

La restauration collective, au même titre que tout autre exploitant du secteur alimentaire, doit respecter la réglementation sanitaire détaillée dans le paquet hygiène. Entré en vigueur en janvier 2006, cet ensemble de règlements a pour objectif de garantir la salubrité des denrées alimentaires. La mise en place d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) induisant notamment l'utilisation de Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et d'une démarche HACCP permet d'atteindre les objectifs fixés par le paquet hygiène.

### **Focus sur l'agrément sanitaire**

Les produits d'origine animale (viandes, produits laitiers, produits de la pêche, œufs, miel) ou denrées alimentaires en contenant sont particulièrement réglementés.

Le Règlement (CE) n°853/2004 précise l'obligation de l'agrément sanitaire pour tout établissement qui produit, transforme, manipule ou entrepose et qui distribue ces produits auprès d'autres établissements. Une dérogation à l'agrément est cependant possible sous certaines conditions, par exemple lorsque les produits alimentaires sans remise directe aux consommateurs représentent une partie minoritaire de l'activité de l'établissement. Les établissements en contact direct avec la clientèle finale ne sont pas soumis à l'agrément sanitaire mais doivent cependant effectuer une déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale.

<b>Statut sanitaire du site de restauration collective</b>	<b>Exemple</b>
<b>Non agréé et non dérogatoire à l'agrément</b>	Cuisine de restaurant de collège ne produisant que pour la consommation sur site par les élèves du collège
<b>Agréé</b>	Cuisine centrale municipale d'une grande ville préparant les repas pour 20 écoles disposant chacune d'un restaurant satellite
<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

































































L'agrément sanitaire permet de s'assurer du respect des réglementations sanitaires et de la salubrité des denrées alimentaires. Il s'applique donc à la fois aux fournisseurs de la restauration collective (producteurs, artisans-transformateurs et distributeurs) et aux restaurations collectives.

Il est important de noter qu'une restauration collective elle-même sous le régime de l'agrément ne pourra s'approvisionner qu'auprès de fournisseurs agréés. Le tableau suivant résume les différents cas de figure de transaction possibles entre les exploitants des principales productions fermières de Loire-Atlantique et les restaurations collectives en fonction de leur détention, ou non, de l'agrément sanitaire.

Légende:

Approvisionnement possible : 

Approvisionnement interdit : 

Nature de la production à commercialiser en circuits courts	"Statut sanitaire" de l'atelier de l'exploitant	"Statut sanitaire" du site de restauration collective		
		Non agréé et non dérogatoire à l'agrément	Agréé	Dérogatoire à l'agrément
Lait cru destiné à la consommation humaine directe (= "Vente de lait cru") <i>Voir fiche produit n°1</i>	Autorisation de produire et mettre sur le marché du lait cru remis en l'état au consommateur final			
Produits laitiers et fromages fermiers <i>Voir fiche produit n°2</i>	Non agréé			
	Dérogatoire à l'agrément communautaire			
	Agréé			
Volailles entières (carcasses) et découpes de volailles Lapins (carcasses) et découpes de lapins <i>Voir fiche produit n°3</i>	Etablissement d'abattage de volailles ou de lagomorphes non agréé (= tuerie particulière) et atelier de découpe non agréé			
	Abattoir de volailles ou de lagomorphes agréé et/ou atelier de découpe agréé			
Viandes de boucherie (bovins, porcins, ovins, caprins) et découpes <i>Voir fiche produit n°4</i>	Non agréé			
	Dérogatoire à l'agrément communautaire			
	Agréé			
Préparations de viandes, viandes hachées et produits transformés à base de viandes <i>Voir fiche produit n°5</i>	Non agréé			
	Dérogatoire à l'agrément communautaire			
	Agréé			
Œufs en coquille <i>Voir fiche produit n°6</i>	Déclaration de vente d'œufs directement par le producteur au consommateur final <250 poules			
	Centre d'Emballage d'Œufs (CEO) Agréé			
Préparations à base d'œuf "coquille" ou de lait cru ayant subi un traitement assainissant, autres que produits laitiers Ex: mousse au chocolat, flans etc. <i>Voir Fiche produit n°7</i>	Dérogatoire à l'agrément communautaire			
	Agréé			
Fruits et légumes (production primaire) <i>Voir fiche produit n°8</i>	Déclaration d'entreprise, SIRET Respect des règlements 178/2002 et 852/2004			
Produits végétaux non transformés (coupés, épluchés, parés, congelés etc) ou fruits et légumes transformés (cuits, conserves, confitures) <i>Voir fiche produit n°9</i>	Déclaration d'entreprise, SIRET Respect des règlements 178/2002 et 852/2004			
Produits céréaliers transformés (pain, biscuits, galettes etc) <i>Voir fiche produit n°10</i>	Déclaration d'entreprise, SIRET Respect des règlements 178/2002 et 852/2004			
Produits mixtes composés de matières premières végétales et de matières premières d'origine animale Ex: pizzas, tourtes, quiches, plats cuisinés divers etc. <i>Voir fiche produit n°11</i>	Non agréé Aucune transformation sur place de produits animaux Ex: utilisation d'ovoproduits pasteurisés, de lait UHT etc.			
	Non agréé Avec transformation de produits animaux: utilisation de lait cru, d'œuf en coquille etc			
	Dérogatoire à l'agrément communautaire			
	Agréé	