

2.1 ACHATS ET APPROVISIONNEMENTS

MAÎTRISE DES APPROVISIONNEMENTS

Le risque est d'utiliser des produits non conformes à la réglementation, par exemple contaminés par des agents biologiques, chimiques ou physiques. Il est donc essentiel de maîtriser les risques liés aux fournisseurs.

La maîtrise des achats implique une sélection initiale des fournisseurs et une surveillance par des contrôles réguliers, surtout à l'occasion des livraisons et, le cas échéant, des évaluations sur site des fournisseurs.

En outre, l'achat de denrées en vrac est proscrit hormis pour les fruits et légumes frais.

ORGANISATION DES APPROVISIONNEMENTS

L'exploitant définit avec chaque fournisseur un cahier des charges, même sommaire, des produits qu'il souhaite recevoir. Ce cahier des charges précise les critères de qualité des produits : sanitaires, nutritionnels (sans gluten, sans sel, ...) ou liés à des signes de qualité officiels (AOP, BIO, Label Rouge).

Les approvisionnements peuvent être gérés par une centrale d'achat, qui se charge de sélectionner les fournisseurs. En complément, chaque référent local réalise une part des autocontrôles lors de la réception des produits livrés et veille à ce que la centrale d'achat soit informée des éventuels incidents.

A défaut, l'établissement est responsable de la maîtrise complète de ses approvisionnements.

LA TRAÇABILITÉ DES APPROVISIONNEMENTS

La traçabilité des approvisionnements est une obligation réglementaire ; elle permet, en cas d'incident, de retrouver le fournisseur concerné.

Des éléments de traçabilité sont indispensables à chaque enlèvement chez un fournisseur ou à chaque livraison.

Le document (*a minima* la facture) détaille les produits achetés, leur quantité et, le cas échéant, leur(s) numéro(s) de lot(s) ainsi que le fournisseur et la date de l'opération.

LE SUIVI DES APPROVISIONNEMENTS

Le suivi des contrats d'approvisionnement en denrées consiste à évaluer les performances du fournisseur en ce qui concerne la qualité sanitaire des produits livrés, sa réactivité en cas de non-conformité et le traitement effectif de ces non-conformités éventuelles.

MODALITÉS D'APPROVISIONNEMENT

PRINCIPE GÉNÉRAL

L'établissement s'assure que ses fournisseurs de denrées d'origine animale (viandes, lait, œufs, poissons, ...) sont en

régle sur le plan administratif, notamment au travers de leur agrément sanitaire, sauf s'il s'agit de commerces de détail (voir plus bas).

DENRÉES OBLIGATOIREMENT ACHETÉES AUPRÈS DE FOURNISSEURS AGRÉÉS OU AUTORISÉS

La viande hachée, les coquillages vivants et les œufs en coquille ne peuvent provenir que d'établissements agréés. En effet, il n'existe pas de dérogation à l'agrément sanitaire pour ces produits.

Le lait cru ne peut être acheté qu'auprès d'un éleveur titulaire d'une autorisation préfectorale. Le traitement thermique appliqué à cette matière première, au moins équivalent à une pasteurisation (72 °C pendant 15 s), relève alors de la responsabilité de l'établissement de restauration collective.



APPROVISIONNEMENT POSSIBLE AUPRÈS D'ÉTABLISSEMENTS NON AGRÉÉS

Le miel peut provenir d'un apiculteur mais il y a une limitation en quantité : sur un an, la quantité fournie ne peut représenter plus que la production de 30 ruches.

ACHATS AUPRÈS D'UN COMMERCE DE DÉTAIL

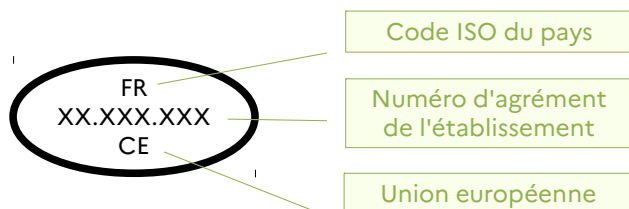
L'établissement de restauration peut s'approvisionner auprès d'un commerce de détail (commerce de bouche, supermarché, points de vente à la ferme) sous réserve de s'identifier comme client professionnel. L'achat doit par ailleurs faire l'objet d'une facture, élément de traçabilité indispensable pour être informé en cas de retrait ou de rappel de produits alimentaires.

Si le fournisseur ne réalise que le transport et le stockage des denrées, sans les transformer ni les manipuler, il n'est soumis qu'à une déclaration en préfecture. S'il manipule ou transforme les denrées, il peut bénéficier d'une dérogation à l'obligation d'agrément, sous réserve de respecter des critères de volume d'activité et de rayon de chalandise. Au-delà de ces seuils, le fournisseur doit solliciter un agrément sanitaire.

VÉRIFIER LE STATUT D'UN FOURNISSEUR

Les établissements agréés et dérogataires à l'obligation d'agrément figurent sur des listes officielles publiques, disponibles sur le site du ministère de l'agriculture :

- <http://agriculture.gouv.fr/liste-des-etablissements-agrees-ce-conformement-au-reglement-ce-ndeg8532004-lists-ue-approved> et
- <http://agriculture.gouv.fr/liste-des-etablissements-derogataires-lobligation-dagrément-ce-lists-food-establishments-derogation>.



CONTRÔLE DES DENRÉES AVANT L'ACHAT

A tout moment, l'exploitant peut vérifier les conditions de stockage ou le respect des températures de conservation des denrées chez son fournisseur.

Un contrôle de l'intégrité des emballages et conditionnements est utile pour les produits réfrigérés et congelés (conditionnement non percé ni déchiré), pour les produits appertisés (absence de boîtes bombées, rouillées, enfoncées, ...) et pour tous les produits conditionnés (absence de traces d'attaque par des nuisibles, de souillures ou de chocs).

Le contrôle de l'aspect des produits porte sur diverses caractéristiques intrinsèques des produits comme :

- l'état de fraîcheur ou l'odeur pour les denrées réfrigérées,
- l'absence de signes de décongélation (présence importante de givre) pour les denrées congelées,
- l'état de fraîcheur des fruits et légumes bruts,
- l'absence de parasites (charançons, moisissures) dans les pâtes alimentaires et les farines.



L'étiquetage des denrées préemballées comporte :

- la dénomination du produit,
- le nom ou la raison sociale du fabricant (ou du conditionneur) et, pour la plupart des denrées animales ou d'origine animale et les produits en contenant, sa marque d'identification,

- les conditions de conservation (date limite de consommation ou date de durabilité minimale, température),
- le cas échéant, la mention des allergènes à déclaration obligatoire (ADO) précédée du terme « contient » ou mise en évidence par une impression qui les distingue au sein de la liste des ingrédients,
- le cas échéant, le lot,
- l'origine des viandes fraîches et congelées (viandes bovines, porcs, ovins, caprins et de volailles).

TRANSPORTER LES DENRÉES ACHETÉES

Le transport est une étape au cours de laquelle les denrées sont susceptibles d'être exposées à des variations de température (risque de multiplication bactérienne) et à des contaminations (rupture de conditionnement, contamination croisée, etc.).

RESPECTER LA CHAÎNE DU FROID

Les denrées doivent être transportées à la même température que celle à laquelle elles ont été et seront stockées.



Des conteneurs isothermes peuvent suffire pour maintenir au froid des petites quantités de denrées, pendant un temps de trajet limité et sans rupture de charge (c'est-à-dire sans ouverture intermédiaire des conteneurs). Au préalable, ils sont placés ouverts en chambre froide, puis munis de plaques eutectiques.

Si les denrées sont transportées dans la caisse d'un véhicule, son groupe frigorifique est démarré avant le départ pour que la caisse ait atteint la température-cible avant le chargement des denrées.

La température maximale de transport est définie par le fabricant des denrées et, pour certaines denrées, par la réglementation. Elle figure clairement sur l'étiquetage.

Si le transport concerne plusieurs catégories de denrées, la température maximale de transport doit être adaptée au produit exigeant la température la plus basse, en sépa-

rant toutefois les denrées réfrigérées et congelées dans des compartiments ou des conteneurs distincts.

Si le même trajet est répété fréquemment, il est souhaitable de procéder à des essais en se plaçant dans les conditions les plus défavorables (conditions météorologiques, aléas de la circulation routière, pic d'activité, ...). Une fois la solution technique validée, une surveillance de routine permet de vérifier le respect des températures.

PRÉVENIR LES CONTAMINATIONS

Les matériels de transport utilisés doivent être en parfait état d'entretien (maintenance) et de propreté (prise en compte dans le plan de nettoyage-désinfection).

Protéger les produits des contaminations implique :

- le maintien de l'intégrité des emballages et conditionnements d'origine,
- l'utilisation de conditionnements et d'emballages adaptés.

ARCHIVES

(A conserver pendant 3 ans)

- Justificatif de chaque achat ou de chaque livraison (bon de livraison, facture ou registre), permettant d'assurer la traçabilité des produits concernés
- Trace des contrôles à réception non-conformes, des refus éventuels ; le plus simple est d'écrire sur le bon de livraison le résultat du contrôle à réception, puis d'en conserver une copie



Pour aller plus loin ...

- Règlement (CE) n° 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, articles 2 et 14
- Règlement (CE) n° 853/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, annexe II, chapitre IV et IX
- Règlement d'exécution (UE) n° 931/2011 relatif aux exigences de traçabilité en ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale
- Règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, article 24
- Facturation entre professionnels et mentions obligatoires : de nombreuses informations disponibles sur le site internet de la DGCCRF (<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Facturation-entre-professionnels> et <https://www.economie.gouv.fr/cedef/facture-mentions-obligatoires>)