

L'hygiène alimentaire dans les métiers de bouche

L'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs est réglementée par la Directive 93/43 CE. A ce titre tous les artisans qui fabriquent et vendent en direct leurs produits sont concernés par cette réglementation. Les objectifs visés par cette directive sont :

- la sécurité des aliments,
- la santé des consommateurs.

La traduction de cette directive en droit français est l'arrêté du 9 mai 1995. Cette réglementation privilégie la responsabilisation des professionnels. Des Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène ont été réalisés en concertation avec les branches professionnelles pour adapter cet arrêté à chaque métier du secteur alimentaire.

La maîtrise des risques sanitaires

Au-delà des moyens matériels que sont les locaux et l'équipement, l'entreprise doit mettre en œuvre tous les moyens préventifs nécessaires à la maîtrise des risques, à savoir :

- former son personnel à l'hygiène,
- procéder à des contrôles réguliers,
- étudier et connaître les risques spécifiques à son activité.

En effet, il ne suffit pas d'avoir des locaux en conformité avec la réglementation. Il faut aussi s'assurer de leur bon état d'entretien et respecter des procédures qui, à chaque étape (fabrication, transport...), permettent de prévenir les risques des phases critiques, depuis l'entrée des matières premières jusqu'à la remise des produits aux clients.

Un guide pour y voir clair

Cette plaquette d'information sur la sécurité des aliments a été conçue pour vous guider sur la réglementation, et vous renseigner sur les moyens humains et techniques existants qui vous aideront dans vos démarches. Elle a été réalisée par la Chambre Régionale de Métiers et la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail Languedoc-Roussillon, en concertation avec l'Institut Régional de la Qualité Alimentaire. Cette plaquette a également bénéficié des concours financiers de l'Etat et de la Région Languedoc-Roussillon. Elle a été validée par les services de la Direction Départementale des Services Vétérinaires et de la Direction Départementale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes de l'Aude.

A votre écoute, les syndicats des métiers de Bouche et les Chambres de Métiers vous proposent des actions d'accompagnement à la mise en œuvre des Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène, de la traçabilité...

Jean-Pierre COURSEILLE
Président de la Chambre Régionale
de Métiers du Languedoc-Roussillon



Jean VAQUIÉ
Président de la CGAD
du Languedoc-Roussillon



Vente directe

Si vous vendez directement vos produits aux consommateurs, vente par correspondance incluse.

Vous relevez des principes généraux d'hygiène définis par l'arrêté du 9 mai 1995* pour les aliments remis directement au consommateur.

Vente non sédentaire

Si vous vendez vos produits sur les marchés de plein air, foires, tournées...

Vous relevez des principes généraux d'hygiène définis par l'arrêté du 9 mai 1995 pour les aliments remis directement au consommateur.

Depuis le 15 mai 2000 les **marchés non-sédentaires** doivent être pourvus en **eau potable** et en fluides nécessaires pour le **maintien des températures** et les professionnels doivent être équipés en matériels appropriés.

Vente indirecte

Si vous ne vendez pas directement vos produits aux consommateurs.

DENRÉES D'ORIGINE ANIMALE

• L'agrément

Deux cas se présentent :

1. Si votre activité principale est la vente directe et que la vente indirecte représente, en poids de viande :
 - moins de 30 % de votre production ;
 - ou moins de 800 kg par semaine de viande fraîche ;
 - et/ou moins de 250 kg de produits transformés ;
 - et s'effectue à moins de 80 km de votre lieu de production.

Les viandes hachées sont exclues du dispositif de la dispense d'agrément.

2. Si la vente indirecte représente, en poids de viande, **plus de 30 % de votre production** :
 - ou plus de 800 kg par semaine de viande fraîche ;

- et/ou plus de 250 kg de produits transformés à base de viande ;
- ou s'effectue à plus de 80 km de votre lieu de production.

• Fabrication et vente

Préparation et mise sur le marché des viandes de boucherie, des viandes hachées et des produits à base de viande.

DENRÉES D'ORIGINE VÉGÉTALE

Et autres denrées non carnées (fruits, légumes, boulangerie, pâtisserie sucrée, confiserie...).

Vente indirecte de ces produits.

Transformation de denrées d'origine végétale.

Conserves fabriquées par l'entreprise

Deux cas se présentent :

1. moins de 200 kg par semaine ;
2. plus de 200 kg par semaine.

DÉFINITION : on parle de vente directe lorsque l'acheteur est celui qui consomme le produit ; la vente indirecte représente donc l'achat – par un intermédiaire – pour l'usage d'un consommateur autre que lui-même (ex : responsable des approvisionnements d'une cantine scolaire, restaurateur...)

*L'arrêté du 9 mai 95 est la traduction en droit français de la Directive 93/43 CE qui définit la responsabilité du chef d'entreprise et les préconisations d'hygiène à respecter pour les aliments remis directement aux consommateurs.

Vente directe

→ Vous pouvez vous procurer l'arrêté du 9 mai 1995 auprès :

- du syndicat des artisans se rattachant à votre métier ;
- de la Chambre de Métiers ;
- de la Direction Départementale des Services Vétérinaires (DDSV) et de la DDCCRF.

Vente non sédentaire

→ Il faut vous assurer que :

- les denrées alimentaires non préemballées sont protégées de toute pollution extérieure ;
- les contaminations croisées entre produits de nature différente sont évitées ;
- le maintien de la température adaptée aux denrées alimentaires que vous présentez est bien conforme aux prescriptions réglementaires ;
- les conditions d'hygiène pour les manipulations sont respectées.

Les véhicules-boutiques doivent posséder une attestation de conformité sanitaire de transport délivrée par la DDSV et valable 2 ans.

Il faut :

→ vous référer au Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène de votre métier.

Pour vous le procurer, reportez-vous à la liste des contacts.

Vente indirecte

DENRÉES D'ORIGINE ANIMALE

• L'agrément

1. → Il faut demander une dispense d'agrément auprès de la Direction Départementale des Services Vétérinaires (DDSV). Un numéro d'identification unique vous sera attribué que vous devrez mentionner sur les bons de livraison et les factures.

2. → Il faut constituer un dossier de demande d'agrément auprès de la Direction Départementale des Services Vétérinaires (DDSV).

• Fabrication et vente

→ Trois textes définissent les conditions hygiéniques et sanitaires à respecter :

- l'arrêté du 17 mars 1992 s'applique aux viandes d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non ;
- l'arrêté du 22 janvier 1993 s'applique aux produits à base de viande (plats cuisinés, charcuterie, salaisons...);
- l'arrêté du 29 février 1996 s'applique aux viandes hachées et aux préparations de viande pour les viandes hachées.

DENRÉES D'ORIGINE VÉGÉTALE

La vente indirecte de ces produits ne nécessite pas d'agrément sanitaire cependant des principes d'hygiène s'appliquent également à ces activités.

• Transformation

→ Il faut appliquer les dispositions d'hygiène définies par l'arrêté du 28 mai 1997.

• Conserves fabriquées par l'entreprise

1. → Il faut demander une dispense d'agrément auprès de la Direction Départementale des Services Vétérinaires (DDSV).

2. → Il faut constituer un dossier de demande d'agrément auprès de la Direction Départementale des Services Vétérinaires (DDSV).

A qui s'adresser ?

Au syndicat des artisans se rattachant à votre métier, à la Chambre de Métiers ou à la DDCCRF.

Formation aux Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène

Les **Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène** sont l'adaptation de l'arrêté du 9 mai 1995 pour chaque métier de Bouche. Ces documents, validés par les services de l'État, présentent sous la forme de fiches pratiques :

- les points clefs à maîtriser en matière d'**hygiène dans l'entreprise** ;
- les **éléments de surveillance** ;
- les **bonnes pratiques** pour :
 - les matières premières ;
 - les opérations propres à chaque métier ;
 - l'environnement du travail ;
 - les fabrications.

Opérations spécifiques

Congélation

La congélation est un procédé de conservation qui stoppe la multiplication des microbes mais **ne les élimine pas**. Les températures de congélation à appliquer varient selon la nature des produits.

La congélation doit être réalisée dans **des conditions sanitaires irréprochables** à l'aide

d'équipements appropriés sur des produits de bonne qualité et de première fraîcheur ou juste après leur transformation. En outre, l'action du froid sur les tissus peut engendrer des détériorations organoleptiques, d'où la **nécessité d'emballer les produits avant leur congélation** afin de limiter ces effets.

Conditionnement sous vide

Le conditionnement sous-vide est une opération qui permet de **limiter le développement des bactéries** quand il est réalisé dans les règles et associé à un stockage réfrigéré, adapté à la nature des produits.

Mais il **n'élimine pas microbes présents**.

Cette opération doit donc se faire selon des étapes bien définies, différentes pour les produits crus ou cuits, sur des produits de bonne

qualité et dans des **conditions d'hygiène scrupuleusement suivies**.

A titre d'exemple, une fois conditionné sous vide, le produit doit être immédiatement conservé à une température inférieure à 4 °C.

La Date Limite de Consommation (DLC)

Fabrication de conserves (appertisation)

La réalisation de conserves est une opération qui doit impérativement prendre en compte certains paramètres pour éviter la multiplication des micro-organismes.

Elle doit être effectuée dans des **conditions techniques et hygiéniques parfaitement maîtrisées** à savoir :

- le **traitement thermique** ;
- l'**étanchéité des fermetures des récipients** ;
- la **charge microbienne du produit initial** avant la réalisation de la conserve.

Des barèmes d'appertisation existent selon les produits. Par exemple : pâté à trancher, boîte métallique 1/6 basse : 65 mn à 115/116 °C ou 46 minutes à 121/122 °C.

La Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO)

Formation aux Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène

L'ensemble du personnel :

→ doit suivre une formation renouvelable aux Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène. Cette formation permet d'acquérir les notions d'hygiène spécifiques à chaque corps de métiers du secteur alimentaire. Ces notions sont définies dans le cadre de la remise directe des aliments aux consommateurs.

Financement de la formation

Les fonds de formation pour les artisans et les salariés prennent en charge la quasi-totalité de son coût.

A qui s'adresser ?

Au syndicat des artisans se rattachant à votre métier ou à la Chambre de Métiers.

Opérations spécifiques

Congélation

Il faut :

→ vous référer au Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène de votre métier ;

→ réaliser une déclaration auprès de la DDSV qui vous délivrera une autorisation de congé-

lation si le matériel de congélation et les locaux sont conformes aux arrêtés du 9 mai 1995 et du 26 juin 1974.

Cette autorisation précise les conditions hygiéniques des congélations.

Conditionnement sous vide

Il faut :

→ vous référer au Guide de Bonnes pratiques d'Hygiène de votre métier qui définit les étapes à maîtriser pour cette opération.

Appui conseil

Vous pouvez bénéficier d'une assistance technique dans vos projets grâce aux Cellules Locales d'Animation Technologique, au Pôle TRIAL.

A qui s'adresser ?

Au syndicat des artisans se rattachant à votre métier ou à la Chambre de Métiers.

La Date Limite de Consommation (DLC) : les produits préemballés sous-vide doivent comporter impérativement une DLC qui fixe la durée de conservation maximale garantissant la sécurité microbiologique des produits.

Fabrication de conserves (appertisation)

Il faut :

→ vous référer au Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène de votre métier qui définit les étapes à maîtriser pour cette opération ;

→ vous référer au Guide de Bonnes Pratiques du Conserveur ;

En cas de vente indirecte.

Il faut :

→ Déposer une demande d'agrément auprès de la DDSV si nécessaire (selon le volume réalisé). Voir la fiche "Vente indirecte".

La Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : les produits de conserve doivent comporter une DLUO qui garantit les critères organoleptiques optimaux de consommation et un numéro de lot de fabrication.

La traçabilité

La traçabilité est l'aptitude à **retrouver l'origine** et à **suivre le parcours** d'un produit par **l'enregistrement des informations qui l'identifient tout au long de sa transformation**. Elle se traduit, notamment, par un numéro de lot.

La traçabilité est, aujourd'hui, **obligatoire en boucherie pour les bovins** ainsi que pour les produits certifiés sous des Signes Officiels de

Qualité (ex : Label Rouge). Elle impose l'enregistrement d'informations concernant en particulier l'origine des animaux. De ce fait, la conservation des certificats d'origine et des factures correspondantes est exigée **pendant 3 ans**.

Notons que la réglementation sur la traçabilité tend à se développer sur d'autres filières.

Les adjuvants

Les additifs

On entend par **additifs alimentaires** notamment les substances suivantes :

- conservateurs ;
- agents de texture ;
- colorants ;
- exhausteurs de goût.

Conditions d'emploi

Les **conditions d'emploi** des additifs dans les denrées destinées à l'alimentation humaine sont définies dans l'**arrêté du 2 octobre 1997**.

Celui-ci établit les listes :

- des produits alimentaires **ne pouvant contenir des additifs** sauf disposition contraire ;
- des additifs **autorisés dans tous les aliments**, sauf ceux dont l'utilisation est **limitée** selon le principe "quantum satis" (quantité suffisante utilisée pour obtenir l'effet désiré dans certaines conditions de fabrication) ;
- des additifs nécessitant une **autorisation par produit selon des doses fixées**.

Les arômes

On entend par arôme toute substance, **naturelle ou artificielle**, ajoutée à une denrée alimentaire pour lui donner un **goût** et/ou une **odeur**.

L'utilisation des arômes est réglementée par la **directive européenne CE n° 2232/96** du 28 octobre 1996.

Une liste des substances aromatisantes pouvant être employées dans les denrées alimentaires devrait sortir en septembre 2004.

La traçabilité

→ Des outils méthodologiques et des dispositifs de soutien financiers existent pour vous aider à développer la traçabilité en entreprise.

Appui-conseil

Les Cellules Locales d'Animation Technologiques ainsi que le pôle TRIAL peuvent vous apporter des solutions adaptées à votre cas.

A qui s'adresser ?

Au syndicat des artisans se rattachant à votre métier ou à la Chambre de Métiers.

Les adjuvants

Les additifs

Il faut :

→ vous référer aux listes prévues dans l'arrêté du 2 octobre 1997 pour l'utilisation des additifs.

A qui s'adresser ?

Au syndicat des artisans se rattachant à votre métier, à la Chambre de Métiers ou à la DDCCRF.

Les arômes

→ De plus amples informations seront disponibles dans les mois à venir auprès des autorités compétentes : DDSV et DDCCRF.

Affichage d'informations obligatoires

ETIQUETAGE DES PRODUITS

Vente au détail de viandes

Pour les viandes d'origine bovine, certaines informations doivent être **obligatoirement affichées** en vitrine.

Pour les autres viandes, l'affichage de ces mentions n'est pas encore obligatoire sauf pour les viandes sous **Signes Officiels de Qualité** pour lesquelles les indications à présenter sont précisées dans les **cahiers des charges**.

Vente au détail de poissons

Depuis janvier 2002, certaines mentions doivent être **obligatoirement affichées** dans le cas de la vente au détail de poissons.

Produits préemballés

- La Date Limite de Consommation : DLC

La DLC est définie par le fabricant qui garantit la sécurité microbiologique de ses produits jusqu'à cette date elle est indiquée par les mentions suivantes: "**A consommer jusqu'au...**".

- La Date Limite d'Utilisation Optimale : DLUO

La DLUO est annoncée par la mention "**A consommer de préférence avant...**" ou "**A consommer avant fin...**".

C'est une information au consommateur qui garantit les critères organoleptiques optimums pour la consommation d'un produit.

Affichage d'informations obligatoires

ETIQUETAGE DES PRODUITS

Vente au détail de viandes

→ Affichage des informations obligatoires

Pour les viandes bovines, depuis janvier 2002, Il faut indiquer sur votre vitrine les informations suivantes :

- le **numéro d'identification de l'animal** ;
- le **pays de naissance, d'élevage et d'abattage de l'animal suivi du numéro d'agrément de l'abattoir** (dans le cas où l'animal est né, élevé et abattu en France, la mention "**Origine France**" est suffisante) ;
- le **lieu de découpe** et le **numéro d'agrément de l'atelier de découpe**.

→ Affichage des informations volontaires

La catégorie (vache, génisse, bœuf...) et le type racial (race à viande ou laitière) font partie des mentions volontaires offrant des **informations supplémentaires** en vue de guider le choix des consommateurs.

Vente au détail de poissons

→ Affichage des informations obligatoires

Depuis janvier 2002, Il faut indiquer en vitrine les informations suivantes :

- la **dénomination commerciale** de l'espèce ;
- la **méthode de production** : élevage ou capture ;
- la **zone de capture**.

Produits préemballés

La Date Limite de Consommation (DLC)

Il faut :

→ mentionner la DLC sur des denrées très périssables préemballées présentant un risque microbiologique sensible et pour lesquels la réglementation fixe une **durée de conservation** (ex : produits lactés, viandes, charcuteries...). Il est **interdit de commercialiser des produits dont la DLC est atteinte**. Le professionnel est responsable de la DLC qu'il indique sur ses produits.

La Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO)

Il faut :

→ mentionner la DLUO sur des produits ne présentant à priori pas de risque microbiologique même si la date est légèrement dépassée (épicerie sèche, conserves...). La **DLUO est déterminée par le professionnel qui garantit les qualités organoleptiques optimales d'un produit jusqu'à cette date**.

Appui-conseil

Certains laboratoires d'analyses agroalimentaires sont aptes à déterminer la durée de vie (DLC ou DLUO) des produits.

A qui s'adresser ?

Au syndicat des artisans se rattachant à votre métier, à la Chambre de Métiers ou à la DDCCRF.

Transport des denrées alimentaires

Les **conditions de transport** s'appliquant aux denrées alimentaires périssables sont définies par l'**arrêté du 20 juillet 1998** qui concerne les véhicules boutiques et les remorques.

Elles sont précisées en fonction de la **nature des produits transportés**, de la **distance** et du **temps** de transport afin d'éviter les risques de multiplication des germes.

Deux cas se présentent :

1. la distance du transport des denrées est **inférieure à 80 km** depuis votre lieu de production ;
2. la distance du transport est **supérieure à 80 km** depuis votre lieu de production.

Conformité du véhicule

Le véhicule doit satisfaire les **conditions techniques et sanitaires** conformes au transport des denrées alimentaires.

Élimination des déchets

L'élimination des déchets issus des activités professionnelles est soumise à une **réglementation** qui définit la responsabilité du professionnel.

Elle privilégie la **réduction des déchets**, ainsi que le **recyclage** ou l'**élimination vers des filières appropriées respectueuses de l'environnement**.

Le tri sélectif

Par leur caractère dangereux ou leurs caractéristiques physico-chimiques spécifiques, certains déchets doivent, en effet, subir un **traitement spécifique**.

Les filières d'**élimination classiques** prévues pour les ordures ménagères **ne sont pas aptes** à traiter ces déchets dans des conditions respectant l'environnement.

Transport des denrées alimentaires

Deux cas possibles :

Il faut :

1. → demander une dispense d'agrément pour l'atelier de fabrication auprès de la DDSV et vérifier vos moyens de transport ;
2. → constituer un dossier de demande d'agrément pour l'atelier de fabrication auprès de la DDSV et disposer d'un véhicule autorisé.

Le véhicule doit :

→ subir des visites de contrôle technique et sanitaire.

La DDSV remet une attestation de conformité technique à renouveler tous les 6 ans et une attestation de conformité sanitaire à renouveler tous les 3 ans ou tous les 6 ans pour les petits conteneurs.

Elimination des déchets

→ La responsabilité de l'artisan

La loi de 1975 définit la responsabilité de l'artisan concernant l'élimination des déchets produits par l'activité de son entreprise. En outre, le décret du 13 juillet 1994, prévoit que seuls les déchets ultimes pourront rejoindre les centres d'enfouissement à partir du 1er juillet 2002.

Le tri sélectif

→ Cette réglementation impose également à l'entreprise de pratiquer le tri sélectif de ses

déchets recyclables, comme les déchets d'emballage (carton, boîtes de conserves, plastiques...), et de s'assurer que la filière d'élimination choisie est bien adaptée à la spécificité des déchets produits.

A qui s'adresser ?

Au syndicat des artisans se rattachant à votre métier, à la Chambre de Métiers ou à la DRIRE.

Les Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène Quel est le vôtre ?

Les Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène existent pour chaque métier de Bouche sous un format de fiches pratiques réalisées en partenariat entre les confédérations nationales de chaque métier et les services de l'État.

Vous pouvez vous procurer ces guides lors des formations aux Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène organisées par les syndicats des artisans des Métiers de Bouche et/ou les Chambres de Métiers. Vous pouvez aussi commander l'édition officielle auprès des Journaux Officiels, à l'adresse suivante :

Direction des Journaux Officiels – 26, rue Desaix
75727 Paris cedex 5 – Tél. : 01 40 58 79 79

Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène	N° de Brochure
Fabrication des conserves de produits végétaux appertisés	5901
Pâtisserie	5902
Détaillants en produits laitiers	5903
Glacier-fabricant monovalent	5904
Boucher	5906
Traiteur	5907
Chocolaterie-confiserie	5918
Poissonnier détaillant	5919
Charcuterie artisanale	5920

GARD

Chambre de Métiers du Gard

904, av. Maréchal Juin - 30900 Nîmes - Tél. : 04 66 62 80 55 - Fax : 04 66 62 80 58

CGAD Gard

Syndicats des Pâtisseries, des Charcutiers Traiteurs, des Bouchers Charcutiers

3214, route de Montpellier - quai N° 6, Marché Gare - 30900 Nîmes

Tél. : 04 66 84 24 25 - Fax : 04 66 29 78 71

Syndicat des Boulangers Pâtisseries

15, rue Paul Pain Levé - BP 4037 - 30001 Nîmes

Tél. : 04 66 84 90 16 - Fax : 04 66 38 31 46

Direction Départementale des Services Vétérinaires (DSV)

Route de Montpellier - 30942 Nîmes

Tél. : 04 66 04 47 36

DDCCRF

29, rue Charlemagne - 30000 Nîmes

Tél. : 04 66 29 22 00 - Fax : 04 66 29 54 46

AUDE

Chambre de Métiers de l'Aude

20, av. Maréchal Juin - BP 136 - 11022 Carcassonne - Tél. : 04 68 11 20 00 - Fax : 04 68 11 20 40

CGAD Aude

Syndicats des Bouchers Charcutiers, des Charcutiers Traiteurs, des Boulangers, des Pâtisseries

Immeuble CAMVA – Z. A de l'Arnouzzette, rue Faraday - 11000 Carcassonne

Tél. boulangerie : 04 68 25 15 19 - Tél. boucherie : 04 68 25 15 06

Fax commun : 04 68 47 54 14

Direction Départementale des Services Vétérinaires (DSV)

144, rue Trivalle - 11000 Carcassonne

DDCCRF

Cité administrative

1, place Gaston Jourdanne - 11000 Carcassonne

Tél. : 04 68 77 44 44

HÉRAULT

Chambre de Métiers de l'Hérault

44, av. Saint Lazare - 34965 Montpellier - Tél. : 04 67 72 72 00 - Fax : 04 67 72 72 23

CGAD Hérault

Syndicat des Bouchers Charcutiers, des Charcutiers Traiteurs

Maison de l'Artisanat 44, avenue Saint Lazare - 34965 Montpellier

Tél. : 04 67 04 03 83 - Fax : 04 67 45 38 12

Syndicat des Boulangers Pâtisseries

Maison de l'Entreprise 429, rue de l'Industrie - 34000 Montpellier

Tél. : 04 67 06 20 41 - Fax : 04 67 58 77 16

Syndicat des Pâtisseries

210, rue Joseph Sébastien Pons - ZAC de Tournezy - 34000 Montpellier

Tél. : 04 67 42 60 91 - Fax : 04 67 27 63 75

Direction Départementale des Services Vétérinaires (DSV)

DDAF - place Jean Antoine de Chaptal

34000 Montpellier - Tél. : 04.67.34.28.50

DDCCRF

Immeuble Portes d'Antigone

43, place Vauban - 34000 Montpellier

Tél. : 04 67 20 89 00 - Fax : 04 67 20 89 69

LOZÈRE

Chambre de Métiers de Lozère

2, bd. du Soubeyran BP 90 - 48003 Mende cedex - Tél. : 04 66 49 12 66 - Fax : 04 66 49 19 15

CGAD Lozère

Syndicat des Bouchers Charcutiers, des Pâtisseries, des Boulangers Pâtisseries

2 & 3, bd. du Soubeyran - BP 18 - 48000 Mende

Tél. : 04 66 65 13 94 - Fax : 04 66 65 35 90

Direction Départementale des Services Vétérinaires (DSV)

Rue Gévaudan - 48000 Mende

Tél. : 04 66 65 70 75 - Fax : 04 66 49 19 82

DDCCRF

Rue Carmes - 48000 Mende

Tél. : 04 66 49 42 70

PYRÉNÉES-ORIENTALES

Chambre de Métiers des Pyrénées-Orientales

7, bd. du Conflent - 66000 Perpignan - Tél. : 04 68 35 88 00 - Fax : 04 68 51 40 26

CGAD des Pyrénées-Orientales

Syndicat des Bouchers Charcutiers

2, bd. Kennedy - 5e étage - 66000 Perpignan - Tél. : 04 68 50 65 65 - Fax : 04 68 50 82 65

Syndicat des Boulangers Pâtisseries

Maison de la Boulangerie, chemin de Mailloles - 66000 Perpignan

Tél. : 04 68 56 91 00 - Fax : 04 68 56 46 33

Direction Départementale des Services Vétérinaires (DSV)

Rue Vigneronne - 66000 Perpignan

Tél. : 04 68 85 15 91 - Fax : 04 68 54 49 51

DDCCRF

1, bd. Kennedy - 66100 Perpignan

Tél. : 04 68 66 27 00 - Fax : 04 68 66 27 10

RÉGION LANGUEDOC-ROUSSILLON

Chambre Régionale de Métiers

L'Orangerie - 44, av. Saint Lazare - 34965 Montpellier - Tél. : 04 67 02 68 40

CGAD L-R - Confédération Générale de l'Alimentation en Détail Languedoc-Roussillon

Z.I. Plaisance - 10, av. du Champs de Mars 11100 Narbonne

Tél. : 04 68 41 52 92 – Fax : 04 68 41 53 36

DRAF - Direction Régionale de l'Agriculture et de la Forêt

ZAC d'Alco – BP 3 141 - 34034 Montpellier cedex 01

Tél. : 04 67 10 19 03 – Fax : 04 67 10 01 02

DGCCRF - Direction Générale de la Concurrence de la Consommation et de la Répression des Fraudes

Les Portes d'Antigone - 43, place Vauban BP 9562 - 34045 Montpellier cedex 1

Tél. : 04 67 20 89 39 – Fax : 04 67 20 89 69

IRQA - Institut Régional de la Qualité Alimentaire en Languedoc-Roussillon

Hôtel de Région - 201, av. de la Pompignane 34064 Montpellier cedex

Tél. : 04 67 22 81 26 - Fax : 04 67 22 81 91