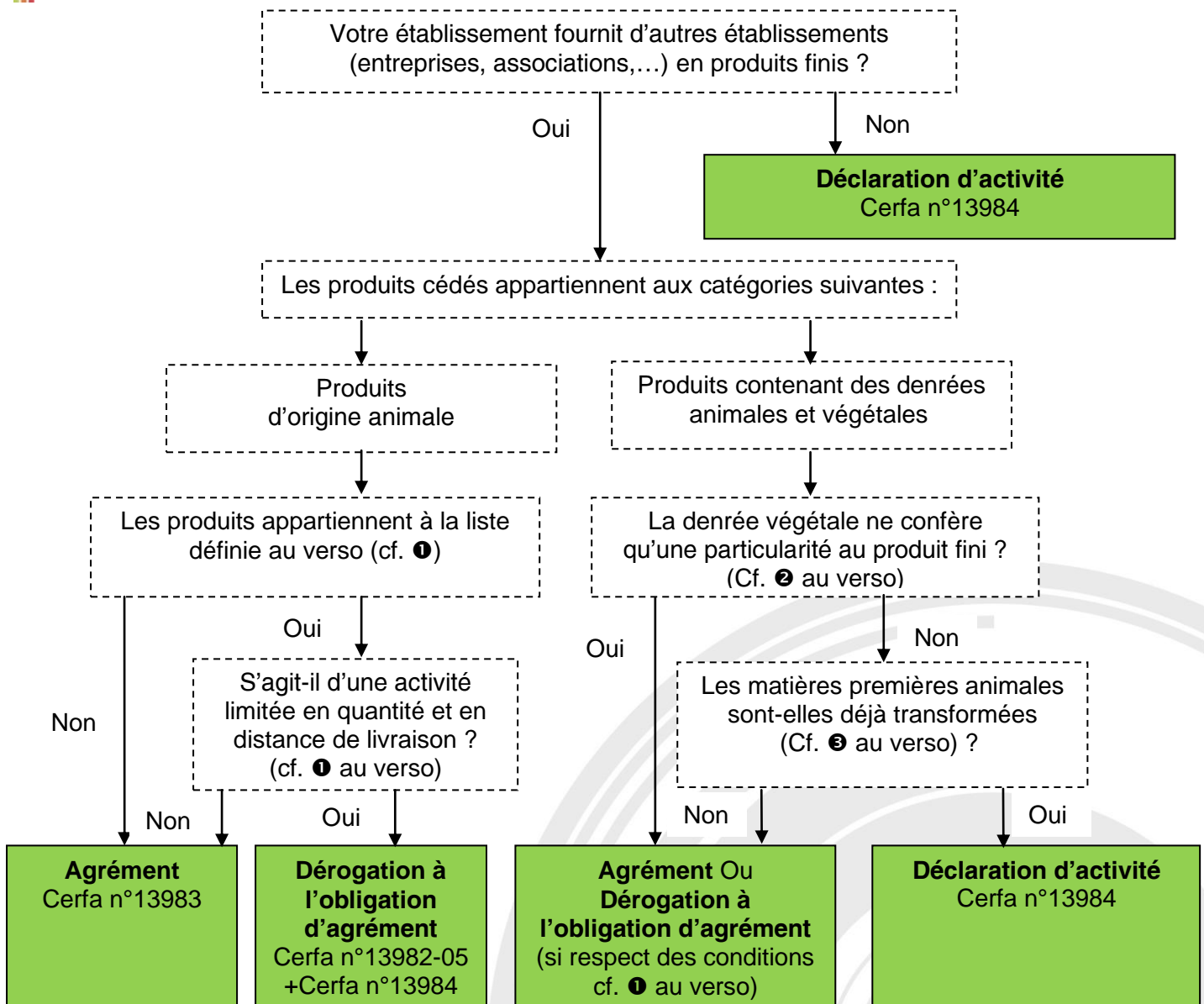


Dans le cas de la mise sur le marché de produits contenant des denrées d'origine animale, des formalités sont à effectuer auprès de la DDPP.

Il existe 3 régimes :

- La déclaration d'activité (soit au titre de l'article R 233/4 du Code Rural, soit au titre de l'article 6 du Règlement (CE) n°852/2004 du 29/04/2004)
- La dérogation à l'obligation d'agrément
- L'agrément communautaire



Les formulaires Cerfa (disponibles sous [www.mesdemarches.agriculture.gouv.fr](http://www.mesdemarches.agriculture.gouv.fr)) sont à adresser à la D.D.P.P. (Direction Départementale de la Protection des Populations) de votre département.

**Important :**

Un nouveau formulaire de dérogation à l'agrément est à adresser à la D.D.P.P. lors de toute modification importante des produits et/ou des quantités livrées et/ou des établissements livrés.

## ❶ Critères de dérogation

Une dérogation à l'agrément n'est possible que si les 3 critères suivants sont respectés :

- Le produit est compris dans le tableau suivant
- La livraison se fait dans un rayon de 80km
- Les quantités livrées ne dépassent pas les limites définies dans le tableau ci-dessous (soit avec application de la règle des 30% (colonne 2), soit sans application de la règle des 30% (colonne 3)).

Catégories de produits pour lesquels une dérogation peut être accordée	Quantité maximale pour une semaine livrée à d'autres intermédiaires à ne pas dépasser	
	<b>Avec application de la règle des 30%</b> QC/QP (*) ≤ 30%	<b>Sans application de la règle des 30%</b> QC/QP (*) > 30%
Viandes fraîches de boucherie, à l'exclusion des viandes hachées	800 kg	250 Kg
Produits à base de viande, plats cuisinés, préparations de viandes, viandes fraîches des autres espèces que boucherie, à l'exclusion des viandes hachées	250 Kg	100 Kg
Préparations à base d'œuf « coquille » ou de lait cru ayant subi un traitement assainissant, autres que produits laitiers	250 Kg	100 Kg
Laits traités thermiquement	800 litres	250 litres
Produits laitiers	250 Kg	100 Kg
Produits de la pêche non transformés (réfrigérés ou congelés, préparés ou entiers)	250 Kg	100 KG
Produits de la pêche transformés (salés, fumés, plat cuisinés,...)	250 Kg	100 Kg
Escargots (entiers, préparés ou transformés)	100 Kg	30 Kg
Repas ou préparations culinaires élaborées à l'avance constituant le plat principal d'un repas	1000 repas	400 repas

(\*) QC : Quantité hebdomadaire cédée à des commerces de détail - QP : Quantité hebdomadaire produite

## Important :

- Il n'y a pas de possibilité de dérogation à l'obligation d'agrément pour les viandes hachées, et les produits élaborés à base d'œufs coquilles et/ou de lait cru n'ayant pas subi de traitement assainissant (par exemple la cuisson).
- Les quantités sont cumulables par catégories de produits. Les quantités sont des quantités maximales par semaine et non des valeurs moyennes sur l'année.
- Les limites en termes de quantité et de distance de livraison, ne s'appliquent pas en cas de cession à titre gratuit de denrées alimentaires à des établissements caritatifs.

### Exemple :

*Un artisan boucher est sollicité par un restaurateur qui souhaite s'approvisionner chez lui en viande de boucherie.*

*Si le restaurateur est le seul client « intermédiaire » livré par le boucher, ce dernier pourra lui vendre jusqu'à 800 Kg de viandes de boucherie par semaine au maximum, à condition que :*

*\*Le restaurateur soit situé à moins de 80 Km du boucher*

*\*Cette quantité vendue de 800 Kg ne dépasse pas les 30% de la production totale hebdomadaire*

*Aussi, si ce boucher veut vendre jusqu'à 800 Kg de viandes de boucherie à des clients professionnels, il devra au total et sur une semaine produire au minimum :  $800 \times 100 / 30 = 2667$  Kg de viandes fraîches (règle des 30%). La différence ( $2667 - 800 = 1867$  Kg) devra donc être vendue en direct au consommateur final (vente en magasin,...).*

*Cependant, le boucher peut ne pas tenir compte de la limite des 30% mais dans ce cas, il ne pourra pas vendre plus de 250 Kg de viande de boucherie à ce restaurateur et ce quelque-soit la quantité de viande fraîche vendue « en direct ».*

## ❷ Exemples non exhaustifs de produits où la denrée végétale n'apporte qu'une « particularité » au produit : omelette aux herbes, yaourt aux fruits,....

## ❸ Produits transformés / Produits non transformés

Un produit non transformé est défini comme une denrée alimentaire n'ayant pas subi de transformation et qui comprend les produits qui ont été divisés, séparés, tranchés, découpés, désossés, hachés, dépouillés, broyés, coupés, nettoyés, taillés, décortiqués, moulus, réfrigérés, congelés, surgelés ou décongelés.

(Exemple : œuf coquille → non transformé / ovoproduit traité thermiquement → transformé)