

Quelques règles de base pour vendre en circuit court

La Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations (DDCSPP) a constaté que certains producteurs effectuant de la remise directe n'ont pas déclaré leur activité au préalable. Dans le cadre du développement des circuits courts (remise directe, restauration collective, bienvenue à la ferme, etc...), il est rappelé que tout exploitant d'un établissement qui prépare, manipule, expose, met en vente, entrepose ou transporte des denrées animales ou d'origine animale doit procéder à une déclaration d'activité de producteur fermier.

Qui est concerné ?

Tout exploitant manipulant des denrées animales ou d'origine animale est concerné (viande ou préparation de viandes, œufs, produits laitiers, pains ou pâtisseries, poissons ou produits de la pêche, ...). Toutefois, si l'exploitant possède un ou des ateliers agréés CE (salle d'abattage à la

ferme, atelier de découpe ou de transformation agréés), l'exploitant n'a pas besoin d'effectuer une nouvelle déclaration.

A ce jour il n'existe pas de déclaration de ce type pour les producteurs manipulant uniquement des denrées d'origine végétales.

Rappel concernant l'hygiène et la sécurité sanitaire des produits

Tout exploitant mettant en vente directe ses produits (via un véhicule boutique, un magasin à la ferme, la livraison de caissettes, vente sur des marchés, ...) est soumis à la réglementation sur la sécurité sanitaire des aliments [textes de base : règlements (CE) n°178/2002 et n°852/2004]. Les locaux, équipements et maté-

riels doivent être conçus de manière à éviter tout risque de contamination des denrées.

Des moyens, en particulier frigorifiques, doivent permettre une parfaite conservation des produits périssables.

Le producteur doit mettre en œuvre les « bonnes pratiques d'hygiène »

(nettoyage-désinfection, formation, auto-contrôles, respect de la chaîne du froid, traçabilité,...), et doit établir et appliquer les procédures lui permettant de garantir la qualité hygiénique des produits (analyse des dangers, analyse des risques et maîtrise des points critiques fondées sur les principes de l'HACCP).



Comment se déclarer ?

Cette déclaration se matérialise par la complétude du document Cerfa 13984*5 et peut s'effectuer de différentes façons.

Il est possible de remplir sa déclaration directement en ligne via le site <http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/> (Entreprise agroalimentaire et commerce de bouche / toutes les démarches / Déclarer la manipulation de denrées alimentaires d'origine animale).

Le formulaire peut être également complété et envoyé sous format papier à l'adresse suivante : DDCSPP32 - service SSA, 8 chemin de la Caillaouère, 32000 Auch.

Ce document est téléchargeable sur le site <http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/> ou peut vous être transmis par la DDCSPP 32 ou par la Chambre d'agriculture du Gers.

La Chambre d'agriculture peut vous accompagner dans tous ces domaines grâce à des formations ou des prestations de service :

- Mise en conformité des ateliers agro-alimentaires (tueries, salles abattage à la ferme, centre d'emballage œufs, atelier de découpe et de transformation)
- Appui à la rédaction d'un dossier d'agrément ou d'un plan de maîtrise sanitaire
- Commercialisation des produits
- Formation à l'hygiène et HACCP dans un atelier fermier

LA TEMPÉRATURE MAXIMALE DES DENRÉES CONGELÉES

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Glaces, crèmes glacées	- 18 °C	- 18 °C
Viandes hachées et préparations de viandes congelées	*	- 18 °C
Produits de la pêche congelés	*	- 18 °C
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves	*	- 9 °C
Autres denrées alimentaires congelées	- 12 °C	- 12 °C

NB : La température indiquée est la température maximale de la denrée alimentaire sans limite inférieure.
(*) Voir les températures du règlement (CE) n° 853/2004.

(Source : extrait de l'annexe 1 de l'arrêté du 21 décembre 2009)

LES TEMPÉRATURES MAXIMALES DES DENRÉES RÉFRIGÉRÉES

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Viandes hachées	*	+ 2 °C
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	*	+ 3 °C
Préparations de viandes	*	+ 4 °C
Viandes séparées mécaniquement	*	+ 2 °C
Viandes de volailles (y compris petit gibier d'élevage à plumes), de lagomorphes (y compris petit gibier d'élevage à poils), de ratites et de petit gibier sauvage	*	+ 4 °C
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	*	+ 7 °C pour les carcasses entières et pièces de gros + 4 °C pour les morceaux de découpe
Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés	*(1)	+ 2 °C
Produits de la pêche frais conditionnés	*(1)	*(1)
Ovoproduits à l'exception des produits UHT	+ 4 °C	+ 4 °C
Lait cru destiné à la consommation en l'état	+ 4 °C	+ 4 °C
Lait pasteurisé	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Autres denrées alimentaires très périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 4 °C
Autres denrées alimentaires périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 8 °C
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+ 3 °C	+ 3 °C

NB : La limite inférieure de conservation des denrées alimentaires réfrigérées doit se situer à la température débutante de congélation propre à chaque catégorie de produits
(*) Voir les températures du règlement (CE) n° 853/2004
(1) Température de la glace fondante : 0 à + 2 °C.

(Source : extrait annexe 1, arrêté du 21 déc 2009)

Contact : Chambre d'Agriculture du Gers - Pôle filière alimentation et tourisme - Tél. 05.62.61.77.40

