

# PRODUCTEURS FERMIERS :

## Règles et précautions pour vendre à des intermédiaires

*La commercialisation de produits à des intermédiaires  
(restaurants scolaires, restaurants, grande distribution, maison de retraite,...)  
nécessite un statut sanitaire spécifique, dérogation à l'agrément ou agrément  
sanitaire et des précautions particulières*

### ■ Déclaration à faire au démarrage de l'activité

---

Pour les produits d'origine animale le producteur doit "**déclarer son activité**" auprès de la DDPP

### ■ La dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire :

---

La demande doit être faite à la DDPP selon le formulaire CERFA N° 13982\*05. Cette dérogation à l'agrément permet de livrer des intermédiaires dans un rayon de 80 km avec des quantités hebdomadaires cédées à ceux-ci limitées ne pouvant généralement pas dépasser 30 % des quantités totales produites sur l'exploitation.

Sur ce document il faut notamment indiquer les coordonnées des entreprises qui sont livrées en précisant la distance et la(les) catégorie(s) de produits concernés. Une mise à jour est à faire dès lors qu'un nouvel intermédiaire est livré.

### ■ L'agrément sanitaire

---

Si une des conditions fixée par la dérogation à l'agrément n'est pas remplie ou si les produits sont commercialisés à une cuisine centrale, un grossiste, un affineur, une demande d'agrément sanitaire des établissements au titre du règlement (CE) n°853/2004 est à faire auprès de la DDPP.

### ■ Maîtriser la qualité sanitaire

---

Le Plan de Maîtrise Sanitaire regroupe les mesures visant à réduire le risque sanitaire au sein de l'établissement.

Tout établissement non agréé, dérogataire à l'agrément ou agréé est tenu de mettre en place un plan de maîtrise sanitaire.

Le plan de maîtrise sanitaire doit décrire ce qui est fait en terme de :

- ✓ *bonnes pratiques d'hygiène,*
- ✓ *de traçabilité,*
- ✓ *d'autocontrôles,*
- ✓ *d'analyses bactériologiques,*
- ✓ *de nettoyage et de désinfection,*
- ✓ *de formation à l'hygiène.*

Le PMS c'est aussi un gage de sérieux et de professionnalisme !

## **La Chambre d'Agriculture propose à la demande une prestation pour vérifier l'efficacité de votre PMS.**

Retrouvez l'ensemble des formations et des fiches techniques proposées aux producteurs fermiers sur [www.terresdeloire.fr](http://www.terresdeloire.fr).

### **■ Transmission des informations relatives aux produits**

---

Sur le bon de livraison ou la facture doivent apparaître au moins les informations suivantes:

- ✓ coordonnées du producteur,
- ✓ dénomination de vente et quantité nette ou unité,
- ✓ une DLC ou DDM (anciennement DLUO),
- ✓ un numéro de lot (qui peut être associé à un DLC ou DDM),
- ✓ condition particulière de conservation.

### **■ Transport des denrées périssables**

---

Concernant le transport des produits périssables, c'est-à-dire nécessitant une température dirigée, les producteurs doivent utiliser un caisson isotherme, réfrigérant ou frigorifique de manière à assurer le "chaîne du froid".

Le choix du caisson est en lien direct avec le type de livraison effectué.

Ainsi un producteur qui assure une livraison à un seul client sur une courte distance pourra faire le choix d'utiliser un simple caisson isotherme.

Dans le cas contraire, il devra opter pour un caisson équipé de plaques réfrigérantes ou équipé d'un groupe frigorifique.

Dans tous les cas, pour valider l'efficacité et le choix de son matériel, il faudra procéder à des autocontrôles réguliers de température.

#### Les produits congelés

Ceux-ci pourront être transportés sans être équipée d'un dispositif permettant l'enregistrement automatique de la température de l'air à condition que le transport soit réalisé sur une distance depuis le lieu de chargement inférieure à 80 km sans rupture de charge et avec un temps de transport inférieur à 1 h.

Dans ces conditions dérogatoires, le producteur n'a certes pas d'obligation de moyens, mais il n'en reste pas moins toujours soumis à une obligation de résultat. Par conséquent il doit prendre toute disposition permettant d'assurer les conditions de températures requises par l'arrêté du 21/12/2009(soit dans ce cas : **-18°C**).

### **■ Les œufs**

---

Les œufs coquilles peuvent être commercialisés à des intermédiaires à condition qu'ils proviennent exclusivement d'un centre de conditionnement agréé pour être mirés et calibrés.

## ■ Les steaks hachés

---

Seuls les steaks hachés congelés, réalisés forcément par un prestataire agréé, peuvent être commercialisés à des intermédiaires, à condition que la chaîne du froid soit strictement respectée (-18°C).

## ■ Les produits à risque

---

Un produit fermier n'est pas plus à risque qu'un produit industriel à condition de maîtriser le processus de fabrication et la qualité sanitaire.

Tous les produits alimentaires ne présentent pas le même niveau de risque pour la santé.

Du fait de la technologie et des paramètres de fabrication associés, certains produits peuvent devenir très rapidement impropres à la consommation et ce, même si le producteur a mis en place des mesures préventives.

Les enfants (< 7 ans), les personnes âgées ou les malades ont un système immunitaire plus fragile pouvant entraîner des complications graves sur le plan de la santé en cas d'intoxication.

Sans maîtrise réelle et complète de la qualité sanitaire (PMS formalisé, analyses bactériologiques fréquentes), il faudra éviter de commercialiser ces produits à risque à une maison de retraite, un hôpital ou à des jeunes enfants (école maternelle, primaire).

Les produits les plus à risque :

- **Pâte molle au lait cru** type Brique du Forez. Produit fabriqué avec du lait chaud, pas d'acidification et peu séché avant commercialisation.
- **Produits de charcuterie cuite**. Ce sont des produits qui peuvent se recontaminer facilement après cuisson et qui sont consommés en l'état par le consommateur (pas de cuisson pouvant assainir le produit avant consommation).
- **Produits de charcuterie crus séchés**. La maîtrise du processus de fabrication doit être rigoureuse avec notamment des précautions toutes particulières à prendre au moment de la découpe des carcasses pour limiter l'introduction de germes.
- **Les préparations de viande** même si elles sont salées (entre 10 et 15g/Kg de viande).

### CONTACT TECHNIQUE :

**Jean-Pierre SAUVAGE**

**Chambre d'Agriculture de la Loire**

**mail : [jean-pierre.sauvage@loire.chambagri.fr](mailto:jean-pierre.sauvage@loire.chambagri.fr)**

**Tél: 04 77 92 12 12**

*Permanences téléphoniques les mercredis et vendredis de 9h à 12h*