

LA RÉGLEMENTATION SANITAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Comme pour toute vente de produits alimentaires, le vendeur doit respecter la réglementation sanitaire détaillée dans le paquet hygiène. Mais l'organisation de la restauration collective amène une règle supplémentaire. Explications.

Au regard de la réglementation sanitaire applicable aux restaurants collectifs, il existe deux types de situations :

- **les restaurants équipés d'une cuisine où sont préparés les repas destinés à être consommés par leurs convives.** Peu importe que la préparation soit gérée en direct ou confiée à un prestataire.
- **Les restaurants qui ne préparent pas eux-mêmes les plats servis à leurs convives.** C'est derniers reçoivent des plats froids (qu'ils réchauffent) ou chauds qu'ils servent à leurs convives. Ces plats proviennent d'une cuisine **appelée cuisine centrale**. Elle peut n'être qu'un point de préparation de repas sans convive en propre ou être une cuisine adossée à un restaurant qui prépare des repas pour ses convives et pour ceux d'établissements dits satellites.

Les cuisines qui préparent des repas qui ne sont pas (tous) consommés sur place, sont soumises à **un agrément sanitaire spécifique dit « agrément sanitaire européen »**, qui les oblige à **s'approvisionner auprès de fournisseurs pouvant également justifier du même agrément sanitaire européen pour tous les produits d'origine animale qu'elles utilisent** : le Règlement (CE) n°853/2004. Si l'agrément sanitaire est obligatoire pour tout établissement qui produit, transforme, manipule, entrepose ou distribue des produits d'origine animale à d'autres établissements, **une dérogation à l'agrément** est cependant possible sous certaines conditions.

BON A SAVOIR : le règlement sanitaire européen ne concerne que les produits d'origine animale (viande, produits laitiers, produits de la pêche, œuf, miel) et les denrées alimentaires en contenant.



La bonne idée : vérifier le statut sanitaire des restaurants que vous souhaitez démarcher.

Le tableau suivant (extrait du guide sanitaire édité par le Département de Loire-Atlantique) résume les différents cas de figure actuels de transactions possibles ou non entre les vendeurs et les acheteurs de restaurations collectives en fonction de leur détention, ou non, de l'agrément sanitaire.

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	✓	✓	✓

dit : ⊘