



ASSEMBLÉE NATIONALE

15ème législature

Règles de conditionnement des denrées alimentaires pour les associations

Question écrite n° 30428

Texte de la question

Mme Anne-France Brunet alerte M. le ministre de l'agriculture et de l'alimentation sur les conséquences pour les plus précaires des règles encadrant les actions de conditionnement et de portionnement des denrées alimentaires d'origine animale opérées par les associations habilitées pour la mise en œuvre de l'aide alimentaire. Les organismes caritatifs comme les banques alimentaires qui collectent, gèrent et partagent des denrées alimentaires pour aider les plus précaires à se restaurer sont soumises au même titre que les opérateurs alimentaires à des règles d'hygiène strictes. Ces règles imposent de ne pas déconditionner ni trancher toutes viandes, volailles ou encore poissons réfrigérés crus une fois reçus. Dès lors, quand une association se procure une denrée volumineuse, notamment un produit carné, ce dernier est considéré indivisible et ne peut être portionné par l'association. Cette dernière se retrouve dans l'impossibilité de déconditionner le produit afin de constituer des lots qui profiteraient à des personnes seules ou des familles peu nombreuses et réserve *de facto* ces pièces aux familles nombreuses. Les remontées du terrain font clairement état d'une grande inégalité dans la distribution des denrées alimentaires du fait de l'impossibilité de diviser les produits collectés et notamment les viandes crues. Elle lui demande ce qu'il peut proposer pour les personnes seules ou les familles peu nombreuses qui sont exclues de la distribution de ces produits volumineux et considérés indivisibles par la réglementation en vigueur.

Texte de la réponse

Le déconditionnement, la découpe, le portionnement voire le reconditionnement de denrées alimentaires d'origine animale constituent des activités soumises aux règles européennes et nationales relatives à la sécurité sanitaire des aliments. Le fait que ces activités soient réalisées par une association caritative plutôt que par une entreprise commerciale n'a pas de conséquence sur les attendus en la matière. En matière d'organisation du travail, tout exploitant responsable d'un établissement du secteur alimentaire doit définir les méthodes qui y sont applicables dans un plan de maîtrise sanitaire (PMS). Ce document décrit les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures basées sur les principes d'analyse des dangers dits « HACCP ». Parmi ces éléments, l'exploitant qui déconditionne, découpe, portionne ou reconditionne une denrée ou un lot de denrées doit connaître la durée de vie microbiologique des pièces qu'il manipule et, si des denrées réfrigérées sont reconditionnées, y faire apparaître leur date limite de consommation. Il doit également assurer la traçabilité des denrées reçues et cédées aux différents points de distribution, conformément aux dispositions du règlement (UE) n° 931/2011. En matière de procédure administrative, les associations caritatives qui distribuent les denrées aux bénéficiaires et celles qui, en amont, entreposent et répartissent les stocks alimentaires sont des commerces de détail au sens du point 7 de l'article 3 du règlement CE/178/2002 du 28 janvier 2002. À ce titre, les grandes et moyennes surfaces, les restaurants collectifs, etc. peuvent donner à ces associations des denrées d'origine animale dans le cadre de la dérogation définie à l'article 12 de l'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. De son côté, l'établissement caritatif où seraient centralisées des activités de déconditionnement, de découpe, de portionnement ou de reconditionnement doit être déclaré auprès du préfet

comme dérogetaire à l'obligation d'agrément sanitaire au moyen du formulaire Cerfa 13982. En application de l'article 12 de l'arrêté susvisé, les quantités de denrées qu'il céderait à titre gratuit aux points de distribution aux bénéficiaires ne sont pas prises en compte dans les plafonds d'activité définis à l'annexe 3 de cet arrêté. En conclusion, de grosses pièces de viandes ou de poissons crus peuvent être découpées et des lots peuvent être portionnés dans des établissements caritatifs dès lors que ceux-ci ont déclaré leur activité auprès du préfet en demandant à bénéficier d'une dérogation à l'obligation d'agrément. Le fonctionnement de l'établissement doit être décrit dans un plan de maîtrise sanitaire dont le respect est vérifié au quotidien par son responsable.

Données clés

Auteur : [Mme Anne-France Brunet](#)

Circonscription : Loire-Atlantique (3^e circonscription) - La République en Marche

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 30428

Rubrique : Pauvreté

Ministère interrogé : [Agriculture et alimentation](#)

Ministère attributaire : [Agriculture et alimentation](#)

Date(s) clé(s)

Question publiée au JO le : [16 juin 2020](#), page 4123

Réponse publiée au JO le : [4 août 2020](#), page 5314