Ordre de méthode

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau des établissements de transformation et de distribution** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDSSA/2014-823** **10/10/2014**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :
DGAL/SDSSA/N2012-8247
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 0

Objet : Dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire pour les commerces de détail.

Destinataires d'exécution
DD(CS)PP DAAF DTAM 975

Résumé : La présente instruction précise les conditions et modalités de mise en œuvre de la dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire pour les établissements de commerce de détail, telles que prévues dans l'arrêté du 8 juin 2006.

Elle annule et remplace la note de service DGAL/SDSSA/N2012-8247 du 3 décembre 2012 relative au même objet.

Elle prend en compte les modifications apportées aux conditions d'exercice de la dérogation, suite à la publication de l'arrêté du 24 septembre 2014 modifiant l'arrêté du 8 juin 2006 sus-visé, et particulièrement son titre III et ses annexes 3 et 4 :
- extension du champ d'application de l'annexe 4 au domaine de la restauration commerciale ;
- remplacement pour la mise en œuvre de l'annexe 4 de la notion de fraction de repas par la notion de « préparation culinaire élaborée à l'avance constituant l'élément principal d'un repas », les autres éléments du repas (entrées, laitages, desserts), étant désormais gérés dans le cadre de l'annexe 3 ;

- suppression des limites de quantité et de distance imposées par l'article 12 en cas de cession à titre gratuit de denrées alimentaires à des établissements gérés par des associations ou personnes morales de droit public œuvrant dans le domaine de l'aide alimentaire aux personnes les plus démunies (établissements caritatifs) ;
- simplification de la déclaration en cas de cession à titre gratuit à des établissements caritatifs ;
- prise en compte à l'annexe 3 des préparations à base d'œufs « coquilles » et/ou de lait cru ayant subi un traitement assainissant (autres que les produits laitiers) ;
- relèvement des seuils autorisés par l'annexe 4 pour la livraison sous couvert de la dérogation de repas ou préparations culinaires élaborées à l'avance constituant l'élément principal de repas.

D'autres modifications ou précisions sont apportées, concernant en particulier les possibilités pour un établissement de s'approvisionner en GMS dans le cadre de la dérogation, ou les suites des contrôles.

Les précisions concernant les points particuliers suivants sont maintenues :
- cas de l'exploitant d'un atelier agréé pour une activité et souhaitant bénéficier d'une dérogation pour une autre activité ;
- extension du rayon de livraison en cas de contraintes géographiques particulières ;
- traçabilité.

Textes de référence :- Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire.
- Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
- Règlement d'exécution (UE) n°931/2011 de la Commission du 19 septembre 2011 relatif aux exigences de traçabilité définies par le règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale.
- Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.
- Code rural et de la pêche maritime, notamment les articles L.233.1, L.233-2 et R.233.4.
- Code de la consommation, notamment les articles R.112-1 à R.112-31.
- Arrêté du 8 juin 2006 modifié relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.
- Note de service DGAL/SDRRCC/SDSSA/N2005-8026 du 20 janvier 2005 : note conjointe de la DGCCRF et de la DGAL sur l'application de la traçabilité dans le cadre du règlement (CE) n° 178/2002.
- Note de service DGAL/SDRRCC/SDSSA/N2005-8205 du 17 août 2005 : contrôle de la traçabilité dans le cadre du règlement (CE) n°178/2002 – Dispositions relatives aux denrées alimentaires (hors production primaire).
- Note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011 relative à l'application de l'arrêté du 21 décembre 2009.
- Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8135 du 28 juin 2012 relative à la commercialisation par les producteurs primaires de produits de la pêche et de l'aquaculture.

Introduction

Conformément aux conditions définies à l'article 1er, paragraphe 5, point b) ii) et à l'article 4, paragraphe 2, point d) du règlement (CE) n° 853/2004 susvisé, les établissements de commerce de détail peuvent fournir, sans devoir bénéficier d'un agrément, des denrées alimentaires d'origine animale qu'ils ont produites à d'autres établissements de vente au détail, si cette activité est exercée de manière marginale, localisée et restreinte. Cette notion d'« activité marginale, localisée et restreinte » est explicitée dans le considérant 13 du règlement (CE) n° 853/2004, qui précise qu'un tel *« approvisionnement ne devrait constituer qu'une petite partie des activités de l'établissement d'origine. Les établissements approvisionnés devraient se situer dans son voisinage immédiat et l'approvisionnement ne devrait porter que sur certains types de produits ou d'établissements*. »

La notion de dérogation à l'obligation d'agrément est décrite par l'arrêté du 8 juin 2006 qui a été notamment modifié par l'arrêté du 27 avril 2007 pour intégrer les dispositions du règlement (CE) n° 853/2004 en matière de dérogation à l'obligation d'agrément des établissements de commerce de détail.

Dans un objectif de simplification, ce même arrêté a été dernièrement modifié par l'arrêté du 24 septembre 2014, notamment pour faciliter le don alimentaire aux établissements caritatifs, pour intégrer dans le champ de la dérogation les préparations à base d'œuf « coquille » et/ou de lait cru, dès lors qu'elles ont subi un traitement assainissant, pour uniformiser la gestion des livraisons de repas, qu'elle s'adresse au secteur collectif ou commercial, et pour relever les seuils exprimés en nombre de repas, afin de simplifier les procédures applicables à des petites structures et de leur permettre de s'approvisionner en produits d'origine animale par des circuits courts de proximité.

La présente instruction précise les modalités de mise en œuvre de la dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire suite à ces modifications.

I – REGLEMENTATION SANITAIRE APPLICABLE

La réglementation applicable aux commerces de détail répondant aux conditions de la dérogation à l'obligation d'agrément se compose :

- Au niveau de la réglementation de l'UE :

  - Du règlement (CE) n° 178/2002, qui donne notamment la définition du « commerce de détail », et comporte des dispositions en matière de traçabilité et de retrait-rappel des produits non conformes. S'applique également le règlement d'exécution (UE) n° 931/2011 en matière de transmission entre opérateurs d'informations relatives à la traçabilité ;
  - Du règlement (CE) n° 852/2004 comportant les règles générales d'hygiène, et l'obligation d'enregistrement des opérateurs auprès des autorités compétentes.

A noter que le règlement (CE) n° 853/2004 ne s'applique pas au commerce de détail répondant aux conditions de la dérogation à l'obligation d'agrément, excepté dans le cas de dispositions spécifiques, telles que celles applicables aux produits de la pêche (section VIII, chapitre III, parties A, C et D, chapitres IV et V).

- Au niveau de la réglementation nationale :

  - Du code rural et de la pêche maritime, qui prescrit l'obligation de déclaration d'activité auprès du préfet (article R.233-4) ;
  - De l'arrêté du 28 juin 1994 qui précise les modalités de la déclaration préalable à l'activité ;
  - De l'arrêté du 8 juin 2006, titre III et annexes 3 et 4, qui comporte les dispositions applicables aux commerces de détail en matière de dérogation (titre III : prescriptions relatives à la dérogation à l'obligation d'agrément) ;
  - De l'arrêté du 21 décembre 2009, dont les dispositions sont applicables aux commerces de détail, notamment en restauration collective et en remise directe.

II – MODALITES DE DECLARATION

Conformément à l'article 13 de l'arrêté du 8 juin 2006 modifié, pour pouvoir procéder à une activité alimentaire relevant du régime de la dérogation au sens des articles 1er et 4 du règlement (CE) n° 853/2004, tout professionnel concerné doit adresser une déclaration spécifique auprès du préfet (DD(CS)PP ou DAAF) du lieu d'implantation de l'établissement (CERFA n° 13982, notice d'information n° 51737, disponibles sur le site Internet du ministère chargé de l'agriculture, portail « mesdemarches »[1]).

A - Modèle de déclaration d'activité au titre de la dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire

La déclaration d'activité au titre de la dérogation est effectuée à l'aide du formulaire CERFA n° 13982.

Ce formulaire a été actualisé à plusieurs reprises pour tenir compte des modifications de l'arrêté du 8 juin 2006, et une dernière fois pour prendre en compte les modifications apportées par l'arrêté du 24 septembre 2014. Les produits d'origine animale qui restent exclus de la dérogation sont la viande hachée, les ovoproduits au sens strict[2], ainsi que les préparations à base d'œuf et/ou de lait cru (autres que produits laitiers) qui n'ont pas subi de traitement assainissant.

Lors de la déclaration, qui doit être transmise à la DD(CS)PP/DAAF avant que l'activité de livraison à des commerces de détail ne débute, le professionnel doit donner la liste des établissements qu'il prévoit de livrer régulièrement. Pour les marchés ponctuels, il n'y a pas lieu d'effectuer une déclaration complémentaire. Les limites de quantité et de distance doivent cependant être respectées.

Les quantités cédées à titre gratuit à des établissements caritatifs n'ont pas à être déclarées dans le tableau « nature et quantité des produits cédés à des établissements de commerce de détail ». Les catégories de produits cédées à ces établissements sont toutefois indiquées dans le tableau « liste des établissements de commerce de détail destinataires livrés régulièrement ». Les indications de distance prévues au verso du formulaire de déclaration ne sont également pas exigées dans le cadre du don alimentaire.

J'attire votre attention sur la notion de régularité qu'il ne faut pas confondre avec la fréquence. Si un marché n'a lieu qu'une fois par an, mais tous les ans, il doit être déclaré.

Cas particulier d'un professionnel fournissant des repas ou autres denrées dans le cadre de manifestations publiques organisées tous les ans

Si un professionnel souhaite participer à une manifestation publique organisée chaque année, l'organisateur de cette manifestation est ici considéré comme un commerce de détail car il s'agit d'une activité régulière. Dans ce cas, le professionnel, qui ne réalise pas la totalité de la prestation, est soumis à agrément sanitaire, mais peut disposer d'une dérogation à l'obligation d'agrément si les conditions sont satisfaites. Pour se porter candidat auprès de l'organisateur de la manifestation, il lui faut apporter la preuve qu'il bénéficie de la dérogation. Dans ce cas, il peut être admis une déclaration préalable ne mentionnant pas le(s) lieu(x) de livraison des produits, sous réserve qu'il avertisse vos services dès que sa participation à la manifestation lui est confirmée.

Il est à noter que cette déclaration ne dispense pas le professionnel de la déclaration de son activité, préalablement à l'ouverture, à effectuer avec le modèle CERFA n° 13984 (également disponible sur le portail « mesdemarches»[3]), conformément à l'arrêté du 28 juin 1994 précité. Hormis ces deux documents déclaratifs, aucun dossier formalisé n'est exigible.

[1] http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/entreprise-agroalimentaire-et/demarrer-une-activite/article/derogation-d-agrement-sanitaire?id_rubrique=29

[2] Ovoproduits : les produits transformés résultant de la transformation d'œufs ou de leurs différents composants ou mélanges ou d'une nouvelle transformation de ces produits transformés (définition de l'annexe I du règlement (CE) n°853/2004). Exemples : œufs liquides pasteurisés, poudre d'œuf, etc.

[3] http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/entreprise-agroalimentaire-et/demarrer-une-activite/article/preparer-ou-vendre-des-denrees?id_rubrique=29

B - Contrôle de la déclaration et accusé de réception par la DD(CS)PP/DAAF

À la réception de la déclaration, la DD(CS)PP ou DAAF doit :

1. Vérifier, sur la déclaration fournie, que les quantités hebdomadaires maximales fixées par l'arrêté du 8 juin 2006 sont bien respectées, sauf en cas de cession à des établissements caritatifs ;

2. Procéder, dans SIGAL, à l'enregistrement de l'établissement (s'il n'est pas déjà enregistré) et du (ou des) atelier(s) dont l'activité relève de la dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire, assorti(s) du (ou des) type(s) de dérogation spécifique(s) requis, disponible(s) dans le module « Gestion des listes de référence » groupe autorisation : « HA - Dérogation agrément UE » ;

   Par ailleurs, dès qu'un commerce de détail transmet une déclaration d'activité au titre de la dérogation à l'obligation d'agrément pour livrer des repas à des collectivités, un atelier « cuisine centrale » est créé dans SIGAL pour l'établissement concerné ;

3. Accuser réception de la déclaration en retournant le récépissé de déclaration dûment complété (verso du formulaire CERFA n° 13982).

Lorsque les conditions réglementaires de la dérogation (nature des denrées, quantités maximales, distance entre les établissements) ne sont pas respectées, il convient de prendre acte par courrier de la déclaration, d'en relever les points de non-conformité et d'indiquer au responsable de l'établissement qu'elle ne pourra pas être prise en compte.

Dès sa déclaration effectuée, le professionnel peut débuter son activité de livraison à des commerces de détail, dans les conditions prévues par l'arrêté.
La liste des établissements dérogataires (possédant un atelier dont l'activité relève de la dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire) est publiée sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture à l'adresse :
http://agriculture.gouv.fr/ Thématiques / Alimentation et IAA / Sécurité sanitaire / Listes officielles d'établissements/Liste des établissements dérogataires à l'obligation d'agrément CE (lien direct http://agriculture.gouv.fr/liste-des-etablissements).

Cette liste sert de référence aux opérateurs souhaitant s'approvisionner auprès des commerces de détail ayant déclaré une activité dans le cadre de la dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire et possédant un numéro SIRET.
Ainsi, ceux-ci peuvent s'assurer que leurs fournisseurs disposent bien d'une dérogation ; ils peuvent néanmoins également leur demander une copie du récépissé de leur déclaration faite auprès de la DD(CS)PP / DAAF.

C - Renouvellement de la déclaration d'activité au titre de la dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire

Aucune disposition réglementaire n'impose de renouveler la déclaration relative à la dérogation dès lors que les conditions d'exercice de celle-ci restent inchangées.

En revanche, une nouvelle déclaration doit être adressée à la DD(CS)PP / DAAF lors de toute modification importante :
- des produits ou quantités livrés, sauf dans le cadre du don alimentaire,
- des établissements livrés.

La déclaration n'a pas besoin d'être renouvelée pour les marchés ponctuels et dans la limite des critères prévus, mais doit faire l'objet d'une actualisation en cas de changements notables intervenus dans les marchés réguliers depuis la déclaration initiale.
En tout état de cause, le professionnel doit pouvoir, lors d'une inspection, indiquer précisément la liste des clients destinataires des produits pour la période en cours.

III – LES ETABLISSEMENTS CONCERNES PAR LA DEROGATION A L'OBLIGATION D'AGREMENT SANITAIRE

L'arrêté du 8 juin 2006 susvisé indique, dans son article 12, que **seuls les exploitants de commerce de détail fournissant des denrées d'origine animale à un autre établissement de commerce de détail sont concernés par la dérogation.**

Le commerce de détail est défini à l'article 3 paragraphe 7 du règlement (CE) n° 178/2002 comme suit :

«*La manipulation et/ou la transformation de denrées alimentaires ainsi que leur entreposage dans les points de vente ou de livraison au consommateur final, y compris les terminaux de distribution, les traiteurs, les restaurants d'entreprise, la restauration collective, les restaurants et autres prestataires de services de restauration similaires, les commerces, les plates-formes de distribution vers les grandes surfaces et les grossistes*».

Les établissements concernés par la dérogation sont donc les commerces de détail qui nécessitent d'être agréés, du fait qu'ils exercent une activité de transformation (au sens large, incluant toute manipulation telle que tranchage, filetage, assemblage, etc.) et qu'ils livrent une partie de leur production à d'autres commerces de détail, l'autre partie étant cédée au consommateur final (la vente des produits au consommateur final pouvant se faire notamment sur les marchés, ou sur le site de l'exploitation).

La dérogation à l'obligation d'agrément est sans objet pour les établissements d'abattage non agréés de volailles/lagomorphes, qui font l'objet de dispositions spécifiques prises par décret (décret n° 2008-1054 du 10 octobre 2008) et arrêté (arrêté du 10 octobre 2008), des précisions étant données dans la note de service DGAL/SDSSA/N2008-8282 du 12 novembre 2008, notamment en matière de circuits de commercialisation.

Cas des commerces de détail livrant des denrées alimentaires d'origine animale à d'autres établissements si les opérations se limitent au stockage et/ou au transport

Conformément à l'article 1er, paragraphe 5 point b) i) du règlement (CE) n° 853/2004, les dispositions de ce règlement ne s'appliquent pas au commerce de détail livrant des denrées alimentaires d'origine animale à un autre établissement si les opérations se limitent au stockage et/ou au transport. Dans ce cas, seules les exigences spécifiques de températures fixées à l'annexe III dudit règlement s'appliquent.

En conséquence, un commerce de détail se limitant, pour une catégorie de produit (exemples : viandes de boucherie, viviers de crustacés) provenant d'un atelier agréé, au stockage avant livraison à d'autres commerces de détail, voire à des établissements agréés, n'est pas soumis à l'obligation d'agrément pour cette catégorie de produit. La dérogation est par conséquent sans objet.

Cas particulier de l'exploitant d'un atelier agréé souhaitant bénéficier d'une dérogation pour une autre activité

Un établissement agréé pour une activité (exemple découpe de viandes de boucherie) souhaite démarrer une autre activité (exemple fabrication de terrines), en vue de la remise directe au consommateur ou sous-couvert d'une dérogation.

Cette demande peut être accordée aux conditions suivantes :
- les activités concernées doivent s'exercer dans des locaux distincts au sein de l'établissement, ou, à défaut, de façon séparée dans le temps,
- les produits nus de « statut » différent ne se croisent pas (y compris au niveau des matières premières),
- une traçabilité rigoureuse des différents produits est mise en place,
- l'organisation est décrite dans une pièce annexée au dossier d'agrément.

La notion de « statut » de produit s'entend au sens administratif, c'est-à-dire un produit fabriqué sous-couvert d'un agrément sanitaire ou pas.

Ainsi, un établissement peut être agréé pour une activité de découpe de viande, tout en étant bénéficiaire d'une dérogation à l'obligation d'agrément pour la fabrication de produits à base de viandes, voire être en remise directe exclusive pour ces produits, sous réserve que les activités s'exercent dans des locaux de production séparés, ou à des moments différents.
L'atelier de découpe de viande, s'il est agréé, peut approvisionner en matières premières l'atelier de fabrication de produits à base de viandes.

Cette possibilité s'applique aussi aux cas d'activités similaires (exemple transformation de produits à base de viandes), mais pour l'une sous-couvert d'un agrément (exemple fabrication de conserves de plats cuisinés), pour l'autre sous couvert d'une dérogation ou en remise directe (exemple fabrication de terrines), les deux activités pouvant alors s'exercer dans le même local, de façon séparée dans le temps, si les équipements (appareil de cuisson, autoclave) sont implantés dans un seul et unique local.

Nonobstant cette possibilité, il convient d'encourager vivement le bénéficiaire de l'agrément pour une activité de demander également l'agrément pour l'ensemble de ses autres activités, une aide non négligeable pouvant lui être apportée par le biais des dossiers-types d'agrément existants (produits laitiers fermiers, charcutiers-traiteurs, crémiers-fromagers, accessibles en ligne sur http://agriculture.gouv.fr/Exigences-sanitaires-et-flexibilite-petites-entreprises, ou portail « mesdemarches »[41]).
Par ailleurs, il convient de rappeler aux exploitants que la mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire est une obligation, que l'établissement soit agréé ou non.

Enfin, un établissement agréé pour une activité, mais éligible à la dérogation pour cette même activité (notamment suite à une baisse de volume de livraison par exemple), peut conserver son agrément s'il le souhaite, sous réserve du respect des conditions nécessaires au maintien de l'agrément. Ceci permet d'éviter des changements de statut successifs de l'établissement, pouvant intervenir au gré des marchés qu'il peut être amené à conquérir.

Cas particulier des GMS

Des établissements de restauration commerciale ou collective, notamment en raison de leur petite taille et/ou de l'isolement géographique, peuvent être amenés à se fournir en denrées animales ou d'origine animale auprès de GMS.
Selon les cas, la GMS peut être soumise à agrément (ou dérogataire si les conditions sont remplies), ou peut fournir sans condition des denrées à un autre commerce de détail.

Le tableau ci-dessous récapitule ces différents cas en indiquant si l'agrément est nécessaire.

Produits concernés	Fourniture possible	Conditions particulières
Produits transformés par la GMS (laboratoires de fabrication)	Oui	Agrément Dérogation possible si les conditions sont remplies (déclaration CERFA n°13982*)
Produits exposés à la vente en rayon avec la marque CE	Oui	Aucune
Produits exposés à la vente en rayon sans marque CE (donc manipulés par la GMS)	Oui	Agrément Dérogation si les conditions sont contrôlées (traçabilité), et remplies **
Seulement stockage en chambre froide de la GMS de produits issus d'ateliers agréés	Oui	Aucune

* : La déclaration (CERFA n° 13982) doit obligatoirement faire apparaître les clients destinataires.

[4] http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/entreprise-agroalimentaire-et/demarrer-une-activite/article/demander-l-agrement-sanitaire?id_rubrique=29

** : La GMS doit être en mesure d'identifier les professionnels qui s'approvisionnent dans le cadre de la dérogation à l'agrément, que les produits soient exposés à la vente ou stockés en chambre froide. Les professionnels qui s'approvisionnent en denrées d'origine animale élaborées dans un commerce de détail et exposées à la vente en rayon doivent donc passer leur commande de façon spécifique, de sorte que les denrées soient identifiées et comptabilisées comme ayant été cédées dans le cadre de la dérogation.
Il s'agit de contrôler, d'une part la régularité du circuit commercial mis en œuvre, et d'autre part de s'assurer que les conditions de distance et de quantité prévues dans le cadre de la dérogation sont respectées.

IV – LES CATEGORIES DE PRODUITS COUVERTS PAR LA DEROGATION A L'OBLIGATION D'AGREMENT SANITAIRE

Les catégories de produits couverts par la dérogation sont définies dans les annexes 3 et 4 de l'arrêté du 8 juin 2006 précité et concernent :

- les produits laitiers,
- les laits traités thermiquement,
- les viandes fraîches de boucherie et d'autres espèces, à l'exception des viandes hachées,
- les produits à base de viandes, les préparations de viande, les plats cuisinés,
- les produits à base d'œuf « coquille » et/ou de lait cru ayant subi un traitement assainissant,
- les produits de la pêche non transformés (réfrigérés ou congelés, préparés ou entiers) ou transformés (salés, fumés, cuisinés..),
- les escargots (entiers, préparés ou transformés),
- les repas ou préparations culinaires élaborées à l'avance constituant le plat principal d'un repas.

Il n'y a donc pas de possibilité de dérogation à l'obligation d'agrément pour les viandes hachées et les viandes séparées mécaniquement, ainsi que pour les ovoproduits au sens strict, les produits à base d'œufs en coquille ou d'œufs liquides (non pasteurisés) et/ou de lait cru qui n'ont pas subi de traitement assainissant.

En ce qui concerne les produits fabriqués à partir d'œufs en coquille et/ou de lait cru, la possibilité de dérogation est soumise à l'application d'un traitement assainissant. La notion de traitement assainissant rejoint la notion de « traitement visant à éliminer les dangers microbiologiques ou à les ramener à un niveau acceptable » figurant à l'annexe III, section X, chapitre II, point III.5) du règlement (CE) n° 853/2004 sus-visé. En pratique il s'agira d'un traitement thermique assurant la destruction de la flore pathogène non sporulée, en particulier des bactéries du genre *Salmonella*.
Les préparations telles que les mayonnaises ou mousses au chocolat restent donc exclues, sauf si elles sont élaborées avec des ovoproduits traités thermiquement provenant d'établissements agréés, auquel cas il s'agit de produits composites non concernés par l'agrément sanitaire.
Concernant les produits à base de lait cru, la possibilité de dérogation vise à prendre en compte les situations dans lesquelles du lait cru est incorporé à des préparations destinées à subir une cuisson (crêpes, pâtisseries...).

Pour rappel, les établissements dérogataires peuvent fournir de la viande hachée au consommateur final dans les mêmes conditions que les établissements de remise directe ou de restauration collective, comme précisé au chapitre VIII de la note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011 susvisée.

Mise en œuvre de la dérogation pour la livraison de repas à des établissements de restauration

Dans un objectif de simplification, l'arrêté du 24 septembre 2014 a modifié l'arrêté du 8 juin 2006 pour regrouper en une seule catégorie de produits les repas livrés, que les établissements dérogataires et destinataires appartiennent au secteur de la restauration collective ou de la restauration commerciale.

Les fractions de repas continuent à être gérées comme des repas complets uniquement si elles constituent **l'élément fondamental du repas (le « plat principal »)**. Il est en effet apparu plus pertinent

de gérer les autres fractions de repas (charcuteries, entremets, pâtisseries...) en se référant aux catégories visées à l'annexe 3 de l'arrêté du 8 juin 2006.

Ainsi, la dérogation à l'obligation d'agrément ne concerne que les produits qui sont utilisés « en l'état » (prêts à être consommés, ne nécessitant ni cuisson, ni tranchage), éventuellement soumis à un simple réchauffage. En revanche, les produits livrés qui sont ensuite mis en œuvre dans l'établissement de restauration sont comptabilisés comme des matières premières pour la préparation de repas, dans les catégories concernées de l'annexe 3.

V – LA LIMITE DE LIVRAISON DANS LE CADRE DE LA DEROGATION A L'OBLIGATION D'AGREMENT SANITAIRE

La distance maximale de livraison de 80 km (ou plus sur décision préfectorale) doit s'entendre « à vol d'oiseau ». Elle ne s'applique pas dans le cas de cession à titre gratuit de denrées alimentaires à des établissements caritatifs.

Il y a lieu d'apporter les précisions suivantes :

Extension du rayon de livraison en cas de contraintes géographiques particulières :

Pour des cas particuliers liés à l'implantation d'établissements dans des zones soumises à des contraintes géographiques particulières (exemple : communes identifiées comme zones de revitalisation rurale[5], zones de montagne,…), le préfet, sur proposition de la DD(CS)PP ou de la DAAF du lieu d'implantation, et après avis éventuel des préfets des départements concernés par l'extension du rayon de commercialisation, peut autoriser une distance supérieure, mais ne pouvant pas dépasser un rayon de 200 km autour de l'établissement de commerce de détail.

Cette possibilité d'extension est en effet justifiée par la prise en considération des spécificités du tissu rural. Les entreprises artisanales de ce secteur se voient ainsi accorder la possibilité d'augmenter leurs chiffres d'affaires en accédant à un marché plus large. La dérogation permet ainsi de maintenir une activité en milieu rural. Elle tient compte des aspects économiques et sociaux des petites entreprises tout en ne remettant pas en cause l'objectif général de protection de la santé du consommateur, qui reste la priorité de nos services.

Une telle extension du rayon de livraison n'est pas délivrée individuellement à chaque professionnel commerçant de détail demandeur mais doit faire l'objet d'une demande regroupée par secteur géographique (commune, canton,...) et être étudiée en concertation avec les représentants des professionnels concernés et les services de la préfecture. Une attention particulière doit être apportée à l'étude de telles demandes afin de ne pas aboutir à des situations de concurrence déloyale au sein d'un même département, voire entre départements ou régions.

Échanges entre États membres de l'Union européenne :

Comme rappelé au chapitre 3.6 du document d'orientation de la Commission (DG-SANCO) concernant l'application de certaines dispositions du règlement (CE) n° 853/2004, le principe de libre-circulation des denrées établi par les articles 34 à 36 (ex articles 28 à 30) du traité sur le fonctionnement de l'Union s'applique. Il ne peut donc y avoir de restrictions (sauf situations particulières dûment prévues) à l'entrée en France de produits s'ils sont couverts par une dérogation dans l'État membre de provenance (ex : cas des viandes hachées en provenance de Belgique).

[5] La liste des communes classées en zone de revitalisation rurale (ZRR) figure en annexe de l'arrêté du 09/04/09 modifiée par l'arrêté du 30/12/10.

Ainsi, les opérateurs d'un État membre sont tenus de respecter les dispositions nationales prises pour la mise en œuvre de la dérogation sur leur territoire, mais la réglementation nationale n'est pas opposable aux opérateurs des États membres voisins, qui doivent respecter leurs propres règles nationales.

Livraison successive à plusieurs commerçants de détail :

La dérogation ne concerne que des produits manipulés, découpés, transformés dans l'établissement, et les limites de distance s'appliquent à chaque bénéficiaire de la dérogation.

Ainsi, si un commerçant de détail A livre des viandes découpées à un destinataire B sous-couvert de la dérogation « viandes fraîches de boucherie » et si B transforme ces viandes, il pourra les livrer à un commerce de détail C sous-couvert de la dérogation « produits transformés à base de viandes ». La distance séparant A et B ainsi que la distance séparant B et C ne pourront pas excéder la distance maximale autorisée par l'article 12 de l'arrêté (80 km, ou plus si décision préfectorale d'extension). Cependant, la distance entre les établissements A et C pourra excéder cette limite.

En revanche, si les denrées issues d'un établissement A sont livrées à l'établissement C en transitant dans un établissement B au sein duquel elles sont uniquement entreposées, la limite entre les établissements A et C ne devra pas dépasser la distance maximale autorisée. L'établissement C devra figurer comme destinataire sur le formulaire CERFA rédigé par l'établissement A dans le cadre de la dérogation.

VI – LES LIMITES QUANTITATIVES DANS LE CADRE DE LA DEROGATION A L'OBLIGATION D'AGREMENT SANITAIRE

Les annexes 3 et 4 de l'arrêté ministériel du 8 juin 2006 modifié définissent les quantités maximales de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant pouvant être livrées vers un commerce de détail. Ces quantités ne s'appliquent pas en cas de cession à titre gratuit de denrées alimentaires à des établissements caritatifs.

Ces quantités sont affichées dans un tableau contenant plusieurs lignes, correspondant aux catégories de denrées et deux colonnes correspondant aux quantités entrant dans le champ de la dérogation.

En ce qui concerne les colonnes, un établissement de commerce de détail se situe dans l'une ou l'autre des 2 colonnes, en fonction du pourcentage de son volume de fabrication qu'il destine à d'autres commerces de détail.

S'il vend 30% ou moins de 30% en poids ou volume de sa production totale, des denrées correspondant aux catégories listées dans les annexes 3 et 4, la quantité **hebdomadaire** livrable à d'autres commerces de détail est limitée à :

- Viandes fraîches de boucherie à l'exclusion des viandes hachées → 800 kilogrammes
- Produits à base de viandes, préparations de viande → 250 kilogrammes
- Produits à base d'œuf « coquille » et/ou de lait ayant subi un traitement assainissant, autres que les produits laitiers → 250 kilogrammes
- Laits traités thermiquement → 800 litres
- Produits transformés de la pêche → 250 kilogrammes

Etc.

J'attire votre attention sur le fait que ces quantités sont cumulables. Un commerce de détail pourra donc vendre 800 kg de viandes de boucherie + 250 kg d'autres viandes + 800 litres de lait, etc.

Les quantités ci-dessus sont les valeurs maximales admises pour une semaine. Elles ne représentent pas la moyenne hebdomadaire de l'activité annuelle.

S'il vend plus de 30% en poids ou volume de sa production totale, des denrées appartenant aux catégories listées dans ces annexes 3 et 4, la quantité **hebdomadaire** livrable à d'autres commerces de détail est limitée à :

- Viandes fraîches de boucherie à l'exclusion des viandes hachées → 250 kilogrammes
- Produits à base de viandes, préparations de viande… → 100 kilogrammes
- Produits à base d'œuf « coquille » et/ou de lait ayant subi un traitement assainissant, autres que les produits laitiers → 100 kilogrammes
- Laits traités thermiquement → 250 litres
- Produits transformés de la pêche → 100 kilogrammes

Etc.

Ces quantités sont cumulables, et représentent les valeurs maximales admises pour une semaine.

La dérogation est fondée sur le respect de ces limites, constat établi a priori sur la base d'une déclaration du pétitionnaire.

Avec la publication de l'arrêté du 24 septembre 2014, l'annexe 4 de l'arrêté concerne aussi bien la restauration collective que la restauration commerciale. D'autre part, le nombre de repas pouvant être livrés en application de cette annexe 4 a été sensiblement réévalué.
Les quantités précédemment autorisées, respectivement 150 et 400 repas par semaine, représentaient des quantités inférieures aux quantités autorisées en application de l'annexe 3, et il convenait en conséquence de relever le nombre de repas autorisés, de façon à ne pas pénaliser les bénéficiaires actuels de la dérogation, hors secteur de la restauration collective.
Par ailleurs, ce relèvement des seuils, en autorisant certaines petites structures à travailler sous couvert de la dérogation, leur permet de s'approvisionner en denrées d'origine animale sous couvert de la dérogation, en particulier auprès de petites structures artisanales locales, ce qui peut répondre ponctuellement à certaines demandes des responsables, élus en particulier.

VII – ETIQUETAGE DES DENREES ET DOCUMENT COMMERCIAL

Les denrées livrées dans le cadre de la dérogation à l'obligation d'agrément ne sont pas directement destinées au consommateur final. Elles ne sont donc pas soumises aux obligations relatives à l'étiquetage prévues pour les denrées préemballées en application de l'article R.112-9 du code de la consommation.

De ce fait, conformément aux articles R.112-27 et R.112-28 du même code, seul le numéro de lot est une information obligatoire à transmettre au destinataire des denrées via un étiquetage ou un document commercial. Dans le cas de denrées préemballées destinées au consommateur final ou à des collectivités, les autres mentions prévues par l'article R. 112-9 du code de la consommation (dénomination, liste des ingrédients, date limite de consommation …) doivent, aux stades antérieurs à la vente, être portées sur les fiches, bons de livraison ou documents commerciaux accompagnant les denrées.

Il reste cependant fortement recommandé que la date limite de consommation, associée à la température de conservation de la denrée, soit indiquée de façon apparente sur les denrées, afin que le destinataire ait facilement accès à ces informations.

Lorsque la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation figure sur l'étiquetage, le lot de fabrication peut ne pas être indiqué dès lors que cette date se compose de l'indication, en clair et dans l'ordre, au moins du jour et du mois. Dans ce cas, l'obligation d'indiquer le numéro de lot tombe de fait, la date faisant office de numéro de lot.

A compter du 13 décembre 2014, le règlement (UE) n° 1169/2011 imposera pour les denrées en vrac que soit transmise au destinataire des denrées l'information relative à la présence éventuelle d'allergènes.

Les documents commerciaux accompagnant les produits livrés ne comportent pas de mention particulière. La dérogation n'étant pas une autorisation, aucun numéro n'est délivré par la DD(CS)PP/DAAF ; seul le numéro SIRET identifie l'établissement, et est indiqué sur la liste des établissements bénéficiant d'une dérogation (cf. §B du II).

VIII –TRACABILITE DES DENREES

Les exigences de traçabilité sont précisées par les notes de service DGAL/SDRRCC/SDSSA/N2005-8026 et N2005-8205 sus-référencées.
Notamment, contrairement aux commerces de détail livrant exclusivement le consommateur final, le commerce de détail dérogataire doit assurer la traçabilité aval des produits transformés et livrés à d'autres commerces de détail.

Par ailleurs, les dispositions du règlement (UE) n° 931/2011, relatives aux informations transmises entre opérateurs, s'appliquent à ces établissements.

IX – LES ACTIONS POSSIBLES DE L'ADMINISTRATION EN TERMES DE CONTROLES ET DE SANCTIONS

1. En cas de constat sur la déclaration relative à la dérogation à l'obligation d'agrément de dépassement des volumes livrés ou du rayon de livraison, vous devez informer le professionnel :

- qu'il ne peut réaliser les livraisons prévues ;
- qu'il doit, selon le cas, restreindre les quantités livrées et/ou le rayon de livraison, ou exclure un type de denrées ;
- qu'un accusé de réception lui sera délivré, et que les coordonnées de son entreprise apparaîtront dans la liste des établissements dérogataires, lorsque les éléments déclarés seront conformes aux conditions de la dérogation fixées par l'arrêté ministériel du 8 juin 2006 modifié.

Dans l'attente des modifications demandées, l'« autorisation » dans SIGAL n'est pas saisie.

Si le non-respect de ces conditions est constaté lors d'un contrôle, un courrier est adressé au professionnel, lui enjoignant de respecter sans délai les conditions de la dérogation, et l'avertissant des poursuites pénales qui pourraient être engagées si des constatations de même nature étaient relevées lors d'une inspection ultérieure, à savoir :

- Relevé d'infraction à l'article L. 233-2 du code rural et de la pêche maritime (fonctionnement sans agrément), infraction de nature délictuelle (CRPM - article L. 237-2 : peine de 6 mois d'emprisonnement et 7 500 euros d'amende), code Natinf 26419.

Si aucune des opérations réalisées dans le cadre de la dérogation ne respecte les conditions imposées, la DD(CS)PP/DAAF notifie au professionnel qu'il ne peut plus faire usage de la dérogation et procède au changement dans SIGAL du statut de l'établissement, le passant de « valide » à « non-valide ».
Si le professionnel souhaite exercer une activité dépassant le cadre de la dérogation, il doit présenter une demande d'agrément. L'éventuelle démarche qu'il entreprendra en ce sens ne le dispensera toutefois pas de respecter les limites de la dérogation tant qu'il ne sera pas agréé.

2. Des non-conformités en matière d'hygiène, selon leur gravité, font l'objet des suites adaptées.

La dérogation est un droit pour tout exploitant d'un commerce de détail, dès lors qu'elle a fait l'objet d'une déclaration conforme aux dispositions de l'arrêté du 8 juin 2006, lequel ne prévoit pas d'exigences particulières concernant les locaux, les équipements et les conditions hygiéniques de fonctionnement. Les prescriptions applicables sont donc celles prévues d'une manière générale pour les commerce de détail, en particulier par le règlement (CE) 852/2004 et par l'arrêté du 21 décembre 2009 susvisés.
Dès lors, le bénéfice de la dérogation ne peut être refusé à un professionnel qui déclare régulièrement son intention d'en bénéficier que par une décision préfectorale individuelle motivée, prise sur la base de l'article L.233-1 du CRPM (arrêt des activités nécessaires à la mise en œuvre de la dérogation).

L'administration est cependant fondée à exercer une pression de contrôle particulière sur les établissements utilisant les possibilités offertes par la dérogation à l'agrément sanitaire, compte tenu du facteur de risque particulier que constitue pour un commerce de détail le fait de livrer une partie de sa production à d'autres établissements.

Lorsque les non-conformités relevées ne présentent pas un danger immédiat pour la santé publique, un avertissement, voire une mise en demeure, est adressée à l'exploitant, lui demandant de corriger les non-conformités relevées, indiquant quelles suites seraient réservées en cas de constat de non conformités de même nature lors d'une inspection ultérieure.

Lorsque les non-conformités relevées sont de nature à présenter un danger immédiat pour la santé publique, elles feront l'objet d'une proposition de fermeture de l'établissement adressée au préfet ou au maire de la commune, et de la rédaction d'un procès-verbal d'infraction.

Si la fermeture totale de l'établissement n'est pas justifiée et s'il apparaît opportun de s'opposer uniquement au bénéfice de la dérogation, il convient de mettre en œuvre les dispositions de l'article L. 233-1 du CRPM, et de faire uniquement cesser les activités en rapport avec la dérogation.

Dès qu'une mesure administrative de cessation partielle ou totale d'activité prive le professionnel du bénéfice de la dérogation, la DD(CS)PP/DAAF change dans SIGAL le statut de l'établissement, le passant de « valide » à « non-valide », ce qui aura notamment pour effet de le retirer de la liste des établissements dérogataires.

Pour mémoire, et afin de faciliter les contrôles documentaires, le code rural et de la pêche maritime précise notamment dans son article L. 231-2-1 que les services de contrôle :

- « peuvent demander la communication, obtenir ou prendre copie par tout moyen et sur tout support ou procéder à la saisie des documents professionnels de toute nature, en quelques mains qu'ils se trouvent, propres à faciliter l'accomplissement de leurs missions et peuvent recueillir, sur place ou sur convocation, tout renseignement ou toute justification nécessaire aux contrôles » ;

- « ont accès, pour le contrôle des opérations faisant appel à l'informatique, aux logiciels et aux données stockées ainsi qu'à la restitution en clair des informations propres à faciliter l'accomplissement de leurs missions. Ils peuvent en demander la transcription par tout traitement approprié dans des documents directement utilisables pour les besoins du contrôle. »

Vous voudrez bien m'informer d'éventuelles difficultés rencontrées dans la mise en œuvre de la présente instruction.

Le Directeur Général adjoint
Chef du Service de la Gouvernance
Et de l'International – C.V.O

Jean-Luc ANGOT