

AGREMENT
SANITAIRE UE
FICHE
SECTORIELLE

Section n° :

Z

Cuisine centrale

Objet

Cette fiche sectorielle complète les dispositions prévues par l'annexe III du Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 *fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale* et l'instruction technique DGAL/SDSSA/relative à la procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n°853/2004.

Référence complémentaire

- ✓ 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.*

A – Définitions

Commerce de détail (cf. règlement (CE) n°178/2002, article 3 point 7) : « *La manipulation et/ou la transformation de denrées alimentaires ainsi que leur entreposage dans les points de vente ou de livraison au consommateur final, y compris les terminaux de distribution, les traiteurs, les restaurants d'entreprise, la restauration collective, les restaurants et autres prestataires de services de restauration similaires, les commerces, les plate-formes de distribution vers les grandes surfaces et les grossistes* »

Restauration collective (cf. arrêté du 21 décembre 2009, article 2 point d) : « *activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat, ainsi que l'activité des cuisines centrales qui, le cas échéant, les approvisionnent* »

Cuisine centrale (cf. arrêté du 21 décembre 2009, article 2 point e) : « *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* »

Restaurant satellite (cf. arrêté du 21 décembre 2009, article 2 point g) : « *établissement ou local aménagé desservi par une cuisine centrale* »

⇒ Par définition, le terme « cuisine centrale » n'est par conséquent pas réservé au seul secteur de la restauration collective. Il peut également être utilisé pour désigner les établissements fabricant des repas à destination de restaurants commerciaux.

B – Attribution de l'agrément « cuisine centrale »

Le règlement (CE) n°853/2004 s'applique « *au commerce de détail dans le cas d'opérations effectuées en vue de fournir des denrées animales à un autre établissement* » (article 1, point 5 b).

Les cuisines centrales fabriquent des préparations culinaires destinées à être livrées à au moins un restaurant satellite, établissement qui correspond à un commerce de détail au sens du règlement (CE) n°178/2002. Leurs activités de transformation de produits carnés, de produits de la pêche, d'œufs, de lait, etc. sont donc soumises à agrément sanitaire au titre du règlement (CE) n°853/2004¹, et doivent répondre aux exigences des sections correspondantes de l'annexe III de ce règlement.

Néanmoins, ces activités ont généralement lieu sur un même site de production, au sein d'établissements qui peuvent être de petite taille. La fabrication de préparations culinaires élaborées à l'avance implique souvent l'utilisation de procédés de fabrication standardisés et identiques quelle que soit la nature de la denrée travaillée (tranchage, cuisson, refroidissement, remise en température, ...).

Afin de faciliter l'enregistrement et l'identification d'une cuisine centrale, un agrément sanitaire unique est délivré, qui recouvre des activités visées à différentes sections de l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004. Par convention, cet unique agrément est intitulé « cuisine centrale » et associé à une « section Z » (cette section n'existe pas dans le règlement (CE) n°853/2004 et a été créée au niveau national pour identifier plus aisément les cuisines centrales, afin de les publier dans une liste officielle dédiée).

L'agrément « cuisine centrale » peut être attribué aux établissements préparant des « repas complets, ou [des] préparations culinaires élaborées à l'avance constituant le plat principal d'un repas, destinés à être servis et consommés en l'état, éventuellement après assemblage, mise en portions et/ou remise en température »², et à destination d'au moins un restaurant satellite :

- du secteur de la restauration collective
- ou
- du secteur de la restauration commerciale. Par exemple :
 - fourniture de repas à destination de restaurants commerciaux pérennes ou ponctuels (événements sportifs, cocktail) ;
 - fourniture de repas à destination de services de restauration au sein de moyens de transport (catering aérien etc.).

En revanche, l'agrément cuisine centrale n'est pas adapté aux établissements dont l'activité consiste en la fabrication de plats cuisinés non destinés à des restaurants satellites, comme par exemple les établissements fabricant des plats cuisinés destinés à une commercialisation en grandes et moyennes surfaces.

Une possibilité de dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire « cuisine centrale » est prévue par l'arrêté du 8 juin 2006 dans le cas où l'activité d'approvisionnement en repas d'autres établissements de restauration est « marginale, localisée et restreinte » (cf. instruction technique DGAL/SDSSA relative à la procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n°853/2004).

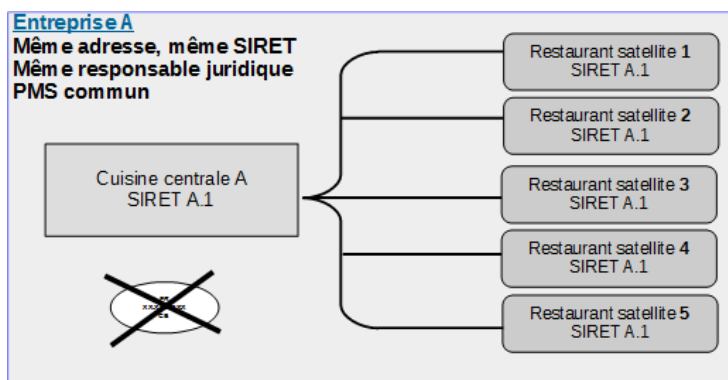
1 Point c) du paragraphe 5 de l'article 1^{er} du Règlement 853/2004 ; « *Les États membres peuvent adopter des mesures nationales pour appliquer les exigences du présent règlement aux établissements de vente au détail situés sur leur territoire auxquels le règlement ne s'appliquerait pas en vertu des points a) ou b).* »

2 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, article 12.

C – Attribution de l'agrément « cuisine centrale » : cas particuliers

C1 – Fonctionnement en mode pavillonnaire

Une cuisine centrale peut être amenée à livrer des satellites situés sur la même emprise foncière mais dans des bâtiments distincts. Ce mode « pavillonnaire », rencontré notamment dans le secteur hospitalier, se caractérise également par un responsable juridique unique, un plan de maîtrise sanitaire unique et un SIRET unique pour toutes les unités d'activité (cuisine centrale et satellites). Cette situation n'est pas soumise à agrément.



En revanche, si la cuisine centrale livre un satellite situé sur une emprise foncière distincte, elle devra être agréée, y compris dans le cas où les deux établissements auraient le même responsable juridique.

C2 – Établissements relevant de l'autorité ou la tutelle du ministre de la défense et pour les établissements militaires du ministère de l'intérieur

La demande d'agrément sanitaire « cuisine centrale » est effectuée auprès du service de santé des armées (article R. 233-4 du code rural et de la pêche maritime), sa délivrance relevant de la compétence du ministre de la défense (article R. 233-3 du même code).

Un protocole d'accord définit les modalités d'échanges d'informations entre le Service de Santé des Armées (SSA) et les DD(ec)PP/DAAF. Une note de service³ précise les modalités d'attribution du numéro d'agrément et d'enregistrement des établissements dans la base de données, dans le but de gérer en concertation, lorsque nécessaire, les alertes, retraits ou rappels de denrées ainsi que les TIAC.

D – Saisie dans RESYTAL

D1 – Restauration collective en auto-gestion

Dans la brique USAGERS, le libellé de l'unité d'activité est « *Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé* ».

Dans la brique APPROBATIONS, sera affectée l'approbation « *Agrément sanitaire UE alimentation humaine* », associée au périmètre « *cuisine centrale* ».

³ Note de service DGAL/SDSSA/2018-474 du 22 juin 2018 relative à l'enregistrement des établissements de restauration collective de la défense.

D2 – Cas particulier des cuisines centrales en gestion concédée

Dans le cas de l'exploitation d'une cuisine centrale de restauration collective en gestion concédée, l'agrément sanitaire est délivré à l'établissement du concédant (délégrant / donneur d'ordre souvent propriétaire des locaux). L'objectif est une harmonisation des procédures et des enregistrements dans RESYTAL.

La procédure d'enregistrement est la suivante :

- Le donneur d'ordre ou le délégrant (ou concédant) est enregistré avec l'unité d'activité « *Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé* ». L'agrément, à savoir l'approbation « *Agrément sanitaire UE alimentation humaine* », associée au périmètre « *cuisine centrale* », sera pour sa part affecté à cette unité d'activité dans la brique APPROBATIONS.
- Le prestataire est enregistré avec l'unité d'activité « *Gestion administrative-Restauration collective* ».
- La relation « *a pour prestataire* » sera créée au niveau de l'unité d'activité de l'établissement où s'exerce l'activité de cuisine centrale pour la relier avec celle du prestataire.

Ainsi en cas de changement de prestataire, l'unité d'activité du prestataire et la relation seront mises à jour, ce qui permettra de conserver l'historique.

Pour les dossiers actuels⁴ :

Dans le cas où l'agrément aurait été délivré à la société prestataire, il convient de ne pas modifier les enregistrements, mais de les mettre à jour, dans Résytal, lors du changement de prestataire.

D3 – Distinction des cuisines centrales et des activités traiteur⁵

Les cases laissées vides sont à compléter en fonction des particularités de chaque établissement.

Activité	Unité d'activité	Procédé	Destination	Lieu	Périmètre d'approbation
Cuisine centrale agréée en restauration collective <i>Ex : École fabriquant les repas destinés à une autre école</i>	Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé	Fabrication de repas sur place (Cuisine centrale)	Type de public sensible ou tout public	<i>A préciser ad-hoc</i>	Cuisine centrale
Cuisine centrale en restauration commerciale <i>Ex : Traiteur fabriquant des repas pour un restaurant commercial</i>	Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé	Fabrication de repas sur place (Cuisine centrale)	Type de public sensible ou tout public	Autre que restauration collective	Cuisine centrale
Traiteur agréé hors cuisine centrale ⁶ <i>Ex : Traiteur fabriquant des plats cuisinés pour la grande distribution</i>	Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé	Traiteur		Autre que restauration collective	Autant de périmètres que de DAOA manipulées (produits à base de viande, transformation de produits de la pêche...)
Traiteur en remise directe	Métier de bouche	Préparation/fabrication de denrées sur place (à compléter le cas échéant)	Traiteur	Sans Objet	Sans Objet

⁴ Rappel des éléments évoqués dans la première version de cette fiche publiée en 2018

⁵ [Fiche d'aide à la saisie des unités d'activité du domaine SSA, espace documentaire du portail Résytal](#)

⁶ Référentiel du paramétrage de la programmation en SSA dans Résytal, page 13