



Viande bovine « à la ferme »

Attention : Si l'abattage a été déclaré en « consommation familiale », la viande ne peut être, ni vendue, ni cédée gratuitement.

Résumé : en circuit court, les producteurs peuvent vendre sous certaines conditions directement leurs produits au consommateur final en respectant la réglementation notamment sanitaire.

S'il y a vente via un intermédiaire (restaurant collectif ou commercial, artisan des métiers de bouche, détaillant), les viandes de boucherie doivent, à tous les stades, être obtenues et travaillées dans des ateliers agréés ou, dans certaines conditions, en dérogation à l'agrément.

Les conditions de la dérogation portent sur:

- les quantités vendues par catégories (viandes de boucherie, autres viandes, produits à base de viande, à l'exclusion des viandes hachées).
- le rayon géographique dans lequel peut s'exercer l'activité (<80 km).

1. Obligation de déclaration de l'activité

Le producteur doit adresser obligatoirement une déclaration d'activité à la DDPP du département du siège social. Ce document est disponible à la DDPP ou accessible sur Internet à l'adresse : <https://www.mesdemarches.agriculture.gouv.fr/> → Entreprise agroalimentaire et commerce de bouche → Déclarer la manipulation de denrées alimentaires d'origine animale : Cerfa N° 13984 Cette déclaration doit indiquer, entre autres, l'adresse du laboratoire et /ou de l'atelier éventuel de préparation, les points de vente (ex. marché de producteur).

2. Qui peut découper les carcasses ?

Les animaux de boucherie (bovins, ovins, caprins, porcins) doivent être abattus dans un abattoir agréé. A l'issue de cet abattage deux possibilités pour le producteur :

A- Carcasses traitées par un atelier de découpe agréé travaillant « à façon » pour le producteur fermier :

- Ils y sont découpés, conditionnés voire transformés (ex. saucisses, merguez ou viande hachée si et seulement si l'atelier de découpe est agréé pour ces activités).
- Les conditionnements et/ou les emballages sont revêtus d'une marque sanitaire.

- Les colis sont récupérés, stockés et remis au consommateur final par le producteur qui doit assurer le respect des normes en matière d'hygiène et de températures réglementaires durant le transport et l'entreposage jusqu'à la remise au consommateur final (véhicule aménagé permettant la maîtrise des températures ou réfrigéré, armoire froide, thermomètre, suivi des températures) ou à un intermédiaire (circuit possible s'agissant de produits venant d'un établissement agréé).
- Obligation de traçabilité.



B- Carcasses découpées « à la ferme » :

- Le producteur doit disposer d'un laboratoire aménagé à cet effet, avoir préalablement déclaré son activité auprès de la DDPP et respecter les normes sanitaires.
- Il récupère les carcasses à l'abattoir et les transporte à son laboratoire de découpe en respectant les conditions de transport (véhicule conforme pour cette activité en termes d'hygiène et de température).
- Il ne réalise pas de viande hachée à l'avance.
- Il respecte les dispositions du guide de bonnes pratiques d'hygiène adapté à son activité ou met en place un PMS (plan de maîtrise sanitaire) spécifique.
- Il respecte les dispositions réglementaires en matières de retrait des MRS (matériel à risque spécifique au regard des encéphalites spongiformes) si ces derniers ne sont pas retirés à l'abattoir.
- Il assure la traçabilité des produits vendus.
- Il vérifie l'efficacité des mesures prises (plan d'autocontrôles...).
- Diplôme de boucherie obligatoire

3. Aménagement des locaux de travail des viandes

- Les locaux doivent être agencés, conçus, construits, localisés et dimensionnés pour l'activité, convenablement entretenus, nettoyés et désinfectés, prévenir ou réduire au minimum la contamination aéroportée et offrir un espace de travail suffisant pour l'exécution hygiénique de toutes les opérations. Ils doivent permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment prévenir la contamination et en particulier lutter contre les organismes nuisibles. Leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions.
- Toutes les surfaces doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et à désinfecter. L'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise. Les sols doivent permettre une évacuation adéquate des eaux résiduelles de lavage.
- Des moyens adéquats doivent être prévus pour le nettoyage et la désinfection des outils et équipements de travail. Ces dispositifs doivent être fabriqués dans des matériaux résistant à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et froide.
- La capacité de stockage en froid positif et/ou négatif doit être suffisante, elle doit permettre la séparation entre les espèces (si nécessaire) et entre matières premières et produits découpés.

- Un thermomètre de contrôle des températures doit être en place dans toutes les enceintes réfrigérées.
- Lorsque l'hygiène l'exige, des vestiaires adéquats doivent être prévus en suffisance pour le personnel. Un nombre suffisant de lavabos judicieusement situés et destinés au lavage des mains doit être disponible. Les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés d'eau courante, chaude et froide, ainsi que de matériel pour le nettoyage et pour le séchage hygiénique des mains.
- Des toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace doivent être disponibles. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires.
- Des dispositions adéquates doivent être prévues pour l'entreposage et l'élimination des déchets alimentaires, des sous-produits non comestibles et des autres déchets. Les aires de stockage des déchets doivent être conçues et gérées de manière à pouvoir être propres en permanence et, le cas échéant, exemptes d'animaux et de parasites.
- Tous les déchets doivent être éliminés de façon hygiénique et dans le respect de l'environnement, conformément à la législation communautaire applicable à cet effet, et ne doivent pas constituer une source de contamination directe ou indirecte.

4. Réglementation en matière d'hygiène

- [Le Règlement \(CE\) n° 178/2002](#) : fixe les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires : il définit en particulier les obligations en matière de responsabilité, traçabilité et procédures de retrait rappel des produits en cas de non-conformité.
- [Le Règlement \(CE\) n°852/2004](#) : relatif à l'hygiène des denrées alimentaires définit entre autres les obligations en matière d'aménagement des locaux.
- [Le Règlement \(CE\) n°2073/2005](#) : concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires fixe les critères de sécurité et d'hygiène des procédés par type de denrées.
- [21 décembre 2009 modifié](#) : relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.