

**CUISINIERS
EN RESTAURATION
COLLECTIVE
LE GUIDE**

N°2



Produits locaux et réglementation sanitaire

Les questions que se posent les cuisiniers
en restauration collective
avec agrément CE



- 3** Un guide pour les cuisiniers de restauration collective
- 4** Un guide du partenariat européen « Développement économique par l'Alimentation Locale »
- 5** Quel statut doit avoir mon fournisseur ?

- 6** Puis-je acheter ma viande chez le boucher local ?
- 7** Puis-je acheter ma volaille chez un petit producteur ?
Puis-je acheter du lait cru à la ferme ?
- 8** Puis-je acheter des yaourts ou du fromage à la ferme ou sur le marché ?
- 9** Puis-je acheter du poisson à la sortie du bateau ou dans une pisciculture ?
Puis-je acheter des œufs de poules au producteur local ?
- 10** Puis-je acheter du pain ou je veux ?
(Boulangier traditionnel, producteur bio, marché, grande distribution)
Puis-je acheter mes fruits et légumes où je veux ?
(Épicier local, marché, maraîcher)
- 11** Puis-je organiser un atelier de fabrication par des élèves dans ma cuisine ?
- 12** Puis-je servir des fleurs au menu ?
Puis-je distribuer les repas préparés par les élèves aux consommateurs habituels ?
- 13** Transport : quels points sont à vérifier ?
- 14** Transport : qui peut le faire ?
- 15** Transport : le véhicule peut-il servir au transport de divers types de denrées ?
Principales sources réglementaires

- 16** Sites et contacts utiles

? Ai-je le droit d'acheter ces produits locaux qui me tentent ?

Quelles garanties exiger de ce nouveau fournisseur local ?

? Quels contrôles faudra-t-il effectuer à réception ?

CUISINIERS
EN RESTAURATION
COLLECTIVE
LE GUIDE

N°2

Ce sont quelques-unes des questions qui doivent trouver réponse avant toute démarche concrète d'achat de produits locaux par la restauration collective.

Ce guide tente de répondre **simplement** aux questions les plus fréquentes des professionnels et des responsables locaux.

Il a été réalisé par les laboratoires publics bretons LABOCEA (22 et 29) et ISAE (35) qui accompagnent au quotidien producteurs et cuisiniers sur les aspects sanitaires et nutritionnels.

Ce guide est l'un des trois guides produits destinés à la restauration collective :

Guide N°1 pour les cuisines sans agrément

« sur place » (ex : tous les collèges)

Guide N°2 pour les cuisines avec agrément CE

« cuisines centrales » (ex : de nombreux restaurants scolaires municipaux et hôpitaux)

Guide N°3 pour les cuisines en dérogation à l'agrément

CE (ex : de nombreux CCAS et quelques communes).

ATTENTION :
LA RÉGLEMENTATION
VIENT DE CHANGER !

L'agrément CE est exigé pour les cuisines livrant à un autre établissement plus de 1000 repas/semaine lorsque la production livrée représente moins de 30% de la production totale et plus de 400 repas/semaine lorsque la production livrée représente plus de 30% de la production totale. Les seuils étaient auparavant de 450 et de 150 repas/semaine !

Référence légale :
Arrêté du 24/09/2014
et Arrêté du 8/06/2006

Un guide par le partenariat européen DEAL « Développement économique par l'Alimentation locale »

Promoting Economic
Development through Local Food



Développement Économique
par l'Alimentation Locale

PRODUIRE, VENDRE ET ACHETER, MANGER LOCAL, C'EST S'ASSURER DE :

- Consommer de bons produits frais, de saison et au juste prix.
- Contribuer au maintien de l'activité agricole et de l'artisanat près de chez vous.
- Conserver la valeur-ajoutée alimentaire dans l'économie locale.
- Créer des emplois durables non délocalisables.
- Intensifier les Liens entre consommateurs et artisans/producteurs.
- Renforcer l'identité des territoires et contribuer à leur attractivité.

Les laboratoires publics LABOCEA et ISAE, auteurs de ce guide, contribuent aux actions menées par un partenariat plus large qui rassemble collectivités, associations et chambres consulaires de Bretagne, Normandie et du Sud de l'Angleterre.

Tous ont à cœur de favoriser la production, l'achat et la consommation de produits alimentaires locaux pour soutenir leur économie locale.

Ils échangent leurs savoir-faire et mettent en place des actions locales grâce au soutien financier du programme de coopération européenne INTERREG IVA France (Manche) Angleterre.

Le projet DEAL a permis de se nourrir de l'expérience des partenaires pour mener des actions auprès des professionnels des cuisines collectives mais aussi des élèves de collèges visant à une alimentation équilibrée et à la lutte contre le gaspillage alimentaire.



N°2

CUISINIERS
EN RESTAURATION
COLLECTIVE
LE GUIDE

Pour retrouver toutes
les productions de DEAL :
www.deal-project.eu

Quelles sont les règles de base ?

1

Demander le **statut** de votre fournisseur de denrées animales ou d'origine animale :

ATTENTION : Les cuisines centrales (agrées CE) doivent obligatoirement s'approvisionner dans un établissement lui même agréé CE !

ATTENTION : L'arrêté du 24/09/2014 vient de changer les conditions de **dérogation** à l'agrément CE pour les cuisines centrales ce qui permettra à plus de petites cuisines centrales de s'approvisionner en circuit court de proximité car si la cuisine est en dérogation, alors elle peut s'approvisionner dans un établissement dérogatoire (dérogation possible pour 1000 repas livrés/sem (contre 450 avant) si $QC/QP^* < 30\%$ et pour 400 repas livrés/sem (contre 150 avant) si $QC/QP^* > 30\%$).

ATTENTION : la liste de tous les établissements français agréés ou dérogatoires à l'agrément CE est publiée sur le site internet du Ministère de l'Agriculture : agriculture.gouv.fr/liste-des-etablissements.

Cette liste est mise à jour quotidiennement.

2

Assurer **la traçabilité** de tous vos fournisseurs.

3

Évaluer tous vos fournisseurs.

*QC : quantité cédée, QP : quantité produite



? **Puis-je acheter ma viande chez le boucher local ?**

OUI si ce boucher a :

un agrément CE. Le dossier d'agrément est à fournir à la Direction Départementale pour la Protection des Populations (DD(CS)PP)

Attention

La dérogation à l'agrément ne suffit pas !



Exigez le numéro d'agrément sur les produits.



Contrôles à réception et traçabilité obligatoires.

N°2

? Puis-je acheter ma volaille chez un petit producteur ?

OUI si son abattoir est agréé CE.

Attention

Attention, les tueries particulières ne conviennent pas !



Exigez le numéro d'agrément sur les produits.



Contrôles à réception et traçabilité obligatoires !



? Puis-je acheter du lait cru à la ferme ?

OUI si :

- Le producteur a une autorisation de la DD(CS)PP (Direction Départementale pour la Protection des Populations).



Pensez à demander la preuve !

Nota : l'agrément CE n'est pas exigé car le lait est un produit primaire

- Vous chauffez le lait cru au minimum 30 s à 72°C.



Contrôles à réception obligatoires : la température doit être inférieure à 4°C ou ambiante si il est livré moins de 2 h après la traite.

Traçabilité obligatoire.



? Puis-je acheter des yaourts ou du fromage à la ferme ou sur le marché ?

OUI si le producteur a :

- **un agrément CE**
(dossier d'agrément fourni à la DD(CS)PP).

Attention

La dérogation à l'agrément ne suffit pas !



Exigez le numéro d'agrément sur les produits.



Contrôles à réception et traçabilité obligatoires.



N°2

? **Puis-je acheter du poisson à la sortie du bateau ou dans une pisciculture ?**



OUI si :

- Le pêcheur ou l'aquaculteur a déclaré son activité auprès de la DD(CS)PP : Direction Départementale pour la Protection des Populations.
- S'il respecte les obligations du règlement 178/2002 (sécurité, responsabilité, traçabilité, retrait/rappel).
- Pour les navires de pêche : les produits (poisson, crustacés...) peuvent être vendus vivants ou abattus, entiers ou éviscérés à bord.
- Pour les fermes aquacoles : les poissons doivent être vendus vivants.

Nota : l'agrément CE n'est pas exigé car les animaux vivants ou abattus et éviscérés à bord des navires sont des produits primaires

? **Puis-je acheter des œufs de poules au producteur local ?**

OUI

mais ils doivent obligatoirement être conditionnés dans un CEO (Centre d'Emballage d'Oeufs possédant un N° d'agrément CE).

 **Les contrôles à réception et la traçabilité sont obligatoires.**



? **Puis-je acheter du pain ou je veux (boulangier traditionnel, producteur bio, marché, grande distribution) ?**

OUI

car ce sont des produits d'origine végétale, mais soyez vigilant sur :

- la traçabilité,
- les conditions de transport (propreté des paniers, des véhicules et des manipulations).



? **Puis-je acheter mes fruits et légumes où je veux (épicerie local, marché, maraîcher) ?**

OUI

car ce sont des produits végétaux, mais soyez vigilants sur :

- la traçabilité : origine géographique, producteur, date de récolte,
- le conditionnement : propreté des cagettes, du véhicule et des manipulations.



N°2

? Puis-je organiser un atelier de fabrication par du public (élèves, résidents...) dans ma cuisine?

OUI mais sous contrôle !

PRODUITS ALIMENTAIRES

- Éviter les préparations à risque (à base d'œufs, de légumes terreux, de viande crue...).
- Faire les achats de denrées périssables le matin même dans un sac isotherme, stocker au froid et éliminer les excédents après l'atelier.

HYGIÈNE DES PARTICIPANTS

- Attention à leur état de santé (plaies, toux...).
- Surveiller la propreté des mains, les cheveux attachés, enlever les bijoux, relever les manches, les équiper de blouse, coiffe et sur-chaussures.
- Leur présenter les règles d'hygiène de base (lavage des mains) et les contraintes sanitaires en cuisine : respect des températures de stockage et de fabrication, séparation des denrées crues et cuites, traçabilité...

NETTOYAGE DES LOCAUX ET DU MATÉRIEL À LA FIN





Puis-je servir des fleurs au menu ?

OUI

car ce sont des produits végétaux, mais soyez **très** vigilant sur :

- La traçabilité : origine géographique, producteur, date de récolte.
- Les fleurs ne sont pas « lavables » car trop fragiles donc si elles sont consommées crues ne pas utiliser de fleurs poussant près du sol (risques de bactéries telluriques et parasites dangereux).
- Bien avertir vos consommateurs « à risque ».



Puis-je distribuer les repas préparés par du public (élèves, résidents...) aux consommateurs habituels ?

OUI

après accord des établissements livrés :

mais dans ce cas, appliquer les règles habituelles de fonctionnement (approvisionnement, suivi des températures, traçabilité, plats témoins...) Une instruction relative à cette organisation devra figurer dans le plan de maîtrise sanitaire de la cuisine centrale.

N°2

? Transport : quels points sont à vérifier ?

OUI

- Receptacle propre, bonnes pratiques de rangement et de déchargement, respect des températures réglementaires des denrées.
- **Pour les aliments congelés**
engin frigorifique ou réfrigérant renforcé et enregistrement automatique de la température.
- **Pour les aliments réfrigérés**
pour les transports d'une distance inférieure à 80 km :
- un équipement isotherme est suffisant s'il n'y a pas de rupture de charge, sinon il faut un équipement réfrigérant ou frigorifique
- pour les transports d'une distance supérieure à 80 km, le transport doit se faire dans un véhicule frigorifique.



Contrôle : attestation de conformité CEMAFROID valable 6 ans et contrôle à 6 et 9 ans.





Transport : qui peut le faire ?

Le transport peut-il être assuré par le producteur ?

OUI*

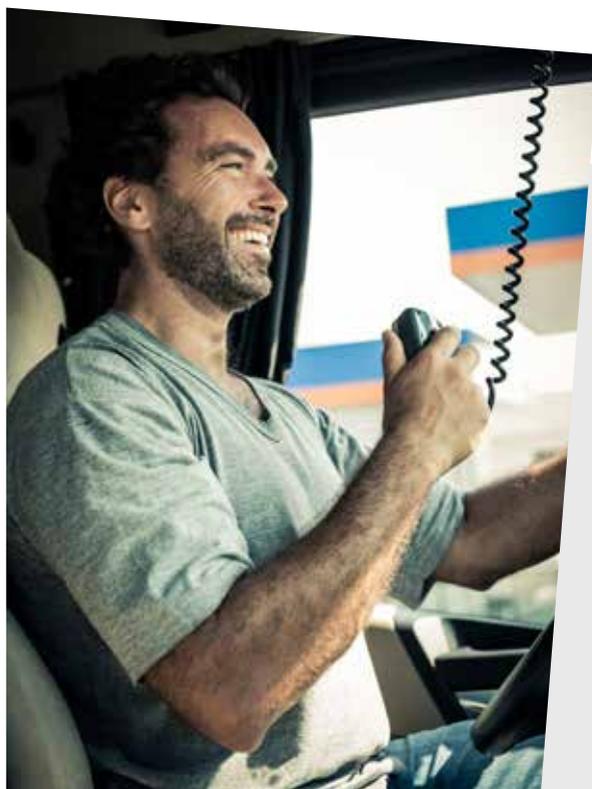
Le transport peut-il être assuré par notre établissement ?

OUI*

Le transport peut-il être assuré par un tiers ?

OUI*

*sous réserve des exigences mentionnées à la page précédente.



N°2

CUISINIERS
EN RESTAURATION
COLLECTIVE

LE GUIDE

? Transport : le véhicule peut-il servir au transport de divers types de denrées ?

Une règle :

Analyser les risques : « Y-a-t-il un risque à cette pratique ? (Risque microbiologique ou présence d'un corps étranger) »

EXEMPLE 1

Le transport dans le même véhicule de pain et de légumes ?

Possible, si les contenants sont bien identifiés (couleur différente), étanches et propres pour chaque catégorie d'aliment.

EXEMPLE 2

Transport à l'aller de viande (emballée) et au retour de sacs de pain pour alimenter les animaux ?

Possible, si les contenants sont bien identifiés (couleur), étanches et propres pour chaque catégorie.

Principales sources réglementaires

- Note de service N2014-823 du 10 Octobre 2014 relative à l'obligation d'agrément sanitaire pour les commerces de détail.
- Note de service N2012-8054 du 8 mars 2012 relative à l'application de l'arrêté du 21/12/2009.
- 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.
- Règlement (CE) N° 852-2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29/04/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et règlement CE N° 853-2004 relatif à l'hygiène des denrées d'origine animale.
- Règlement (CE) N° 178-2002 du Parlement Européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principaux généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire.

Les formulaires cerfa

- Déclaration d'activité : [cerfa 13984](#)
 - Déclaration de dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire : [cerfa 13982](#)
 - Demande d'agrément sanitaire : [cerfa 13983](#)
- sont disponibles sur le site mesdemarches.agriculture.gouv.fr

Les textes réglementaires sont disponibles sur le site du journal officiel : www.legifrance.gouv.fr ou sur le site de galatée pro : galateepro.agriculture.gouv.fr

Les notes de services sont disponibles sur le site : agriculture.gouv.fr/bulletin-officiel

Les établissements agréés ou dérogataires sont publiés sur le site : agriculture.gouv.fr/liste-des-etablissements

Pour tout renseignement complémentaire n'hésitez pas à vous rapprocher de votre laboratoire public local.

CUISINIERS EN RESTAURATION COLLECTIVE LE GUIDE

N°2

Téléchargez le guide sur : www.deal-project.eu

LABOCEA (pour les départements 29 et 22)

www.labocea.fr

→ Nicolas Bonnet

02 98 10 20 96

nicolas.bonnet@labocea.fr

→ Martine Gerber

02 96 01 37 22

martine.gerber@labocea.fr

ISAE (pour le département 35)

www.isae35.fr

→ Aurélie Quester-Séméon

02 99 02 43 43

aurelie.quester-semeon@cg35.fr

