

VENTE DIRECT : QUEL REGLEMENTATION?

- Définition :

C'est l'action pour un éleveur de remettre directement au consommateur une viande produite sur son exploitation, puis découpée et conditionnée dans son propre atelier. Par extension ce terme est utilisé quand l'animal est découpé dans un atelier extérieur à l'exploitation. On considère que les producteurs livrant directement à des bouchers ou restaurateurs participent à la même dynamique, on est alors dans une logique de circuit court.

- Réglementation :

- règlement CE 852 et 853/2004
- flexibilité pour les petits ateliers.

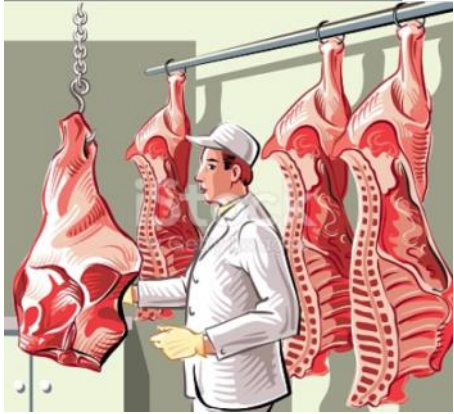
1 Abattoir agréé : obligatoire

Inférieur à 65 km :

- Véhicule adapté
- Registre de transport

Supérieur à 65km :

- Autorisation de transporteur type 1 -> DD(CS)PP



2 Retour à la Ferme

Réglementation stricte :

- Carcasse ou pièce de gros suspendu
- Pas de communication entre cabine et caisse
- +7° pour les carcasse et pièce de gros
- +4° pour les morceaux

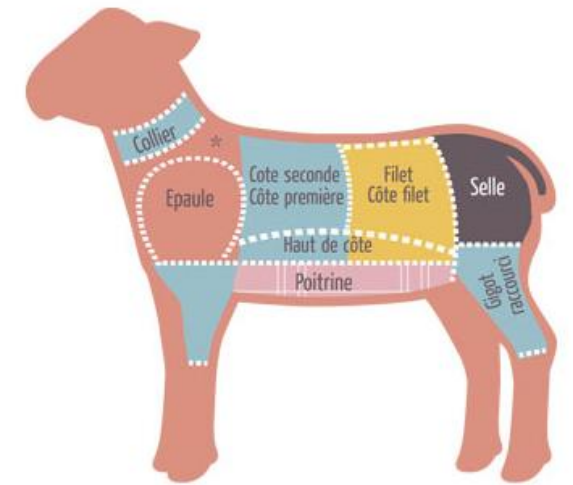
- Inférieur à 80 km : caisson isotherme – 1 seule ouverture – pain de glace

- Supérieur à 80 km ou plusieurs ouvertures : Véhicule frigorifique en froid positif (non congéant)

Obligation de déclaration	Obligation d'enregistrement	Obligation d'agrément
<ul style="list-style-type: none"> - Sa viande - Livré au consommateur final 	<ul style="list-style-type: none"> - Vente à des intermédiaires (max 30%) - Vente à des clients à moins de 80 / 200 km 	Autre type de commercialisation
<p><u>Obligation :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Simple déclaration à la DD(CS)PP de son département - Suivi d'une formation à l'hygiène - Application à terme du guide des bonnes pratiques pour la découpe 	<p><u>Obligation :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Enregistrement auprès de la DD(CS)PP - Application impérative du guide des bonnes pratiques pour la découpe 	<p><u>Obligation :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Demande d'agrément CEE à la DD(CS)PP

Atelier de découpe :

- Spécialisation des pièces selon leur destination.
- Dimension des pièces
- Séparation des secteurs dits propres et dits sales (laverie,...), des zones humides et sèches et des zones froides et chaudes.
- « marche en avant », qui permet une meilleure maîtrise de l'hygiène et de la qualité (pas de retour en arrière des produits ni de croisement entre produits propres et souillés).



Remise au client



Stockage :
chambre froide 0° - +4°

Livraison :

- Inférieur à 80 km : caisson isotherme – 1 seule ouverture – pain de glace
- Supérieur à 80 km ou plusieurs ouvertures : Véhicule frigorifique en froid positif (non congélant)

Etiquetage :

- Dénomination de vente
- Quantité nette (exprimée en kg ou en g),
- date à consommer jusqu'au jj/mm
- conditions particulières de conservation
- Nom ou raison sociale et adresse,
- indication du lot de fabrication,
- le prix au kilo et le prix unitaire
- mentions spécifiques = agrément et contrôle