

004. BOUCHER

1°. Définition de l'activité

a. Définition

Le boucher est un professionnel de la vente de la viande. Il peut être amené à la transformer et à préparer des produits à base de viande, qu'il a préalablement achetés chez des grossistes ou dans des abattoirs. Il stocke les pièces, les travaille et les vend à ses clients.

Pour aller plus loin : loi n° 96-603 du 5 juillet 1996 relative au développement et à la promotion du commerce et de l'artisanat.

b. Centre de formalités des entreprises (CFE) compétent

Le CFE compétent dépend de la nature de la structure dans laquelle l'activité est exercée :

- pour une activité artisanale, le CFE compétent est la chambre des métiers et de l'artisanat (CMA) ;
- pour une activité commerciale, le CFE compétent est la chambre de commerce et de l'industrie (CCI).

Si le professionnel a une activité d'achat-revente, son activité est à la fois artisanale et commerciale.

Bon à savoir : l'activité est considérée comme commerciale dès lors que l'entreprise compte plus de dix salariés (sauf dans le Bas-Rhin, le Haut-Rhin et la Moselle où l'activité demeure artisanale quel que soit le nombre de salariés de l'entreprise à la condition qu'elle n'utilise pas de procédé industriel). En revanche, si l'entreprise compte dix salariés ou moins, son activité est considérée comme artisanale. Enfin, si le professionnel a une activité d'achat-revente, son activité est à la fois artisanale et commerciale.

c. Code(s) APE à titre indicatif

Le code APE (activité principale exercée) indique l'activité principale exercée par une entreprise. Il est attribué par l'institut national de la statistique et des études économiques (INSEE) au moment de la création de l'entreprise en fonction de la nomenclature d'activités française (NAF).

Le code APE n'a aucune valeur juridique, il n'est qu'indicatif pour la profession exercée. Il peut donc s'agir des codes suivants :

- 10.11Z : Transformation et conservation de la viande de boucherie ;
- 47.22Z : Commerce de détail de viandes et de produits à base de viande en magasin spécialisé ;
- 47.81Z : Commerce de détail de viandes et produits à base de viandes sur éventaires et marchés.

Pour plus de précisions, il est conseillé de se reporter au [site officiel de l'INSEE](#) et à la fiche « Code APE ».

2°. Conditions d'installation

a. Qualifications professionnelles

Seule une personne qualifiée professionnellement ou placée sous le contrôle effectif et permanent d'une personne qualifiée peut exercer l'activité de boucher.

Les personnes qui exercent l'activité de boucher ou qui en contrôlent l'exercice doivent être titulaires, au choix :

- d'un certificat d'aptitude professionnelle (CAP) ;
- d'un brevet d'études professionnelles (BEP) ;
- d'un diplôme ou d'un titre de niveau égal ou supérieur homologué ou enregistré lors de sa délivrance au [répertoire national des certifications professionnelles](#).

Le [site](#) de la commission nationale de la certification professionnelle (CNCP) propose une liste de l'ensemble de ces qualifications professionnelles. On peut notamment citer le CAP « boucher », le bac pro « boucher charcutier traiteur » ou le brevet professionnel « boucher ».

À défaut de l'un de ces diplômes, l'intéressé doit justifier d'une expérience professionnelle de trois années effectives, dans un État de l'Union européenne (UE) *ou partie à l'accord sur l'Espace économique européen (EEE)*, acquise en qualité de dirigeant d'entreprise, de travailleur indépendant ou de salarié dans l'exercice du métier de boucher. Dans ce cas, l'intéressé peut effectuer une demande d'attestation de reconnaissance de qualification professionnelle auprès de la CMA compétente.

Pour aller plus loin : article 16 de la loi n° 96-603 du 5 juillet 1996 relative au développement et à la promotion du commerce et de l'artisanat, article 1 du décret n°98-246 du 2 avril 1998, décret n°98-246 du 2 avril 1998 relatif à la qualification professionnelle exigée pour l'exercice des activités prévues à l'article 16 de la loi n°96-603 du 5 juillet 1996 précitée.

b. Qualifications professionnelles – Ressortissants européens (LPS ou LE)

Pour une libre prestation de services (LPS)

Le professionnel ressortissant de l'UE ou de l'EEE peut exercer en France, à titre temporaire et occasionnel, l'activité de boucher à la condition d'être légalement établi dans un de ces États pour y exercer la même activité.

Si, ni l'activité ni la formation y conduisant n'est réglementée dans l'État d'établissement, l'intéressé doit en outre prouver qu'il a exercé l'activité de boucher dans cet État pendant au moins l'équivalent de deux ans à temps plein au cours des dix dernières années précédant la prestation qu'il veut effectuer en France.

Pour aller plus loin : article 17-1 de la loi n°96-603 du 5 juillet 1996 précitée.

Pour un libre établissement (LE)

Pour exercer en France, à titre permanent, l'activité de boucher, le professionnel ressortissant de l'UE ou de l'EEE doit remplir l'une des conditions suivantes :

- disposer des mêmes qualifications professionnelles que celles exigées pour un Français (cf. supra : « 2°. a. Qualifications professionnelles ») ;
- être titulaire d'une attestation de compétence ou d'un titre de formation requis pour l'exercice de l'activité de boucher dans un État de l'UE ou de l'EEE lorsque cet État réglemente l'accès ou l'exercice de cette activité sur son territoire ;
- disposer d'une attestation de compétence ou d'un titre de formation qui certifie sa préparation à l'exercice de l'activité de boucher lorsque cette attestation ou ce titre a été obtenu dans un État de l'UE ou de l'EEE qui ne réglemente ni l'accès ni l'exercice de cette activité ;
- être titulaire d'un diplôme, titre ou certificat acquis dans un État tiers et admis en équivalence par un État de l'UE ou de l'EEE à la condition supplémentaire que l'intéressé ait exercé pendant trois années l'activité de boucher dans l'État qui a admis l'équivalence.

À noter : le ressortissant d'un État de l'UE ou de l'EEE qui remplit l'une des conditions précitées peut solliciter une attestation de reconnaissance de qualification professionnelle (cf. infra : « 3°. b. Le cas échéant, demander une attestation de qualification professionnelle ».)

Si l'intéressé ne remplit aucune des conditions précitées, la CMA saisie peut lui demander d'accomplir une mesure de compensation dans les cas suivants :

- si la durée de la formation attestée est inférieure d'au moins un an à celle exigée pour obtenir l'une des qualifications professionnelles requises en France pour exercer l'activité de boucher ;
- si la formation reçue porte sur des matières substantiellement différentes de celles couvertes par l'un des titres ou diplômes requis pour exercer en France l'activité de boucher ;
- si le contrôle effectif et permanent de l'activité de boucher nécessite, pour l'exercice de certaines de ses attributions, une formation spécifique qui n'est pas prévue dans l'État membre d'origine et porte sur des matières substantiellement différentes de celles couvertes par l'attestation de compétences ou le titre de formation dont le demandeur fait état.

Pour aller plus loin : articles 17 et 17-1 de la loi n°96-603 du 5 juillet 1996 précitée, articles 3 à 3-2 du décret n°98-246 du 2 avril 1998 précité.

Bon à savoir : les mesures de compensation

La CMA, saisie d'une demande de délivrance d'une attestation de reconnaissance de qualification professionnelle, notifie au demandeur sa décision tendant à lui faire accomplir une des mesures de compensation. Cette décision énumère les matières non couvertes par la qualification attestée par le demandeur et dont la connaissance est impérative pour exercer en France.

Le demandeur doit alors choisir entre un stage d'adaptation d'une durée maximale de trois ans ou une épreuve d'aptitude.

L'épreuve d'aptitude prend la forme d'un examen devant un jury. Elle est organisée dans un délai de six mois à compter de la réception par la CMA de la décision du demandeur d'opter pour cette épreuve. À défaut, la qualification est réputée acquise et la CMA établit une attestation de qualification professionnelle.

À la fin du stage d'adaptation, le demandeur adresse à la CMA une attestation certifiant qu'il a valablement accompli ce stage, accompagnée d'une évaluation de l'organisme qui l'a encadré. La CMA délivre, sur la base de cette attestation, une attestation de qualification professionnelle dans un délai d'un mois.

La décision de recourir à une mesure de compensation peut être contestée par l'intéressé qui doit former un recours administratif auprès du préfet dans un délai de deux mois à compter de la notification de la décision. En cas de rejet de son recours, il peut alors initier un recours contentieux.

Pour aller plus loin : articles 3 et 3-2 du décret n°98-246 du 2 avril 1998 précité, article 6-1 du décret n°83-517 du 24 juin 1983 fixant les conditions d'application de la loi 82-1091 du 23 décembre 1982 relative à la formation professionnelle des artisans.

c. Conditions d'honorabilité

Nul ne peut exercer la profession s'il fait l'objet :

- d'une interdiction de diriger, gérer, administrer ou contrôler directement ou indirectement une entreprise commerciale ou artisanale ;
- d'une peine d'interdiction d'exercer une activité professionnelle ou sociale pour l'un des crimes ou délits prévue au 11° de l'article 131-6 du code pénal.

Pour aller plus loin : article 19 III de la loi n°96-603 du 5 juillet 1996 précitée.

d. Quelques particularités de la réglementation de l'activité

Réglementation concernant la qualité d'artisan et les titres de maître artisan ou de meilleur ouvrier de France

La qualité d'artisan

Les personnes justifiant d'une qualification professionnelle déterminée peuvent automatiquement se prévaloir de la qualité d'artisan (cf. supra : « 2°. a. Qualification professionnelle »).

À savoir : les personnes non-titulaire d'une des qualifications professionnelles requises peuvent se prévaloir de la qualité d'artisan dès lors qu'elles justifient de trois années d'exercice de l'activité (hors apprentissage).

Pour aller plus loin : article 1 du décret n°98-247 du 2 avril 1998.

Le titre de maître artisan

Pour obtenir le titre de maître artisan, l'intéressé (personne physique ou dirigeant d'une société artisanale) doit :

- être immatriculé au répertoire des métiers ;
- être titulaire du brevet de maîtrise ;
- justifier d'au moins deux ans de pratique professionnelle.

La demande doit être adressée au président de la CMA compétente.

À savoir : les personnes qui ne sont pas titulaires du brevet de maîtrise peuvent solliciter l'obtention du titre de maître artisan dans deux situations distinctes :

- si elles sont immatriculées au répertoire des métiers, qu'elles sont titulaires d'un diplôme de formation équivalente au brevet de maîtrise, qu'elles disposent de connaissances en gestion et psychopédagogie équivalentes aux unités de valeur du brevet de maîtrise et qu'elles justifient de plus de deux ans de pratique professionnelle ;
- si elles sont immatriculées au répertoire des métiers depuis au moins dix ans et qu'elles disposent d'un savoir-faire reconnu au titre de la promotion de l'artisanat ou de la participation à des actions de formation.

Dans ces deux cas, le titre de maître artisan peut être accordé par la commission régionale des qualifications.

Pour plus de précisions, il est conseillé de se rapprocher de la CMA considérée.

Pour aller plus loin : décret n°98-247 du 2 avril 1998 précité.

Le titre de meilleur ouvrier de France

Le titre de meilleur ouvrier de France (MOF) est réservé aux personnes ayant réussi l'examen dénommé « concours un des meilleurs ouvriers de France ». Il s'agit d'un diplôme d'État qui atteste de l'acquisition d'une haute qualification dans l'exercice d'une activité professionnelle.

Pour aller plus loin : [site officiel](#) du concours « un des meilleurs ouvriers de France », articles D. 338-9 et suivants du code de l'éducation et arrêté du 27 décembre 2012.

Respect des normes sanitaires

En application de l'arrêté du 21 décembre 2009, le boucher est tenu de se conformer aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produit d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Ces normes concernent notamment les températures de conservation des denrées alimentaires, les méthodes de décongélation, les obligations en matière de viande hachée et de gibier sauvage, les obligations documentaires visant à assurer la traçabilité des produits, etc.

Pour aller plus loin : arrêté 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 contenant.

Réglementation relative aux produits

L'origine de la viande (bovine, porcine, ovine, volaille, etc.) doit être indiquée au consommateur

qui doit ainsi pouvoir identifier le lieu de provenance ou le pays d'origine de la viande.

De plus, les viandes doivent obligatoirement provenir d'établissements agréés (ou titulaire d'une dérogation à cette obligation).

Enfin, les bouchers doivent se conformer aux règles d'étiquetage des denrées alimentaires.

Bon à savoir : les consommateurs doivent être informés de toute présence de substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire.

Pour aller plus loin : réglementation européenne « Paquet Hygiène », Règlement (CE) n°1760/2000 du Parlement européen et du Conseil du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification des bovins et d'étiquetage de la viande bovine, décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, article R. 412-12 et suivants du code de la consommation.

Réglementation concernant l'établissement

Si les locaux sont ouverts au public, le professionnel doit se conformer aux règles relatives aux établissements recevant du public (ERP) :

- en matière d'incendie ;
- en matière d'accessibilité.

Pour plus d'informations, il est conseillé de se reporter à la fiche « Établissement recevant du public (ERP) ».

3°. Démarches et formalités d'installation

a. Suivre le stage de préparation à l'installation (SPI)

Le stage de préparation à l'installation (SPI) est un prérequis obligatoire pour toutes personnes sollicitant leur immatriculation au répertoire des métiers.

Modalités du stage :

- l'inscription se fait sur présentation d'une pièce d'identité auprès de la CMA territorialement compétente ;
- il a une durée minimale de 30 heures ;
- il se présente sous la forme de cours et de travaux pratiques ;
- il a pour objectif de faire acquérir les connaissances essentielles dans les domaines juridique, fiscal, social, comptable nécessaires à la création d'une entreprise artisanale.

Report exceptionnel du début du stage : en cas de force majeure, l'intéressé est autorisé à effectuer le SPI dans un délai d'un an à compter de l'immatriculation de son entreprise au répertoire des métiers. Il ne s'agit pas d'une dispense mais simplement d'un report du stage qui demeure obligatoire.

Issue du stage : à l'issue du stage, le participant reçoit une attestation de suivi de stage qu'il devra obligatoirement joindre à son dossier de déclaration d'entreprise.

Coût : le stage est payant. À titre indicatif, la formation coûte environ 236 euros en 2016.

Cas de dispense de stage : l'intéressé peut être dispensé d'effectuer le stage dans deux situations :

- s'il a déjà bénéficié d'une formation sanctionnée par un titre ou un diplôme homologué au niveau III (bac+2), comportant un enseignement en économie et gestion d'entreprise, ou le brevet de maîtrise délivré par une CMA ;
- s'il a exercé, pendant au moins trois ans, une activité professionnelle requérant un niveau

de connaissance équivalent à celui fourni par le stage.

Dispense de stage pour les ressortissants de l'UE ou de l'EEE : par principe, un professionnel qualifié ressortissant de l'UE ou de l'EEE est dispensé du SPI s'il justifie auprès de la CMA d'une qualification en gestion d'entreprise lui conférant un niveau de connaissance équivalent à celui fourni par le stage.

La qualification en gestion d'entreprise est reconnue comme équivalente à celle fournie par le stage pour les personnes qui :

- ont exercé, pendant au moins trois ans, une activité professionnelle requérant un niveau de connaissance équivalent à celui fourni par le stage ;
- ou qui disposent de connaissances acquises dans un État de l'UE ou de l'EEE ou un État tiers au cours d'une expérience professionnelle de nature à couvrir, totalement ou partiellement la différence substantielle en termes de contenu.

Pour les personnes ne répondant pas à ces conditions, la chambre consulaire peut exiger qu'elles se soumettent à une mesure de compensation si l'examen de ses qualifications professionnelles fait apparaître des différences substantielles avec celles requises en France pour la direction d'une entreprise artisanale.

Modalités de la dispense de stage : pour être dispensé de SPI, l'intéressé (français ou ressortissant de l'UE ou de l'EEE) doit adresser au président de la CMA concernée une demande de dispense de stage. Il doit accompagner son courrier des pièces justificatives suivantes : copie du diplôme homologué au niveau III, copie du brevet de maîtrise, justificatifs d'exercice d'une activité professionnelle requérant un niveau de connaissance équivalent. De plus, l'intéressé doit s'acquitter de frais variables (25 euros en 2016). L'absence de réponse dans un délai d'un mois suivant la réception de la demande vaut acceptation de la demande de dispense de stage.

Pour aller plus loin : article 2 de la loi n°82-1091 du 23 décembre 1982 précitée, article 6-1 du décret n°83-517 du 24 juin 1983 précité.

b. Le cas échéant, demander une attestation de reconnaissance de qualification professionnelle

L'intéressé souhaitant faire reconnaître un diplôme autre que celui exigé en France ou son expérience professionnelle peut demander une attestation de reconnaissance de qualification professionnelle.

Autorité compétente : la demande doit être adressée à la CMA territorialement compétente.

Procédure : un récépissé de remise de demande est adressé au demandeur dans un délai d'un mois suivant sa réception par la CMA. Si le dossier est incomplet, la CMA demande à l'intéressé de le compléter dans les 15 jours du dépôt du dossier. Un récépissé est délivré dès que le dossier est complet.

Pièces justificatives : le dossier doit contenir :

- la demande d'attestation de qualification professionnelle ;
- le justificatif de la qualification professionnelle : une attestation de compétences ou le diplôme ou titre de formation professionnelle ;
- la preuve de la nationalité du demandeur ;
- si l'expérience professionnelle a été acquise sur le territoire d'un État de l'UE ou de l'EEE, une attestation portant sur la nature et de la durée de l'activité délivrée par l'autorité compétente dans l'État membre d'origine ;
- si l'expérience professionnelle a été acquise en France, les justificatifs de l'exercice de l'activité pendant trois années.

La CMA peut demander la communication d'informations complémentaires concernant sa formation ou son expérience professionnelle pour déterminer l'existence éventuelle de différences

substantielles avec la qualification professionnelle exigée en France. De plus, si la CMA doit se rapprocher du centre international d'études pédagogiques (CIEP) pour obtenir des informations complémentaires sur le niveau de formation d'un diplôme ou d'un certificat ou d'un titre étranger, le demandeur devra s'acquitter de frais supplémentaires.

À savoir : le cas échéant, toutes les pièces justificatives doivent être traduites en français (traduction agréée).

Délai de réponse : dans un délai de trois mois suivant la délivrance du récépissé, la CMA : - reconnaît la qualification professionnelle et délivre l'attestation de qualification professionnelle ;

- décide de soumettre le demandeur à une mesure de compensation et lui notifie cette décision ;
- refuse de délivrer l'attestation de qualification professionnelle.

En l'absence de décision dans le délai de quatre mois, la demande d'attestation de qualification professionnelle est réputée acquise.

Voies de recours : si la CMA refuse de délivrer la reconnaissance de qualification professionnelle, le demandeur peut initier, dans les deux mois suivant la notification du refus de la CMA, un recours contentieux devant le tribunal administratif compétent. De même, si l'intéressé veut contester la décision de la CMA de le soumettre à une mesure de compensation, il doit d'abord initier un recours gracieux auprès du préfet du département dans lequel la CMA a son siège, dans les deux mois suivant la notification de la décision de la CMA. S'il n'obtient pas gain de cause, il pourra opter pour un recours contentieux devant le tribunal administratif compétent.

Pour aller plus loin : articles 3 à 3-2 du décret n°98-246 du 2 avril 1998 précité, arrêté du 28 octobre 2009 pris en application des décrets n°97-558 du 29 mai 1997 et n°98-246 du 2 avril 1998 et relatif à la procédure de reconnaissance des qualifications professionnelles d'un professionnel ressortissant d'un État membre de la Communauté européenne ou d'un autre État partie à l'accord sur l'Espace économique européen.

c. Formalités de déclaration de l'entreprise

Suivant la nature de son activité, l'entrepreneur doit s'immatriculer au registre des métiers et de l'artisanat (RMA) ou au registre du commerce et des sociétés (RCS). Il est conseillé de se reporter à la fiche « Formalités de déclaration d'entreprise artisanale ».

d. Autres autorisations

Effectuer une déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale

Tout établissement qui produit ou commercialise des denrées alimentaires contenant des produits d'origine animale doit effectuer une déclaration, avant ouverture et à chaque changement d'exploitant, d'adresse ou d'activité.

Autorité compétente : la déclaration doit être adressée à la direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDPP) du lieu d'implantation de l'établissement.

Pièces justificatives : la déclaration est réalisée sous la forme du formulaire CERFA 13984*03 complété, daté et signé.

Coût : gratuit.

Pour aller plus loin : article R. 233-4 du code rural et de la pêche maritime et arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité.

Le cas échéant, demander une autorisation de détention et de désossage de carcasses et parties de carcasses bovines contenant de l'os vertébral

Seuls les ateliers de boucherie ayant obtenu une autorisation peuvent détenir et désosser des carcasses et parties de carcasses issues de bovins de plus de 30 mois et contenant de l'os

vertébral.

Autorité compétente : la demande d'autorisation doit être adressée à la direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP) du lieu d'établissement de l'atelier de boucherie.

Délai de réponse : la DDCSPP adresse sa réponse dans le délai de deux mois suivant la réception de la demande. L'absence de réponse dans ce délai équivaut à un refus d'autorisation.

Pièces justificatives : l'intéressé doit adresser une demande d'autorisation dont le modèle figure à l'appendice A de l'annexe V de l'arrêté du 21 décembre 2009.

Coût : gratuit.

Pour aller plus loin : annexe V de l'arrêté 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 contenant.

Le cas échéant, demander un agrément sanitaire en cas de vente de denrées à des intermédiaires

Les établissements préparant, transformant, manipulant ou entreposant des produits d'origine animale (lait cru, viandes, œufs, etc.) doivent obtenir un agrément sanitaire pour commercialiser leurs produits auprès d'autres établissements.

Autorité compétente : la demande d'agrément doit être adressée à la DDCSPP du lieu d'implantation de l'établissement.

Délai de réponse : si le dossier de demande d'agrément est complet et recevable, un agrément conditionnel est accordé pour une période de trois mois au demandeur. Au cours de cette période, un contrôle officiel a lieu. Si les conclusions de cette visite sont favorables, un agrément définitif est accordé. Dans le cas contraire, les points de non-conformité sont notifiés au demandeur et l'agrément conditionnel peut être renouvelé pour une nouvelle période de trois mois. La durée totale de l'agrément conditionnel ne peut excéder six mois.

Pièces justificatives : la demande d'agrément sanitaire est effectuée au moyen du formulaire CERFA 13983*02 complété, daté et signé et de l'ensemble des pièces justificatives listées dans la note de service DGAL/SDSSA/N2012-8119 du 12 juin 2012.

Pour aller plus loin : arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale, note de service DGAL/SDSSA/N2012-8119 précitée, articles L. 233-2 et R. 233-1 du code rural et de la pêche maritime.

Bon à savoir : il est conseillé de se renseigner auprès de la DDCSPP pour s'assurer de la nécessité de solliciter une demande d'agrément et, le cas échéant, obtenir de l'aide pour établir le dossier de demande.

Le cas échéant, solliciter une dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire

Certains commerces de détail peuvent bénéficier d'une dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire. Il s'agit par exemple des commerces cédant des quantités limitées de denrées à d'autres commerces de détail, des commerces dont les distances de livraison vers d'autres commerces de détail n'excèdent pas 80 kilomètres, etc.

Tout exploitant d'un commerce de détail, qui fournit des denrées d'origine animale qu'il a produites à destination d'autres établissements de vente au détail, peut solliciter une dérogation à l'obligation d'agrément, si cette activité est exercée de manière marginale, localisée et restreinte. Pour plus de précisions quant aux quantités, pouvant être cédées dans le cadre de la dérogation, il est conseillé de se reporter aux annexes 3 et 4 de l'arrêté du 8 juin 2006, relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

Autorité compétente : la demande de dérogation doit être adressée à la DDCSPP du département dans lequel est situé l'établissement.

Pièces justificatives : la demande de dérogation à l'obligation d'agrément est effectuée au moyen du formulaire CERFA 13982*05 complété, daté et signé.

Coût : gratuit

Pour aller plus loin : article L. 233-2 du code rural et de la pêche maritime, articles 12 et 13 de l'arrêté du 8 juin 2006 précité et instruction technique DGAL/SDSSA/2014-823 du 10 octobre 2014.