

## Dérogation à l'agrément sanitaire : quels sont les changements réglementaires? Cas des établissements de restauration collective

L'arrêté du 27 avril 2007 (Jo du 16 mai 2007) modifie l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées en contenant, en introduisant un titre III qui définit **les modalités permettant à des établissements du commerce de détail fournissant d'autres commerces de détail de déroger à l'obligation d'agrément sanitaire (= de bénéficier d'une dispense d'agrément sanitaire).**

### I. Qui peut bénéficier de la dérogation à l'agrément sanitaire ?

Les « établissements de commerce de détail » fournissant des denrées d'origine animale à « un autre établissement de commerce de détail », définis conformément au règlement CE n°178/2002 :

*Commerce de détail* : établissement dans lequel s'effectue la manipulation et/ou la transformation de denrées alimentaires ainsi que leur entreposage dans les points de vente ou de livraison au consommateur final y compris : les traiteurs, les restaurants d'entreprises, la restauration collective, les restaurants et autres prestataires de services de restaurations similaires, les commerces, ...

**Un établissement de restauration collective peut donc céder une partie de sa production à un autre établissement de restauration collective.**

### II. Quelles sont les trois conditions essentielles pour bénéficier d'une dérogation à l'agrément sanitaire ?

❶ Une quantité maximale hebdomadaire, à ne pas dépasser pour les repas ou fractions de repas livrés

Catégorie de produits	Quantité maximale livrée
<b>Repas ou fractions de repas composés des produits décrits à l'annexe 3 de l'arrêté du 08 juin 2006 modifié</b>	<b>400 repas/semaine</b>

Les produits d'origine animale composant les repas ou fractions de repas fournis aux établissements de restauration collective doivent appartenir aux catégories de produits listées en annexe 3 de l'arrêté du 8 juin 2006 modifié.

Catégorie de produits
<b>Laits traités thermiquement</b>
<b>Produits laitiers</b>
<b>Viandes fraîches de boucherie à l'exclusion de la viande hachée</b>
<b>Produits à base de viande, plats cuisinés, saucisses crues, chair à saucisse et préparation de viandes ne contenant pas de viande hachée, viandes fraîches des autres espèces que boucherie à l'exclusion des viandes hachées</b>
<b>Produits non transformés de la pêche (réfrigéré ou congelé, préparé ou entier)</b>
<b>Produits transformés de la pêche (salés, fumés, plats cuisinés, ...)</b>
<b>Escargots (entiers, préparés ou transformés)</b>

De plus la limite des 30 repas par jour pour la restauration collective disparaît.

② **Un maximum de 30 % de la production totale** pour cette quantité maximale hebdomadaire cédée, pour chaque catégorie de produits.

*Exemple 1 :* Pour qu'un restaurant de collectivité puisse livrer au maximum 400 repas/semaine à d'autres restaurants de collectivité, sa production totale de repas doit être au minimum de 1330 repas par semaine également.

*Exemple 2 :* Si la production d'un restaurant de collectivité est de 800 repas par semaine, la quantité livrée à des tiers ne pourra pas excéder 30 % x 800 repas soit : 240 repas/semaine.

③ Une aire géographique de commercialisation limitée à **un rayon de 80 km maximum** entre le point de vente du professionnel et les établissements livrés.

### III. **Quels sont les cas particuliers ?**

1. La limite des 30 % ne s'applique plus à partir du moment où le professionnel ne dépasse pas les limites suivantes :

Catégorie de produits	Quantité maximale
Repas ou fraction de repas composés des produits décrits à l'annexe 3 de l'arrêté du 08 juin 2006 modifié	<b>150 repas/semaine</b>

Autrement dit, un professionnel livrant jusqu'à 150 repas/semaine n'est plus limité à 30 % et pourra commercialiser jusqu'à 100% de sa production à d'autres établissements de restauration collective.

Exemple : Si le professionnel ne produit que 450 repas/semaine, il n'est pas limité à 450 x 30 % soit 135 repas ;

**2. La distance des 80 km entre le restaurant de collectivité et les établissements livrés :** Pour des cas particuliers liés à l'implantation d'établissements dans des zones soumises à des contraintes géographiques particulières, **le préfet**, sur proposition du DDSV du lieu d'implantation, peut autoriser une distance supérieure, mais ne pouvant pas toutefois excéder **200 km** autour de l'établissement de restauration collective fournisseur.

### IV. **Quelles sont les démarches administratives à effectuer ?**

1. **Une déclaration préalable** de cession à des établissements de restauration collective doit être établie et adressée à la DDSV du Finistère

2. **Les pièces à fournir :**

- L'identification complète et précise de l'établissement produisant les repas
- la liste des établissements destinataires en précisant l'activité, l'adresse et la distance ;
- la quantité hebdomadaire maximale cédée et la quantité hebdomadaire maximale produite.

3. **Un renouvellement annuel de déclaration et à chaque modification**

- Cette déclaration doit être renouvelée **tous les ans avant la date anniversaire de son dépôt ;**
- Cette déclaration doit être actualisée à tout moment pour des modifications importantes concernant les repas cédés, leurs quantités et les établissements destinataires

**Les établissements qui bénéficiaient d'une dispense d'agrément sanitaire sous l'ancienne réglementation (arrêté du 8 septembre 1994 abrogé par l'arrêté du 27 avril 2007) ont jusqu'au 31 décembre 2007 pour mettre à jour leur déclaration. Vous trouverez ci-joint un nouveau formulaire type que vous devez compléter et retourner à la DDSV.**

La liste des établissements bénéficiant d'une dérogation à l'agrément sanitaire sera publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture.