

# Commercialiser ses produits fermiers en restauration collective

## La réglementation sanitaire pour le producteur

Quel que soit son mode de fonctionnement, le restaurant collectif est responsable de la sélection de ses fournisseurs, mais reste toujours garant de la conformité réglementaire et sanitaire des produits achetés.

Le producteur doit respecter la législation du « Paquet hygiène », c'est-à-dire :

- **Déclarer l'activité** auprès des services de la Direction Départementale de l'Emploi, du Travail, des Solidarités et de la Protection des Populations (DDETSPP) pour les denrées d'origine animale.
- **Etablir un Plan de Maîtrise Sanitaire** de l'atelier, des lieux de stockage, des véhicules de transport.
- **Respecter la législation sur le transport et l'étiquetage** des denrées alimentaires.
- **Mettre en place des procédures de traçabilité** permettant de rappeler les produits en cas de problème.
- Réaliser des autocontrôles et effectuer des analyses microbiologiques basées sur la **méthode HACCP**. Le producteur a l'obligation de réaliser une formation sur l'hygiène alimentaire et le principe de HACCP.

## Qu'est-ce que la restauration collective ?

La restauration collective fait partie d'un ensemble appelé Restauration Hors Domicile, regroupant également la restauration commerciale (restaurant, cafétéria, snacks...).

La restauration collective est composée de structures très diverses, tant en taille (d'une vingtaine de repas à plusieurs centaines servis par jour) qu'en terme de fonctionnement.

Elle se distingue par son caractère social qui vise à produire un repas aux convives d'une collectivité déterminée (jeune, patient, salarié...) à un prix modéré. Elle inclue les restaurants scolaires, administratifs, inter-entreprises, d'hôpitaux, Ehpad/maisons de retraite, etc.

Il existe 2 modes de gestion :

- **la gestion directe** : la confection des repas est gérée en interne par l'établissement ou la collectivité.
- **la gestion concédée** à un prestataire public ou privé, qui assure la restauration, gère les équipes et les approvisionnements.

## Les types d'établissements

Les repas peuvent être préparés sur place (=cuisine sur site) ou dans une cuisine centrale qui livre les établissements satellites.

Certaines cuisines sur site aimeraient vendre et livrer leurs productions à d'autres établissements collectifs. Elles deviennent alors des cuisines centrales et doivent donc obtenir une agrémentation. Toutefois, si les repas sont livrés dans un rayon **inférieur à 80 km** et que la **quantité maximale de repas livrés** :

- Est **inférieure ou égale à 30 % de la production totale** et reste **dans la limite de 1000 repas par semaine**,
- Est **supérieure à 30 % de la production totale** et reste **dans la limite de 400 repas par semaine**, alors l'établissement peut obtenir une dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire (DOAS).

## Fournir la Restauration collective en fonction du statut sanitaire

Statut sanitaire de l'établissement de restauration collective	Exemple
<b>Non agréé et non dérogatoire à l'agrément</b>	Cuisine de restaurant de collège produisant uniquement pour la consommation sur site par les élèves du collège
<b>Dérogatoire à l'agrément</b>	Cuisine de restaurant d'un collège produisant principalement pour la consommation sur site par les élèves du collège mais approvisionnant en complément (pour un petit nombre de repas chaque jour) un centre de formation situé dans la même ville que le collège.
<b>Agréé</b>	"Cuisine centrale municipale" d'une grande ville préparant les repas pour 3 écoles disposant chacune d'un restaurant satellite.

De manière générale, un établissement agréé ne peut se fournir qu'auprès d'un autre organisme agréé. Tandis qu'un établissement non agréé ou en dérogation peut se fournir auprès d'établissement en dérogation à l'agrément.

### Sources :

- *Guide sanitaire ; Loire Atlantique ; Mai 2019*
- *Commercialiser ses produits fermiers en restauration collective ; Chambre d'Agriculture de Normandie ; septembre 2022*
- Données internes chambre d'agriculture du Gers

**Pour plus de renseignements : Chambre d'Agriculture du Gers – Pôle Tourisme, Filières et Alimentation au 05.62.61.77.40 mail [tfa@gers.chambagri.fr](mailto:tfa@gers.chambagri.fr)**  
**Pour tous compléments sur la réglementation des produits transformés et les questions sanitaires : contacter Thomas LEPINE : [thomas.lepine@gers.chambagri.fr](mailto:thomas.lepine@gers.chambagri.fr)**

Légende :

Approvisionnement possible : ✓

Approvisionnement interdit : ✗

Statut sanitaire de l'atelier de l'exploitant	Formulaire CERFA applicable	Cuisine non agréé et non dérogatoire à l'agrément	Cuisine dérogatoire à l'agrément	Cuisine agréé CE
<b>Lait cru destiné à la consommation humaine directe (= Vente de lait cru)</b>				
Sans Autorisation		✗	✗	✗
Autorisation délivrée par DDETSPP de produire et mettre sur le marché du lait cru remis en l'état au consommateur final	<i>Cerfa 14788</i>	✗	✗	✗
<b>Produits laitiers et fromages fermiers</b>				
Remise directe, Atelier non agréé	<i>Cerfa 13 984</i>	✗	✗	✗
Dérogatoire à l'agrément	<i>Cerfa 13 982</i>	✓ Si < 80 km	✓ Si < 80 km	✗
Atelier agréé	<i>Cerfa 13 983</i>	✓	✓	✓
<b>Volailles entières (carcasses) et Découpes de volailles</b>				
Etablissement d'abattage non agréé (=tuerie particulière) et atelier de découpe non agréé	<i>Cerfa 13 984</i>	✓ (Si < 80 km)	✗	✗
Abattoir agréé et/ou atelier de découpe agréé	<i>Cerfa 13 983</i>	✓	✓	✓
<b>Lapins (carcasse) et Découpes de lapins</b>				
Etablissement d'abattage non agréé (=tuerie particulière) et atelier de découpe non agréé	<i>Cerfa 13 984</i>	✓	✗	✗
Abattoir agréé et/ou atelier de découpe agréé	<i>Cerfa 13 983</i>	✓	✓	✓
<b>Viande de boucherie (bovins, porcins, ovins, caprins) et Découpes</b>				
Remise directe Atelier non agréé	<i>Cerfa 13 984</i>	✗	✗	✗
Dérogatoire à l'agrément	<i>Cerfa 13 982</i>	✓ (Si < 80 km)	✓ (Si < 80 km)	✗
Atelier agréé	<i>Cerfa 13 983</i>	✓	✓	✓
<b>Préparation de viandes et produits transformés à base de viandes</b>				
Atelier non agréé	<i>Cerfa 13 984</i>	✗	✗	✗
Dérogatoire à l'agrément	<i>Cerfa 13 982</i>	✓ (Si < 80 km)	✓ (Si < 80 km)	✗
Atelier agréé	<i>Cerfa 13 983</i>	✓	✓	✓
Passage par un prestataire agréé CE Obligation de se déclarer si transport réalisé par le producteur	Uniquement si transport réalisé par le producteur : <i>Cerfa 13 984</i>	✓ (Si pas de manipulation du produit sur ma ferme)	✓ (Si pas de manipulation du produit sur ma ferme)	✓ (Si pas de manipulation du produit sur ma ferme)

Statut sanitaire de l'atelier de l'exploitant	Formulaire CERFA applicable	Cuisine non agréé et non dérogetaire à l'agrément	Cuisine dérogetaire à l'agrément	Cuisine agréé CE
<b>Steaks hachés</b>				
Atelier agréé	<i>Cerfa 13 983</i>	✓	✓	✓
Passage par un prestataire agréé CE Obligation de se déclarer si transport réalisé par le producteur	Uniquement si transport réalisé par le producteur : <i>Cerfa 13 984</i>	✓ (Si pas de manipulation du produit sur ma ferme)	✓ (Si pas de manipulation du produit sur ma ferme)	✓ (Si pas de manipulation du produit sur ma ferme)
<b>Œufs coquille</b>				
Œufs en remise directe (<250 poules)	<i>Cerfa 15 296</i>	✗	✗	✗
Centre d'Emballage d'œufs agréé CE	<i>Cerfa 13983</i>	✓	✓	✓
<b>Préparations à base d'œuf coquille ou de lait cru ayant subi un traitement assainissant, autre que produit laitier (ex : mousse au chocolat, flan...)</b>				
Dérogetaire à l'agrément	<i>Cerfa 13 982</i>	✓	✓	✗
Atelier agréé		✓	✓	✓
<b>Fruits et légumes (production primaire) ou produits végétaux non transformés (coupés, épluchés, parés, congelés, etc) ou fruits et légumes transformés (cuits, conserves, confitures)</b>				
Déclaration d'entreprise, Siret		✓	✓	✓
<b>Produits céréaliers transformés (ex : pain, biscuits, galettes, etc)</b>				
Déclaration d'entreprise, Siret		✓	✓	✓
<b>Produits mixtes composés de matières premières végétales et de matières premières d'origine animale (ex : pizza, tourtes, quiches, plats cuisinés divers, etc)</b>				
Atelier non agréé Aucune transformation sur place de produits animaux (utilisation d'ovoproduits pasteurisés, de lait UHT, etc)	<i>Cerfa 13984</i>	✓	✓	✗
Atelier non agréé Avec utilisation de produits animaux (utilisation de lait cru, d'œuf en coquille ect)	<i>Cerfa 13984</i>	✗	✗	✗
Dérogetaire à l'agrément	<i>Cerfa 13 982</i>	✓ (Si < 80 km)	✓ (Si < 80 km)	✗
Atelier agréé	<i>Cerfa 13 983</i>	✓	✓	✓

Légende :

Approvisionnement possible : ✓

Approvisionnement interdit : ✗