



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

restaurants et traiteurs

Question écrite n° 73503

Texte de la question

Mme Bérengère Poletti attire l'attention de M. le ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche sur l'article 12 de l'arrêté du 8 juin 2006, fixant à 30 % l'activité de fourniture de restauration collective pour les traiteurs et restaurateurs non industriels, dans la limite de 400 repas par semaine. Les communes qui offrent une prestation de restauration collective ne font pas toujours appel à des industriels, parfois par choix mais aussi en raison d'un manque d'entreprises, notamment en région. Pour se mettre en conformité avec cette réglementation, ces communes devraient faire appel à plusieurs traiteurs, mais un autre problème se fait alors jour. En effet, tous les traiteurs ne prennent pas cette activité en charge. Cette directive est donc pénalisante, à la fois pour les traiteurs et restaurateurs mais aussi pour les collectivités et les établissements qui font appel à leurs services. Aussi, elle lui demande si des mesures peuvent être prises pour modifier cette directive ou, pour le moins, étendre ses possibilités de dérogations.

Texte de la réponse

Les établissements fournissant des repas à des restaurants collectifs doivent disposer de l'agrément communautaire ou bénéficier de la dérogation à l'obligation d'agrément, lorsque leur activité de livraison est marginale, localisée et restreinte. Depuis l'entrée en vigueur de l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale, les dispositions relatives à la dérogation à l'obligation d'agrément ont été assouplies par rapport à celles qui existaient jusque-là. En effet, la note de service DGAL/SDHA/N98-8126 du 10 août 1998 permettait aux établissements de restauration collective de bénéficier de la dérogation à l'obligation d'agrément s'ils livraient, de manière localisée, au maximum 400 repas hebdomadaires, avec un maximum de 30 convives, et que la quantité livrée représentait au maximum 30 % de leur production totale. Dorénavant, avec l'arrêté du 8 juin 2006 suscitée, les établissements peuvent bénéficier de la dérogation à l'obligation d'agrément, dans la mesure où leur activité de livraison est localisée s'ils livrent au maximum 400 repas ou fractions de repas hebdomadaires et que la quantité livrée représente au maximum 30 % de leur production totale (sans limitation du nombre de convives), s'ils livrent jusqu'à 100 % de leur production totale, dans la limite de 150 repas ou fractions de repas hebdomadaires. Les établissements dépassant les critères permettant de bénéficier de la dérogation doivent constituer un dossier d'agrément. Ce dossier est évidemment adapté à l'activité et à la taille de l'établissement. Pour les établissements de petite taille, les exigences de structure peuvent souvent, dans le cadre d'activité limitée en volume, être compensés par la mise en oeuvre de procédures rigoureuses de fonctionnement permettant de garantir les objectifs de santé publique. Par ailleurs, un dossier-type d'agrément pour l'activité charcuterie, salaison, plats cuisinés, conserves à base de viande et de poisson, concernant les établissements de production artisanale de denrées alimentaires d'origine animale, est dorénavant disponible ; les professionnels de ce secteur peuvent s'aider de ce document pour établir leur dossier d'agrément.

Données clés

Auteur : [Mme Bérengère Poletti](#)

Circonscription : Ardennes (1^{re} circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 73503

Rubrique : Hôtellerie et restauration

Ministère interrogé : Alimentation, agriculture et pêche

Ministère attributaire : Alimentation, agriculture et pêche

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 9 mars 2010, page 2531

Réponse publiée le : 13 avril 2010, page 4219