



**LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA MOSELLE À VOTRE SERVICE**

**Accueil du public**

A Metz, 64 avenue André Malraux  
du lundi au jeudi :  
de 8h à 12h et de 13h15 à 17h  
Le vendredi :  
de 8h à 12h et de 13h15 à 16h15

**Dans les bureaux décentralisés, sur RDV**

Morhange, 2 rue du Pratel  
Tél. 03 87 66 12 30  
Sarrebouurg, 33 rue du Général De Gaulle  
Tél. 03 87 66 04 41  
(sauf mercredi après-midi)

**Economie, installation, diversification :**

Secteur ouest : C. Dorofieff : 03 87 66 12 49  
Secteur sud est : N. Ors : 03 87 66 04 41  
(sauf mercredi après-midi)

**Sociétés :**

C. Vendramelli : 03 87 66 12 38

**Point Accueil Installation :**

Tél. 03 87 66 12 93

**Agriculture biologique :**

Tél. 03 87 66 04 41

**Centre de Formalités des Entreprises :**

P. Teufel : 03 87 66 12 57

**Elevage bovins lait :**

Tél. 03 87 66 12 46

**Elevage bovins viande :**

Tél. 03 87 66 12 46

**Elevage ovin :**

C. Vaillant : 06 80 61 85 80

**Identification bovins, ovins, caprins :**

Tél. 03 87 66 12 46

**Agronomie :**

J. Beccherle : 03 87 66 12 42

**Environnement :**

C. Mangel : 03 87 66 12 44

**Mission de valorisation des boves/drainage :**

A. Schrotzenberger : 03 87 66 01 43

**Bâtiments :**

M.J. Zimmermann : 03 87 66 12 30

**Organisme indépendant des boves :**

L. Zidar : 03 87 66 03 87

**Juridique, aménagement :**

P. Teufel : 03 87 66 12 57

**Service régional Form'agir :**

**Formation :**

Tél. 03 83 93 34 93

formation@lorraine.chambagri.fr

**Apprentissage :**

Tél. 09 69 36 35 99

apprentissage@lorraine.chambagri.fr

Suivre les actualités de la Chambre d'agriculture  
www.moselle.chambre-agriculture.fr  
www.lorraine.mesparcelles.fr



Comité de rédaction du 04/08/17 : Antoine Henrion, Président de la Chambre d'Agriculture ; Laurence Herfeld, vice-présidente ; Marie Adamy et Estelle Pochat, élèves ; Denis Stragier, Directeur adjoint ; C. Girard, C. Hachet, C. Marconnet, M. Morhain, C. Rettel, A. Touchot.

# Réglementation sanitaire en circuits courts

**Vous êtes exploitant agricole et commercialisez des produits alimentaires ? Vous êtes responsable de la qualité sanitaire de ces produits et devez respecter les règles sanitaires issues du «Paquet Hygiène» et des divers textes nationaux, qui s'appliquent en fonction : de la nature des produits commercialisés (bruts, transformés, produits animaux, végétaux), des circuits de commercialisation utilisés et du volume des ventes.**

**E**n application depuis le 1er janvier 2006, le «Paquet Hygiène» vise à assurer la sécurité alimentaire du consommateur. Il s'adresse à l'ensemble des professionnels de la filière agroalimentaire, de la «fourche à la fourchette» et aux services de contrôles. Cette réglementation européenne unique :

- responsabilise les professionnels
- fixe une obligation de résultats
- introduit la notion de traçabilité et de retrait/rappel des produits non conformes
- impose l'information des services de contrôle en cas de risque sanitaire.

Le «Paquet Hygiène» correspond à un ensemble de textes européens permettant d'harmoniser les règles et les attendus en matière de sécurité sanitaire des aliments.

Les exploitants commercialisant en circuits courts, sont principalement concernés par le règlement 852/2004 relatif aux règles d'hygiène générale pour toutes les denrées alimentaires (végétaux et denrées animales ou d'origine animale) et le règlement 853/2004 relatif aux règles spécifiques d'hygiène pour les denrées alimentaires d'origine animale.

Ces règlements fixent les obligations suivantes :

- la déclaration et l'enregistrement des exploitants du secteur alimentaire sur le site : <https://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/>
- le respect de la chaîne du froid
- le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- l'analyse des dangers et l'établissement de mesures pré-



ventives grâce à la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

- la rédaction et la mise en œuvre d'un Plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- la formation du personnel à l'hygiène et à la maîtrise des risques sanitaires
- la possibilité d'utiliser des guides sectoriels ou «Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène» (GBPH) rédigés par les professionnels et validés par l'administration (ex : Guide de bonnes pratiques d'hygiène pour les fabrications de produits laitiers et fromages fermiers [N°5930]).

**Quel statut sanitaire choisir ?**

Ces textes européens ainsi que l'arrêté ministériel du 8 juin 2006 modifiés définissent pour les denrées animales trois statuts sanitaires :

- atelier agréé CE permet à un exploitant du secteur alimentaire de commercialiser sans restriction sur le marché national et européen (= mise sur le marché)
- établissement dispensé d'agrément permet à un producteur commercialisant directement ses produits, de commercialiser des quantités restreintes(\*) de denrées animales, dans un rayon d'action de 80 km, à des intermédiaires (commerces de détail) livrant directement le consommateur final

(\*) Quantités maximales livrables à des intermédiaires dans le cas d'une dérogation à l'agrément

	Quantité maximale livrable à des intermédiaires (les intermédiaires sont nécessairement situés à moins de 80 km de la ferme)	
	La quantité livrée à des intermédiaires représentant moins de 30 % de ma production totale	La quantité livrée à des intermédiaires représentant plus de 30 % de ma production totale
Laits traités thermiquement	800 litres par semaine	250 litres par semaine
Produits laitiers	250 kg par semaine	100 kg par semaine
Viande fraîche de boucherie	800 kg par semaine	250 kg par semaine
Produits à base de viande, préparation de viande	250 kg par semaine	100 kg par semaine
<b>Viande hachée : interdite</b>		
Produits transformés ou non issus de la pêche	250 kg par semaine	100 kg par semaine
Escargots	100 kg par semaine	30 kg par semaine

Nb : Les quantités sont cumulables. Un laboratoire en dérogation pourra commercialiser par exemple 800 kg de viandes fraîches +250 kg de produits à base de viande à des intermédiaires locaux.

Combien de temps faut-il compter pour obtenir un agrément CE ?			
Rédaction du PMS avec protocole HACCP Dépôt à la Ddpp	Durée d'instruction si dossier complet :  <b>2 mois</b>	Agrément provisoire :  <b>3 mois renouvelable 1 fois.</b>	Publication sur le site <a href="https://ec.europa.eu/food/safety_en">https://ec.europa.eu/food/safety_en</a>  <b>Ddpp : 2 Visites sanitaires d'agrément + visite sanitaire périodique en fonction de l'analyse des risques.</b>
➔			

- un producteur non agréé CE ou non dispensé peut vendre uniquement au consommateur final.

**Cas particuliers :**

Pour les produits primaires (certains produits bruts non-transformés) : possibilité de vendre en petite quantité au consommateur final ou à un commerce de détail local (superette, restauration collective, restaurant) dans un rayon de 80 km autour de l'exploitation, fournissant directement le consommateur :

- lait cru (arrêté du 13 juillet 2012)
- miel (maximum 30 ruches), produits de la pêche (maximum 100 kg /jour), gibier de chasse (une journée de chasse), œufs du producteur en vente directement au consommateur final (maximum 250 poules) (arrêté du 18 décembre 2009).

La vente des œufs à des commerces de détail ne peut être réalisée que par des établissements agréés centre d'emballage d'œufs.

**Autre cas particulier :**

L'abattage de volailles et de lagomorphes est possible dans un établissement d'abattage non agréé (EANA) sur une exploitation à concurrence de 500 volailles par semaine (25.000 par an), vendues au consommateur final ou un commerce de détail local fournissant directement le consommateur (décret n° 2008-1054).

Le statut sanitaire de chaque établissement dépend de la nature des produits vendus, des processus de fabrication appli-

qués de leur quantité et du circuit de commercialisation.

**Dans quels cas l'agrément CE est-il obligatoire ?**

Pour réaliser de la prestation de service pour autrui.

Pour vendre à des intermédiaires situés à plus de 80 km de la ferme.

Pour vendre à un exploitant du secteur alimentaire détenteur d'un agrément sanitaire CE.

**Exemple de la restauration collective**

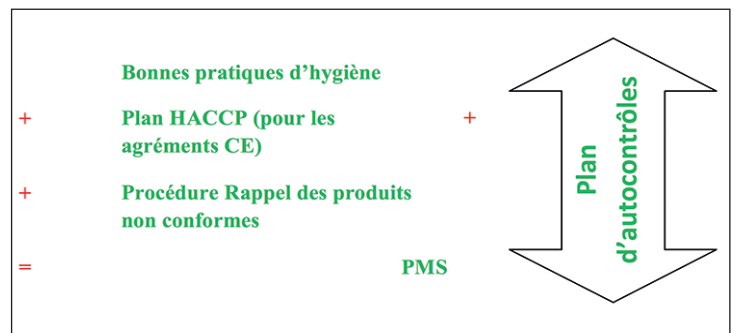
Les cuisines centrales collectives agréées (livrant d'autres cuisines dites satellites) doivent être approvisionnées par des denrées animales provenant d'établissements agréés ou de produits primaires type lait cru (sous autorisation) et miel.

Les cuisines sur place de collectivité (non agréées) peuvent être approvisionnées par des denrées animales provenant d'établissements disposant d'un agrément sanitaire, d'une dispense d'agrément sanitaire ou de produits primaires type lait cru (sous autorisation) et miel.

**Qu'est-ce qu'un Plan de maîtrise sanitaire ? Qui concerne-t-il ?**

Le PMS (Plan de maîtrise sanitaire) est un des documents essentiels, en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire. Il est requis par la réglementation européenne pour tous les établissements détenant, préparant et distribuant des denrées alimentaires d'origine animale.

**Clotilde GIRARD, consultante circuits courts**



Note d'information et de vulgarisation validée par les services de la Ddpp Moselle ne se substituant pas à la réglementation en vigueur. Il est conseillé pour toute précision ou projet de création de se rapprocher des services de la Chambre d'Agriculture de la Moselle et de la Direction Départementale de la Protection des Populations.