



U M I H

UNION DES MÉTIERS ET
DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE

Service juridique, des affaires réglementaires et européennes

Circulaire Juridique n°35.19

09/12/2019

Mise à jour du formulaire cerfa 13984*05 : Déclaration obligatoire à la DD(CS)PP pour toute activité de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale

Nous vous informions en mars dernier d'une mise à jour du cerfa n°13984 pour la déclaration obligatoire de manipulation de denrées alimentaire d'origine animale qui doit être adressé à la direction départementale chargée (de la cohésion sociale) de la protection des populations. En septembre 2019, ce formulaire a été de nouveau mis à jour, le cerfa n°13984*05 remplaçant le cerfa n°13984*04.

Cette circulaire a pour objet de vous faire prendre connaissance de la mise à jour de ce formulaire et des modalités dans lesquelles il est possible de le remplir. Cette mise à jour n'induit pas un renouvellement automatique de votre déclaration auprès de la DD(CS)PP.

Pour rappel, il est uniquement nécessaire d'adresser cette déclaration avant le démarrage de votre activité ou lors de toute modification de vos activités entrant dans le cadre du formulaire.

Modalités pour renseigner le formulaire

Deux méthodes sont possibles pour renseigner ce formulaire :

- Directement en ligne sur le site du ministère de l'agriculture à l'adresse suivante : <https://agriculture-portail.6tzen.fr/default/requests/Cerfa13984/>
- Par courrier postal en adressant le formulaire (ci-joint en annexe), accessible à l'adresse suivante : https://www.formulaires.modernisation.gouv.fr/gf/cerfa_13984.do

Ce nouveau formulaire fait l'objet d'une notice d'information également mise à jour, le cerfa n°51738*03 (ci-joint en annexe) qui détaille les différentes informations qui doivent être renseignées dans le formulaire en fonction des activités de l'établissement.

Principales modifications par rapport à la version précédente

En dehors des modifications mineures sur la forme, on distingue une nouveauté principale dans les informations à remplir pour la restauration commerciale en page 2. Le restaurateur doit indiquer s'il pratique la mise à mort de grenouilles et/ou la mise à mort d'escargots dans son établissement.

Annexes :

Annexe 1 - Formulaire cerfa n°13984*05

Annexe 2 – Notice n°51738*03 d'information sur le cerfa n°13984*05

Informations complémentaires :

[Fiche pratique service-public.fr dédiée à la manipulation des denrées animales \(onglet « vente aux consommateurs »\)](#)

[Coordonnées des DDPP et DDCSPP](#)

**DÉCLARATION D'ACTIVITE CONCERNANT LES ÉTABLISSEMENTS
PRÉPARANT, TRANSFORMANT, MANIPULANT, EXPOSANT, METTANT EN
VENTE, ENTREPOSANT OU TRANSPORTANT DES DENRÉES ANIMALES
OU D'ORIGINE ANIMALE
(ACTIVITÉS NON SOUMISES À AGRÉMENT SANITAIRE)**



**ARTICLE 6 DU RÈGLEMENT (CE) N°852/2004
ARTICLE R.233-4 DU CODE RURAL ET DE LA PÊCHE MARITIME**



N° 13984*05

ARRÊTÉ DU 10 OCTOBRE 2008

A renvoyer à la direction départementale (de la cohésion sociale) de la protection des populations (dd(cs)pp) ou à la direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (daaf) pour les dom, du département où est situé l'établissement

Première déclaration

Actualisation

A - IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT

N° SIRET : |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|

Nom de l'enseigne, nom/immatriculation du navire (le cas échéant) :

Adresse de l'établissement

Adresse :

Complément d'adresse:

Code postal : |_|_|_|_|_|_|; Commune :

Adresse de réalisation des activités déclarées

Adresse :

Complément d'adresse:

Code postal : |_|_|_|_|_|_|; Commune :

Responsable juridique de l'établissement

Mme M.

Nom, Prénom :

B - COORDONNÉES DE LA PERSONNE À CONTACTER

Mme M. Nom, Prénom :

Téléphones (fixe et portable) :

Mél :

Fonction

Responsable qualité

Responsable de site

Responsable commercial

Responsable juridiquement

Gestionnaire du personnel

Gestionnaire comptable

Salarié / employé

C - EFFECTIF DE PRODUCTION

Nombre de personnes travaillant directement au contact de denrées alimentaires :

Nombre maximum :

Moyenne :

D - LOCAUX

À usage professionnel

A usage mixte
(Privé / professionnel)

Utilisation d'un atelier collectif tiers non rattaché à l'établissement demandeur

N° SIRET de l'atelier : |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|

SE REPORTER DIRECTEMENT A LA OU LES SECTIONS VOUS CONCERNANT

Section 1 – ACTIVITÉS DE RESTAURATION

| | | | |
|--|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> RESTAURATION COMMERCIALE | | <input type="checkbox"/> Traditionnelle <input type="checkbox"/> Rapide | Nombre de places assises <input style="width: 50px;" type="text"/> |
| Particularités le cas échéant : | <input type="checkbox"/> Livraison de repas à domicile | <input type="checkbox"/> Vente de repas à distance | <input type="checkbox"/> Véhicule boutique (foodtruck) <input type="checkbox"/> Restaurant caritatif <input type="checkbox"/> Cuisine à domicile |
| | <input type="checkbox"/> Mise à mort de grenouilles | <input type="checkbox"/> Mise à mort d'escargots | |
| <input type="checkbox"/> RESTAURATION COLLECTIVE <i>Dans le cas où l'activité de restauration est sous-traitée à une société de restauration collective, alors deux déclarations sont nécessaires ; une par le propriétaire des locaux et une par le prestataire.</i> | | | |
| Nombre de repas par semaine | | | <input style="width: 50px;" type="text"/> |
| Statut de l'établissement déclarant : | | <input type="checkbox"/> Prestataire (ne pas remplir les rubriques suivantes) indiquer le numéro de SIRET du bénéficiaire de la prestation de service : | |
| <input type="checkbox"/> Propriétaire indiquer le numéro de SIRET du prestataire le cas échéant : <input style="width: 100px;" type="text"/> | | <input style="width: 100px;" type="text"/> | |
| Public sensible : <input type="checkbox"/> Jeunes enfants <input type="checkbox"/> Enfants <input type="checkbox"/> Personnes hospitalisées <input type="checkbox"/> Personnes âgées / maison de retraite | | | |
| Lieu de distribution : | | Fonctionnement : | |
| <input type="checkbox"/> Centre aéré, accueil de loisirs <input type="checkbox"/> Établissement pénitentiaire <input type="checkbox"/> Crèche (dont micro-crèche) <input type="checkbox"/> Établissement médico-social <input type="checkbox"/> Crèche parentale <input type="checkbox"/> Établissement d'enseignement <input type="checkbox"/> Centre de vacances permanent <input type="checkbox"/> Restaurant d'entreprise / administration <input type="checkbox"/> Centre de vacances occasionnel <input type="checkbox"/> Cuisine pédagogique <input type="checkbox"/> Portage à domicile | | <input type="checkbox"/> Cuisine centrale Attention, l'agrément sanitaire peut être requis Nombre de cuisines satellites sur le site de la cuisine centrale :..... <input type="checkbox"/> Cuisine sur place (fabrication et distribution de repas sur place) <input type="checkbox"/> Cuisine satellite (consommation de repas sur place) Indiquer le n°SIRET de la cuisine centrale qui vous livre <input style="width: 100px;" type="text"/> <input type="checkbox"/> Liaison chaude <input type="checkbox"/> Liaison froide | |

Section 2 – ACTIVITÉS DE COMMERCE OU DE PRODUCTION FERMÈRE

| | | | |
|-----------------------------|--|---|---|
| Type d'activité | <input type="checkbox"/> Producteur fermier <input type="checkbox"/> Métier de bouche (ex : je tiens une poissonnerie) <input type="checkbox"/> Commerce alimentaire (ex : je possède un laboratoire de transformation dans un supermarché) | | |
| | <input type="checkbox"/> Déclaration d'un atelier collectif <input type="checkbox"/> Déclaration d'un point de vente collectif (producteurs fermiers uniquement) | | |
| Type de denrée | <input type="checkbox"/> Chocolats <input type="checkbox"/> Découpe, piéçage de viande fraîche (dont hachage) <input type="checkbox"/> Transformation de viande, produits de charcuterie <input type="checkbox"/> Fromages, yaourts, beurre Autre (à préciser dans le champ libre) | <input type="checkbox"/> Glaces <input type="checkbox"/> Lait cru <input type="checkbox"/> Miel <input type="checkbox"/> Pain / pâtisseries <input type="checkbox"/> Plats cuisinés | <input type="checkbox"/> Poissons, coquillages, produits de la pêche <input type="checkbox"/> Œufs frais <input type="checkbox"/> Escargots (entiers, préparés ou transformés) <input type="checkbox"/> Cuisses de grenouilles |
| | Fonctionnement | <input type="checkbox"/> Préparation / fabrication de denrées sur place <input type="checkbox"/> Mise à mort de grenouilles | <input type="checkbox"/> Mise à mort d'escargots <input type="checkbox"/> Vente de denrées sur place (boutique, ferme...) |
| Lieu de distribution | Pour tous, le cas échéant : <input type="checkbox"/> Distribution automatique <input type="checkbox"/> Véhicule boutique <input type="checkbox"/> Étal(s) de marché, le cas échéant, préciser le(s)quel(s) :..... | | |
| | Pour les commerces alimentaires uniquement : <input type="checkbox"/> Alimentation générale, supérette, épicerie <input type="checkbox"/> Grande et moyenne surface : supermarché, hypermarché <input type="checkbox"/> Magasin de surgelés | | |
| | Pour les producteurs fermiers uniquement, le cas échéant : <input type="checkbox"/> Point de vente collectif, préciser le SIRET <input style="width: 100px;" type="text"/> | | |
| Volume de | Litres de lait transformés par an, ou volume de produits affinés ou mis en vente, tonnes par an :..... | | |

Section 8 – ACTIVITÉS DE NÉGOCE, DES SIÈGES SOCIAUX

Négoce (activité de négoce, courtier, trader)

Sièges sociaux (gestion administrative)

Remise directe

Restauration collective

Transformation

¹ Si l'entrepôt n'est pas exploité par un grossiste ou une plate-forme de distribution et qu'il entrepose à température dirigée, il doit effectuer une demande d'agrément sanitaire (article 4 du règlement (CE) n°853/2004). Utiliser le formulaire CERFA n°13983 et non le CERFA n°13984.

MENTIONS LÉGALES : VOS DROITS

La loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés s'applique aux réponses faites sur ce formulaire. Elle garantit un droit d'accès et de rectifications pour les données à caractère personnel vous concernant auprès de l'organisme qui traite votre demande.

ENGAGEMENTS ET SIGNATURE

Je soussigné(e) (nom et prénom) :

certifie pouvoir représenter le demandeur dans le cadre de la présente formalité ;

certifie l'exactitude de l'ensemble des informations fournies dans le présent formulaire et dossier ci-joint ;

m'engage à mettre en place le plan de maîtrise sanitaire (bonnes pratiques d'hygiène et procédures fondées sur les principes HACCP ; une instruction du ministère en charge de l'agriculture précise les mesures d'assouplissement permises pour ce plan de maîtrise sanitaire) ;

m'engage à faire une actualisation des informations fournies à chaque changement d'adresse ou d'activité.

Fait le

Format jj/mm/aaaa

Signature :

RÉSERVÉ À L'ADMINISTRATION

À L'USAGE DU MINISTÈRE EN CHARGE DE L'AGRICULTURE – NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE SECTION

RÉCÉPISSÉ DE DÉCLARATION

Demande reçue le |_|_|/|_|_|/|_|_|_|_|

Signature :

Numéro d'identification pour* :

- Les établissements d'abattage non agréés : _____

- Les centres de collecte de gibiers : _____

*Les autres établissements sont identifiés par leur numéro SIRET uniquement.



**NOTICE D'INFORMATION À L'INTENTION DES RESPONSABLES
D'ÉTABLISSEMENTS PRÉPARANT, TRAITANT, TRANSFORMANT,
MANIPULANT, EXPOSANT ET/OU METTANT EN VENTE DES
DENRÉES ANIMALES OU D'ORIGINE ANIMALE
(ACTIVITÉS NON SOUMISES A AGRÉMENT SANITAIRE),
ASSOCIÉE AU FORMULAIRE CERFA N°13984**



N° 51738#03

Qui doit renseigner et signer le document CERFA 13984 ?

Tout exploitant d'un établissement produisant, manipulant ou entreposant des denrées d'origine animale ou des denrées comportant des ingrédients d'origine animale (viandes, produits laitiers, produits de la pêche, œufs, miel), destinées à la consommation humaine, ainsi que les établissements propriétaires de denrées animales destinées à la vente sans prise de possession physique des denrées d'origine animale ou des denrées comportant des ingrédients d'origine animale doit satisfaire à l'obligation de déclaration. Cette obligation concerne aussi les activités s'exerçant gratuitement, en particulier celles des associations caritatives.

Elle concerne les établissements ayant :

- **des activités de restauration commerciale ou collective (section 1),**
- **des activités de commerce ou de production de denrées à la ferme (section 2),**
- **des activités d'abattage non agréées (section 3),**
- **des activités de pêche ou de production de coquillages (section 4),**
- **des activités de préparation de produits composés non destinés à être remis au consommateur final (section 5),**
- **des activités de transport ou d'entreposage de denrées (section 6),**
- **des activités de collecte (section 7),**
- **des activités de négoce, ou sièges sociaux d'établissements produisant, manipulant ou entreposant des denrées d'origine animale ou des denrées comportant des ingrédients d'origine animale (section 8)**

Cette obligation concerne aussi les activités s'exerçant gratuitement, en particulier celles des associations caritatives.

Elle ne concerne pas :

- la production primaire (élevage d'animaux jusqu'à leur abattage, chasse, production d'œufs jusqu'à leur conditionnement, production de lait à la ferme sans conditionnement...), sauf activités de pêche ;
- les activités s'exerçant dans le cadre domestique (préparation de repas pour sa famille et ses proches) ;
- les activités s'exerçant sous couvert d'un agrément sanitaire donnant accès au marché de l'Union Européenne. L'agrément sanitaire est exigé pour toute activité de production, manipulation, et, dans certains cas, d'entreposage de denrées d'origine animale, dès lors que les denrées ne sont pas destinées exclusivement à la remise directe au consommateur. Les responsables des établissements dans lesquels s'effectuent ces opérations, sont invités à procéder à une demande d'agrément avec le formulaire CERFA n°13983.

Les établissements dont la fourniture de denrées à des commerces de détail est locale (moins de 80km), marginale et restreinte (voir l'arrêté du 8 juin 2006 modifié relatif à l'agrément sanitaire pour connaître les quantités de denrées par types de denrées) peuvent bénéficier d'une dérogation à l'obligation d'agrément. Dans ce cas, ils doivent remplir un formulaire de demande de dérogation à l'obligation d'agrément (CERFA n°13982) en plus de ce formulaire de déclaration (CERFA n°13984).

Des informations sur la réglementation applicable en hygiène des denrées alimentaires, ainsi que sur les différents statuts sont consultables sur le site internet du ministère en charge de l'agriculture : <http://agriculture.gouv.fr/>

Le schéma de la page suivante peut vous aider à déterminer quel formulaire remplir.

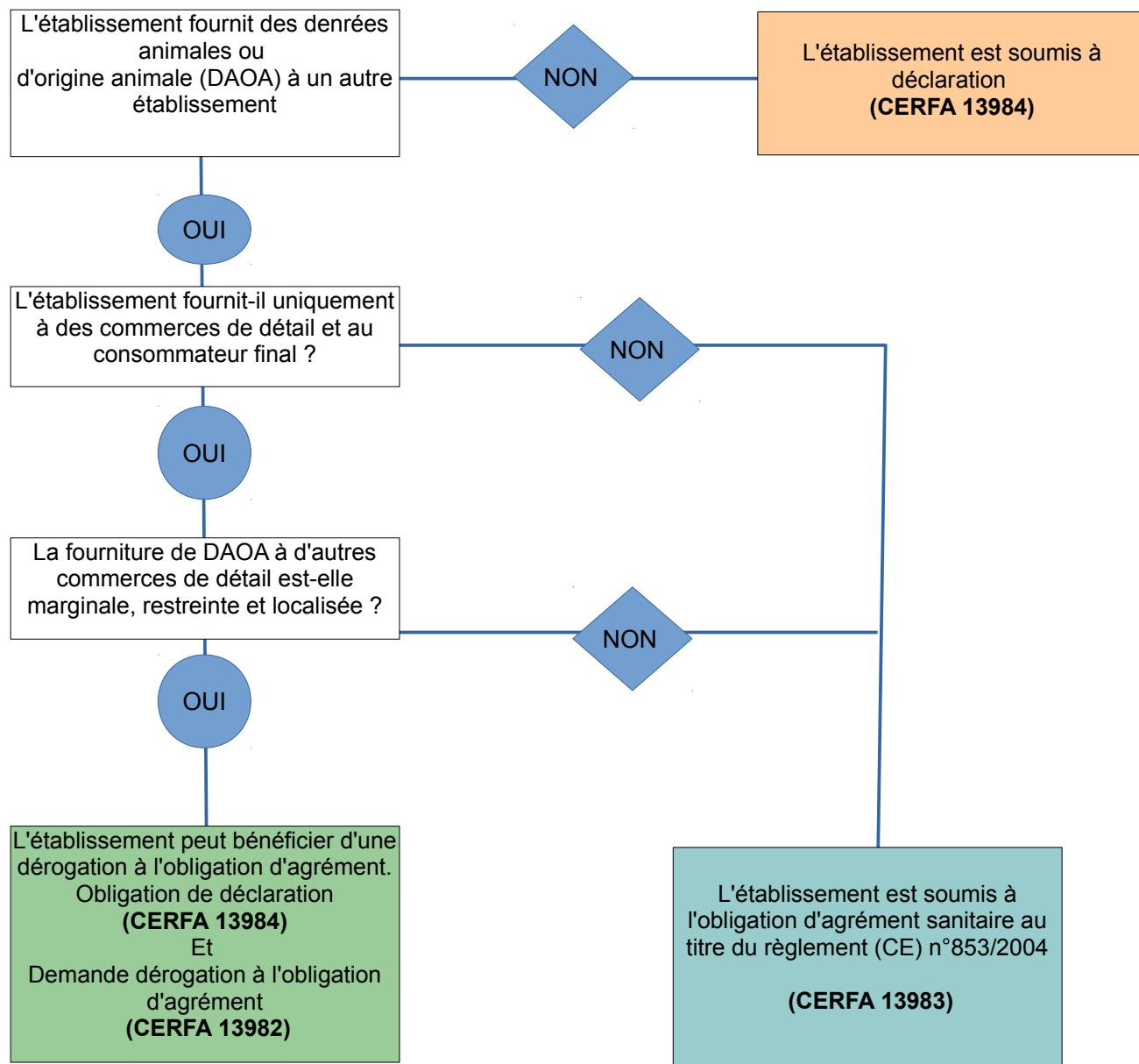
En cas de doute, les exploitants du secteur alimentaire sont invités à se rapprocher de la direction départementale en charge de la protection des populations de leur département : DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations), DDCSPP (Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations) ou DAAF (Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt) pour les départements d'Outre-Mer. Ces services leur préciseront si leurs activités sont effectivement soumises à agrément sanitaire, et s'ils peuvent bénéficier des dispositions relatives à la dérogation à l'obligation d'agrément.

Attention :

- le **désossage de viande de bovin contenant de l'os vertébral** (Arrêté du 21 décembre 2009 (<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000021573483&categorieLien=id>));
- la **commercialisation de lait cru** par le producteur, soit directement au consommateur, soit par l'intermédiaire d'un point de vente (CERFA n°14788*03)
- les **producteurs d'œufs, détenteur de moins de 250 poules pondeuses et livrant leurs œufs au consommateur final sur le site de production, sur un marché public local ou par colportage dans la région de production** (CERFA n° 15296*01)

Si vous exercez une de ces trois dernières activités, il vous appartient de renseigner le formulaire de demande d'autorisation spécifique. Une autorisation sera délivrée par le préfet de votre département.

Schéma d'aide à la décision concernant l'obligation de déclaration :



À qui le document CERFA 13984 doit-il être adressé ?

La déclaration doit être effectuée par voie électronique sur le site Mes démarches du ministère en charge de l'agriculture :

http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/entreprise-agroalimentaire-et/demarrer-une-activite/article/preparer-ou-vendre-des-denrees?id_rubrique=29

En cas de difficultés pour accéder à Internet, le formulaire au format papier doit être adressé à la Direction Départementale en charge de la protection des populations du lieu d'implantation de l'établissement ;
Les adresses des Directions Départementales (DDPP, DDCSPP et DAAF) sont consultables sur le site internet du ministère en charge de l'agriculture :

<https://annuaire.service-public.fr/navigation/ddpp>

<https://annuaire.service-public.fr/navigation/ddcspp>

Quand la déclaration doit-elle être renseignée ?

Avant le commencement de l'activité déclarée et lors de modifications des activités (case actualisation à cocher)

Précisions sur les rubriques à renseigner

A - IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT

Adresse de l'établissement :

Il s'agit de l'adresse à laquelle l'établissement est enregistré auprès d'une chambre consulaire et est rattachée à un numéro de SIRET. Dans le cas d'une saisie en ligne, l'adresse est automatiquement rapatriée.

La déclaration préalable auprès de la chambre consulaire *ad'hoc* est obligatoire : sauf rares exceptions (pêcheurs notamment), le numéro de SIRET est obligatoire. En l'absence de numéro de SIRET, une déclaration au format papier devra être faite.

Si l'enseigne usuelle diffère de la raison sociale enregistrée auprès de la chambre consulaire, indiquer l'enseigne usuelle dans le champ prévu à cet effet.

En l'absence de numéro de SIRET (notamment pour certaines activités : pêcheurs et ranaculteurs), il conviendra d'indiquer ici l'enseigne usuelle et de renseigner l'adresse de réalisation des activités dans le champ suivant , ou bien, dans le cas des pêcheurs vendant le produit de leur pêche au consommateur, l'immatriculation et le nom du navire.

Adresse de réalisation des activités :

Il s'agit de l'adresse à laquelle s'exerce physiquement l'activité déclarée. Cette rubrique est à remplir si l'adresse est différente de l'adresse de l'établissement. Le cas échéant, autant de déclarations doivent être déposées qu'il existe de sites distincts sur lesquels sont travaillées ou entreposées les denrées.

Responsable de l'établissement :

Il s'agit du responsable juridique de l'établissement.

B - COORDONNÉES DE LA PERSONNE A CONTACTER

Il s'agit de la personne physique qui assume la responsabilité du respect des conditions hygiéniques au sein de l'établissement déclaré. Sa qualité doit également être indiquée (choix unique).

C - EFFECTIF DE PRODUCTION

Il s'agit du nombre de personnes travaillant directement au contact des denrées. Veuillez préciser le nombre maximal d'effectif envisagé (par exemple en période saisonnière) ainsi que le nombre moyen de personnes travaillant directement au contact des denrées durant l'année. Inclure les intérimaires, apprentis et stagiaires.

Par exemple, pour un restaurant, ne compter que les personnes travaillant en cuisine (les serveurs ne sont pas comptabilisés dans l'effectif de production).

D - LOCAUX

Veuillez cocher la case correspondant à votre type de locaux.

- Local à usage professionnel : local dédié à l'activité déclarée.
- Local à usage mixte : local à usage professionnel et privé. Il peut s'agir par exemple d'une zone aménagée à l'intérieur d'une habitation où s'exerce l'activité professionnelle. Une habitation correspond à tout type de logement.
- Utilisation d'un atelier collectif tiers non rattaché à l'établissement demandeur : Un atelier collectif est un établissement dont tout ou partie des locaux est utilisée par plusieurs exploitants pour des activités agréées ou non. Un même établissement peut être organisé en plusieurs ateliers collectifs. Veuillez indiquer sur le formulaire le numéro SIRET de l'établissement que vous utilisez en tant qu'atelier collectif.

PRÉCISIONS SUR LES ACTIVITÉS

Il convient de choisir le type d'activité parmi les huit proposés pour la déclaration électronique (vous pourrez en rajouter après chaque déclaration) ou de se reporter directement aux types d'activités concernées sur la version papier.

Section 1 – ACTIVITÉS DE RESTAURATION

Restauration commerciale

Cocher la case restauration commerciale avec le type de restauration correspondant (un seul choix possible) :

- traditionnelle c'est à dire les établissements qui servent des repas et des boissons à consommer exclusivement sur place contre rémunération. Cela comprend les tables d'hôtes ou les fermes auberges.
- rapide : la restauration rapide et la restauration à emporter concernent les établissements servant des repas présentés dans des conditionnements jetables à consommer sur place ou à emporter. Ce type d'activité recouvre notamment les fast-foods, les pizzerias qui proposent des ventes à emporter, les sandwicheries, les friteries, etc.

Si vous assurez des activités de :

- livraison de repas à domicile (Cette case doit également être cochée si la livraison est réalisée par un prestataire. Ce dernier doit par ailleurs se déclarer dans la section 6 du formulaire,
- vente de repas à distance (La vente à distance comprenant le commerce électronique ou e-commerce, concerne la vente par site internet, catalogue, proposition par téléphone... Soit, par tout moyen adapté à la technique de communication à distance),
- vente depuis un véhicule (food truck),
- restaurant caritatif
- cuisine à domicile (déplacement chez le client pour cuisiner). Dans ce dernier cas, indiquer l'adresse du cuisinier dans la partie A
- ou de mise à mort de grenouilles ou d'escargots.

Cocher la ou les cases correspondantes.

Restauration collective

Définitions :

« Restauration collective » : activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat.

« Cuisine centrale » : établissement dont une partie au moins de l'activité consiste en la fabrication de préparations culinaires destinées à être livrées à au moins un restaurant satellite ou à une collectivité de personnes à caractère social.

« Préparation culinaire élaborée à l'avance » : préparation culinaire devant être consommée de manière différée dans le temps ou l'espace et dont la stabilité microbiologique est assurée par l'une des modalités suivantes :

- entreposage réfrigéré ou liaison froide : lorsque la conservation de ces préparations entre leur élaboration et leur utilisation est assurée par le froid ;

- entreposage chaud ou liaison chaude : lorsque la conservation de ces préparations entre leur élaboration et leur utilisation est assurée par la chaleur.

« Restaurant satellite » : établissement ou local aménagé desservi par une cuisine centrale.

Dans le cas où l'activité de restauration est sous-traitée à une société de restauration collective, alors deux déclarations sont nécessaires ; une par le propriétaire des locaux et une par le prestataire.

Dans tous les cas, le propriétaire des locaux doit effectuer la demande de déclaration et remplir toutes les rubriques de la partie « Restauration collective ».

S'il fait appel à un prestataire de service, les coordonnées de ce dernier doivent être renseignées dans la partie B-COORDONNÉES DE LA PERSONNE À CONTACTER. En cas de changement de prestataire, le propriétaire doit actualiser sa déclaration.

Le prestataire se déclarant doit cocher la case « prestataire » dans la zone statut et indiquer le nombre de repas servis par semaine. Il n'a pas à remplir les autres rubriques de la partie « restauration collective », qui sont de la responsabilité du propriétaire. Celui ci doit également renseigner le numéro SIRET du bénéficiaire de la prestation dans le champs prévu à cet effet.

Les autres champs sont à remplir par le propriétaire :

Concernant le public, il est important de préciser s'il s'agit de publics sensibles : jeunes enfants (moins de 6 ans), enfants (de 6 à 15 ans), médical (patients hospitalisés indifféremment de l'âge), personnes âgées. En l'absence de sélection de l'un des éléments précédents, il sera considéré que le public attendu est un public non sensible.

Concernant le lieu de distribution : choisir le type de lieu correspondant parmi centre aéré, accueil de loisirs, crèche, centre de vacances, portage à domicile, établissement pénitentiaire, établissement médico-social, établissement d'enseignement, restaurant d'entreprise ou d'administration, cuisine pédagogique.

Concernant le fonctionnement :

- Fabrication (cuisine centrale) et livraison : Ces établissements sont généralement soumis à l'obligation d'agrément, sauf si elle et tous les restaurants satellites qu'elle fournit ont :
 - la même adresse ;
 - le même n° SIRET ;
 - le même responsable juridique ;
 - un plan de maîtrise sanitaire commun.

Fabrication et distribution de repas sur place : cette case est à cocher si les repas sont fabriqués et distribués sur place.

- Consommation de repas sur place (cuisine satellite) : il est demandé de préciser le numéro SIRET de la cuisine centrale qui fournit les denrées et de préciser si la fourniture est réalisée en liaison froide ou chaude.

Section 2 – ACTIVITÉS DE COMMERCE OU DE PRODUCTION FERMIÈRE

Concernant le type d'activité, choisir parmi (un seul choix possible) :

Producteur fermier pour la transformation de produits fermiers à la ferme. A noter que si vous exercez une activité de table d'hôtes ou de ferme auberge, vous devez vous déclarer comme une activité de restauration commerciale.

Métier de bouche pour les activités de commerce de détail alimentaire en magasin spécialisé (codes NAF 47.2 principalement. Exemple : boutique de boucher).

Commerce alimentaire pour les activités de commerce de détail alimentaire en magasin non spécialisé (codes NAF 4.7.1 principalement. Exemple : supermarché, épicerie sociale).

Dans les cas spécifiques de création d'atelier collectif ou de point de vente collectif, cocher les cases :

- Déclaration d'un atelier collectif ; c'est-à-dire un établissement dont tout ou partie des locaux est utilisée par plusieurs exploitants pour des activités agréées ou non. Un même établissement peut être organisé en plusieurs ateliers collectifs.

- Déclaration d'un point de vente collectif : c'est-à-dire un lieu utilisé en commun par plusieurs producteurs permettant à ceux-ci de commercialiser leurs produits directement auprès du consommateur final dans une structure collective. Seuls les producteurs fermiers peuvent déclarer l'ouverture d'un point de vente collectif.

Concernant le type de denrée, sélectionner parmi les options suivantes : chocolats ; découpe, piéçage de viande fraîche (dont hachage) ; transformation de viande, produits de charcuterie (préparation de viande, produits à base de viande) ; fromages, yaourts, beurre ; glaces ; lait cru (remplir en plus le formulaire **CERFA n°14798**) ; miel ; pain / pâtisserie ; plats à emporter ; poissons, coquillages, produits de la pêche ; escargots (entiers, préparés ou transformés) ,cuisses de grenouilles , vendeur d'œufs (remplir en plus le formulaire **CERFA n°15296**).

Le cas échéant, inscrire le type de denrée dans la case « autre » : épicerie sociale par exemple

Attention ! certains types de production comme la vente de lait cru par le producteur fermier ou la vente directe d'œufs par le producteur nécessitent une autorisation complémentaire en utilisant respectivement les formulaires CERFA n°14788 et n°15296.

Exemples :

- *Producteur fermier fabriquant des fromages et des glaces :*
 - Cocher « producteur fermier » dans « type d'activité »*
 - Cocher « Fromages, yaourts, beurre » et « glaces » dans type de denrée.*
- *Producteur fermier fabriquant des fromages et vendant du lait cru :*
 - Cocher « producteur fermier » dans « type d'activité »*
 - Cocher « Fromages, yaourts, beurre » et « lait cru » dans type de denrée et remplir le formulaire CERFA n°14788 en plus.*
- *Producteur fermier qui découpe des carcasses qu'il a fait abattre :*
 - Cocher « producteur fermier » dans « type d'activité »*
 - Cocher « Découpe, piéçage de viande fraîche (dont hachage) » dans type de denrée.*
- *Producteur fermier qui fabrique des produits à base de viande :*
 - Cocher « producteur fermier » dans « type d'activité »*

Cocher « Transformation de viande, produits de charcuterie » dans type de denrée.

- *Traiteur traditionnel :*

Cocher « métier de bouche » dans « type d'activité »

Cocher « plats cuisinés » dans type de denrée

- *Boucher traditionnel :*

Cocher « métier de bouche » dans « type d'activité »

Cocher « Découpe, piéçage de viande fraîche (dont hachage) » dans type de denrée

- *Artisan fromager :*

Cocher « métier de bouche » dans « type d'activité »

Cocher « Fromages, yaourts, beurre » et « glaces » dans type de denrée.

S'il collecte ses fromages chez des producteurs fermiers, il devra déclarer l'activité de transport en se reportant en outre à la section 6.

Concernant le fonctionnement : il est demandé de choisir parmi « Préparation / fabrication de denrées sur place », « Vente de denrées sur place (boutique, ferme...) », « mise à mort de grenouilles », « mise à mort d'escargots », « Vente de denrées à distance, e-commerce ».

Concernant le lieu de distribution, seul l'établissement qui se déclare est celui qui assure la vente dans ces lieux. Par exemple, dans le cas d'un producteur fermier qui vend des produits en supermarché, c'est le supermarché qui doit déclarer cette activité de vente. Le producteur fermier est dans ce cas soumis à l'obligation d'agrément sanitaire ou peut bénéficier d'une dérogation à cette obligation.

Attention, certains des lieux de distribution sont spécifiques d'un type d'activité (par exemple, un magasin de surgelé ne peut être utilisé que par les commerces de détail). La version électronique de la déclaration ne propose que les types de fonctionnement ou de distribution possibles.

Dans le cas où des marchés sont fréquentés, indiquer desquels il s'agit.

Si toutes les denrées sont fabriquées et/ou vendues sur place, aucune case n'est à cocher dans « lieu de distribution ».

Concernant le volume de production : les commerces alimentaires ne sont pas concernés par cette rubrique. Pour les producteurs fermiers et métiers de bouche, indiquer le volume avec un nombre entier.

Section 3 – ACTIVITÉS D'ABATTAGE NON AGRÉÉES

Pour l'abattage non agréé de volailles et lagomorphes (EANA, ex-tueries), apporter les précisions suivantes :

- **Volume abattu et espèces abattues :**

Le décret n° 2008-1054 du 10 octobre 2008 relatif aux établissements d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréés prévoit une limite au nombre d'animaux abattus, ce nombre est :

– indépendant de l'âge ou du sexe des animaux ;

– basé sur une référence.

Le poulet est utilisé comme animal de référence pour définir un équivalent-poulet (Eq poulet). Les correspondances avec les autres animaux sont les suivantes :

– 3 Eq poulet = 1 dinde, maigre ou grasse, ou 1 oie, maigre ou grasse ;

– 2 Eq poulet = 1 ragondin ou 1 canard, maigre ou gras ;

– 1 Eq poulet = 1 pintade ou 1 faisan ou 1 lapin ou 1 lièvre ou 1 poule ;

– 1/2 Eq poulet = 1 perdrix ou 1 pigeon ;

– 1/4 Eq poulet = 1 caille.

Le nombre d'animaux abattus ne doit pas dépasser 500 Eq poulet par semaine et 25 000 Eq poulet par an.

Par exemple, pour l'abattage de 500 dindes, 1000 canards, 2000 pigeons et 4000 cailles, le total des animaux abattus est comptabilisé ainsi :

Total animaux abattus = 3 x 500 + 2 x 1000 + 1/2 x 2000 + 1/4 x 4000

= 1500 + 2000 + 1000 + 1000

= 5500 Eq poulet

- **Indiquer le type d'activité réalisé en plus le cas échéant :** découpe ou transformation.

Si des commerces de détail sont livrés, le numéro SIRET de ces établissements (épiceries, restaurants...) doit être renseigné sur le formulaire.

Section 4 – ACTIVITÉS DE PÊCHE / COQUILLAGES

Pêche de production primaire en eau douce ou en eau de mer :

Les produits de la pêche restent des produits primaires après l'abattage, la saignée, l'étêtage, l'éviscération, l'enlèvement des nageoires, la réfrigération et le placement en conteneurs pour le transport au stade de la

production primaire. Les produits résultant d'une manipulation ultérieure de produits de la pêche (notamment le filetage, le conditionnement sous vide, etc.) ne constituent pas des produits primaires. Préciser le cas échéant le nombre de navires.

Section 5 : ACTIVITÉS DE PRÉPARATION DE PRODUITS COMPOSÉS

Cette section ne concerne pas les activités de commerce de détail (remise directe au consommateur final).

Les produits composés sont des denrées contenant à la fois des produits d'origine végétale et des produits transformés d'origine animale.

Les établissements élaborant des produits composés, ne sont pas soumis à agrément, conformément à l'article 1 du règlement (CE) n°853/2004 mais doivent respecter les dispositions du règlement (CE) n° 852/2004.

Les produits d'origine animale transformés utilisés pour la préparation de ces denrées doivent être obtenus et manipulés conformément aux exigences du règlement (CE) n°853/2004. Si la transformation du produit primaire fait partie intégrante de la production du produit composé, l'établissement devra être agréé.

Exemple de produits composés : truffade, tartiflette, meringues fabriquées à partir d'œufs liquides traités thermiquement, pizzas, sandwiches...

Section 6 : ACTIVITÉS DE TRANSPORT OU D'ENTREPOSAGE

Activités de transport

Sont concernés par l'activité de transport les professionnels dont le métier est le transport ainsi que les professionnels qui transportent leurs propres denrées. Il convient d'indiquer le nombre d'engins (conteneurs, véhicules...) déclarés ainsi que les conditions de transport (froid négatif ou positif).

Les livreurs de repas à domicile en deux roues doivent se déclarer ici.

Attention, dans le cas de collecte de lait sans stockage, il convient de cocher cette section. Dans le cas de stockage dans des citernes fixes, l'établissement est considéré comme un centre de collecte de lait et est soumis à l'obligation d'agrément sanitaire.

Activités d'entreposage

De manière générale, un établissement d'entreposage n'est pas soumis à agrément sanitaire si l'entreposage s'effectue à température ambiante ou si l'établissement est un grossiste ou une plateforme logistique de distribution (dans ces deux derniers cas, l'entrepôt répond à la définition de commerce de détail). En absence d'obligation d'agrément sanitaire, les entrepôts ci-dessus mentionnés doivent être déclarés.

Centre logistique de débarque de produits de la pêche :

Il s'agit du lieu (en général une chambre froide) où les pêcheurs peuvent déposer leurs produits juste après la pêche (pesée, glaçage) avant prise en charge par une halle à marée (ramassage).

Plate-forme d'éclatement de produits de la pêche :

Il s'agit d'une plate-forme logistique de transport où des produits de la pêche provenant d'un point A sont redistribués vers une ou plusieurs destinations. Il n'y a pas à proprement parler de stockage dans ce type de lieu.

Section 7 : ACTIVITÉS DE COLLECTE D'ŒUFS, DE GIBIER OU DE MIEL

Œufs : les activités de collecte d'œufs doivent être déclarées, alors que les centres d'emballage d'œufs doivent être agréés au titre du règlement (CE) n°853/2004.

Gibier : les ateliers de collecte de gibier sauvage en peau doivent être déclarés, alors que les centres de traitement du gibier (habillage des carcasses et inspection sanitaire) doivent être agréés au titre du règlement (CE) n°853/2004. De plus, si l'établissement effectue une activité de transport de gibier en peau, la case "transport de denrées alimentaires" de la "section 6 - activités de transport ou d'entreposage" doit également être cochée.

Miel : il s'agit des activités de collecte et de transformation de miel. Il convient donc de cocher cette case dans le cas de collecte et/ou de transformation de miel.

Lait : les activités de collecte de lait doivent être agréées au titre du règlement (CE) n°853/2004.

Section 8 - ACTIVITÉS DE NÉGOCE, DES SIÈGES SOCIAUX

Négoce : les courtiers représentent les personnes mettant en relation un acheteur et un vendeur. Ils travaillent pour le compte de clients. Les courtiers peuvent permettre à un trader d'acheter ou de vendre des actions, et autres produits. Les traders travaillent pour leur compte ou celui de l'entreprise dans laquelle ils exercent leur activité.

Les activités de courtier ou trader et la réalisation d'achat ou de vente conférant la prise de propriété de denrées alimentaires d'origine animale sans en prendre la possession physique est soumise à déclaration en cochant cette case.

Siège sociaux ou gestion administrative : la gestion administrative représente toutes les activités qui ont lieu au niveau central (**siège sociaux**) : gestion des traçabilités, des alertes, des non-conformités etc. Les sièges sociaux représentent souvent un établissement différent de ceux dédiés à la transformation ou la distribution de denrées alimentaires, par exemple.

Suite de la procédure

Un agent de la DDPP, DDCSPP ou DAAF est susceptible de vous contacter, si besoin, pour obtenir des précisions sur votre déclaration.

Un récépissé de votre déclaration sera adressé par courrier par la DDPP, DCSPP ou DAAF à l'adresse de l'établissement ou bien par voie électronique. **Il pourra vous être demandé à l'occasion des contrôles officiels. Vous devez donc le conserver.**

IMPORTANT : ne pas oublier de dater et signer votre déclaration.

La déclaration doit être actualisée en cas de modification notable concernant la nature, le volume de l'activité ou la mise en œuvre de nouvelles activités.