



VENTE DE VIANDE DE BOUCHERIE DECOUPÉE ET TRANSFORMÉE PAR UN PRESTATAIRE DE SERVICE

Vous faites abattre vos bovins, porcs, ovins ou caprins dans un abattoir agréé CE et vous confiez la découpe et éventuellement la transformation à un prestataire de service. Vous commercialisez ensuite les produits tels que remis par le prestataire, sans aucune intervention (pas d'ouverture d'emballage pour reconditionnement en format différent). Quelles sont vos obligations réglementaires ?

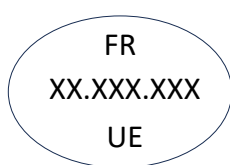


CHOIX DU PRESTATAIRE DE SERVICE : AGRÉÉ OU DEROGATAIRE ?

Prestataire agréé CE

Le recours à un prestataire disposant d'un agrément sanitaire européen est la solution à retenir si vous souhaitez commercialiser les produits à des intermédiaires : restaurants commerciaux ou collectifs, magasins etc.

La liste des établissements agréés CE pour la découpe et la transformation de viande est disponible sur le [site du Ministère de l'agriculture](http://site.du.Ministere.de.lagriculture). Les produits fabriqués par un prestataire agréé CE portent le numéro d'agrément de l'établissement dans l'estampille ovale réglementaire.



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

ATTENTION : si vous voulez commercialiser du **steak haché**, vous avez l'obligation de travailler avec un prestataire disposant d'un agrément spécifique « viande hachée ».

Prestataire dérogatoire à l'agrément

Pour les produits autres que le viande hachée, vous pouvez travailler avec un prestataire qui

n'est pas agréé CE mais les conditions sont plus restrictives.

- Votre prestataire doit avoir déclaré son activité de prestation pour des tiers à la DDPP dans le cadre d'une dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire : il figure alors sur la liste des établissements dérogatoires pour la découpe et/ou pour la transformation de viande [publiée sur le site du Ministère de l'agriculture](http://site.du.Ministere.de.lagriculture).
- Du fait de cette dérogation, votre prestataire doit être situé à moins de 80 km de votre exploitation et ne peut découper/transformer pour des tiers qu'une quantité limitée de viande.
- Vous pourrez commercialiser les produits travaillés par ce prestataire en **vente directe** (à la ferme, sur les marchés, AMAP...).
- La **vente à des cuisines centrales agréées** ou à tout autre intermédiaire agréé est en revanche **interdite**.
- Si vous envisagez de vendre à des intermédiaires type magasin, GMS, restaurateur, il est recommandé de solliciter l'avis préalable de votre DD(ETS)PP (flou réglementaire). Pour ce type de circuit, privilégiez un prestataire agréé CE.



OBLIGATION DE DECLARATION

Vous avez l'obligation de déclarer votre activité de commercialisation de viande et produits carnés auprès de la **Direction départementale de la protection des populations (DDPP)**. Utilisez pour cela 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 » et conserver le récépissé de déclaration.

Privilégier la déclaration en ligne depuis le site mesdemarches.agriculture.gouv.fr

DÉCLARATION D'ACTIVITÉ CONCERNANT LES ÉTABLISSEMENTS PRÉPARANT, TRANSFORMANT, MANIPULANT, EXPOSANT, METTANT EN VENTE, ENTREPOSANT OU TRANSPORTANT DES DENRÉES ANIMALES OU D'ORIGINE ANIMALE (ACTIVITÉS NON SOUMISES À AGRÈMENT SANITAIRE)

ARTICLE 6 DU RÈGLEMENT (CE) N°853/2004
ARTICLE R.233-4 DU CODE RURAL ET DE LA PÊCHE MARITIME
ARRÊTÉ DU 10 OCTOBRE 2008

A renvoyer à la direction départementale (de la cohésion sociale) de la protection des populations (dd(c)s/pp) ou à la direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (daaf) pour les dom, du département où est situé l'établissement.

cerfa
N° 13984*06



VOS OBLIGATIONS SANITAIRES POUR LE TRANSPORT ET LA VENTE

Dans la chaîne de la sécurité alimentaire, votre établissement assure des tâches de stockage et de vente de produits finis, éventuellement avec du transport (livraison client) : vous avez donc votre part de responsabilité dans la qualité du produit qui sera remis aux clients. Voici les principales obligations qui vous incombent.

- Maintenir la **chaîne du froid**. Le réglage de vos enceintes frigorifiques (stockage et transport) doit permettre de respecter les températures maximum autorisées pour le produit le plus sensible (voir tableau). Exemple : si vous stockez de la découpe de viande et du steak haché, le réglage doit assurer une température max de 2°C à cœur dans les steaks hachés.
- Assurer un **stockage** et un **transport dans de bonnes conditions d'hygiène** : matériels et équipements propres, nettoyés et désinfectés (choisir des produits autorisés pour un usage en agro-alimentaire) ; plan de lutte contre les nuisibles.

- Assurer la **traçabilité des produits**, notamment pour les livraisons aux professionnels, afin de pouvoir mettre en œuvre rapidement des mesures de **retrait/rappel** de produits en cas de danger identifié pour le consommateur.

Températures max à respecter pour les produits finis carnés réfrigérés (température à cœur)

Catégorie de produit	Température max pour le transport et le stockage
Viande hachée	+ 2°C
Abats	+ 3°C
Découpe de viande Préparation de viande (ex : saucisses à cuire...)	+ 4°C
Produit carné transformé périssable	+ 4°C



QUEL EQUIPEMENT POUR LE TRANSPORT EN FROID POSITIF ?

- La règle générale impose l'utilisation d'un engin de transport (véhicule, petit conteneur) disposant d'une **attestation de conformité technique ATP valide** délivrée par Cémafroid. Pour les véhicules, cette attestation doit être renouvelée tous les 6, 9 et 12 ans.
- Pour des **transports de moins de 80 km sans rupture de charge** (sans ouverture du caisson), un transport en glacière avec plaques eutectiques ou en véhicule froid non certifié ATP (ex : un véhicule de plus de 12 ans n'ayant pas renouvelé son homologation) est autorisé à condition de respecter les températures réglementaires de transport des produits (obligation de résultat : effectuer des contrôles avec un thermomètre). Ce qui signifie concrètement : 1 glacière pour 1 client ou 1 livraison en camion non ATP pour 1 client.



VOS OBLIGATIONS EN MATIERE D'ETIQUETAGE

La vente directe de viande au consommateur obéit au code de la consommation qui impose les principes de loyauté des transactions, de protection et d'information des consommateurs.

Pour les produits emballés périssables, le prestataire réalisant le conditionnement appose une étiquette avec les mentions obligatoires.

Pour des produits non périssables comme les conserves, le prestataire n'appose généralement que la DDM et son estampille sanitaire s'il est agréé. Dans ce cas, il vous appartiendra de réaliser un étiquetage conforme à la réglementation, comprenant notamment :

- la dénomination du produit

- la liste des ingrédients rédigée correctement (allergènes signalés, pourcentage des ingrédients mis en avant dans la dénomination du produit ou sur le graphisme de l'étiquette),
- la quantité nette,
- la durée de vie et les conditions de conservation
- le mode d'emploi quand il est nécessaire à un bon usage par le consommateur.
- Votre nom et adresse (en tant qu'établissement mettant le produit sur le marché)

Consulter notre fiche « [étiquetage des produits pré-emballés](#) » pour en savoir plus.

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 :

