03 80 63 13 47 - mail : carnault@artisanat-bourgogne.fr

Bio Bourgogne :

Aline Vue - 06 64 53 48 33 - mail : aline.vue@biobourgogne.org