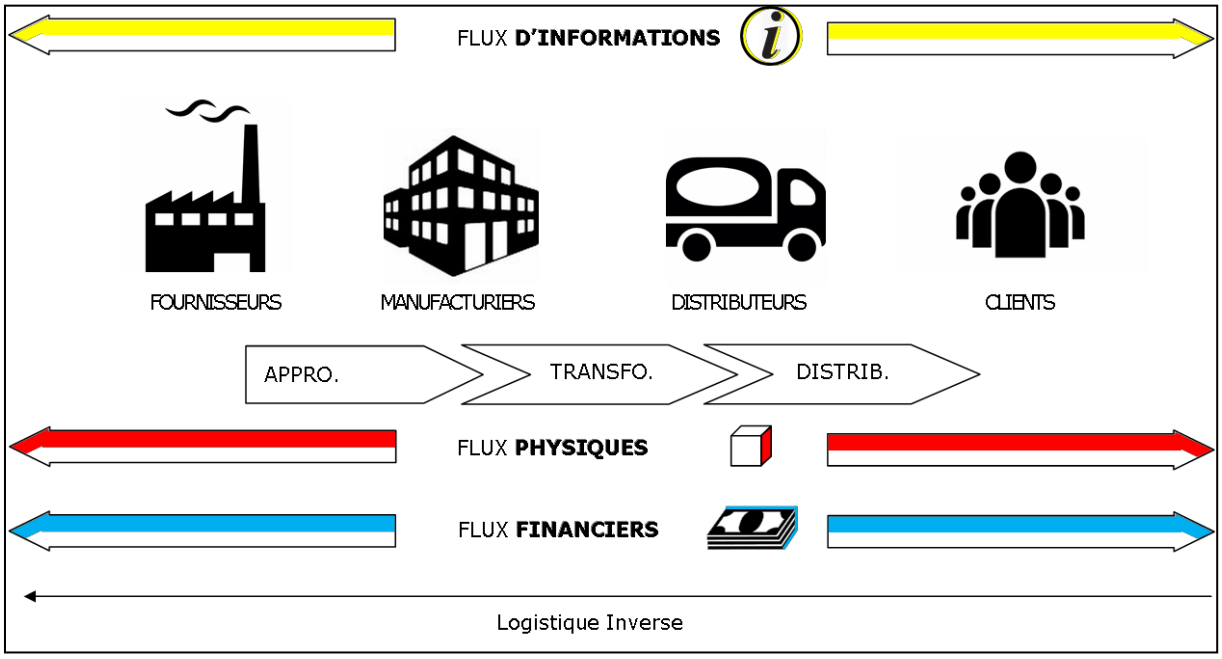
LA LOGISTIQUE - *REGLEMENTATION*

Producteurs fermiers

La logistique est l'ensemble des opérations visant à gérer et faire circuler les flux de marchandises et les flux d'informations de l'exploitation aux clients. Elle concerne le stockage, la préparation de commande, le transport de marchandise auxquels s'ajoutent la gestion et la planification des tâches, la gestion des flux informatifs et financiers.

La Chaîne logistique



Source : CIVAM

Extrait de l'arrêté du 1er juillet 2008 :
« Conformément aux dispositions de l'article R. 231-59-2 du code rural, les engins de transport de denrées périssables doivent être choisis dans les catégories et classes d'engins permettant de respecter pendant toute la durée du transport les températures de conservation fixées pour les différentes catégories d'aliments… ».

Quel que soit le circuit de vente et/ou la clientèle, un certain nombre de règles sont incontournables :

1) La maitrise de la chaîne du froid
2) Les règles sanitaires
3) La traçabilité
4) Les types de véhicules et matériels autorisés
5) La règlementation liée au transport

1 Maitrise de la chaîne du froid

Il est indispensable de respecter des exigences de températures de stockage et de transport (les températures s'entendent à cœur. Il s'agit de la température maximale tolérée, la limite inférieure se situe à la température débutante de congélation propre à chaque produit, sauf pour les produits congelés).

Températures de conservation des denrées alimentaires au stade du transport

	PRODUITS ALIMENTAIRES CONCERNES	TEMPERATURE MAXIMALE
Produits congelés	• Glaces, crèmes glacées • Viandes hachées et préparations de viandes • Produits de la pêche congelés • Produits surgelés	-18°C*
	• Autres denrées alimentaires congelées	-12°C*
Produits réfrigérés	• Viande hachée	+2°C*
	• Abats • Préparations culinaires élaborées à l'avance	+3°C*
	• Préparations de viandes • Viandes de volaille et de lapin • Découpe de bovin, porc, chevreau, agneau, cheval	+4°C*
	• Ovoproduits • Fromage blanc frais au lait cru • Fromages découpées ou râpés pré-emballés • Légumes et fruits de 4ème et 5ème gammes (lavé, pelé, prêt à l'emploi en cuisine)	+4°C**
	• Carcasses entières et pièces de gros	+7°C*
	• Lait pasteurisé, yaourts, fromage blanc frais au lait pasteurisé • Beurre, crème et œufs	6 à 8°C**
Liaison chaude	**PRODUITS ALIMENTAIRES CONCERNES**	**TEMPERATURE MINIMALE**
	• Produits et repas cuisinés livrés en liaison chaude	+63°C
T° ambiante	**PRODUITS ALIMENTAIRES CONCERNES**	**Autre cas**
	• Légumes et fruits frais • Pain et viennoiseries • Epicerie • Viande ou poisson stabilisés par salaison, fumage ou séchage	Pas de maintien d'une température spécifique

* Température définie par *l'arrêté ministériel du 21 décembre 2009* 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 contenants.

** Température définie sous la responsabilité du fabricant (*règlement CE n°853/2004*). Pour définir les températures de conservation et de transport de ses produits, le producteur doit procéder à des analyses de validation de sa Date Limite de Consommation (DLC). Elles-seules sont à même de prouver l'innocuité de ses produits à DLC dans les conditions qu'il a défini. Pour effectuer ces analyses, le producteur doit s'adresser à un laboratoire d'analyse microbiologique de denrées alimentaires. Il est également possible de s'appuyer sur des documents préconisant des températures de stockage et de transport par type de produit, comme un Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène.

2 Règles sanitaires

Les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport des denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien. Ils doivent être conçus de manière à pouvoir être convenablement nettoyés et/ou désinfectés. Leur revêtement intérieur doit donc être imperméable, résistant à la corrosion, dépourvu d'aspérités et non toxique. Les produits alimentaires conditionnés et/ou emballés ne doivent pas être posés à même le sol (transport ou stockage).

IMPORTANT Il est strictement interdit de transporter des marchandises classées toxiques, corrosives ou des animaux vivants avant, pendant ou après le transport de denrées alimentaires.

Cas du transport de différentes denrées

Lorsque les réceptacles de véhicules et/ou de conteneurs sont utilités pour transporter d'autres produits en plus des denrées alimentaires ou pour transporter différentes denrées alimentaires en même temps, les produits doivent être séparés efficacement et un nettoyage efficace doit être effectué entre deux changements pour éviter le risque de contamination.

Exemple

Il est possible de transporter des légumes frais et des produits laitiers en même temps, mais avec des séparations efficaces (conditionnement hermétique), ou à des moments séparés, mais avec un plan de nettoyage/désinfection efficace entre les changements.

Il est également possible de transporter des produits « conventionnels » avec des produits biologiques si ces deux catégories sont bien séparées physiquement et identifiables sans ambiguïté (caissons de couleurs différentes, marquage des caissons). Le transport de produits certifiés Agriculture Biologique nécessite que le transporteur soit lui-même certifié.

3 Traçabilité

Un **bon de transport/livraison** doit accompagner tout transport de denrées lorsque celles-ci sont destinées à des professionnels. Il permet d'en justifier :

- La propriété : nom du propriétaire des marchandises, ce n'est pas forcément celui du fabricant
- La nature : désignation claire des denrées transportées, lorsqu'il s'agit de transport sous température dirigée, l'état physique (surgelés,

congelés, réfrigérés) ainsi que la température requise lorsque celle-ci est définie sous la responsabilité du fabricant
- La provenance, les arrêts si nécessaires et la destination en cas de contrôle par les services officiels.

4 Types de véhicules et matériels autorisés

La réglementation s'applique aussi bien aux transports pour compte d'autrui qu'aux transports pour compte propre et ce, quel que soit le moyen de transport utilisé, y compris les contenants. Les contenants (glacières, caissons, remorques, véhicules roulants) doivent respecter durant toute la durée du transport les températures de conservation fixées pour les différentes catégories d'aliments. Le choix de la nature de l'isolant (simple ou renforcé) du contenant doit être réalisé en fonction de la nature des produits transportés (réfrigérés ou congelés).

Transport des denrées alimentaires

Type de produits	Matériel autorisé	Maîtrise de la chaîne du froid	Conformité du matériel
Entre 0°C et 10°C	Matériel isotherme, réfrigérant ou frigorifique	Température maintenue pendant le transport, contrôlée et enregistrée régulièrement	Attestation ATP*
			Dérogation**
Viandes hachées	Matériel isotherme **et** réfrigérant ou frigorifique	Idem + Enregistrement automatique de la température de l'air au-delà d'une heure de transport	Attestation ATP obligatoire (dérogation non applicable)
Produits surgelés	Matériel isotherme, réfrigérant ou frigorifique (isolation renforcée)	Enregistrement automatique de la température de l'air obligatoire	Attestation ATP*
			Dérogation**

* Pour être conforme à la norme ATP (Accord international sur le Transport de denrées Périssables), les véhicules réfrigérant, frigorifique ou isotherme, doivent être contrôlés afin d'obtenir une **attestation officielle de conformité technique** (papier) délivrée lors de la mise en service du véhicule. Des autocollants de marquage sont apposés en haut et à l'avant, de part et d'autre des faces latérales de la caisse. Bleu pour l'**ATP**, rouges pour les attestations nationales, la codification du marquage permet de reconnaître la technique de production de froid des engins, leur isothermie et leur classe. Le système DATAFRIG ® Centralise les demandes d'attestations.

L'examen technique et la remise de l'attestation de conformité sont actuellement délégués à un organisme privé, le CEMAFROID, autorité compétente ATP pour la France par délégation du Ministère en charge de l'Agriculture.

FRC-IR 09/2018

Pour les **engins neufs**, chaque prototype de caisse, de dispositif de production de froid ou d'engin doit passer un essai en **station d'essais officielle ATP**. Pour chaque engin fabriqué, une demande d'attestation de conformité technique individuelle est adressée par le constructeur à l'autorité compétente. Elle est valable 6 ans dans un premier temps. Au bout de 6 ans l'attestation doit être renouvelée pour 3 ans (possibilité de la faire 2 fois maximum) dans un centre agréé par le CEMAFROID.
Pour les **engins en service** à 6 ans puis à 9 ans un véhicule frigorifique doit passer un test de descente ou de maintien en température dans un centre de tests habilité par le Cemafroid sur la base d'un référentiel. Au-delà de 12 ans, l'engin doit subir une vérification complète dans une station officielle d'essai ATP, pour un renouvellement de 6 ans. L'attestation peut ensuite être renouvelée tous les 6 ans.

IMPORTANT Pour tout changement de propriétaire, ou modification du véhicule, obligation de faire une demande pour une nouvelle attestation ATP.

Les petits conteneurs d'un volume compris entre 0,5m3 et 2 m3 ne font pas l'objet, lors de leur mise en service, d'examens technique et sanitaire individuels. Leur conformité est attestée par une plaque A.T.P. apposée sous la responsabilité du fabricant du conteneur. Si cette attestation n'est pas renouvelée, ils bénéficient d'une équivalence ATP.

** Il existe une **dérogation** pour le transport de tout aliment à l'état réfrigéré ou congelé, sur une distance depuis le lieu de chargement inférieur à 80km sans rupture de charge (sans ouverture du contenant). Dans ce cas il est possible d'utiliser un contenant non ATP en veillant à ce que les denrées soient à bonne température à la livraison. Il n'est pas possible cependant de sortir de la France (même à moins de 80 km) et le groupe frigorifique doit toujours fonctionner.

DEFINITIONS

Isotherme : Le matériel (véhicule ou contenant) est isolé (simple ou renforcé), ses parois sont adaptées de manière à limiter les échanges de chaleur entre l'intérieur et l'extérieur de la caisse, mais le véhicule ne dispose pas d'une source de production de froid.

Réfrigérant : le matériel est isotherme et est pourvu d'un système susceptible de maintenir une température donnée grâce à un dispositif qui emmagasine le froid préalablement avant de la restituer pendant le transport (par exemple des plaques eutectiques).

Frigorifique : le matériel est isotherme normal ou renforcé et est pourvu d'un dispositif susceptible d'abaisser et de maintenir une température donnée grâce à un système de production de froid ventilé.

5 Règlementation liée au transport

A l'heure actuelle il n'existe pas de définition explicite (dans le code du transport) quant au transport par autrui de denrées alimentaires.

Le Règlement européen du 21 octobre 2009 (n°1071-2009) définit la profession de transporteur public routier de marchandises comme « l'activité de toute entreprise effectuant, au moyen soit de véhicules à moteur, soit d'ensemble de véhicules, le transport de marchandises pour le compte d'autrui ». A l'exception des transports effectués à des fins non commerciales.
Pour accéder à cette profession, il y a obligation de s'inscrire sur le registre des transporteurs routiers de marchandises pour toutes les entreprises effectuant une activité de transport pour le compte d'autrui.

Cependant, le régime général des transports publics routiers de marchandises connaît quelques exceptions, dont 2 dérogations (articles R 3211-3 et R 3211-4) prévues pour le cas particulier des exploitations agricoles. Ces dernières peuvent également bénéficier du régime spécifique de l'entraide agricole.

- R 3211-3 : dérogation prévue pour les agriculteurs à titre individuel effectuant une activité de transport dans un rayon de 100km autour de leur commune de production. Cette dérogation explique que les agriculteurs peuvent mutualiser leur activité de transport selon les conditions non cumulatives suivantes :
    - Pour les besoins d'une exploitation agricole au moyen de véhicules et matériels agricoles.
    - Pour les besoins d'une exploitation agricole à titre occasionnel et gracieux, au moyen de véhicules appartenant à une autre exploitation.
    - Pour la collecte du lait.
- R 3211-4 : dérogation prévue pour les groupements d'exploitations agricoles (associations, GIE, SARL, SCIC…à). Elle s'applique à condition que:
    - L'activité de transport ne soit qu'une activité accessoire à l'activité principale de production agricole,
    - Les marchandises sont transportées à destination d'une exploitation agricole ou au départ d'une exploitation agricole,
    - Au moyen de véhicules loués ou appartenant à l'une des exploitations membre du groupement.

Note d'information et de vulgarisation ne se substituant pas à la réglementation en vigueur.

* Sources

- Le droit de la mutualisation des transports de marchandises en circuit court, IFSTAR, juillet/septembre 2017
- REALISAB Transport, Règlementation du transport des denrées alimentaires, avril 2014
- Logistique, réglementation et organisation, CERD, octobre 2017
- Fiche régionale transport, Chambre d'Agriculture d'Occitanie, mars 2017
- Transport des denrées périssables, Région Rhône-Alpes, septembre 2012

* Contact

Chambre d'Agriculture des Ardennes
1 rue Jacquemart Templeux
08000 CHARLEVILLE-MEZIERES
03 24 56 89 40

Fiche réalisée par le service Entreprise, septembre 2018

En partenariat avec la Communauté de Communes des Crêtes Préardennaises
Rue de la Prairie – 08430 POIX TERRON
03.24.35.22.22