

# Je vends, avec ou sans agrément sanitaire ?

## Préambule

Les exploitations dont la totalité des produits est cédée directement aux particuliers ne sont pas concernées par l'agrément sanitaire.

En revanche, dès qu'une partie de l'activité concerne les commerces de détail, c'est-à-dire:

« *Les points de vente et de livraison au consommateur final et y compris les restaurants d'entreprise, la restauration collective, les restaurants et autres prestataires de services et de restauration similaires, les commerces, les plates-formes de distribution vers les grandes surfaces et les grossistes* »<sup>1</sup>, l'agrément sanitaire ou la dérogation à l'agrément deviennent une nécessité pour la commercialisation de vos produits.

<sup>1</sup> Règlement CE N° 178/2002 fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

De manière générale, la dérogation à l'agrément semble suffisante pour un producteur pratiquant la vente directe et dont le commerce de détail constitue un débouché annexe.

Cependant, la dérogation à l'agrément est insuffisante si :

- il y a plus de 2 intermédiaires entre le producteur et le consommateur final.
- concernant la restauration collective, il s'agit d'une cuisine centrale, c'est-à-dire une cuisine qui dispose d'un agrément sanitaire européen<sup>2</sup>. Dans la Loire, 41 cuisines centrales sont recensées, sur un total de 800 restaurants de collectivités. Le recours à l'agrément n'est donc pas systématique, même si vous choisissez de développer vos ventes auprès de la restauration collective.

<sup>2</sup> Voir fiche commercialisation restauration collective.

Des commerces de détail peuvent, néanmoins, vous demander un agrément sanitaire par protectionnisme sanitaire, ou tout simplement parce qu'ils n'ont jamais eu à se poser la question, étant donné que leurs fournisseurs « classiques » l'ont systématiquement.

Il vous faudra rappeler que votre dérogation est appropriée, délivrée par la DDPP, renouvelée chaque année et justifiée par la législation en vigueur. Expliquez également

que vous avez mis en place des procédures garantissant la sécurité alimentaire de vos produits.

L'agrément sera plus adapté si la vente des produits en restauration collective ou dans tout autre commerce de détail constitue la majeure partie des débouchés. Affranchi des limites de volumes et de distances parcourues, le producteur pourra se positionner auprès d'établissements n'ayant pas d'autres possibilités que de l'exiger.

## ➤ Franchir le cap... et faire sa demande d'agrément sanitaire : une exploitation laitière témoigne

---

Jean-Pierre JACOUD est associé dans le GAEC du Bruyas à Saint Denis sur Coise depuis 1988 et transforme une partie de la production de lait en fromages et faisselles qui sont vendus en grande surface dans la région, en restauration collective et dans des crémeries en régions lyonnaise et parisienne.

« Nous avons fait notre demande d'agrément sanitaire lors de l'aménagement de la fromagerie en 1996, car à l'époque, il n'y avait pas beaucoup de différence entre l'agrément et la dispense, et en plus, nous commercialisons déjà nos fromages indirectement.

En 2008, les dossiers d'agrément ont été remis à plat par la DDPP et nous avons dû faire une nouvelle demande. Ça a été un peu fastidieux, mais aujourd'hui on ne pourrait pas travailler sans, car c'est un précieux sésame pour entrer chez de nouveaux clients. On a dû refaire le dossier : méthodologie, plan des locaux, plan de nettoyage, mesures de traçabilité, fiches produits...

Nous avons aussi dû trouver une méthode pérenne d'enregistrement des lots de

fabrication et des événements exceptionnels survenant à la fromagerie.

La mise à jour du dossier d'agrément a pris 3 jours de travail et j'ai pu bénéficier des conseils de la Chambre d'Agriculture. L'appui sur le guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène est également indispensable, car on y trouve de la méthode. Une fois qu'on est attelé au dossier, on avance page par page, c'est progressif.

Aujourd'hui, on se rend surtout compte des avantages qu'il y a à entrer dans cette démarche. En cas de problème, on remonte facilement à la source. Cette procédure n'est pas faite pour nous embêter, elle a le souci du produit et de la protection du consommateur. Au final, être agréé amène à plus de sérénité dans le travail. »

**Besoin d'aide pour votre dossier d'agrément ? La Chambre d'agriculture vous accompagne. Contact : Jean-Pierre SAUVAGE 04 77 92 12 12**

## ➤ Dérogation à l'agrément sanitaire : rappel des seuils volumes et kilomètres

<sup>3</sup>Trois conditions sont essentielles pour obtenir une autorisation de dérogation à l'obligation d'agrément :

### 1- Une quantité maximale hebdomadaire de produits à ne pas dépasser

L'annexe 3 de l'arrêté du 27 avril 2007 définit les quantités maximales qui peuvent être livrées à des établissements du commerce de détail, tout en étant dispensé d'agrément.

Catégories de produits	Quantité maximale hebdomadaire livrée à des établissements du commerce de détail
Laits traités thermiquement	800 l
Produits laitiers	250 kg
Viande fraîche de boucherie, à l'exclusion des viandes hachées	800 kg
Produits à base de viande, plats cuisinés, saucisses crues, chair à saucisse et préparations de viandes ne contenant pas de viande hachée, viande fraîche des autres espèces que boucherie à l'exclusion des viandes hachées	250 kg
Produits non transformés de la pêche (réfrigérés ou congelés, préparés ou entier)	250 kg

Produits transformés de la pêche (salés, fumés, plats cuisinés...)	250 kg
Escargots (entiers, préparés ou transformés)	100 kg

### 2- Le volume livré, chaque semaine, ne doit pas dépasser un maximum de 30 % de la production totale

Exemple 1 : pour qu'un producteur de fromages puisse livrer 250 kilos de fromage par semaine à un commerce de détail, sa production totale de fromages doit être au minimum de 833 kilos par semaine.

Exemple 2 : si la production d'un producteur de yaourts est de 600 kilos par semaine, la quantité livrée au commerce de détail ne pourra pas excéder les 30 % de ces 600 kilos, soit 180 kilos de fromages par semaine.

Toutefois, si la quantité fournie ne dépasse pas les quantités énoncées dans le tableau ci-dessous, la limite des 30 % ne s'applique pas.

Catégories de produits	Quantité maximale hebdomadaire livrée à des établissements du commerce de détail
Laits traités thermiquement	250 l
Produits laitiers	100 kg
Viande fraîche de boucherie, à	250 kg

<sup>3</sup> Source : Préfecture du Loiret, 4 juin 2007, Note d'information sur les nouvelles mesures relatives à la dérogation à l'obligation d'agrément, 2 pages.

l'exclusion des viandes hachées	
Produits à base de viande, plats cuisinés, saucisses crues, chair à saucisse et préparations de viandes ne contenant pas de viande hachée, viande fraîche des autres espèces que boucherie à l'exclusion des viandes hachées	100 kg
Produits non transformés de la pêche (réfrigérés ou congelés, préparés ou entier)	100 kg
Produits transformés de la pêche (salés, fumés, plats cuisinés...)	100 kg

Escargots (entiers, préparés ou transformés)	30 kg
--	-------

Exemple 3 : un producteur de fromages peut vendre 100 % de sa production à un établissement de restauration collective si celle-ci ne dépasse pas les 100 kilos produits par semaine.

### 3 - La distance entre le producteur et les établissements livrés ne doit pas être supérieure à 80 km

Le préfet peut, toutefois, étendre ce périmètre à 200 km maximum pour les établissements situés dans des zones soumises à des contraintes géographiques particulières.

## Documents utiles

Cerfa pour déclarer votre activité : n° 13984\*03  
[https://www.formulaires.modernisation.gouv.fr/gf/cerfa\\_13984.do](https://www.formulaires.modernisation.gouv.fr/gf/cerfa_13984.do)

Cerfa pour demander une dérogation à l'agrément ou faire une modification de votre dérogation : n°13982\*05  
[https://www.formulaires.modernisation.gouv.fr/gf/cerfa\\_13982.do](https://www.formulaires.modernisation.gouv.fr/gf/cerfa_13982.do)

## Je vends, avec ou sans agrément sanitaire ?

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