

PUBLICATION DE L'INSTRUCTION TECHNIQUE SUR LES OBLIGATIONS DE FORMATION EN MATIÈRE D'HYGIÈNE DES ALIMENTS EN RESTAURATION COMMERCIALE



AVRIL 2026

Les obligations de formation en matière d'hygiène alimentaire pour certains établissements exerçant de la restauration commerciale sont fondées sur le **décret n° 2011-731 du 24 juin 2011**, pris en application de l'article **L.233-4 du Code rural et de la pêche maritime (CRPM)**.

Ainsi, l'**article D.233-6 du CRPM** créé par ce même décret prévoit que :

« Sont tenus, conformément à l'article L.233-4, d'avoir dans leur effectif **au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire** adaptée à leur activité les établissements de restauration commerciale relevant des secteurs d'activité suivants :

- restauration traditionnelle ;
- cafétérias et autres libres-services ;
- restauration de type rapide. »

Ces secteurs correspondent aux établissements relevant des **codes NAF 56.10**.

Ce cadre a récemment été complété par :

- L'arrêté **du 12 février 2024**, qui précise notamment le **contenu de la formation hygiène en restauration commerciale** (annexe I) et les **modalités de justification** de l'obligation ;
- [L'instruction technique DGAL/SDSSA/2026-185](#), publiée le **3 avril 2026** au [Bulletin officiel du Ministère de l'Agriculture](#).

Ces textes ne créent pas de nouvelle obligation de principe ; ils viennent **préciser** et **encadrer l'application** de la formation hygiène en restauration commerciale (14 heures), notamment pour les structures relevant de la remise directe.

Préambule – Que représentent les codes APE / NAF ?

Le **code APE (Activité Principale Exercée)** permet d'identifier l'activité principale d'une unité légale (entreprise ou exploitation).

Il est attribué par l'**Insee** lors de l'immatriculation, sur la base de la **nomenclature NAF (Nomenclature d'Activités Française)**, qui recense l'ensemble des activités économiques.

Chaque entreprise se voit attribuer **un seul code APE**, correspondant à son **activité principale**, déterminée notamment à partir de critères tels que la part du **chiffre d'affaires**, le **nombre de salariés** affectés à chaque activité, ou, à défaut, le temps de travail consacré aux différentes activités.

👉 En situation de **multi-activité**, c'est donc l'activité dominante qui détermine le code APE attribué à l'entreprise. Ainsi, un **producteur agricole** dont l'activité principale est la production (code APE agricole), mais qui exerce en complément une activité de **petite restauration** conserve un code APE agricole, même si une activité de restauration est effectivement mise en œuvre.

Que vient préciser l'IT 2026-185 ?

Publiée le **3 avril 2026** au *Bulletin officiel du Ministère de l'Agriculture*, cette instruction technique DGAL/SDSSA/2026-185, précise les **modalités d'application des obligations de formation** pour les établissements de remise directe, y compris **ceux proposant des activités de restauration**.

Elle précise :

« *Seuls les exploitants du secteur alimentaire ayant une activité enregistrée sous les codes NAF 56.10 sont dans le champ d'application de cette IT.* »

Sont concernés les établissements (équivalents NAF 2025 : 56.11J, 56.12Y, 56.12Y...)¹ de :

- 56.10A – Restauration traditionnelle
- 56.10B – Cafétérias et autres libres-services
- 56.10C – Restauration rapide

Un producteur fermier :

- Dont **l'activité principale** est la **production agricole** (code APE agricole),
 - Mais qui propose en complément une **petite restauration** (repas simples, assiettes, produits de la ferme consommés sur place),
- ⇒ Reste en dehors du champ de la restauration commerciale, tant que cette activité ne devient pas dominante : il relève de la **remise directe**, avec une **activité de restauration accessoire**.

En revanche, parce qu'il manipule et remet des denrées alimentaires au consommateur, ce producteur reste pleinement soumis :

- ❖ Aux obligations générales d'hygiène alimentaire et à la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène,
- ❖ À la déclaration de son établissement via [le CERFA 13984*06](#),
- ❖ Et à une formation adaptée à son activité réelle :
 - Formation « Applications des principes HACCP » - niveau entreprise
 - *Quelle que soit la typologie de l'entreprise, une personne au moins de l'entreprise doit être capable de justifier de sa formation à l'HACC. Cette personne est responsable du PMS ou des procédures fondées sur les GBPH.*
 - *Cette formation permet de satisfaire l'obligation de formation pour l'ensemble de l'activité, y compris la petite restauration.*
 - Formation générale à l'hygiène des aliments – niveau établissement²
 - *Au sein de l'établissement, le personnel manutentionnaire dispose d'instructions OU d'une formation à l'hygiène des aliments. Cette disposition n'est pas spécifique aux établissements de remise directe, et doit s'adapter à la typologie de l'établissement.*
 - *Le règlement n°852/2004 n'impose pas strictement la formation du personnel manutentionnaire, il insiste sur la présence d'instructions au sein de l'établissement. Ces instructions constituent donc l'attendu principal en matière de formation. Quelle que soit leur forme, ces instructions doivent être adaptées à l'activité de l'établissement, efficaces et appliquées, y compris en tenant compte des principes de flexibilité.*

¹ La numérotation de ces trois codes d'activité (APE) évoluera en 2026, en raison de l'entrée en vigueur de la nouvelle NAF révisée.

² Règlement (CE) n°852/2004, Chapitre XII de l'annexe II

- **Cas des fermes-auberges :** l'instruction technique précise que pour « Les fermes-auberges et les associations préparant régulièrement des repas sont bien concernées par l'exigence de la formation nationale "hygiène" des établissements de restauration commerciale, si elles sont enregistrées avec le code APE 56.10. Pour les autres, la formation ne peut pas être exigée sur la base du CRPM mais elle est fortement recommandée »
- **Cas des tables d'hôtes :** ne sont pas concernées par l'exigence de formation nationale hygiène en restauration commerciale, si elles répondent **à l'ensemble** des critères suivants :
 - L'activité constitue un complément de l'activité d'hébergement,
 - Ne propose qu'un seul menu [et une cuisine de qualité composée d'ingrédients du terroir],
 - Sert le repas à la table familiale,
 - Offre une capacité d'accueil de restauration limitée à celle de l'hébergement

Si la table d'hôte ne respecte pas un seul de ces 4 critères, il s'agit alors d'un restaurant, soumis aux dispositions relatives à l'obligation de la formation nationale "hygiène" des établissements de restauration commerciale

	Formation hygiène restauration commerciale 14h + obligation du PMS (instruction au sein de l'établissement)	Formation générale sur l'hygiène des aliments (instructions au personnel ou formations – au sein de l'établissement)	Formation « Applications des principes HACCP » (responsable procédures interne et mise en œuvre GBPH)
Codes NAF 56.10 (A - Restauration traditionnelle / B - Cafétérias et libres service / C - Restauration rapide	x		X
Producteurs fermiers proposant de la petite restauration		x	x
Fermes-auberges et les associations enregistrées avec le code APE 56.10	x		x
Fermes-auberges et les associations non enregistrées avec le code APE 56.10		x	x
Tables d'hôtes, si elles répondent à l'ensemble des critères énoncés ci-dessus		x	x

Tableau : Synthèse des cas pour lesquels la formation hygiène en restauration commerciale est obligatoire

Remarque : Les justificatifs, quels qu'en soient les supports (papiers ou électroniques) doivent être présents au sein de l'établissement à tout moment et présentés à l'inspecteur lors du contrôle.

Sont exonérés de cette obligation de formation nationale "hygiène" des établissements de restauration commerciale, les établissements (*pour ceux que nous accompagnons, les fermes-auberges enregistrées sous le code NAF 56.10*) pour lesquels une personne, au sein de l'effectif :

- Peut justifier d'une expérience professionnelle d'au moins 3 ans au sein d'une entreprise du secteur alimentaire comme gestionnaire ou exploitant ;
- Détient un diplôme ou un titre à finalité professionnelle répertoriés par l'arrêté du 18 novembre 2024.

Fiche rédigée à l'attention des conseillers et conseillères du réseau circuits courts produits fermiers des Chambres d'agriculture. Les informations ci-dessus ont été établies en fonction des réglementations en vigueur à la date de la mise à jour de cette fiche. Cette fiche n'a pas de caractère normatif, ni de portée obligatoire. Chambres d'agriculture France ne saurait être tenu responsable des erreurs commises dans ladite fiche, ni de leurs conséquences.

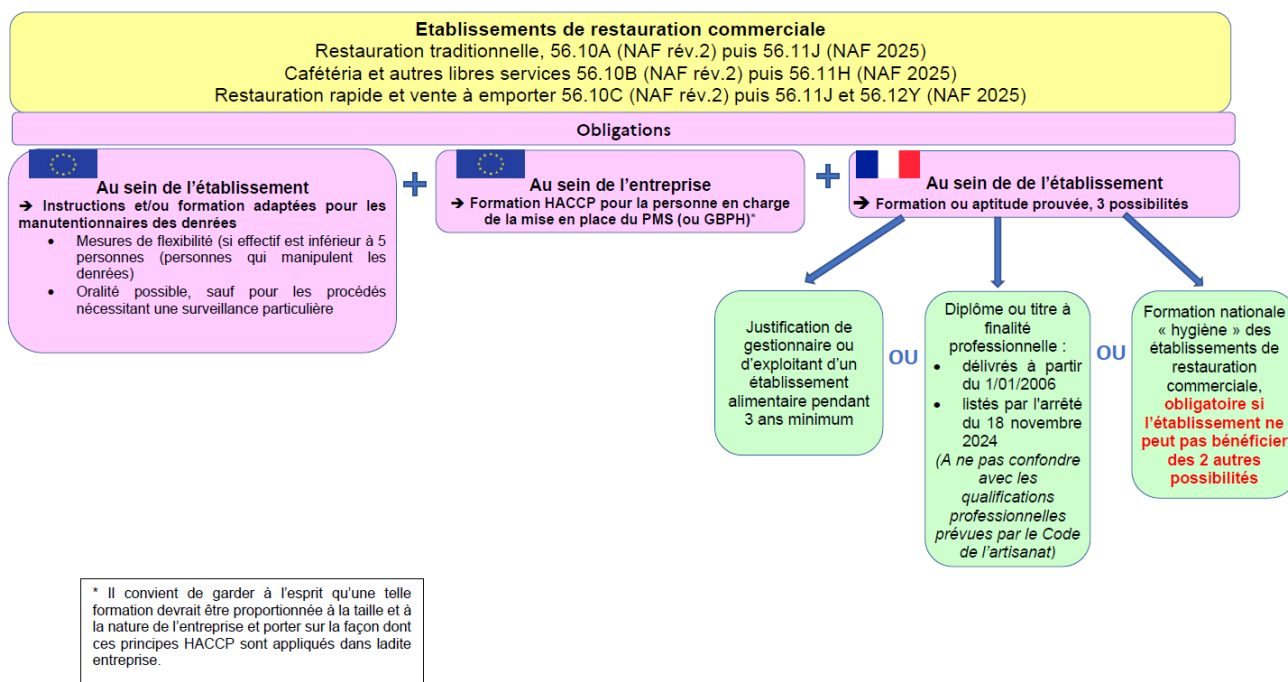


Schéma (IT DGAL/SDSSA/2026-185) : Précisions sur les obligations pour les établissements de restauration commerciale

Organismes habilités : qui peut dispenser les formations ?

L'article D233-1 du CRPM prévoit que l'organisme de formation pouvant « bénéficier de l'autorisation » concerne :

- o Celui qui est déclaré auprès du préfet de région conformément à l'[article L. 6351-1 du code du travail](#) ;
- o Celui qui détient le certificat prévu à l'[article L. 6316-1 du code du travail](#) ;
- o L'organisme de formation qui est en mesure de respecter le référentiel de formation par un cours s'appuyant sur des sources documentaires multiples, des ateliers techniques et des moyens pédagogiques diversifiés, adaptés à la sensibilisation
- o L'organisme qui s'engage à ne pas user de pratiques commerciales déloyales
- o Celui qui s'engage à utiliser la dénomination " formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale " et à transmettre, avant le 31 janvier de chaque année ;
- o L'organisme qui emploie au moins un formateur compétent dans le domaine de l'hygiène alimentaire ;
- o L'organisme qui s'est enregistré auprès de la DR-(I)-AAF/DAAF de son territoire de compétences

Quelle durée et contenu associés à la formation hygiène en restauration commerciale ?

La durée de la formation prévue à l'[article L. 233-4 du code rural et de la pêche maritime](#) est de 14 heures, dont au moins 2 fois 2 heures en présentiel pour réaliser des mises en situation avec du matériel.

Le contenu de la formation hygiène en restauration commerciale est défini à l'annexe I de l'arrêté du 12 février 2024.

Fiche rédigée à l'attention des conseillers et conseillères du réseau circuits courts produits fermiers des Chambres d'agriculture. Les informations ci-dessus ont été établies en fonction des réglementations en vigueur à la date de la mise à jour de cette fiche. Cette fiche n'a pas de caractère normatif, ni de portée obligatoire. Chambres d'agriculture France ne saurait être tenu responsable des erreurs commises dans ladite fiche, ni de leurs conséquences.

EN CONCLUSION

Cette évolution apporte une souplesse significative par rapport aux pratiques précédentes.

En effet, jusqu'à présent, nous conseillons les producteurs réalisant une activité de petite restauration à la ferme de réaliser la formation hygiène restauration commerciale (sur la base de la Note de service du 30/01/2012 qui ciblait les établissements de restauration, quel que soit le code NAF). De plus, une distinction était opérée entre l'activité régulière de petite restauration et l'activité occasionnelle (cf. IT 2023-756 « Commerce de détail et activité de remise directe »).

Ainsi, la nouvelle IT 2026-185 simplifie cette lecture : ce n'est plus la fréquence qui est déterminante mais bien la nature de l'activité.

Néanmoins, le recours au quichet unique n'assure pas toujours un enregistrement correct des activités. En effet, la qualité de l'attribution du code APE dépend de la description de l'activité principale (champ libre). Le choix des mots est déterminant : l'Insee attribue le code APE uniquement à partir des informations déclarées, sans enquête systématique complémentaire.

👉 Ceci impose une vigilance particulière pour les activités agricoles avec activités de petite restauration.

Enfin, il relève de votre appréciation d'encourager les producteurs à se former à la formation spécifique à l'hygiène en restauration commerciale afin d'acquérir des compétences complémentaires, en fonction de la régularité et des volumes de leur activité de petite restauration.

Contact : Margaux RUSALEN – Chambres d'agriculture France
margaux.rusalen@france.chambres-agriculture.fr

Références :

- [Article L233-4 du CRPM](#) (Article 8 de la LOI n° 2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche)
- [Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011](#) relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale
- [Arrêté du 12 février 2024](#) relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale