



PREFECTURE DES PYRENEES-ATLANTIQUES

Note d'information

Vente de viande et de produits transformés d'animaux de boucherie par des éleveurs

Des demandes de producteurs visant à commercialiser des viandes d'animaux de boucherie élevés sur leur propre exploitation en vente directe au consommateur final voire d'autres détaillants, restaurateurs ou transformateurs parviennent régulièrement à la direction départementale de la protection des populations.

L'évolution des demandes des consommateurs mais aussi le besoin pour les producteurs d'améliorer la valorisation de tout ou partie des carcasses des animaux font que la demande se fait aussi sur d'autres produits tels que charcuteries, conserves, salaisons...

Cette activité ne peut être comparée à celle d'un boucher qui découpe et hache à la demande et à la vue du client et suppose donc des conditions de fonctionnement bien spécifiques.

La présente note d'information vise à apporter les précisions nécessaires à la réalisation correcte de cette activité par les producteurs ; pour des pratiques différentes telles que partage d'un atelier avec d'autres producteurs, transformation conjointe de viandes et de fromages, de volailles... il conviendra de s'informer au cas par cas auprès de la Direction Départementale de la Protection des Populations.

I / Abattage des animaux :

L'abattage des animaux doit être effectué dans un abattoir titulaire d'un agrément sanitaire pour l'espèce concernée (bovin, ovin, caprin ou porcin).

Remarque :

La dérogation pour l'abattage familial à la ferme ne concerne que les ovins, caprins et porcins élevés sur l'exploitation et dont les viandes sont réservés exclusivement à la consommation des personnes vivant sur cette exploitation. En aucun cas ces viandes ne peuvent être cédées ou même simplement données à des tiers.

II / Découpe, conditionnement et transformation des viandes par un prestataire de service :

Dans de nombreux cas, les producteurs souhaitent adopter le fonctionnement suivant : abattage d'un animal élevé sur l'exploitation avec réservation préalable par les consommateurs, conditionnement et emballage en fonction des commandes, puis remise rapide aux consommateurs (sur l'exploitation ou sous forme de livraison).

Ce mode de fonctionnement est très souple et dans le cas de livraison **immédiate** de produits réfrigérés à différents clients ne nécessite que le respect des obligations en matière de transport (pas de rupture de la chaîne du froid) et une simple déclaration auprès de la DDPP.

Le prestataire de service qui sera choisi doit être titulaire d'un agrément sanitaire pour l'espèce ou les produits concernée (salle de découpe annexée à un abattoir ou indépendante ou atelier de transformation par exemple)

Toutes les obligations générales en matière de traçabilité, étiquetage, date limite de consommation ainsi que sa validation, plan d'autocontrôle... sont de la responsabilité du prestataire de service.

Le producteur doit disposer des éléments de la traçabilité amont (élevage et facture du prestataire) et respecter les obligations en matière de transport et de distribution.

Dans le cadre de ce mode de fonctionnement les obligations à respecter relèvent du niveau 1 (voir en annexe 1 - niveau 1).

Avec une déclaration simple auprès de la DDPP, le producteur peut vendre au consommateur final (exploitation, marché, livraison au domicile client).

Le formulaire de déclaration se trouve en annexe 4. Il vous sera demandé de préciser les modalités de fonctionnement sur une note accompagnant votre déclaration, en particulier l'atelier de découpe auquel vous avez recours, l'utilisation d'un étal de marché ou d'un véhicule boutique.

Suite à l'envoi de ces informations, un récépissé de déclaration vous sera délivré.

Par contre, avec une simple déclaration, la vente à des restaurateurs, détaillants, intermédiaires est exclue ; le producteur devra être titulaire d'un agrément sanitaire type « entrepôt » avec les locaux et un fonctionnement selon le niveau 1.

Le dossier de demande d'agrément devra comporter les éléments figurant dans la liste de l'annexe de l'AM du 08 juin 2006 (voir annexe 4).

III / Découpe, transformation ou simple conditionnement sur l'exploitation :

Ce mode de fonctionnement va impliquer la création dans l'exploitation d'un atelier spécifique pour y réaliser ces différentes opérations. Les obligations à respecter en matière de locaux, d'équipements et de conditions de fonctionnement sont divisées en deux niveaux selon le cas :

- niveau 2 = conditionnement mise sous vide et emballage,
- niveau 3 = découpe et/ou transformation associées ou non avec le niveau 2.

Le détail en est donné en annexe 1.

En dehors des dispositions spécifiques relatives à la viande hachée expliquées ci dessous, le statut sanitaire de l'atelier sera variable selon les modes de commercialisation choisis par exemple :

- vente à des grossistes, vente hors de France, le producteur devra détenir un **agrément sanitaire** ce qui lui permet de commercialiser sur tout le territoire de l'Union Européenne,
- vente à des restaurateurs ou à d'autres détaillants, le producteur devra détenir un **agrément sanitaire ou dérogation à l'agrément** (en fonction des limites de quantités hebdomadaires précisées à l'annexe 4),
- Vente exclusivement au consommateur final sur l'exploitation ou sur un marché proche ou livraison à domicile, le producteur établira une **simple déclaration de type Remise Directe** (voir modèle en annexe 4)

III-1/ Dispositions générales :

- La découpe des viandes doit être effectuée dans le respect de la coupe réglementaire par une personne ayant la compétence requise (CAP ou BEP au minimum ou au moins trois ans d'expérience professionnelle dans le domaine),
- la Date Limite de Consommation que le producteur choisit d'apposer sous sa responsabilité sur chaque catégorie de produits qui est élaborée doit être régulièrement validée. Ces tests doivent

- être réalisés conformément à la norme AFNOR NF V 01-003,
- Pour cette activité, le producteur définit et met en œuvre un plan de maîtrise sanitaire avec pour la vérification de son efficacité un plan d'autocontrôles microbiologiques qui prendra en compte tous les produits fabriqués,
 - Le producteur doit assurer l'étiquetage avec les mentions réglementaires de tous les produits., en particulier :
 - la dénomination du produit,
 - le numéro de lot,
 - la température à respecter en vue de la conservation,
 - la date limite de consommation,
 - le cas échéant, la marque d'identification (l'estampille sanitaire), dans laquelle est inscrit votre numéro d'agrément.
 - De plus, pour les viandes bovines, les obligations en matière de traçabilité nécessitent de faire également figurer les informations suivantes :
 - pays de naissance, pays d'engraissement,
 - lieu d'abattage, lieu de découpage.

Des informations plus complètes sous forme de questions réponses et des exemples d'étiquetage figurent à l'annexe 2.

III - 2 / Dispositions spécifiques :

Des prescriptions réglementaires particulières doivent être appliquées suivant la nature des produits manipulés ou fabriqués.

III - 2 - 1 / Découpe des carcasses ou morceaux de découpe de bovins de plus de 30 mois contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié.

Les conditions d'équipement et de fonctionnement de l'atelier seront dans ce cas celles requises pour le niveau 3 (voir en annexe 1).

Le producteur devra faire une demande d'autorisation auprès de la DDPP et respecter « le cahier des charges du boucher sur le retrait, le tri et l'évacuation des os de colonne vertébrale de bovins de plus de 30 mois ». Il devra notamment mettre en place les mesures suivantes :

- utiliser une planche de découpe dédiée au retrait des os de la colonne vertébrale
- désosser selon les séquences suivantes les groupes de muscles attenants à la colonne vertébrale :
 - collier
 - basses-côtes
 - milieu de train de côtes
 - aloyau (il est possible de lever le filet en premier puis de désosser le faux-filet en deux séances)
- utiliser des outils et matériels identifiables et dédiés à cette opération (couteaux, stérilisateurs, table),
- isoler les os de la colonne renfermant les ganglions rachidiens sur la planche réservée à cette opération,
- déposer les os de la colonne renfermant les ganglions rachidiens et les autres déchets obtenus de ce désossage dans un bac identifié « MRS » avec système de fermeture hermétique et réservé à ce seul usage,
- stocker ce bac fermé dans un local réfrigéré,
- nettoyer et désinfecter après chaque désossage la planche réservée à cette opération,
- évacuer les déchets relevant de l'opération de désossage des morceaux attenants à la colonne vertébrale par le service public de l'équarrissage (FERSOBIO),
- tenir un registre du suivi du poids des os de la colonne et des déchets issus des opérations de désossage de la colonne, retirés et collectés.

III - 2 - 2 / Cas de la production de viandes hachées :

Les conditions d'équipement et de fonctionnement de l'atelier seront dans ce cas celles requises pour le niveau 3 (voir en annexe 1).

La production de viandes hachées impose des règles spécifiques. Le producteur doit en particulier :

- être titulaire d'un agrément communautaire pour cette activité. Pour cela, vous devez constituer un dossier de demande d'agrément et nous fournir les documents listés dans l'annexe de l'arrêté du 08/06/06,
- réaliser un suivi microbiologique renforcé sur ces viandes hachées avec la recherche réglementaire de *L.monocytogenes*, *Salmonella*, colonies aérobies et *E.coli* au moins une fois par semaine (en fonction des quantités produites ou des fréquences de fonctionnement, des mesures de flexibilité pourront être prises),
- respecter les dispositions réglementaires spécifiques pour l'étiquetage des viandes hachées dont les mentions suivantes :
 - x « pourcentage de matières grasses inférieur à... »
 - x « rapport tissu conjonctif sur protéine de viande inférieur à... »...
- préparer les viandes hachées dans un délai maximal de 6 jours après l'abattage.

L'agrément sanitaire de cet atelier est impératif pour pouvoir effectuer ce type de transformation.

IV / Conditions de transport :

Le transport des marchandises doit se faire dans le respect des dispositions du Code Rural et de l'Arrêté Ministériel du 20 juillet 1998 modifié en utilisant un équipement soit :

- frigorifique ou réfrigérant de classe A (froid positif) ou de classe C (froid négatif -20° C) si la livraison se fait sous forme de tournée (plusieurs clients) ou sur une distance de plus de 80 km. Cet équipement doit posséder un certificat de conformité à l'ATP,
- isotherme ou de type « glacière » muni le cas échéant de plaques eutectiques, s'il n'y a pas de rupture de charge et sur une distance de moins de 80 km.

Dans tous les cas, les températures minimales de conservation des aliments doivent être assurées jusqu'à la remise au consommateur final sans aucune rupture de la chaîne du froid et les équipements utilisés doivent être en bon état, régulièrement nettoyés et désinfectés.

Si l'atelier de découpe n'est pas annexé à l'abattoir, les carcasses ou quartiers doivent être transportés suspendus entre l'abattoir et l'atelier de découpe.

Contact:

Direction Départementale de la Protection des Populations 64071 PAU CEDEX

Tél: 05.59.02.10.80 Fax: 05.59.02.89.62

Sécurité Sanitaire des Aliments: 3 rue Bernard Palissy, à LESCAR

Délégation territoriale: 22 rue du Lazaret, à ANGLET

Économie, Protection du Consommateur : 23 rue Henri Faisans, à PAU

Délégation territoriale: 3 av. Armand Toulet, à ANGLET

Annexe 1 : Descriptif des équipements nécessaires selon les niveaux 1, 2 et 3

Les différentes exigences en matière de locaux, équipements et conditions de fonctionnement ont été réparties en trois niveaux selon le type d'activité exercée.

Les dimensions ou volumes de ces locaux seront adaptés selon les quantités traitées et le principe de fonctionnement choisi par l'exploitant.

Niveau 1 :

Il correspond au mode de fonctionnement le plus simple avec uniquement une activité de stockage de courte durée en attente de la distribution des marchandises.

- **Locaux :**
 - Chambre froide de stockage adaptée au volume habituellement traité,
 - Sas d'entrée-sortie équipé d'un lave mains à commande non manuelle alimenté en eau chaude et froide, essuie mains à usage unique
 - Dans le cadre d'installation au siège d'une exploitation agricole, et en dehors de la présence de salariés, les vestiaires et sanitaires pourront être ceux de l'habitation de l'exploitant.
- **Conditions de fonctionnement :**
 - respect des conditions générales fixées par le Règlement CE 852/2004
 - nettoyage et désinfection régulier de l'ensemble des installations (Plan de maîtrise sanitaire simplifié)
 - transport des marchandises (selon point IV).

Niveau 2 :

Ce mode de fonctionnement comporte des opérations de manipulation de produits nus puis conditionnement et stockage en attente de la distribution des marchandises.

- **Locaux :**
 - Sas d'entrée-sortie équipé d'un lave mains à commande non manuelle alimenté en eau chaude et froide, essuie mains à usage unique, Vestiaires et sanitaires dédiés à cet atelier,
 - Chambre froide de stockage pour la réception des viandes,
 - Salle de conditionnement (mise sous vide ou en barquettes) climatisée,
 - Salle d'emballage (mise en cartons) climatisée.(dans le cas de faibles quantités transformées, les opérations de mise sous vide puis d'emballage peuvent être effectuées dans le même local avec une séparation dans le temps).
 - Chambre froide de stockage pour les produits emballés,
 - Local de stockage des emballages (sec et aéré),
 - Si vente directe sur place, un local de vente adapté.
- **Conditions de fonctionnement :**
 - respect des conditions générales fixées par le Règlement CE 852/2004,
 - dans le cas d'une activité soumise à l'agrément respect des dispositions spécifiques fixées par le Règlement CE 853/2004.(Plan de maîtrise sanitaire complet)
 - nettoyage et désinfection régulier de l'ensemble des installations
 - transport des marchandises (selon point IV).

Niveau 3 :

Ce mode de fonctionnement comporte des opérations de manipulation de produits nus telles que découpe, transformation puis conditionnement et stockage en attente de la distribution des marchandises.

Les indications du niveau 2 seront complétées par les éléments suivants :

- **Locaux :**
 - Salle de découpe climatisée,
 - Local de désossage climatisé ou emplacement et matériel spécifique dans le cadre de la gestion des MRS,
 - local spécifique de transformation,
 - local climatisé dédié à la production de viande hachée,
 - local climatisé pour le stockage des déchets avec partie spécifique pour les déchets de MRS.
- **Conditions de fonctionnement :**
 - Obligation spécifiques liées à la manipulation de MRS.
 - Obligations spécifiques en fonction de certaines transformations (par exemple viande hachée).

Annexe 2 : Publicité des prix, étiquetage

1 - Principe général sur l'obligation de loyauté et de sincérité à l'égard de tout client

1.1 - Le respect de cette obligation doit permettre d'éliminer toute présentation trompeuse ou de nature à créer une confusion dans la publicité ou l'étiquetage (art.L.121-1 et R.112-7 du code de la consommation).

Il en est ainsi de l'emploi du mot « **ferme** » ou équivalent.

A ce jour, l'emploi de ce qualificatif n'est pas défini par la législation. Seule la jurisprudence permet de retenir qu'une viande est issue d'un animal produit à la ferme si celui-ci a été nourri à la ferme, essentiellement avec des aliments de la ferme. Pour l'avenir, l'article L.640-2 du code rural a prévu que la qualification fermier ou toute dénomination équivalente devra être subordonnée à des conditions fixées par un décret. Celui-ci n'est pas encore publié, mais, dès sa parution, il conviendra d'en respecter les prescriptions.

De toute manière, en matière de viande bovine, l'emploi de ce terme, ou de l'un de ses dérivés, est soumis aux règles visées à la section 2.2.2 ci-dessous.

En outre, par exemple, il convient de proscrire toute mention, présentation ou illustration qui laisserait croire que la denrée proposée est issue de la ferme visitée alors que c'est faux ou bien à faire croire qu'un producteur vend directement sa production alors que c'est faux.

1.2 - Ce principe doit également conduire à bannir toute forme de fraude (tromperie sur les qualités, l'origine, le poids..., ou les falsifications).(art. L.213-1 à L.213-4 du code de la consommation)

En particulier, doit être proscrire l'emploi de mentions susceptibles de faire croire que la denrée bénéficie d'un signe de qualité officiel e valorisation telle que définie aux articles L.115-1 à L.115-26-4 du code de la consommation alors qu'elle n'est pas produite et distribuée dans le cadre telles démarches : appellation d'origine, label rouge, certification, appellation d'origine protégée ou attestation de spécificité.

2 - Obligation d'étiquetage et de traçabilité des denrées préemballées

2.1 - Mentions à porter sur toute denrée préemballée

Il s'agit de respecter les prescriptions édictées par les articles R.112-1 à R.112-33 du code de la consommation et particulièrement celles figurant à l'article R.112-9. Chaque emballage devra comporter les mentions suivantes :

- a - dénomination de vente,**
- b - quantité nette,**
- c - date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés,**
- d - conditions particulières de conservation,**
- e - nom ou raison sociale et adresse d'un responsable établi dans la communauté européenne,**
- f - indication du lot de fabrication (cf. section 2.2 ci-dessous),**
- g - mentions spécifiques exigées par la réglementation des viandes notamment.**

La mention « **a** » doit, est définie par la réglementation ou les usages commerciaux :

- pour les viandes, il s'agit de l'arrêté ministériel du 18/03/93 relatives à la publicité des prix des viandes boucherie et de charcuterie fixant notamment les dénominations des morceaux qui devront être mentionnés selon la terminologie figurant aux annexes dudit arrêté.

- pour les produits de charcuterie (saucisse, chipolata, pâté, jambonneau...), il s'agit du code des usages de la charcuterie édité et commercialisé par le Centre Technique de la Salaison, de la Charcuterie et des Conserves de Viandes.

La mention « **b** » doit être exprimée en unité de masse (kg ou g) ainsi qu'il est prévu à l'article R.112-18 du code de la consommation.

Les mentions « **c** » et « **f** » doivent tenir compte de l'article R.112-22 du code de la consommation qui imposent de mentionner la date limite de consommation par la mention « **à consommer jusqu'au jj/mm/aa** »,

des cas particuliers imposant de mentionner un numéro de lot (cas où l'on à plusieurs productions quotidiennes et cas des viandes bovines mentionné à la section 2.2 ci-dessous);

2.2 - Mentions propres à la viande bovine

Sur l'étiquette de la viande préemballée, la communication à destination du consommateur final obéit à des prescriptions strictes.

2.2.1 - Mentions obligatoires

En vertu des articles 11 à 15 du règlement CE n° 1760/2000 du 17/07/2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande et des produits à base de viande bovine, il est instauré un système d'étiquetage obligatoire faisant notamment apparaître :

- le **numéro** ou code de référence assurant la relation entre la viande et l'animal,
- l'"**origine**" suivie du nom du pays (par exemple "France" si la viande est issue d'animaux nés, élevés et abattus en France),
- le « **lieu d'abattage** » suivie du nom en clair de l'Etat et du numéro d'agrément de l'abattoir,
- le « **lieu de découpage** » suivie du nom en clair de l'Etat et du numéro d'agrément de l'atelier de découpe.

Pour la viande hachée, l'article 14 dudit règlement (CE) prévoit que le système d'étiquetage obligatoire vise à faire apparaître seulement :

- le numéro ou code de référence assurant la relation entre la viande et l'animal,
- "**Elaboré en**" suivi du nom de l'Etat ou du pays (lorsque l'Etat ou le pays de naissance, d'élevage, d'abattage et d'élaboration est le même, sinon indiquer outre l'Etat ou le pays d'élaboration, l'Etat ou le pays de naissance, d'élevage, et d'abattage).

2.2.2 - Mentions facultatives

L'emploi de mentions d'étiquetage facultatives au sens du règlement CE n° 1760/2000 précité doit respecter les prescriptions de l'article 16. Aucune mention ne peut être apposée sans que l'opérateur désirant communiquer n'ait fait agréer un cahier des charges et contrôler le respect de ce cahier des charges par un organisme tiers.

Autrement dit, l'emploi des mots « ferme », « fermier », "nourri au lait", "nourri aux céréales" "veau", "veau lourd", "brouillard", "génisse", "jeune bovin", "bœuf", "vache" ou de toute autre indication volontaire est prohibé, en l'absence de cahier des charges agréé et d'organisme certificateur.

Dans la mesure où l'accord interprofessionnel du 30/07/2001 relatif aux mentions devant figurer obligatoirement en matière d'étiquetage et de viande de gros bovins de plus de 6 mois (catégorie, type racial), a été agréé par les pouvoirs publics sous le n° 2002-01, tout opérateur qui s'y conforme volontairement peut sans formalité préalable faire état de la catégorie (jeune bovin, génisse, vache, bœuf, taureau) ou du type racial « type viande ou type laitier » sans formalité préalable.

La dénomination "**veau**" fait l'objet d'une définition selon règlement CE 134-2007 portant organisation commune des marchés. Ce terme est réservé aux animaux âgés de moins de 8 mois. Au delà il s'agit de jeunes bovins. Sur l'étiquette doit figurer la dénomination ainsi que «**âge à l'abattage: 8 mois au plus**»

2.2.3 - Traçabilité

Le dispositif d'étiquetage est complété par les dispositions de l'article 2 du décret n° 99-260 du 02/04/1999 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des viandes bovines découpées et préemballées. Ainsi les viandes de bœuf et de veau doivent porter un identifiant spécifique (il correspond au n° de lot ou code de référence évoqué à la section 2.2.1 ci-dessus porté sur le produit) qui doit être enregistré (traçabilité documentaire).

Ces dispositions imposent à l'atelier qui procède à la découpe de tenir un registre pour établir le lien entre les produits entrés et les produits sortis. Ce registre qui peut aussi servir de comptabilité matière et dont la tenue est obligatoire.

N.B. :

- Dans le cadre de cette traçabilité, il convient de conserver (3 ans minimum) tous les documents afférents aux produits tracés tels que factures d'achat, doubles des factures de vente ou de prestation, les originaux ou doubles des bons de livraison, tickets de pesée et étiquettes d'identification des carcasses.
- Les documents commerciaux qui accompagnent la viande bovine (tels que factures ou bons de livraison) doivent mentionner l'identifiant (n° de lot).

3 - Obligation d'information des consommateurs sur les prix

L'information des consommateurs suppose que l'on indique le prix à la pièce et/ou l'unité de mesure (et notamment le prix au kilogramme pour les viandes et denrées préemballées) au regard des dénominations légales des produits:

- soit lors de toute technique de communication à distance, afin de respecter les prescriptions contenues à l'article 14 de l'arrêté ministériel du 3/12/1987, à l'arrêté ministériel du 18/03/1993 déjà cité et à l'arrêté ministériel du 16/11/1999,
- soit sur tout support publicitaire donnant une information sur les prix, conformément à l'article 1er de l'arrêté ministériel du 18/03/1993,
- soit sur un marché, conformément à l'article 4 de l'arrêté du 3/12/1987 et à l'arrêté du 18/03/1993 déjà cités.

4 - Règles particulières applicables aux ventes à distance

(c'est-à-dire en l'absence de la présence physique simultanée du fournisseur et du consommateur)

Lors de toute offre, s'appliquent les prescriptions de l'article L.121-18 du code de la consommation, le consommateur doit connaître :

- 1° Le nom du vendeur du produit ou du prestataire de service, son numéro de téléphone, son adresse ou, s'il s'agit d'une personne morale, son siège social et, si elle est différente, l'adresse de l'établissement responsable de l'offre,
- 2° Le cas échéant, les frais de livraison,
- 3° Les modalités de paiement, de livraison ou d'exécution,
- 4° La durée de la validité de l'offre et du prix de celle-ci,
- 5° Le coût de l'utilisation de la technique de communication à distance utilisée lorsqu'il n'est pas calculé par référence au tarif de base,
- 6° Le cas échéant, la durée minimale du contrat proposé, lorsqu'il porte sur la fourniture continue ou périodique d'un bien ou d'un service.

Ces informations, dont le caractère commercial doit apparaître sans équivoque, sont communiquées au consommateur de manière claire et compréhensible, par tout moyen adapté à la technique de communication à distance utilisée. En cas de démarchage par téléphone ou par toute autre technique assimilable, le professionnel doit indiquer explicitement au début de la conversation son identité et le caractère commercial de l'appel.

Il faut aussi indiquer les prix de vente en application des dispositions de l'article 14 de l'arrêté ministériel du 3/12/1987 déjà cité.

Au plus tard au moment de la livraison, il convient de fournir, au consommateur, une note, par écrit ou sur un autre support durable à disposition, en vertu des dispositions de l'article L.121-19 du code de la consommation, comportant :

- 1° Le nom du vendeur du produit ou du prestataire de service, son numéro de téléphone, son adresse ou, s'il s'agit d'une personne morale, son siège social et, si elle est différente, l'adresse de l'établissement responsable de l'offre,
- 2° la désignation du produit assortie de l'identifiant (n° de lot),
- 3° le prix,
- 4° Le cas échéant, les frais de livraison,
- 5° Les modalités de paiement, de livraison ou d'exécution,
- 6° L'adresse de l'établissement du fournisseur où le consommateur peut présenter ses réclamations,
- 7° Les informations relatives au service après vente et aux garanties commerciales.

5 - Elimination des déchets

Le fait de faire emballer des viandes vous oblige à respecter les dispositions du décret n° 92-377 du 1er avril 1992. Le principe est simple :

- soit vous mettez en œuvre un mécanisme de récupération,
- soit vous adhérez à une société qui se charge, en votre nom, d'assurer, moyennant une contribution, cette récupération.

Il est évident que, dans votre cas, seule la deuxième solution paraît possible. Vous devez donc contacter la SA

ECO-EMBALLAGES (44, avenue Georges Pompidou 92300 LEVALLOIS-PERRET, Tél. 01.40.89.99.99) afin de vous affilier à son système de récupération des emballages.

Après adhésion, un logo sera à apposer sur les emballages. Son utilisation frauduleuse est passible de poursuites.

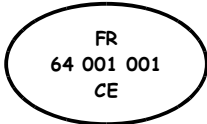
6 - Relations avec les clients professionnels (pour mémoire)

L'attention est appelée sur les prescriptions du titre IV du livre IV du code de commerce et, notamment, sur les suivantes :

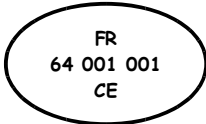
- communication des barèmes et conditions générales de vente (article L.441-6),
- obligation de facturation (article L.441-3 relatif à l'obligation de délivrance de facture et aux mentions devant y figurer),
- délais de paiement (article L.443-1).

EXEMPLES D'ETIQUETTES DE PIECES DE VIANDE BOVINE

Pièce de découpe de bovin

	Abattage Abattoir XXXXX Découpe Abattoir XXXXX
MACREUSE BIFTECK	
Conditionné le xx/xx/xxxx	A consommer jusqu'au xx/xx/xxxx
Poids : 0, 000 kg	Origine : France Type racial : A viande Numéro de turie : xxxxx Numéro de lot : Elevage XXXXXX Adresse
A conserver entre 0°C et + 2°C	

Viande hachée

	Abattage Abattoir XXXXX Découpe Abattoir XXXXX
BIFTECK HACHE A CONSOMMER CUIT A COEUR	
Conditionné le xx/xx/xxxx	A consommer jusqu'au xx/xx/xxxx
Poids : 0, 000 kg	Origine : France Type racial : A viande Numéro de turie : xxxxx Numéro de lot : Elevage XXXXXX Adresse
A conserver entre 0°C et + 2°C	

Annexe 3 : Références réglementaires

- Règlements CE « paquet hygiène » : 178/2002, 852 et 853/2004, 2073/2005,
- les codes du commerce, de la consommation et rural,
- Loi 96-603 du 05 juillet 1996 relative au développement et à la promotion du commerce et de l'artisanat,
- Décret 98-246 du 02 avril 1998 relatif à la qualification professionnelle exigée pour l'exercice des activités prévues à l'article 16 de la loi 96-603 du 05 juillet 1996
- L'A.M. du 08 juin 2006 relatif à l'agrément et à la dérogation à l'agrément,
- les dispositions sectorielles suivantes :
 - Arrêté du 17 mars 1992 modifié relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements ;
 - Arrêté du 20 juillet 1998 modifié fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au

transport des aliments ;

- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Annexe 4 Formulaire de déclaration

- Formulaire de déclaration « RD »
- Dérogation à l'agrément (annexe quantités + formulaire de demande)
- Dossier de demande d'agrément « liste des pièces à fournir - AM 08/06/06 »

Ces documents sont disponibles auprès de la DDPP ou en téléchargement sur le site internet de la DDPP
<http://ddsv.pyrenees-atlantiques.agriculture.gouv.fr>