



# GUIDE

Sur la

Transformation

De la

# VIANDE DE CHEVRE



SEPTEMBRE 2014

SYNDICAT CAPRIN de la DRÔME ♦ MFR La Chauméane ♦ 26400 DIVAJEU  
04.75.76.78.75 scaprin26@wanadoo.fr  
www.scaprin26.com

## I. LES DIFFERENTS CIRCUITS POSSIBLES : ORGANISATION LOGISTIQUE

<b>1) L'APPROVISIONNEMENT DE LA RESTAURATION COLLECTIVE</b>	<b>6</b>
1.1) A l'origine : un partenariat avec la Direction de l'Enseignement du Département	7 8
1.2) Sous quelles conditions je peux approvisionner la restauration collective ?	8
1.2.1) Quel est le statut sanitaire d'un restaurant collectif ?	8
1.2.2) Quel statut sanitaire dois-je avoir en tant que producteur fournisseur ?	8
1.3) Organisation du circuit d'approvisionnement des collègues	9
1.4) Les délais entre commande et livraison	11
<b>2) L'APPROVISIONNEMENT D'UN RESTAURATEUR</b>	<b>12</b>
2.1) Si le restaurateur souhaite recevoir la viande en carcasse	12
2.2) Si le restaurateur souhaite recevoir la viande découpée en pièces	13
<b>3) LA TRANSFORMATION EN PRODUITS DE CHARCUTERIE</b>	<b>13</b>
3.1) Transformer soi-même dans un atelier individuel ou collectif	13
3.2) Faire appel à un prestataire	14

## II. LES DEMARCHES ADMINISTRATIVES

<b>1) AVANT TOUTE CHOSE : LA DECLARATION D'ACTIVITE</b>	<b>17</b>
<b>2) CIRCUITS FAISANT APPEL A UN PRESTATAIRE</b>	<b>17</b>
2.1) Vente de produits stabilisés	17
2.1.1) Les produits sortent d'un atelier agréé	17
2.1.2) Les produits sortent d'un atelier en dérogation	17
2.2) Vente de produits non stabilisés	19
2.2.1) Les produits sortent d'un atelier agréé	19
2.2.1.1) <i>Maintien de l'agrément</i>	20
2.2.2.1) <i>Perte de l'agrément</i>	20
2.2.2) Les produits sortent d'un atelier en dérogation	21
2.2.2.1) <i>Viande découpée dans la salle de découpe de l'abattoir de Die</i>	21
2.2.2.2) <i>Vous faites faire des saucisses à façon par votre boucher (lui-même en dérogation)</i>	22
<b>3) CIRCUITS EN TRANSFORMATION A LA FERME</b>	<b>22</b>
3.1) Vous voulez vendre 100% de vos produits directement aux consommateurs	22
3.2) Vous voulez vendre une petite partie de vos produits à des intermédiaires	23
3.3) Vous voulez vendre à des intermédiaires sans restriction de volume	23
<b>4) LES FORMULAIRES</b>	<b>24</b>
4.1) La déclaration d'activité	24
4.2) La demande de dérogation à l'agrément	27
4.3) La demande d'agrément	30

### III. LES DIFFERENTS STATUTS SANITAIRES : PRECISIONS SUR LE VOCABULAIRE

1) <u>LE STATUT VENTE DIRECTE</u>	32
2) <u>LE STATUT « DEROGATION A L'AGREMENT »</u>	33
3) <u>L'AGREMENT CE</u>	34
4) <u>CAS PARTICULIER DES POINTS DE VENTE COLLECTIFS</u>	35
5) <u>CAS PARTICULIER DE LA VENTE PAR INTERNET</u>	36

### IV. LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE ET LA FORMATION GBPH

1) <u>LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE : LE PMS</u>	38
2) <u>LA FORMATION GBPH</u>	39

### V. LE TRANSPORT DES ANIMAUX ET DES DENREES

1) <u>LE TRANSPORT DES ANIMAUX VERS L'ABATTOIR</u>	41
2) <u>LE TRANSPORT DES DENREES ALIMENTAIRES</u>	44

### VI. L'ETIQUETAGE, LE STOCKAGE ET LA DUREE DE CONSERVATION DES PRODUITS

1) <u>L'ETIQUETAGE DES PRODUITS</u>	46
2) <u>LE STOCKAGE DES PRODUITS</u>	49
2.1) <u>Le stockage des produits en conserve</u>	49
2.2) <u>Le saucisson sec</u>	49
2.3) <u>Les produits périssables</u>	50
3) <u>DUREE DE CONSERVATION DES ALIMENTS</u>	51
3.1) <u>Pour les conserves</u>	51
3.2) <u>Pour les saucissons secs</u>	51
3.3) <u>Pour les denrées périssables</u>	51
3.3.1) <u>Si les produits sortent d'un atelier prestataire</u>	53
3.3.2) <u>Si les produits sortent d'un atelier fermier</u>	53

## VII. LA FACTURATION

1 ) <u>LES TAUX DE TVA EN VIGUEUR AU 1<sup>ER</sup> JANVIER 2014</u>	57
2 ) <u>EXEMPLE DE FACTURE</u>	57

### LES ANNEXES page 58

EXEMPLES DE CALCULS PRIX DE VENTE

FICHES PROCEDURES

### LES COORDONNEES UTILES page 60

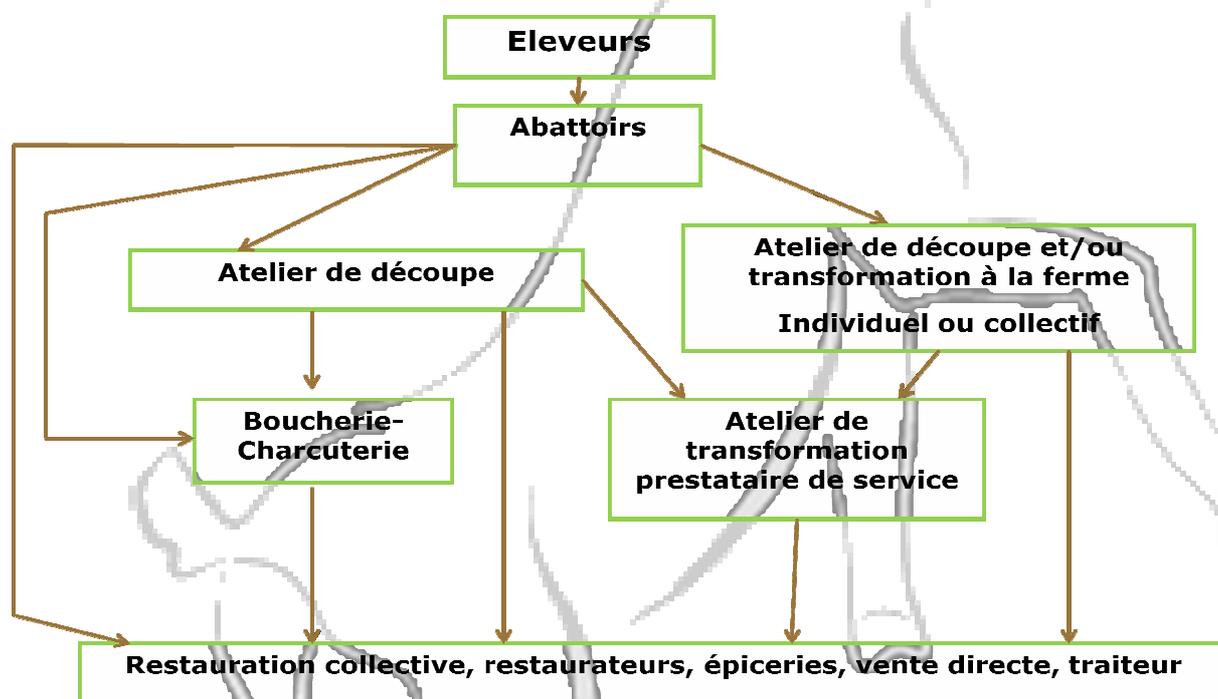
Ressources bibliographiques

Dès 2005, le Syndicat Caprin de la Drôme s'engage dans un projet visant à valoriser la viande de chèvre de réforme pour apporter un complément de revenu aux exploitations caprines.

En mars 2012, un Programme Intégré de Développement Agricole « Valorisation de la viande de chèvre » démarre grâce au soutien de la Région Rhône-Alpes.

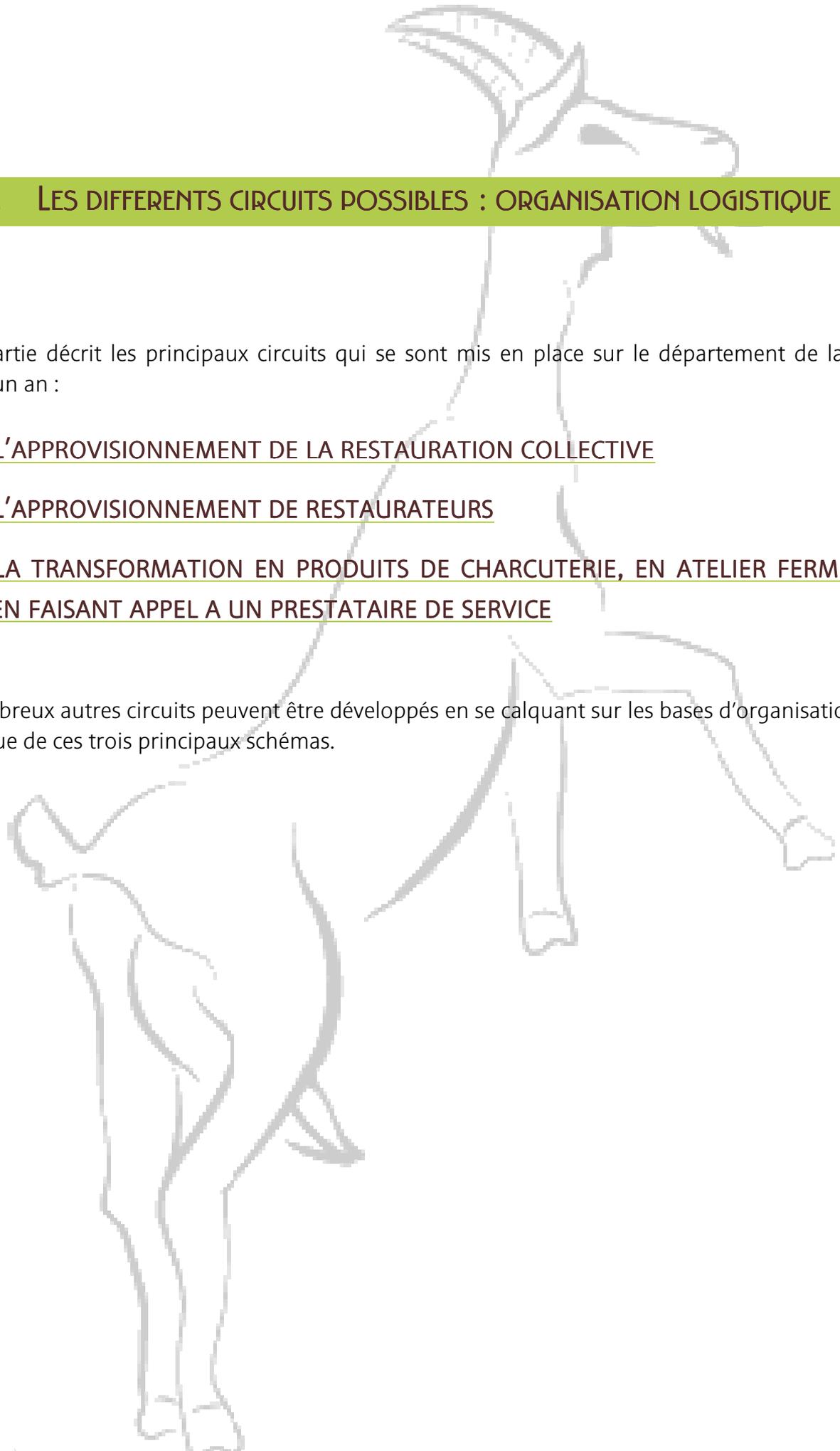
Le projet prend alors un rythme soutenu, de nombreuses actions sont menées : approvisionnement de la restauration collective, de restaurateurs, la transformation en produits de charcuterie et en conserve. Ces expériences demandent maintenant qu'à être partagées avec les chevriers afin de les aider à mettre en place leur stratégie de valorisation de la viande de chèvre.

Il existe une multitude de situations en fonction des produits développés, des étapes, des circuits de commercialisation, des acteurs intervenants, qui nécessitent d'être décrites, notamment avec un regard réglementaire.



Ce guide s'adresse à tous les chevriers drômois qui projettent de vendre de la viande de chèvre ou des produits à base de viande de chèvre. Des exemples et expériences sont reproductibles ailleurs et peuvent ainsi aider l'ensemble des chevriers. Ce guide s'appuie sur des cas concrets et éclaire sur les éléments réglementaires qui s'appliquent à la stratégie choisie.

*Le Conseil d'Administration du Syndicat Caprin de la Drôme*



## I. LES DIFFERENTS CIRCUITS POSSIBLES : ORGANISATION LOGISTIQUE

Cette partie décrit les principaux circuits qui se sont mis en place sur le département de la Drôme depuis un an :

- 1) L'APPROVISIONNEMENT DE LA RESTAURATION COLLECTIVE
- 2) L'APPROVISIONNEMENT DE RESTAURATEURS
- 3) LA TRANSFORMATION EN PRODUITS DE CHARCUTERIE, EN ATELIER FERMIER OU EN FAISANT APPEL A UN PRESTATAIRE DE SERVICE

De nombreux autres circuits peuvent être développés en se calquant sur les bases d'organisation logistique de ces trois principaux schémas.

# 1) L'APPROVISIONNEMENT DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

## 1.1) A l'origine : un partenariat avec la Direction de l'Enseignement du Département

En juillet 2012, à l'occasion du Séminaire de travail de la Direction de l'Enseignement de la Drôme, à Valdrôme, le Syndicat Caprin présente son travail dans le cadre du projet « valorisation de la viande de chèvre », ainsi que différentes recettes de charcuteries à base de viande de chèvre.

Intéressée par la démarche, la Direction de l'Enseignement propose d'introduire la viande de chèvre dans les menus des collégiens, en commençant par sensibiliser les cuisiniers à l'occasion des formations dispensées dans le cadre du programme « Manger mieux manger bio ».

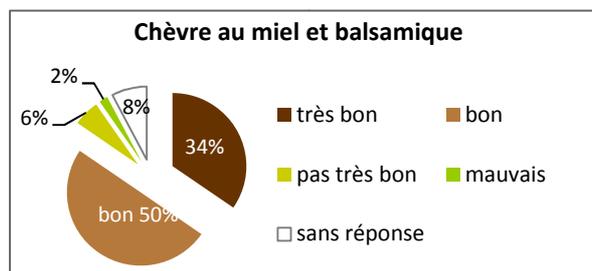
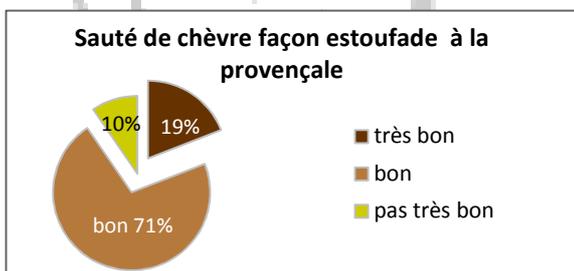
Deux recettes ont ainsi été proposées lors de deux sessions de formation, en novembre 2012 puis en janvier 2013 : une Mijotée Orientale par Alain Berne et un Tajine de chèvre au fenouil par Laurent Brun. Les deux recettes ont été consommées le lendemain par les élèves, sans savoir à l'avance qu'il s'agissait de viande de chèvre. Les cuisiniers, dubitatifs au départ, ont été très surpris par la viande et par la réaction des élèves :



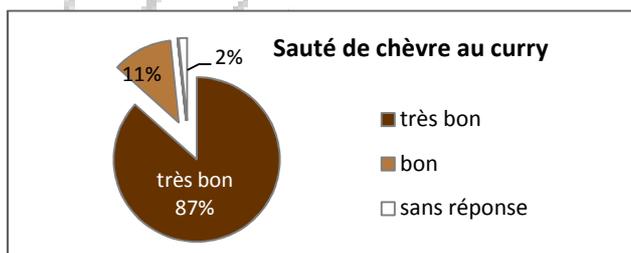
Mijotée à l'orientale (Rapport de la diététicienne) plat le plus pris sur 3 proposés	Tajine au fenouil (Rapport du diététicien) 2 <sup>ème</sup> plat le plus pris sur 3 proposés
Sans connaître l'espèce, la plupart des convives a apprécié : bel aspect, <b>appétissant</b> , texture <b>tendre</b> , <b>odeur non forte</b> . Une fois l'animal connu, certains ont eu un blocage, d'autres n'ont pas été perturbés	Plat <b>appétissant</b> , <b>pas d'odeur forte</b> , viande <b>tendre</b> . Certains pensaient que c'était du bœuf d'autres du veau. Globalement pas de perturbation d'apprendre que c'était de la chèvre

A l'issue de cette formation, deux cuisiniers particulièrement séduits proposent leurs propres recettes à leurs élèves :

A Die :



A Nyons :



Enquêtes Syndicat Caprin février 2013 (Die) et mars 2013 (Nyons)

## 1.2) Sous quelles conditions je peux approvisionner la restauration collective ?

La restauration collective est une « activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers ». (Établissements scolaires, administrations, entreprises, établissements d'accueil de personnes âgées, établissements d'accueil de jeunes enfants, les centres de loisirs, les foyers de jeunes travailleurs . . .)

### 1.2.1) Quel est le statut sanitaire d'un restaurant collectif ?

Les restaurants collectifs sont soumis à la même réglementation que les agriculteurs quant au statut sanitaire de leur activité :

- ✓ S'ils fabriquent eux-mêmes leurs propres repas, uniquement destinés à leurs résidents (élèves, pensionnaires, ...) : ils font de la remise directe, c'est le même statut qu'un agriculteur en vente directe, quel que soit le nombre de repas vendus. C'est le cas des **cuisines sur place**.
- ✓ Ils peuvent vendre une partie des repas qu'ils fabriquent à une autre structure : si cette activité ne dépasse pas 30% de la production totale et ne représente pas plus de 400 repas par semaine (ou 150 repas maximum / semaine si le volume dépasse 30%), et que les structures livrées se situent dans un rayon inférieur à 80 km, l'établissement peut obtenir une **dérogation à l'agrément**.
- ✓ Enfin, lorsque le volume de repas fabriqués pour le compte d'autres établissements dépasse les 30% ou les 400 repas/semaine ou bien si les établissements livrés se situent à plus de 80 km de distance, la cuisine est appelée **cuisine centrale** et doit être obligatoirement **agrée**.

### 1.2.2) Quel statut sanitaire dois-je avoir en tant que producteur fournisseur ?

C'est le circuit emprunté par le produit commercialisé qui détermine le statut sanitaire de cette denrée. Ainsi, si la viande sort d'un atelier de découpe agréé et va directement à la cantine via un transport réalisé dans les conditions réglementaires requises, la viande porte l'estampille sanitaire de l'établissement et l'éleveur qui facture le restaurant collectif n'a pas besoin de dérogation ou d'agrément.

En revanche si la carcasse est découpée par un atelier non agréé (atelier de découpe à la ferme ou atelier en dérogation à l'agrément, comme la salle de découpe de Die), la viande n'est pas agréée. Or, dans un restaurant collectif, le consommateur final est l'élève, le résidant, le salarié d'entreprise, à qui l'établissement vend un repas. La cantine constitue un intermédiaire entre le producteur et le consommateur et dans ce cas, l'éleveur doit obligatoirement faire une demande de dérogation pour faire de la vente indirecte, qu'il soit laitier ou fromager (voir partie II pour les démarches). Ainsi il peut fournir toutes les cantines, **SAUF les cuisines centrales agréées**.

Le tableau suivant synthétise dans quelles conditions il est possible d’approvisionner un restaurant collectif en viande de chèvre, suivant le type de cantine :

	Cuisine sur place	La cantine cuisine pour elle même et d’autres établissements	
	100% des repas fabriqués consommés sur place	Elle vend <ul style="list-style-type: none"> <li>• &lt; 30% du volume fabriqué et &lt;400 repas/semaine</li> <li>OU &gt; 30% du volume fabriqué et &lt;150 repas/semaine</li> <li>• &lt;80 km de distance</li> </ul>	Elle vend <ul style="list-style-type: none"> <li>• &gt; 30% du volume fabriqué ou &gt;400 repas/semaine</li> <li>• Ou/et &gt; 80 km de distance</li> </ul> = cuisine centrale
	= cantine en remise directe	= cantine en dérogation	= cantine agréée
Atelier de découpe agréé	OUI	OUI	OUI
Atelier de découpe en dérogation	OUI Avec demande de dérogation pour vente indirecte*	OUI Avec demande de dérogation pour vente indirecte*	NON

\*Le statut de vente indirecte en dérogation à l’agrément n’est possible que dans des conditions de volume et de distance limitées.

(Source : Fiches d’information réglementaire sur la production et la commercialisation des produits fermiers d’origine animale – DRAAF Rhône Alpes, novembre 2012)

CATEGORIE DE PRODUITS	Si quantité vendue	
	< 30% de la quantité produite	> 30% de la quantité produite
	Quantité maximale /semaine	
Viande fraîche de boucherie (à l’exclusion des viandes hachées)	800 kg	250 kg
Produits à base de viande, plats cuisinés, préparations de viandes*	250 kg	100 kg

\* préparations de viandes = saucisses ou autres préparations hachées assaisonnée contenant moins de 15g de sel/kg

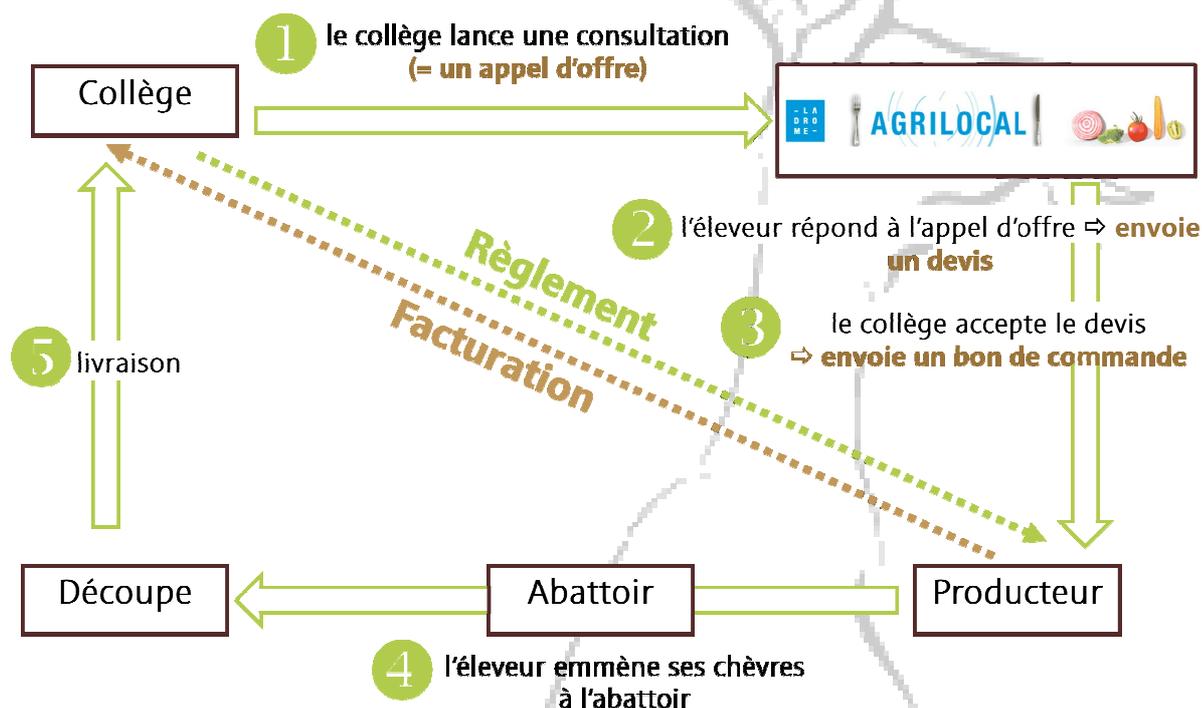
La demande de **Dérogation à l’obligation d’agrément sanitaire** est à faire auprès de la Direction Départementale de la Protection des Populations (Services Vétérinaires). Il s’agit d’un formulaire à remplir et à envoyer à la DDPP 26 (point 4.2) partie II page 28).

### 1.3) Organisation du circuit d’approvisionnement des collègues

En 2012, le Service Développement Rural de la Drôme, en partenariat avec la Chambre d’Agriculture a développé un outil internet interactif baptisé Agrilocal.

Il s’agit d’une plate-forme Internet de mise en relation directe entre les producteurs locaux et les acheteurs publics ayant une mission de restauration collective. Agrilocal a notamment été conçu et développé pour l’approvisionnement des collègues drômois.

Le principe de fonctionnement est simple et schématisé si dessous :



❶ Le collège lance une consultation (= un appel d'offre), dans lequel il indique sa demande (par exemple, 60kg de sauté de chèvre, livraison à telle date).

Cette consultation est envoyée à tous les éleveurs référencés sur le site comme fournisseurs pour le produit demandé dans le rayon géographique sélectionné par l'acheteur.

❷ Les éleveurs intéressés répondent à l'appel d'offre en envoyant un devis

❸ Le collège retient le devis qui le satisfait et envoie un bon de commande à l'éleveur retenu

❹ L'éleveur organise l'abattage, la découpe et la livraison avec les opérateurs concernés

❺ La livraison est assurée, selon le cas, par l'atelier de découpe ou par l'éleveur (voir fiche par abattoir)

*Conçu à l'origine pour faciliter l'approvisionnement des collèges du département en denrées alimentaires produites localement, l'outil a vocation à s'étendre à toutes les structures publiques de restauration collective.*

Il est indispensable d'être référencé comme fournisseur sur Agrilocal pour pouvoir recevoir les consultations

Il est aussi important d'être le plus précis possible sur sa fiche concernant les produits proposés.

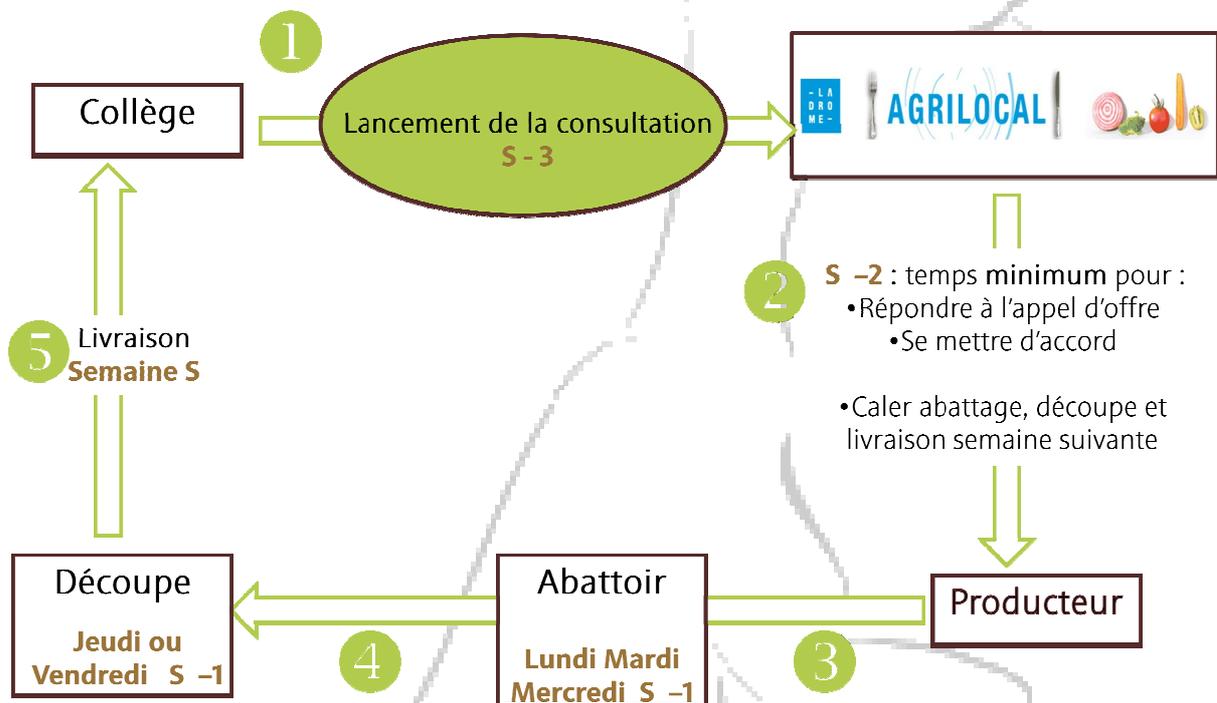
Précisions et démarches auprès du service Agriculture du Conseil Général de la Drôme : 04 75 79 82 85 /agrilocal@ladrome



#### 1.4) Les délais entre commande et livraison

Il existe un délai incompressible entre le moment de la commande et la livraison :

Si la livraison est attendue la semaine **S**



**Passer commande au minimum 3 semaines avant la date de livraison**

Les établissements de restauration collective n'ont pas toujours conscience de ces contraintes. Pour autant, les premières expériences montrent qu'ils sont tout à fait ouverts à la recherche de solutions, notamment lorsque les délais proposés sont trop courts. Il est souvent utile de prendre contact et de leur proposer de décaler la date de livraison. [FICHE PROCEDURES EN ANNEXES](#)

Vous trouverez dans ce document des fiches pour vous guider sur la procédure à suivre si vous souhaitez approvisionner une cantine scolaire ou un établissement de restauration collective.

Elles sont classées en fonction de l'abattoir vers lequel vous vous dirigez :

- ☞ Vous passez par l'abattoir de Romans :
  - ☞ Fiche de procédure « éleveur » / abattoir de Romans
  - ☞ Modèle de Demande de découpe de viande de chèvre pour Romans Viandes
  - + Fiche de calcul prix de vente du kilo de viande de chèvre (à demander au Syndicat Caprin de la Drôme)
- ☞ Vous passez par l'abattoir de Die
  - ☞ Fiche de procédure « éleveur » / abattoir et atelier de découpe de Die
  - + Fiche de calcul prix de vente du kilo de viande de chèvre
  - ☞ Fiche de procédure « éleveur » / abattoir de Die – découpe Troupéou
  - + Fiche de calcul prix de vente du kilo de viande de chèvre (à demander au Syndicat Caprin de la Drôme)
- ☞ Vous passez par l'abattoir de Carpentras
  - ☞ Fiche de procédure « éleveur » / abattoir de Carpentras
  - ☞ Modèle de Demande de découpe de viande de chèvre pour Les Abattoirs du Sud
  - + Fiche de calcul prix de vente du kilo de viande de chèvre (à demander au Syndicat Caprin de la Drôme)
- ☞ Vous passez par l'abattoir de Sisteron
  - ☞ Fiche de procédure « éleveur » / abattoir de Sisteron – découpe Giraud ou découpe Dufour
  - ☞ Modèle de Demande de découpe de viande de chèvre pour Ets Giraud
  - + Fiche de calcul prix de vente du kilo de viande de chèvre (à demander au Syndicat Caprin de la Drôme)

## 2) L'APPROVISIONNEMENT D'UN RESTAURATEUR

Durant ces deux premières années de projet, des actions de sensibilisation au produit viande de chèvre ont été menées auprès des restaurateurs et, bien qu'encore peu nombreux à ce jour, quelques uns sont maintenant très intéressés pour l'introduire dans leur carte et sont donc à la recherche d'éleveurs susceptibles de les fournir.

Dans un restaurant commercial, le client est le consommateur final mais vous vendez au restaurateur. Donc comme en restauration collective, le restaurateur à qui vous facturez constitue un intermédiaire entre vous et le consommateur final. Mais c'est toujours le statut de la denrée qui détermine les démarches administratives éventuelles.

Dans cette partie, seules sont décrites les stratégies logistiques possibles. Les démarches administratives sont traitées en partie II du guide.

De façon pratique, l'organisation du circuit dépend de la forme sous laquelle le restaurateur souhaite recevoir la viande : en carcasse qu'il découpera lui-même ? en pièces (gigots, épaules, collier, côtes, poitrine) désossées ? en pièces non désossées ?

Prenez le temps d'organiser chaque étape, surtout la première fois, et de vous assurer auprès de chaque intervenant que votre demande est bien comprise et réalisable. Quel que soit le circuit et le secteur géographique, les acteurs intervenant au long de la filière sont les mêmes. Vous retrouvez toutes les coordonnées page 62-63. Les précisions (contacts, délais, jours d'activité, ...) indiquées dans les fiches réalisées spécialement pour l'approvisionnement de la restauration collective, abattoir par abattoir, sont valables pour tout autre circuit. Vous pouvez vous y référer.

### 2.1) Si le restaurateur souhaite recevoir la viande en carcasse

- ❶ Il vous faut prévenir l'abattoir en respectant les délais demandés
- ❷ Trois possibilités s'offrent à vous :
  - ✓ Soit le restaurateur peut aller lui-même récupérer sa (ses) carcasse(s) en sortie d'abattoir
  - ✓ Soit vous demander à l'atelier de découpe qui travaille habituellement avec l'abattoir (Romans Viande à Romans, Giraud ou Dufour à Sisteron, Les Abattoirs du Sud à Carpentras), s'ils peuvent assurer la livraison
    - ***Les ateliers de découpe travaillant avec l'abattoir de Die (Salle de découpe de la SARL Abattoir du Diois, Troupéou) ne sont pas habilités à assurer la prestation de livraison.***
  - ✓ Soit vous assurer vous-même la livraison, en respectant les conditions réglementaires (voir point 2) de la partie V - Transport des animaux et des denrées page 43

## 2.2) Si le restaurateur souhaite recevoir la viande découpée en pièces

La démarche est la même que celle présentée dans le paragraphe précédent, il suffit d'y ajouter l'étape suivante entre le point 1 et 2 :

① **bis** Contacter l'atelier de découpe qui travaille habituellement avec l'abattoir (Romans Viande à Romans, Giraud à Sisteron, Les Abattoirs du Sud à Carpentras, Salle de découpe de l'abattoir de Die ou Troupéou à Die) pour :

- passer votre commande de découpe
- vérifier avec eux s'ils peuvent assurer la livraison

## 3) LA TRANSFORMATION EN PRODUITS DE CHARCUTERIE

Les produits de charcuterie peuvent être classés en trois catégories :

- Les charcuteries fraîches : saucisses à cuire, saucissons à cuire, merguez, ...
- Les charcuteries sèches : saucissons secs, saucisses sèches, chorizos, gigots séchés, ...
- Les charcuteries cuites vendues en frais : terrines, rillettes, caillettes, ...
- Les charcuteries cuites stérilisées : terrines, rillettes et autres produits en bocaux stérilisés en autoclave, ...

Un éleveur peut valoriser ses chèvres de réforme en produits de charcuterie soit en investissant dans un atelier de transformation, seul ou collectivement, soit en faisant appel à un prestataire de service.

### 3.1) Transformer soi-même dans un atelier individuel ou collectif :

Le projet de transformer soi-même ses animaux se réfléchit bien en amont et nécessite une étude sur des points autant techniques, économiques que juridiques. Ce paragraphe ne présente que les grandes lignes de cette situation. Un *Guide pour la mise en place d'ateliers de transformation carnée à la ferme*, plus complet a été rédigé par Yves Arnaud, formateur à l'Ecole Nationale des Industries du Lait et des Viandes d'Aurillac. Il est consultable au Syndicat Caprin de la Drôme.

Lorsque l'on envisage un projet de cette ampleur, même pour un petit atelier individuel, il est judicieux de se faire accompagner dans sa réflexion. Comme en transformation fromagère, vous pouvez solliciter le Syndicat Caprin de la Drôme pour un accompagnement à l'élaboration de votre projet (y compris pour réaliser des simulations technico-économiques) et un appui à la constitution des plans et des démarches administratives.

Certaines contraintes réglementaires sont importantes à prendre en compte afin d'évaluer la faisabilité technique du projet.

L'atelier doit être conçu de façon à respecter « la marche en avant » du produit. Ce grand principe de base sert à éviter la contamination du produit au cours de son élaboration : l'arrivée des carcasses se fait par un côté et la sortie des produits finis se fait par un autre côté. Entre les deux, au cours du processus de fabrication, la viande passe par des états où elle est plus ou moins sensible aux risques de contamination. Par exemple, de la viande découpée a plus de risque d'être contaminée qu'une carcasse, car la surface de contamination est plus grande. Deux produits de niveau de sensibilité différente ne peuvent pas être travaillés dans la même pièce en même temps. Par exemple, une même

pièce peut servir à la découpe et à la transformation, mais à condition que les deux manipulations aient lieu à des moments différents et qu'il y ait eu désinfection du matériel entre les deux.

L'atelier doit comporter à minima :

- Un SAS d'entrée, par où le personnel entre dans l'atelier en tenue « d'extérieur » et se change pour mettre une tenue propre, réservée au travail dans l'atelier, avant de rentrer dans l'atelier
- Une chambre froide pour la réception des carcasses
- Une salle de découpe (et éventuellement de transformation) et conditionnement
- Une chambre froide pour les produits finis

La localisation, la taille de l'atelier et les investissements dépendront des types de produits, du volume, des espèces animales et du caractère collectif ou individuel.

Il est aussi indispensable d'évaluer en amont le temps nécessaire à cette nouvelle activité et si votre organisation actuelle vous permet de dégager ce temps.

Ces questions sont cruciales pour les ateliers collectifs auxquels s'ajoute la question du fonctionnement global avec la répartition des tâches (nettoyage de l'atelier, administratif, maintenance du matériel). Réfléchir en amont à ces questions de la mise en route de l'atelier permet de limiter les échecs.

D'autres éléments permettant de comparer les avantages et les inconvénients entre ateliers individuels et collectifs sont donnés dans le Guide pour développer les produits à base de viande de chèvre (téléchargeable sur [www.scaprin26.com](http://www.scaprin26.com)), ainsi que des exemples de plans, pages 44 à 48.

**Une formation aux Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH), ainsi que la mise en place d'un Plan de Maîtrise Sanitaire** (page 39) sont aussi **OBLIGATOIRES** pour pouvoir transformer soi-même des produits carnés en vue de leur vente à des consommateurs. C'est un GBPH « viande », différent du GBPH « transformation fromagère ». Il n'y a pas d'équivalence entre les deux.

### 3.2) Faire appel à un prestataire :

Cette solution présente plusieurs avantages : c'est un gain de temps et cela est plus judicieux quand les volumes à transformer par an sont faibles. De plus, tout éleveur ne s'invente pas charcutier, sans compter que comme toute activité, il faut avoir un vrai goût pour celle-ci pour réaliser de bons produits.

Le département de la Drôme a la chance de compter depuis fin octobre 2013, un atelier de découpe et transformation des viandes sur son territoire.

La **SARL TROUPEOU** - Viandes et Produits fermiers des Pays de la Drôme, installée sur la commune de Mornans propose une large gamme de fabrication en prestation de service : charcuteries fraîches (saucisses, merguez), sèches (saucissons), cuites au four (terrines) ou stérilisées en autoclave (terrines, rillettes) et projette de développer les plats cuisinés en conserves pour l'année 2014.

En pratique, comment cela se passe t'il ?

- 1 Prendre contact avec Morgane Cadario par téléphone, 04 75 92 36 20 afin de définir ce que vous souhaitez faire (nombre de chèvres, quels produits, quand ?)



2

Pour les abattages à

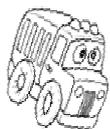
A ROMANS  
Contacter Romans  
Viandes :  
04 75 05 99 11  
**Demander  
Patrice  
BOURGOING**

A SISTERON  
Contacter les Ets  
Giraud :  
04 92 61 40 13  
**Demander  
Nicolas GIRAUD**

A CARPENTRAS  
Contacter Les  
Abattoirs du Sud :  
04 90 63 07 94  
**Demander  
Marion ou Anis**

Pour organiser le transfert des carcasses depuis ces abattoirs jusqu'à Troupéou  
Suivant ce qui aura été décidé avec Troupéou en amont, il est aussi possible de faire découper dans ces ateliers et faire livrer les morceaux de viande (pour de la terrine par exemple où il n'y a pas besoin de tri important des viandes)

- 3 Vous amenez vos chèvres à l'abattoir



**Les chèvres abattues à Die sont récupérées directement par Troupéou en sortie d'abattoir**



- 4 Troupéou découpe et transforme

- 5 Vous retournez récupérer vos produits à Mornans :

Dès la semaine qui suit la fabrication pour les produits stérilisés

6 à 8 semaines plus tard pour les saucissons (temps de séchage)





## II. LES DEMARCHES ADMINISTRATIVES

- 1) AVANT TOUTE CHOSE : LA DECLARATION D'ACTIVITE
- 2) CIRCUIT FAISANT APPEL A UN PRESTATAIRE
- 3) CIRCUIT EN TRANSFORMATION A LA FERME
- 4) LES FORMULAIRES

## 1) AVANT TOUTE CHOSE : LA DECLARATION D'ACTIVITE

Toute personne ou établissement préparant, traitant, transformant, manipulant, exposant et/ou mettant en vente des denrées d'origine animale, destinées à la consommation humaine, doit déclarer son activité à la Direction Départementale de la Protection des Populations.

Formulaires et mode d'emploi : point 4.1) page 25

**La déclaration d'activité doit être actualisée dès qu'il y a modification notable de la nature ou du volume de l'activité, ou bien mise en œuvre de nouveaux procédés spécifiques, ou la modification des sites d'implantation des véhicules boutiques, étals de marché ou distributeurs automatiques.**

⇒ **Tout éleveur qui démarre la vente de produits à base de viande de chèvre doit déclarer cette activité à la DDPP du siège de son exploitation : qu'il soit laitier, fromager en vente directe, en dérogation ou en agrément, car la vente de viande, de charcuteries ou de plats cuisinés à base de viande de chèvre constitue une nouvelle catégorie de produits commercialisés**

Ensuite, comme en transformation fromagère, il existe 3 niveaux réglementaires pour la commercialisation des produits à base de viande de chèvre par l'éleveur, qui permettent de vendre à plus ou moins d'intermédiaires, dans un rayon kilométrique restreint ou non.

Mais le principe de base à retenir est le suivant : c'est le statut sanitaire du produit vendu qui donne à l'éleveur les possibilités de vente : en direct, via des intermédiaires ou non, sur quelle distance...

Le statut sanitaire du produit vendu dépend lui-même du circuit suivi par la matière première viande, depuis l'abattoir jusqu'au produit fini et plus précisément du statut des ateliers par lesquels elle est passée.

Cette partie décrit les démarches à suivre en fonction du type de produit et du circuit emprunté pour son élaboration. Le détail des formulaires et leur mode d'emploi sont donnés dans le point 4) de cette même partie et des précisions sur le vocabulaire concernant les différents statuts sanitaires sont données en partie III page 32.

## 2) CIRCUITS FAISANT APPEL A UN PRESTATAIRE :

### 2.1 Vente de produits « stabilisés » :

On entend par produit « stabilisé », un produit qui ne court plus aucun risque de contamination tant qu'il est conservé intact :

- Terrines et rillettes stérilisées en autoclave, tant qu'elles ne sont pas ouvertes
- Plats cuisinés et tout autre produit en bocal, stérilisés en autoclave, tant qu'ils ne sont pas ouverts
- Saucissons secs stabilisés, c'est-à-dire ayant perdu 40% de son poids initial, tant qu'il n'est pas tranché

## 2.1.1. Les produits sortent d'un atelier agréé

Si tout le process de fabrication, de l'abattage à la fabrication, a été réalisé en établissements agréés, le produit est lui-même agréé et porte l'estampille :

FR  
26-XXX-XXX  
CE

**ATTENTION** : si une seule étape dans la chaîne de l'abattage à la fabrication, a été réalisée dans un atelier non agréé, même si le produit fini sort d'un atelier agréé, il perd le statut de denrée agréée.

Quelques exemples :

Découpe réalisée dans un atelier non agréé	atelier en <b>dérogation</b> (salle de découpe de la SARL abattoir du Diois ou atelier individuel ou collectif en dérogation)	Fabrication de conserves stérilisées (terrines, rillettes, ...) et/ou de saucissons par un prestataire <b>agréé</b>	Les produits ne peuvent être vendus que dans les conditions de la <b>dérogation</b> à l'agrément
	Atelier individuel ou collectif <b>sans agrément, ni dérogation</b>		Les produits ne peuvent être vendus qu'en <b>direct</b>
Fabrication de terrines, rillettes ou plats cuisinés dans un atelier non agréé	atelier individuel ou collectif en <b>dérogation</b>	Stérilisation par un prestataire <b>agréé</b>	Les produits ne peuvent être vendus que dans les conditions de la <b>dérogation</b> à l'agrément
	atelier individuel ou collectif <b>sans agrément, ni dérogation</b>		Les produits ne peuvent être vendus qu'en <b>direct</b>
Fabrication de saucissons dans un atelier non agréé	atelier individuel ou collectif en <b>dérogation</b>	Séchage par un prestataire <b>agréé</b>	Les produits ne peuvent être vendus que dans les conditions de la <b>dérogation</b> à l'agrément
	atelier individuel ou collectif <b>sans agrément, ni dérogation</b>		Les produits ne peuvent être vendus qu'en <b>direct</b>

Dans ces situations, des règles strictes de transfert des produits en court d'élaboration (viande découpée, saucissons juste embossés, terrines juste mises en bocaux, ...) entre l'atelier non agréé et l'atelier agréé qui intervient pour la dernière étape du process, **sont à respecter** (voir précisions point 2) partie V-Transport des animaux et des denrées, page 43.

*A qui peut-on vendre ?*

Les produits peuvent être vendus à autant d'intermédiaires souhaités, entre vous et le consommateur final, sans aucune restriction de volume ni de distance, **SAUF si il y a eu « rupture » dans la chaîne « agréée »** et perte du niveau agrément CE (voir tableau ci-dessus). Dans ce cas le produit porte le statut de l'atelier dont le niveau est le plus bas : dérogation ou remise directe (reportez-vous au point suivant ainsi qu'à la partie III)

*Quelles démarches administratives sont nécessaires ?*

Seule la déclaration d'activité (point 1) est à faire. Aucune démarche complémentaire n'est nécessaire.

Formulaires et mode d'emploi : point 4.2) page 27

### 2.1.2. Les produits sortent d'un atelier en dérogation

C'est le cas par exemple lorsque l'on fait appel à un boucher pour lui faire faire des saucissons à façon. Un atelier peut découper ou transformer de la viande, pour le compte d'autrui seulement si les carcasses vont directement de l'abattoir à l'atelier, sans aucune manipulation, ni stockage intermédiaire.

*A qui peut-on vendre ?*

Si le boucher est en dérogation, vous êtes, pour lui, un intermédiaire entre lui et le consommateur, donc vous devez **obligatoirement vendre 100% des produits en direct.**

*Quelles démarches administratives nécessaires ?*

Seule la déclaration d'activité est à faire.

Formulaires et mode d'emploi : point 4.1) page 21

## 2.2. Vente de produits non stabilisés

On entend par produit « non stabilisé », un produit sensible au risque de contamination. Il est donc soumis à des règles strictes de conservation et de manipulation, qui peuvent avoir des conséquences sur la qualité sanitaire du produit vendu au consommateur :

- Viande en carcasse
- Viande découpée conditionnée en frais
- Viande découpée conditionnée sous vide
- Saucisses, merguez, conditionnées en frais ou sous vide
- Saucissons non stabilisés (ayant perdu moins de 40% de son poids au séchage)

### 2.2.1. Les produits sortent d'un atelier agréé

Si tout le **process de fabrication**, de l'abattage à la fabrication, a été réalisé en établissements agréés, le produit est lui-même agréé et porte l'estampille :



**MAIS**, le produit n'étant pas stable, toute manipulation, entre la sortie de l'atelier agréé et l'acheteur, par une structure non agréée (et notamment le stockage sur l'exploitation), peut faire perdre le statut de denrée agréée au produit.

Deux situations se distinguent :

### 2.2.1.1. Maintien de l'agrément

**Si le produit va directement de l'atelier agréé qui l'a fabriqué à l'acheteur**, sans stockage ni autre intervention intermédiaire, il garde son agrément dans les cas suivants :

- Le transport d'une carcasse de l'abattoir à une cantine, un restaurateur ...
- Le transport de viande découpée, en frais ou conditionnée sous vide, directement de l'atelier de découpe agréé à la cantine, au restaurateur, à des particuliers sur un circuit de livraison ...
- Le transport de saucisses, depuis l'atelier où elles ont été élaborées directement à l'épicerie qui va les revendre
- Des produits frais, récupérés directement par l'acheteur en sortie de l'atelier de fabrication agréé
- Des colis de viande que les clients viennent récupérer sur l'exploitation, tout de suite au retour de l'atelier de fabrication agréé
- ...

Les produits doivent être transportés dans des conditions réglementaires, qui sont détaillées dans la partie V-Transport des animaux et des denrées.

*A qui peut-on vendre ?*

Ils peuvent être vendus à autant d'intermédiaires souhaités, entre vous et le consommateur final, sans aucune restriction de volume, ni de distance.

*Quelles démarches administratives nécessaires ?*

Seule la déclaration d'activité (point 1) est à faire. Aucune démarche complémentaire n'est nécessaire.

Formulaires et mode d'emploi : point 4.1) page 24

### 2.2.1.2. Perte de l'agrément

**S'il y a stockage sur l'exploitation** (de saucisses, merguez, viande, conditionnées sous vide ou en frais), **entre la sortie de l'atelier agréé et l'acheteur, le produit perd automatiquement son statut agréé (les produits devant être stockés dans les conditions réglementaires détaillées dans la partie IV de ce guide).**

*A qui peut-on vendre ?*

Les possibilités de vente et les démarches correspondantes dépendent pour chacun des clients à qui vous souhaitez vendre :

- Vous voulez vendre la totalité des produits en direct :

Cela signifie qu'il n'y a aucun intermédiaire entre vous et le consommateur final pour 100% des produits vendus.

Dans ce cas, il n'y a pas d'autre déclaration que la déclaration d'activité (point 1) à faire.

Formulaires et mode d'emploi : point 4.1) page 24

- Vous aimeriez vendre une partie de vos produits à une épicerie, une cantine, un restaurant, ... :

Dans ce cas il faut faire, en plus de la déclaration d'activité, une demande de dérogation à l'agrément. Celle-ci vous donne la possibilité de vendre une partie des produits à des intermédiaires, dans des conditions de volume et de distance qui sont précisées au point 2 de la partie III page 23.

Formulaires et mode d'emploi : point 4.2) page 27.

### 2.2.2. Les produits sortent d'un atelier en dérogation

Si la découpe de la viande, la fabrication des saucisses, des merguez, ... ont été réalisées dans un **établissement en dérogation**, les produits sont eux-mêmes soumis aux règles de la vente en dérogation à l'agrément, en sortie de l'atelier.

Cette situation correspond à des cas très précis :

#### 2.2.2.1) Viande découpée dans la salle de découpe de l'abattoir de Die :

La SARL abattoir du Diois et sa salle de découpe fonctionnent dans un esprit coopératif : les 5 cogérants sont des éleveurs, les intervenants sur les chaînes d'abattage sont des bouchers et des éleveurs travaillant à façon. Un boucher tâcheron intervient pour la découpe, mais c'est à l'éleveur d'emballer et d'étiqueter sa viande.

L'atelier est en dérogation à l'agrément pour son activité, mais chaque éleveur est responsable de son produit et de sa vente, comme dans un atelier fermier. Dans ce cas précis, il revient à l'éleveur de faire les démarches nécessaires en fonction du circuit de vente qu'il souhaite développer :

- Vous voulez vendre la totalité des produits en direct :

Cela signifie qu'il n'y a aucun intermédiaire entre vous et le consommateur final pour 100% des produits vendus.

Dans ce cas, il n'y a pas d'autre déclaration que la déclaration d'activité (point 1) à faire.

Formulaires et mode d'emploi : point 4.1) page 24

- Vous aimeriez vendre une partie de vos produits à une épicerie, une cantine, un restaurant, ... :

Dans ce cas il faut faire, en plus de la déclaration d'activité, une demande de dérogation à l'agrément. Celle-ci vous donne la possibilité de vendre une partie des produits à des intermédiaires, dans des conditions de volume et de distance qui sont précisées au point 2 de la partie III page 33.

Formulaires et mode d'emploi : 4.2) page 27

### 2.2.2.2) Vous faites faire des saucisses à façon par votre boucher (lui même en dérogation)

Vous devez respecter les deux règles suivantes :

- ❶ la viande à transformer (en carcasse ou découpée) doit provenir d'un atelier agréé (abattoir ou atelier de découpe) et aller directement de cet atelier au boucher sans transiter par un établissement de statut sanitaire inférieur.
- ❷ si le boucher est en dérogation, vous êtes, pour lui, un intermédiaire entre lui et le consommateur, donc **vous devez obligatoirement vendre 100% des produits en direct.**

Dans ce cas, seul la déclaration d'activité est nécessaire.

Formulaires et mode d'emploi : point 4.1) **page XX**

## 3) CIRCUITS EN TRANSFORMATION A LA FERME

Dans ce cas précis, c'est vous-même qui allez réaliser les étapes de découpe et de transformation (ou un salarié, mais dans votre atelier). Le statut sanitaire des produits que vous allez fabriquer dépendra du statut sanitaire que vous choisirez pour votre atelier. Ce choix dépendra des circuits de vente que vous souhaitez développer.

En outre, quel que soit le statut sanitaire choisi, **une formation GBPH** (Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène) et **la mise en place d'un Plan de Maîtrise Sanitaire sont OBLIGATOIRES** lorsque vous voulez transformer vous-même vos produits dans un atelier à la ferme (voir détail partie IV).

### 3.1) Vous voulez vendre 100 % de vos produits directement aux consommateurs :

C'est ce que l'on appelle la remise directe aux consommateurs ou plus communément « vente directe »

Ce statut s'applique à toutes les situations où il n'y a aucun intermédiaire entre le producteur et les consommateurs :

- vente à la ferme
- en magasin de producteur (ATTENTION : en tant qu'associé du point de vente collectif, pas si c'est en dépôt vente, voir précisions point 4) partie III page 35)
- sur les marchés
- en paniers
- en livraison
- à distance
- ...

Quelle que soit la distance, du moment qu'il y a zéro intermédiaire

Dans ce cas, seule la déclaration d'activité est nécessaire, pour ce qui est du statut sanitaire.

Formulaires et mode d'emploi : point 4.1) page 35

### 3.2) Vous voulez vendre une petite partie de vos produits à des intermédiaires

Si vous souhaitez vendre :

- à un restaurant
- à un commerce de détail (épicerie, boucherie...),
- une association qui va elle-même revendre les produits sur une manifestation,
- une Grande et Moyenne Surface (GMS)
- une restauration collective elle-même en remise directe (si elle ne vend que des repas sur place) ou en dérogation (si elle vend une petite partie de ses repas à une autre cantine),
- à un autre producteur fermier qui les revendra à ses clients
- ...

Toutes ces situations constituent un intermédiaire entre vous et le consommateur final. Pour pouvoir leur vendre vos produits vous devez faire une demande de dérogation à l'agrément (ancienne dispense).

**MAIS, vous devrez aussi respecter les conditions de volume et de distance suivantes :**

- 30% maximum du volume produit vendu à un intermédiaire (ou une quantité maximum /semaine fixée réglementairement selon le produit) :

	Si quantité vendue/quantité produite <30%	Si quantité vendue/quantité produite >30%
	Quantité maximum qu'il est autorisé de vendre par semaine en dérogation	
Viande fraîche de boucherie (SAUF viandes hachées)	800 kg	250 kg
Produits à base de viande, plats cuisinés, préparations de viandes*	250 kg	100 kg

\* préparations de viandes = saucisses ou autres préparations hachées assaisonnées contenant moins de 15g de sel/kg

- dans un rayon kilométrique de 80 km maximum, à vol d'oiseau, autour du siège de l'exploitation (pour la part vendue à un intermédiaire)

Formulaires et mode d'emploi : point 4.2) page 25

Si vous dépassez ou souhaitez dépasser l'un de ces critères (quantité ou distance), il vous faudra obligatoirement un agrément (point suivant).

### 3.3) Vous voulez pouvoir vendre à des intermédiaires sans restriction de volume ni de distance

Si vous souhaitez vendre :

- plus de 30% de vos produits (ou plus que la quantité maximum autorisée /semaine en dérogation, cf tableau précédent) à un intermédiaire

- à un intermédiaire à plus de 80 km à vol d'oiseau de l'exploitation, même pour une part infime
- dans des situations où il y a 2 intermédiaires successifs ou plus entre vous et le consommateur final, même pour une part infime

Vous devez faire une demande d'agrément auprès de la DDPP. Cette demande est soumise à **accord de la DDPP qui attribue ensuite un numéro d'agrément à l'atelier, qui devra apparaître sur tous les produits au format suivant :**



**Cette estampille sanitaire devra aussi apparaître sur les bons de livraison et les factures**

Plus de détails : point 4.3) page 30

## 4) LES FORMULAIRES

### 4.1) la déclaration d'activité

*Quel formulaire ?*

Le **Cerfa n° 13984\*02** (page suivante), à remplir et transmettre à la DDPP du département qui attribue un numéro de déclaration.

*Où le trouver ?*

- Sur internet : site du ministère de l'agriculture (<http://agriculture.gouv.fr/>) / mes démarches en ligne / alimentation / sécurité sanitaire des aliments
- Auprès de la DDPP 26
- Auprès du Syndicat Caprin de la Drôme

*Où l'envoyer ?*

Le formulaire rempli doit être envoyé à la DDPP du département où se situe le siège de l'exploitation, avant le démarrage de l'activité déclarée :

**Pour la Drôme :**  
**DDPP de la Drôme**  
**33, Avenue de Romans**  
**BP 96**  
**26 904 VALENCE cedex 9**

La DDPP peut éventuellement vous contacter pour obtenir des précisions sur votre déclaration. Elle vous adresse ensuite un récépissé, qu'il vous faut scrupuleusement conserver, car il pourra vous être demandé à l'occasion d'un contrôle.





- Fabrication de fromages au lait cru
- Fabrication de fromages affinés de moins de 60 jours
- Fabrication de viande hachée
- Abattage de volailles et/ou lagomorphes sur l'exploitation de production
- Découpe de ces volailles / lagomorphes :  oui  non
- Transformation de ces volailles / lagomorphes :  oui  non
- Livraison à des établissements de remise directe :  oui  non  
(si oui, veuillez joindre la liste de ces établissements)

- Poissons
- Produits transformés à base de produits de la pêche
- Coquillages
- Lait cru
- Fromages – Produits laitiers
- Œufs – Ovoproduits
- Pâtisseries
- Plats cuisinés
- Autres (préciser) : \_\_\_\_\_

Cocher les produits que vous allez commercialiser

Produits transformés dans l'atelier XXX (nom de l'atelier) agréé CE n°...

**MENTIONS LEGALES**

La loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés s'applique aux réponses faites sur ce formulaire. Elle garantit un droit d'accès et de rectifications pour les données à caractère personnel vous concernant auprès de l'organisme qui traite votre demande.

**SIGNATURE ET ENGAGEMENTS**

**Je soussigné(e) (nom et prénom) :** \_\_\_\_\_

- certifie avoir pouvoir pour représenter le déclarant dans le cadre de la présente formalité ;
- certifie l'exactitude de l'ensemble des informations fournies dans le présent formulaire.

**Je m'engage à faire une actualisation de la présente déclaration à chaque changement d'exploitant, d'adresse ou d'activité.**

Fait le

Signature :

**CADRE RESERVE A L'ADMINISTRATION**

**RECEPISSE DE DECLARATION**

Déclaration reçue le :  ; Signature :

## 4.2) La demande de dérogation à l'agrément

### *Quel formulaire ?*

Le Cerfa n° 13982\*03 (page suivante), à remplir et transmettre à la DDPP du département (voir coordonnées dans le paragraphe 1).

### *Où le trouver ?*

- Sur internet : site du ministère de l'agriculture (<http://agriculture.gouv.fr/>) / mes démarches en ligne / alimentation / sécurité sanitaire des aliments
- Auprès de la DDPP 26
- Auprès du Syndicat Caprin de la Drôme

### *Où l'envoyer ?*

Le formulaire rempli doit être envoyé à la DDPP du département où se situe le siège de l'exploitation, avant le démarrage de l'activité déclarée :

Pour la Drôme :  
DDPP de la Drôme  
33, Avenue de Romans  
BP 96  
26 904 VALENCE cedex 9

Cette demande n'est à faire qu'une seule fois. Elle est à renouveler uniquement en cas de changement : ajout de nouveaux produits ou de nouveaux clients.

Si vous êtes fromager et déjà en dérogation, il vous faut renouveler votre demande en ajoutant la viande (à faire uniquement dans le cas où la viande sort d'un atelier de découpe non agréé).

La DDPP peut éventuellement vous contacter pour obtenir des précisions sur votre déclaration. Elle vous renvoie ensuite un récépissé de déclaration, avec un numéro de dérogation qui doit apparaître lors de la vente à un intermédiaire soit sur les bons de livraison, soit sur les factures, avec le numéro de lot. Le récépissé vous permet aussi de justifier de votre situation auprès de vos clients, et pourra vous être demandé à l'occasion de tout contrôle officiel

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

**Dérégulation à l'obligation d'agrément sanitaire  
Fiche de déclaration**

**Référence réglementaire :** Titre II de l'arrêté du 8 juin 2008 modifié relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale

**Destinataire :**  
Direction du service déconcentré chargé de  
l'alimentation ou de la protection des populations

Identification de l'établissement	
<b>1) Exploitant de l'établissement</b>	
Nom : .....	Prénom : .....
Fonction dans l'établissement : .....	
<b>2) Coordonnées de l'établissement</b>	
RAISON SOCIALE : .....	Statut juridique : .....
ENSEIGNE (Nom commercial) : .....	Activité : .....
Adresse de l'établissement : .....	Code APE/NAF :
Code postal : ..... Commune : .....	SIRET :
Téléphone :	Adresse électronique : .....
Télécopie :	

Nature des produits cédés à des établissements de commerce de détail <sup>1</sup> et limites à respecter					
Catégories de produits	QP = Quantité hebdomadaire PRODUITE	QC = Quantité hebdomadaire CÉDÉE à des commerces de détail	Rapport QC/QP :	Quantité hebdomadaire cédée (maximum autorisé)	
				Si QC/QP < ou = 30%	Si QC/QP > 30%
Viande fraîches de boucherie, à l'exclusion des viandes hachées	..... kg	..... kg	.....%	800 kg	250 kg
Produits à base de viande; plats cuisinés, préparations de viandes, viandes fraîches des autres espèces que boucherie à l'exclusion des viandes hachées	..... kg	..... kg	.....%		
Laits traités thermiquement	..... litres	..... litres	.....%		
Produits laitiers	..... kg	..... kg	.....%	250 kg	100 kg
Produits non transformés de la pêche (réfrigéré ou congelé, préparé ou entier)	..... kg	..... kg	.....%	250 kg	100 kg
Produits transformés de la pêche (salé, fumé, plat cuisiné...)	..... kg	..... kg	.....%	250 kg	100 kg
Escargots (entiers, préparés ou transformés)	..... kg	..... kg	.....%	100 kg	30 kg
Repas ou fractions de repas constitués de produits cités ci-dessus, livrés à des établissements de restauration collective	..... repas	..... repas	.....%	400 repas	150 repas

Préciser les quantités de viande ou produits à base de viande produits et vendus par semaine à des intermédiaires

<sup>1</sup> « Commerce de détail » (définition donnée par règlement ( CE ) n° 176/2002 du 28/01/2002) : la manipulation et/ou la transformation de denrées alimentaires ainsi que leur entreposage dans les points de vente ou de livraison au consommateur final, y compris les terminaux de distribution, les traiteurs, les restaurants d'entreprise, la restauration collective, les restaurants et autres prestataires de services de restauration similaires, les commerces, les plateformes de distribution vers les grandes surfaces et les grossistes

**Liste des établissements de commerce de détail destinataires**

Nom de l'établissement	Adresse	Activité	Distance**	Catégorie(s) de produits

\*\* : distance à « vol d'oiseau »

**N.B :** Une nouvelle déclaration doit être adressée à la Direction du service déconcentré chargé de l'alimentation ou de la protection des populations lors de toute modification importante :

- des produits et/ou quantités livrés
- des établissements livrés

<p align="center"><b><u>SIGNATURE DU DÉCLARANT</u></b></p> <p>Le .....</p> <p>Nom – Prénom du signataire .....</p> <p>.....</p> <p>Cachet de l'établissement                      Signature</p>	<p align="center"><b>RÉCÉPISSE DE DÉCLARATION</b></p> <p align="center"><small>(cadre réservé à l'administration)</small></p> <p>Déclaration reçue le .....</p> <p>Cachet de la Direction du service déconcentré chargé de l'alimentation ou de la protection des populations                      Signature</p>
---	--



### 4.3) La demande d'agrément

#### *Quel formulaire ?*

La demande d'agrément est un dossier conséquent, à remplir et à transmettre à la DDPP du département.

Cette procédure d'agrément est gratuite, bien qu'elle demande un investissement en temps de travail.

#### *Où le trouver ?*

- Sur internet : site du ministère de l'agriculture (<http://agriculture.gouv.fr/>) / mes démarches en ligne / alimentation / sécurité sanitaire des aliments
- Auprès de la DDPP 26
- Auprès du Syndicat Caprin de la Drôme

#### *Où l'envoyer ?*

Le dossier complet doit être envoyé à la DDPP du département où se situe le siège de l'exploitation :

Pour la Drôme :  
**DDPP de la Drôme**  
**33, Avenue de Romans**  
**BP 96**  
**26 904 VALENCE cedex 9**

La demande d'agrément est soumise à validation par les services de l'Etat. Une fois l'agrément accordé, la DDPP attribue un numéro d'agrément à l'exploitation, qui doit apparaître clairement sur les étiquettes des produits, ainsi que sur les bons de livraison, avec le numéro de lot, sous un format précis :

FR  
26-XXX-XXX  
CE

Une première visite officielle des services vétérinaires a lieu au démarrage de l'activité dès que les premiers autocontrôles sont réalisés, ensuite les contrôles peuvent avoir lieu de manière aléatoire et inopinée, mais l'agrément n'est plus à renouveler.

### III LES DIFFERENTS STATUTS SANITAIRES : Précisions sur le vocabulaire

**ATTENTION** : l'objet de cette partie est de préciser les statuts et les circuits de vente permis par ces statuts.

Mais il est toujours important de se rappeler que **c'est le statut sanitaire du produit vendu qui détermine les possibilités de vente (en direct, via des intermédiaires ou non, sur quelle distance, etc ... )** et que le statut sanitaire du produit vendu dépend lui-même du statut des ateliers par lesquels est passée la matière première viande, depuis l'abattoir jusqu'au produit fini.

Pour répondre aux questions :

- à qui puis-je vendre ?
- et
- et quelles démarches dois-je faire ?

Il est donc important de bien se reporter à la partie du guide qui vous concerne en fonction du produit que vous souhaitez vendre et de son parcours de fabrication.

- 1) LE STATUT « VENTE DIRECTE »
- 2) LE STATUT « DEROGATION A L'AGREMENT »
- 3) L'AGREMENT CE
- 4) CAS PARTICULIERS DES POINTS DE VENTE COLLECTIFS
- 5) CAS PARTICULIERS DE LA VENTE PAR INTERNET

## 1) LE STATUT « VENTE DIRECTE » :

Il s'applique à toutes les situations où il n'y a aucun intermédiaire entre le producteur et les consommateurs :

- vente à la ferme
- en magasin de producteur (ATTENTION : en tant qu'associé du point de vente collectif, pas si c'est en dépôt vente, voir point 4)
- sur les marchés
- en paniers
- en livraison
- à distance
- ...

quelle que soit la distance, du moment qu'il y a zéro intermédiaire

Dans ce cas, il faut simplement faire une déclaration d'activité (formulaire point 4.1) page 24

EN VENTE DIRECTE ON PEUT	EN VENTE DIRECTE ON NE PEUT PAS
découper, transformer soi-même sur sa ferme, uniquement pour fabriquer les produits que l'on va vendre soi-même	découper, transformer soi-même sur sa ferme pour le compte d'autrui
Si achat d'ingrédients (hors végétaux) pour la transformation, le fournisseur doit être agréé ou en dérogation (car pour lui on est un intermédiaire)	vendre à une cantine, un restaurateur, ... car ce sont des intermédiaires
Si des œufs entrent dans la composition des fabrications, ils doivent obligatoirement être achetés dans un centre d'emballage agréé	vendre à une association qui va elle-même revendre les produits sur une manifestation (exemple : vente de merguez à l'association des Sapeurs Pompiers pour son bal annuel, car il s'agit aussi d'un intermédiaire)
Pour l'achat des végétaux, il n'y a pas de niveau d'agrément spécifique requis mais il doit y avoir une traçabilité	<i>Dans ces deux cas, et seulement si vente à moins de <u>80 km</u>, il faut faire une <u>demande de dérogation à l'agrément</u>.</i>
vendre des produits transformés dans un autre établissement (Il est possible de préciser dans sa déclaration Cerfa « viande découpée dans tel atelier, avec le n° de l'atelier »)	

La mise en place d'un Plan de Maîtrise Sanitaire est obligatoire, non soumis à validation par la DDPP, mais à présenter en cas de contrôle (voir détails partie IV).

## 2) LE STATUT « DEROGATION A L'AGREMENT »

Dès lors qu'il y a un intermédiaire entre vous et le consommateur final, pour une partie des produits vendus, même si cette part est très faible, vous devez faire une demande de dérogation à l'agrément (ancienne dispense) auprès de la DDPP.

Il s'agit des ventes :

- à un restaurant
- à un commerce de détail (épicerie, boucherie...),
- une association qui va elle-même revendre les produits sur une manifestation,
- une Grande et Moyenne Surface (GMS)
- une restauration collective elle-même en remise directe (si elle ne vend que des repas sur place) ou en dérogation (si elle vend une petite partie de ses repas à une autre cantine),
- à un autre producteur fermier
- en dépôt vente dans un point de vente collectif (magasin de producteurs)
- ...

ET, dans les conditions de volume et de distance suivantes :

- 30% maximum du volume produit vendu à un intermédiaire (ou une quantité maximum /semaine fixée réglementairement selon le produit) :

	Si quantité vendue/quantité produite <30%	Si quantité vendue/quantité produite >30%
	Quantité maximum qu'il est autorisé de vendre par semaine en dérogation	
Viande fraîche de boucherie (SAUF viandes hachées)	800 kg	250 kg
Produits à base de viande, plats cuisinés, préparations de viandes*	250 kg	100 kg

\* préparations de viandes = saucisses ou autres préparations hachées assaisonnées contenant moins de 15g de sel/kg

- dans un rayon kilométrique de 80 km maximum, à vol d'oiseau, autour du siège de l'exploitation (pour la part vendue à un intermédiaire)

EN DEROGATION ON PEUT	EN DEROGATION ON NE PEUT PAS
découper, transformer soi-même sur sa ferme, uniquement pour fabriquer les produits que l'on va vendre soi-même	découper, transformer soi-même sur sa ferme pour le compte d'autrui
Si achat d'ingrédients (hors végétaux) pour la transformation, le fournisseur doit être agréé ou en dérogation (car pour lui on est un intermédiaire)	Il ne doit pas y avoir plus d'un intermédiaire entre soi même et le consommateur final
Si des œufs entrent dans la composition des fabrications, ils doivent obligatoirement être achetés dans un centre d'emballage agréé	
Pour l'achat des végétaux, il n'y a pas de niveau d'agrément spécifique requis mais il doit y avoir une traçabilité	Vendre à plus de 80 km de l'exploitation
Vendre des produits transformés dans un autre établissement <i>(Il est possible de préciser dans sa déclaration Cerfa « viande découpée dans tel atelier, avec le n° de l'atelier »)</i>	Vendre à une cantine agréée (cuisine centrale)

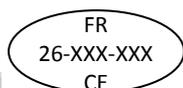
La mise en place d'un Plan de Maîtrise Sanitaire est obligatoire, non soumis à validation par la DDPP, mais à présenter en cas de contrôle (voir détails partie IV).

### 3) L'AGREMENT CE

Dès lors que :

- Il y a deux intermédiaires ou plus entre vous et le consommateur final, quelle que soit la proportion de produits concernés
- **plus de 30% de la production (ou la quantité maximum autorisée /semaine en dérogation) vendue à un intermédiaire**
- **des produits vendus à un intermédiaire à plus de 80 km à vol d'oiseau de l'exploitation, même pour une part infime**

L'agrément sanitaire est obligatoire. C'est la DDPP qui a autorité pour l'accorder à l'établissement qui en fait la demande. Elle attribue un numéro d'agrément, qui doit apparaître clairement sur le produit, ainsi que sur les bons de livraison, avec le numéro de lot, sous un format très précis, appelé **estampille sanitaire** :



L'agrément CE est donc le seul statut sanitaire qui permet de vendre à autant d'intermédiaires souhaités (entre producteur et consommateur), sans restriction de volume ni de distance. C'est aussi le seul statut sanitaire qui permet de faire de la prestation de services (pour les ateliers de transformation).



Le tableau suivant synthétise les 3 statuts :

		VENTE DIRECTE	DEROGATION	AGREMENT
Mode de vente		100 % direct consommateur (= Zéro intermédiaire) <u>Quelle que soit la distance</u>	<u>30% maxi en intermédiaire</u> à 80 km maxi (le reste en Vente directe)	Pas de limite
Travail à façon	Soi même	NON	NON	OUI
	Prestation de service	<u>Oui selon conditions</u>		
Les locaux		Respect de la chaîne du froid et des matériaux lavables		Validation du plan par la DDPP
Administratif		<u>Déclaration de VD</u>	<u>Déclaration des intermédiaires</u>	Dossier Agrément complet GBPH ou HACCP
Traçabilité		N° de lot + Plan de Maîtrise Sanitaire (GBPH)		N° de lot + PMS ou HACCP soumis à validation DDPP
Etiquetage		Pas de N° sur les produits	N° de dérogation pour les intermédiaires	FR 26 000 000 CE

#### 4) CAS PARTICULIERS DES MAGASINS DE PRODUCTEURS

Les Points de Vente Collectifs (ou magasins de producteurs) étant considérés comme une extension collective des activités des exploitations associées, ils sont aussi considérés comme une forme de vente directe. Concrètement, il s'agit de la réunion sur un même lieu des « magasins à la ferme » de l'ensemble des associés du point de vente.

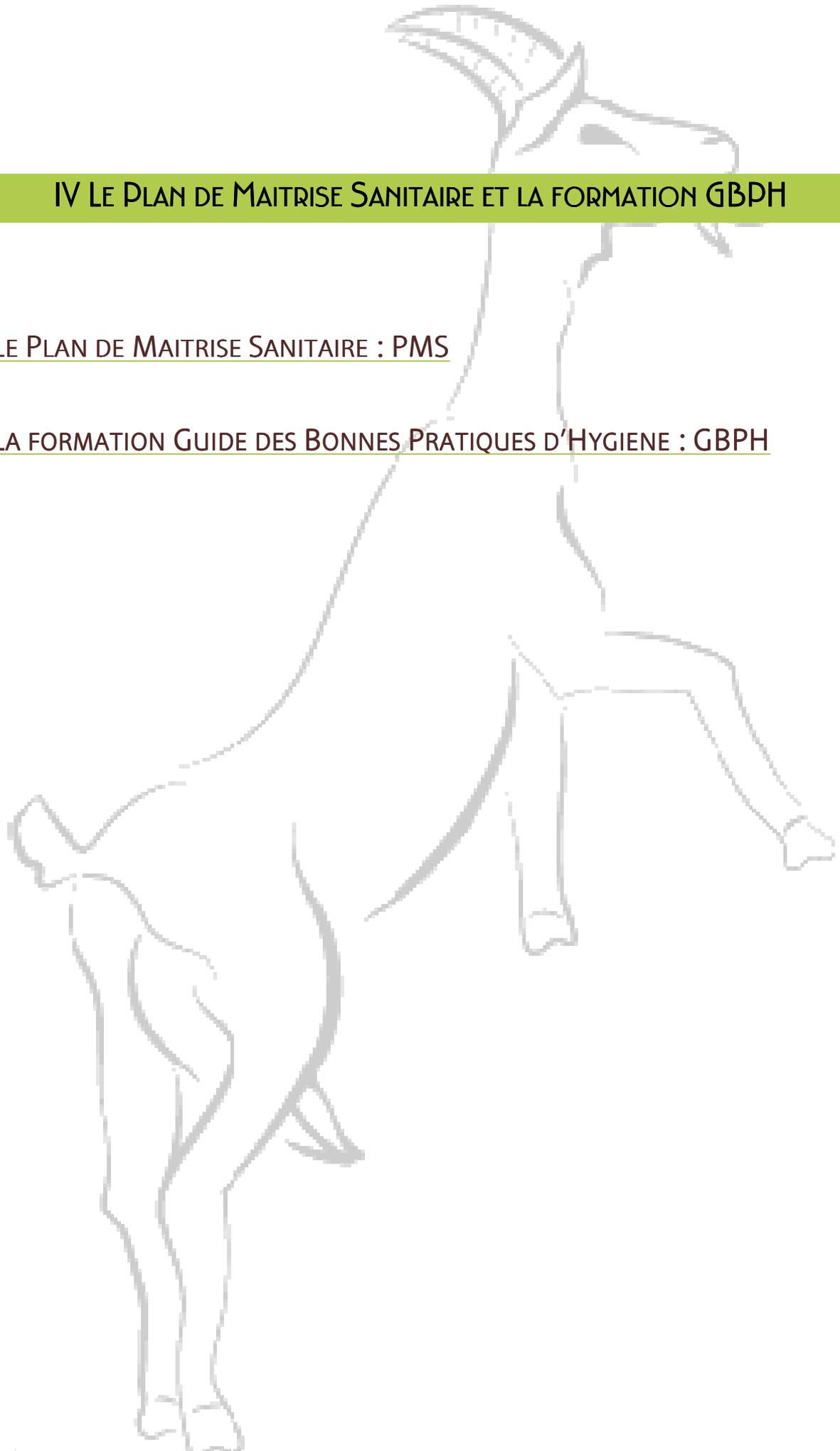
Mais ceci, à condition que les produits viennent bien de l'exploitation et que le producteur soit présent à la vente, selon le roulement établi entre associés du Point de vente. **Cela signifie que seuls les associés du Point de Vente Collectif peuvent faire de la vente directe dans le magasin de producteur.**

Un point de vente collectif peut aussi vendre les produits d'autres producteurs non associés. Dans ce cas, il s'agit d'un dépôt vente et le magasin de producteur constitue donc un intermédiaire pour le producteur non associé. **Les producteurs qui mettent des produits en dépôt vente dans un magasin de producteur sont donc soumis à la dérogation.**

## 5) CAS PARTICULIER DE LA VENTE PAR INTERNET

La vente en ligne s'est considérablement développée depuis ces dernières années. Plusieurs situations peuvent avoir lieu, nécessitant un statut sanitaire différent :

- S'il s'agit du site internet marchand de l'exploitation et que c'est le producteur qui vend ainsi ses produits à des consommateurs : c'est de la vente directe. Le statut de vente directe suffit, quelle que soit la distance.
- S'il s'agit d'un site qui propose la vente en ligne des produits de plusieurs éleveurs, comme une épicerie en ligne, il achète les produits et les revend : le site est un intermédiaire. Il faut donc à minima une dérogation pour vendre à ce site, avec les contraintes de volume et de distance correspondantes (voir point 2) ou bien un agrément.
- Si c'est le site d'une association de producteurs et que la facturation des produits est toujours réalisée du producteur aux consommateurs : c'est de la vente directe
- Si un restaurateur, une cantine, une épicerie achète des produits à un producteur via son site internet, ce sont des intermédiaires : c'est de la vente indirecte soumise soit à dérogation, soit à agrément, selon les volumes et les distances.



## IV LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE ET LA FORMATION GBPH

1) LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE : PMS

2) LA FORMATION GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE : GBPH

## 1) LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE PMS :

Le règlement (CE) n° 852/2004 indique que les exploitants du secteur alimentaire sont responsables de l'hygiène de toutes les étapes depuis la production primaire jusqu'à la vente ou la mise à disposition des denrées alimentaires au consommateur final (« de la fourche à la fourchette »). Par conséquent, l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire est tenu à une **obligation de résultats** (et non de moyens), mais dispose d'une **certaine latitude sur le choix des moyens**.

Le PMS est un document qui recense toutes les mesures prises (les moyens choisis) pour éviter que les produits vendus soient contaminés (résultat attendu) et les preuves de leur application :

- les **bonnes pratiques d'hygiène** (BPH) mises en place : protocole de nettoyage (élaboration et vérification de son efficacité), personnel (réalisation de la formation **obligatoire GBPH**, tenue de travail, état de santé), maîtrise de la température, lutte contre les nuisibles (insectes et rongeurs), eau potable, etc.
- liste des risques (microbiologiques, chimiques et physiques) potentiels liés aux opérations que l'on réalise avec en face les mesures préventives mises en œuvre et les procédures de contrôle et d'enregistrement (**plan HACCP** : Hazard Analysis Critical Control Point)
- les modalités de **gestion des produits non conformes** (procédure de retrait et de rappel des produits).
- le **système de traçabilité** mis en place permettant de retrouver facilement les fournisseurs et les clients

A votre niveau, dès lors que vous intervenez entre l'abattage et la vente, par une opération pouvant contaminer le produit, vous devez mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire. Cela semble évident pour la transformation fermière, que ce soit en atelier individuel ou collectif, mais **c'est aussi nécessaire dès qu'il y a stockage de produits non stabilisés (saucisses, merguez, viande découpée, ...) sur l'exploitation, entre la sortie de l'atelier agréé (prestataire) et le moment de la vente**.

C'est un document **obligatoire** que les Services Vétérinaires peuvent demander pour consultation lors d'un contrôle. Il n'est pas à soumettre à la DDPP en amont, **SAUF dans le cadre d'un agrément**, où il doit être présenté lors du montage du dossier. Suivant la nature des « opérations » ou manipulations concernées ainsi que le niveau de risque du produit, ce PMS sera plus ou moins conséquent :

- ⇒ **Pour un atelier fermier**, individuel ou collectif, où vous allez intervenir sur plusieurs étapes de la fabrication, le PMS est plus conséquent, car les risques sont plus nombreux.  
L'appui à la réalisation de votre Plan de Maîtrise Sanitaire fait partie de l'accompagnement au montage de projet proposé par le Syndicat Caprin de la Drôme.
- ⇒ **En cas de stockage de produits non stabilisés** (viande découpée, saucisses, fraîches ou sous vide, saucissons n'ayant pas perdu 40% de leur poids au séchage, ...) entre la sortie de l'atelier prestataire et la vente vous devez simplement créer un document dans lequel vous précisez :
  - le lieu de stockage
  - le mode d'entretien de celui-ci
  - le mode de contrôle de la température
  - la traçabilité des produits permettant de conserver et de retrouver : la date de réception des produits sortie atelier prestataire, dates de vente, quels produits vendus à qui.

⇒ **En cas de fin de séchage de saucissons, sur l'exploitation**, vous devez pouvoir réaliser cette fin de process dans un endroit dédié à cet effet. Le séchoir sur l'exploitation doit comporter, à minima, en plus de la pièce de séchage, un SAS d'entrée avec un point d'eau, pour enlever la tenue d'extérieur et mettre une tenue propre, utilisée uniquement pour aller dans le séchoir. Il doit être lessivable et équipé d'un système permettant de contrôler la régularité de la température et éventuellement l'hygrométrie.

**Il doit être déclaré auprès de la DDPP et votre PMS doit indiquer :**

- le lieu de séchage
- le mode d'entretien de celui
- le mode de contrôle de la température
- le lieu de stockage des saucissons en sortie de séchoir
- la traçabilité des produits permettant de conserver et de retrouver : la date de réception des produits sortie atelier prestataire, date d'entrée et de sortie du séchoir de l'exploitation, dates de vente, nom des clients et quantité vendue.

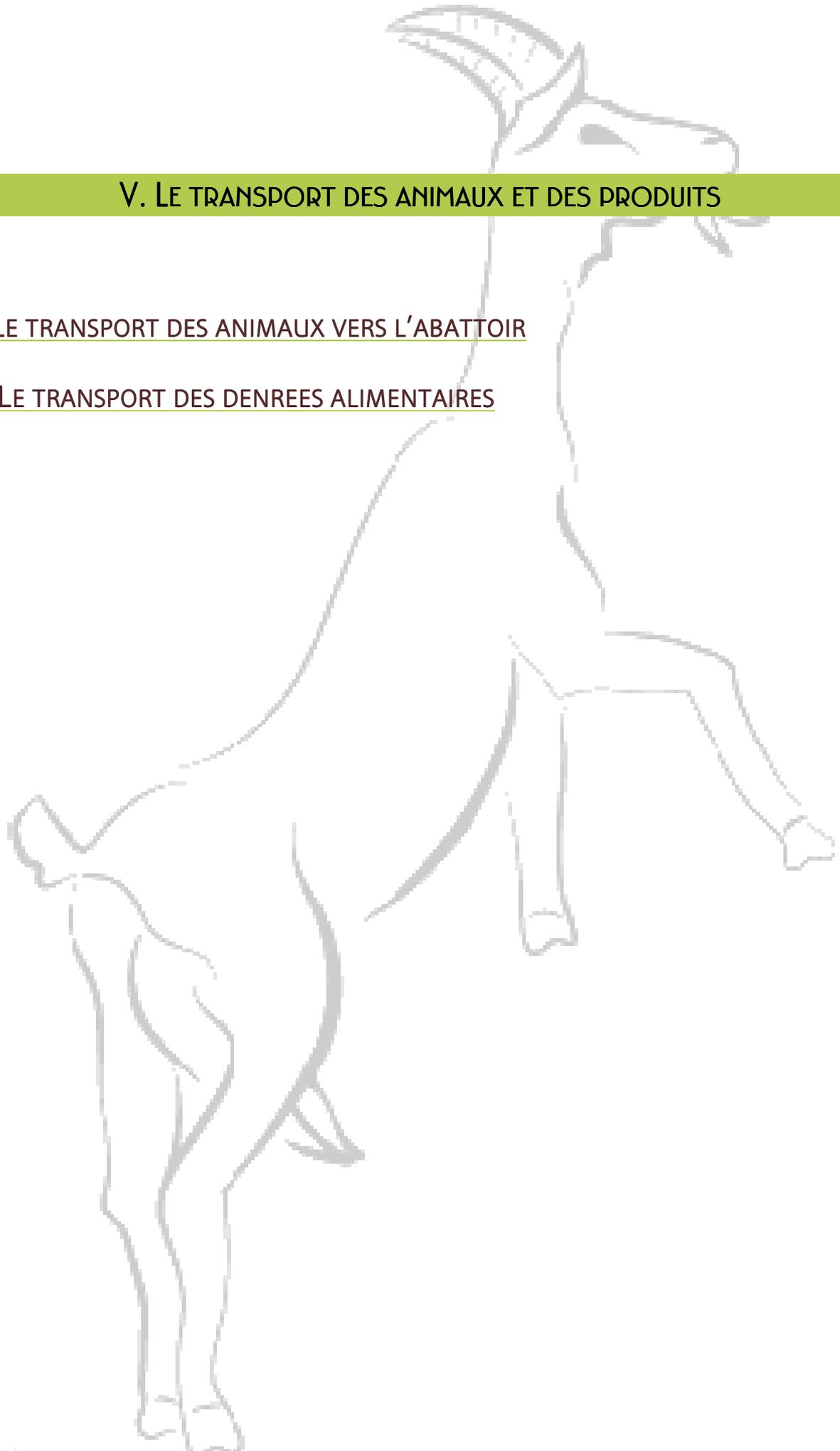
## 2) LA FORMATION GBPH

Des Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène ont été réalisés, branche par branche (Boucher, traiteur, charcuterie artisanale ...) par les différentes confédérations professionnelles et validés officiellement par les Directions Générales de l'Alimentation, de la Santé et de la Concurrence, la Consommation et la Répression des Fraudes.

Les guides sont des documents de référence auxquels chacun peut se référer pour rédiger son PMS, mais en amont, la formation à la mise en place des bonnes pratiques d'hygiène dans son atelier, est **OBLIGATOIRE**.

Elle ne peut être dispensée que par des centres ou des personnes agréés.

Les Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène « Boucher », « Traiteur », « Charcuterie Artisanale » et « Plats Cuisinés et Viandes en Conserves Appertisées » sont disponibles en consultation au Syndicat Caprin de la Drôme.



## V. LE TRANSPORT DES ANIMAUX ET DES PRODUITS

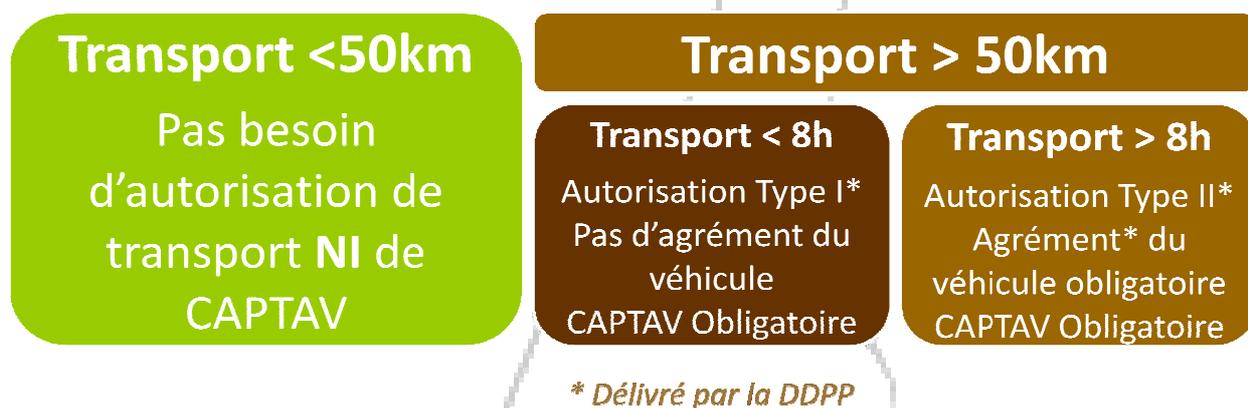
1) LE TRANSPORT DES ANIMAUX VERS L'ABATTOIR

2) LE TRANSPORT DES DENREES ALIMENTAIRES

## 1) LE TRANSPORT DES ANIMAUX VERS L'ABATTOIR

Le transport des animaux vivants est régi par le règlement européen CE2005/1 du 22 décembre 2004. Cette réglementation vise à encadrer les conditions de transport et de manipulation des animaux à cette occasion, afin qu'ils ne risquent aucune blessure, ni souffrance.

Les principales règles à respecter, en fonction de la distance et de la durée du transport, sont résumées par le schéma suivant (Source : note FNEC avril 2013) et s'appliquent à toute personne transportant des animaux vivants, pour son propre compte ou pour le compte d'un tiers :



### Qu'est ce que le CAPTAV ?

Le **C**ertificat d'**A**ptitude **P**rofessionnelle au **T**ransport des **A**nimaux **V**ivants est une formation obligatoire, imposée par ce même Règlement CE2005/1 pour tout transport d'animaux vivants sur plus de 50 km.

Elle se déroule sur deux jours et porte sur les principales dispositions réglementaires concernant le bien-être et le transport d'animaux vivants. Il s'agit de connaître les principes du comportement des animaux et d'assurer l'embarquement, le transport et le déchargement des animaux en assurant leur bien-être en toute sécurité.

En 2014, seuls 13 établissements sont habilités à dispenser cette formation.

Les établissements les plus proches sont (coordonnées page 63 :

- Le CFPPA de La Côte St André (38)
- Le CFPPA de Charolles (71)

Depuis le 1<sup>er</sup> février 2010, il n'est délivré aucun CAPTAV sur équivalence d'ancienneté professionnelle. Seule la formation permet d'obtenir la Certification.

### Dans quel véhicule puis-je transporter mes animaux ?

Pour les transports de moins de 50 km, ne nécessitant ni autorisation, ni CAPTAV, ni agrément du véhicule, une note de la DDPP de la Drôme de mai 2010 précise :

*« que les véhicules et le matériel servant aux transports ne présentent pas de risque de blessure et n'exposent pas les animaux à des conditions qui leur seraient difficiles à supporter selon leur espèce et leur âge. (toiture, déflecteurs avant de protection, aération, sol antidérapant, bat-flanc séparatif,*

équipement de sécurité pour les opérations de chargement et de déchargement, et toute adaptation liée aux espèces et à la durée du transport) »

Par ailleurs, le véhicule utilisé doit présenter un plancher antidérapant qui réduit au minimum les fuites d'urine ou de fèces et pouvoir être facilement nettoyé et désinfecté

Surface par animal :

	Poids (kg)	m <sup>2</sup> /animal
Chèvre	<35	0,20 à 0,30
	35 à 55	0,30 à 0,40
	>55	0,40 à 0,75
Chèvre en état de gestation avancée	<55	0,40 à 0,50
	>55	>0,50

Tous les animaux ne peuvent être transportés à tout moment :

Seuls les animaux aptes à supporter le transport peuvent être transportés.

Ainsi il est interdit de transporter les animaux suivants :

- les chèvres ayant mis bas une semaine avant,
- celles étant à plus de 137 jours de gestation,
- celles incapables de bouger par elles-mêmes sans souffrir, de se déplacer sans assistance,
- celles présentant une blessure ouverte grave ou un prolapsus (retournement de matrice) non réduit.

Bordereau de transport :

Tout mouvement d'animaux (sortie ou entrée sur l'exploitation) est à notifier à l'Etablissement départemental de l'Elevage dans les 7 jours.

A cet effet un document de circulation doit être scrupuleusement rempli au départ de l'exploitation et suivre les animaux jusqu'à l'abattoir (voir détails page suivante).

Cocher si c'est le premier chargement du trajet

N° d'immatriculation

**Document de circulation**  
**FEUILLET A CONSERVER PAR LE DETENTEUR DE DEPART**

N° Folio : /

Nom transporteur : ..... N° transporteur <sup>1</sup> : ..... N° Véhicule <sup>2</sup> : .....	
CHARGEMENT (Date et heure) : .....	DECHARGEMENT (Date et heure) : .....
Signature du transporteur : .....	Signature du transporteur : .....

Cocher si c'est le dernier déchargement du trajet

Cocher lieu de départ

DEPART	
<input type="checkbox"/> Elevage <input type="checkbox"/> Op. Commercial <input type="checkbox"/> Centre Rassemblement <input type="checkbox"/> Marché	
N° Exploitation <sup>6</sup> ou N° SIREN <sup>7</sup>	.....
Détenteur Raison sociale ou Nom Prénom	.....
Adresse exploitation	.....
Code Postal	.....
Commune	.....
	Agneaux/chevreaux de boucherie      Reproducteurs et réformes
Nombre d'ovins	.....
Nombre de caprins	.....

ARRIVEE <sup>5</sup>	
<input type="checkbox"/> Elevage <input type="checkbox"/> Op Commercial <input type="checkbox"/> Centre Rassemblement <input type="checkbox"/> Marché <input type="checkbox"/> Abattoir <input type="checkbox"/> Particulier	
N° Exploitation <sup>6</sup> ou N° Abattoir ou N° SIREN <sup>7</sup>	.....
Détenteur Raison sociale ou Nom Prénom	.....
Adresse exploitation <sup>8</sup>	.....
Code Postal	.....
Commune	.....
	Agneaux/chevreaux de boucherie      Reproducteurs et réformes
Nombre d'ovins	.....
Nombre de caprins	.....
Nb de morts transports	.....

Indiquer le lieu d'arrivée

A minima si le n° d'identification du destinataire n'est pas connu : Indiquer nom et coordonnées

A préciser lors du déchargement

N° EdE

Indiquer le nombre d'animaux transportés par catégorie



Chevreaux <12 mois

INFORMATIONS A COMPLETER OBLIGATOIREMENT : <sup>9</sup>

AGNEAUX / CHEVREAUX DE BOUCHERIE <sup>10</sup>: Indicatif(s) de marquage des animaux du lot et nombre d'animaux par indicatif <sup>11</sup>

nombre de chevreaux ayant le même indicatif de marquage

Indicatif de marquage	Nombre	Indicatif de marquage	Nombre	Indicatif de marquage	Nombre
.....	.....	.....	.....	.....	.....

REPRODUCTEURS ET REFORMES <sup>12</sup>: Numéros individuels des animaux (indicatif de marquage + numéro d'ordre) <sup>13</sup>

Reporter le numéro de chaque animal adulte

Numéro individuel	Numéro individuel	Numéro individuel	Numéro individuel
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....

OK si n'est :

- aucun animal sous délais d'attente
- Aucun cas de Botulisme, Listériose ou Salmonellose

Sinon joindre obligatoirement le formulaire d'Information sur la Chaîne Alimentaire

Je soussigné, détenteur de départ <sup>14</sup> , atteste que les informations sont exactes, et (cocher la mention utile) <sup>16</sup> : <input type="checkbox"/> Atteste que ces animaux ne présentent aucun risque nécessitant la transmission d'informations sur la chaîne alimentaire. <input checked="" type="checkbox"/> Informe que des animaux présentent un risque (fournir obligatoirement le document dédié à l'information sur la chaîne alimentaire au détenteur d'arrivée).  Date et Signature : .....	Détenteur d'arrivée <sup>15</sup> . J'atteste que les informations sont exactes.  Date et Signature : .....
La signature est obligatoire, tout document non signé ne pourra être pris en compte.	

Le bon de transport se présente en 5 feuillets autocopiants :

- 1 à conserver
- 1 à envoyer à l'EdE
- 1 à conserver par le transporteur
- 1 à conserver par le détenteur d'arrivée
- 1 que le détenteur d'arrivé doit envoyer à l'EdE

## 2) LE TRANSPORT DES DENREES ALIMENTAIRES

### 2.1) Température de transport

On ne peut transporter que ses propres produits. **Pour transporter les produits ou carcasses d'autrui, il faut une licence de transport.**

Les moyens mis en œuvre pour le transport doivent être propres, lessivables, en bon état d'entretien et permettre de respecter une température maximale :

Produits à base de viande non stabilisés (saucisses, merguez, terrines et rillettes non stérilisées, saucissons non stabilisés, ...), viande découpée, grosses carcasses (animaux >40kg) découpées en 6 ou transportées à plat, carcasses d'animaux < 40 kg même entières	4°C
Abats	3°C
Carcasses d'animaux >40 kg, découpées maxi en 4 et <u>suspendues</u>	7°C

**Si le trajet à parcourir est inférieur à 80km et surtout, d'une durée maximale de 2h sans rupture de charge** (= sans ouverture du conteneur), il est possible d'utiliser un simple caisson isotherme.

Au-delà (plus de 80km ou plus de 2h), il est indispensable d'utiliser soit un caisson avec groupe frigorifique, soit un véhicule frigorifique. Vous devez disposer d'une attestation officielle de conformité, délivrée par CEMAFROID, pour l'utilisation de votre caisson frigo ou véhicule frigo.

**Il n'est pas obligatoire de transporter les carcasses de chèvres suspendues.** Elles peuvent être transportées à plat. Pour les carcasses, il existe un emballage appelé « chaussette », qui permet de les protéger du contact avec les parois du contenant ou du contact entre elles, tout en les laissant respirer, sans risque de condensation en surface (source de risque de putréfaction ensuite).

Si vous livrez un restaurant collectif, un restaurant commercial, une épicerie, la température sera contrôlée à l'arrivée et les produits peuvent être refusés si elle n'est pas conforme (il existe une tolérance de + 2°C maximum à cœur à l'arrivée, par rapport à la température réglementaire). La présence d'un thermomètre agréé dans le caisson pourra être utile.

### 2.2) Bon de transport

Un bon de transport doit toujours être présent dans le véhicule, y compris pour aller sur un marché. On doit y trouver les informations suivantes :

- Quel(s) produit(s)
- D'où la marchandise est partie
- Destination
- Quantité
- A qui appartient cette marchandise

Lorsque vous livrez régulièrement (chaque semaine par exemple) la même chose, au même endroit, il est possible de faire un bon annuel. L'important, c'est qu'en cas de contrôle sur la route, le bon soit présent dans le véhicule et qu'il corresponde à ce qu'il y a dans la voiture au moment du contrôle

Pour le retour des carcasses de l'abattoir à l'atelier de découpe : le bon d'abattage suffit.

## VI. ÉTIQUETAGE, STOCKAGE ET DUREE DE CONSERVATION DES PRODUITS

- 1) L'ÉTIQUETAGE DES PRODUITS
- 2) LE STOCKAGE DES PRODUITS
- 3) DUREE DE CONSERVATION DES ALIMENTS



## 1) L'ÉTIQUETAGE DES PRODUITS

Il doit être réalisé de manière à ne pas créer de confusion dans l'esprit de l'acheteur ou du consommateur.

L'étiquette doit mentionner, au minimum :

- La dénomination de vente
- Les coordonnées du producteur
- La liste des ingrédients par ordre de quantité décroissante
- La Date Limite de Consommation ou Date Limite d'Utilisation Optimum (voir précisions sur les deux termes points 3.1) et 3.3) de cette même partie) précédées de la mention « à consommer avant ... » ou « à consommer de préférence avant ... »
- Le poids
- Le numéro de lot (**si les produits ont été réalisés par un prestataire c'est lui qui l'indique, de manière non falsifiable sur l'emballage**)
- La température de conservation pour les produits périssables, précédée de la mention « à conserver entre ... et ... °C »

La fiche page suivante vous donne toutes les précisions sur un exemple illustré et indique les précautions d'emploi de certains termes. Les données de cet exemple s'appliquent à tout produit.

L'étiquetage doit apparaître sur le pot. Pour les terrines fabriquées par un prestataire (Troupéou), il est apposé sur le couvercle par l'entreprise, avec la DLUO.

Si c'est une fabrication fermière (par l'éleveur lui-même, dans un atelier connu des services vétérinaires), le numéro de lot doit être indiqué par l'éleveur, de préférence sur l'étiquette (c'est le moyen le plus sûr d'éviter la fraude).

### Estampille Sanitaire :

Si le produit est fabriqué ou stérilisé à façon dans un atelier extérieur, le numéro de l'atelier ou l'estampille sanitaire doivent être apposés par l'atelier.

En revanche **vous pouvez utiliser l'expression « produit de la ferme »**.

Pour les fabrications réalisées chez Troupéou par exemple, il apparaît aussi sur le couvercle, avec le numéro de lot et la DLUO.

Seul le fabricant est autorisé à apposer ce numéro : **vous n'avez pas le droit de le reporter sur l'étiquette.**

**Si c'est une fabrication fermière** en agrément vous devez apposer votre estampille. Il est conseillé de le mettre sur l'étiquette, pour éviter toute fraude.

## ATTENTION A L'UTILISATION DES MENTIONS SUIVANTES :

### « Fabrication artisanale » :

Seules les entreprises inscrites au registre de la Chambre des Métiers peuvent utiliser le terme d'« artisan » ou « fabrication artisanale » sur les produits qu'ils fabriquent pour leur propre marque.

**Vous pouvez donc** utiliser cette mention seulement si vous avez fabriqué vous-même vos charcuteries dans un atelier connu des services vétérinaires et si vous êtes vous-même inscrit au registre des Métiers.

### « Produit fermier »

Vous pouvez utiliser cette mention uniquement si vous n'avez pas fabriqué vous-même le produit, dans un atelier connu des services vétérinaires.

**EXEMPLES (ATTENTION, il s'agit d'exemples, vos produits peuvent contenir d'autres ingrédients qu'il faudra préciser dans l'ordre décroissant de quantité en respectant les règles indiquées page 1) :**

La ferme d'Albert  
**TERRINE DE CHEVRE**  
Albert DUPONT  
Route de Die  
26 400 DIVAJEU

Ingrédients : viande de chèvre (60%), viande de porc, œufs, sel, poivre

A conserver à 4°C après ouverture

**Poids net 200 g**

A consommer de préférence avant la date indiquée sur le couvercle.

La ferme d'Albert  
**PATÉ DE CHEVRE**  
Albert DUPONT  
Route de Die  
26 400 DIVAJEU

Ingrédients : viande de chèvre (60%), viande de porc, œufs, sel, poivre

A conserver à 4°C après ouverture

**Poids net 200 g**

A consommer de préférence avant la date indiquée sur le couvercle.

La ferme d'Albert  
**RILLETTES DE CHEVRE**  
Albert DUPONT  
Route de Die  
26 400 DIVAJEU

Ingrédients : viande de chèvre (100%), gras de porc, sel, poivre

A conserver à 4°C après ouverture

**Poids net 200 g**

A consommer de préférence avant la date indiquée sur le couvercle.

La ferme d'Albert  
**SAUCISSON DE CHEVRE**  
Albert DUPONT  
Route de Die  
26 400 DIVAJEU

Ingrédients : viande de chèvre (70%), viande de porc, sel, poivre

**Poids net 200 g**

**Produit sujet à dessiccation**

A consommer de préférence avant le :

# ETIQUETAGE DES CHARCUTERIES A BASE DE VIANDE

Marque commerciale : non obligatoire  
mais peut être ajoutée

Nom du Produit / dénomination de vente  
Terrine de chèvre = mini 20% de viande de chèvre  
Pâté de chèvre = mini 15% de viande de chèvre

Nom et adresse  
**exacte** du producteur

*La ferme d'Albert*

## TERRINE OU PATÉ DE CHEVRE

Albert DUPONT  
Route de Die  
26 400 DIVAJEU

Ingrédients : viande de chèvre (60%), viande de porc, œufs, sel, poivre

A conserver à 4°C après ouverture

**Poids net 200 g**

**A consommer de préférence avant la date indiquée sur le couvercle.**

Non  
obligatoire

Les ingrédients doivent être indiqués **par ordre de quantité décroissante**.

Pour les ingrédients mentionnés dans le nom du produit, il faut faire apparaître clairement le pourcentage dans la liste des ingrédients.

⇒ S'il est mentionné « chèvre » dans le nom du produit => obligation de préciser le pourcentage de viande de chèvre par rapport au total de viande

⇒ S'il est mentionné « aux herbes de Provence » le pourcentage d'herbes de Provence doit être indiqué (normalement pour pouvoir mentionner un ingrédient dans la dénomination de vente il doit y en avoir au moins 1% dans la composition)

Pas nécessaire de mentionner le pourcentage des autres ingrédients s'ils ne sont pas mentionnés dans le nom.

Bien indiquer **viande de** pour toutes les viandes (le terme viande englobe maigre, gras et abats, il n'est donc pas nécessaire de détailler ces trois catégories)

OBLIGATOIRE

Hauteur des lettres à respecter : **Attention :**

<200 g	200g à 1 kg	> 1 kg
3 mm	5 mm	6 mm

Pour la **rillette** il faut préciser **poids net total** et **poids net égoutté**

pour le **saucisson**, préciser « produit sujet à dessiccation »



## 2) LE STOCKAGE DES PRODUITS

### 2.1) le stockage des produits en conserve

Il s'agit des terrines, rillettes, plats cuisinés et autres produits à base de viande de chèvre stérilisés en autoclave.

C'est un procédé de conservation des aliments qui permet de préserver les qualités nutritives du produit pendant 3 ans.

La stérilisation en autoclave a pour but de détruire les micro-organismes présents dans le produit ou sur son emballage, par l'action de la chaleur, sans pour autant dénaturer les qualités organoleptiques et nutritionnelles du produit. Certains micro-organismes peuvent résister à des températures supérieures à 100°C. Or, il n'est pas possible de dépasser cette température sous la pression atmosphérique. C'est pourquoi, seules les conserves stérilisées en autoclave, appareil très sophistiqué fonctionnant sous pression, sont réellement stériles. Les « stérilisateur » familiaux ne permettent pas d'apporter la sécurité sanitaire nécessaire. En revanche, une température haute appliquée trop longtemps peut avoir des conséquences négatives sur les qualités organoleptiques et nutritionnelles du produit. Ce sont les Centres Techniques de la Conservation des Produits Agricoles qui définissent les couples temps/température (ou barème de stérilisation) à appliquer pour chaque produit.

**Une conserve stérilisée en autoclave est ensuite totalement stable (tant qu'elle n'est pas ouverte bien sûr) et peut donc être conservée sans aucun risque à température ambiante.**

### 2.2) le saucisson sec

Le saucisson sec est stable à partir du moment où il a perdu 40% de son poids au séchage.

Ensuite, bien qu'il soit stable, il est conseillé de le conserver dans des conditions de température proche de celle du séchoir en fin de séchage, soit entre **12 et 15°C maximum**, pour des raisons de qualités organoleptiques uniquement. Il n'y a aucun intérêt à les conserver à une température plus basse mais cela n'apporte pas de risque non plus. En revanche, si la température est trop haute, le gras risque de fondre et de rendre les saucissons huileux, ce qui n'est ni vendeur, ni agréable d'un point de vue gustatif.

Il faut surtout les laisser respirer, donc éviter de les emballer dans du plastique ou de les enfermer dans une boîte hermétique, dans lesquels il risque de condenser et de poisser rapidement.

**Vous pouvez les stocker en carton, dans un placard propre ou directement dans une pièce propre.**

Il est possible de les emballer sous vide, mais cette manipulation vous impose de les conserver ensuite à 4°C, en chambre froide.

De même, si vous sortez les saucissons du séchoir ou que vous les récupérez de chez le prestataire avant qu'ils soient stabilisés (perte de poids inférieure à 40%) :

- **Soit vous devez les conserver à 4°C en chambre froide si vous voulez les vendre un peu mous**
- **Soit vous devez terminer le séchage à la ferme, dans un séchoir propre et lessivable, déclaré auprès de la DDPP, muni d'un système de régulation de la température**

Dans ces deux cas, vous devez mentionner cette opération (conservation ou séchage) dans un votre PMS (partie IV).

## **2.2 les produits périssables**

Les températures de stockage des denrées périssables (morceaux de découpe, viande sous vide, saucisses, ...) sont les mêmes que pour le transport :

Produits à base de viande non stabilisés (saucisses, merguez, terrines et rillettes non stérilisées, saucissons non stabilisés, ...), viande découpée, grosses carcasses (animaux > 40kg) découpées en 6 ou transportées à plat, carcasses d'animaux < 40 kg même entières	4°C
Abats	3°C
Carcasses d'animaux > 40 kg, découpées maximum en 4 et <u>suspendues</u>	7°C

Le seul moyen d'assurer cette température avec stabilité est le stockage en chambre froide ou en armoire ventilée. Un simple frigo de type ménager ne permet pas d'assurer le respect de cette contrainte réglementaire.

Il faut aussi indiquer dans votre PMS : quels produits vous stocker, où, comment est assurée la maintenance de la chambre froide ou de l'armoire ventilée et quel plan de nettoyage vous avez mis en place.

### 3 ) DUREE DE CONSERVATION DES ALIMENTS

#### 3.1) pour les conserves (terrines, rillettes, plats cuisinés, ...)

Dans le cas des conserves, la stérilisation permet de garder les aliments intacts pendant de nombreuses années. Même si aucun risque ne court pour la santé du consommateur, au-delà d'un certain temps, il est difficile de garantir toutes les qualités organoleptiques du produit. C'est pourquoi il est obligatoire dans ce cas d'indiquer une **Date Limite d' « Utilisation Optimale »**. Elle est généralement de **3 ans** pour les produits à base de viande, stérilisés en autoclave. C'est la DLUO appliquée par Troupéou pour les terrines et rillettes.

Cela permet surtout de se prémunir au cas où un consommateur ouvrirait une terrine 5 ans après sa fabrication et se retournerait contre l'éleveur en lui reprochant un goût dégradé.

#### 3.2) pour les saucissons secs

Une fois stabilisés, c'est-à-dire lorsque les saucissons ont perdu 40% de leur poids initial au séchage, il n'y a plus aucun risque d'un point de vue sanitaire. En revanche, de mauvaises conditions de conservation peuvent dégrader les qualités organoleptiques des saucissons (voir point 2.2 de cette même partie).

S'ils sont stockés dans de bonnes conditions, ils peuvent être conservés sans risque de dégradation organoleptique pendant un mois. La DLUO qu'il est recommandé d'indiquer est donc d'un mois à compter de la date de sortie du séchoir.

Il est possible de les conserver plus longtemps et d'indiquer une DLUO plus longue, mais dans ce cas, il est recommandé de contrôler soi-même qu'à la date indiquée le produit a bien conservé toutes ses qualités.

#### 3.3) Pour les denrées périssables

La viande, en pièce ou découpée, avec ou sans os, les saucisses, les merguez ou encore la terrine cuite au four, sont autant de denrées vendues en frais, avec un délai de conservation limité, durant lequel le produit reste sensible aux contaminations suivantes :

Germes	Sources de contamination	T°C de développement	Risques de développement si	Conséquences
ENTEROBACTERIES (coliformes, E coli, salmonelle)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Intestins (percée de la panse à l'abattage), selles (hygiène des personnes)</li> <li>- terre</li> <li>- cartons d'emballage</li> </ul>	7 à 50°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mauvais lavage des légumes pour la transformation</li> <li>- Mauvais lavage des mains, tenues sales</li> <li>- refroidissement trop lent après cuisson</li> </ul>	Crampes abdominales, fièvre, vomissements, diarrhées
STAPHYLOCOQUE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salive</li> <li>- Nez</li> <li>- Gorge</li> <li>- plaies</li> </ul>	10 à 45°C	Mauvaise hygiène des mains, non protection des plaies.	Brutales : hypothermie, diarrhées, douleurs abdominales, vomissement Mortel (pour les sujets immunodéprimés)
SALMONELLE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- intestins, selles (animales, en particuliers volailles, ou humaines)</li> <li>- eau contaminée</li> </ul>	5 à 45°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mauvais lavage des mains</li> <li>- véhiculée par présence de rongeurs</li> <li>- refroidissement trop lent après cuisson</li> </ul>	Fièvre, diarrhée, douleurs abdominales, déshydratation. Mortel (pour les sujets immunodéprimés)
LISTERIA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mains</li> <li>- frigos</li> </ul>	0 à 45°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- non respect des températures de conservation,</li> <li>- rupture de la chaîne du froid</li> <li>- refroidissement trop lent après cuisson</li> </ul>	Méningites, encéphalites, fausses couches ou conséquences pour le nourrisson (détresse respiratoire, difficultés neurologiques) Mortel
CLORTRIDIUM PERFRINGENS et CLOSTRIDIUM BOTULINIUM	<ul style="list-style-type: none"> <li>-terre</li> <li>-poussière</li> </ul>	10 à 50°C leur particularité est leur capacité à se développer en absence d'oxygène	<ul style="list-style-type: none"> <li>-utilisation de matériel souillé par de la terre ou de la poussière</li> <li>-refroidissement trop lent après cuisson</li> <li>-mauvaise réalisation du sous vide</li> </ul>	Fièvre, diarrhée, douleurs abdominales, déshydratation

**Toutes ces bactéries peuvent se développer en cas de rupture de la chaîne du froid.**

Il n'est pas possible d'empêcher leur développement mais le respect des conditions de stockage (matériel et température, voir point 2.3) permet de les limiter. Toutefois, au-delà d'un certain temps de conservation leur multiplication aura atteint un seuil qui n'est plus

acceptable pour la consommation humaine : c'est la **Date Limite de Consommation (DLC)**.

### 3.3.1) Si les produits sortent d'un atelier prestataire

C'est à lui d'apposer cette date sur l'emballage et d'en vérifier la validité.

A vous ensuite de respecter les règles concernant le stockage, le transport et les démarches administratives suivant le circuit de vente que vous souhaitez développer (voir les différentes parties correspondantes dans ce guide).

### 3.3.2) Si les produits sortent d'un atelier fermier

C'est vous-même qui êtes responsable de la DLC que vous indiquez et d'en vérifier sa validité.

Il y a une tolérance d'un an au démarrage pour valider les DLC. Il existe des recommandations sur lesquelles vous pouvez vous appuyer, mais vous devez prouver que vous avez vérifié que les DLC que vous indiquez sont valables, c'est-à-dire que les produits sont inférieurs aux seuils réglementaires pour les bactéries responsables d'intoxications alimentaires à la date limite indiquée.

Terrine cuite au four	7 à 10 jours en frais - 21 jours sous vide
Saucisses type chipolata	2 à 5 jours en frais - 21 jours sous vide
Saucisses type Toulouse	2 à 5 jours en frais - 21 jours sous vide
Saucisson à cuire	2 à 5 jours en frais - 21 jours sous vide
Merguez	2 à 5 jours en frais - 21 jours sous vide

Source : Guide des bonnes pratiques d'hygiène – Charcuterie artisanale – Edition 2001

Il est recommandé de tenir une fiche pour montrer la progression vers la validation des DLC de tous vos produits :

Nom du produit	DLC appliquée	DLC validée

Il est possible de fonctionner par « famille de produits » (afin de diminuer la facture d'analyses) :

- Viande avec os (qui peut valider la DLC viande avec os et viande sans os. si on veut pouvoir vendre plus longtemps la viande sans os il faudra valider 2 DLC distinctes)
- Terrines
- Salaisons
- Saucisses

A chaque fois, il est judicieux de prendre le produit le plus sensible qui validera les autres (par exemple une rilette pour valider rilette et terrine) :

### Les germes à rechercher :

- Flore totale
- Flore lactique
- Entérobactéries (coliformes, E coli, salmonelle)
- Staphylocoque
- Bactéries Aérobie Sulfite-réductrices
- Salmonelle
- Listeria

### La méthode recommandée pour valider sa DLC au plus près de la réalité :

- Pour des produits vendus en frais, non emballés :

*Exemples : terrines cuites au four, viande non préemballées ou non sous vide, ...*

Il n'y a pas d'obligation d'affichage. La DLC peut et est souvent « orale » : elle est indiquée oralement au client : « vous pouvez la/le garder, la consommer, jusqu'à tel jour ». Il faut toutefois valider cette « DLC orale » :

*Par exemple, vous vendez de la terrine cuite au four que vous fabriquez le lundi. Vous la vendez sur les marchés, du mardi au samedi, en tranches et vous indiquez aux clients qu'ils peuvent la consommer jusqu'au mardi suivant au plus tard (DLC orale d'une semaine).*

- Mettre un échantillon à part, mais stocké dans les mêmes conditions que les morceaux vendus : même trajet entre l'exploitation et le lieu de vente, même aller-retour entre chambre froide et banque de vente
- Une fois la date limite de vente atteinte (*soit dans l'exemple : le samedi*), ramener l'échantillon à la maison dans les mêmes conditions qu'un client lambda : dans le coffre de la voiture (et non pas dans une glacière)
- Garder l'échantillon jusqu'à la DLC indiquée oralement au client (*soit dans l'exemple : jusqu'au mardi*), dans le frigo ménager de la maison
- Envoyer l'échantillon à analyser le jour indiqué au client comme DLC (*soit dans l'exemple : envoyer l'échantillon au laboratoire le mardi*)

Eviter de découper trop en avance car toute manipulation est source de contamination.

- Pour des produits vendus sous vide :

La mise sous vide permet d'augmenter la durée de conservation des aliments.

Mais **attention**, l'opération de sous vidage fait éclater les cellules. Ainsi si les paquets sous vide sont ouverts pour vendre en frais, la durée de conservation en frais après

ouverture du sous vide sera beaucoup plus courte, car les cellules abîmées sont plus sensibles à l'oxygène et aux germes.

L'indication de la DLC sur les paquets sous vide est obligatoire et il vous faut la valider de la façon suivante :

- Amener au laboratoire 3 morceaux sous vide
- Fixer une date limite en prenant en compte que la DLC débute à partir de la mise sous vide (et non de l'apport au labo)
- Demander au laboratoire la procédure qui doit prendre en compte la rupture de la chaîne du froid et les conditions de température des frigos ménagers (8°C)

### Interprétation des résultats :

Germe	Interprétation du résultat
Flore totale	> au critère : peut être signe de rupture de la chaîne du froid Ce qui est important c'est le rapport flore lactique sur flore totale (ci-dessous)
Flore lactique	<b>flore positive car non pathogène.</b> Elle « occupe le terrain » et empêche ainsi le développement des bactéries pathogènes. Elle est souvent détruite par la sur-désinfection. L'idéal est un rapport flore lactique / totale <100
Entérobactéries (coliformes, E coli, salmonelle)	Jusqu'à 3X fois le critère (valeur seuil) : résultat OK >3X le critère : le résultat n'est pas bon
Staphylocoque	Si résultat > au critère : attention à l'hygiène du personnel : contamination possible uniquement par la manipulation via des plaies ou une personne enrhumée.
Bactéries Aérobie Sulfite réductrices	attention à la manipulation des cartons : NE JAMAIS POSER LES CARTONS SUR LA TABLE DE DECOUPE, sinon DESINFECTER après avoir enlever les cartons et avant de poser la viande
SALMONELLE	absence dans 25g
LISTERIA	absence dans 100g

- Si les 3 échantillons sont bons : la DLC est validée,
- Si 2 échantillons sur 3 sont bons : la DLC est validée mais il vaudra la vérifier une fois des actions correctives mises en place pour les critères dont les résultats n'étaient pas bons,
- Si 1 seul échantillon sur 3 est bon : la DLC n'est pas validée, il faudra la refaire très rapidement.



## VII La facturation

1) LES TAUX DE TVA AU 1<sup>ER</sup> JANVIER 2014

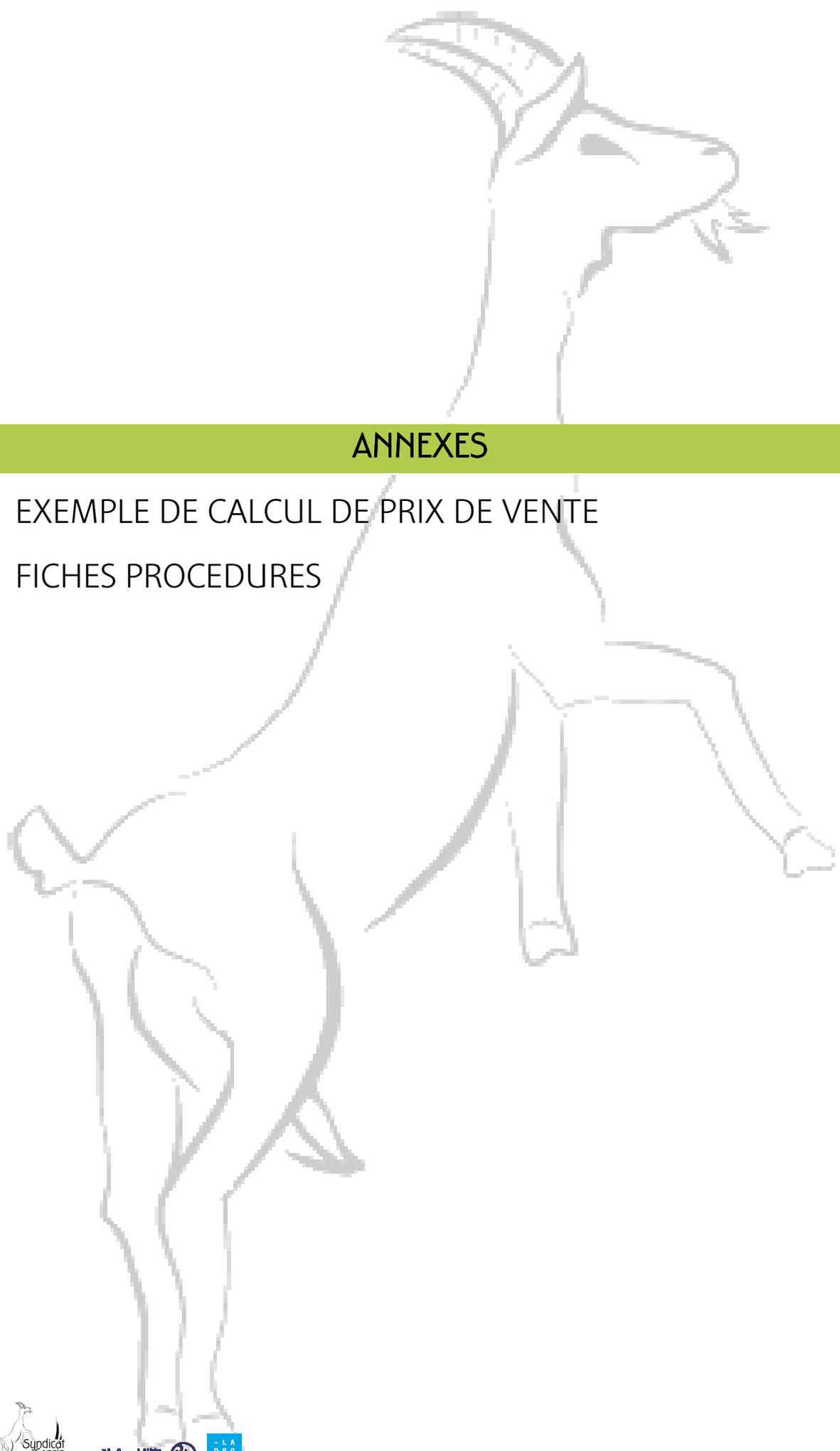
2) EXEMPLE DE FACTURE

## 1) LES TAUX DE TVA EN VIGUEUR AU 1<sup>ER</sup> JANVIER 2014

<u>Produits agricoles non consommables en l'état ou non destinés à la consommation humaine :</u> Animal sur pied vendu vivant (au maquignon, particulier, autre éleveur ...)	10%
<u>Produits alimentaires :</u> Vente en carcasse, viande découpée (conditionnée sous vide ou non), produits transformés (terrines, rillettes, saucissons ...), Fromages et produits laitiers,	5.5%
<u>Prestation de service :</u> Abattage, découpe, transport ...	20%

## 2) EXEMPLE DE FACTURE

Nom de l'Exploitation Adresse		Nom du client (Adresse)	
date			
Produit	quantité	Prix unitaire HT	Montant HT
Exemple : sauté de chèvre	50,6 kg	11 €	556,60€
transport	50 km	0.4 €	20€
		Total HT	576,60
		TVA 5,5%	30,61
		TVA 20 %	4,00
		<b>TOTAL</b>	<b>611.21</b>



## ANNEXES

EXEMPLE DE CALCUL DE PRIX DE VENTE

FICHES PROCEDURES



## EXEMPLE DU CALCUL DE PRIX DE VENTE

ROMANS

DIE

SISTERON

CARPENTRAS

Ces fiches de calculs sont disponibles sous format Excel au bureau : 04.75.76.78.75 ou par Mail : [scaprin26@wanadoo.fr](mailto:scaprin26@wanadoo.fr)

## FICHE PROCEDURE

ROMANS

DIE

SISTERON

CARPENTRAS

Ces fiches de calculs sont disponibles sous format Excel au bureau : 04.75.76.78.75

ou par Mail : [scaprin26@wanadoo.fr](mailto:scaprin26@wanadoo.fr)

ou téléchargeables [www.scaprin26.com](http://www.scaprin26.com)

## VIII LES COORDONNEES UTILES

<p><b>Abattoir de Romans :</b>          CARBEC          Quartier les Ors          26 100 ROMANS SUR ISERE          04 75 02 05 63          Fax : 04 75 70 00 11</p>	<p><b>Atelier de découpe de Romans :</b>          Romans Viande          265, rue des Escoffiers          26 380 PEYRINS          04 75 05 99 11  <i>Demander M. Patrice BOURGOING</i></p>	
<p><b>Abattoir de Die :</b>          SARL Abattoir du Diois          Avenue de la Clairette          26 150 DIE    <i>Damien Mathieu pour l'abattage sans découpe :</i>          04 75 21 36 50  <i>Jean Louis ZARZOZO pour un abattage + découpe :</i>          06 75 10 19 50</p>	<p><b>Salle de Découpe de Die</b>          mêmes coordonnées que l'abattoir    <i>Jean Louis ZARZOZO pour un abattage + découpe :</i>          06 75 10 19 50</p>	<p><b>TROUPEOU</b>          Viandes et Produits          Fermiers de la Drôme          Quartier Chabas          24 460 MORNANS            04 75 92 36 20          troupeou@gmail.com          www.troupeou.fr    <i>Gérante : Morgane Cadario</i></p>
<p><b>Abattoir de Sisteron :</b>          Société d'Exploitation de l'Abattoir Municipal de Sisteron          8, allée des Romarins          04 200 SISTERON          04 92 61 35 33</p>	<p><b>Atelier de découpe de Sisteron</b>          Etablissement GIRAUD &amp; Fils          Parc d'activité du Val de Durance          3, allée des Genêts          04 200 SISTERON          04 92 61 40 13          giraudviandes@orange.fr  <i>Demander Nicolas Giraud</i></p>	

<p><b>Abattoir de Carpentras :</b>          Les Abattoir du Sud          SAS Alazard et Roux          627, rue Marie Thérèse          Chalon          84 200 CARPENTRAS          04 90 63 07 94</p> <p><i>Demander Marion ou Anis</i></p>	<p><b>Atelier de découpe de Carpentras :</b> même coordonnées que l'abattoir</p>	
<p><b>DDPP de la Drôme</b>          33, Avenue de Romans          BP 96          26 904 VALENCE cedex 9          04 26 52 21 61          ddpp@drome.gouv.fr</p> <p><i>Personne en charge des dossiers « viandes » :          Mme Jacquet</i></p>	<p><b>Agrilocal</b>          Service Agriculture du Conseil Général          04 75 79 82 85  <a href="mailto:agrilocal@ladrome.fr">agrilocal@ladrome.fr</a>  <a href="http://www.agrilocal.fr">www.agrilocal.fr</a></p>	
Centres de formation CAPTAV (les plus proches)		
<p><b>CFPPA La Côte Saint André</b>          57, avenue Charles de Gaulle          BP 15          38260 LA COTE SAINT ANDRE          04 74 20 44 66  <a href="mailto:Yannick.croisier@educagri.fr">Yannick.croisier@educagri.fr</a></p>	<p><b>CFPPA Charolles</b>          Chemin d'Ouze          71120 CHAROLLES          03 85 24 00 80  <a href="mailto:cfppa.charolles@educagri.fr">cfppa.charolles@educagri.fr</a>  <a href="http://www.epl-fontaines.fr">www.epl-fontaines.fr</a></p>	

Information Réglementaire sur la production et la commercialisation des produits fermiers d'origine animale - Document DRAAF / DD(CS)PP de Rhône Alpes – novembre 2012

Une mise à jour des fiches de ce guide est disponible sur <http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/reglementation>

Yves Arnaud – Formateur à l'Ecole Nationale des Industries du Lait et des Viandes – Spécialiste des transformations carnées à la ferme

Guide pour la mise en place de transformation carnée à la ferme – Yves Arnaud

Conserves traditionnelles et fermières – Réseau Produits fermiers de l'enseignement agricole – octobre 2007

Rappel sur le transport des animaux vivants - Note DDPP26 – mai 2010

Le transport des animaux – Note *ENJEUX* FNEC – avril 2013

<http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr>

Etiquetage des produits transformés à base de viande – Nicolas Sabot – Chambre d'Agriculture de l'Ardèche

