



Fédération Nationale
d'Agriculture Biologique



S'impliquer dans la restauration collective biologique

Guide pratique destiné aux agriculteurs biologiques



Rédaction :

Julien LABRIET (FNAB), Eric GRUNEWALD (FNAB).

Ont participé à ce guide:

Elodie CACHET (GAB Ile de France),
 Samuel MAIGNAN (FRAB Champagne Ardennes),
 Claire BRACHET (GAB 85),
 Nathalie RISON (Agence Bio),
 Valérie VION (MAAPRAT - DGPAAT),
 Marie-Hélène JOUIN MOULINE (MAAPRAT - DGAL).

Maquettage et illustrations :

Emilie CHÉRON
 emilie.cheron@gmail.com

Crédits photographiques :

FNAB, Aurélie HABBASQUE (FNAB).

Table des matières



1	Pourquoi fournir la restauration collective ?	5
2	Comment s'organiser pour approvisionner la restauration collective ?	7
1 /	Le marché et ses acteurs	7
2 /	La part du bio en restauration collective	7
3 /	Les produits adaptés à la restauration collective	8
4 /	Le prix des produits bio	9
5 /	S'organiser collectivement pour répondre à la demande	9
6 /	L'engagement des collectivités	11
3	Livrer la restauration collective	13
1 /	Aspects sanitaires	13
2 /	Traçabilité	14
3 /	Délais de consommation des denrées	14
4 /	Etiquetage : cas général	15
5 /	Grammages et conditionnement	17
6 /	Conditions de transport des produits biologiques	17
7 /	Horaires et aspects techniques	18
8 /	Facturation et règlement	19
4	Questions fréquemment posées	20
5	La FNAB et la restauration collective	23



Les agriculteurs biologiques souhaitent voir évoluer l'ensemble des pratiques agricoles à travers la progression des surfaces en bio. Cela nécessite d'associer les citoyens petits et grands, d'où cette volonté depuis 2003 d'aller à la rencontre des acteurs de la restauration collective.

Celle-ci, bien que diverse et complexe, doit nous permettre d'aborder une réflexion sur la manière de commercialiser collectivement, avec transparence et implication de tous. Nous sommes au tout début de cette réorganisation des filières et donc forcément confrontés à des difficultés de structuration, mais part là-même aussi devant la possibilité d'explorer et d'établir de nouvelles relations plus cohérentes et équitables.

À travers ce guide, c'est à ce travail passionnant, consacré à la rencontre des citoyens et à la recherche d'un mode d'organisation des filières adapté, que nous convions les agriculteurs biologiques.

Alain Delangle, membre du bureau.



1

Pourquoi fournir la restauration collective ?

De nombreux agriculteurs biologiques se sont investis dans ce secteur, afin de :

- faire avancer le projet d'une agriculture bio locale, en communiquant directement auprès des consommateurs ;
- diversifier ses débouchés et écouler certains produits mieux valorisés dans ce secteur que dans d'autres circuits (avants de boeuf par exemple) ;
- toucher des populations qui ne sont pas (encore) consommatrices de produits bio ;
- sécuriser ses débouchés, pour des marchés reconduits en général durant trois ans ;
- faire vivre un projet pédagogique dans les écoles ;
- établir des liens concrets avec des acteurs du territoire : collectivités, distributeurs, artisans...



TÉMOIGNAGE

Jean-Michel Peard,
producteur à St Omer de Blain en Loire Atlantique :

Nous avons, mon frère et moi, une quarantaine de vaches laitières sur une ferme de 80 hectares et transformons une partie de notre lait frais. Depuis le début, nous faisons partie de Manger Bio 44, qui est une association de producteurs bio répartis sur tout le département. Nous travaillons à l'approvisionnement de la restauration collective, en grande majorité des établissements scolaires et un peu de restauration d'entreprise, en commercialisant des yaourts, du fromage frais, du fromage blanc et du riz au lait. Manger Bio 44, qui regroupe une bonne dizaine de producteurs, s'occupe de l'ensemble de la partie commerciale et de la facturation, la livraison est assurée par la ferme.

La présence des producteurs bio en restauration collective me paraît très importante pour le développement " cohérent " de la bio . En milieu scolaire, cela permet d'offrir aux enfants des produits avec une histoire, un contenu gustatif et nutritionnel différent. Ils découvrent le goût du lait frais, d'une tome au lait cru... dans des formats jusqu'alors inconnus !

La restauration collective est un bon débouché pour nos produits. Elle représente environ 30% de notre chiffre d'affaire et nous permet de créer de l'emploi sur notre ferme. Ce type de débouché est également en phase avec nos motivations environnementales : nous livrons localement et en vrac, ce qui permet d'utiliser moins d'emballages et d'avoir moins de déchets. Les volumes sont conséquents et donc intéressants, comparativement à ce qu'on vend sur d'autres circuits de distribution.

La restauration collective a également des contraintes et ne peut pas être considérée comme la dernière roue du carrosse : si on décide d'y travailler, c'est un véritable engagement. Elle nécessite du sérieux dans l'approvisionnement, de planifier sa production, de livrer de façon régulière et sans rupture. De plus, les prix sont moins élevés qu'en circuits de détail, les volumes étant plus importants.

2

Comment s'organiser pour approvisionner la restauration collective ?

1 / Le marché et ses acteurs

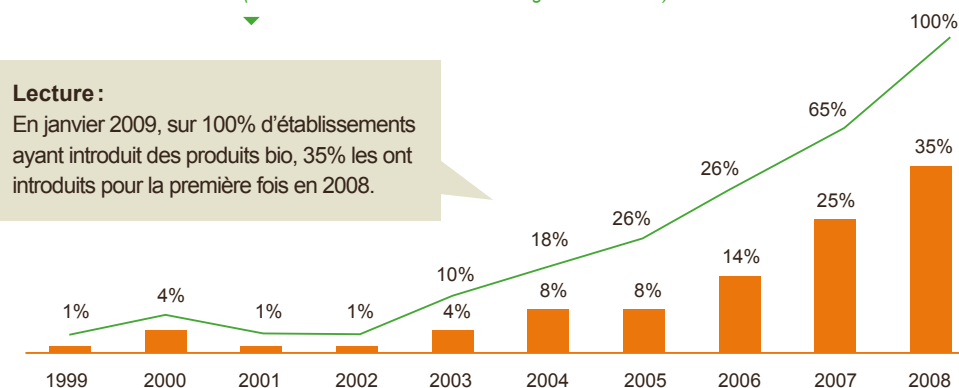
Les secteurs ayant le plus recours à la restauration collective sont l'enseignement, la santé et le social.

2 / La part du bio en restauration collective

L'introduction de produits bio en restauration collective a pris une nouvelle ampleur depuis le Grenelle de l'Environnement et la parution des circulaires du 2 mai et du 3 décembre 2008, relatives à l'exemplarité de l'Etat en matière d'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective. L'objectif est d'introduire 20 % de denrées issues de l'agriculture biologique dans les menus en 2012 dans la restauration publique d'Etat, en valeur des achats alimentaires.

Date d'introduction des produits biologiques en restauration collective parmi les établissements en proposant.

(Source : Étude Gressard / CSA / Agence Bio-2009)



Lecture :

En janvier 2009, sur 100% d'établissements ayant introduit des produits bio, 35% les ont introduits pour la première fois en 2008.

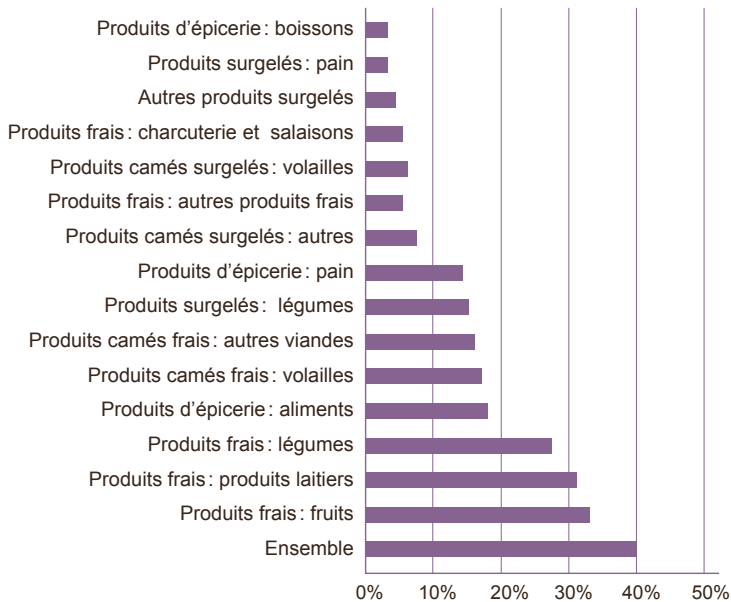
Depuis ces 10 dernières années la part des produits bio en restauration collective n'a cessé d'augmenter. D'un marché quasi inexistant en 2001, constitué d'approvisionnements événementiels très localisés, le marché connaît aujourd'hui un fort développement.

Entre 2008 et 2009, ce marché a plus que doublé, les achats de produits bio en restauration collective ayant été estimés à 92 millions d'euros pour 2009 (1,3% des achats réalisés par le secteur dans son ensemble) et 44 millions d'euros en 2008 (0,6%). Les estimations montrent que ce marché pourrait être multiplié par 3 d'ici 2012.

Les groupements et associations liées réseau FNAB, très impliqué dans ce secteur depuis près de 10 ans, livrent aujourd'hui des produits bio pour plus de 10 millions de repas.

3/ Les produits adaptés à la restauration collective

Part des acheteurs par famille de produits bio dans l'ensemble restauration collective
(Source : Étude CSA / Agence Bio-2010)



Les collectivités cherchent en premier lieu des produits qui :

- ont une image valorisante sur le plan de la santé (fruits et légumes);
- peuvent être utilisés sans préparation (pain, produits laitiers)
- ont un surcoût peu élevé par rapport aux produits conventionnels.

Certains sites de restauration collective (17% des établissements) ne disposent plus aujourd'hui de légumeries (locaux appropriés à la transformation des fruits et légumes bruts) et font donc appel à des produits déjà transformés (ou au moins épluchés et éboutés).

4/ Le prix des produits bio

En restauration collective le prix des produits est un élément décisif. Les budgets dévolus à la nourriture sont strictement encadrés et ne doivent pas dépasser certains montants.

Par ailleurs la restauration collective ne dispose pas pour l'instant de mercuriale dédiée. C'est un marché qui se situe entre le gros et le demi-gros avec des prix livraison incluse.

Ainsi, pour le producteur il s'agira d'avoir une politique de prix spécifique à la restauration collective, qui lui permette d'avoir des prix cohérents avec les autres débouchés qu'il a mis en place et de se positionner de manière opportune sur ce débouché spécifique en tenant compte des volumes et de la régularité.

Il sera donc nécessaire de se rapprocher des GRAB pour avoir des idées des prix pratiqués par les producteurs de la région concernée et des coûts matière des sites de restauration.

5/ S'organiser collectivement pour répondre à la demande

S'organiser collectivement en mettant une offre en commun avec d'autres producteurs, voire des transformateurs, permet de **mutualiser des moyens et des tâches qui seront ensuite déléguées à des prestataires ou à une structure commune** (plateforme de regroupement de l'offre).

Il est intéressant de grouper son offre à celle d'autres producteurs pour **constituer une gamme plus attrayante et plus cohérente pour le client final**. Par ailleurs, le fait de mettre en place un interlocuteur unique constitue un gain de temps considérable, pour l'acheteur comme pour les

producteurs, et permet d'augmenter la visibilité de l'offre. **Ce regroupement de l'offre permet de regrouper au sein d'une entité notamment la facturation, la livraison, la réponse aux marchés publics, le démarchage commercial.** Enfin, cela favorise **une planification de la production** : organiser les mises en culture et ainsi partager la prise de risque de façon concertée entre les différentes fermes et sécuriser l'approvisionnement.

Les outils économiques de distribution de produits bio locaux couvrent aujourd'hui la quasi intégralité du territoire français et quelques régions ont construit des plateformes d'approvisionnement uniquement dédiées à la restauration collective, ou pour différents circuits de commercialisation ; sur quelques familles de produits ou sur une gamme complète.

Plusieurs modalités d'organisation existent et peuvent se combiner :

- **la mise en relation producteurs-sites** : les producteurs et acteurs du bio qui sont en capacité de livrer la restauration collective sont référencés dans un annuaire régional/départemental, avec possibilité de les localiser sur une carte, ce qui permet aux établissements de s'approvisionner au plus près ;
- **la plateforme virtuelle** : il s'agit de constituer un catalogue à partir des produits disponibles en régions; un salarié (ou éventuellement un prestataire) se charge de répercuter les demandes des sites sur les différents producteurs qui livrent en direct; une facture commune est ensuite émise;
- **la plateforme physique** : à partir de la constitution d'un catalogue, les produits sont regroupés sur un lieu physique et acheminés en une seule fois sur les sites.

La mise en place d'une organisation collective doit se faire par étapes successives, de manière à trouver un fonctionnement qui corresponde à la fois aux besoins des sites et aux capacités des producteurs locaux, et en faisant attention à ne pas mettre en place dès le départ une organisation qui soit surdimensionnée.

La plupart des plateformes de distribution des produits bio et locaux ont noué des partenariats avec des distributeurs afin de compléter leur gamme de produits et de répondre ainsi à une demande globale des sites tout en amenant une prestation logistique et commerciale durables et performantes. Un des partenaires principaux des plates formes est Biocoop Restauration qui a conclu à ce jour 22 conventions de partenariat avec des GAB ou des plates formes de distribution.

Avec le partenariat de Biocoop Restauration qui fournit le complément de gamme, le CA total réalisé par les plateformes et leurs partenaires se monte en 2009 à environ 6 millions € (dont 1,5 M € réalisé par Biocoop Restauration).

6/ L'engagement des collectivités

Certaines collectivités ont mis en place des produits bio et ont engagé des démarches innovantes, parfois dans le cadre de leur politique territoriale de développement durable (Agenda 21, Plan climat énergie territoriale, politique sanitaire, politique de protection de la ressource en eau,...).

Régularité, progressivité, planification, engagement dans la durée,... sont les facteurs clés qui leur ont permis de se garantir un approvisionnement fiable, tout en maîtrisant les coûts.

Ces exemples méritent d'être suivis afin que l'offre puisse augmenter corrélativement avec une demande cohérente et structurante.



la SCIC Resto Bio Midi Pyrénées :

Resto Bio naît en 2004 sous forme de SARL et se transforme en SCIC en 2006 avec 3 agriculteurs, 2 Gab, 2 personnes privées, une salariée, un comité d'entreprise, et une coopérative de producteurs (CABSO). Les activités commerciales de Resto Bio prennent leur essor avec la conclusion d'un partenariat avec les centres de loisirs et la restauration méridienne de la CCAS EDF du territoire qui composent aujourd'hui 48% de leur chiffre d'affaire. Une partie importante du CA est également réalisée avec la Ville de Toulouse en 2009 et 2010.

La SCIC propose un catalogue de produits locaux, complété par une gamme de produits fournis par Biocoop Restauration. Elle dispose d'une plateforme de regroupement des marchandises dans les Hautes Pyrénées ce qui permet de regrouper la marchandise et les fournitures et de centraliser la facturation et la logistique. L'expédition et le stockage sont dévolus à un prestataire extérieur. La plupart des clients de Resto Bio est accompagnée dans sa démarche par des formations réalisées par le GAB 65 pour le personnel à la mise en place de produits biologiques.

Projets de développement

- essaimage de micro plateformes : 2 en Midi Pyrénées et 2 en Aquitaine d'ici 2013, afin de mailler le territoire du Sud Ouest et pouvoir distribuer gros et petits volumes ;
- développer l'outil coopératif en incitant les fournisseurs ainsi que les collectivités territoriales à adhérer ;
- développer l'accompagnement commercial en développant une offre de formation pour mettre en place une planification.

3

Livrer la restauration collective

1 / Aspects sanitaires

Puisqu'elles manipulent des denrées alimentaires, les collectivités doivent mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire. Ce plan décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis à vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.

Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application :

- des bonnes pratiques d'hygiène (Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène) ;
- un plan HACCP ;
- une traçabilité.

Aussi contraignante qu'elle soit, cette réglementation n'interdit en elle-même aucune pratique. Elle ne fait que préconiser des moyens et des procédures qui permettent de diminuer des risques et d'éviter des accidents. Il s'agit donc d'une obligation de résultat mais chacun reste libre de choisir les moyens à mettre en œuvre.

Par ailleurs, les Directions départementales de la cohésion sociale et de la protection des populations (nouvelle dénomination des Directions départementales des services vétérinaires), en charge de surveiller l'application de ces règles, peuvent en avoir des interprétations différentes selon les départements. Les pratiques varient aussi très fortement entre les sites de restauration (ainsi certains acceptent les œufs coquilles alors que d'autres les refusent systématiquement).

Les règles qui sont présentées dans ce chapitre sont donc d'ordre général. Pour plus de détails, il conviendra de vous renseigner auprès des Directions départementales de la cohésion sociale et de la protection des populations locales (DDCSPP) et auprès des sites de restauration eux-mêmes quant à leurs pratiques quotidiennes.

2 / Traçabilité

La traçabilité est la capacité de retracer le cheminement d'une denrée alimentaire à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

Les personnels de cuisine ont une obligation de garder trace de leurs approvisionnements, ceci afin de pouvoir informer les consommateurs ou par mesure de sécurité pour pouvoir rappeler ou retirer des produits.

Cette obligation est reportée sur le fournisseur de la collectivité qui devra donner tous les éléments de traçabilité nécessaires : nature du produit, conditionnement, origine, fournisseur. Ces éléments se retrouvent sur l'étiquetage selon des règles précises, ainsi que sur les documents accompagnant la livraison (bon de livraison et facture).

3 / Délais de consommation des denrées

La durée de vie d'un produit est sous la responsabilité du fabricant et du conditionneur (s'il s'agit d'une personne différente). Pour certains produits il existe néanmoins une législation spécifique.

Pour définir la durée de vie du produit fourni, vous pouvez :

- étudier les produits concurrents similaires ;
- faire des tests en interne : dégustation du produit en cours et en fin de vie ;
- valider la durée de vie du produit fourni via un test en laboratoire.

Selon la nature des produits ces derniers devront porter les mentions "Date limite de consommation" (DLC) ou "Date Limite d'utilisation Optimale" (DLUO).



4 / Etiquetage : cas général

L'étiquetage des produits alimentaires est suivi par la DGCCRF (service de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes) dont le but est d'éviter la tromperie du consommateur. L'étiquetage doit être lisible, car le plus souvent les étiquettes sont prises en photo par les établissements en guise de traces.

Pour les produits d'origine animale

Sur l'étiquette doivent figurer :

- la dénomination de vente (définie par des textes) ;
- la liste des ingrédients par ordre décroissant de % dans la composition ;
- le code conditionneur "Emb xxx" (si il y en a un) ;
- le volume (la taille des chiffres indiquant le volume est définie par des textes) ;
- le petit e pour autocontrôle du poids ;
- la DLC ou DLUO ou numéro de lots ;
- l'estampille sanitaire en cas d'agrément CE ;
- Les allergènes.

L'estampille sanitaire est la marque d'identification de l'agrément sanitaire CE. C'est un ovale également appelé marque de salubrité.



FR = Production en France
XXX.XXX.XXX : code insee de la commune + numéro attribué à l'atelier par la DDCSPP (numéro d'ordre unique pour un atelier).

La dispense d'agrément sanitaire CE (arrêté du 8 juin 2006) s'obtient via un imprimé spécial à demander à la DDCSPP.

Il faut y joindre : la liste détaillée des produits cédés, la liste des établissements destinataires, la quantité hebdomadaire produite et cédée pour chaque type de produits. La déclaration doit être renouvelée tous les ans avant la date anniversaire du dépôt. Une actualisation doit être faite en cours d'année en cas de modification importante.

Le double de la dispense doit être remis aux utilisateurs réguliers.

Cette dispense concerne les exploitants de commerce de détail fournissant des produits d'origine animale ou contenant des denrées d'origine animale :

- À un autre établissement de commerce de détail (donc un seul intermédiaire possible avant le consommateur final : c'est le cas pour un producteur livrant directement un restaurant de collectivité),
- Et dans un rayon de 80 km maximum entre l'établissement fournisseur et l'établissement livré,
- Et dans le respect des quantités maximales définies dans le tableau suivant :

Pour les produits d'origine végétale

Sur l'étiquette doivent figurer :

- la dénomination de vente (définie par des textes) ;
- la liste des ingrédients par ordre décroissant de % dans la composition ;
- le code conditionneur "Emb xxx" (si il y en a un) ;
- le volume (la taille des chiffres indiquant le volume est définie par des textes) ;
- le petit e pour autocontrôle du poids ;
- la DLC ou DLUO ou numéro de lots ;
- le nom et la variété ;
- la catégorie ;
- le calibre ;
- le pays d'origine.

Ces règles ne s'appliquent pas pour certains produits "non normalisés" (pommes de terre, navets, persil, framboise, cassis, échalotes) pour lesquels seul le nom est exigé.

Pour les produits emballés

Sur l'étiquette doivent figurer au minimum :

- le nom et/ou raison sociale et adresse du producteur
- la mention "produit issu de (ou en conversion vers) l'agriculture biologique" ;
- le numéro d'agrément de l'organisme certificateur (et son nom de façon facultative) ;
- la DLC (ex : tampon à date).

Pour les produits en vrac

Les données relatives à la traçabilité doivent figurer sur les documents d'accompagnements (facture, bon de livraison).



5/ Grammages et conditionnement

Les grammages et calibrages sont très réglementés ; ils doivent être homogènes et correspondre à des portions adaptées aux convives.

On peut expliquer à un convive que les pommes n'ont pas toutes exactement la même taille ni la même couleur, mais il est souhaitable que les produits aient un calibre similaire. Un des principes des services publics – dont la restauration collective publique fait partie – stipule que les usagers doivent être traités de manière égale.

Les conditionnements utilisés en restauration collective sont souvent différents de ceux utilisés dans la consommation courante. Pour faire la cuisine dans de grandes quantités des conditionnements adaptés sont privilégiés (avec cependant une certaine tolérance) :

- céréales en sac de 5 ou 10 kg ;
- seaux de fromage blanc, ou crème fraîche de 5 litres ;
- conserves, bocaux 5/1 ;
- oeufs liquides en bidons de 10 litres.

6/ Conditions de transport des produits biologiques

"Les produits bio doivent être transportés dans des emballages, des conteneurs ou des véhicules fermés de manière à ce que toute substitution du contenu soit impossible sans endommager soit l'emballage soit le cachet du conteneur ou du véhicule. Ces emballages, conteneurs ou véhicules doivent être munis d'un étiquetage ou d'un document d'accompagnement (CMR, bon de livraison) indiquant :

- le nom et l'adresse de l'opérateur, et s'ils sont différents, ceux du propriétaire ou du vendeur ;
- le nom du produit, de la mention "produit issu de (ou en conversion vers) l'agriculture biologique" ;
- la référence au contrôle d'un organisme de contrôle agréé ou accrédité."

Produits d'origine animale

Température de transport et conservation : ne pas faire subir de variation de température trop importante. Les températures peuvent être contrôlées à réception des marchandises.





Températures demandées par les collectivités :

	TEMPÉRATURE DE TRANSPORT
Viandes et préparations culinaires	Entre 0 et 3°C
Lapin et volailles Lait cru,	Entre 0 et 4°C
Beurre, Fromages frais	Entre 0°C et 6°C
Fromages à pâte molle ou persillée Fromage à pâte pressée cuite ou non cuite	Entre 4 et 8°C
Œufs	Entre 6 et 10°C

Les caisses isothermes peuvent remplacer le camion réfrigéré si la livraison est à moins de 80 Km et qu'il n'y a pas d'ouvertures successives du contenant.

Si le transport s'effectue sur plus de 80km OU avec plusieurs points de livraison, il faudra un camion frigorifique agréé. Pour l'agrément d'un camion frigorifique, il y a des visites de contrôle régulières à faire auprès d'un centre de type contrôle technique (se renseigner auprès de la DDCSPP (ex DDSV)).

Produits d'origine végétale

Possible dans des caisses, caisses isothermes ou réfrigérées selon les produits, à 10°C notamment pour les fruits rouges, pêches, raisins et autres fruits fragiles.

Le produit doit être sain et correspondre à sa dénomination, en terme de variété, de calibre,... Différents légumes ne peuvent être présents dans une même caisse.

Si les produits ne correspondent pas au calibre ou à la qualité annoncés au dessus de 10% (en nombre ou en poids), le colis peut être refusé

7 / Horaires et aspects techniques

La restauration collective a ses rythmes. Pour que les repas puissent être prêts à temps pour l'ensemble des convives, les livraisons sont souvent effectuées à J-1 ou J-2, afin d'éviter les déconvenues, et à des horaires précis (souvent avant 10h ou 11h du matin) de manière à ne pas mobili-

ser de personnel pour la réception des marchandises durant le temps de confection des repas.

Sur les bons de livraison doivent figurer : le nom du fournisseur, la nature du produit, le poids. Le bon de livraison n'a pas nécessairement à être chiffré en euros, mais les personnels des sites de restauration apprécient cette démarche car ils peuvent rentrer les données dans leur logiciel dès réception de la marchandise et calculer ainsi leur coût matière pour la journée.

8 / Facturation et règlement

Respect des règles

Il est indispensable de faire figurer son organisme certificateur sur la facture et d'inclure un RIB pour faciliter les moyens de paiement. Selon les marchés et les clients, il est souvent demandé de l'envoyer en 3 ou 4 exemplaires.

Délais de paiement

Depuis le 1er juillet 2010, le délai est de 30 jours ouvrés pour tout acheteur public (<http://www.marchespublicspme.com/news-40-jours-delaiss-paiement-collectivite-territo.html>).

Pour la viande, le délai est de 20 jours à la date de facturation, une facture étant obligatoire à chaque livraison (cf. loi 92-1442 du 31/12/92).

Dans la pratique, pour les établissements publics dotés d'une certaine autonomie financière les délais sont de l'ordre de 15 jours. Sur la facture, il vaudra mieux mentionner un délai de paiement très court, pour inciter les créanciers à réagir au plus vite.

Pour la facturation, il faudra porter une attention toute particulière aux "factures mensuelles par lot" dans le cadre de marchés publics. Dans cette option le fournisseur envoie une seule facture correspondant à toutes les livraisons du mois et n'est réglée que 30 jours à date de réception de la dite facture. Ainsi pour une livraison effectuée en début de mois, il peut attendre 30 jours à compter de la date de facturation qui est souvent en fin de mois.

Si l'obligation de mentionner son organisme certificateur porte seulement sur la facture il est cependant recommandé de le faire figurer sur les différents documents qui seront transmis aux sites de restauration.



4

Questions fréquemment posées

Que dois-je faire pour mettre en place mon HACCP ?

À faire sur chaque produit :

- Identifier les dangers susceptibles d'affecter la sécurité et la salubrité de ce produit alimentaire
- Déterminer des mesures appropriées pour assurer la maîtrise de ces dangers
- Fournir la preuve que ces mesures sont correctement appliquées et qu'elles sont efficaces : Choisir un moyen de surveillance : Établir cette surveillance en effectuant des enregistrements (= preuves que la surveillance a bien lieu) adaptés à la taille de mon exploitation. Pour un atelier fermier, cela signifie qu'il est toléré un enregistrement non systématique de toutes les données. Au minimum il faut enregistrer les points de non conformité repérés sur les "points importants pour la maîtrise" et décrire les actions correctives qui ont été mises en place.

Puis je abattre une bête chez moi ?

- NON, il faut obligatoirement passer par un abattoir agréé CE
- Exception dans le cas de la volaille : le statut " tueries de volailles" est possible pour un atelier fermier avec une limite de 25 000 volailles tuées par an. Se renseigner auprès de la DSV.

Je fais découper ma viande chez un prestataire. Où puis je la vendre ensuite ?

Tout dépend du statut du prestataire. Si celui-ci est agréé CE, je peux la vendre partout. Sinon je suis limité (cf. Paragraphe IV. 1).

Si les transformations ou découpes sont faites dans un atelier agréé CE (location, prestation), c'est le numéro d'agrément de cet atelier qui apparaîtra sur l'estampille sanitaire. Il n'y a pas de demande de numéro à faire, si vous n'êtes qu'utilisateur d'un atelier agréé.

Y a-t-il différents statuts sanitaires pour les cuisines collectives ?

Oui, tout comme pour les ateliers fermiers.

- Remise directe : Si tous les repas sont consommés sur le lieu de fabrication.

- Agrément cuisine centrale :
Réglementairement, c'est une cuisine qui livre à l'extérieur plus de 30% des repas qu'elle fabrique.
En règle générale, une cuisine centrale est un lieu de fabrication de repas qui ne sont pas consommés sur place mais livrés à des cuisines satellites (lieu de consommation). Les livraisons se font en liaison chaude ou froide et peuvent ainsi être consommés 2 à 3 jours après fabrication.
- Dérogation à l'agrément :
Cette dérogation est possible en fonction du pourcentage de repas livrés à l'extérieur par an.
Si moins de 30% de repas sont livrés à l'extérieur par semaine : pas de limite en nombre de repas.
Si plus de 30% des repas sont livrés à l'extérieur par semaine : droit à maximum 400 repas sortant par semaine.
Pour plus de détails se renseigner à la DDSV.

Qu'est ce qu'une liaison chaude ?

Lorsqu'ils sont préparés dans une cuisine centrale et non sur le lieu de distribution, ils peuvent être acheminés en liaison chaude vers les restaurants satellites. En liaison chaude, le plat est maintenu à +63°C à coeur jusqu'à sa consommation.

Qu'est ce qu'une liaison froide ?

Un repas est fait mais n'est pas consommé directement. Il doit être descendu en température pour être conservé, et être remonté en température pour être consommé selon des modalités très précises et réglementées : descente en température en moins de 2h (de 63°C à 10°C) et remise en température (supérieure à 63°C) en moins d'une heure.

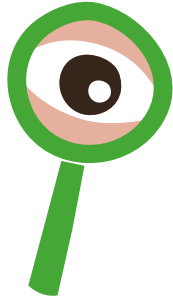
Possibilité de conserver un repas de ce type 3 jours.

En général dans ce type de liaison, le lieu de fabrication est différent du lieu de consommation.

Je n'ai pas d'agrément sanitaire CE. Puis-je livrer la restauration collective ?

Le principe d'agrément s'applique à tous les maillons de la chaîne. Pour livrer une cuisine centrale, qui est obligatoirement agréée CE, il faut donc que le produit vienne d'un atelier agréé CE et soit livré par un transporteur agréé CE.

Toutefois, il est tout à fait possible de livrer la restauration collective sans agrément CE, à condition de remplir toutes les conditions nécessaires à la dérogation d'agrément (cf. Paragraphe IV. 1)..



Quand je livre en grosse quantité suis-je obligé de faire une étiquette pour chaque produit ?

Je ne suis pas obligé de faire une étiquette individuelle pour chaque produit mais je dois indiquer sur les regroupements de produits sur l'emballage :

- dénomination de vente
- DLUO ou DLC ou numéro de lot
- identification du producteur

Les autres indications obligatoires peuvent être indiquées sur un document à part, qui doit par contre être remis au moment de la livraison des produits.

Que signifie les catégories Extra/ 1/ 2 ? Et peut-on me demander encore des produits de ces catégories ?

Les catégories Extra / 1/ 2 sont définies sur des critères visuels : présence ou non de défauts sur telle quantité du produit :

- Extra : aucun défaut
- 1 : certains défauts sur un % de cm2
- 2 : plus de défauts : de calibrage, d'homogénéité de calibre, de présentation.

Dans la nouvelle réglementation européenne, ce classement en catégorie a disparu.

Toutefois même si ces catégories n'existent plus à l'échelle européenne, les Restaurations Collectives, ou autres clients (type magasins) peuvent indiquer des références à ces catégories dans leurs commandes ou appels d'offre. Elles le font pour être assurées d'avoir des produits équivalents, correspondant à des attentes de qualité visuelle, de calibre.

Y a-t-il des règles concernant la publicité ?

La publicité hors du lieu de vente avec indications de prix est réglementée.

- Ne pas la faire plus de 72 h avant la livraison
- Ne pas la faire plus de 5 j ouvrés
- L'origine du produit doit apparaître notée aussi gros que le prix

Est-il possible de travailler des produits frais, de faire de la mayonnaise, de découper une carcasse pour des cuisines collectives ?

Tout cela est possible en respectant les normes d'hygiène concernées par ces préparations et en fonction notamment des équipements et du personnel dont disposent les cuisines.



La FNAB et la restauration collective

Créée en 1978 la FNAB anime et coordonne un réseau de groupements de producteurs bio régionaux sur de nombreuses thématiques: réglementation, politiques agricoles et environnementales, structuration des filières bio,...

Convaincue que la restauration collective est un levier important de développement d'une agriculture respectueuse de l'environnement qui soit accessible à tous, la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique des régions de France accompagne les acteurs de la restauration collective (collectivités locales, Etat, entreprises,...) depuis le début des années 2000 dans l'introduction des produits bio par le biais de ses groupements, présents dans 20 régions.

Les différents groupements régionaux (GRAB) accompagnent les producteurs qui désirent s'impliquer dans le secteur de la restauration collective: formations aux normes et au marché de la restauration collective, regroupement de l'offre dans des annuaires fournisseurs, appui technique,...

Les GRAB conseillent également les collectivités sur les produits bio disponibles localement, forment les personnels de la restauration (cuisiniers, intendants, gestionnaires, personnels de service), accompagnent les projets d'introduction, réalisent des animations pédagogiques, aident à la rédaction d'appels d'offres, font visiter des exploitations bio...

Par ailleurs, dans la plupart des régions, des plates formes d'approvisionnement en lien avec les groupements régionaux d'agriculteurs se sont constituées et permettent ainsi d'approvisionner les collectivités en produits bio locaux.

La liste des contacts régionaux et de nombreux documents sont accessibles sur le site www.repasbio.org

FNAB

40, rue de Malte
75011 Paris
Tél. : 01 43 38 18 70
Fax : 01 43 38 39 70

www.repasbio.org

www.fnab.org



*publication réalisée avec le soutien
du MAAPRAT (fonds CASDAR)*