



CONSIGNES SUR LES TRANSPORTS

Afin de répondre aux besoins des consommateurs et soutenir la production agricole de produits frais de proximité, vous allez peut-être choisir de livrer des produits d'autres producteurs. Voici quelques informations qui pourraient vous être utiles.

FAQ de l'Assemblée Permanente des Chambres d'agriculture (APCA)

Afin de répondre aux questions souvent inédites posées par le contexte COVID, l'APCA a mis en place, en interne, une « foire aux questions » (FAQ) mutualisée afin de recenser vos questions/demandes/besoins.

Votre interlocuteur Chambre d'agriculture est en charge de faire remonter en vos questions.

Un agriculteur peut-il livrer les produits d'un autre agriculteur (hors alcool) ?

OUI. La co-livraison de denrées alimentaires entre producteurs en circuits courts est autorisée. Au regard du Code Rural, la co-livraison est considérée comme un échange de services en travaux agricoles pouvant être occasionnel, temporaire ou régulier et sans limite de distance (sauf celles qui s'imposent par la réglementation sanitaire).

Un véhicule peut-il servir au transport de divers types de denrées ?

OUI. L'important est de bien séparer physiquement les deux catégories de produits et de pouvoir les identifier sans ambiguïté (caissons de couleurs différentes, marquage des caissons). Si le transport se fait à des moments différents, un plan de nettoyage/désinfection efficace entre les chargements est demandé.

En appliquant cette précaution, il est possible de transporter dans un même véhicule du pain, de la viande (emballée) et des légumes, ou encore des produits conventionnels et des produits issus de l'agriculture biologique.

A noter :

- *le transport de produits certifiés Agriculture Biologique nécessite que le transporteur soit lui-même certifié.*
- *il est strictement interdit de transporter des marchandises classées toxiques, corrosives ou des animaux vivants avant, pendant ou après le transport de denrées alimentaires.*
- *il est convenu que la responsabilité du respect de la réglementation de transport des denrées alimentaires (ex : maintien température) soit portée par le transporteur.*
- *En cas de covoiturage, définissez qui est responsable de l'entretien du matériel (ex : véhicule, caissons, thermomètre).*

Quels produits peuvent-ils être transportés ?

Les produits stables à température ambiante (légumes fruits frais, pain, épicerie et produits de viande ou poisson stabilisés par salaison, fumage ou séchage) peuvent être transportés sans maintien d'une température spécifique.

Les produits réfrigérés à maintenir aux T° réglementaires (cf tableau) : Il est obligatoire de transporter sous température dirigée (température maintenue et contrôlée) les légumes et fruits en 4ème gamme (prêts à l'emploi), les jus de fruits frais, les produits traiteurs, la grande majorité des produits d'origine animale (sauf ceux stabilisés par salaison, fumage ou séchage) donc la viande, la charcuterie non stabilisée, les produits laitiers et les œufs.

Pour une distance inférieure à 80km : Un équipement isotherme (petit conteneur ou glacière) est suffisant s'il n'y a pas de rupture de charge (c'est-à-dire sans ouverture du contenant). Le contrôle de la température se fait de façon manuelle par thermomètre. Sinon il faut un équipement réfrigérant ou frigorifique.

Pour une distance supérieure à 80km : le transport doit se faire dans un véhicule frigorifique. Le contrôle de la T°C peut se faire par thermomètre.

Cas particulier des viandes hachées et préparation de viande : le matériel uniquement isotherme est interdit (même pour les transports de moins de 80km) et un enregistreur automatique de la température de l'air est requis au-delà d'une heure de transport.

Les produits congelés et surgelés : Un engin frigorifique ou réfrigérant renforcé et un enregistrement automatique de la température sont obligatoires.

T (°C)	Produits alimentaires concernés
6 à 8°C	Lait pasteurisé, yaourts, fromage blanc frais au lait pasteurisé, beurre et crème, oeufs
7°C	Carcasses entières et pièces de gros
4°C	Ovoproduits, lait cru, fromage blanc frais au lait cru, fromages découpées ou râpés pré-emballés, légumes et fruits 4ème gamme, volaille, lapin, découpe de bovin, porc, chevreau, agneau, cheval
3°C	Abats - Préparation culinaire préparée à l'avance (liaison froide)
2°C	Viande hachée et viandes séparées mécaniquement
0 à 2°C	Produits de la pêche frais ou décongelés non transformés; crustacés et mollusques cuits et réfrigérés
-12°C	Autres produits congelés
-18°C	Glaces, crèmes glacées, viandes hachées congelées, produits de la pêche congelés - Produits surgelés

L'utilisateur d'un moyen de transport réfrigérant, frigorifique ou isotherme doit disposer d'une Attestation officielle de conformité (ATP). Dans un rayon de 80km sans rupture de charge, le transport bénéficie d'une dérogation et ne nécessite pas d'être attesté ATP.

Quels sont les points à vérifier lors du transport de denrées alimentaires ?

- L'hygiène du réceptacle, du véhicule et de l'opérateur
- L'étanchéité et l'intégrité des emballages
- Les bonnes pratiques de rangement/déchargement
- Le respect du maintien des températures réglementaires

Pour plus de précision : contacter Emilie TOQUE – conseillère en économie de proximité
emilie.toque@charente-maritime.chambagri.fr - 06 36 41 84 53

EN PLUS S'APPLIQUENT LES CONSIGNES COVID-19 !

RAPPELS DES GESTES BARRIERE SIMPLES ET SYSTEMATIQUES

- Se laver les mains très régulièrement (gel hydro-alcoolique en cas d'absence de point d'eau avec du savon)
- Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir
- Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades
- Utiliser des mouchoirs à usage unique et les jeter
- Eviter les rassemblements, limiter les déplacements et les contacts

Pour plus d'informations, voir le Guide des précautions sanitaires à respecter dans le cadre de la livraison de repas à domicile : <https://www.economie.gouv.fr/coronavirus-guide-des-precautions-sanitaires-livraison-repas>

N'OUBLIEZ PAS VOS ATTESTATIONS DEROGATOIRES DE DEPLACEMENT :

A chaque déplacement, munissez-vous de/du :

- Bon de livraison, et si possible une trace de la commande avec les horaires, jours et lieux de livraison.

- L'attestation dérogatoire de déplacement (document joint au mail).

Il faut : - cocher la 1ère case « déplacements entre le domicile et le lieu d'exercice de l'activité professionnelle, lorsqu'ils sont indispensables à l'exercice d'activités ne pouvant être organisées sous forme de télétravail (sur justificatif permanent) ou déplacements professionnels ne pouvant être différés »

- préciser en dessous « activité professionnelle alimentaire autorisée par l'arrêté du 15 mars 2020 ».

- Munissez-vous de votre attestation MSA et Kbis (Siret) pour justifier de votre activité professionnelle

- Pour vos salariés, il vous faut en plus compléter le justificatif de déplacement professionnel pour chaque déplacement (document joint au mail).