



PREFET DES PYRENEES-ATLANTIQUES

DIRECTION DEPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DES POPULATIONS  
DES PYRENEES-ATLANTIQUES

**DEMANDE D'AGREMENT**  
**DECLARATION D'ACTIVITE**

Les professionnels de l'alimentaire doivent répondre à une législation fixant les règles générales relatives à la sécurité des denrées alimentaires. Celle-ci est composée de règlements européens directement applicables par les professionnels sans transposition en droit français, et de directives européennes qui doivent être transposées en droit français (arrêtés, décrets) pour être applicables par les professionnels.

<b>R.CE. 178/2002</b>		
<b>R.CE.183/2005</b> <i>Alimentation animale</i>	<b>R.CE. 852/2004</b> <i>Toutes Denrées Alimentaires (commerce détail inclus)</i>	<b>R.CE. 853/2004</b> <i>complément du 852 D A O A (hors commerce sauf dispositions contrares)</i>
<b>R.CE. 2073/2005 Critères microbiologiques</b>		

<b>Réglementation nationale:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- A.M. Du 08 juin 2006 relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale</li> <li>- A.M. Du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant</li> <li>- A.M. Du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.</li> </ul>

Le paquet hygiène est le référentiel pour les professionnels de l'agroalimentaire et les services de contrôle.

**Arrêté du 8 juin 2006** : fixe les conditions d'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale

**Arrêté du 18 décembre 2009** : exigences complémentaires applicables aux produits d'origine animale.

**Arrêté du 21 décembre 2009** : températures réglementaires, règles de refroidissement rapide, dispositions particulières applicables aux établissements de remise directe au consommateur (MRS).

---

Toute correspondance courrier doit être adressée à :  
DIRECTION DEPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DES POPULATIONS  
Cité administrative - 2, rue Pierre Bonnard - CS 70590 - 64010 PAU CEDEX  
Téléphone : 05 47 41 33 80 - Fax: 05.59.02.89.62  
Courriel : [ddpp@pyrenees-atlantiques.gouv.fr](mailto:ddpp@pyrenees-atlantiques.gouv.fr)  
Site internet : <http://www.pyrenees-atlantiques.gouv.fr>

*Décrets et arrêtés spécifiques aux différentes filières (lait cru, viande bovine, tuerie volailles,...etc).*

*Vous pouvez consulter les textes Français sur le site [Légifrance](http://legifrance.gouv.fr)*

## DEFINITIONS

### **1) Hygiène des denrées alimentaires**

Ce sont les mesures et conditions nécessaires pour maîtriser les dangers et garantir le caractère propre à la consommation humaine d'une denrée alimentaire. Comprend l'ensemble des dispositions prises pour assurer la propreté des éléments en contact direct ou indirect avec les denrées alimentaires. S'applique au matériel, aux locaux, à l'environnement, aux personnes, aux matières, aux méthodes de travail.

### **2) La sécurité des aliments**

C'est l'assurance que les aliments ne causeront pas d'effets néfastes sur la santé du consommateur, quand ils sont préparés conformément à l'usage auquel ils sont destinés. L'exploitant a une obligation de résultats et doit avoir mis en place les méthodes nécessaires pour garantir la sécurité des aliments jusqu'à la consommation finale.

Pour pouvoir exercer leur activité, certains établissements doivent obtenir un agrément sanitaire CE.

## ETABLISSEMENTS POUR LESQUELS L'AGREMENT CE EST OBLIGATOIRE

### **L'agrément sanitaire CE : une obligation pour certains professionnels du secteur alimentaire "denrées animales ou d'origine animale"**

- Les établissements préparant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées alimentaires d'origine animale
- Les établissements qui ne font pas de remise directe au consommateur final
- Les établissements réalisant de la remise directe et de la vente à des intermédiaires, qui ne respectent pas les limites quantitatives et géographiques permettant d'entrer dans le cadre de la dérogation à l'agrément
- Les établissements qui fournissent d'autres établissements agréés CE
- Tout abattoir, sauf volailles : possibilité de fonctionnement en tuerie (voir conditions plus loin)
- Centres d'emballage d'œufs
- Les établissements qui réalisent de la prestation de découpe ou transformation pour des personnes extérieures ou du travail "à façon"
- Les établissements livrant de la viande hachée ou des préparations de viande en contenant à des intermédiaires
- Les établissements manipulant des produits dits « composites » (composés à la fois de denrées végétales et de denrées d'origine animale) fabriqués à partir de produits d'origine animale non transformés.

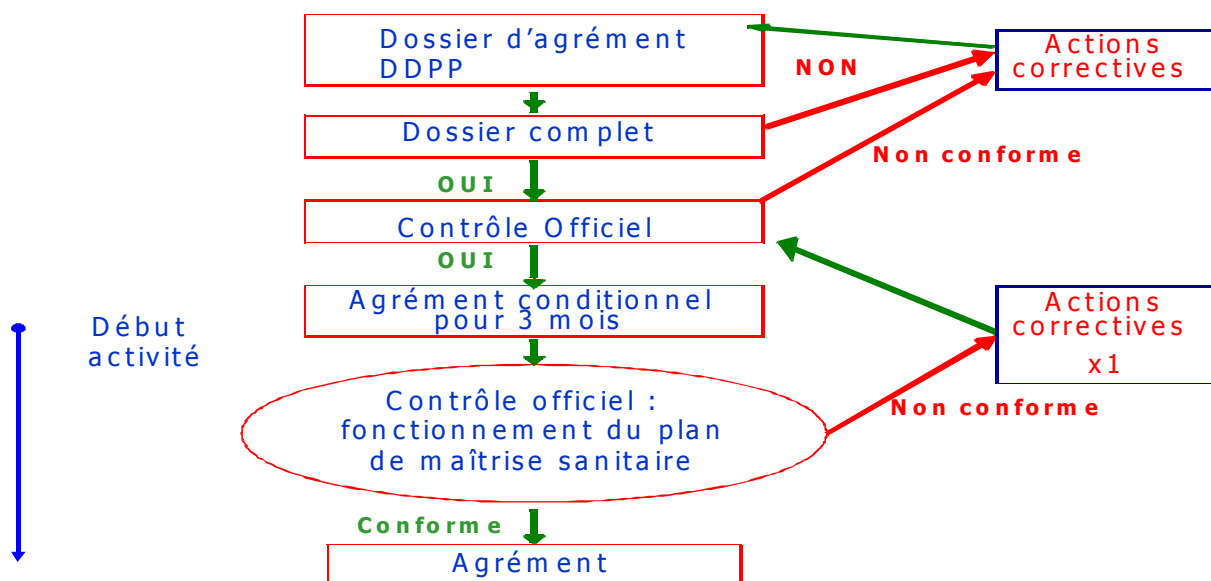
### **EN BREF...**

Pour ces établissements, l'agrément sanitaire correspond à une autorisation d'activité. Il doit être demandé et délivré par la Direction Départementale en charge de la **Protection des Populations (DDPP)** avant de démarrer l'activité. La demande d'agrément CE se fait par courrier accompagné du document [CERFA n° 13983](#) et de la remise d'un dossier.

Par la suite, toute modification importante des locaux, des activités, des procédés de fabrication ou de l'organisation doit entraîner l'actualisation du dossier d'agrément et une notification auprès de la **DDPP**.

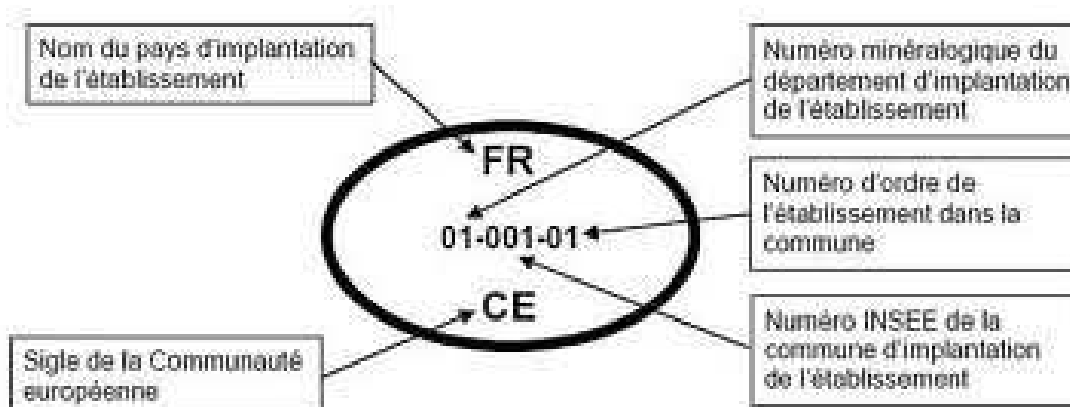
Le dossier d'agrément comprend une description détaillée de l'entreprise, une description détaillée de ses activités et le plan de maîtrise sanitaire.

### Procédure d'obtention de l'agrément sanitaire :



### L'enregistrement des établissements agréés et le marquage sanitaire des produits

- Les établissements agréés sont répertoriés dans des **registres publiés en ligne** par tous les Etats membres de la Communauté européenne : listes des [établissements agréés français](#) et listes des [établissements agréés communautaires](#) . Il est conseillé aux établissements agréés de vérifier régulièrement l'exactitude des informations publiées et de signaler toute erreur au service Sécurité sanitaire des aliments de la DDPP.
- Les denrées d'origine animale issues des établissements agréés doivent être revêtues d'une **marque sanitaire** (dite "marque de salubrité" sur les carcasses et "marque d'identification" sur les autres produits, ou encore "estampille") de forme ovale et comportant au centre le numéro d'agrément de l'établissement conformément au règlement (CE)853/2004. Cette marque ne doit en aucun cas être utilisée par les établissements qui ne sont pas agréés.



### ETABLISSEMENTS NON SOUMIS A AGREMENT

- Les établissements qui ne réalisent que de la remise directe au consommateur final (magasins, établissements de restauration commerciale, entrepôt, ...),
- Les établissements qui n'effectuent que du stockage à température ambiante et des activités de transport sans aucune manipulation des denrées,

- La production de produits primaires bruts (œufs bruts, lait cru, miel, chasse, pêche, cueillette) et leur commercialisation directe ne relèvent pas de l'agrément mais présentent des contraintes spécifiques,
- Les établissements qui manipulent des denrées animales ou d'origine animale sans exigences spécifiques définies dans le Règlement CE N° 853/2004 (miel).
- Les établissements qui manipulent des produits dits "composites" (composés à la fois de denrées végétales et de denrées d'origine animale comme les pizzas, choucroute, sandwich jambon-crudités...) fabriqués à partir de produits d'origine animale transformés.
- Les producteurs de viande fraîche de volailles et de lagomorphes abattus dans l'exploitation où ils ont été élevés (moins de 500 équivalents poulets par semaine et moins de 25 000 équivalents poulets par an) qui approvisionnent le commerce de détail local (moins de 80 km de l'exploitation) et/ou le consommateur final. Cela correspond aux «tueries». Les carcasses abattues en tueries peuvent également y être découpées et transformées dans un local adéquat. Toutefois, la réalisation de viandes hachées, de préparations de viandes et de saucisses crues est interdite.

#### **Remarque :**

Les tueries ne peuvent pas abattre à façon ni approvisionner des établissements agréés CE. Elles ne peuvent pas réaliser de vente par correspondance. La liste des établissements de commerce de détail local que la tuerie livre doit être fournie à la DDPP.

#### **EN BREF...**

Pour ces établissements une déclaration d'activité à la DDPP suffit (document [CERFA n° 13984](#)).

#### **ETABLISSEMENT POUVANT BENEFICIER D'UNE DEROGATION A L'OBLIGATION D'AGREMENT**

Tout professionnel qui respecte les deux conditions suivantes :

##### **Etablissement élaborant une des catégories de produits suivants :**

- viandes fraîches de boucherie à l'exclusion des viandes hachées
- viandes fraîches des autres espèces que boucherie à l'exclusion des viandes hachées, produits à base de viande, plats cuisinés, saucisses crues, chair à saucisses et préparations de viande ne contenant pas de viandes hachées
- laits traités thermiquement
- produits laitiers
- produits transformés de la pêche
- produits non transformés de la pêche
- escargots
- repas ou fractions de repas

##### **Etablissement réalisant de la remise directe au consommateur final et livrant d'autres établissements de commerce de détail sous les conditions suivantes :**

- respect d'une limite géographique : les produits finis ne doivent pas être commercialisés à des établissements de commerce de détail situés à plus de 80km de l'atelier (200 km par arrêté préfectoral de juillet 2012 pour le département des Pyrénées Atlantiques),
- respect de limites quantitatives :
  - pour chaque catégorie de produits, la quantité hebdomadaire fournie aux établissements de commerce de détail ne doit pas dépasser la valeur fixée dans la deuxième colonne du tableau ci-après
  - pour chaque catégorie de produits, la quantité hebdomadaire fournie aux établissements de commerce de détail représente au maximum 30% de la production totale hebdomadaire de l'atelier.

#### **Remarque :**

- pour chaque catégorie de produits, si la quantité fournie ne dépasse pas la quantité hebdomadaire fixée en troisième colonne du tableau ci-après, la limite de 30% ne s'applique pas.
- Les quantités maximales sont cumulables pour chaque catégorie de produits.

CATÉGORIE DE PRODUITS	QUANTITÉ MAXIMALE POUVANT ÊTRE CÉDÉE (*)	
	Lorsqu'elle représente moins de 30 % de la production totale de l'établissement pour la catégorie considérée (1)	Lorsqu'elle représente plus de 30 % de la production totale de l'établissement pour la catégorie considérée (2)
Laits traités thermiquement	800 litres par semaine	250 litres par semaine
Produits laitiers	250 kilogrammes par semaine	100 kilogrammes par semaine
Viandes fraîches de boucherie à l'exclusion des viandes hachées	800 kilogrammes par semaine	250 kilogrammes par semaine
Produits à base de viande, plats cuisinés, préparations de viandes, viandes fraîches des autres espèces que boucherie à l'exclusion des viandes hachées	250 kilogrammes par semaine	100 kilogrammes par semaine
Produits à base d'œuf coquille et/ ou de lait cru ayant subi un traitement assainissant autres que produits laitiers	250 kilogrammes par semaine	100 kilogrammes par semaine
Produits non transformés de la pêche (réfrigéré ou congelé, préparé ou entier)	250 kilogrammes par semaine	100 kilogrammes par semaine
Produits transformés de la pêche (salé, fumé, plat cuisiné)	250 kilogrammes par semaine	100 kilogrammes par semaine
Escargots (entiers, préparés ou transformés)	100 kilogrammes par semaine	30 kilogrammes par semaine

(\*)Elles ne s'appliquent pas en cas de livraison à des établissements caritatifs.

CATÉGORIE DE PRODUITS	QUANTITÉ MAXIMALE POUVANT ÊTRE CÉDÉE à des établissements de restauration (*)	
	Lorsqu'elle représente moins de 30 % de la production totale de l'établissement pour la catégorie considérée	Lorsqu'elle représente plus de 30 % de la production totale de l'établissement pour la catégorie considérée
Repas ou préparations culinaires élaborées à l'avance constituant le plat principal d'un repas	1000 par semaine	400 par semaine

(\*) Les quantités maximales ne s'appliquent pas en cas de livraison à des établissements caritatifs

*Tableau extrait de l'arrêté du 08 juin 2006 modifié (annexe 3 et 4)*

(1) Cette colonne indique les limites de cession hebdomadaire à ne pas dépasser pour bénéficier de la dérogation. Attention la quantité cédée, même si elle ne dépasse pas ces valeurs ne doit pas représenter plus de 30% de la production totale hebdomadaire.

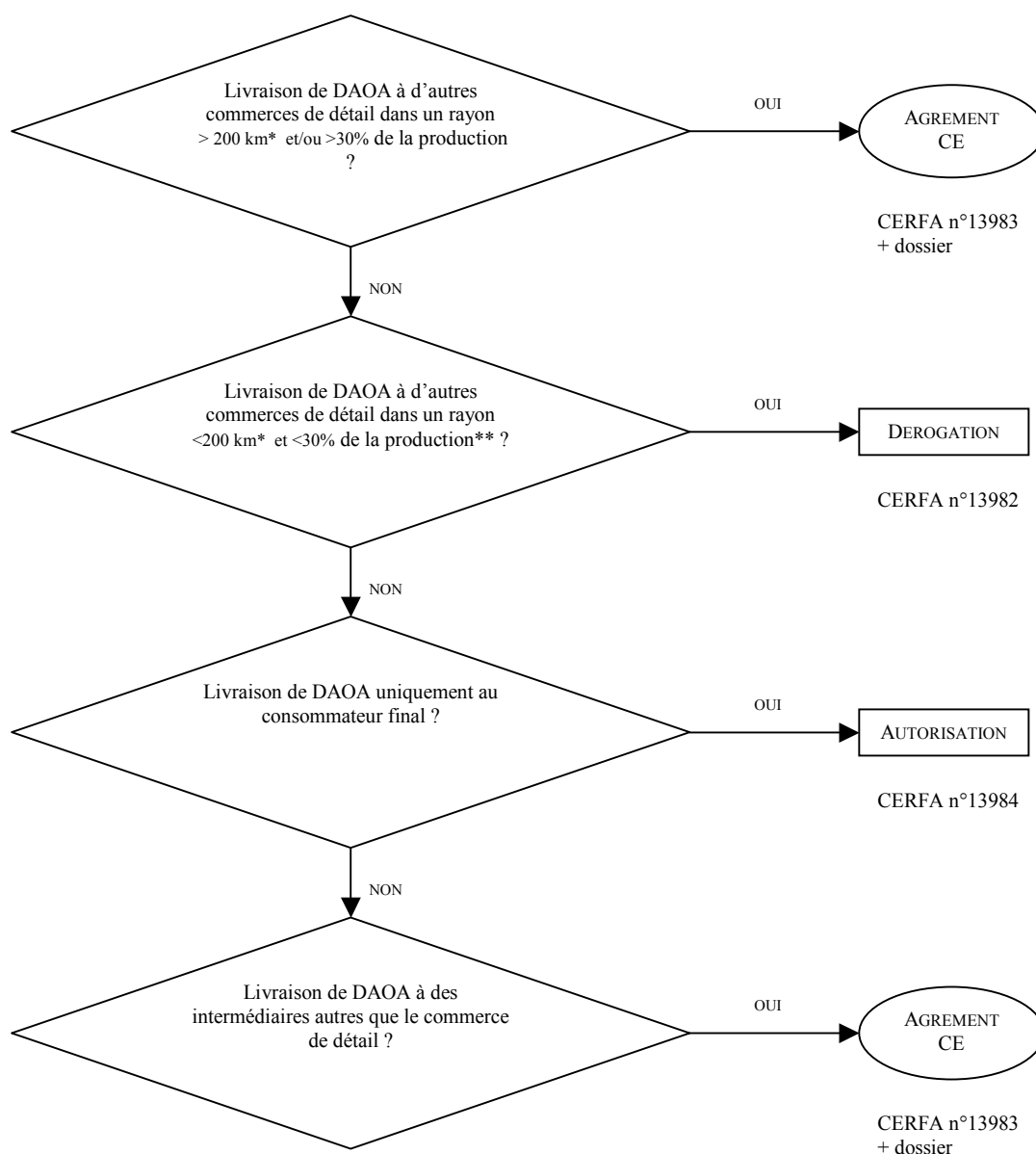
(2) L'existence de cette colonne 3 permet à de petits établissements de livrer des produits à d'autres commerces de détail sans être tenus de respecter la limite des 30%. Cette mesure est de nature à faciliter les échanges et l'offre alimentaire notamment dans les zones rurales.

### EN BREF...

La dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire doit faire l'objet d'une déclaration préalable auprès de la DDPP du lieu d'implantation de l'établissement. Cette déclaration se fait par courrier accompagné du document [CERFA n° 13982](#) avec :

- la liste détaillée des produits cédés, la liste des établissements destinataires dont l'activité, l'adresse et la distance sont précisés
- par catégorie de produits cédés, la quantité hebdomadaire cédée et la quantité hebdomadaire produite.

Cette déclaration doit être renouvelée à tout moment en cas de modification importante portant sur les points ci-dessus.

**ARBRE DE DECISION**

DAOA : Denrées Alimentaires d'Origine Animale = viandes, poissons, lait et produits laitiers, œufs, ...

\* Dérogation pour le département des Pyrénées Atlantiques

\*\* Lorsque la livraison représente plus de 30 % de la production totale, la quantité totale pouvant être cédée est limitée (voir tableau ci-dessus)