

A ssociation
S pécialisée des
P roducteurs d'
E scargots des
R égions du
S ecteur
A lpin



COMPTE RENDU D'ACTIVITE 2007

C. SIMONCELLI

**Association Spécialisée des Producteurs d'Escargots
des Régions du Secteur Alpin
CFPPA – Lycée Agricole de Savoie – 73290 La Motte Servolex
Tél. 04-79-25-42-02 Fax. 04-79-25-44-08**

SOMMAIRE :

1 – Liste des adhérents	p 3
2 – Principales actions	
21 – 10 ^{ème} journée de l'escargot	p 6
22 – Visites de juillet 2007	p 6
23 – Voyage en Russie	p 16
24 – Création du site de l'ASPERSA	p 20
25 – Visites d'élevages	p 21
26 – Vente d'ouvrages	p 21
27 – Les commandes groupées	p 21
3 – Bilan financier de l'année 2007	
31 – Les charges	p 22
32 – Les produits	p 22
33 – Le bilan	p 23
4 – Les résultats de production	
41 – La reproduction	p 23
42 – L'engraissement	p 25
5 – Informations diverses	
51 – Bénéfice Forfaitaire	p 28
52 – Modification de l'arrêté du 8 juin 2006	p 29
52 – Liste des établissements agréés	p 38
53 – Dates des formations au CFPPA	p 41
6 – Nos partenaires	p 41

COMPTE RENDU 2007

I – LISTE DES COTISANTS ASPERSA 2007 :

	Nom	CP	Ville
Guerrisi Salvatore	Escargotièrre de Proulieu	01150	LAGNIEU
Ogier Alain		01160	NEUVILLE SUR AIN
Estier Ludovic		01170	CHEVRY
C Montagnat & G Goyet	SCEA L'Escargotièrre de Voiroux	01680	LHUIS
Combe JC & Moulin D	GAEC Les Escargots de la Robine	04000	DIGNE LES BAINS
Chérin Jean-Michel	L'Escargot Vivarois	07220	VIVIERS
Odasso Hélène	Ferme hélicicole du Col des Fans	07270	St BARTHELEMY GROZON
Guillemot Jean-Marc	Terre d'Escargots	24580	ROUFFIGNAC St CERNIN
Quaillet Christel	Les Escargots de Meillassolle	26120	MONTVENDRE
Bonello Olivier	L'Escargot des Collines	26350	MONTCHENU
R Bonnefond & S Lamouric		29140	KERNEVEL
Santos Cyril	Les Escargots de L'Uzege	30700	MONTAREN
Soufflet Gilles	La Caracole	30960	St FLORENT / AUZONNET
Taisset Lucien		34400	LUNEL-VIEL
Lassausaie Jean	L'Escargotier du Clot	34450	VIAS
Paol Stéphane	Escargotièrre de la Sône	38160	IZERON
Verrière Jean-Xavier	L'Escargot de Moirans	38430	MOIRANS
Bouché Cyril		46300	GOURDON
JP Caquineau & Delaunay D	SCEA Délice d'Helix	49000	ECOULANT
Oblin Anne et Eric	Les Escargots Petit Pré	49140	CORNILLE LES CAVES
Dauvergne E et JM	EARL Les Pieds sur Terre	51150	BOUZY
Albaret Marie-Jeanne	L'Escargot de Limagne	63350	SAINT LAURE
André Marie Christine	Les Escargots Maraisiens	69150	DECINES CHARPIEU
GAEC Ogier		69420	CONDRIEU
Fargeton Jean Paul	L'Escargot de Beaujeu	69430	BEAUJEU
Bresse Jean-Paul	EURL Escargot Fermier	69480	AMBERIEUX
Campant Thierry	L'Escargot des Gones	69650	QUINCIEUX
Martin Jean-Luc		69650	QUINCIEUX
Rubod Corine	L'Escargot Brionnais	71110	BRIANT
Lanet Eric	L'Escargot de Brison	73100	BRISON SAINT INNOCENT
Vuillemin Mélanie	Les Escargots de Mélanie	73170	VERTHEMEX
Ferme Hélicicole		73290	LA MOTTE SERVOLEX
Milan Carole	L'Escargot de la Maison Blanche	73300	FONCOUVERTE
Richard Sandra		73310	CHANAZ
Lenfant Alain	L'Escargot de la Grotte	73670	ENTREMONT LE VIEUX
Arpin Paul		73700	SEEZ
Mendes Nazare Corinne	L'Escargotièrre du Fier	74150	HAUTEVILLE SUR FIER
Aubry Francis	Les Escargots de la Source	74210	FAVERGES
Briand Sébastien	Helixa	74250	VIUZ EN SALLAZ
Pomel Jean		74300	MAGLAND
Curreli Raymond	L'Escargot du Vieil Amandier	84210	SAINT-DIDIER
Flour Richard	Lou Mas Di Cocylas	84250	LE THOR
Aparicio Michel	Le Parc aux escargots	84560	MENERBES
Clavel Olivier	Les Escargots de l'Enclave	84600	VALREAS

En 2007, l'ASPERSA a compté 44 adhérents, soit 10 de plus qu'en 2006.

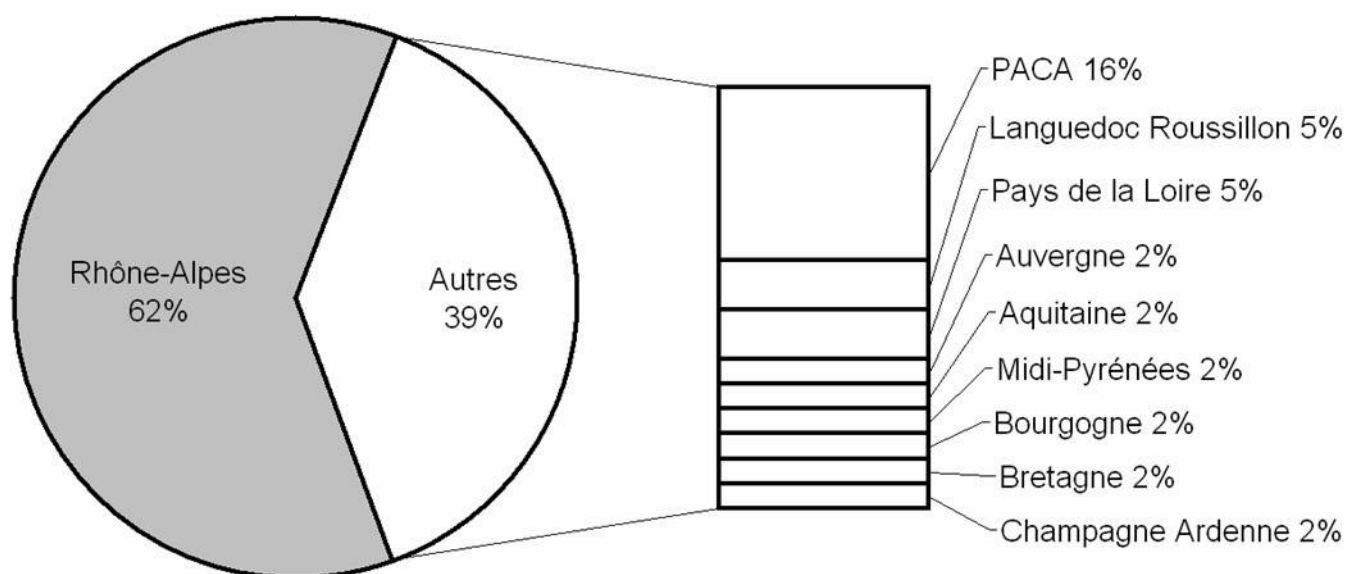
On note 12 nouveaux adhérents (pour la majorité en phase de pré installation), alors que deux héliciculteurs n'ont pas renouvelé leur adhésion.

Rappel du Bureau :

Président :	Olivier BONELLO
Vice-présidente :	Hélène ODASSO
Trésorier :	Jean-Luc MARTIN
Trésorier Adjoint :	Jean-Xavier VERRIERE
Secrétaire :	Lycée Agricole de Savoie
Secrétaire Adjoint :	Sébastien BRIAND
Administrateurs :	Catherine MONTAGNAT, Eric LANET, Lionel OGIER, Marie-Jeanne ALBARET Jean-Paul FARGETON

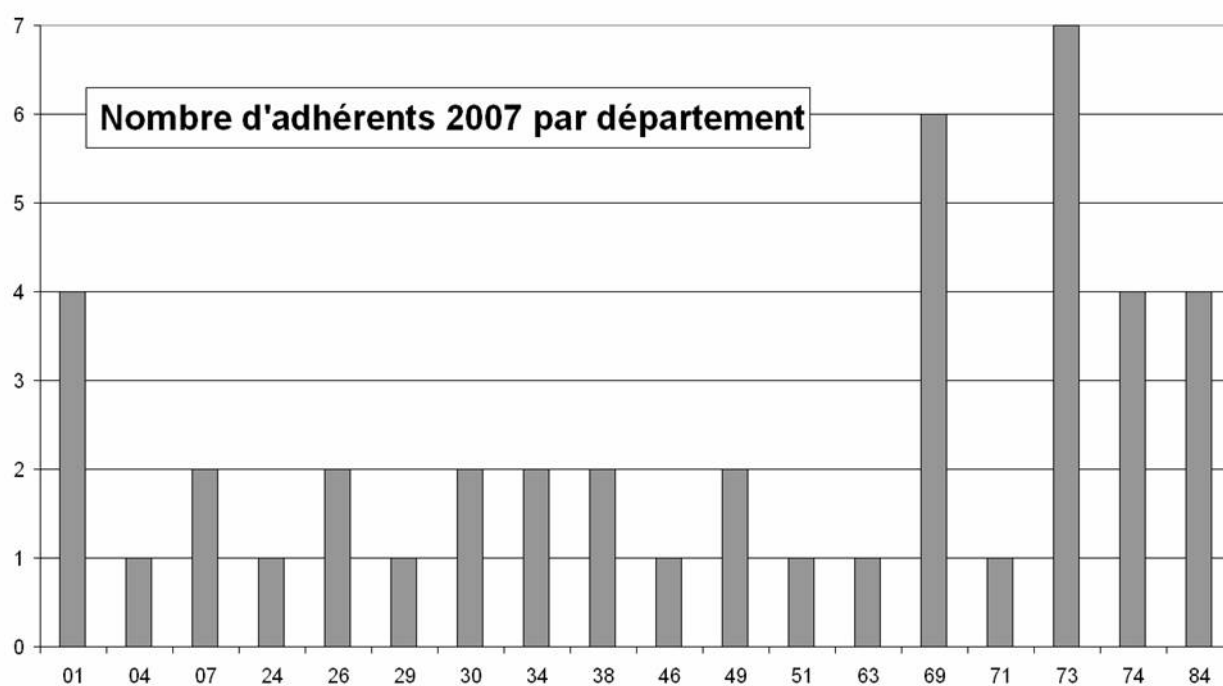
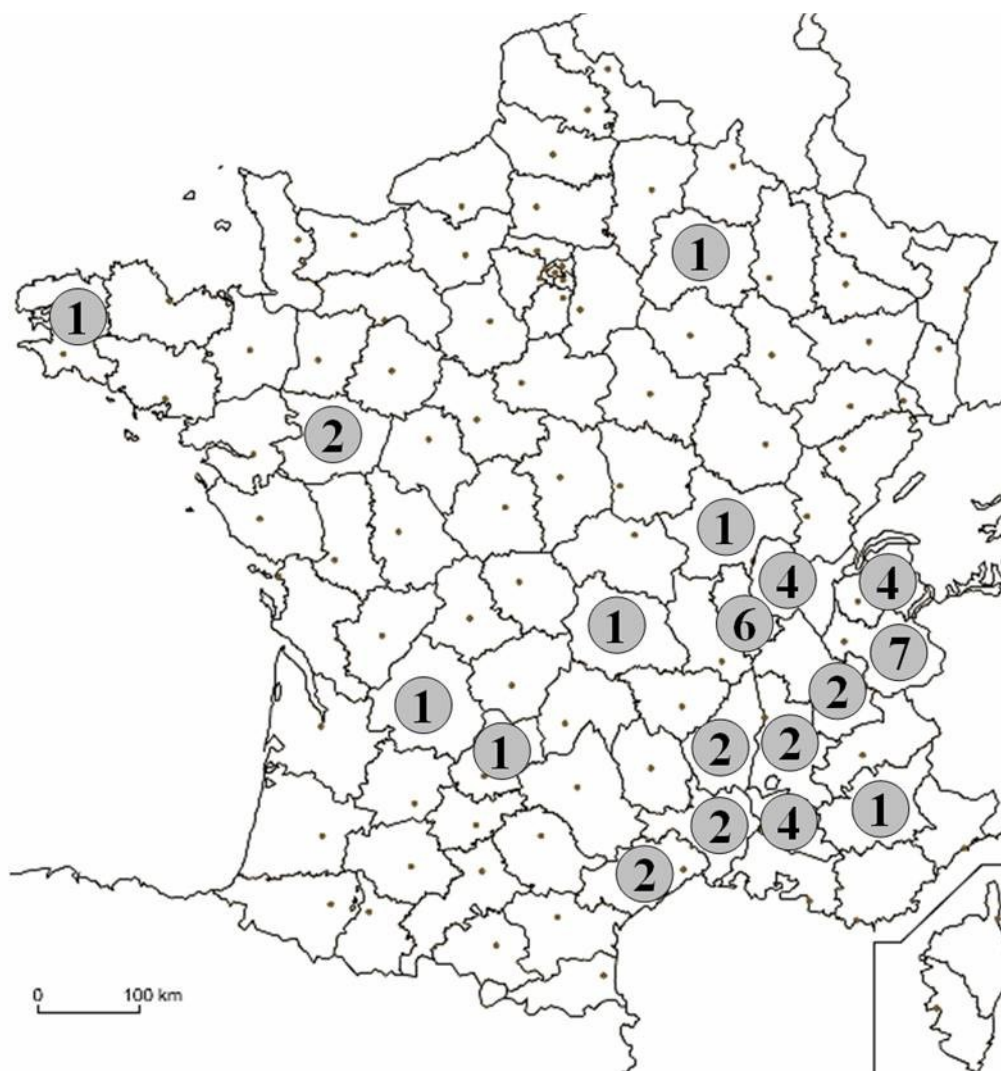
Répartition géographique des adhérents :

Pour la première fois depuis sa création en 1989, l'ASPERSA a regroupé des adhérents répartis sur 10 régions administratives :



Même si la région Rhône-Alpes demeure la plus représentée, on remarque que sa part est en diminution (75% en 2004, 70% en 2006 et 62% en 2007)

Cette situation s'explique par l'arrivée de nouveaux adhérents originaire de PACA, de Languedoc Roussillon, d'Aquitaine, de Midi-Pyrénées, de Bourgogne et de Bretagne.



II – LES PRINCIPALES ACTIONS DE 2007 :

21 - La 10^{ème} journée de l'escargot organisée par l'ASPERSA

Pour la dixième année consécutive, l'association a organisé une journée (3^{ème} dimanche de juin) destinée à faire découvrir l'activité et les produits issus de l'héliculture.

Quelques producteurs ont participé à cette manifestation, dont l'objectif est de promouvoir leur activité à une période traditionnellement « assez calme » commercialement.

Ce fût donc l'occasion de proposer des visites accompagnées d'animations pour les enfants, un marché de producteurs fermiers, des repas en nocturne...

Même si la plupart des héliculteurs ont été satisfaits des retombées directes (vente de produits) et indirectes (articles de presse, prise de contacts...) on observe une érosion progressive du nombre de participants.

22 – Voyage dans l'Ouest

Du 3 au 5 juillet 2007, l'ASPERSA a organisé un voyage dans le Grand Ouest de la France. Une dizaine de producteurs y ont participé.

Au programme :

- * Visite de « l'Escargot de Limagne » à St-Laure (63)
- * Visite des élevages de « Nomade des Jardins » à Adriers (86)
- * Visite des structures de la « Société Berton » à Le Boupère (85)
- * Visite des « Escargots Petit Pré » à Cornillé-les-Caves (49)
- * Visite de « Délice d'Helix » à Ecoflant (49)

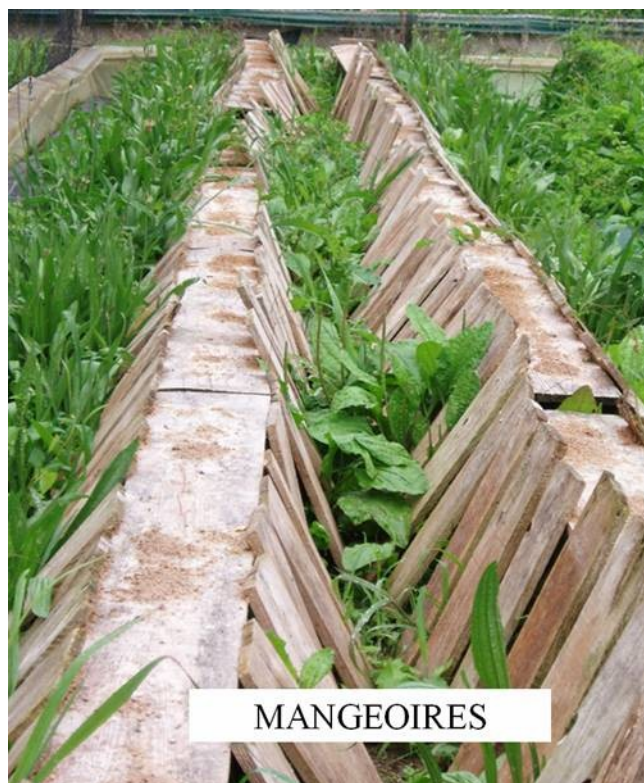


COMPTE RENDU 2007

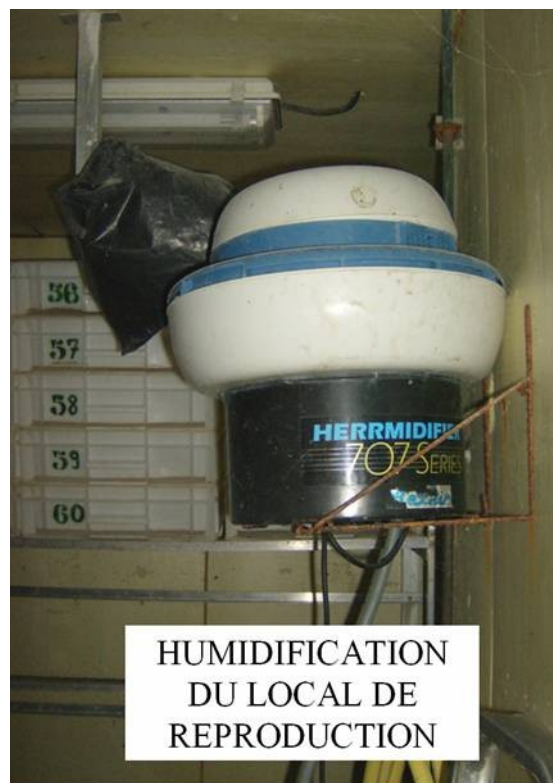
Pour la majorité des participants, ce voyage fût l'occasion de découvrir des structures et des modes de gestion différents du model « Rhônalpin classique », et d'échanger sur les pratiques de chacun.



L'ESCARGOT DE LIMAGNE

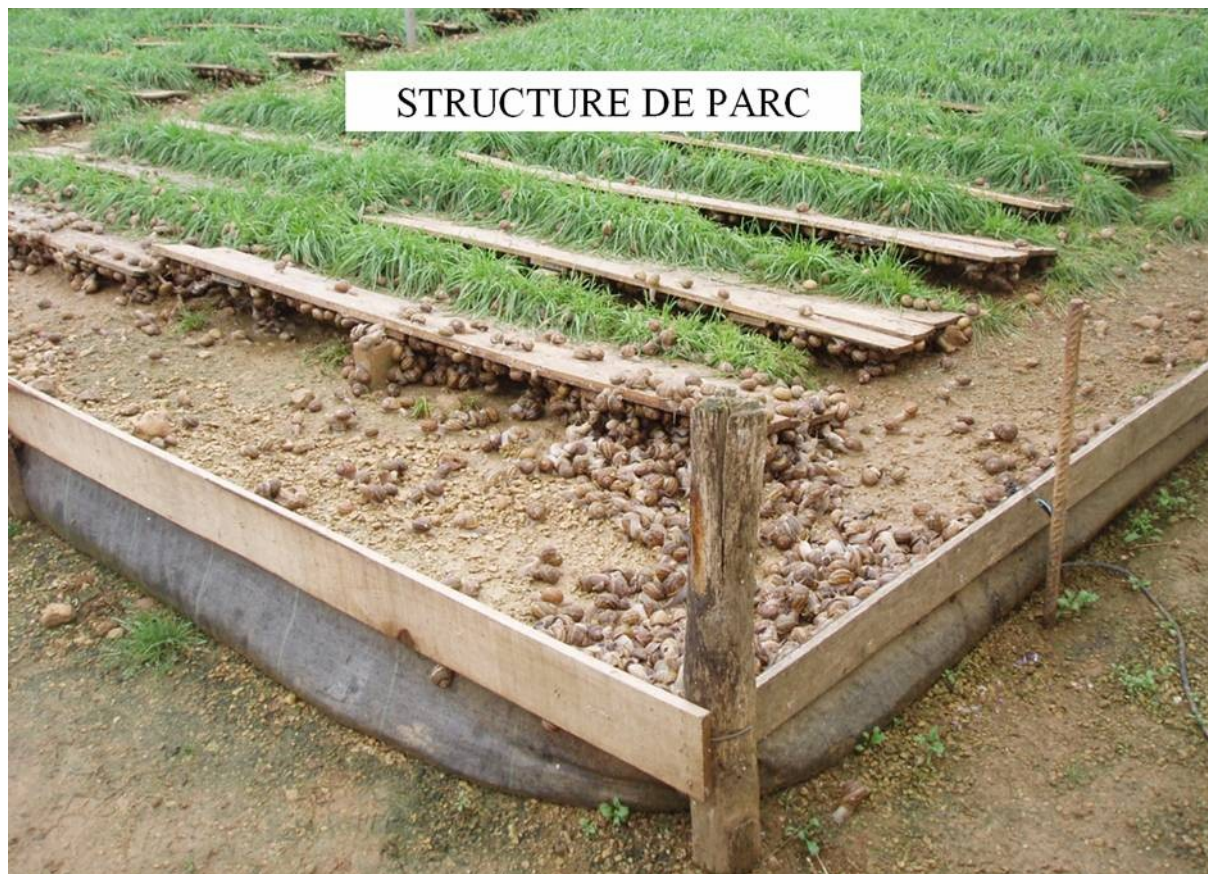


MANGEOIRES



HUMIDIFICATION
DU LOCAL DE
REPRODUCTION







LE SECHAGE



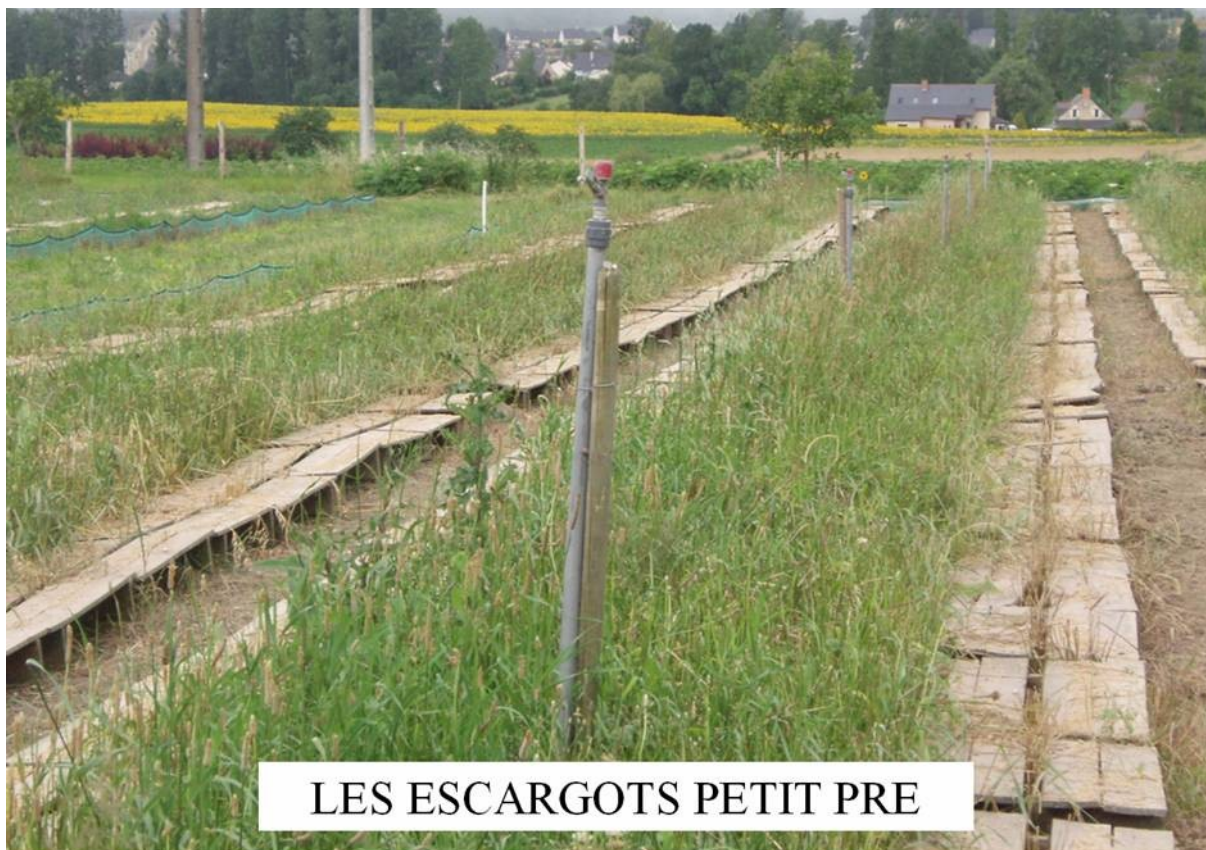
SOCIETE BERTON



VISITE DE LA
MINOTERIE



PARCS EXPERIMENTAUX



LES ESCARGOTS PETIT PRE



LA SERRE DE REPRODUCTION





LE LOCAL DE REFRIGERATION - ENSACHAGE



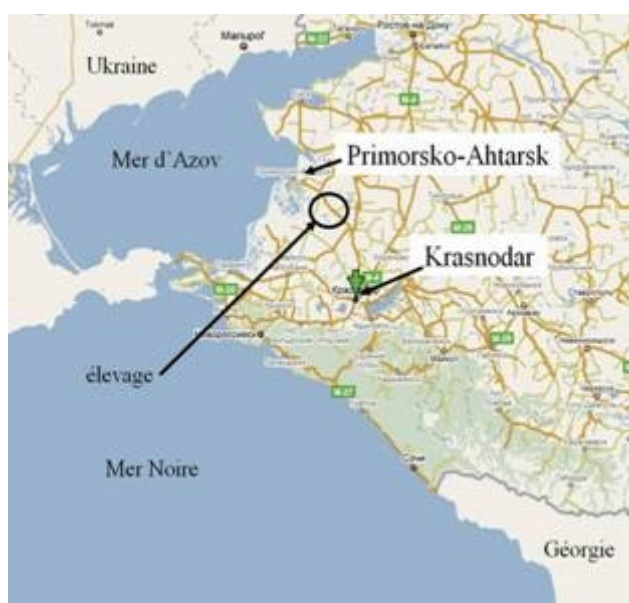
DELICE D'HELIX



Nous tenons à remercier tout particulièrement l'ensemble des personnes rencontrées lors de ce voyage. Elles nous ont permis, par leur gentillesse, leur disponibilité et leur hospitalité, de passer ces trois jours très enrichissants dans d'excellentes conditions, et ce, malgré la longueur des trajets et les conditions climatiques défavorables.

23 – Voyage en Russie

En avril 2007, l'ASPERSA a été sollicitée (par l'intermédiaire de Denis Billaud – Berton Alimentation Animale) par Sergej Seleznev - ressortissant Allemand, d'origine Ukrainienne, propriétaire notamment d'une poissonnerie à Primorsko-Ahtarsk, village de 30.000 habitants en Russie méridionale – afin de tenter de résoudre des problèmes techniques liés à la reproduction des escargots.



En effet, il y a près de 4 ans, M. Seleznev a investi dans du matériel d'élevage, dans des souches de reproducteurs « sélectionnées » (*H. aspersa aspersa* et *H. Pomatia*), ainsi que dans une méthode d'élevage à cycle biologique complet.

A cet effet, il a rencontré à plusieurs reprises Gianni Avagnina (responsable de l'institut Italien d'héliciculture).

A cette époque, S. Seleznev a fait installer plusieurs hectares de parcs en filets Italiens.



Assez rapidement il s'est rendu compte qu'il n'arriverait pas à produire suffisamment de cette façon, et a fait appel à des héliculteurs Français pour le fournir en naissains de gros-gris.

Ainsi, en 2006, il a peuplé plus d'un hectare de parc, en espérant récolter du vif et des reproducteurs pour la saison 2007.

Malheureusement pour lui, la reproduction en bâtiment climatisé fût catastrophique, le contraignant à mettre les reproducteurs restants directement en parc.

Ce contretemps eut pour conséquence de retarder la période de pontes et d'éclosions, occasionnant un fort retard de croissance ainsi qu'une récolte d'escargots très hétérogènes.

Remarque : A ce jour, M. SELEZNEV a un marché potentiel de plusieurs tonnes par mois de chairs, sur les restaurant Moscovites. A terme, il ne pense pas commercialiser sa production en France, car les coûts de transport sont trop élevés par rapport aux héliciculteurs d'Europe Centrale.

Lors de notre visite (Denis Billaud et moi-même) en septembre, nous avons constaté le retard pris par les escargots ainsi que le manque d'expérience des responsables de la structure. Toutefois, moyennant une restructuration de l'atelier, celui-ci possède un potentiel de production très important : la parcelle sur laquelle est situé l'élevage fait plus de 20 hectares, comprend des hangars aménageables, et l'abattage des chairs peut s'effectuer dans la poissonnerie (110 personnes y travaillent).



Container frigorifique pour l'hibernation des reproducteurs et des « fonds de parcs ».

COMPTE RENDU 2007

Local de reproduction :



Aménagement en 2007



Aménagement prévu en 2008

Parcs de croissance munis de
planches de collage permettant
la distribution d'aliment.
(à droite : printemps 2007, ci-
dessous : novembre 2007)





Fin du ramassage le 22 novembre 2007



Tri des escargots sortis de parcs, puis séchage en filets de 5 Kg « à l'air libre » avant la mise en hibernation.

Ce jour là la température avoisinait les 3°C.

Les reproducteurs sélectionnés pesaient moins de 15 grammes !

24 – Création du site de l'ASPERSA

Le 3 octobre l'ASPERSA a mis en ligne un « blog » (site Web constitué par la réunion d'un ensemble de pages triées par ordre chronologique), afin de présenter son activité, et plus largement promouvoir les produits issus de l'héliciculture. A ce jour, il contient une dizaine de pages et plusieurs articles :

Liste d'articles

- [Brioche d'escargot et verrine à la crème d'escargot](#)
- [Plateforme de l'agroalimentaire](#)
- [Nettoyage des coquilles](#)
- [Bonne année 2008](#)
- [Partenariat ASPERSA](#)
- [Bénéfices Agricoles Forfaitaires - 2006](#)
- [Voyage en Russie du 19 au 22 septembre 2007](#)
- [L'Escargot en 100 recettes](#)
- [Sortie de juillet 2007](#)
- [Association Spécialisée des Producteurs d'Escargots des Régions du Secteur Alpin](#)

[liste complète](#)

Pages

- [Quelques recettes à base d'escargots](#)
- [Annuaire des Directions Départementales des Services Vétérinaires \(DDSV\)](#)
- [Réglementation sur le ramassage des escargots](#)
- [Préparation des feuillets d'escargot](#)
- [Documents administratifs](#)
- [Association Spécialisée des Producteurs d'Escargots des Régions du Secteur Alpin](#)
- [Bibliographie - escargots](#)
- [Petites annonces hélicoles](#)

On y trouve un référencement des sites des adhérents et des partenaires, des documents administratifs à télécharger (nouveaux textes législatifs, notes de service, liste des ateliers de transformation agréés, annuaire des DDSV de France...), des petites annonces hélicoles, des recettes à base d'escargots...

Si vous souhaitez publier des articles, ou tout simplement faire part de vos idées, n'hésitez pas à contacter l'ASPERSA.

Remarque : Nous pourrions faire une page par adhérent, présentant succinctement son exploitation, ses produits, les marchés réguliers qu'il effectue. Ces pages pourraient être agrémentées de photos !

Par ailleurs, une inscription à la « newsletter » permet d'être prévenu par courrier électronique de toutes les nouveautés. Actuellement 20 personnes, dont 12 adhérents, s'y sont déjà inscrites.

A ce jour, le blog a reçu plus de 1600 visites, pour un total de 4600 pages lues.

Le site de l'ASPERSA est accessible à l'adresse : <http://aspersa.over-blog.com>

COMPTE RENDU 2007

25 – Visites d'élevages :

En 2007, les élevages de 15 adhérents ont été visités.



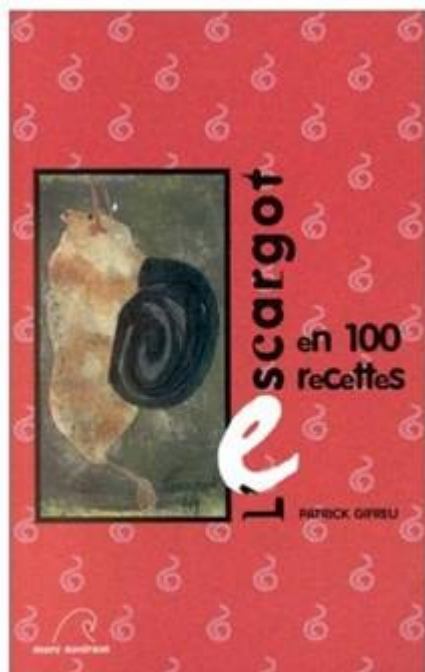
Alain Ogier - 01



Ferme hélicicole du Col des Fans - 07

26 – La vente d'ouvrages hélicicoles :

Cette année, l'ASPERSA a vendu 9 cassettes vidéo, ainsi qu'un livre de recette : L'Escargot en 100 recettes de Patrick GIFREU (éd. *Mare nostrum*)



Cet ouvrage, édité en 1999, est exclusivement dédié à cuisine de l'escargot.

Vous y trouverez une centaine de recettes, des plus simples aux plus élaborées.

«La diététique moderne a été sévère avec le mollusque, qui souffre d'un ostracisme injuste dans les traités de cuisine.

Pourtant le monde méditerranéen – les pays catalans en tête – s'est évertué à déguster ce signe permanent de réjouissances à toutes les sauces... mais aussi brut, à la braise ardente des sarments de vigne de l'emblématique cargolade.

Gloire au meilleur des obscures fades !

Que la petite bête à cornes entre dans l'arène !»

Prix de vente : **11,00 €**

27 – Les commandes groupées :

En 2007, les commandes ont concerné que les approvisionnements en semences de plantain (plus de 60 Kg) ainsi que les sacs isothermes en papier.

COMPTE RENDU 2007

III – BILAN FINANCIER DE L'ANNEE 2007

31 – Les charges :

En 2007, le montant total des charges est de 9.809,05 €.

Ces dépenses se répartissent de la façon suivante :

Mise à disposition CFPPA :		7.622,90 €
Achat pour revente :		636,66 €
- Semence Plantain lancéolé :	519,06 €	
- Livres de recettes :	117,60 €	
Déplacement – Péage :		652,40 €
Affranchissement :		311,41 €
Repas :		310,83 €
Divers :		274,79 €
Pertes exceptionnelles :		0,06 €
TOTAL :		9.809,05 €

32 – Les produits :

La somme totale des produits est de 12.928,83 €.

Cotisation (44 X 194,00 €) :		8.536,00 €
Revente de semences :		519,00 €
Promotion (9 cassettes vidéo) :		114,30 €
Livre « 100 recettes d'escargots » (1) :		11,00 €
Interventions extérieures :		1.000,00 €
Encarts publicitaires :		2.119,79 €
Divers :		424,85 €
- Frais d'expédition, de facturation :	56,28 €	
- Refacturation nuits d'hôtel :	220,77 €	
- Refacturation déplacement :	147,80 €	
Intérêts CSL		203,89 €
TOTAL :		12.928,83 €

Le résultat de l'exercice 2007 est donc positif de 3.119,78 €.

Cette situation s'explique principalement par :

- L'augmentation du nombre d'adhérents (+10 par rapport à 2006)
- La signature de conventions de partenariat avec les sociétés « Berton Alimentation Animale » et « Témaco » ainsi que l'insertion d'encarts publicitaires dans le compte rendu (qui représentent plus de 16 % des recettes)
- Des interventions extérieures (1.000,00 €)

COMPTE RENDU 2007

33 – La situation nette :

Au 31 décembre 2007, la situation financière de l'association est la suivante :

Stock :		Dettes :	
- Cassettes vidéo :	45,72 €	- CFPPA	7.622,90 €
- Livres « 100 recettes »	111,72 €		
Compte courant :	15.115,57 €		
Compte sur livret :	8.128,78 €		
Caisse :	13,32 €		
Créances :	2.233,51 €		
TOTAL :	25.648,62 €	TOTAL :	7.622,90 €

IV – LES RESULTATS DE PRODUCTION

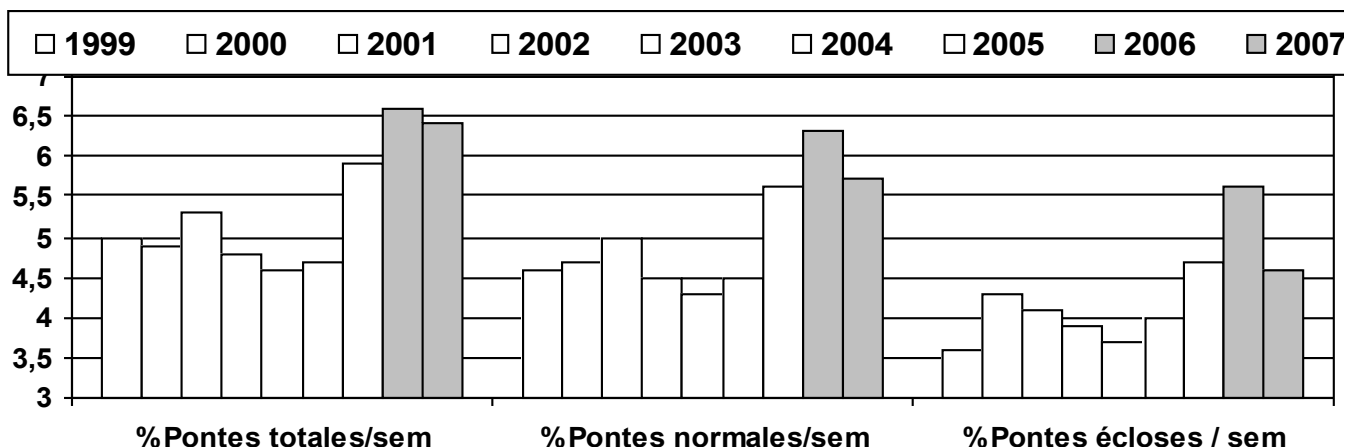
41 – La reproduction :

Les résultats de reproduction présentés ci-dessous sont issus de 9 élevages répartis sur 8 départements différents (01, 26, 49, 51, 63, 69, 73 et 74).

Les Résultats :

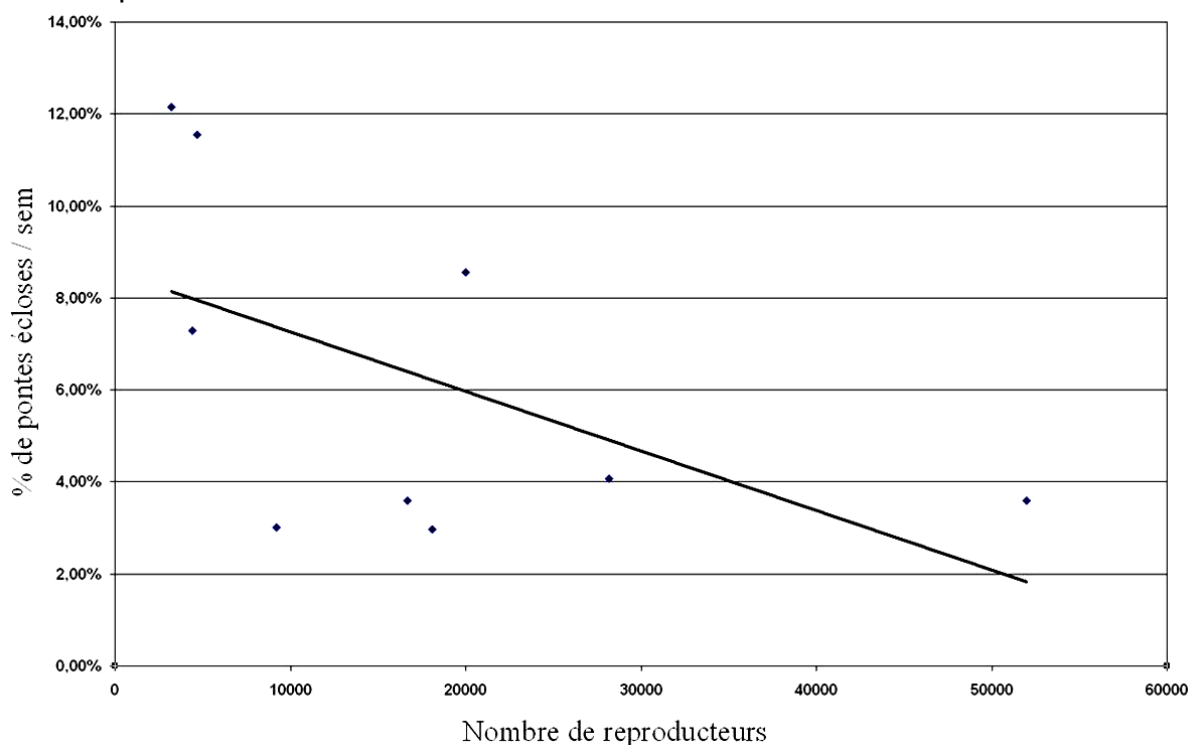
	Moy. 2007	Moy. 2006	Moy. 2005	Moy. 2004	Moy. 2003	Moy. 2002	Moy. 2001	Moy. 2000
Nombre de reproducteurs utilisés	17.380	12.300	16.650	19.125	12.340	13.220	14.360	10.958
Durée de la reproduction	11 sem	13 sem	13 sem	13 sem	15 sem	15 sem	16 sem	14 sem
Nombre de pontes récoltées	12.811	10.490	12.320	11.800	8.290	9.500	12.514	7.472
Nbre de pontes mises à incuber	11.430	9.970	11.350	11.270	7.730	8.890	11.663	7.273
Nbre de pontes écloses	9.113	8.525	9.430	10.000	6.700	7.600	9.731	6.662
% global de pontes totales	73,7%	79,1%	72,3%	68,8%	67,1%	71,9%	87,1%	68,2%
% de pontes totales / sem	6,4%	6,6%	5,9%	4,7%	4,6%	4,8%	5,3%	4,9%
% de pontes « normales » / sem	5,7%	6,3%	5,6%	4,5%	4,3%	4,5%	5,0%	4,7%
% de pontes écloses / sem	4,6%	5,6%	4,7%	4,0%	3,7%	3,9%	4,1%	4,3%
Taux de pontes anormales	10,8%	4,5%	6,9%	4,5%	6,7%	6,5%	6,8%	2,7%
Taux d'éclosion	79,7%	87,1%	82,0%	88,7%	86,5%	85,5%	83,4%	91,6%

COMPTE RENDU 2007



Observations :

- Globalement, la période de reproduction a été relativement courte (4 semaines de moins que la moyenne des 8 dernières années).
- Le taux d'éclosion est le plus faible depuis plusieurs années. Certains producteurs ont eu des pertes supérieures à 60%. A priori, celles-ci sont imputables à une humidité trop importante du substrat de ponte, ainsi qu'une forte mortalité durant les jours suivants l'éclosion.
- Le pourcentage hebdomadaire de pontes écloses est de 4,6%, soit une moyenne de 800 pontes écloses / semaine pour un atelier de 17380 reproducteurs.



- Cette année encore, les résultats sont assez hétérogènes (le pourcentage de pontes écloses par semaine varie de 3% à 12%), la courbe de tendance ci-dessus, montre parfaitement la corrélation entre le nombre de reproducteurs utilisés et le nombre de pontes écloses.

COMPTE RENDU 2007

42 - L'engraissement :

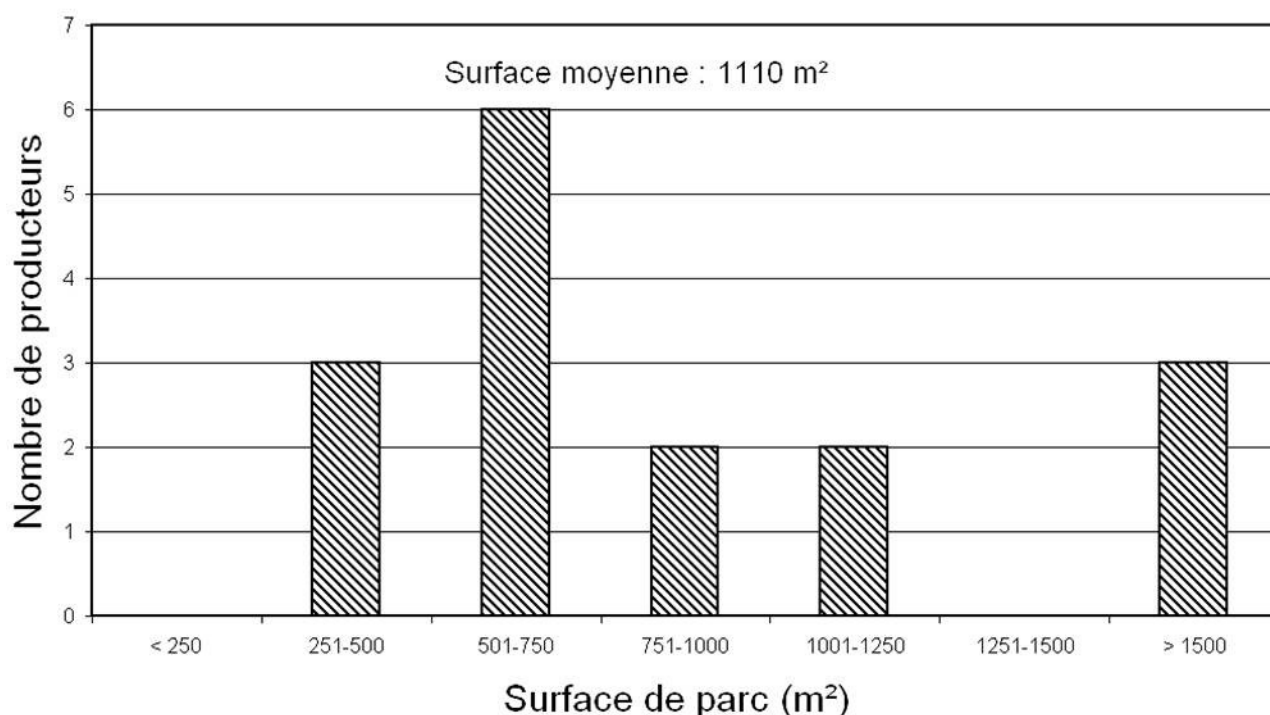
Les chiffres présentés ci-dessous proviennent de l'analyse des résultats de 16 élevages répartis sur 11 départements.

Résultats moyens de l'année 2007 :

	2007	2006
Nombre d'élevages étudiés :	16	18
Surface totale de parcs :	17.700 m ²	12.437 m ²
Surface moyenne / élevage :	1.100 m ²	691 m ²
Surface minimum :	286 m ²	140 m ²
Surface maximum :	4.000 m ²	2.400 m ²
Nombre total d'escargots mis en parcs :	6.009.200	3.779.900
Nombre moyen / élevage :	375.600	201.000
Nombre minimum :	95.000	46.200
Nombre maximum :	1.668.000	605.000
Densité moyenne / m ² :	340 esc/m ²	300 esc/m ²
Densité minimum :	200 esc/m ²	180 esc/m ²
Densité maximum :	500 esc/m ²	550 esc/m ²
Nombre total d'escargots destinés à la préparation :	3.783.800	2.465.850
Nombre moyen / élevage :	236.500	137.000
Nombre minimum :	39.000	42.000
Nombre maximum :	1.100.000	530.000
Masse d'escargots à préparer :	57.000 Kg	40.520 Kg
Masse moyenne / élevage :	3.600 Kg	2.250 Kg
Masse minimum :	800 Kg	710 Kg
Masse maximum :	14.700 Kg	Kg 9.000
Nombre total de « fond de parc » ramassés :	630.290	235.400
Nombre moyen / élevage :	40.000	13.100
Durée moyenne de l'engraissement :	135 j	155 j
Nombre d'élevages ramassant des reproducteurs :	12	8
Nombre total de reproducteurs sélectionnés :	200.000	86.000
Sur la base des 12 élevages ayant ramassés des reproducteurs :		
Nombre moyen / élevage :	17.000	10.750
Nombre minimum :	500	4.000
Nombre maximum :	83.600	33.165
Taux de prélèvement moyen :	4,3 %	3,1 %
Taux de prélèvement minimum :	1,3 %	2,0 %
Taux de prélèvement maximum :	24,9 %	21,8 %
Nombre total d'escargots ramassés :	4.614.000	2.787.250
Nombre moyen / élevage :	288.000	154.850
Nombre minimum :	42.700	45.000
Nombre maximum :	1.433.600	572.000
Masse totale d'escargots ramassés :	65.750 Kg	44.465 Kg
Masse moyenne / élevage :	4.110 Kg	2.470 Kg
Masse minimum :	900 Kg	771 Kg
Masse maximum :	18.000 Kg	9.610 Kg

COMPTE RENDU 2007

Nombre moyen d'escargots / m ² :	260	224
Moyenne des moyennes :	250	235
Nombre minimum :	100	133
Nombre maximum :	360	490
Masse moyenne / m ² :	3,7 Kg	3,6 Kg
Masse minimum :	1,9 Kg	1,8 Kg
Masse maximum :	5,1 Kg	6,5 Kg
Taux de pertes moyen :	23 %	26 %
Moyenne des moyennes :	28 %	27 %
Taux de pertes maximum :	69 %	57 %



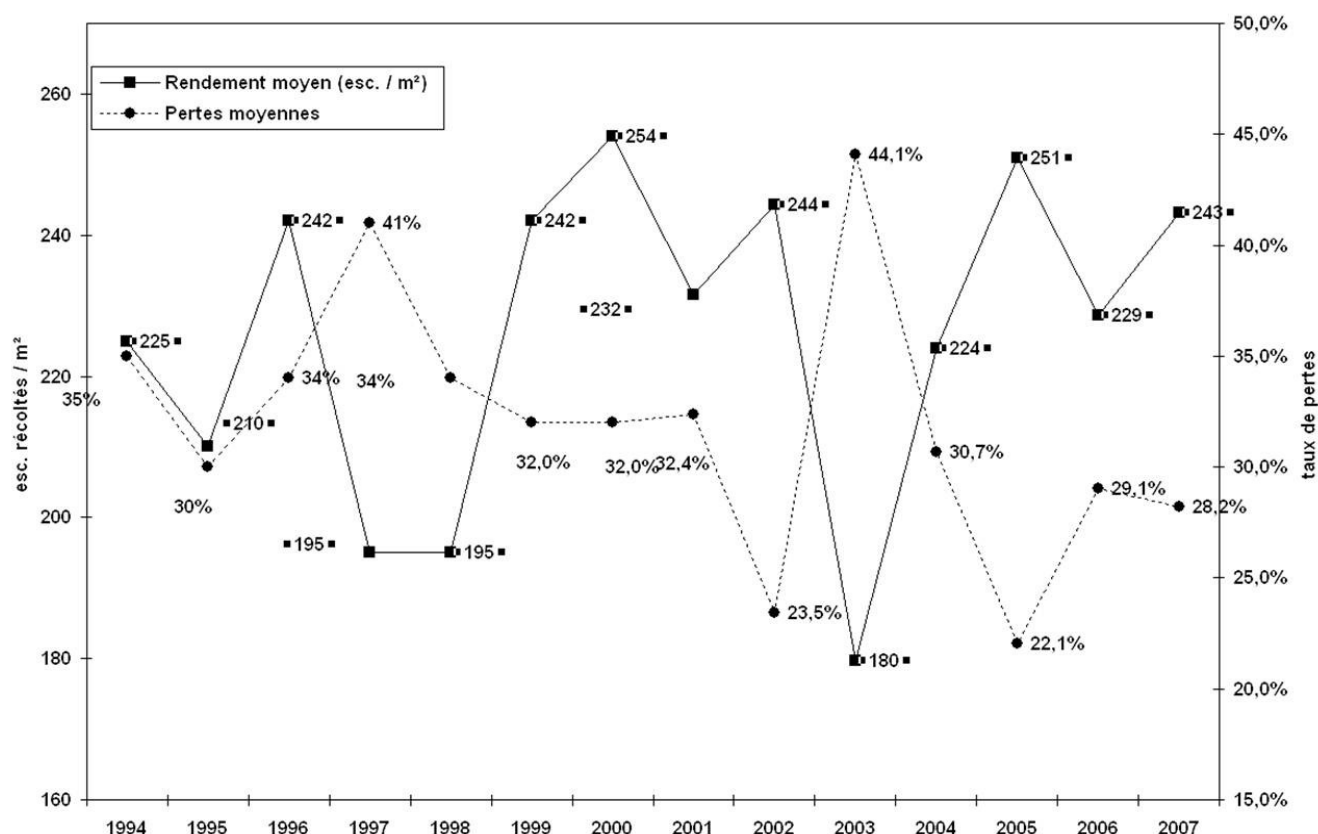
La surface moyenne de exploitations étudiées est en augmentation de 60%.
Seuls 25% des élevages ont une superficie supérieure à la moyenne.

Trois élevages détiennent à eux seuls 50 % des surfaces exploitées.

La masse moyenne d'escargots destinés à la préparation est de 3,2 Kg par m² de parc.

Le nombre de reproducteurs sélectionnés par élevage est en augmentation de plus de 50 % par rapport à 2006. Le taux de prélèvement est en augmentation de 30%.

COMPTE RENDU 2007



Pour la troisième année consécutive, le taux de perte est inférieur à 30 %. Le nombre d'escargots récoltés au m² est en progression par rapport à 2006, ce qui s'explique par une densité de peuplement supérieur.

Toutefois, deux producteurs ont eu des pertes supérieures à 60% (attaques de rats et naissains gelés en parcs quelques jours après le lâché).

Les conditions climatiques du printemps 2007 ont occasionnées, chez de nombreux producteurs, des irrégularités de croissance sur les escargots mis en parc tardivement, alors que les lâchés précoces ont donné de bons résultats.

V – INFORMATIONS DIVERSES :

51 - Informations relatives aux bénéfices agricoles forfaitaires

Comme chaque année, l'ASPERSA participe à l'établissement des BAF pour le département du Rhône.

Pour l'année 2006 les éléments de calcul retenus sont les suivants :

Extrait de l'annexe au Journal Officiel du 20 septembre 2007 :

Pour les départements 01, 18, 19, 26, 38, 58, 69, 71, 74, 76, 84 et 86 :

- 2,96 € par m² de parc destiné à la production de vifs
- 4,30 € par m² de parc destiné à la production de chairs blanchies
- 10,53 € par m² de parc destiné à la production de transformés

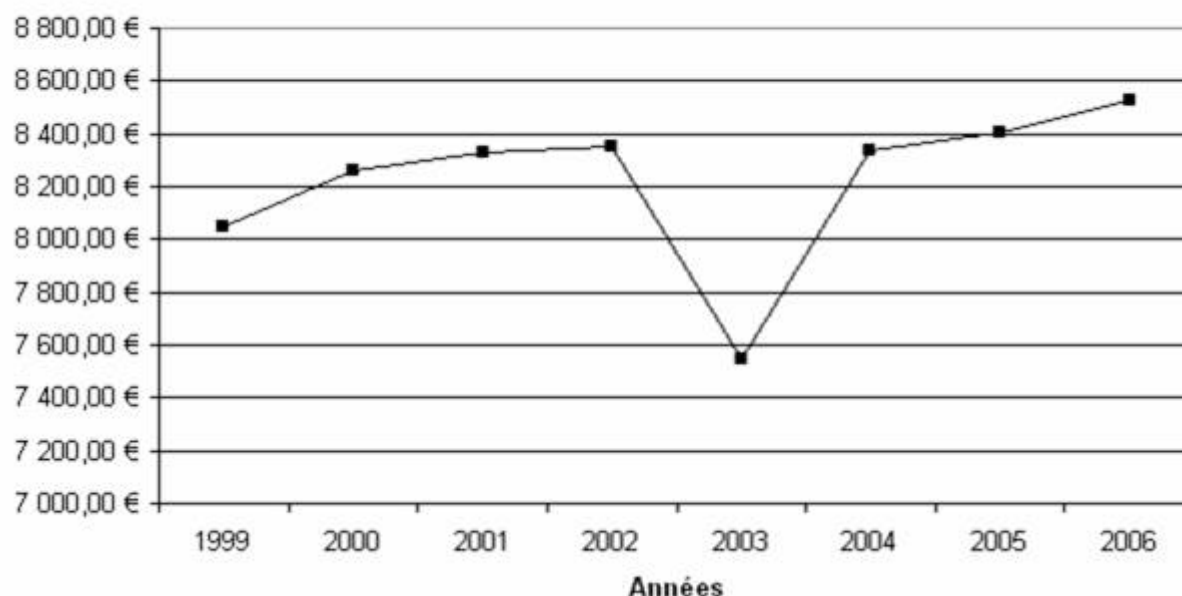
Pour le département du Doubs :

- 6,39 € par m² de parc

Pour le département de la Seine-Maritime :

- 2,96 € / m²

Evolution du montant du BAF



Evolution du montant du BAF pour une exploitation de 1.000 m² située dans le département du Rhône, commercialisant 10% de sa production en vif, 20% en chairs blanchies et 70% en produits transformés (soit une augmentation de 6% en 8ans).

52 – Arrêté du 8 juin 2006 modifié le 27 avril 2007

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Arrêté du 8 juin 2006 modifié par l'arrêté du 27 avril 2007 relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu le règlement (CEE) n° 1907/90 du Conseil du 26 juin 1990 concernant certaines normes de commercialisation applicables aux œufs ;

Vu le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;

Vu le règlement (CE) n° 2295/2003 de la Commission du 23 décembre 2003 établissant les modalités d'application du règlement (CEE) n° 1907/90 du Conseil concernant certaines normes de commercialisation applicables aux œufs ;

Vu le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Vu le 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 ;

Vu le règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;

Vu le règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux ;

Vu le code rural, notamment l'article L. 233-2 et l'article R. 231-20 ;

Vu l'arrêté du 27 décembre 1992 portant réglementation des conditions d'hygiène applicables à bord des navires de pêche et des navires-usines ;

Vu l'arrêté du 28 décembre 1992 portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche ;

Vu l'arrêté du 29 décembre 1992 portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les lieux de vente en gros des produits de la pêche ;

Vu l'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 ;

Vu l'arrêté du 25 juillet 1994 fixant les règles sanitaires de la purification et de l'expédition des coquillages vivants ;

Vu l'arrêté du 19 mai 2003 portant création du *Bulletin officiel* du ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et de la ruralité ;

Vu l'avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments en date du 27 février 2006,

Arrête :

TITRE I^{er}

CHAMP D'APPLICATION

Art. 1^{er}. - Les exploitants soumis à l'agrément prévu au 3 de l'article 6 du règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires pour leurs établissements préparant, transformant, manipulant ou entreposant des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale doivent respecter les dispositions du titre II. Les exploitants de commerce de détail fournissant des produits d'origine animale à un autre établissement de commerce de détail dans les conditions mentionnées au ii du b du 5 de l'article 1^{er} 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 doivent respecter les dispositions du titre III.

Conformément au 5 du chapitre I^{er} de la section XIV de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 précité et au 5 du chapitre I^{er} de la section XV de l'annexe III du même règlement, les centres de collecte et les tanneries désirant livrer des matières premières aux établissements de production de gélatine et de collagène destinés à la consommation humaine doivent respecter les dispositions du titre IV.

TITRE II

DÉLIVRANCE DE L'AGRÉMENT

CHAPITRE I^{er}

Procédure d'agrément

Art. 2. - L'agrément des établissements préparant, transformant, manipulant ou entreposant des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, prévu à l'article L. 233-2 du code rural, est délivré préalablement à la mise sur le marché de ces produits ou denrées, par le préfet, sur proposition du directeur départemental des services vétérinaires et, en cas de nécessité, après consultation du directeur départemental des affaires maritimes dans le domaine de ses compétences, dans les conditions prévues au présent chapitre. L'agrément précise la catégorie de produits et la nature de l'activité pour laquelle il est accordé, en indiquant pour chaque catégorie de produits et/ou nature de l'activité le texte réglementant les conditions sanitaires de préparation et de mise sur le marché qui s'applique dans le cadre de cet agrément.

Art. 3. - La demande d'un agrément pour un établissement doit être adressée par l'exploitant de cet établissement, avant sa mise en activité, au directeur départemental des services vétérinaires du département d'implantation de l'établissement ou d'immatriculation du navire, à l'aide du modèle présenté en annexe 1.

Cette demande tient lieu de déclaration au sens de l'article 1^{er} de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé. Pour que la demande soit recevable, elle doit être accompagnée d'un dossier comprenant les documents descriptifs de l'établissement et le plan de maîtrise sanitaire, notamment fondé sur les principes de l'HACCP, tels que définis en annexe 2.

Une instruction publiée au *Bulletin officiel* du ministère chargé de l'agriculture précise le contenu des pièces définies dans l'annexe 2. Des arrêtés fixant des exigences spécifiques peuvent prescrire la présentation de documents complémentaires.

Pour établir ces documents, le professionnel peut se référer à un guide de bonnes pratiques d'hygiène et l'application des principes HACCP validé pour les domaines d'activités concernés.

La demande doit être renouvelée pour la manipulation d'une catégorie de produits ou de la nature de l'activité ne figurant pas sur la liste initiale. Toute modification importante des locaux, de leur aménagement, de leur équipement, de leur affectation ou du niveau de l'activité doit entraîner l'actualisation des pièces constitutives du dossier de demande d'agrément et sa notification auprès du directeur départemental des services vétérinaires.

Art. 4. - L'agrément ne peut être accordé qu'aux établissements dont le dossier est complet et jugé recevable et pour lesquels la conformité aux conditions sanitaires des installations, d'équipement et du fonctionnement fixées par la réglementation a été constatée par le directeur départemental des services vétérinaires ou son représentant au cours d'une visite de l'établissement.

« S'il apparaît à l'issue de l'instruction de la demande d'agrément prévue à l'article 3 qu'un établissement, dont le dossier est complet et jugé recevable, respecte les exigences en matière d'installations et d'équipement, un agrément conditionnel est accordé pour une période de trois mois. Cette période est mise à profit par l'exploitant pour fournir les éléments de vérification du bon fonctionnement du plan de maîtrise sanitaire dans l'entreprise. Avant la fin de cette période, si un contrôle officiel établit que les conditions sanitaires mentionnées au premier alinéa sont respectées, l'agrément est accordé. Dans le cas contraire, 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. » En cas de non-renouvellement de l'agrément conditionnel ou de non-délivrance de l'agrément, les points de non-conformité sont notifiés à l'exploitant. L'exploitant de l'établissement souhaitant présenter une nouvelle demande devra répondre à ces éléments point par point.

Le numéro d'agrément de l'établissement est composé :

- du numéro de codification du département du lieu d'implantation ;
- du numéro de codification de la commune ou, pour Paris, Lyon et Marseille, de l'arrondissement du lieu d'implantation ;
- et du numéro d'ordre de l'établissement dans la commune ou, pour Paris, Lyon et Marseille, dans l'arrondissement.

Art. 5. - Les pièces constitutives du dossier d'agrément ainsi que tous les documents d'enregistrement, en lien avec le plan de maîtrise sanitaire, doivent être tenues à jour et à disposition des agents de la direction départementale des services vétérinaires.

A tout moment, en cas de manquement à des conditions sanitaires, notamment en l'absence d'actualisation des pièces essentielles constitutives du plan de maîtrise sanitaire, l'agrément peut être suspendu, voire retiré, selon les dispositions de l'article L. 233-2 du code rural.

Art. 6. - Les établissements agréés sont inscrits avec leur numéro d'agrément sur des listes publiées au *Bulletin officiel* du ministère chargé de l'agriculture.

CHAPITRE II

Dispositions particulières applicables aux marchés de gros et aux halles de criée

Art. 7. - Sans préjudice des articles 2 à 6, tout exploitant ou responsable d'un marché de gros ou d'une halle de criée adresse au directeur départemental des services vétérinaires du département d'implantation une demande d'agrément valant déclaration au sens de l'article 1^{er} de l'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. Dans le cas d'un marché de gros implanté dans un département littoral et manipulant des produits de la pêche ou d'une halle de criée, la demande est adressée au directeur départemental des affaires maritimes, pour consultation dans le domaine de ses compétences. Toute demande est accompagnée des pièces prévues à l'annexe 2.

CHAPITRE III

Dispositions particulières applicables à certains établissements manipulant des produits de la mer et d'eau douce

Art. 8. - Les dispositions du présent chapitre s'appliquent sans préjudice des articles 2 à 6.

Art. 9. - Les navires congélateurs et les navires usines, y compris les navires cuiseurs de crustacés et de mollusques, sont agréés dans les conditions des articles 2 à 6.

Avant la mise en activité de son navire, tout armateur ou son représentant adresse au préfet (directeur départemental des services vétérinaires) du département où est immatriculée l'unité une demande d'agrément valant déclaration au sens de l'article 1^{er} de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé. Cette demande comporte les informations mentionnées à l'annexe 1 et est accompagnée des documents figurant à l'annexe 2.

Par dérogation à l'article 4, la durée de l'agrément conditionnel attribué aux navires usines et aux navires congélateurs peut être supérieure à 6 mois, sans toutefois dépasser 12 mois au total.

Le numéro d'agrément de ces navires est composé :

- du numéro de codification du département du port d'attache ;
- du numéro de codification de la commune du port d'attache ;
- et du numéro d'ordre de l'établissement dans la commune.

Art. 10. - Par dérogation à l'article 3, tout responsable d'un centre d'expédition, terrestre ou flottant, ou d'un centre de purification, adresse la demande d'agrément comportant les informations figurant à l'annexe 1, accompagnées des documents mentionnés à l'annexe 2, au préfet (directeur départemental des affaires maritimes) du département du lieu d'implantation.

« Le directeur départemental des affaires maritimes formule son avis dans le domaine de ses compétences et recueille, en tant que de besoin, l'avis de l'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (Ifremer).

Il transmet ces avis avec les déclarations au directeur départemental des services vétérinaires qui instruit les demandes d'agrément conformément aux articles 4 et 5 du présent arrêté.

CHAPITRE IV

Dispositions particulières applicables aux centres d'emballage d'œufs

Art. 11. - Sans préjudice des articles 2 à 6, toute demande d'agrément d'un centre d'emballage d'œufs précise si l'exploitant désire un agrément spécial permettant d'emballer des œufs sous la mention « extra » ou permettant de dater les œufs du jour de ponte conformément à l'annexe 1. Cette demande est accompagnée des documents prévus aux 1^o à 3^o et au 5^o de l'annexe 2.

TITRE III

CONDITIONS DANS LESQUELLES DES ÉTABLISSEMENTS DE COMMERCE DE DÉTAIL FOURNISSANT DES DENRÉES D'ORIGINE ANIMALE À D'AUTRES ÉTABLISSEMENTS DE COMMERCE DE DÉTAIL NE SONT PAS SOUMIS À L'OBLIGATION D'AGRÈMENT

Art. 12. - Les exploitants de commerce de détail fournissant des denrées d'origine animale à un autre établissement de commerce de détail dans les conditions mentionnées au ii du b du 5 de l'article 1^{er} du règlement (CE) n° 853/2004 doivent respecter les trois conditions suivantes :

1° La quantité maximale, pour chaque catégorie de produit cédée à d'autres établissements de commerce de détail, ne dépasse pas la quantité fixée en deuxième colonne des tableaux des annexes 3 et 4 ;

2° Cette quantité, par catégorie de produits, représente au maximum 30 % de la production totale de l'établissement pour cette catégorie ;

3° La distance entre cet établissement et les établissements livrés est comprise dans un rayon de 80 km autour de l'établissement de commerce de détail fournisseur. Pour des cas particuliers liés à l'implantation d'établissements dans des zones soumises à des contraintes géographiques particulières, le préfet, sur proposition du directeur départemental des services vétérinaires du lieu d'implantation, peut autoriser une distance supérieure, mais ne pouvant pas dépasser un rayon de 200 km autour de l'établissement de commerce de détail fournisseur, conformément à une instruction du ministre chargé de l'agriculture.

Toutefois, et pour chaque catégorie de produits, si la quantité fournie, telle que définie au 1°, ne dépasse pas la quantité fixée en troisième colonne des tableaux des annexes 3 et 4, la limite de 30 % fixée au 2° ne s'applique pas.

Art. 13 - Cette activité prévue à l'article 12 fait l'objet par l'exploitant du secteur alimentaire d'une déclaration préalable auprès de la direction départementale des services vétérinaires du lieu d'implantation de l'établissement. Cette déclaration doit être accompagnée des documents suivants :

1° La liste détaillée des produits cédés, la liste des établissements destinataires dont l'activité, l'adresse et la distance sont précisées ;

2° Par catégorie de produits cédés, la quantité hebdomadaire cédée et la quantité hebdomadaire produite.

Cette déclaration doit être renouvelée tous les ans avant la date anniversaire du dépôt de la déclaration. A tout moment, toute modification importante portant sur les points 1° ou 2° entraîne l'actualisation par l'exploitant de la déclaration qui sera adressée au directeur départemental des services vétérinaires.

Art. 14 - Seuls les établissements fournissant les catégories de produits listées aux annexes 3 et 4 peuvent faire l'objet de la dérogation prévue à l'article 12.

Les produits d'origine animale composant les repas ou fractions de repas fournis aux établissements de restauration collective dans les conditions définies à l'annexe 4 doivent appartenir aux catégories de produits listées en annexe 3. Les quantités mentionnées au 1° et au dernier alinéa de l'article 12 s'appliquant à l'activité de fourniture de repas ou de fractions de repas composés de produits d'origine animale à des établissements de restauration collective sont définies à l'annexe 4.

Art. 15 - Une liste des établissements faisant l'objet de la dérogation prévue à l'article 12 est publiée au *Bulletin officiel* du ministère chargé de l'agriculture.

TITRE IV

DISPOSITIONS RELATIVES AUX CENTRES DE COLLECTE ET AUX TANNERIES FOURNISSANT DES MATIÈRES PREMIÈRES POUR LA PRODUCTION DE GÉLATINE ET DE COLLAGÈNE DESTINÉS À LA CONSOMMATION HUMAINE

Art. 16 - Les centres de collecte et les tanneries déposent une demande d'autorisation auprès du directeur départemental des services vétérinaires du département où ils se situent, accompagnée des pièces suivantes :

- pour les personnes physiques : l'identité et le domicile du demandeur ;
- pour les personnes morales : la raison sociale, le siège social, la qualité du signataire et l'identité du responsable de la société ;
- l'adresse de l'établissement ;
- la nature de l'activité ;
- un plan d'ensemble de l'établissement à l'échelle 1/200 au minimum ;
- une notice donnant la description des locaux de travail et d'entreposage ;
- une notice décrivant les conditions de fonctionnement.

La demande d'autorisation est faite avant l'ouverture de l'établissement et est renouvelée en cas de changement d'exploitant, d'adresse et lors de toute modification importante dans la nature de l'activité, l'installation des locaux et leur affectation. Les exploitants signalent au directeur départemental des services vétérinaires du département d'implantation de l'établissement son éventuelle fermeture.

Art. 17 - Les centres de collecte et les tanneries conformes aux dispositions du 5 du chapitre I^{er} de la section XIV de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 et du 5 du chapitre I^{er} de la section XV de l'annexe III du même règlement sont enregistrés et autorisés par le préfet, sur proposition du directeur départemental des services vétérinaires.

A tout moment, en cas de manquement aux conditions fixées au présent arrêté ainsi qu'au 5 du chapitre I^{er} de la section XIV de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 ou au 5 du chapitre I^e de la section XV de l'annexe III du même règlement, l'autorisation peut être suspendue ou retirée par le préfet.

Art. 18 - Les établissements autorisés sont inscrits, avec leur numéro d'enregistrement, sur des listes publiées au *Bulletin officiel* du ministère chargé de l'agriculture. »

TITRE V

DISPOSITIONS FINALES

- Les établissements bénéficiant d'une dispense d'agrément au titre des arrêtés du 8 septembre 1994 et du 8 février 1996 susvisés doivent mettre à jour leur dossier de déclaration conformément aux dispositions du titre III avant le 31 décembre 2007.

- L'arrêté du 8 septembre 1994 fixant les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché des viandes ou des produits à base de viande peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire, l'arrêté du 8 février 1996 fixant les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché du lait traité thermiquement ou des produits laitiers peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire et l'arrêté du 15 avril 2001 fixant les conditions sanitaires pour la préparation de gélatine destinée à la consommation humaine sont abrogés.

- Le directeur général de l'alimentation au ministère de l'agriculture et de la pêche et les préfets sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 27 avril 2007.

Pour le ministre et par délégation : *Le directeur général de l'alimentation*, J.-M. BOURNIGAL

A N N E X E 1

COMPTE RENDU 2007

MINISTERE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PECHE

PREFECTURE DE :

DIRECTION DEPARTEMENTALE DES SERVICES VETERINAIRES

DEMANDE D'AGREMENT

pour un établissement mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale

Article L 233-2 du code rural
Arrêté du 8 juin 2006

A renvoyer à l'adresse suivante :

IDENTIFICATION DE L'ETABLISSEMENT	
1) Exploitant de l'établissement	Téléphone :
Nom :	Télécopie :
Prénom :	Adresse électronique :
Fonction dans l'établissement :	
2) Coordonnées de l'établissement	Adresse de l'établissement :
NOM (Raison Sociale) :	Code postal : Commune :
ENSEIGNE (Nom commercial) :	Date d'entrée en activité :
Statut juridique :	
Téléphone :	Adresse de courrier (si différente de l'adresse de l'établissement) :
Télécopie :	Code postal : Commune :
Date d'ouverture de l'établissement : .. / .. / ..	
Code APE/NAF :	Adresse du siège social (si différente de l'adresse de l'établissement) :
SIRET :	Code postal : Commune :
SIREN :	
N° immatriculation du navire :	
II – Demande d'agrément :	
Je soussigné(e).....responsable de l'établissement ci-dessus sollicite l'agrément pour les catégories de produits et les activités décrites dans le dossier ci joint. Je m'engage à mettre en place un plan de maîtrise sanitaire, tel que défini en annexe 2 de l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.	
Je joins à ma demande les pièces du dossier définies à l'article 3 de l'arrêté du 8 juin 2006.	
SIGNATURE DU DECLARANT	RECEPISSE DE DEMANDE D'AGREMENT
Le .. / .. / ..	(ne valant pas agrément)
Nom - Prénom du signataire :	(cadre réservé à l'administration)
Cachet de l'établissement	Déclaration reçue le .. / .. / ..
Signature	Numéro d'identification unique :
	L'agrément sera notifié par courrier séparé si l'inspection du dossier et de l'établissement se révèlent satisfaisantes
VI – CESSATION D'ACTIVITE	
Date de cessation d'activité : Nom – Prénom :	
Fonction dans l'établissement :	
Date et signature	

Ce document doit être conservé et présenté à toute réquisition des agents des services de contrôle officiels

PIÈCES À JOINDRE À LA DEMANDE D'AGRÈMENT

1° Note de présentation de l'entreprise

- 1.1. Organisation générale.
- 1.2. Organigrammes fonctionnels et répartition des différentes catégories de personnel.

2° Description des activités de l'entreprise

- 2.1. La liste des catégories de produits correspondant à des procédés de fabrication identifiés, leur description et leur utilisation prévisible attendue.
- 2.2. La liste des matières premières, ingrédients, des matériaux de conditionnement et d'emballage et leur description.
- 2.3. La description des circuits d'approvisionnement et de commercialisation des produits envisagés.
- 2.4. Les diagrammes de fabrication.
- 2.5. Les tonnages ou les volumes de production annuels et la capacité journalière maximale et minimale.
- 2.6 La liste et les procédures de gestion des sous-produits animaux et des déchets.
- 2.7. La capacité de stockage des matières premières, des produits intermédiaires et des produits finis.
- 2.8. Un plan de situation à l'échelle au 1/1 000 minimum, indiquant les délimitations de l'établissement, les accès et les abords.
- 2.9. Un plan de masse, à l'échelle de 1/500 à 1/1 000 présentant l'ensemble des bâtiments de l'établissement, les éléments de voirie, les circuits d'arrivée d'eau potable/d'eau de mer et d'évacuation des eaux résiduaires et pluviales.
Le plan de situation et le plan de masse peuvent faire l'objet d'un seul plan.
- 2.10. Un plan d'ensemble de l'établissement, à l'échelle de 1/100 à 1/300 selon la taille des locaux, indiquant la disposition des locaux de travail et des locaux à usage du personnel.
- 2.11. La description détaillée d'un point de vue sanitaire de l'ensemble des locaux, de l'équipement et du matériel utilisé, ainsi que les conditions de fonctionnement.

3° Le plan de maîtrise sanitaire

Le plan de maîtrise sanitaire décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.

Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application :

- des bonnes pratiques d'hygiène ou prérequis ;
- du plan d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (plan HACCP) fondé sur les sept principes HACCP retenus par le règlement (CE) n° 852/2004 ;
- de la gestion des produits non conformes et de la traçabilité.

Pour établir ces documents, les professionnels pourront se référer au guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application de l'HACCP validé pour le secteur concerné.

Le plan de maîtrise sanitaire comprend :

- 3.1. Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène concernant :
 - 3.1.1. Le personnel :
 - plan de formation à la sécurité sanitaire des aliments ;
 - tenue vestimentaire : descriptif, entretien ;
 - organisation du suivi médical.
 - 3.1.2. L'organisation de la maintenance des locaux et des équipements et du matériel.
 - 3.1.3. Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production :
 - plan de nettoyage-désinfection ;
 - instructions relatives à l'hygiène.
 - 3.1.4. Le plan de lutte contre les nuisibles.
 - 3.1.5. L'approvisionnement en eau.
 - 3.1.6. La maîtrise des températures.
 - 3.1.7. Le contrôle à réception et à expédition.
- 3.2. Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP :
 - 3.2.1. Le champ d'application de l'étude.

3.2.2. Les documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et mesures préventives associées (principe n° 1).

3.2.3. Les documents relatifs aux points critiques pour la maîtrise lorsqu'il en existe (CCP) :

- la liste argumentée des CCP précisant le caractère essentiel de la ou des mesures de maîtrise associée(s) (principe n° 2) ;
- pour chaque CCP :
- la validation des limites critiques (principe n° 3) ;
- les procédures de surveillance (principe n° 4) ;
- la description de la ou des actions correctives (principe n° 5) ;
- les enregistrements de la surveillance des CCP et des actions correctives (principe n° 7).

3.2.4. Les documents relatifs à la vérification (principe n° 6).

3.3. Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes (retrait, rappel...).

4° Cas particulier des marchés de gros et des halles de criée

Le règlement intérieur élaboré par l'exploitant de l'établissement reprenant les principales règles d'hygiène que les vendeurs et les acheteurs doivent respecter et décrivant les modalités d'utilisation des parties communes. Ce règlement intérieur est porté à la connaissance des usagers de l'établissement.

La composition, comprenant l'identification des responsables, des entités propriétaires et des entités chargées de l'exploitation.

La liste des utilisateurs et le type de leur relation avec ces entités.

5° Cas particulier des centres d'emballage d'œufs

Conformément aux dispositions des règlements (CE) n° 1907/90 et n° 2295/2003 :

- la description détaillée de l'ensemble des locaux, de l'équipement technique approprié pour le mirage, le tri et le calibrage des œufs ;
- les procédures de fonctionnement permettant le classement des œufs par catégorie de qualité et de poids.

A N N E X E 3

CATÉGORIE DE PRODUITS	QUANTITÉ MAXIMALE	
	Livree à des établissements de commerce de détail	Pour la mise en œuvre du dernier alinéa de l'article 12
Laits traités thermiquement	800 litres par semaine	250 litres par semaine
Produits laitiers	250 kilogrammes par semaine	100 kilogrammes par semaine
Viandes fraîches de boucherie à l'exclusion des viandes hachées	800 kilogrammes par semaine	250 kilogrammes par semaine
Produits à base de viande, plats cuisinés, saucisses crues, chair à saucisse et préparations de viandes ne contenant pas de viandes hachées, viandes fraîches des autres espèces que boucherie à l'exclusion des viandes hachées	250 kilogrammes par semaine	100 kilogrammes par semaine
Produits non transformés de la pêche (réfrigéré ou congelé, préparé ou entier)	250 kilogrammes par semaine	100 kilogrammes par semaine
Produits transformés de la pêche (salé, fumé, plat cuisiné...)	250 kilogrammes par semaine	100 kilogrammes par semaine
Escargots (entiers, préparés ou transformés)	100 kilogrammes par semaine	30 kilogrammes par semaine

COMPTE RENDU 2007

DROME

26-002-61 SCEA LA FERME AUX ESCARGOTS Le creux de la Thine 26140 ALBON ECO
26-212-61 SARL BONNEQUAILLE QUARTIER CHASSAGNE 26120 MONTVENDRE ECO ECU ECH

EURE

27-405-01 DUGAS La Muette, 3, place de la Mairie 27150 MESNIL SOUS VIENNE ECO ECU
27-497-002 EARL Escargots de Brotonne Route de Hauville 27350 ROUGEMONTIERS ECU
27-683-001 SA ERISAY VEZILLON 27705 LES ANADELYS CEDEX ECU GRUCU

FINISTERE

29-063-500 CAP' HELIX Breharadec 29770 GOULIEN ECO ECU
29-174-20 SAS LARZUL Rue HENRI LAUTREDOU 29720 PLONEOUR-LANVERN ECO
29-216-20 TRAITEURS DE CORNOUAILLES Ty Lipig 29700 PLUGUFFAN ECU

GARD

30-253-03 SARL LA CARACOLE LA CANTONADE 30960 SAINT FLORENT SUR AUZONNET - ECO ECU ECH

HAUTE-GARONNE

31-555-005 BLANC TRAITEUR 10 impasse de Candie 31100 TOULOUSE PC ECU

ILLE-ET-VILAINE

35-088-02 L'ESCARGOTIER LA LANDE AUX PITOIS 35150 CORPS NUDES ECO ECU ECH

INDRE

36-060-001 CLAUDE LORiot LE DANJON 36140 CREVANT ECO ECU ECH

INDRE-ET-LOIRE

37-173-02 LIMOUSY MAURICE Chantal La Viaudière 37460 NOUANS LES FONTAINES ECU
37-227-32 Monsieur Patrick MONTAGNE 23 route de Cartelézère 37130 SAINT MICHEL SUR LOIRE ECH ECO ECU

JURA

39-169-001 L'ESCRAGOT COMTOIS 215 RUE DE MONTORIENT 39570 COURBOUZON ECU ECH
39-414-01 L'ESCARGOTIERE 39350 PETIT MERCEY ECO ECH ECU

LOIRE

42-147-005 L'ESCARGOT DES MONTS DU SOIR Chemin de Saulière 42600 MONTBRISON ECO ECU
42-303-003 L'ESCARGOT MARGOT La Sapine 42260 SOUTERNON ECO ECU

HAUTE-LOIRE

43-102-01 Monsieur CHARRAS Alain Andriillon 43200 GRAZAC ECO ECU
43-152-09 SABAROT WASSNER SA ZA 43770 POLIGNAC ECO
43-262-02 BONNE CUISINE D'AUVERGNE RN 102 Le Clos Ste Anne 43100 VIELLE BRIOUDE ECU

LOIRE-ATLANTIQUE

44-029-021 ESPACE ESCARGOT RUE DES BECS SALES - BP 92 44490 LE CROISIC ECO ECU ECH
44-157-005 LA FERME AUX ESCARGOTS 7 LA CHEVALERIE 44270 SAINT ETIENNE DE MER MORTE SG ECU ECH

LOIRET

45-067-01 EARL "A L'ESCARGOT DE CHAINGY" 35 avenue des Pierrelets 45380 CHAINGY ECO ECU

LOT

46-185-003 Yves POIRIER La Combe aux escargots – Les Bourrières - 46600 MARTEL ECO ECU ECH

LOZERE

48-034-03 Ferme hélicole du Moulinet 48500 AUXILLAC ECO ECU
48-061-02 C.F.P.A de FLORAC 9, rue Célestin Freinet 48400 FLORAC ECO ECU

MAINE-ET-LOIRE

49-107-02 ESCARGOTS PETIT PRE La Chalosière 49140 CORNILLE LES CAVES ECU

MARNE

51-161-01 MAILLARD JEan-Pierre 10, rue de Reims 51150 CONDE SUR MARNE ECU
51-576-012 SARL L'ESCARGOT DES GRANDS CRUS Lieu-dit : "Le champ Rouen" 51150 TOURS SUR MARNE ECO ECU ECH

MEURTHE-ET-MOSELLE

54-405-01 DOMINIQUE DE LADONCHAMPS 9, rue Lucien COLSON 54170 OCHEY ECU

MORBIHAN

56-166-05 Madame HELLO MANEBAIL 56240 PLOUAY ECU ECH PC

MOSELLE

57-413-009 L'ESCARGOT DANS LA PRAIRIE 17 RUE DU GENERAL DE GAULLE - 57740 LONGEVILLE LES ST AVOLD ECU

NIEVRE

58-020-02 BLANCHART Jean-françois Les Loges Feuilloux 58300 AVRIL SUR LOIRE ECH ECU

NORD

59-152-101 LESAFFRE FABIEN 1447 CHEMIN DE L'APOTHICAIRE - 59560 COMINES ECU ECH
59-164-01 FERME HELICICOLE DE L'AVESNOIS 21, Chaussée Brunehaut 59222 CROIX CALUYAU ECO

OISE

60-425-401 ESCARGOT PICARD 159 RUE DE CLERMONT CEDEX 510 - 60480 MONTREUIL SUR BRECHE ECO ECU ECH

PAS-DE-CALAIS

62-016-01 LES ESCARGOTS DU BOCAGE Rue Henri Berthouart 62180 AIRON SAINT VAAST PC ECO ECU ECH
62-685-01 SCEA La ferme Hélicole rue Principale 62310 RADINGHEM PC ECU ECH
62-759-02 L'ESCARGOTIERE DU CHOQUEL 55 rue du Choquel 62240 SAINT MARTIN CHOQUEL ECU ECH

PYRENEES-ATLANTIQUES

64-331-02 LEMBEYE FOIE GRAS 64350 LEMBEYE ECO ECU

BAS-RHIN

67-067-01 FINE CUISINE 67170 BRUMATH ECU
67-083-01 LE GOURMET D'ALSACE 15, rue Principale -BP 25 67110 NEUNHOFFEN ECH ECO

COMPTE RENDU 2007

67-482-04 ESCAL 6 Rue de la Minoterie 67017 STRASBOURG CEDEX ECU

67-517-02 Escargots MULLER S.A 18, rue des vignes 67520 WANGEN ECU

HAUT-RHIN

68-249-59 FERME HELICOLE "Le pré aux colimaçons" 234, Pairis 68370 ORBEY ECO ECU

RHONE

69-028-01 SARL AGDL ZA DES ANDRES - 30 RUE DU CHAPITRE - 69126 BRINDAS ECU GRUCU

69-176-04 L'ESCARGOTIERE DU BAS MARJON Le Bas Marjon 69510 SOUCIEU EN JARREST ECU

69-268-02 L'ESCARGOT DU LYONNAIS 65 ter Chemin des Balmes 69390 VOURLES ECU

69-279-04 L'ESCARGOT DE RATAPON 53, bd Louis Pradel 69330 JONAGE ECU

HAUTE-SAONE

70-334-001 DUTRUY S.A 23, rue de la Gare 70150 MARNAY ECO ECU

SAONE-ET-LOIRE

71-180-01 EARL L'ESCARGOT DE L'EPINET 71250 DONZY LE NATIONAL ECU ECH

SARTHE

72-013-01 EARL TROGLODYTE Escargot PTICHOC La Guenotière 72800 AUBIGNE RACAN ECU

SAVOIE

73-179-19 LYCEE AGRICOLE 73290 LA MOTTE SERVOLEX ECH ECU

73-222-10 L'ESCARGOT DU NIVOLET 243 rue des Sablons 73230 SAINT ALBAN LEYSSE ECU ECH

73-327-01 DALLA PALMA Serge 73310 VIONS ECH ECO ECU

HAUTE-SAVOIE

74-159-02 POMEL Jean Entreprise Hélicole 3 allée Tochat 74300 MAGLAND ECH ECO ECU

PARIS

75-118-003 L'Escargot de la Butte 48, rue Joseph de Maistre 75018 PARIS ECU

SEINE-MARITIME

76-067-01 L'ESCARGOT DU MONT REAL LE MONT REAL 76220 BEAUVOIR EN LYONS ECU

76-142-004 SARL ESCARGOUT 67 route de Bellozane 76220 BREMONTIER Merval ECU

SEINE-ET-MARNE

77-053-03 LA ROYALE 2 Route de Férolles 77170 BRIE COMTE ROBERT ECU

YVELINES

78-231-02 LES ESCARGOTS DE MONSIEUR DEVAUX 9 Chemin de la Mare la Grue 78200 FAVRIEUX ECU

78-460-001 ETS MAURICE Route de la Chartre 78250 OINVILLE SUR MONTCIENT ECU

78-460-01 Ets MAURICE Route de la Chartre 78250 OINVILLE SUR MONTCIENT- ECU

DEUX-SEVRES

79-016-01 CLAUDY Thierry Certzay 79600 ASSAIS LES JUMEAUX ECO

79-100-005 M. et Mme SERVANT 2 rue Pont de Brouillac 79510 COULON ECO ECU

79-176-01 SARL GAILLARD La Bouronnière 79340 MENIGOUTE ECO ECU

79-242-01 LA CAILLE D'OR CHANTELOUP 79150 SAINT CLEMENTIN ECU

79-285-02 ESCARGOTS DE GATINE La Sinvelinière 79310 ST-PARDOUX ECO ECU ECH

SOMME

80-713-003 M. BREMER Dominique 1, Chemin de Garennes 80120 SAINT QUENTIN EN TOURMONT - ECO ECU

80-746-001 L' ESCARGOTIERE 21, rue d' Airaines 80260 TALMAS ECU

TARN

81-078-01 PERRIER Charles en valat 81220 DAMIATTE ECU ECH

81-309-001 SICA DES PRODUITS FERMIERS DE VAOUR MOULIN A VENT 81140 VAOUR ECU ECH

VAUCLUSE

84-073-01 LE PARC AUX ESCARGOTS QUARTIER LES GRES 84560 MENERBES ECO ECU ECH

VENDEE

85-012-03 P.M.T. VENDEE DIFFUSION ZONE DU RAMPY - 7 RUE DES ARTISANS - 85550 LA BARRE-DE-MONTS SG PC ECU

85-016-01 MOREAU Marie-Gabrielle L'Augisière 85190 BEAULIEU-SOUS-LAROCHE - ECH ECU

85-106-002 LES PETITS GRIS DE NOIRMOUTIERS ZA DES MANDELIERS – 7 RUE DE LA VERSION 85680 LA GUERINIERE SG ECO ECU

85-259-02 EARL Maison Royer 25, rue de Beaulieu 85500 SAINT PAULS-EN-PAREDS ECO ECU

VIENNE

86-001-09 REVHELIX La Gaingaudrie 86430 ADRIERS ECU

86-008-02 DUCHESNE 86200 ARCAY ECU

86-108-05 L'ESCARGOT DU VERGER 2 rue des Rosiers Marconnay 86110 VERGER SUR DIVE ECU

YONNE

89-029-02 ETS. BILLOT 118 Grande Rue 89400 BASSOU ECU

89-257-06 CROQUE BOURGOGNE 4, rue Jean Bouin 89400 MIGENNES ECH ECU

SEINE-ST-DENIS

93-072-04 HYT ET FILS 7 Rue Michel Rolnikas 93240 STAINS ECU

VAL-DE-MARNE

94-003-026 GARGANTUA TRAITEUR 3 rue du Dispensaire 94110 ARCUEIL PC ECU

94-021-022 HONORE JAMES 8/10 rue Henri Dunant 94550 CHEVILLY LARUE PC GRUCU ECU

GUADELOUPE

971-25-03 SAVEUR DES ILES Bragelone 97118 ST FRANCOIS CUI ECH

54 – Dates des formations au CFPPA de La Motte Servolex :

Formation longue : du 10/03/08 au 12/06/08

Initiation : du 23/06/08 au 27/06/08

Transformation : du 20/10/08 au 24/10/08

V – NOS PARTENAIRES :

L'ASPERSA remercie tout particulièrement les entreprises qui participent à son fonctionnement.

Un remerciement tout particulier aux sociétés « BERTON ALIMENTATION ANIMALE » et « TEMACO » pour leurs dons.

Un grand merci également à l'ensemble des entreprises qui contribuent au bon fonctionnement de notre groupement en ayant accepté d'insérer un encart publicitaire dans ce compte-rendu.

Liste alphabétique des partenaires :

- AURIOL SA,
- BERTON ALIMENTATION ANIMALE,
- BRASSERIE DU MONT-BLANC,
- CFI AGRO ALIMENTAIRE,
- CHAPERON LEMENAGER,
- CRISTEC SAS,
- DRÔME IRRIGATION,
- LM PLASTIQUE,
- MAINE AGROTEC,
- PAGAY DIFFUSION,
- TEMACO CONTENANTS

BERTON
ALIMENTATION ANIMALE

RD 23

85510 LE BOUPERE

tél. 02 51 92 00 29

d.billaud@berton-aliments.fr

www.bertonalimentationanimale.fr

Votre partenaire
en alimentation
animale



Hélinole®
BERTON
l'innovation hélicole



La solution Emballage...



**Leader de la Distribution de contenants alimentaires en France
et partenaire de l'ASPERSA depuis de nombreuses années, nous
sommes à votre écoute pour toutes vos recherches
d'emballages,
Contactez-nous :**



Temaco Sud Est, votre Agence Sud-Est (proche Avignon).
ZA des Peupliers - 13670 VERQUIERES

Contact Agence : Aude COLIN - Tél 05.55.92.03.72 - fax 05.55.92.05.22
a.colin@temaco.fr

Contact Terrain : Samuel LOQUIN - 06.69.35.87.20
s.loquin@temaco.fr

Ou rejoignez-nous sur notre site : www.temaco.fr



Le professionnel de la clôture électrique pour escargots



Gamme complète d'accessoires pour électrifier vos parcs :

- contrôleur
- câble haute tension
- piquet de terre
- parafoudre

CHAPRON LEMENAGER SAS
ZA du calvaire 14230 ISIGNY SUR MER
Tél : 02 31 22 02 55 - Fax : 02 31 22 68 18
www.chapron-lemenager.com





Fabricant d'onduleurs pur sinus pour l'alimentation de vos réfrigérateurs et congélateurs 230VCA depuis vos batteries 12 ou 24VCC.

Gamme SOLO :

- Puissance nominale de 200 à 3300W
- Garantie : 2 ans

CRISTEC SAS – 47 Avenue Pierre Mendès-France – 29000 Quimper – FRANCE –
Tél. +33 (0)2.98.53.80.82 – Fax. +33 (0)2.98.55.64.94 – Email : info@cristec.fr – Site : www.cristec.fr



MAINE AGROTEC

DANS L'AGRO-ALIMENTAIRE
des SOLUTIONS EN KIT

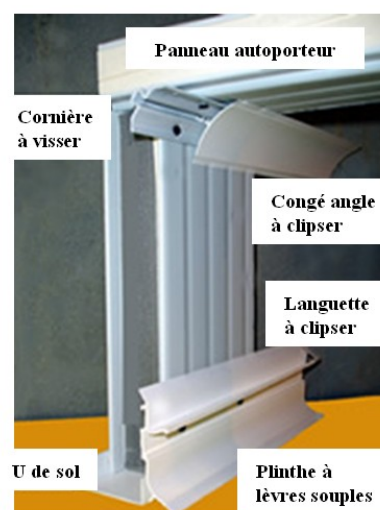
PANNEAUX SANDWICH

Menuiseries aluminium * Plaques PVC * Porte de frigo



Utilisations :

- Labo de transformation (escargots, lait, viande...)
- Laiterie (tank à lait) Salle de traite
- Local technique
- Bureau – Sanitaire
- Chambre froide, Local phyto



PRINCIPE DE MONTAGE

53140 Pré en Pail – Tél. 02 43 03 18 03 – Fax : 02 43 03 69 36 – www.maine-agrotec.fr



MATERIEL NEUF & OCCASION
CONSEILS FORMATION
INGENIERIE

Zone Sud-Ouest : Bureaux Siège Social
Dépot & Magasin (Expo), Atelier (SAV)

CFI agro alimentaire
Z.A. "La Porte du Béarn "
R.I.L. 134
64330 GARLIH
Tél : 05 59 04 70 80
Fax : 05 59 04 72 39

Zone Sud-Est :
Antenne Commerciale
Votre interlocuteur

CFI agro alimentaire
Robert Calmettes
310 chemin de la Forêt
84140 MONTFAVET
Tél/Fax: 04 90 31 94 69
Mobile : 06 61 50 50 91



MATERIEL PROFESSIONNEL
POUR LES ENTREPRISES ARTISANALES

TOUT L'EQUIPEMENT pour la Préparation, le Conditionnement des PRODUITS ALIMENTAIRES et la Fabrication des CONSERVES

CONDUITE et FORMATION sur le MATERIEL, Mise au point et Validation des Barèmes de Stérilisation, ...

● **TRANSFORMATION des produits**

Produits Alimentaires :
LES VIANDES, LES FRUITS & LEGUMES

Matériel pour :
LA CUISSON, LES PREPARATIONS CULINAIRES, STERILISATION ou PASTEURISATION

Aménagement pour le laboratoire : MOBILIER INOX pour les professionnels
Meubles, Cellules, Vitrines REFRIGEREES

● **CONDITIONNEMENT des produits**

Matériel pour le pré-conditionnement :
PESER, MELANGER, DOSER, REMPLIR,

Autre Matériel pour conditionnement divers :
SERTIR, CAPSULER, BOUCHER, OPERCULER,
FERMER/SOUDER et/ou EMBALLER sous vide,
EMBOUTEILLAGE, ENSACHAGE, MARQUAGE et ETIQUETAGE

Actualités

Site Web : www.cfiagro.com
e-mail : contact@cfiagro.com

Equipement professionnel des Métiers de Bouche et Collectivités

Achat - Vente - Location

Neuf - OCCASION - Déclassé

Froid
Cuisson
Boulangerie Pâtisserie
Mobiliier inox
Laverie
Matériel électrique

Le spécialiste du matériel pour : bar, hôtel, restaurant, pizzeria, brasserie, snack, boucherie, charcuterie, traiteur, rôtisserie, boulangerie, pâtisserie, chocolatier, salon de thé, glacier, crêperie, ambulancier, poissonnerie, fromagerie, crèmerie, épicerie, ferme auberge, table d'hôtes, camping, collectivités....

La société Pagay Diffusion est au service des professionnels des métiers de bouche, collectivités et de tout ceux qui veulent s'équiper comme des pros depuis + de 20 années.

Nous vous offrons le **plus grand choix** de la région sur près de **3000m² d'exposition** sur 2 sites.

Arrivage permanent matériel neuf et occasion révisé et garanti. Toutes marques.

PAGAY DIFFUSION	EURO CCAS
221 A route de Lyon	RN 85
38110 LA BATIE MONTGASCON	38430 ST JEAN DE MOIRANS
Tél : 04.74.88.85.22	Tél : 04.76.35.42.25
Fax : 04.74.83.01.05	Fax : 04.76.35.40.29

www.pagaydiffusion.fr

LM PLASTIQUES

et sa division **Publipak**

SACS PLASTIQUES - SACS PAPIERS - PRODUITS D'EMBALLAGES

Sacs plastiques avec ou sans impression
Soudeuses pour la fermeture des sacs



Catalogue sur demande

27, rue des Cayennes ZA des Boutries - BP 43
78701 CONFLANS SAINTE-HONORINE

Tél. : 01 34 90 07 00 - Fax : 01 34 90 07 03

E-mail : infos@lplastiques.com

Site internet : www.lplastiques.fr



AURIOL

Lignes et matériels pour l'industrie agro-alimentaire



autoclaves



marmites



passoirs

AURIOL SA BP 99 47200 MARMANDE tél : 05 53 20 96 00 fax : 05 53 20 81 51
Email : info@auriol-sa.fr Site Internet www.auriol-sa.fr

DRÔME – IRRIGATION



Tout pour l'irrigation

Arrosage

Le Chantre – 26320 SAINT-MARCEL-LES-VALENCE
Tél. 04 75 43 69 27 – Fax 04 75 43 32 67