

Produits laitiers (hors lait cru)

Vous transformez ou souhaitez transformer du lait sur votre ferme. Selon vos débouchés commerciaux, vous pourrez exercer votre activité sous différents « statuts » sanitaires. Dans tous les cas, vous devrez être déclaré auprès de la DD(CS)PP¹, respecter les obligations en matière de formation et mettre en place un plan de maîtrise sanitaire adapté à votre activité.

Remarque : cette fiche concerne les produits laitiers transformés, y compris le lait de consommation ayant subi un traitement thermique (ex : lait pasteurisé). Si vous souhaitez commercialiser du lait cru, vous devrez effectuer une demande spécifique d'autorisation².

1- Quel statut sanitaire choisir ?

Statut n°1 : REMISE DIRECTE

→ Ce statut vous permet de commercialiser tous vos produits directement au consommateur final, sans limitation de distance géographique.

Exemple de circuits de remise directe : vente à la ferme, sur les marchés, en AMAP, dans un point de vente collectif de producteurs (y compris drive fermier), livraison à domicile, vente par correspondance...

Statut n°2 : DÉROGATION A L'AGREMENT EUROPÉEN

→ Ce statut vous permet de vendre des quantités limitées de produit à des intermédiaires locaux. Les 2 conditions suivantes sont à respecter :

1. **vous ne pouvez fournir que des commerces de détail situés à moins de 80 km de votre exploitation**

Exemples de commerce de détail : épicerie, crèmerie, GMS, restaurateur, établissement de restauration collective (non agréé CE).

Notez bien que la dérogation à l'agrément européen ne vous permet PAS de vendre :

- à des intermédiaires situés à plus de 80 km de votre exploitation.
- à des intermédiaires agréés CE (ex : cuisine centrale de restauration collective).

¹ Direction départementale (de la cohésion sociale et) de la protection des populations.

² Pour connaître la réglementation lait cru, téléchargez le [mémento réglementaire « lait cru de consommation »](#) sur notre site.

2. Votre volume d'activité hebdomadaire avec les commerces de détail ne doit pas dépasser les seuils suivants (arrêté du 24 septembre 2014)

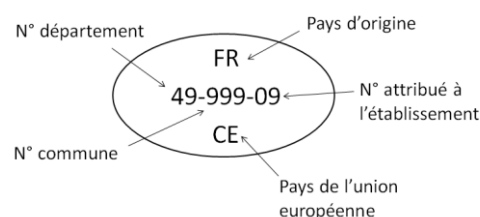
Catégorie de produit	Cas n°1 Vous cédez moins de 30% de votre production totale à des commerces de détail (pour la catégorie de produit concerné)	Cas n°2 Vous cédez plus de 30% de votre production totale à des commerces de détail (pour la catégorie de produit concerné)
Lait traité thermiquement	800 litres/semaine	250 litres/semaine
Produits laitiers	250 kg/semaine	100 kg/semaine

Les quantités indiquées sont les valeurs maximales admises pour une semaine. Elles ne représentent pas la moyenne hebdomadaire de l'activité annuelle. Elles sont gérées par catégorie de produit donc vous pouvez cumuler lait traité thermiquement et produits laitiers dans la limite des seuils fixés pour chacune de ces 2 catégories de produit.

Statut n°3 : L'AGREMENT EUROPÉEN (agrément CE)

→ Il vous permet de vendre à tout type d'intermédiaire sur tout le territoire européen sans limitation de quantité.

C'est le statut qui offre le plus de possibilité sur le plan commercial. Il permet notamment de fournir des établissements eux-mêmes agréés CE comme les cuisines centrales. Les produits issus d'établissements agréés CE sont les seuls à pouvoir porter l'estampille sanitaire ovale (voir ci-contre).



Restauration collective : possibilités commerciales selon votre statut sanitaire

Il existe 3 catégories de restaurants collectifs :

- **cuisine autogérée** : les repas sont préparés sur place et tout est servi sur place.
- **cuisine dérogatoire** : les repas sont préparés sur place mais une partie (quantités limitées règlementairement) est livrée à d'autres établissements proches.
- **cuisines centrales** (agréées CE) : les repas sont préparés et livrés dans plusieurs établissements.

Voici les catégories d'établissement que vous pouvez livrer selon votre statut sanitaire :

	Cuisine autogérée	Cuisine dérogatoire	Cuisine centrale CE
Atelier laitier en dérogation	Oui (si à moins de 80 km)	Oui (si à moins de 80 km)	NON
Atelier laitier agréé CE	oui	oui	oui

2- Quelles sont les obligations réglementaires ?

Obligation n°1 : SE DÉCLARER A LA DD(CS)PP DE SON DÉPARTEMENT AVANT DE DEMARRER SON ACTIVITE.

- **Remise directe et dérogation à l'agrément**

Vous devez vous déclarer en ligne ou renvoyer à la DD(CS)PP de votre département le formulaire cerfa n°13984-04 « déclaration des établissements préparant, transformant, manipulant, exposant, mettant en vente, entreposant ou transportant des denrées animales ou d'origine animale »³. Un récépissé de déclaration vous sera adressé par l'administration (à conserver) mais il n'y a pas d'inspection préalable au démarrage de l'activité.

- **Dérogation à l'agrément : déclaration des quantités livrées aux commerces de détail.**

En plus de votre déclaration d'activité, vous devez déclarer les intermédiaires avec lesquels vous travaillez et les quantités que vous leur vendez (déclaration en ligne ou cerfa n°13982-05 relatif à la dérogation d'agrément⁴). Notez que cette déclaration doit être renouvelée dès que des changements importants interviennent dans vos clients.

- **Agrément européen**

L'agrément européen est attribué (ou non !) par la DDPP après examen d'un dossier complet présentant l'entreprise et son plan de maîtrise sanitaire (voir ci-dessous) et au moins deux inspection(s) sur place.

La procédure est complexe et prend plusieurs mois : il convient donc d'anticiper si vous souhaitez obtenir un agrément européen. N'hésitez pas à vous faire accompagner pour cette démarche : vous gagnerez du temps.

Obligation n°2 : SE FORMER ET METTRE EN PLACE UN PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE.

Vous êtes réglementairement responsable de la qualité sanitaire des produits que vous allez mettre sur le marché. Quel que soit votre statut sanitaire (remise directe, dérogation ou agrément), vous avez l'obligation de mettre en place un **plan de maîtrise sanitaire (PMS)**, adapté à votre activité (type de produit fabriqué, modes de fabrication...).

L'application de ce PMS sera pourra être contrôlé à tout moment par les inspecteurs de la DD(CS)PP.

³ Pour accéder aux documents officiels de déclaration : [cliquer ici](#)

⁴ Pour accéder aux documents relatifs de dérogation à l'agrément : [cliquer ici](#).

Quelques éléments clés d'un plan de maîtrise sanitaire

- Locaux propres, bien conçus, permettant de travailler dans de bonnes conditions d'hygiène selon le principe de la marche en avant.
- Contrôle de la qualité des matières premières et ingrédients utilisés en transformation.
- **Procédures d'hygiène** appliquées par l'ensemble des personnes travaillant dans l'atelier : tenue vestimentaire, comportement quotidien, application d'un plan de nettoyage-désinfection des locaux et du matériel adapté, plan de lutte contre les nuisibles, utilisation d'eau potable...
- **Maîtrise des températures** : respect de la chaîne du froid, des barèmes pour les traitements thermiques etc.
- **Connaissance des risques sanitaires** liés aux modes de transformation choisis et des **moyens de maîtrise associés**.
- Vérification régulière du bon fonctionnement de l'atelier et réalisation d'analyses microbiologiques (**plan d'auto-contrôles**).
- Retrait et/ou rappel de produits en cas de danger identifié pour le consommateur.
- Système de traçabilité organisé.
-

Formations obligatoires

Le responsable de l'atelier est chargé de l'élaboration et du suivi du PMS de l'atelier. Il devra pour cela suivre une formation sur le **guide des bonnes pratiques d'hygiène en produits laitiers fermiers** (ou une formation HACCP).

Des connaissances en hygiène alimentaire sont INDISPENSABLES pour toutes les personnes qui interviennent dans l'atelier afin d'appliquer correctement le plan de maîtrise sanitaire. L'ensemble du personnel doit être formé aux **bonnes pratiques d'hygiène**.

Besoin d'accompagnement sur la réglementation sanitaire ?

RV sur notre site pour découvrir notre [programme de formations](#) et nos [accompagnements](#).

Contact : Emmanuelle SOUDAY – Tél. 02 41 18 60 62.