

COMMERCIALISER SES PRODUITS EN RESTAURATION COLLECTIVE

Rappels de réglementation sanitaire

Novembre 2025

Cette fiche comporte des rappels de réglementation sanitaire pour les producteurs souhaitant fournir des établissements de restauration collective notamment en produits transformés.

1- Quel est le statut de la cuisine à livrer ?

Les établissements de restauration collective disposent de statuts sanitaires qui diffèrent selon leur fonctionnement. Le statut sanitaire de la cuisine impacte le choix des fournisseurs.

Cuisine sur place, non agréée

Fabrique des repas consommés exclusivement sur place

Ex : collège ne produisant des repas que pour la consommation sur place des élèves et du personnel du collège

Cuisine en dérogation à l'agrément

Fabrique des repas consommés sur place et livre une partie des repas fabriqués dans un rayon de 80 km max et dans des quantités maximales :

- 1 000 repas par semaine si la proportion des repas livrés représente < 30% de la production totale
- 400 repas par semaine si la proportion des repas livrés représente > 30% de la production totale

Ex : collège produisant des repas pour la consommation sur place des élèves et du personnel du collège et livrant une partie des repas produits à l'école primaire de la commune

Cuisine centrale agréée CE

Fabrique des repas destinés à être livrés à d'autres établissements pour au moins une partie de son activité

Ex : collège produisant des repas dont une partie est consommée sur place par les élèves et le personnel du collège et l'autre partie est livrée à 4 autres collèges

2- A qui pouvez-vous vendre en fonction de votre statut sanitaire ?

De manière générale, un établissement de restauration collective agréé CE ne peut s'approvisionner qu'auprès d'un fournisseur agréé. Un établissement non agréé ou en dérogation doit s'approvisionner auprès d'un fournisseur en dérogation à l'agrément.

Nature du produit à livrer	Statut sanitaire de votre atelier	A qui pouvez-vous vendre ?		
		Cuisine sur place non agréée	Cuisine en dérogation à l'agrément	Cuisine centrale agréée CE
Produits laitiers	Remise directe, non agréé			
	Dérogation à l'agrément (cf quantités max)	 Distance < 80 km	 Distance < 80 km	
	Agrément CE			
Découpe ou transformation de viande de boucherie ou poisson	Remise directe, non agréé			
	Dérogation à l'agrément (cf quantités max)	 (Sauf viande hachée) Distance < 80 km	 (Sauf viande hachée) Distance < 80 km	
	Agrément CE			
	Passage par un prestataire agréé CE (ex : abattoir, prestataire de découpe)	 Si pas de manipulation du produit sur ma ferme	 Si pas de manipulation du produit sur ma ferme	 Si pas de manipulation du produit sur ma ferme
Volailles et lapins	EANA (tuerie), non agréé (cf quantités max)	 Distance < 80 km	 Distance < 80 km	
	Agrément CE			
Œufs	Remise directe, non agréé (< 250 poules)			
	Centre d'emballage (CEO) agréé CE			
Lait cru	Avec autorisation délivrée par la DDETSPP			
	Sans autorisation			
Produits végétaux ou d'origine végétale				

Comme pour toutes les activités de production, de transformation et de commercialisation de denrées alimentaires, vous devez respecter la législation du « Paquet Hygiène », c'est-à-dire :

- Déclarer votre activité auprès de la DDETSPP pour les denrées d'origine animale
- Etablir un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Respecter la législation sur l'étiquetage et le transport des denrées alimentaires
- Mettre en place des procédures de traçabilité permettant de rappeler les produits en cas de problème

3- Quelles sont les conditions à respecter pour le transport des produits ?

Vous devez respecter la législation en vigueur sur le transport et la livraison des denrées :

- Réceptacles propres et bon état, lavables et imperméables
- Remise d'un bon de livraison conforme au client
- Utilisation d'un véhicule adapté :
 - o Véhicule réfrigéré conforme pour les denrées périssables (réfrigérées, congelées)
 - o Caissons isothermes ou glacières possibles si trajet < 80 km et sans rupture de charge
 - o Système d'enregistrement des températures pour les denrées spécifiques (congelées, viandes hachées et préparations de viande)
- Maîtrise des températures :

<i>Nature du produit</i>	Température de conservation pendant l'entreposage et le transport	Température de conservation chez le producteur et dans les établissements de restauration collective
<i>Denrées congelées / denrées réfrigérées</i>		
<i>Glaces, crèmes glacées</i>		-18°C
<i>Viandes hachées et préparations de viandes congelées</i>		-18°C
<i>Produits de la pêche congelés</i>		-18°C
<i>Autres denrées congelées</i>		-12°C
<i>Denrées réfrigérées</i>		
<i>Viandes d'ongulés domestiques et de gibiers</i>	7°C	7°C (carcasses et pièces de gros) 4°C (morceaux de découpe)
<i>Abats d'ongulés domestiques et de gibiers</i>		3°C
<i>Viandes hachées (-1% de sel)</i>		2°C
<i>Préparations de viandes</i>		4°C
<i>Viandes de volailles et de lapins</i>	4°C	4°C
<i>Produits de la pêche frais, non transformés décongelés</i>	T° de la glace fondante (0 à 2°C)	2°C
<i>Produits de la pêche frais conditionnés</i>	T° de la glace fondante (0 à 2°C)	T° de la glace fondante (0 à 2°C)
<i>Lait cru</i>		4°C
<i>Lait pasteurisé, produits laitiers frais, fromage blanc au lait pasteurisé</i>	T° définie sous la responsabilité du fabricant (6 à 8°C)	
<i>Fromages affinés</i>	T° définie sous la responsabilité du fabricant	
<i>Légumes et fruits 4^{ème} gamme</i>		4°C

4- Quelles sont les démarches ?

Formulaire et ressources utiles :

- Connaître la réglementation générale en vigueur : règlements CE 178/2002 « Food Law », CE 852/2004, CE 853/2004
- Déclaration :
 - o Déclarer son activité : formulaire CERFA n°13984*06
 - o Demande d'autorisation pour la vente de lait cru : formulaire CERFA n°14788
 - o Déclarer son élevage de volailles : formulaire CERFA n°13989
 - o Déclarer son activité de vente directe d'œufs de poule (élevage < 250 poules) : formulaire CERFA n°15296
- Dérogation à l'agrément :
 - o Présentation de la dérogation : [Déroger à l'agrément sanitaire - Mes Démarches](#)
 - o Notice rappelant les seuils de quantités par famille de produits : [getNotice.do](#)
 - o Demander une dérogation à l'agrément : formulaire CERFA n°13982
- Agrément sanitaire (CE) :
 - o Présentation de l'agrément sanitaire : [Demander l'agrément sanitaire - Mes Démarches](#)
 - o Demander un agrément sanitaire : formulaire CERFA n°13983

Services proposés par l'équipe circuits courts de la Chambre d'agriculture Alsace :

[Notre offre pour les agriculteurs - Chambre d'agriculture Alsace](#)

- Information, conseil et accompagnement de projets de transformation ou vente en circuits courts
- Accompagnement à l'élaboration et mise à jour des documents du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Accompagnement à la mise en place du dossier d'agrément sanitaire (CE) pour la production laitière et les centres d'emballage d'œufs

[Catalogue des formations pour les agriculteurs - Chambre d'agriculture Alsace](#)

- Formations : bonnes pratiques d'hygiène, techniques de transformation, techniques de vente, étude de marché, communication et réseaux sociaux

Cette fiche est une synthèse et ne se substitue pas à la réglementation en vigueur