

## Plateforme agrilocal71.com

### Réglementation sanitaire pour vendre à la restauration collective

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

#### QUEL STATUT SANITAIRE POUR VENDRE A LA RESTAURATION COLLECTIVE ?

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

## QUELLES CONDITIONS POUR BÉNÉFICIER DE LA DÉROGATION 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
- Quantités limitées :

CATEGORIES DE PRODUITS	Quantité maximale livrée <u>par semaine</u>
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

## 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](mailto:jalcaraz@sl.chambagri.fr)

Clotilde Lacoste – 03 85 29 56 79 – mail : [clacoste@sl.chambagri.fr](mailto:clacoste@sl.chambagri.fr)