



# ASSEMBLÉE NATIONALE

15ème législature

## Agrément sanitaire communautaire « cuisine centrale »

Question écrite n° 17819

### Texte de la question

M. Julien Borowczyk interroge M. le ministre de l'agriculture et de l'alimentation sur l'agrément sanitaire communautaire « cuisine centrale ». Cet agrément encadré dans la législation française par arrêté du 8 juin 2006 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 concerne les établissements de restauration servant ou livrant des repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liés par contrat. Cet agrément peut créer des difficultés pour les petites structures de cuisines centrales qui entrent dans le champ d'application. En effet, effectuer ces démarches administratives et respecter les normes imposées peut s'avérer difficile pour des petites structures, telles que des cuisines centrales de petite taille que l'on retrouve dans les territoires ruraux. Celles-ci s'efforcent de conserver un mode de travail avec des produits locaux, une cuisine « familiale ». Si l'agrément sanitaire communautaire permet d'assurer la qualité et traçabilité des produits vendus, et bien que des dérogations existent, comment s'assurer que les normes ne deviennent pas des freins aux initiatives locales et vertueuses ? Ce fonctionnement qui met en avant des produits de qualité et une cuisine en simplicité entre dans un cercle vertueux bénéfique pour les consommateurs et l'économie locale. Pourtant, un fonctionnement simple peut devenir compliqué si l'on ajoute les règles à suivre et les formalités à remplir. Sans faire l'impasse sur la qualité et le respect des normes, ces structures ne pourraient-elles pas bénéficier d'une adaptation des règles administratives, ceci afin que la procédure soit aussi bien réalisable pour une petite, une moyenne, ou une grande activité ? Il souhaiterait connaître sa position sur ce sujet.

### Texte de la réponse

L'agrément des cuisines centrales est une obligation européenne, à l'instar de tous les établissements livrant des denrées à d'autres professionnels. Il vise à soumettre le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement à l'avis conforme de la direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations de son département. Pour les établissements livrant un nombre limité de repas dans un rayon de 80 km, une dérogation existe : l'obligation d'agrément est remplacée par une simple déclaration en préfecture. Cette gradation des formalités administratives participe à l'évaluation des établissements « en fonction de (leur) nature et de (leur) taille » [règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004, article 5]. Toutefois, cette proportionnalité ne remet pas en cause les obligations générales d'analyse des dangers et de maîtrise des points critiques définies par ce même règlement. Dans le domaine de la restauration collective, un arrêté ministériel du 21 décembre 2009 porte au rang de prescriptions réglementaires certaines pratiques d'hygiène importantes pour la qualité sanitaire des préparations culinaires. Ainsi, les obligations telles que le refroidissement rapide, la liaison chaude ou la constitution de plats témoins s'appliquent de la même manière si les préparations culinaires sont consommées sur place ou expédiées vers d'autres restaurants. De même, les obligations applicables aux fournisseurs de restaurants collectifs, y compris en circuits courts, ne sont pas spécifiques de ce type de client : elles s'appliquent de façon identique lorsque le producteur local souhaite approvisionner un supermarché, un restaurant commercial ou un traiteur. Enfin, un guide sera prochainement publié pour aider les exploitants de petits restaurants collectifs à élaborer les différents volets de leur plan de maîtrise sanitaire. Les possibilités

d'approvisionnement en circuits courts y seront détaillées.

## Données clés

**Auteur** : [M. Julien Borowczyk](#)

**Circonscription** : Loire (6<sup>e</sup> circonscription) - La République en Marche

**Type de question** : Question écrite

**Numéro de la question** : 17819

**Rubrique** : Agroalimentaire

**Ministère interrogé** : [Agriculture et alimentation](#)

**Ministère attributaire** : [Agriculture et alimentation](#)

## Date(s) clé(s)

**Question publiée au JO le** : [19 mars 2019](#), page 2501

**Réponse publiée au JO le** : [9 avril 2019](#), page 3256