

# Les exigences réglementaires liées à la commercialisation de palmipèdes et de gallinacés en circuits courts

Tout producteur peut disposer d'un atelier lui permettant de transformer et de commercialiser ses produits. Toute vente peut se faire à la ferme, sur un marché local, sur les foires et salons, en vente itinérante, par correspondance, en vente organisée à l'avance (paniers), ou encore dans les points de vente collectifs. La consommation sur place dans les gîtes, fermes-auberges et tables d'hôtes est également possible.

Toutefois comme tout établissement travaillant des produits alimentaires, des exigences sanitaires et réglementaires sont demandées. Ces exigences diffèrent selon le type de produits transformés, le volume de produits transformés et le(s) circuit(s) de vente. Elles peuvent aboutir à la nécessité de disposer d'un agrément CE.

## Les exigences sanitaires de base

Que l'établissement soit agréé ou non CE, les textes de base du « paquet hygiène » s'appliquent :

- tout opérateur a des obligations en matière de responsabilité, traçabilité et procédures de retrait-rappel des produits en cas de non-conformité.

- Il doit appliquer les règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires.

- Il doit également déclarer toute activité d'abattage et de transformation auprès de la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations (DDCSPP).

Par ailleurs, l'opérateur doit mettre en oeuvre les « bonnes pratiques d'hygiène » (nettoyage-désinfection, lutte contre les nuisibles, formation, santé du personnel, auto-contrôles, chaîne du froid...), et appliquer les procédures permettant de garantir la

qualité sanitaire des produits (analyse des dangers, analyse des risques et maîtrise des points critiques fondées sur des procédures reposant sur les principes de l'HACCP\*).

Une formation obligatoire est demandée à tout opérateur pour la bonne mise en application de ses pratiques.

\* Hazard Analysis Critical Control Point



## Qu'est-ce qu'un agrément sanitaire ?

Tous les établissements qui préparent, transforment, manipulent ou entreposent des produits d'origine animale (charcuterie, plats cuisinés à base de viande, poissons...) doivent obtenir un agrément sanitaire. Cette obligation découle de la réglementation européenne de 2006, le « Paquet Hygiène ». Des demandes de dérogations à l'agrément, voire l'absence d'agrément est possible en filière volaille sous conditions.

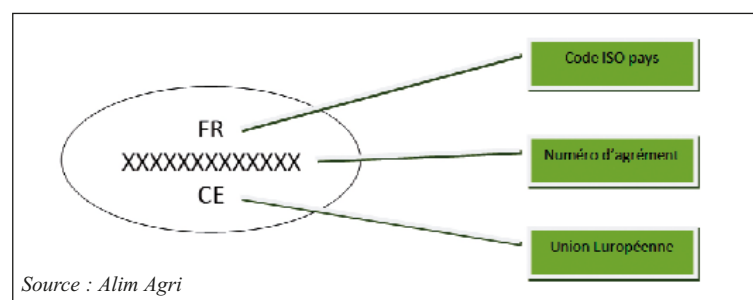
L'agrément sanitaire est délivré à un établissement pour une activité donnée. Ainsi, si l'entreprise a plusieurs activités, plusieurs agréments sont nécessaires. Pour obtenir un agrément, les professionnels doivent dans un premier temps préciser par écrit toutes les démarches mises en place pour garantir la sécurité sanitaire des produits qu'ils mettent en vente (bonnes pratiques d'hygiène, procédures de retrait/rappel en cas d'alerte sanitaire, système de traçabilité...)

Après inspection de l'établissement par les services sanitaires, si tous ces éléments sont satisfaisants, l'agrément est accordé.

Les produits issus d'un établissement agréé sur le plan sanitaire sont identifiables grâce à une « marque d'identification », ovale contenant le numéro d'identification de l'établissement comprenant le département, le numéro de la commune et le numéro d'ordre dans la commune accordé

à l'établissement et le code du pays.

Les établissements agréés sont contrôlés par la DDCSPP. La fréquence des contrôles est déterminée en fonction du risque sanitaire lié à l'établissement, calculé en fonction de l'activité, du type de produits fabriqués, du volume de production, de la catégorie de consommateurs auxquels les produits s'adressent et de l'évaluation obtenue lors de la précédente inspection.



## Les circuits de commercialisation autorisés

Circuit de commercialisation	Etablissement agréé		Etablissement non agréé	
	Frais/découpe	Conserves	Frais/découpe	Conserves
<b>Particuliers</b>				
A la ferme	X	X	X	X
Relance courrier (suivi de la clientèle)	X	X	X	X
Marchés (80km ou 200km)	X	X	X	X
Foires annuelles ou biennuelles territoire national vente par l'exploitant	X	X	-	X
Site internet	X	X	-	-
<b>Commerce de détail local (80 km ou 200km)</b>				
Bouchers, charcutiers, restaurateurs, restauration collective	X	X	X	X
Boutiques, supermarchés	X	X	X	X
Comité entreprise	X	X	X	X
<b>Commerces de détail</b>				
Territoire national	X	X	-	-
Tout circuit				
Communauté européenne	X	X	-	-

Contact : Chambre d'Agriculture du Gers, Pôle Elevage-aviculture  
Tél. 05.62.61.77.40. [www.gers.chambre-agriculture.fr](http://www.gers.chambre-agriculture.fr)



## Le commerce aux particuliers ou remise directe

Les établissements d'abattages de volailles non agréés peuvent effectuer de la remise directe auprès du consommateur. L'absence d'agrément est possible tant que la capacité d'abattage annuelle est limitée à 25 000 Equivalent poulet (12 500 canards ou 8 333 oies), avec un abattage d'un maximum de 500 Equivalent Poulet (250 canards/semaine ou 166 oies/semaine).

Seuls les animaux provenant de l'exploitation peuvent être abattus dans un établissement non CE.

Toutefois la vente dite « par correspondance », c'est à dire par prospection active ou via l'utilisation d'un site internet, est interdite. De plus pour ceux réalisant de la vente en frais sur les foires est également interdite.

## Le commerce de détail

Le commerce de détail correspond à la « manipulation et/ou la transformation de denrées alimentaires ainsi que leur entreposage dans les points de vente ou de livraison au consommateur final.

Cela comprend les terminaux de distribution, les traiteurs, les restaurants d'entreprise, la restauration collective, les restaurants et autres prestataires de services de restaurations similaires, les commerces, les plateformes de distribution vers les

grandes surfaces et les grossistes ».

Le commerce de détail local sans agrément ou sous demande de dérogation est possible pour vendre dans un rayon de 80km autour de l'exploitation. Sur dérogation préfectorale, cette distance maximale peut atteindre 200km.

Au-delà, le commerce de détail en France ou dans la Communauté Européenne comme dans le Gers n'est possible que pour les structures agréées.

## La dérogation à l'obligation d'agrément

Dans certaines conditions l'exploitant peut, sans disposer de l'agrément, approvisionner des intermédiaires en denrées animales ou d'origines animales.

Les établissements bénéficiant de la dérogation à l'agrément reçoivent de la matière première issue, au début de la chaîne de production, d'établissements agréés, mais ont une

dérogation du fait d'activités de remise directe, de faibles volumes et de rayon de commercialisation restreint.

La dérogation permet en particulier d'approvisionner des établissements de restauration collective à caractère social, des restaurants ou des artisans des métiers de bouche.

## Les formations

Alors que la formation à l'hygiène des procédés est obligatoire pour tous les opérateurs, deux formations complémentaires sont spécifiques pour ceux travaillant en structures agréées CE :

- « Participation à l'inspection ante et post-mortem » pour les opérateurs devant assurer une inspection sanitaire des animaux avant abattage et des produits issus de l'abattage destinés à la consommation

humaine. Cette formation à renouveler tous les 5 ans, permet de s'affranchir de la présence d'un vétérinaire sanitaire pendant l'abattage

- « Respect du bien-être animal à l'abattage CE » pour les opérateurs réalisant l'étourdissement, la mise à mort et la saignée des volailles. Cette formation renouvelable également tous les 5 ans, permet d'assurer la bonne manipulation des animaux.