

Quelles démarches effectuer pour livrer les collèges avec mes produits ?

FROMAGE ET PRODUITS LAITIERS

Vous êtes **producteurs et transformateurs**, et souhaitez livrer une cantine d'un collège de Haute-Garonne, le Conseil départemental vous informe des démarches à effectuer.

Chaque professionnel doit respecter la réglementation qui régit son activité. En matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, il s'agit du « **Paquet hygiène** » applicable dans son ensemble depuis le 1^{er} janvier 2006.

PROCÉDURES / DÉMARCHES

- **Se déclarer** en premier lieu auprès de la **Direction Départementale de la Protection des Populations**.

Que vous transformiez vous-même votre lait (y compris par simple traitement thermique) ou que vous le fassiez transformer ailleurs pour le récupérer ensuite, un agrément sanitaire ou dérogation pour vous et éventuellement pour l'établissement extérieur qui intervient dans la fabrication vous sera demandé.

Statut Sanitaire	Description / Modalités
La dérogation à l'agrément (tous les produits transformés)	- Livraison uniquement de cuisines autonomes*. - Distance inférieure à 80 km par rapport au lieu de production (ou plus sur dérogation préfectorale). - Livraison de produits à base de lait : inférieure à 250 kg par semaine. - Quantité livrée aux intermédiaires dont collectivités limitée à 30% en poids des volumes transformés par semaine. - Livraison de produits à base de lait : si inférieure à 100 kg par semaine, pas de limitation en pourcentage. <i>Exemple : un producteur fabriquant 200 kg de fromages dans la semaine peut livrer 100 kg à une cuisine autonome.</i> (cf. notice dérogation)
L'agrément européen CE	- Possibilité de livrer tout type de collectivités (cuisine autonome et cuisine centrale*). - Pas de limite de kilométrage. - Pas de limite de quantité.

* Cuisine autonome : fabrique les repas qui sont en intégralité consommés sur place
Cuisine centrale : fabrique des repas dont une partie est livrée à des restaurants satellites

Afin de répondre aux obligations relatives à l'hygiène et aux exigences spécifiques de la restauration collective (ex : les restaurants scolaires), il doit être mis en place un **plan de maîtrise sanitaire** adapté à votre activité.

Ce dernier a pour but de mettre sur le marché des produits sains et sûrs (obligation de résultat).

- **Stockage et Transport** : s'assurer des conditions dans lesquelles sont effectuées ces étapes (respect de la chaîne du froid, véhicule ou contenant réservé au transport de denrées alimentaire,...).
- Vous pouvez vous appuyer sur le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) propre à votre activité : « *Fabrication de produits laitiers et fromages fermiers* », « *Collecte de lait cru et fabrication de produits laitiers* ».

Le **Laboratoire Départemental** et les conseillers agricoles peuvent vous apporter des informations supplémentaires et vous aider dans les démarches sanitaires.

CONTACTS

Pour tout **renseignement technique réglementaire** : votre conseiller agricole du Conseil départemental (Direction de l'Action Agricole et Rurale Territoriale) :

Secteur	Adresse	Animateur	Téléphone/ Fax
Nord Toulousain / Lauragais	21 route de Villemur 31620 VILLAUDRIC	Stéphane DARGASSIES	Tél : 05 61 82 60 60 Fax : 05 61 82 59 59
Volvestre - Vallées / Comminges	Pôle routier, 4 avenue Simon de la Loubère 31310 MONTESQUIEU	Danièle ESTRADE	Tél : 05 61 90 43 91 Fax : 05 61 90 46 41

Pour vous **aider à répondre aux exigences sanitaires** : le Laboratoire Départemental (LD31) peut vous aider à réaliser votre plan de maîtrise sanitaire :

Tél : 05 62 10 49 00 - Fax : 05 62 10 49 10 - Mail : ld31@cd31.fr

Pour votre **déclaration et/ou demande d'agrément/dérogation à l'agrément** : (DDPP - Direction Départementale de la Protection des Populations / Pôle SQL - Sécurité, Qualité, Loyauté des Produits et des Services / Service SSA - Sécurité Sanitaire des Aliments) :

Tél : 05 67 69 11 00 - Fax : 05 62 27 21 76 - Mail : ddpp@haute-garonne.gouv.fr

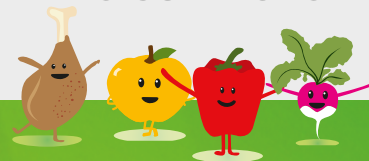
Vous trouverez les **formulaires à remplir** sur :

<http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr> > Démarches > Entreprise agroalimentaire et commerce de bouche :

- **N° Cerfa : 13984*03** : Déclaration concernant les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animale ou d'origine animale et la notice associée.
- **N° Cerfa : 13983*02** : Demande d'agrément pour un établissement mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale et la notice associée.
- **N° Cerfa : 13982*05** : Dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire et sa notice explicative et la notice associée.

CONSEIL DÉPARTEMENTAL DE LA HAUTE-GARONNE

Direction de l'Action Agricole et Rurale Territoriale
Direction de l'Éducation et des Équipements scolaires
Laboratoire Départemental Eau / Vétérinaire / Air



Quelles démarches effectuer pour livrer les collèges avec mes produits ?

VIANDE DE BOUCHERIE

Vous êtes **éleveurs et transformateurs** et souhaitez livrer une cantine d'un collège de Haute-Garonne, le Conseil départemental vous informe des démarches à effectuer. Chaque professionnel doit respecter la réglementation qui régit son activité. En matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, il s'agit du « **Paquet hygiène** » applicable dans son ensemble depuis le 1^{er} janvier 2006.

PROCÉDURES / DÉMARCHES

- **Se déclarer** en premier lieu auprès de la **Direction Départementale de la Protection des Populations**. Pour votre activité, selon le type de client et les volumes que vous voulez vendre, vous serez soumis à des démarches réglementaires plus ou moins contraignantes (soumis à agrément ou couverts par la dérogation à l'agrément).

Statut Sanitaire	Description / Modalités
La dérogation à l'agrément (à l'exclusion des viandes hachées) (voir notice d'information correspondante)	- Livraison en direct d'une partie de la production à la restauration collective (sauf cuisine centrale) sous certaines conditions (respect de la chaîne du froid...). - Distance inférieure à 80 km par rapport au lieu de production (ou plus sur dérogation préfectorale). - Quantités hebdomadaires inférieures à 800 kg de viandes fraîches. - Livraison de produits à base de viande : inférieur à 250 kg par semaine. - Quantité livrée aux intermédiaires dont collectivités limitée à 30% des volumes transformés.
L'agrément européen	- Possibilité de livrer tout type de collectivités (cuisine autonome et cuisine centrale*). - Pas de limite de kilométrage. - Pas de limite de quantité. - Livraison de steaks hachés et viandes hachées possible.

* Cuisine autonome : Fabrique les repas qui sont en intégralité consommés sur place
Cuisine centrale : Fabrique des repas dont une partie est livrée à des restaurants satellites

Afin de répondre aux obligations relatives à l'hygiène et aux exigences spécifiques de la restauration collective (ex : les restaurants scolaires), **il doit être mis place un plan de maîtrise sanitaire** adapté à votre activité.

Ce dernier a pour but de mettre sur le marché des produits sains et sûrs (obligation de résultat).

- **Abattage** : producteurs, vous avez l'obligation d'abattre vos bovins dans un abattoir agréé (cf. *Paquet hygiène*). Traçabilité exigée : lieu de naissance, lieu d'élevage et d'abattage.

- **Stockage et Transport** : s'assurer des conditions dans lesquelles sont effectuées ces étapes (respect de la chaîne du froid, température inférieure à 4°C pour tous les morceaux et 2°C pour les viandes hachées, véhicule ou contenant réservé au transport de denrées alimentaire,...).
- **Traçabilité** : l'origine de la viande bovine cédée doit être transmise de manière systématique aux établissements approvisionnés, conformément au **décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration**.
- ➔ **Dans tous les cas, une traçabilité de votre viande est exigible** (raison sociale, dénomination, n° de lot, température de conservation, date limite de consommation, marque de salubrité,...).

Le **Laboratoire Départemental** et les conseillers agricoles peuvent vous apporter des informations supplémentaires et vous aider dans les démarches sanitaires.

CONTACTS

Pour tout **renseignement technique réglementaire** : votre conseiller agricole du Conseil départemental (Direction de l'Action Agricole et Rurale Territoriale) :

Secteur	Adresse	Animateur	Téléphone/ Fax
Nord Toulousain / Lauragais	21 route de Villemur 31620 VILLAUDRIC	Stéphane DARGASSIES	Tél : 05 61 82 60 60 Fax : 05 61 82 59 59
Volvestre - Vallées / Comminges	Pôle routier, 4 avenue Simon de la Loubère 31310 MONTESQUIEU	Danièle ESTRADE	Tél : 05 61 90 43 91 Fax : 05 61 90 46 41

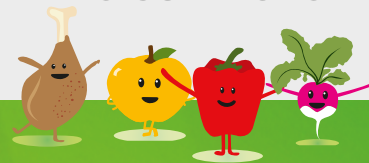
Pour vous **aider à répondre aux exigences sanitaires** : le Laboratoire Départemental (LD31) peut vous aider à réaliser votre plan de maîtrise sanitaire :
Tél : 05 62 10 49 00 - Fax : 05 62 10 49 10 - Mail : ld31@cd31.fr

Pour votre **déclaration et/ou demande d'agrément/dérogation à l'agrément** : (DDPP - Direction Départementale de la Protection des Populations / Pôle SQL - Sécurité, Qualité, Loyauté des Produits et des Services / Service SSA - Sécurité Sanitaire des Aliments) :
Tél : 05 67 69 11 00 - Fax : 05 62 27 21 76 - Mail : ddpp@haute-garonne.gouv.fr

Vous trouverez les **formulaires à remplir** sur :

<http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr> > Démarches > Entreprise agroalimentaire et commerce de bouche :

- **N° Cerfa : 13984*03** : Déclaration concernant les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animale ou d'origine animale et la notice associée.
- **N° Cerfa : 13983*02** : Demande d'agrément pour un établissement mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale et la notice associée.
- **N° Cerfa : 13982*05** : Dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire et sa notice explicative et la notice associée.



Quelles démarches effectuer pour livrer les collèges avec mes produits ?

VOLAILLES / ŒUFS

Vous êtes **producteurs et transformateurs**, et souhaitez livrer une cantine d'un collège de Haute-Garonne, le Conseil départemental vous informe des démarches à effectuer.

Chaque professionnel doit respecter la réglementation qui régit son activité. En matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, il s'agit notamment du « **Paquet hygiène** » applicable dans son ensemble depuis le 1^{er} janvier 2006.

PROCÉDURES / DÉMARCHES

• **Se déclarer** en premier lieu auprès de la **Direction Départementale de la Protection des Populations**.

Pour votre activité, selon le type de client et les volumes que vous voulez vendre, vous serez soumis à des démarches réglementaires plus ou moins contraignantes (soumis à agrément ou couvert par la dérogation à l'agrément).

■ **Pour les volailles :**

- **Producteur avec une tuerie particulière non agréée (abattage et/ou découpe) :** n'abat que les animaux élevés sur son exploitation, maxi 500 volailles (en « équivalent poulet ») abattues par semaine et livraison dans un rayon de 80 km (ou plus sur décision préfectorale). Vous ne pourrez livrer qu'une cuisine autonome*.
- **Producteur abattant et/ou découpant dans un établissement agréé CE :** Vous pourrez livrer les cuisines autonomes et centrales*.

■ **Pour les œufs** (quelle que soit la taille de l'élevage) :

Obligation de passer par un centre d'emballage d'œufs agréé. Marquage des œufs avec un N° producteur attribué par l'Etablissement Départemental de l'Elevage (EDE). Les œufs doivent provenir d'un troupeau soumis au dépistage salmonelles.

* Cuisine autonome : Fabrique les repas qui sont en intégralité consommés sur place
Cuisine centrale : Fabrique des repas dont une partie est livrée à des restaurants satellites

Afin de répondre aux obligations relatives à l'hygiène et aux exigences spécifiques de la restauration collective (ex : les restaurants scolaires), il doit être mis en place **un plan de maîtrise sanitaire** adapté à votre activité.

Ce dernier a pour but de mettre sur le marché des produits sains et sûrs (obligation de résultat).

- **Stockage et Transport** : s'assurer des conditions (respect de la chaîne du froid, température inférieure à 4°C pour les viandes de volaille, véhicule ou contenant réservé au transport de denrées alimentaire avec une attestation de conformité si le trajet est supérieur à 80 km ou s'il y a rupture de charge...).

Pour les œufs, éviter les écarts de température, il convient de les stocker et de les transporter à température constante (max 18°C) et de ne pas les réfrigérer avant leur vente.

Le **Laboratoire Départemental** et les conseillers agricoles peuvent vous apporter des informations supplémentaires et vous aider dans les démarches sanitaires.

CONTACTS

Pour tout **renseignement technique réglementaire** : votre conseiller agricole du Conseil départemental (Direction de l'Action Agricole et Rurale Territoriale) :

Secteur	Adresse	Animateur	Téléphone/ Fax
Nord Toulousain / Lauragais	21 route de Villemur 31620 VILLAUDRIC	Stéphane DARGASSIES	Tél : 05 61 82 60 60 Fax : 05 61 82 59 59
Volvestre - Vallées / Comminges	Pôle routier, 4 avenue Simon de la Loubère 31310 MONTESQUIEU	Danièle ESTRADE	Tél : 05 61 90 43 91 Fax : 05 61 90 46 41

Pour vous **aider à répondre aux exigences sanitaires** : le Laboratoire Départemental (LD31) peut vous aider à réaliser votre plan de maîtrise sanitaire :

Tél : 05 62 10 49 00 - Fax : 05 62 10 49 10 - Mail : ld31@cd31.fr

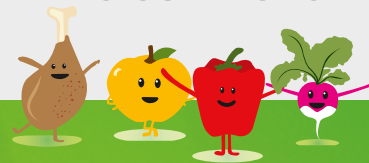
Pour votre **déclaration et/ou demande d'agrément/dérogation à l'agrément** : (DDPP - Direction Départementale de la Protection des Populations / Pôle SQL - Sécurité, Qualité, Loyauté des Produits et des Services / Service SSA - Sécurité Sanitaire des Aliments) :

Tél : 05 67 69 11 00 - Fax : 05 62 27 21 76 - Mail : ddpp@haute-garonne.gouv.fr

Vous trouverez les **formulaires à remplir** sur :

<http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr> > Démarches > Entreprise agroalimentaire et commerce de bouche :

- **N° Cerfa : 13984*03** : Déclaration concernant les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animale ou d'origine animale et la notice associée.
- **N° Cerfa : 13983*02** : Demande d'agrément pour un établissement mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale et la notice associée.
- **N° Cerfa : 13982*05** : Dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire et sa notice explicative et la notice associée.



Quelles démarches effectuer pour livrer les collèges avec mes produits ?

VÉGÉTAUX

Vous êtes **producteurs et transformateurs**, et souhaitez livrer une cantine d'un collège de Haute-Garonne, le Conseil départemental vous informe des démarches à effectuer.

Chaque professionnel doit respecter la réglementation qui régit son activité. En matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, il s'agit notamment du « **Paquet hygiène** » applicable dans son ensemble depuis le 1^{er} janvier 2006.

PROCÉDURES / DÉMARCHES

- Seuls les ateliers de préparation de graines germées sont soumis à déclaration et agrément (auprès de la DRAAF).

Afin de répondre aux obligations relatives à l'hygiène et aux exigences spécifiques de la restauration collective (ex : les restaurants scolaires), il doit être mis en place **un plan de maîtrise sanitaire** adapté à votre activité.

Ce dernier a pour but de mettre sur le marché des produits sains et sûrs (obligation de résultat).

Le **Laboratoire Départemental** et les conseillers agricoles peuvent vous apporter des informations supplémentaires et vous aider dans les démarches sanitaires.

CONTACTS

Pour tout **renseignement technique réglementaire** : votre conseiller agricole du Conseil départemental (Direction de l'Action Agricole et Rurale Territoriale) :

Secteur	Adresse	Animateur	Téléphone/ Fax
Nord Toulousain / Lauragais	21 route de Villemur 31620 VILLAUDRIC	Stéphane DARGASSIES	Tél : 05 61 82 60 60 Fax : 05 61 82 59 59
Volvestre - Vallées / Comminges	Pôle routier, 4 avenue Simon de la Loubère 31310 MONTESQUIEU	Danièle ESTRADE	Tél : 05 61 90 43 91 Fax : 05 61 90 46 41

Pour vous **aider à répondre aux exigences sanitaires** : le Laboratoire Départemental (LD31) peut vous aider à réaliser votre plan de maîtrise sanitaire :

Tél : 05 62 10 49 00

Fax : 05 62 10 49 10

Mail : ld31@cd31.fr

Pour votre **tout renseignement réglementaire** :

DRAAF/Service régional de l'alimentation (SRAL siégeant à Toulouse)

Tél : 05 61 10 61 10

Mail : sral.draaf-languedoc-roussillon-midi-pyrenees@agriculture.gouv.fr

DDPP - Direction Départementale de la Protection des Populations / Pôle SQL - Sécurité, Qualité, Loyauté des Produits et des Services / Service SSA - Sécurité Sanitaire des Aliments) :

Tél : 05 67 69 11 00

Fax : 05 62 27 21 76

Mail : ddpp@haute-garonne.gouv.fr