ORDRE DE METHODE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Direction générale de l'alimentation
Service de l'alimentation
Sous-direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments
Bureau des Etablissements de Transformation et de Distribution
Bureau des Etablissements d'Abattage et de Découpe
Bureau des Produits de la Mer et d'Eau Douce

Adresse : 251 rue de Vaugirard
75732 PARIS CEDEX 15
Dossier suivi par : Patricia LALLEMENT, Pascale GILLI-DUNOYER, Coralie LUPO, Stéphanie FLAUTO, Pauline CHARBONNIER, Laurine BOUTEILLER, Myriam CARPENTIER
Tél : 01-49-55-81-50, 84-28, 84-01, 81-34, 84-10, 46-90, 84-90

Réf. Interne :
MOD10.21 A 03/09/08

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/N2009-8129

Date: 29 avril 2009

Date de mise en application : Immédiate
Nombre d'annexe : 0
Degré et période de confidentialité : Tout public

Objet : Travail à façon.

Références :
❶ **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, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
❶ **Règlement (CE) n 852/2004 du 29 avril 2004** du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
❶ **Règlement (CE) n 853/2004 du 29 avril 2004** du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
❶ **Arrêté du 28 juin 1994** modifié relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité.
❶ **Arrêté du 8 juin 2006** modifié relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements de production primaire et des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.
❶ **Note de Service DGAL/DSSSA/N2006-8045 du 16 février 2006** : Paquet hygiène et agrément
❶ **Note de Service DGAL/SDSSA/ N2007-8013 du 11 janvier 2007** relative à l'application de l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

Résumé : Cette note présente les exigences applicables en matière de travail à façon, forme particulière de prestation de service.

Mots-clés : **PAQUET HYGIENE, AGREMENT, PLAN DE MAITRISE SANITAIRE, TRAVAIL A FAÇON**

Destinataires	
Pour exécution : Directeurs régionaux de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt Directeurs départementaux des services vétérinaires	**Pour information** : Préfets Inspecteurs généraux vétérinaires interrégionaux BNEVP ENV ENSV INFOMA DPMA

I - Définitions :

Le travail à façon est une technique industrielle consistant à réaliser une prestation sur un produit d'une société (le façonneur) pour le compte d'un autre (le principal). Le produit final provient du principal et y retournera.

C'est une forme particulière de prestation de service.

Dans le secteur agroalimentaire, la prestation de service revient, pour un exploitant, à exercer une activité (abattage, découpe, transformation, stockage) sur des denrées pour le compte d'un autre exploitant qui en assure ensuite la commercialisation.

Cette pratique, qui est fréquente dans le monde industriel, ne pose pas de difficulté et est donc autorisée si les denrées utilisées par le prestataire ont un statut réglementaire conforme à son activité, notamment lorsque l'établissement de provenance de la matière première et le prestataire de service susvisés sont agréés. Ce statut leur permet de fournir des denrées animales ou d'origine animale à un autre établissement.

Afin de distinguer ce cas général du cas particulier objet de cette note, nous réserverons donc l'appellation «travail à façon» pour ce cas particulier (le cas général pouvant être dénommé «*prestation de service*»).

Dans ces conditions, **le travail à façon** consiste pour un établissement de remise directe (boucher, charcutier, producteur fermier) à faire traiter (cuisson, séchage, fumage, affinage, …) des denrées qu'il a lui-même manipulées (découpe, fabrication de fromage en blanc, …) dans un autre établissement, avant de les récupérer pour les vendre dans le cadre de la remise directe. La livraison à d'autres commerces de détail dans le cadre de la dérogation à l'obligation d'agrément n'est pas autorisée.

II - Conditions applicables aux établissements :

Pour répondre aux exigences réglementaires en matière d'agrément, l'établissement de remise directe devrait être agréé (ou bénéficier d'une dérogation à l'obligation d'agrément), puisqu'il fournit des denrées animales à un autre établissement.

Toutefois, compte tenu du fait que l'intégralité des produits fournis est destinée à être commercialisée par l'établissement de remise directe de provenance après retour de produits transformés suite au travail à façon, cette pratique peut être tolérée sans imposer l'agrément à cet établissement de remise directe, dans la mesure où :

1. L'exploitant concerné en informe la DDSV ;

2. L'intégralité des produits transformés à partir des matières premières fournies par l'établissement de remise directe lui revient et ces produits sont commercialisés directement au consommateur final. L'exploitant doit pouvoir en apporter la preuve (traçabilité matières) ;

3. L'établissement qui effectue le travail à façon :

   - en informe la DDSV ;
   - doit être titulaire d'un agrément sanitaire pour l'activité concernée ; les établissements bénéficiant d'une dérogation à l'obligation d'agrément ne sont pas autorisés à exercer du travail à façon pour le compte d'un établissement de remise directe ;
   - présente un niveau hygiénique satisfaisant, de même que celui qui l'approvisionne. Lorsque le fournisseur de matières premières n'est pas situé dans le même département que celui effectuant le travail à façon, les DDSV concernées prennent contact pour s'en assurer ;
   - intègre cette activité dans son plan de maîtrise sanitaire (notamment en termes de cahier des charges pour la matière première, de suivi de la qualité du travail à façon dans le plan d'échantillonnage des auto-contrôles) et modifie en conséquence son dossier d'agrément ;

- met en place une procédure rigoureuse permettant d'assurer la traçabilité des denrées travaillées à façon tout au long de leur détention (traçabilité interne) ;
–manipule, transforme et stocke (caves d'affinage) ces produits à des moments séparés ou à des emplacements différents des autres denrées habituellement manipulées et/ou transformées ;
–est responsable des renseignements apposés sur les produits qu'il conditionne, conformément à l'article R.112-9 du Code de la consommation ; en ce qui concerne la DLC, des études de validation seront à effectuer à une fréquence adaptée à l'homogénéité des lots apportés par l'établissement de remise directe de provenance ;

4.Les produits issus de l'établissement agréé sont restitués au bénéficiaire du travail à façon et :

- ne sont revêtus d'aucune marque d'identification au sens du règlement (CE) N 853/2004 ;
- portent la mention suivante : «transformé par (raison sociale ou enseigne) agréé n xx-xxx-xxx », le numéro apparaissant sous format linéaire sans ovale ni mention FR et CE.

III - Cas particulier des établissements d'abattage de volailles ou de lagomorphes non agréés

Les établissements d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréés ne sont pas soumis aux exigences du règlement (CE) n 853/2004 en vertu du 3 d) de son article 1er, et ne sont donc pas soumis à l'obligation d'agrément. Ils sont assujettis aux dispositions des articles L 654-3 , D 654-2 à 6 du code rural et à l'arrêté ministériel du 10 octobre 2008 pris pour application des articles D 654-3 à D 654-5 du code rural et relatif aux règles sanitaires applicables aux établissements d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréés.

Le travail à façon effectué par un établissement agréé pour le compte d'un établissement d'abattage non agréé, par exemple stérilisation de conserves fabriquées dans un établissement d'abattage non agréé est donc interdit. En effet , l'article D 654-4 II dispose que les carcasses de volailles et de lagomorphes […] peuvent être découpées ou transformées **sur l'exploitation** […].

Le travail à façon effectué par un établissement agréé pour le compte d'un commerce de détail qui s'est approvisionné auprès d'un établissement d'abattage non agréé est interdit. En effet , l'article 3d) du règlement 853/2004 précise que les viandes de volailles obtenues dans un établissement d'abattage non agréé peuvent être livrées à un commerce de détail fournissant **directement le consommateur final.**

Vous voudrez bien me faire connaître toute difficulté éventuelle dans l'application de ces dispositions.

Le Directeur Général de l'Alimentation

Jean-Marc BOURNIGAL