ORDRE DE METHODE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

Direction générale de l'alimentation
Service de l'alimentation
Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments
Bureau des établissements de transformation et de distribution
Cellule des actions transversales

Adresse : 251 rue de Vaugirard, 75732 PARIS CEDEX 15
Dossier suivi par : Frédéric THIREAU
Tél. : 01 49 55 84 21
Courriel institutionnel : betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr

Réf. Interne :MOD10.21 F 20/07/12

NOR : AGRG1241112N

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/N2012-8247

Date: 03 décembre 2012

A l'attention de Mesdames et Messieurs les préfets

Date de mise en application :	Immédiate
Abroge et remplace :	Note de service DGAL/SDSSA/N2008-8033 du 19 février 2008
Date d'expiration :	Néant
Date limite de réponse/réalisation :	Sans objet
Nombre d'annexe :	0
Degré et période de confidentialité :	Tout public

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

Références :

- 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.

Résumé :

La présente note 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, notamment les dispositions du titre III modifié par l'arrêté du 4 juin 2012.
Elle annule et remplace la note de service DGAL/SDSSA/N2008-8033 du 19 février 2008 relative au même objet.
Les modifications apportées dans un objectif de simplification par l'arrêté du 4 juin 2012 sont précisées :
- suppression de l'obligation de renouvellement annuel de la déclaration pour la dérogation à l'obligation d'agrément ;
- modification de l'annexe 3 listant les produits couverts par la dérogation : suppression de l'exclusion des « préparations de viandes à partir de viandes hachées », afin d'être en cohérence avec les définitions et le classement des produits du règlement (CE) n° 853/2004. Seules les viandes hachées sont exclues de la possibilité de dérogation ; les préparations de viandes, quelles qu'elles soient, peuvent faire l'objet d'une dérogation.

Des précisions sont apportées sur les modalités d'application des dispositions pour les cas particuliers suivants :
- exploitant d'un atelier agréé pour une activité et souhaitant bénéficier d'une dérogation pour une autre activité ;
- GMS fournissant des établissements de commerce de détail ;
- traiteurs fournissant des établissements de restauration collective.

Mots-Clés : Dérogation, agrément, commerce de détail, SIGAL.

Destinataires	
Pour exécution : - DD(CS)PP - DAAF - DTAM 975	**Pour information :** - DRAAF/DRIAAF - IGAPS - DGCCRF - DGS - BNEVP - ENSV

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 4 juin 2012, notamment pour alléger la procédure et adapter les catégories de denrées à certaines définitions du règlement (CE) n° 853/2004 :

- suppression de l'obligation de renouvellement annuel de la déclaration pour la dérogation à l'obligation d'agrément ;
- modification de l'annexe 3 listant les produits couverts par la dérogation : suppression de l'exclusion des « préparations de viandes à partir de viandes hachées », afin d'être en cohérence avec les définitions et le classement des produits du règlement (CE) n° 853/2004. Seules les viandes hachées sont exclues de la possibilité de dérogation ; les préparations de viandes, quelles qu'elles soient, peuvent faire l'objet d'une dérogation.

La présente note précise les modalités de mise en œuvre de cette dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire suite notamment à cette dernière modification du titre III de l'arrêté du 8 juin 2006 par l'arrêté du 4 juin 2012.

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.

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 disponible sur le site Internet du ministère chargé de l'agriculture (portail « mesdemarches »[1]).

Ce formulaire a été actualisé pour tenir compte de la modification de l'arrêté du 8 juin 2006 qui, d'une part, a supprimé l'obligation de renouvellement annuel de la déclaration, et d'autre part, a retiré dans les catégories de produits les « préparations de viande contenant de la viande hachée », de façon à être en cohérence avec le règlement (CE) n° 853/2004, qui ne distingue que 3 types de produits : les « produits à base de viandes », les « préparations de viande » et les « viandes hachées ». Seule la viande hachée demeure exclue du cadre de la dérogation.

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 et dans la limite des critères prévus, il n'y a pas lieu d'effectuer une déclaration complémentaire.

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 d'un professionnel ayant besoin d'une dérogation pour obtenir le(s) marché(s) relatif(s) à des buffets organisés par des associations tous les ans

Un cas particulier peut se présenter, lorsqu'un professionnel a besoin d'une dérogation exclusivement pour obtenir le(s) marché(s) relatif(s) à un(des) buffet(s) organisé(s) chaque année par une(des) association(s) (l'association étant ici considérée comme un commerce de détail car ayant une activité régulière). Dans le cas où le professionnel ne réalise pas la prestation en totalité, cette activité est soumise à agrément, et peut par conséquent entrer dans le cadre de la dérogation à l'obligation d'agrément. Pour se placer sur le marché, 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 qu'un marché lui est accordé.

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»[1]), conformément à l'arrêté du 28 juin 1994 précité. Hormis ces deux documents déclaratifs, aucun dossier formalisé n'est exigible.

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

A 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 ;
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 » ;

1. http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/securite-sanitaire-des-aliments

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.

Dès sa déclaration effectuée, le professionnel peut débuter son activité de livraison à des commerces de détail.
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.

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.
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.

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

La disposition réglementaire qui imposait l'obligation de renouvellement annuel systématique de la déclaration a été abrogée.

En revanche, une nouvelle déclaration doit être adressée à la DD(CS)PP / DAAF lors de toute modification importante :

- des produits ou quantités livrés,
- 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 régulière (mais non systématique) pour les 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. Entrent dans cette définition les ateliers de fabrication, à la ferme ou pas, 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 alimentaire 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). A cet égard, il est à noter que deux autres dossiers-types sont en préparation (bouchers, crémiers-fromagers).

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 pas.

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.

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

Produits concernés	Fourniture possible	Conditions particulières
Produits transformés par la GMS (laboratoires de fabrication)	Oui	Agrément Si conditions de la dérogation remplies : dérogation possible (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 GMS)	Non**	Sans objet Uniquement en vente directe au consommateur final
Seulement stockage en CF de la GMS de produits issus d'ateliers agréés	Oui	Aucune

** : Partant du principe que la GMS n'est pas en mesure d'identifier les professionnels qui achètent des produits dans ses linéaires LS, il convient que les services de contrôle assurent l'information des restaurateurs, notamment lorsqu'il est constaté, au cours d'une inspection, que des denrées animales ou d'origine animale préparées par la GMS (par conséquent sans marque d'identification) ont été achetées dans les rayons LS de la GMS. Les restaurateurs doivent en effet, pour les denrées dont la production est soumise à agrément, soit passer des commandes spécifiques à la GMS, qui pourra alors livrer sous-couvert de la dérogation, soit acheter des produits en LS issus d'ateliers agréés.

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 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 fractions de repas composés de tout ou partie de ces mêmes produits.

Il n'y a donc pas de possibilité de dérogation à l'obligation d'agrément pour les viandes hachées, les viandes séparées mécaniquement, et les produits élaborés à base d'œufs en coquille ou d'œufs liquides, dont certaines pâtisseries.

En ce qui concerne les produits fabriqués à base d'œufs en coquille ou œufs liquides, la possibilité de dérogation est envisagée pour les produits subissant un traitement thermique (ce qui exclurait par conséquent les produits tels que mousse au chocolat, mayonnaise,… qui resteraient soumis à agrément sans dérogation possible).
A cet égard, une modification de l'arrêté du 8 juin 2006 est nécessaire, afin notamment de fixer le tonnage pour cette catégorie de produits.

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.

Cas particuliers des traiteurs fournissant des établissements de restauration collective

L'arrêté du 8 juin 2006 indique, dans son annexe 4, le nombre de repas ou de fractions de repas pouvant être livrés sous-couvert de la dérogation à des établissements de restauration collective. N'étant pas l'activité principale des traiteurs ou des métiers de bouche, et les denrées fournies pouvant être diverses (viandes découpées, produits de charcuterie, plats cuisinés, etc.), il convient de préciser dans quelle catégorie de produit ces établissements doivent comptabiliser les denrées livrées aux établissements de restauration collective.

Le tableau ci-après présente dans quelle catégorie les denrées livrées doivent entrer :

Catégorie autre que repas/fractions de repas Annexe 3 de l'arrêté du 8 juin 2006	**Catégorie repas/fractions de repas Annexe 4 de l'arrêté du 8 juin 2006**
Matières premières pour la préparation de repas : - Viandes fraîches - Préparations de viande, produits à base de viandes - Produits de la pêche transformés et non transformés - Produits laitiers destinés à subir une préparation	**Produits prêts à consommer :** - Plats cuisinés - Viandes fraîches consommées crues (exemple Carpaccio), poisson frais consommé cru - Préparations de viande, produits à base de viandes, en portions individuelles - Produits de la pêche transformés, en portions individuelles - Produits laitiers, en portions individuelles
Critère : les produits doivent obligatoirement faire l'objet d'une préparation par la cuisine livrée (cuisson et/ou tranchage)	**Critère :** les produits sont prêts à consommer, ne nécessitant ni tranchage ni cuisson, avec éventuellement un simple réchauffage
Conditions : - Comptabiliser dans la catégorie concernée (exemple viandes fraîches) les produits livrés à tout type de commerce de détail (restauration collective ou commerciale, distribution) - Calcul en poids - Pas d'obligation de conserver des plats témoins par le fournisseur de matières premières	**Conditions :** - Le nombre de portions livrées = nombre de repas. N.B. : Cumul possible de x portions de plats cuisinés (plat principal) et x portions d'entrées (exemple tranche de terrine) et/ou x portions de produits laitiers - Limité à 150 repas livrés par semaine si aucun(e) repas/fraction de repas servi(e) sur place (absence d'activité de restauration collective sur place) - Conservation des plats témoins par le fournisseur de repas

Il faut entendre par repas plusieurs éléments constituant un repas ; il peut donc être constitué d'une entrée, d'un plat, d'un produit laitier et d'un dessert, et au minimum de deux éléments. Ainsi, si un traiteur souhaite livrer à un établissement de restauration collective 150 repas par semaine, il pourra livrer 150 entrées + 150 plats, etc.
Une fraction de repas est constituée d'un seul de ces éléments.

Le nombre de 150 repas par semaine peut être réparti différemment (30 repas chaque midi durant 5 jours de la semaine, ou 15 repas midi et soir durant 5 jours, ou 50 repas par jour durant 3 jours, etc.), mais reste bien une limite maximale hebdomadaire à respecter.

Ces règles sont également applicables aux restaurateurs et aux métiers de bouche ayant une activité de traiteur associée à leur activité principale de boucher/charcutier/poissonnier/crémier-fromager/ pâtissier, etc.

Ces lignes directrices vont probablement impacter la déclaration de certains exploitants ; celle-ci devra par conséquent être actualisée si nécessaire.
Dans d'autres cas, il est possible que ces changements impliquent pour certains exploitants la nécessité d'être agréés. Il conviendra de laisser un délai pour la constitution du dossier de demande d'agrément, notamment pour ne pas interrompre des livraisons faites dans le cadre d'un marché basé sur un appel d'offres.

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 doit s'entendre « à vol d'oiseau ».

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[2], 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.

Echanges entre Etats 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'Etat membre de provenance (ex : cas des viandes hachées en provenance de Belgique).
Ainsi, les opérateurs d'un Etat 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 Etats membres voisins, qui doivent respecter leurs propres règles nationales.

Livraison successive à plusieurs commerçants de détail :

Chaque commerce de détail est tenu de respecter les conditions de la dérogation. Il est donc possible qu'un produit soit livré par un commerçant de détail A à un destinataire B, situé, par exemple, à 60 km et que ce destinataire B livre à un commerce de détail C situé lui aussi à 60 km.

Toutefois, comme indiqué précédemment, la dérogation ne concerne que des produits manipulés, découpés, transformés dans l'établissement. Ainsi, si A livre des viandes découpées à B sous-couvert de la dérogation « viandes fraîches de boucherie » et si B transforme ces viandes, il pourra les livrer à C sous-couvert de la dérogation produits transformés à base de viandes. Cette situation est autorisée à condition que chaque commerce de détail concerné soit couvert par la dérogation correspondant à son activité.

Par ailleurs, le passage, en général pour des raisons logistiques, par un intermédiaire, type plate-forme, entrepôt, voire grossiste, ne manipulant pas les produits, et les livrant à des commerces de détail, peut être accepté, sous réserve que la déclaration du producteur fasse apparaître les commerces de détail

[2]. 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.

destinataires, et non pas un (ou des) intermédiaire(s). Ceci permet en effet de s'assurer du respect des dispositions, notamment en matière de limite géographique, celle-ci s'appliquant entre le commerce de détail fournisseur et les commerces de détail destinataires, et non pas entre l'établissement fournisseur et l'établissement d'entreposage intermédiaire.

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 de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant pouvant être livrées vers un commerce de détail.

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
- 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
- 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.

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 considérées comme des denrées préemballées au sens de l'article R.112-1 du code de la consommation.

De ce fait, selon les articles R.112-27 et R.112-28, seul le numéro de lot est une information obligatoire à transmettre au destinataire des denrées via un étiquetage ou un document commercial.

Toutefois, il est fortement recommandé que soit indiquée une date limite de consommation (associée à la température de conservation de la denrée), afin que le destinataire ait connaissance de la durée de conservation du produit avant son utilisation et/ou sa remise au consommateur final.

Lorsque la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation figure dans 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 ;
- qu'un accusé de réception lui sera délivré 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 ne sera pas saisie.

Si le non-respect de ces conditions est constaté lors d'un contrôle, un courrier sera 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 les poursuites sont engagées, la DD(CS)PP/DAAF procède dans le même temps au changement dans SIGAL du 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.

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.

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.

Par contre, dans la mesure où 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 au maire de la commune et de la rédaction d'un procès-verbal d'infraction.

Il peut également, si la fermeture totale de l'établissement ne semble pas justifiée, être mis en œuvre l'article L.233-1 du CRPM, permettant au préfet de faire cesser une partie de l'activité. Il sera donc signifié au professionnel que son activité de livraison à d'autres commerces de détail est suspendue, jusqu'à mise en œuvre de mesures correctives.

Dans le même temps, 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 note.

Le Directeur Général Adjoint
Chef du Service de la Coordination
des Actions Sanitaires – C.V.O

Jean-Luc ANGOT