

AGREMENT  
SANITAIRE UE  
FICHE  
SECTORIELLE

Section :

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*.
- ✓ Arrêté du 8 octobre 2013 *relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les 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. arrêtés du 21 décembre 2009 et du 8 octobre 2013, 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. arrêtés du 21 décembre 2009 et du 8 octobre 2013, 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. arrêtés du 21 décembre 2009 et du 8 octobre 2013, 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°853/2004<sup>1</sup>, 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 « cuisine centrale » de la liste officielle des établissements agréés au titre du Règlement (CE) n°853/2004<sup>2</sup>.**

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 »<sup>3</sup>, 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.).

L'agrément<sup>4</sup> est, par conséquent, délivré à l'établissement, le lieu où sont confectionnés les repas, il est rattaché au numéro siret de ce site de production. Les contrôles officiels seront ainsi mis en transparence<sup>5</sup> et rattachés<sup>6</sup> au nom du site, à son adresse (de localisation), et à son numéro siret spécifique. Par exemple, dans le cas d'une demande d'agrément d'une cuisine centrale municipale, la mention du numéro siret du siège social de la mairie, sur le formulaire Cerfa 13983, conduira au rejet de la demande.

**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 des 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

<sup>1</sup> Point c) du paragraphe 5 de l'article 1<sup>er</sup> 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).* »

<sup>2</sup> <https://agriculture.gouv.fr/liste-des-etablissements-agrees-ce-conformement-au-reglement-ce-ndeg8532004-lists-ue-approved>

<sup>3</sup> 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.

<sup>4</sup> Article 4-3 du Règlement (CE) n°853/2004

<sup>5</sup> Article D.231-3-8 du Code rural et de la pêche maritime

<sup>6</sup> Article D.231-3-9 du Code rural et de la pêche maritime

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*).

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

### **C1 - Agrément des établissements de restauration collective en gestion concédée**

Selon les dispositions réglementaires, l'agrément<sup>7</sup> est délivré à l'établissement<sup>8</sup>.

Pour tenir compte de l'avis du SAJ<sup>9</sup>, l'arrêté du 19 mai 2020<sup>10</sup> a introduit un régime particulier pour la délivrance et la mise à jour des agréments des établissements de restauration collective en gestion concédée). Il s'ensuit un partage de responsabilité entre ces deux exploitants du secteur alimentaire, dont l'un est présent de manière pérenne sur le site (le concédant) tandis que le second n'y exerce son activité que pendant quelques années (le prestataire). Cette solution permet de répondre à la situation où le donneur d'ordres (collectivité territoriale, centres hospitalier ou pénitentiaire par exemples) et son prestataire partagent la responsabilité du fonctionnement d'un établissement de restauration collective.

Le prestataire peut changer régulièrement contrairement au donneur d'ordre, qui est pérenne (une commune ou un conseil départemental). La pérennité du donneur d'ordres conduit à une stabilité du numéro d'agrément attribué et à une certaine continuité du PMS, notamment dans la conception des locaux. En revanche, d'autres aspects du PMS (procédure de nettoyage, bonnes pratiques de fabrication, plan HACCP) sont généralement apportés par le prestataire, mais sous le contrôle du donneur d'ordres).

Le concédant et son prestataire constituent un binôme responsable du plan de maîtrise sanitaire et par conséquent de l'agrément.

L'agrément<sup>11</sup> est, par conséquent, délivré à l'établissement, le lieu où sont confectionnés les repas, il est rattaché au numéro siret de ce site de production. Les contrôles officiels seront ainsi mis en transparence<sup>12</sup> et rattachés<sup>13</sup> au nom du site, à son adresse (de localisation), et à son numéro siret spécifique. Par exemple, dans le cas d'une demande d'agrément d'une cuisine centrale municipale, la mention du numéro siret du siège social de la mairie, sur le formulaire Cerfa 13983, conduira au rejet de la demande.

Afin de permettre la continuité du service ou de la mission de service public, en cas de changement de prestataire, l'agrément délivré à l'établissement (restaurant d'entreprise, cantine d'une collectivité territoriale, etc.) dans lequel sont confectionnés les repas, est pérenne, sous réserve du respect des dispositions de l'article 5 III de l'arrêté du 8 juin 2006, évoquées ci-dessous.

Lorsque le concédant d'un établissement de restauration collective décide de confier la préparation des repas à un prestataire, il en informe le Préfet (DDecPP/DAAF). A la notification d'attribution du marché, le plan de maîtrise sanitaire (le cas échéant générique) du prestataire est transmis au Préfet (DDecPP/DAAF).

Le concédant adresse une déclaration d'activité actualisée, précisant le SIRET du nouveau prestataire, à l'aide du Formulaire Cerfa n°13984 « Déclaration d'activité ». Le prestataire se déclare, lui aussi, selon les mêmes dispositions. Il est recommandé de procéder de façon synchrone.

<sup>7</sup> Article 4 du Règlement (CE) n°853/2004

<sup>8</sup> Article 2-1-c) du Règlement (CE) n°852/2004 : "établissement" : toute unité d'une entreprise du secteur alimentaire

<sup>9</sup> Lettre à diffusion limitée DGAL/SDSSA/L2012-0338 du 11 juin 2012

<sup>10</sup> Arrêté du 19 mai 2020 modifiant 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

<sup>11</sup> Article 4-3 du Règlement (CE) n°853/2004

<sup>12</sup> Article D.231-3-8 du Code rural et de la pêche maritime

<sup>13</sup> Article D.231-3-9 du Code rural et de la pêche maritime

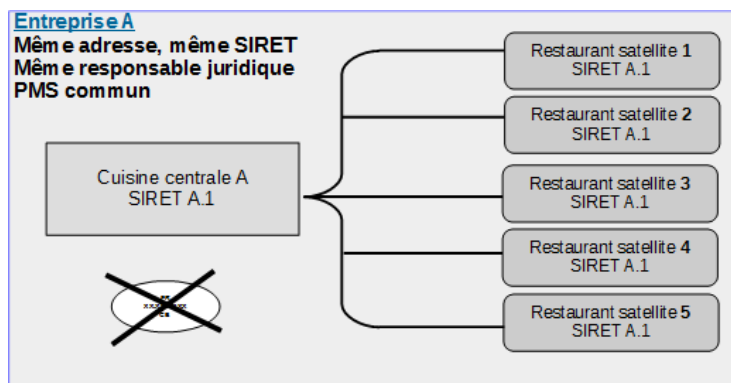
En réponse, le Préfet (DDecPP/DAAF) délivre une décision modificative de l'agrément aux deux noms de ce binôme selon le modèle figurant en annexe de l'instruction technique relative au commerce de détail.

Dans les trois mois qui suivent, une version actualisée et complète du dossier d'agrément de l'établissement sera transmise au Préfet (DDecPP/DAAF). Le non-respect de cette échéance est passible de l'amende prévue pour les contraventions de 5ème classe (code NATINF 20004) .

Dans le cas où l'agrément aurait été délivré au prestataire, il convient de mettre à jour les dossiers d'agrément lors du prochain changement de prestataire.

## **C2 – 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.

Il n'existe pas de définition réglementaire. Cette notion a été introduite par le chapitre dédié aux agréments des cuisines centrales de la note de service DGAL/SDHA/N98-8126 du 10 août 1998, portant application de l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social. **Le terme de « cuisine centrale pavillonnaire » est donc caduc depuis 2013, il convient de ne plus l'utiliser. On parlera alors de cuisine centrale, qui ne sera ni agréée, ni dérogaire à l'obligation d'agrément.**

## **C3 – Établissements relevant de l'autorité ou de la tutelle du ministre de la défense et des 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 instruction technique<sup>14</sup> 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.

<sup>14</sup> Instruction technique DGAL/SDSSA/2025-437 du 8 juillet 2025 relative à l'enregistrement des établissements de restauration collective de la défense.