



## Transformation commercialisation de la viande

La transformation ainsi que la commercialisation de viande sont des activités encadrées par des règles fixées au niveau Européen. Ces règles ont pour but de mettre sur le marché des produits garantissant aux consommateurs leur sécurité alimentaire. La Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations, par son travail, garantit le respect et l'application de ces règles.

### DES RÈGLES D'HYGIÈNE À RESPECTER

Depuis 2006, un dispositif réglementaire applicable au niveau Européen est en vigueur : le Paquet Hygiène. Cet ensemble de règles est basé sur un grand principe : "l'obligation de résultats et non de moyens", ce qui signifie que vos produits doivent répondre aux critères d'hygiène définis dans ces documents mais que vous avez la liberté de mettre en place différents moyens pour atteindre ces objectifs, à condition bien sûr de pouvoir les justifier. Il en va donc de votre responsabilité quant aux conditions d'hygiène de votre établissement : charge à vous de trouver les solutions permettant de mettre sur le marché des denrées saines et sûres.

#### Règlement CE n° 178/2002 :

Support de l'ensemble du paquet hygiène qui pose les principes et prescriptions générales de la législation alimentaire

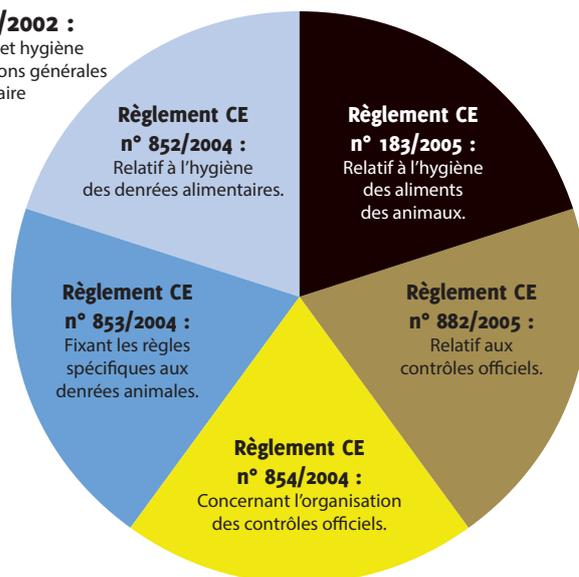


Figure 1 : Le Paquet Hygiène, issue de la brochure du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche sur le paquet hygiène.

### POUR METTRE EN PLACE VOTRE ACTIVITÉ

Tout établissement ayant une activité de transformation et/ou de mise en vente de denrées animales ou d'origines animales est soumis à l'obligation de déclaration. Cette déclaration doit être faite auprès des services vétérinaires (DDCSPP) avant l'ouverture de l'établissement ou le lancement de l'activité.

L'abattage des animaux doit obligatoirement être fait au sein d'une structure possédant l'agrément CEE excepté pour les volailles si les animaux sont tués sur le lieu d'élevage, dans une limite de 25 000 poulets par an ou 500 par semaine (non considéré comme abattoir mais comme tuerie).

Pour les activités de découpe et de transformation, suivant le type d'atelier, les tâches que vous pratiquez ainsi que la taille de la structure, différents statuts sanitaires sont possibles pour votre établissement (CF détails au verso) :

- Ateliers dispensés d'agrément CEE
- Ateliers possédant une dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire
- Ateliers agréés CEE (agrément sanitaire Européen)

### COMMERCIALISATION DE VOS PRODUITS

Etant producteur fermier vous avez un statut de commerce de détail. Vous pouvez donc commercialiser vos produits s'ils sont issus de votre élevage. Plusieurs formes de commercialisation sont possibles :

- la remise directe (entre vous et le consommateur final sans restriction géographique mais en dehors de toute activité de restauration collective). C'est le cas de la vente à la ferme, en paniers, en points de vente collectifs, sur des marchés de producteurs, en vente ambulante, ou à distance.

- la vente à des intermédiaires dans le cas où vous travaillez en passant par des intermédiaires qui eux font de la revente. Pour ce type de commercialisation au regard du règlement vous êtes soumis à l'agrément sanitaire.

Si vous souhaitez céder des denrées animales à un établissement agréé, votre structure doit elle-même être détentrice de l'agrément sanitaire. La vente à des intermédiaires, dont la restauration collective, nécessite généralement d'avoir travaillé et obtenu les denrées dans des ateliers agréés.

Dans le cas où vous ne réalisez pas la découpe et/ou la transformation de vos produits mais uniquement la vente des denrées certaines règles sont à respecter (comme énoncé dans le Paquet Hygiène). Vous devez assurer la maîtrise de la chaîne du froid (2°C maximum pour la viande hachée, 4°C maximum pour les préparations à base de viande, les morceaux de découpe et la volaille, et 7°C pour les carcasses entières et les pièces de gros). Voir arrêté du 9 Mai 1995 et arrêté du 21 Décembre 2009. Vous devez respecter les règles d'hygiène du personnel et des locaux, mettre en place des autocontrôles, maîtriser les risques sanitaires, respecter les règles de transports de denrées alimentaires et assurer la traçabilité et l'étiquetage de vos produits.

### ÉTIQUETAGE DE VOS PRODUITS :

Dans le cas où vous vendez des denrées alimentaires préemballées vous devez respecter des règles en matière d'étiquetage de présentation et de publicité. De plus, en ce qui concerne les règles d'étiquetage, certaines sont spécifiques à la bio. Il faut alors se référer au règlement CE n°834/2007 et CE n°889/2009.

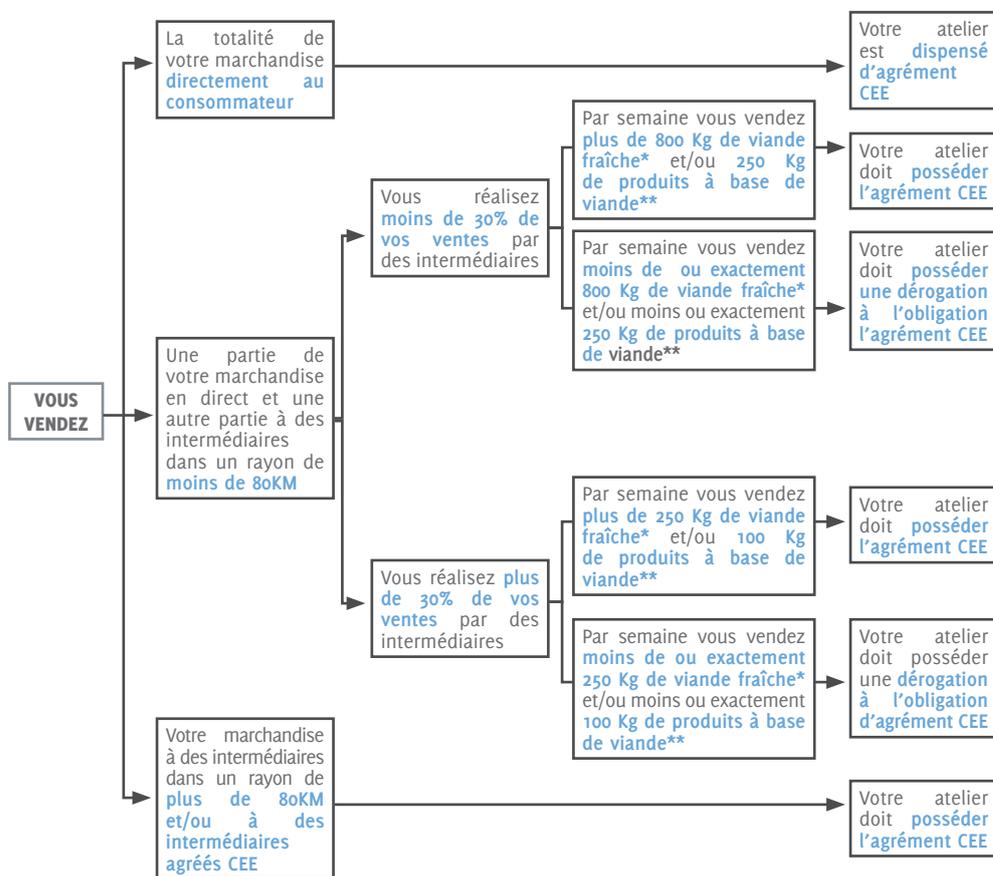


Figure 2 : Différents statuts sanitaires Issu de l'Arrêté du 27 Avril 2007

\* Sauf viandes hachées / \*\*Plats cuisinés, saucisses crues, chair à saucisses, préparation à base de viandes ne contenant pas de viandes hachées, viandes fraîches des autres espèces que boucherie à l'exclusion des viandes hachées.

## POINT SUR LA VIANDE HACHÉE ET LES PRÉPARATIONS À BASE DE VIANDE

Pour la viande hachée, deux cas de figure sont possibles :

- soit vous vendez vos denrées exclusivement en direct (en préparant le produit sur demande et à la vue du client) et dans ce cas vous pouvez être dispensé d'agrément.
- soit vous commercialisez de la viande hachée par un intermédiaire et dans ce cas vous devez obligatoirement disposer d'un agrément. La viande hachée est donc exclue du dispositif de dérogation d'agréments.

Pour les préparations à base de viande, tout dépend du "niveau" de transformation. Les différents statuts sont possibles en fonction des cas (dispense, dérogation ou agrément).

## LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

Quel que soit le statut de votre établissement vous devez mettre en œuvre un plan de maîtrise sanitaire (PMS) propre à votre établissement (les démarches administratives changent en fonction du statut mais les règles sont les mêmes pour tous). Le PMS est un ensemble documentaire permettant aux différents acteurs de la filière d'assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire des produits aussi bien au niveau chimique, biologique que physique. Il doit être constitué des bonnes pratiques d'hygiène, d'un plan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), de procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes. Il doit aussi présenter l'ensemble des documents qualité mis en place par votre structure. Une formation traitant des bonnes pratiques d'hygiène doit avoir été réalisée.

Afin de faciliter l'élaboration et l'application du PMS, des guides de bonnes pratiques d'hygiène sont disponibles sur : [www.ladocumentationfrancaise.fr](http://www.ladocumentationfrancaise.fr).

Sources de la Fiche :

Règlements CE n°178/2002, règlement CE n°852/2004 et règlement CE n°853/2004.

Fiches réglementaires sur la production et la commercialisation des produits fermiers d'origine animale.



Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural :  
L'Europe investit dans les zones rurales



## QUELLE FORMATION POUR POUVOIR DÉCOUPER ET TRANSFORMER VOUS-MÊME VOTRE VIANDE ?

Pour assurer ces activités vous devez disposer du statut de boucher. Pour cela vous devez soit être titulaire d'un CAP, d'un BEP ou d'un diplôme équivalent dans le domaine de la boucherie charcuterie soit justifier d'une expérience professionnelle de 3 années effectives. *Source: note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 Mai 2011.*

## CERTIFICATION DE VOTRE ATELIER EN BIO

Les règles du paquet hygiène restent en vigueur que l'atelier soit certifié bio ou non. Les différences portent surtout sur le choix des produits d'entretien ainsi que sur l'achat d'éventuelles matières premières.

Dans le cas où votre atelier de découpe et/ou de transformation est utilisé seulement par vous ou par vous et un autre agriculteur, la certification peut être comprise dans la certification de votre structure de production (votre ferme). Au-delà de deux utilisateurs en bio, l'atelier de découpe et/ou de transformation a l'obligation de se faire certifier comme une structure à part entière.

La première des choses à faire est de vous notifier à l'Agence Bio en tant qu'opérateur de l'agriculture biologique, ensuite, vous devez choisir un organisme certificateur et vous signaler auprès de lui. Un contrôleur de l'organisme certificateur réalisera alors une visite de l'atelier, avant de certifier officiellement votre atelier.

