

Approvisionnement direct d'un restaurant collectif par un producteur

Je gère les approvisionnements, à qui puis-je acheter ?

Je produis des denrées alimentaires, à qui puis-je vendre ?

aGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE
ALLIER

TERRES d'**a**VENIR



Jun 2014



Sommaire

Au préalable	p. 03
Je suis un restaurant collectif... ..	p. 04
... non agréé et non dérogetaire à l'agrément	p. 04
Je m'approvisionne en volailles et lagomorphes	p. 04
Je m'approvisionne en œufs de poule	p. 04
Je m'approvisionne en viandes de boucherie, produits à base de viande, en lait cru, fromages et produits laitiers	p. 05
Je m'approvisionne en produits de pisciculture	p. 05
... agréé	p. 06
Je m'approvisionne en volailles et lagomorphes	p. 06
Je m'approvisionne en œufs de poule	p. 06
Je m'approvisionne en viandes de boucherie, produits à base de viande, en lait cru, fromages et produits laitiers	p. 06
Je m'approvisionne en produits de pisciculture	p. 07
... dérogetaire à l'agrément	p. 08
Je m'approvisionne en volailles et lagomorphes	p. 08
Je m'approvisionne en œufs de poule	p. 08
Je m'approvisionne en viandes de boucherie, produits à base de viande, en lait cru, fromages et produits laitiers	p. 09
Je m'approvisionne en produits de pisciculture	p. 09
Je suis producteur... ..	p. 10
... de volailles et de lagomorphes	p. 10
Je dispose d'une tuerie non agréée	p. 10
Je dispose d'un abattoir agréé	p. 10
... d'œufs de poule	p. 10
Je n'ai pas de centre de conditionnement agréé	p. 10
J'ai un centre de conditionnement agréé	p. 10
... de viandes et produits à base de viande	p. 11
J'ai un atelier en « remise directe » non agréé	p. 11
J'ai un atelier avec dérogation	p. 11
J'ai un atelier agréé	p. 11
... de lait et produits laitiers	p. 11
J'ai un atelier en « remise directe » non agréé	p. 11
J'ai un atelier avec dérogation	p. 11
J'ai un atelier agréé	p. 11
Je dispose d'une autorisation pour la vente de lait cru	p. 12
... de poissons ou produits transformés à base de poissons	p. 12
Je suis une pisciculture soumise à enregistrement ou à agrément sanitaire	p. 12
Je suis un établissement procédant à l'abattage et/ou à la transformation du poisson	p. 12
Synthèse	p. 13

Au préalable

Cette information s'adresse aux **responsables des achats de denrées alimentaires des restaurants collectifs** qui souhaitent s'approvisionner directement auprès de producteurs, ainsi qu'aux **producteurs** qui souhaitent approvisionner directement les restaurants collectifs.

Il existe différents types d'agrément, selon le mode de fonctionnement du **restaurant collectif** :

- **Une « cuisine sur place » n'est pas soumise à l'agrément**, quelque soit le nombre de repas servi. Elle remet directement ses repas au consommateur final. Elle ne peut pas livrer le moindre repas à un autre restaurant collectif.
- **Une cuisine centrale doit être agréée**. Elle livre d'autres établissements. Cependant, les cuisines centrales livrant des restaurants satellites situés dans la même enceinte (même adresse), ayant un même responsable juridique et possédant un même numéro SIRET n'ont pas besoin d'être agréées.
- Une « **cuisine sur place** » **qui souhaite livrer une partie des repas à d'autres restaurants collectifs** devient une cuisine centrale et est donc soumise à l'agrément. Cependant, l'établissement peut obtenir une **dérogation à l'agrément** s'il livre, dans un rayon inférieur à 80 km, une quantité de repas :
 - o inférieure ou égale à 30% de la production totale et inférieure ou égale à 400 repas par semaine ;
 - ou
 - o supérieure à 30% de la production totale et inférieure ou égale à 150 repas par semaine.

C'est à moi de vérifier que mon fournisseur est bien à même de me fournir un produit répondant à tous les critères sanitaires exigés par la réglementation.

De la même manière, il existe différents types d'agrément selon le mode de commercialisation du **producteur** :

- Un **atelier non agréé, en remise directe**, ne peut fournir que des **consommateurs finaux**, excepté le cas des tueries de volailles non agréées.
- Un **atelier agréé** peut utiliser **tous les circuits de commercialisation** (vente directe à des consommateurs, à des intermédiaires...) sans limite de quantités ou de distance.
- Un **atelier dérogatoire** peut livrer les consommateurs finaux et **ne peut livrer certains intermédiaires** (certains restaurants collectifs par exemple) **que sous conditions de quantité et de distance**.

Je suis un restaurant collectif...

... non agréé et non dérogatoire à l'agrément.

Je suis une **cantine dont les repas préparés dans la cuisine sont destinés uniquement à être consommés sur place dans la cantine attenante** ou bien aux restaurants satellites préparant eux-mêmes une fraction du repas sans limite de taille ou de nombre de repas servis.

Je m'approvisionne en volailles et lagomorphes (lapins, lièvres).

Je peux m'approvisionner auprès **d'un producteur de volailles ou de lagomorphes qui dispose d'une tuerie** (établissement d'abattage non agréé).

Le producteur ne peut y abattre que des volailles et lagomorphes élevés sur son exploitation (dans la limite de 25 000 poulets équivalents par an). La tuerie est déclarée auprès de la DDCSPP¹ et dispose donc d'un numéro d'identification unique. L'exploitant peut y abattre, découper et transformer ses animaux.

La congélation et la surgélation y sont interdites. Je ne peux donc m'approvisionner qu'en **carcasses et morceaux frais réfrigérés à 4°C ou en produits stabilisés** (conserves...). Tous ces produits doivent être commercialisés avec à minima le numéro d'identification unique.

L'exploitation doit se trouver dans un **rayon inférieur à 80 km** de mon restaurant.

Je m'approvisionne en œufs de poule.

Je ne peux m'approvisionner en œufs qu'auprès de producteurs dont les œufs ont été traités dans un **centre de conditionnement des œufs agréé**. Le passage par un centre de conditionnement me garantit que l'élevage dont proviennent les œufs est suivi vis-à-vis des maladies à Salmonelle. L'emballage doit mentionner les informations suivantes :

- le code du centre de conditionnement ;
- la catégorie de qualité (mention « A » en combinaison ou non avec la mention « frais ») ;
- la catégorie de poids (S, M, L ou XL) ;
- l'indication du mode d'élevage ;
- la date de durabilité minimale ;
- la mention « À réfrigérer après achat » (facultatif).

Les **œufs doivent être marqués individuellement** avec un code du type :

Mode d'élevage des animaux : 1 FR AAA 01 Numéro du bâtiment de l'élevage
0=bio, 1=plein air, 2=au sol, 3=en cage
Code du pays de production Code de l'exploitation délivré par la DDCSPP

¹ Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations

Le marquage des œufs ne garantit pas leur passage par un centre de conditionnement. Seul l'ensemble des informations (emballage et marquage) peut le faire.

Je m'approvisionne en viandes de boucherie, produits à base de viande, en lait cru, fromages et produits laitiers.

Je peux me fournir auprès **d'établissements agréés ou bien dérogatoires à l'agrément.**

Un producteur fermier qui dispose d'un atelier de découpe et/ou de transformation non agréé à la ferme peut disposer d'une dérogation à l'agrément pour certains de ses produits. C'est à moi de m'assurer qu'il dispose bien d'une dérogation à l'agrément à jour correspondant aux produits que je souhaite acheter et d'un plan de maîtrise sanitaire adapté. L'exploitation dérogatoire doit se trouver dans un **rayon inférieur à 80 km** de mon restaurant.

Pour le lait cru, j'ai la possibilité de m'approvisionner uniquement auprès d'un **producteur détenant une autorisation**, délivrée par la DDCSPP, pour la production et la mise sur le marché de lait cru remis en l'état au consommateur final. Le lait cru devra alors être consommé après un chauffage au moins équivalent à une pasteurisation (72°C/15s) ou utilisé dans les préparations culinaires subissant un traitement thermique au moins équivalent à une pasteurisation.

Je m'approvisionne en produits de pisciculture.

Les piscicultures sont des établissements soumis à agrément zoosanitaire ou à simple enregistrement (lorsque les conditions sont réunies) auprès de la DDCSPP.

Les établissements procédant à l'abattage et/ou à la transformation du poisson sont des établissements soumis à agrément sanitaire dans tous les cas.

Pour me fournir en **poissons** de pisciculture préalablement **abattus et/ou transformés** je dois donc obligatoirement m'adresser à un **établissement agréé.**

... agréé.

Je suis, par exemple, une **cuisine centrale**.

Un établissement agréé ne peut se fournir en denrées alimentaires ou d'origine animale qu'auprès d'un autre établissement agréé.

Je m'approvisionne en volailles et lagomorphes (lapins, lièvres).

Je ne peux pas m'approvisionner directement auprès d'un producteur de volailles ou de lagomorphes **qui dispose d'une tuerie particulière** (établissement d'abattage non agréé).

En effet, un producteur de volailles ou de lagomorphes disposant d'une tuerie particulière ne peut céder ses produits qu'au consommateur final ou bien à un restaurant collectif fournissant directement le consommateur final.

Tous les animaux doivent avoir été abattus, découpés et transformés dans un établissement agréé.

Je m'approvisionnement en œufs de poule.

Je ne peux m'approvisionner en œufs qu'auprès de producteurs dont les œufs ont été traités dans un **centre de conditionnement des œufs agréé**. Le passage par un centre de conditionnement me garantit que l'élevage dont proviennent les œufs est suivi vis-à-vis des maladies à Salmonelle. L'emballage doit mentionner les informations suivantes :

- le code du centre de conditionnement ;
- la catégorie de qualité (mention « A » en combinaison ou non avec la mention « frais ») ;
- la catégorie de poids (S, M, L ou XL) ;
- l'indication du mode d'élevage ;
- la date de durabilité minimale ;
- la mention « À réfrigérer après achat » (facultatif).

Les **œufs doivent être marqués individuellement** avec un code du type :

Mode d'élevage des animaux : 1 FR AAA 01 *Numéro du bâtiment de l'élevage*
0=bio, 1=plein air, 2=au sol, 3=en cage
Code du pays de production Code de l'exploitation délivré par la DDCSPP

Le marquage des œufs ne garantit pas leur passage par un centre de conditionnement. Seul l'ensemble des informations (emballage et marquage) peut le faire.

Je m'approvisionne en viandes de boucherie, produits à base de viande, en lait cru, fromages et produits laitiers.

Je peux me fournir **uniquement auprès d'établissements agréés**.

Un éleveur ne peut me vendre des **viandes découpées que si elles ont transité par un abattoir agréé et un atelier de découpe agréé**. Le marquage doit l'attester.

Pour le lait cru, j'ai la possibilité de m'approvisionner uniquement auprès d'un **producteur détenant une autorisation**, délivrée par la DDCSPP, pour la production et la mise sur le marché de lait cru remis en l'état au consommateur final. Le lait cru devra alors être consommé après un chauffage au moins équivalent à une pasteurisation (72°C/15s) ou utilisé dans les préparations culinaires subissant un traitement thermique au moins équivalent à une pasteurisation.

Je m'approvisionne en produits de pisciculture.

Les piscicultures sont des établissements soumis à agrément zoosanitaire ou à simple enregistrement (lorsque les conditions sont réunies) auprès de la DDCSPP.

Les établissements procédant à l'abattage et/ou à la transformation du poisson sont des établissements soumis à agrément sanitaire dans tous les cas.

Pour me fournir en **poissons** de pisciculture préalablement **abattus et/ou transformés** je dois donc obligatoirement m'adresser à un **établissement agréé**.

... dérogatoire à l'agrément.

Je suis une cantine dont les repas sont préparés dans la cuisine et **majoritairement destinés à être consommés sur place** dans la cantine attenante à la cuisine. Une petite fraction de ces repas est livrée à une autre cantine.

Un établissement dérogatoire à l'agrément ne peut se fournir qu'auprès d'un établissement agréé ou d'un autre établissement dérogatoire à l'agrément.

Je m'approvisionne en volailles et lagomorphes (lapins, lièvres).

Je ne peux pas m'approvisionner directement auprès d'un producteur de volailles ou de lagomorphes **qui dispose d'une tuerie particulière** (établissement d'abattage non agréé).

En effet, un producteur de volailles ou de lagomorphes disposant d'une tuerie particulière ne peut céder ses produits qu'au consommateur final ou bien à un restaurant collectif fournissant directement le consommateur final.

Tous les animaux doivent avoir été abattus, découpés et transformés dans un établissement agréé.

Je m'approvisionne en œufs de poule.

Je ne peux m'approvisionner en œufs qu'auprès de producteurs dont les œufs ont été traités dans un **centre de conditionnement des œufs agréé**. Le passage par un centre de conditionnement me garantit que l'élevage dont proviennent les œufs est suivi vis-à-vis des maladies à Salmonelle. L'emballage doit mentionner les informations suivantes :

- le code du centre de conditionnement ;
- la catégorie de qualité (mention « A » en combinaison ou non avec la mention « frais ») ;
- la catégorie de poids (S, M, L ou XL) ;
- l'indication du mode d'élevage ;
- la date de durabilité minimale ;
- la mention « À réfrigérer après achat » (facultatif).

Les **œufs doivent être marqués individuellement** avec un code du type :

Mode d'élevage des animaux : 1 FR AAA 01 Numéro du bâtiment de l'élevage
0=bio, 1=plein air, 2=au sol, 3=en cage
Code du pays de production Code de l'exploitation délivré par la DDCSPP

Le marquage des œufs ne garantit pas leur passage par un centre de conditionnement. Seul l'ensemble des informations (emballage et marquage) peut le faire.

Je m'approvisionne en viandes de boucherie, produits à base de viande, en lait cru, fromages et produits laitiers.

Je peux me fournir auprès **d'établissements agréés ou bien dérogatoires à l'agrément.**

En effet, un producteur ne peut vendre ses produits à un restaurant collectif dérogatoire que s'il est agréé ou dérogatoire à l'agrément.

Un producteur fermier qui dispose d'un atelier de découpe et/ou de transformation non agréé à la ferme peut disposer d'une dérogation à l'agrément pour certains de ses produits. C'est à moi de m'assurer qu'il respecte les règles d'hygiène, qu'il dispose bien d'une dérogation à l'agrément à jour correspondant aux produits que vous souhaitez acheter et d'un plan de maîtrise sanitaire adapté. L'exploitation dérogatoire doit se trouver dans un **rayon inférieur à 80 km** de mon restaurant.

Pour le lait cru, j'ai la possibilité de m'approvisionner uniquement auprès d'un **producteur détenant une autorisation**, délivrée par la DDCSPP, pour la production et la mise sur le marché de lait cru remis en l'état au consommateur final. Le lait cru devra alors être consommé après un chauffage au moins équivalent à une pasteurisation (72°C/15s) ou utilisé dans les préparations culinaires subissant un traitement thermique au moins équivalent à une pasteurisation.

Je m'approvisionne en produits de pisciculture.

Les piscicultures sont des établissements soumis à agrément zoosanitaire ou à simple enregistrement (lorsque les conditions sont réunies) auprès de la DDCSPP.

Les établissements procédant à l'abattage et/ou à la transformation du poisson sont des établissements soumis à agrément sanitaire dans tous les cas.

Pour me fournir en **poissons** de pisciculture préalablement **abattus et/ou transformés** je dois donc obligatoirement m'adresser à un **établissement agréé.**

Je suis producteur...

... de volailles et de lagomorphes.

Je dispose d'une tuerie non agréée.

Les volailles doivent être **cédees directement aux consommateurs** sur le site de l'exploitation, sur les marchés ou aux **commerces de détail**.

La **vente aux intermédiaires est ainsi possible** (restaurants ou bouchers...) mais il faut la déclarer à la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations au Service Sécurité Sanitaire des Aliments et Alimentation (ex DDSV). Elle a lieu sous conditions : **l'intermédiaire doit fournir directement le consommateur final** et doit être situé dans un périmètre de **80 kilomètres maximum** autour de l'exploitation.

Je peux donc approvisionner uniquement les **restaurants collectifs non agréés et non dérogatoires**.

Je dispose d'un abattoir agréé.

Je peux approvisionner **tous types d'établissements** : des restaurants collectifs non agréés et non dérogatoires, des restaurants collectifs agréés et des restaurants collectifs dérogatoires.

... d'œufs de poule.

Je n'ai pas de centre de conditionnement agréé.

Les œufs ne peuvent être vendus qu'aux consommateurs finaux, soit sur ma ferme, soit sur des marchés locaux.

La vente d'œufs à des intermédiaires (épiceries, boucheries...) **est interdite si les œufs ne sont pas passés par un centre d'emballage agréé.**

Je ne peux pas approvisionner les restaurants collectifs.

J'ai un centre de conditionnement agréé.

Je peux approvisionner **tous types d'établissements** : des restaurants collectifs non agréés et non dérogatoires, des restaurants collectifs agréés et des restaurants collectifs dérogatoires.

Je dois être éleveur de pondeuses d'œufs de consommation qui ont été déclarées auprès du service « protection des animaux et de l'environnement » de la DDCSPP.

Je dois réaliser un dépistage de la *salmonella Enteritidis* au sein des bâtiments d'élevage et des pondoirs.

Mes œufs doivent être marqués individuellement à l'aide de mon code producteur (code attribué par l'EDE).

... de viandes et produits à base de viande.

J'ai un atelier en « remise directe » non agréé.

Je ne peux vendre qu'au **consommateur final** soit à la ferme, soit sur des marchés, en livraison...

Je ne peux pas approvisionner les restaurants collectifs.

J'ai un atelier avec dérogation.

Je peux approvisionner en **quantité limitée et dans un rayon de moins de 80 km, les restaurants collectifs non agréés et non dérogataires et les restaurants dérogataires.**

Je ne peux pas approvisionner les restaurants collectifs agréés.

J'ai un atelier agréé.

Je peux approvisionner **tous types d'établissements** : des restaurants collectifs non agréés et non dérogataires, des restaurants collectifs agréés et des restaurants collectifs dérogataires.

... de lait et produits laitiers.

J'ai un atelier en « remise directe » non agréé.

Je ne peux vendre qu'au **consommateur final** soit à la ferme, soit sur des marchés, en livraison...

Je ne peux pas approvisionner les restaurants collectifs.

J'ai un atelier avec dérogation.

Je peux approvisionner en **quantité limitée et dans un rayon de moins de 80 km, les restaurants collectifs non agréés et non dérogataires et les restaurants dérogataires.**

La quantité totale livrée hors vente directe ne doit pas dépasser :

- 800 litres de lait traité thermiquement et 250 kg de produits laitiers par semaine (valeurs maximales et non des moyennes) ;
- 30% de la production totale de l'atelier (cumul possible des volumes produits).

Je ne peux pas approvisionner les restaurants collectifs agréés.

J'ai un atelier agréé.

Je peux approvisionner **tous types d'établissements** : des restaurants collectifs non agréés et non dérogataires, des restaurants collectifs agréés et des restaurants collectifs dérogataires.

Je dispose d'une autorisation pour la vente de lait cru.

Cette autorisation est délivrée par la DDCSPP, pour la production et la mise sur le marché de lait cru remis en l'état au consommateur final.

Je peux approvisionner **tous types d'établissements** : des restaurants collectifs non agréés et non dérogatoires, des restaurants collectifs agréés et des restaurants collectifs dérogatoires.

... de poissons ou produits transformés à base de poissons.

Je suis une pisciculture soumise à enregistrement ou à agrément sanitaire.

Je ne peux pas approvisionner les restaurants collectifs en poissons abattus et produits transformés à base de poissons.

Je suis un établissement procédant à l'abattage et/ou à la transformation du poisson.

Les établissements procédant à l'abattage et/ou à la transformation du poisson de pisciculture sont des établissements soumis à **agrément sanitaire** dans tous les cas.

Je peux approvisionner **tous types d'établissements** : des restaurants collectifs non agréés et non dérogatoires, des restaurants collectifs agréés et des restaurants collectifs dérogatoires.

Synthèse

Restaurant collectif Producteur	Non agréé, non dérogatoire	Agréé	Dérogatoire
Volailles/Lagomorphes			
Tuerie non agréée	✓ (80 km)	✗	✗
Abattoir agréé	✓	✓	✓
Œufs de poule			
Centre de conditionnement agréé	✓	✓	✓
Absence de CCA	✗	✗	✗
Viandes de boucherie			
Remise directe, atelier non agréé	✗	✗	✗
Dérogatoire	✓ (80 km)	✗	✓ (80 km)
Atelier agréé	✓	✓	✓
Produits laitiers			
Remise directe, atelier non agréé	✗	✗	✗
Dérogatoire	✓ (80 km)	✗	✓ (80 km)
Atelier agréé	✓	✓	✓
Lait cru			
Autorisation délivrée par la DDCSPP	✓	✓	✓
Sans autorisation	✗	✗	✗
Produits de la pisciculture			
Pisciculture soumise à enregistrement ou à agrément sanitaire	✗	✗	✗
Établissement d'abattage et/ou de transformation agréé	✓	✓	✓

***Pour tout renseignement complémentaire,
n'hésitez pas à contacter
l'Unité Tourisme et Diversification
à la Chambre d'Agriculture
au 04 70 48 42 42***

*Fiche réalisée d'après la Fiche n°8 Approvisionnement d'un Restaurant Collectif
Information réglementaire
sur la production et commercialisation des produits fermiers d'origine animale
DRAAF de la Région Rhône-Alpes*



**Chambre d'agriculture
de l'Allier**

60 cours Jean Jaurès - BP 1727
03017 Moulins Cedex
Tél. : 04 70 48 42 42
Fax : 04 70 46 30 69
cda.03@allier.chambagri.fr

www.allier.chambagri.fr



Avec la contribution financière
du compte d'affectation spéciale
«développement agricole et rural»

