



DECOUPE ET TRANSFORMATION DE VIANDE APRES ABATTAGE EN ABATTOIR AGREE CE (bovin, porc, volaille, ovin, caprin, lapin)

Vos animaux sont abattus dans un abattoir agréé CE en dehors de l'exploitation. Vous souhaitez ensuite les découper et les transformer à la ferme. Vous devrez vous déclarer auprès de la DD(ETS)PP¹ en choisissant un statut sanitaire adapté à votre activité et vous former pour mettre en place le plan de maîtrise sanitaire.



CHOISIR UN STATUT SANITAIRE ET SE DECLARER

Selon vos circuits commerciaux, vos produits et volumes d'activité, vous avez le choix entre 3 statuts sanitaires pour votre activité de découpe-transformation : la remise directe, la dérogation à l'agrément ou l'agrément sanitaire européen.



Remise directe

Ce statut vous permet de commercialiser **tous vos produits directement au consommateur final**, sans limitation de distance géographique.

Exemple de circuits de remise directe : vente à la ferme, sur les marchés, en AMAP, dans un point de vente collectif dont vous êtes membre associé, y compris drive fermier, en livraison à domicile, vente par correspondance...

Vous devez vous déclarer en ligne ou renvoyer à la DD(ETS)PP de votre département le formulaire [cerfa n°13984](#) « déclaration des établissements préparant, transformant, manipulant, exposant, mettant en vente, entreposant ou transportant des denrées animales ou d'origine animale ». Il n'y a pas d'inspection préalable au démarrage de l'activité. Conservez le récépissé de déclaration.

¹ Direction départementale (de l'emploi, du travail, des solidarités et) de la protection des populations.



Dérogation à l'agrément européen

Ce statut vous permet de vendre des quantités limitées de produit à des intermédiaires locaux.

Les 2 conditions suivantes sont à respecter :

- vous ne pouvez fournir que des **commerces de détail** situés à moins de 80 km de votre exploitation.
- votre volume d'activité hebdomadaire avec ces commerces de détail ne doit pas dépasser les quantités fixées par l'arrêté du 24 septembre 2014 modifié (voir tableau ci-dessous). Si vous dépassez ces seuils, vous devez passer à l'agrément sanitaire européen.



COMMERCE DE DETAIL

De quoi s'agit-il ?

Sont considérés comme commerce de détail tous types de revendeurs comme les épiceries, GMS, boucheries charcuteries, mais aussi des restaurateurs ou des établissements de restauration collective non agréés CE...

Quantité maximum de produits commercialisables à des commerces de détail dans le cadre de la dérogation à l'agrément (arrêté du 24 septembre 2014)

Catégorie de produit	Quantité maximum vendable à des commerces de détail	
	Si vous cédez moins de 30% de votre production totale* à des commerces de détail	Si vous cédez plus de 30% de votre production totale* à des commerces de détail
Viandes fraîches de boucherie à l'exclusion des viandes hachées**	800 kg/semaine	250 kg/semaine
Produits à base de viande, plats cuisinés, préparations de viandes. Viandes fraîches des autres espèces que boucherie à l'exclusion des viandes hachées**	250 kg/semaine	100 kg/semaine

*Pour la catégorie de produit considérée.

**Interdiction de commercialiser de la viande hachée à des intermédiaires dans le cadre de la dérogation à l'agrément. Voir p.3.

Les quantités indiquées sont les valeurs maximales admises pour une semaine. Elles ne représentent pas la moyenne hebdomadaire de l'activité annuelle. Elles sont gérées par

catégorie de produit donc vous pouvez cumuler viande fraîche et viande transformée dans la limite des seuils fixés pour chacune de ces 2 catégories de produit.



Si vous optez pour la dérogation à l'agrément, vous avez 2 démarches à effectuer (de préférence en ligne depuis le site mesdemarches.agriculture.gouv.fr) :

1. Vous déclarer comme établissement « préparant, transformant, manipulant, exposant, mettant en vente, entreposant ou transportant des denrées animales ou d'origine animale » avec le formulaire [cerfa](#)

[n°13984](#). Il n'y a pas d'inspection préalable au démarrage de l'activité.

2. Déclarer les intermédiaires avec lesquels vous travaillez et les quantités écoulées avec le [cerfa n°13982](#). Notez que cette déclaration doit être renouvelée dès que des changements importants interviennent dans vos clients professionnels.

Conservez bien les récépissés de déclaration.

L'agrément sanitaire européen

Ce statut vous permet de vendre à tout type d'intermédiaire sur tout le territoire européen et sans limites de quantité.

Il existe différents agréments selon le type de produits fabriqués : viande fraîche - découpe, préparation de viande, produits à base de viande ou viande hachée. Ils correspondent aux catégories réglementaires de produits carnés.

L'agrément européen est attribué par la DD(ETS)PP après examen d'un dossier complet présentant le plan de maîtrise sanitaire de

l'atelier (voir page suivante) et des inspection(s) sur place.

La procédure est complexe et prend plusieurs mois : il convient donc d'anticiper si vous souhaitez obtenir un agrément européen. N'hésitez pas à vous faire accompagner : vous gagnerez du temps.



Marque d'identification apposée sur les denrées animales issues d'un établissement agréé CE. Les chiffres indiquent dans l'ordre, le département, la commune et le numéro d'ordre de l'établissement.



VIANDE HACHÉE

Ce que l'on peut faire... ou pas !

- Définition réglementaire : cette catégorie correspond à de la viande fraîche hachée contenant moins de 1 % de sel.
- Il est possible de préparer de la viande hachée dans le cadre de la vente directe : la viande est hachée à la demande du consommateur et devant lui.
- En dehors de ce cadre, la fabrication de viande hachée nécessite un agrément sanitaire européen spécifique « viande hachée ». L'obtention de ce type d'agrément est difficilement envisageable pour un atelier fermier, en raison notamment des coûts engendrés par les obligations importantes de contrôle microbiologique du produit.



QUEL STATUT SANITAIRE POUR VENDRE A LA RESTAURATION COLLECTIVE ?

Il existe 3 catégories de restaurants collectifs :

- **Cuisine autogérée** : les repas sont préparés sur place et tout est servi sur place.
- **Cuisine dérogatoire** à l'agrément : les repas sont préparés sur place mais une partie (quantités limitées réglementairement) est livrée à d'autres établissements proches.
- **Cuisines centrales agréées CE** : les repas sont préparés et livrés dans plusieurs établissements.

Voici les catégories d'établissement que vous pouvez livrer selon le statut sanitaire de votre atelier de découpe-transformation de viande :

	Cuisine autogérée	Cuisine dérogatoire	Cuisine centrale CE
Atelier à la ferme en dérogation	Oui (si distante de moins de 80 km)	Oui (si distante de moins de 80 km)	NON
Atelier à la ferme agréé CE	Oui	Oui	Oui



METTRE EN PLACE UN PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE SUR SON ATELIER

Vous êtes réglementairement responsable de la **qualité sanitaire** des produits que vous allez mettre sur le marché. Quel que soit le statut pour lequel vous optez (remise directe, dérogation ou agrément), vous avez l'obligation de définir et d'appliquer un **plan de maîtrise sanitaire (PMS)** adapté à votre activité (type de produit fabriqué, modes de fabrication...).

Pour cela, il est indispensable d'être formé à l'HACCP et aux bonnes pratiques d'hygiène. Il est également essentiel de bien maîtriser la classification réglementaire des produits carnés (préparation de viande, produits à base de viande, produits PAM (prêts à manger), non PAM, non PAM sensible).



Le plan de maîtrise sanitaire en bref

- Locaux propres, bien conçus, permettant de travailler dans de bonnes conditions d'hygiène selon le principe de la marche en avant.
- Contrôle de la qualité des matières premières et ingrédients utilisés en transformation.
- **Bonnes pratiques d'hygiène alimentaire** appliquées par l'ensemble des personnes travaillant dans l'atelier : tenue vestimentaire, comportement quotidien, application d'un plan adapté de nettoyage/désinfection des locaux et du matériel, plan de lutte contre les nuisibles, utilisation d'eau potable...
- **Maîtrise des températures** : respect de la chaîne du froid, des barèmes pour les traitements thermiques etc.
- **Classification des produits** fabriqués en fonction de leurs caractéristiques et niveaux de risque sanitaire, **détermination des durées de vie**.
- **Connaissance des risques sanitaires** liés aux modes de transformation choisis et des **moyens de maîtrise associés** : réalisation d'une analyse des dangers avec la méthode HACCP et identification des points critiques à maîtriser.

- Vérification régulière du bon fonctionnement de l'atelier et réalisation d'analyses de surveillance (**plan d'auto-contrôles**).
- Gestion des non-conformités et mesures de retrait et/ou rappel de produits en cas de danger identifié pour le consommateur.
- Système de **traçabilité** organisé.

Les formations obligatoires

Le responsable de l'atelier est chargé de l'élaboration et du suivi du PMS de l'atelier. C'est l'interlocuteur de la DD(ETS)PP. Il doit obligatoirement avoir suivi une formation sur **les bonnes pratiques d'hygiène et l'HACCP**.

Des connaissances en hygiène alimentaire sont **INDISPENSABLES** pour toutes les personnes qui interviennent dans l'atelier afin d'appliquer correctement le plan de maîtrise sanitaire. L'ensemble du personnel doit être formé aux **bonnes pratiques d'hygiène**. Cette formation peut être dispensée en interne ou en externe.

Enfin, certaines fabrications peuvent nécessiter des formations complémentaires, par exemple pour l'utilisation d'un autoclave.

CONTACT

**Chambre d'agriculture de région
Pays de la Loire**

Pôle Circuits courts – Accueil à la ferme
Tél. 02 53 57 18 36

Avec la participation financière :

