

OUTILS D'ACCOMPAGNEMENT DES PROJETS DE PRODUCTIONS FERMIERES ET D'ACCUEIL A LA FERME

## Le transport des denrées alimentaires

### ▶ Le contexte actuel

---

Extrait de l'arrêté du 1er juillet 2008 :

« Conformément aux dispositions de l'article R. 231-59-2 du code rural, les engins de transport de denrées périssables doivent être choisis dans des catégories et classes d'engins permettant de respecter pendant toute la durée du transport les températures de conservation fixées pour les différentes catégories d'aliments... »

Le ministère de l'agriculture a désigné l'entreprise **Cemafroid** pour délivrer les attestations techniques (**ATP**) françaises.

Le règlement européen sur les gaz à effet de serre fluorés 517/2014 du 16 avril 2014, appelé communément F-Gaz II, est apparu au journal officiel de l'union Européenne le 20 mai 2014. Il abroge et remplace le règlement

842/2006, appelé F-Gaz. Les exigences du règlement de 2006 sur la certification des entreprises et des personnes sont globalement maintenues.

Références réglementaires : AM 20/07/1998, 01/07/2008, 29/02/2016

ATP : Accord international sur le Transport de denrées périssables

## Les conteneurs

---

Plusieurs types de conteneurs (glacières, caissons, remorques, véhicules roulants) peuvent être utilisés :

- Conteneur alimentaire, isotherme : Caisson muni d'une isolation simple ou renforcée
- Conteneur alimentaire, réfrigérant : Caisson muni d'une isolation simple ou renforcée avec utilisation de plaques eutectiques pour « maintenir le froid »
- Conteneur frigorifique : Caisson muni d'une isolation simple ou renforcée avec un groupe frigorifique qui produit du froid

Le choix de la nature de l'isolant (simple ou renforcé) du conteneur doit être réalisé en fonction de la nature des produits transportés (réfrigéré ou congelé).

Les produits congelés doivent être transportés dans des conteneurs à isolations renforcées.

Cependant, en termes d'hygiène, les réceptacles des véhicules et/ou des conteneurs servant au transport des denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien de manière à protéger les denrées alimentaires contre toute contamination et doivent, en cas de besoin, être conçus et construits de manière à pouvoir être convenablement nettoyés et/ou désinfectés.

## Transporter plusieurs denrées ensemble

---

Lorsque des réceptacles de véhicules et/ou de conteneurs sont utilisés :

- pour transporter d'autres produits en plus des denrées alimentaires,
- ou pour transporter différentes denrées alimentaires en même temps, les produits doivent être séparés efficacement et un nettoyage efficace doit être effectué entre deux chargements pour éviter le risque de contamination.

Ainsi par exemple il est possible de transporter des légumes frais et des produits laitiers :

- en même temps, mais avec des séparations efficaces (conditionnement hermétique),
- ou à des moments séparés, mais avec un plan de nettoyage/désinfection efficace entre les chargements.

On peut transporter ensemble des produits « conventionnels » avec des produits biologiques si ces deux catégories sont bien séparées physiquement et identifiables sans ambiguïté (caissons de couleurs différentes, marquage des caissons).

Le transport de produits certifiés agriculture Biologique nécessite que le transporteur soit lui-même certifié.

Par contre il est strictement interdit de transporter des marchandises classées toxiques, corrosives ou des animaux vivants avant, pendant ou après le transport de denrées alimentaires.

## Température de transport des denrées

Les produits stables à température ambiante peuvent être transportés sans maintien d'une température spécifique. C'est le cas des légumes et fruits frais, du pain et des viennoiseries, de l'épicerie et des produits de viande ou de poisson stabilisés par salaison, fumage, séchage.

Par contre, il est obligatoire de transporter sous température dirigée (température maintenue et contrôlée) les légumes et fruits en 4ème gamme (prêts à l'emploi), les jus de

fruits frais, les produits traiteurs, la grande majorité des produits d'origine animale (sauf ceux stabilisés par salaison, fumage ou séchage) donc la viande, la charcuterie non stabilisée, les produits laitiers, les œufs.

Les produits congelés et les produits surgelés doivent également être systématiquement transportés au froid.

Pour les produits et repas cuisinés livrés en liaison chaude, la température minimale est de 63°C.

Température maximale à cœur	Produits alimentaires concernés
6 à 8°C	Lait pasteurisé, yaourts, fromage blanc frais au lait pasteurisé, beurre et crème, œufs
7°C	Carcasses entières et pièces de gros
4°C	Ovoproduits, fromage blanc frais au lait cru, fromages découpés ou râpés pré-emballés Légumes et fruits 4ème gamme (lavé, pelé, prêt à l'emploi en cuisine)
4°C	Volaille, lapin, découpe de bovin/porc/chevreau/agneau/cheval, préparations de viande Lait cru
3°C	Abats - Préparation culinaire préparée à l'avance (liaison froide)
2°C	Viande hachée (moins de 1% de sel)
Entre 0°C et 2°C (glace fondante)	Produits de la pêche frais ou décongelés non transformés; crustacés et mollusques cuits et réfrigérés
-12°C	Autres produits congelés
-18°C	Glaces, crèmes glacées, viandes hachées congelées, produits de la pêche congelés - Produits surgelés

Les températures s'entendent à cœur. Il s'agit de la température maximale tolérée, la limite inférieure se situe à la température débutante de congélation propre à chaque produit. sauf pour les produits congelés.

**Température en rouge** = définie par l'arrêté ministériel du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail (y compris restauration), d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenants.

**Température en bleu** = température définie sous la responsabilité du fabricant (règlement (ce) n° 853/2004).

**Cas des températures définies par le producteur (entre 4 et 8°C)**  
Pour définir les températures de

conservation/transport de ses produits, le producteur doit procéder à des **analyses de validation de sa date limite de consommation ou dlc** (protocole expérimental défini par une norme iso).

Elles-seules sont à même de prouver l'innocuité de ses produits à dlc dans les conditions de stockage qu'il a défini.

Pour effectuer ces analyses, le producteur doit s'adresser à un laboratoire d'analyse microbiologique de denrées alimentaires.

On peut également s'appuyer sur des documents préconisant des températures de stockage et transport par type de produit, comme un Guide des Bonnes pratiques d'Hygiène.

Pour les produits AOC/AOP ou sous cahier des charges collectif, respecter les températures recommandées.

# Le transport des denrées réfrigérées ou congelées

Extrait de l'arrêté du 1er juillet 2008 :

« Conformément aux dispositions de l'article R.231-59-2 du code rural, les engins de transport de denrées périssables doivent être choisis dans des catégories et classes d'engins permettant de respecter pendant toute la durée du transport les températures de conservation fixées pour les différentes catégories d'aliments... »

La réglementation s'applique aussi bien aux transports pour compte d'autrui qu'aux transports pour compte propre et ce, quel que soit le moyen de transport utilisé, y compris les contenants.

Les produits à maintenir entre 0 et 10°C peuvent être transportés dans un matériel isotherme, réfrigérant (classe B ou plus) ou frigorifique (classe a, B ou plus), pourvu que la température soit maintenue convenablement pendant tout le transport et que le matériel soit conforme (attestation ATP). Il est nécessaire d'effectuer régulièrement un contrôle manuel de la température de l'air et de la noter (plan de maîtrise de la chaîne du froid).

## Dans un rayon < 80 km sans rupture de charge\*

- **Par dérogation, l'attestation technique du contenant n'est pas obligatoire,**
- Application de l'obligation de résultat : il est indispensable de maintenir la température (voir tableaux) et l'hygiène du transport. Il peut être utilisé un conteneur isotherme dans les conditions d'utilisation préconisées par le constructeur et notamment avec une source de froid telle que de la glace carbonique ou des plaques eutectiques.  
*Préconisation du GBPH « découpe et transformation des viande » : utilisation d'un véhicule isotherme*

\* Le transport sans rupture de charge signifie que le transport s'effectue sans ouverture des

portes ou des vannes dans le cas de citerne, en dehors des phases de chargement au point de départ et de déchargement au point d'arrivée. Cela exclu tout chargement ou déchargement intermédiaire dans le cadre de tournées de collecte, de ramasse ou de distribution

Cas particulier des viandes hachées et préparation de viande : la réglementation est plus stricte. Le matériel uniquement isotherme est interdit, il n'existe pas de dérogation pour les transports de moins de 80km, et un enregistreur automatique de la température de l'air est requis au-delà d'une heure de transport.

## Dans un rayon > 80 km ou rupture de charge dans un rayon < 80 km

- **Obligation d'avoir une attestation technique** et ce quel que soit le type de matériel utilisé.
- Application de l'obligation de résultat : il est indispensable de maintenir la température (voir tableaux) et l'hygiène du transport.

*Préconisation du GBPH « découpe et transformation des viande » : utilisation d'un véhicule réfrigérant si transport <80 km avec rupture de charge*

*Utilisation d'un véhicule frigorifique si transport >80km*

## Cas particulier des conteneurs d'un volume compris entre 0,5 m<sup>3</sup> et 2m<sup>3</sup> : AM 01/07/2008

Leur conformité est attestée par une plaque ATP apposée sous la responsabilité du fabricant du conteneur. La procédure de renouvellement de l'attestation de conformité technique de vos petits conteneurs à 6 et 9 ans dépend du nombre de conteneurs que vous possédez. Pour moins de 20 conteneurs détenus, le renouvellement

s'effectue par inspection systématique en centre de test habilité.

## Pour les citernes alimentaires :

Le renouvellement s'effectue tous les 6 ans dans une station d'essai officielle.

## La délivrance des attestations

Chaque engin en circulation relevant de l'ATP ou de la réglementation nationale dispose d'une **attestation de conformité technique** (papier). Des autocollants de marquage sont apposés en haut et à l'avant, de part et d'autre des faces latérales de la caisse. Bleus pour l'ATP, rouges pour les attestations nationales, la codification du marquage permet de reconnaître la technique de production de froid des engins, leur isothermie et leur classe.





Le système d'information **DATAFRIG®** centralise les demandes d'attestations. Ces dernières sont délivrées par le Cemafruid, **autorité compétente ATP** pour la France par délégation du Ministère en charge de l'Agriculture.

**Quelles sont les étapes pour qu'un engin puisse bénéficier d'une attestation ATP (ou nationale) ?**

Pour les **engins neufs**, chaque prototype de caisse, de dispositif de production de froid ou d'engin doit passer un essai en **station d'essais officielle ATP**. Pour chaque engin fabriqué, une demande d'attestation de conformité technique individuelle est adressée par le constructeur à l'autorité compétente.

Pour les **engins en service** à 6 ans puis à 9 ans un véhicule frigorifique doit passer un test de descente ou de maintien en température dans un centre de tests ([http://www.autoritecompetenteatp.cemafruid.fr/centres\\_de\\_tests.htm](http://www.autoritecompetenteatp.cemafruid.fr/centres_de_tests.htm)) habilité par le **Cemafruid** sur la base d'un référentiel.

Pour la Loire :

LOIRE POIDS LOURDS SERVICES	Z.A. de Lapra 42330 Saint Bonnet les Oules Tél : 0477949898 Fax :0477541232 <a href="mailto:atp-frigo@lccicar.com">atp- frigo@lccicar.co m</a>	Centre de tests habilité 
FRASER France SASU	8 Rue Auguste Poncetton 42000 Saint Etienne Tél :0477749935 Fax :0983545360 <a href="mailto:info@frasergroup.eu">info@frasergroup .eu</a>	Centre de tests habilité 

Au-delà de 12 ans, l'engin doit passer en **station officielle ATP** pour un renouvellement de 6 ans. L'attestation peut ensuite être renouvelée tous les 6 ans.

Les véhicules qui ne satisfont plus aux contrôles techniques obligatoires peuvent être utilisés à condition qu'ils maintiennent toujours la température adéquate mais ils sont limités à 80 km de leur point de départ et il ne peut pas y avoir de rupture de charge. Ils ne peuvent pas sortir de la France, même à moins de 80km. le groupe frigorifique doit toujours fonctionner. Pour les caisses isothermes ou les véhicules isothermes, le système amovible pour les charger en froid doit être propre et efficace.

### Que se passe-t-il en cas de modification ou de vente de l'engin ?

Toute modification majeure de l'engin de transport frigorifique implique une mise à jour

de l'attestation **ATP** avec ou sans test. Elle doit faire l'objet d'une demande soit au fabricant soit à un centre de test par le propriétaire de l'engin.

En cas de changement de propriétaire d'un engin, le nouveau propriétaire demande la modification de son attestation à un centre de test. S'il ne souhaite pas réaliser le test, il y renonce par écrit auprès du centre de test.

Les caissons dont le volume est supérieur à 2 m<sup>3</sup>, sont considérés comme des engins de transport terrestre.

Les tarifs des contrôles sont libres et dépendent du type de caisson (volume, autonomie du groupe...).

A titre d'exemple, le coût du contrôle à 6 (ou 9 ans) pour un véhicule frigo de type Partner à groupe non autonome est de 534 € HT (482 € de contrôle + 50 € de taxation ATP + 2 € pour les autocollants).

## ➤ Le document de transport

### **AM 20/07/1998 art 43**

Le responsable du transport doit indiquer sur un document d'accompagnement les renseignements suivants :

- Nom du propriétaire des marchandises
- La désignation des aliments transportés
- Lorsqu'il s'agit de transport sous température dirigée, l'état physique

(surgelés, congelés, réfrigérés) ainsi que la température requise lorsque celle-ci est définie sous la responsabilité du fabricant

- Le point de départ
- Les arrêts si nécessaires
- La destination finale

## ➤ Enregistrement des températures

### **AM 02/02/15 Règlement CE/37/2005**

Définition de la « distribution locale » pour les produits surgelés:

- Livraison au commerce de détails ou au consommateur final sur le département où est implanté le départ de la livraison, les départements y attenants et les départements attenants à ces derniers
- Livraisons avec un conteneur d'un volume inférieur à moins de 2m<sup>3</sup>, en conformité avec la réglementation sur le transport des produits surgelés et dans un délai de 24 h maximum

**Dans le cadre de la distribution locale l'enregistrement des températures et le contrôle de l'enregistreur ne sont pas**

**obligatoires pour les produits surgelés, les viandes hachées et préparation de viandes réfrigérés**

Pour les produits surgelés, les viandes hachées et préparation de viandes réfrigérés transportées hors « distribution locale », la **température** doit être relevée par un enregistreur automatique à intervalles réguliers.

Les enregistreurs doivent être contrôlés tous les deux ans par un organisme agréé.

*L'utilisation d'enregistreur USB de température est possible*



# ➤ Contrôle d'étanchéité du groupe frigorifique

(AM 29/02/2016)

Les principes fondamentaux du règlement 842/2006 sont maintenus. Toutefois, la fréquence des contrôles n'est plus réalisée en fonction de la charge de fluides contenue dans l'équipement mais de son potentiel de

réchauffement climatique, exprimé en tonnes équivalent CO<sub>2</sub> de l'installation. Par conséquent, une forte charge de fluide à faible PRG peut engendrer des contrôles moins fréquents qu'une faible charge d'un fluide à fort PRG.

Tableau 1 : Périodicités des contrôles d'étanchéité

CHARGE DE L'INSTALLATION EN TEQ.CO <sub>2</sub>	EXEMPLE
5 teq.CO <sub>2</sub> < charge < 50 teq.CO <sub>2</sub>	Tous les 12 mois
50 teq.CO <sub>2</sub> < charge < 500 teq.CO <sub>2</sub>	Tous les 6 mois
Charge > 500 teq.CO <sub>2</sub>	Tous les 6 mois avec l'obligation d'être équipé d'appareils de détection fixes permettant un report d'alarme chez l'exploitant ou une société assurant l'entretien

## Registre et déclarations

Tous les équipements soumis au contrôle d'étanchéité ont un registre conservé au moins 5 ans au sein duquel sont consignés :

- Quantité et type de fluide installé ;
- Quantités ajoutées lors de l'installation ou de la maintenance ;
- Quantité de fluide recyclé ou régénéré installé avec le nom de l'installation d'origine ou du régénérateur et N° de certificat ;
- Quantités récupérées ;

- Identité de l'entreprise faisant l'opération avec N° de certificat ;
- Dates et résultats de contrôles de fuite.

Le détenteur est tenu de déclarer à sa préfecture tout dégazage ponctuel de 20 kg de fluide ou tout dégazage annuel cumulé de plus de 100 kg de fluide.

Ce contrôle permet de délivrer une marque de validité du contrôle.

*Note d'information et de vulgarisation ne se substituant pas à la réglementation en vigueur. Il est conseillé pour toute précision de se rapprocher de sa DDPP (direction départementale (de la cohésion sociale) et de la protection des populations).*

**Sources :** [www.cemafroid.fr](http://www.cemafroid.fr), fiche transport réalisée dans le cadre de Realisab.

## Les principales infractions

[http://www.autoritecompetenteatp.cemafroid.fr/doc\\_telechargement/plaquette-a3-infractions-atp-vf.pdf](http://www.autoritecompetenteatp.cemafroid.fr/doc_telechargement/plaquette-a3-infractions-atp-vf.pdf)

## Le transport des denrées alimentaires

Dernière mise à jour : 2018

### ▼ Contact

Jean-Pierre SAUVAGE

Chambre d'agriculture de la Loire

43 avenue Raimond –BP 40050

42272 SAINT-PRIEST-EN-JAREZ CEDEX

Tél 04 77 92 12 12 - [jean-pierre.sauvage@loire.chambagri.fr](mailto:jean-pierre.sauvage@loire.chambagri.fr)