



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

sécurité alimentaire

Question écrite n° 123421

Texte de la question

M. Jérôme Lambert attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire sur les difficultés rencontrées par les cantines scolaires pour leur approvisionnement auprès des commerces de détail et plus particulièrement auprès des bouchers locaux. En effet, concernant la livraison de produits d'origine animale, les cuisines centrales agréées CE sont soumises au règlement CE n° 853/2004 qui prévoit notamment que les viandes livrées dans ces établissements agréés communautaires proviennent directement d'un atelier lui-même agréé CE. Concrètement, une boucherie qui est un commerce de détail, n'est pas autorisée à livrer de la viande à une cuisine centrale. En revanche, elle peut livrer une cuisine collective autonome ou une cuisine dérogatoire qui livre des repas dans la limite des critères de dérogation d'agrément prévue dans l'arrêté ministériel du 8 juin 2006. En effet, le règlement CE n° 853/2004 prévoit dans son article 1er la possibilité d'une dérogation à l'obligation d'agrément pour les commerces de détail. Il est ainsi possible pour une cantine scolaire de livrer de manière marginale des repas sans devoir disposer d'un agrément cuisine centrale. Néanmoins, de nombreuses petites structures se heurtent à la non recevabilité de la demande de dérogation car le nombre de repas livrés est supérieur aux critères prévus par cette dérogation. L'approvisionnement des établissements de restauration collective en circuits courts, et la volonté de promouvoir une restauration collective de qualité est depuis le Grenelle de l'environnement identifiée comme une priorité, aussi et afin de mieux répondre à cette exigence, il lui demande s'il entend réviser les critères de la dérogation d'agrément cuisine centrale fixés dans l'arrêté ministériel du 8 juin 2006.

Texte de la réponse

Le règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale s'applique au commerce de détail s'il fournit des denrées alimentaires d'origine animale à un autre établissement. Toutefois, si cette activité reste « marginale, localisée et restreinte », la livraison à un autre établissement de détail n'est pas soumise à agrément. Les commerces de détail et les cuisines centrales peuvent en particulier bénéficier d'une dérogation à l'obligation d'agrément, sous réserve de respecter les limites prévues par l'arrêté du 8 juin 2006. Un commerce de détail (boucher par exemple) bénéficiant d'une dérogation à l'agrément peut ainsi livrer une cantine scolaire non agréée (cuisine collective autonome ou cuisine dérogatoire). En revanche, un commerce de détail livrant un établissement agréé doit nécessairement être agréé, sans possibilité de dérogation à l'obligation d'agrément. Ainsi, les cuisines centrales agréées ne peuvent se fournir qu'auprès d'établissements agréés. Il n'apparaît pas opportun d'assouplir davantage les conditions permettant de bénéficier de la dérogation à l'obligation d'agrément, afin de ne pas créer de concurrence déloyale entre établissements agréés et dérogatoires. Toutefois, l'obtention d'un agrément n'implique pas nécessairement d'investissements importants. Pour les établissements de petite taille, dans le cadre d'activité dont le volume est limité, les défauts de structure peuvent souvent être compensés par la mise en oeuvre de procédures rigoureuses de fonctionnement permettant d'atteindre les objectifs de salubrité et de sécurité des aliments. De même, le contenu du dossier d'agrément doit être adapté à la taille de l'établissement. Dans le cas d'établissements de production artisanale de denrées alimentaires d'origine animale, les

professionnels peuvent notamment s'inspirer du dossier type d'agrément pour l'activité charcuterie, salaison, plats cuisinés, conserves à base de viande et de poisson. Enfin, l'accompagnement des petites et moyennes entreprises de production, de transformation, de distribution, et de restauration dans l'application du cadre communautaire fixé par le paquet hygiène est une priorité du ministère en charge de l'agriculture et de l'alimentation. Afin d'aider les opérateurs à s'approprier la démarche et à assurer les responsabilités qui leur incombent en matière de sécurité alimentaire, le programme national pour l'alimentation, qui définit la politique de l'alimentation que le Gouvernement souhaite engager, inclut des actions visant au maintien de la qualité sanitaire de la chaîne alimentaire.

Données clés

Auteur : [M. Jérôme Lambert](#)

Circonscription : Charente (3^e circonscription) - Socialiste, radical, citoyen et divers gauche

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 123421

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : Agriculture, alimentation, pêche, ruralité et aménagement du territoire

Ministère attributaire : Agriculture, alimentation, pêche, ruralité et aménagement du territoire

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 6 décembre 2011, page 12693

Réponse publiée le : 17 janvier 2012, page 492