



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE  
DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

EXAMEN PROFESSIONNEL  
POUR L'AVANCEMENT AU GRADE DE TECHNICIEN PRINCIPAL  
DU MINISTÈRE CHARGÉ DE L'AGRICULTURE

-----  
Session 2013  
-----

Épreuve écrite d'admissibilité  
(Durée : 3 heures)

A partir d'un dossier à caractère professionnel, résolution d'un cas concret pouvant être assorti de questions destinées à mettre le candidat en situation de travail

-----  
**Le sujet est composé de deux questions à traiter**

Vérifiez que le sujet est celui de l'examen professionnel auquel vous êtes inscrit(e) et qu'il contient **23 pages** : si ce n'est pas le cas, signalez-le aussitôt.

En l'absence d'indications contraires, **EMPLOYEZ EXCLUSIVEMENT DE L'ENCRE NOIRE** et évitez toute présentation pouvant constituer un signe distinctif : l'utilisation du crayon gris ou de couleurs autres que le noir entraînera la non-correction de la copie et l'annulation de votre participation.

Inscrivez sur la bande d'anonymat détachable de chacune de vos copies vos nom, prénom, date de naissance et signature ainsi que la date, le centre d'épreuve, l'épreuve, le concours ou l'examen. Faites-le avant d'entamer la rédaction de chacun de vos feuillets : il ne vous sera plus possible de le faire une fois l'épreuve terminée, et l'absence de ces mentions sur un feuillet entraînera la non-correction de votre copie et l'annulation de votre participation. N'inscrivez rien dans la case réservée au numéro d'anonymat.

Renseignez la case relative au nombre de feuillets.

Ne faites pas apparaître votre nom, ni le nom du centre d'épreuves ni aucun autre nom de personne ou de lieu, ni signe distinctif, ni signature même fictive en quelque endroit de votre composition : cela entraînerait la non-correction de votre copie et l'annulation de votre participation.

À l'issue de l'épreuve, rendez votre copie même si elle est vierge, avec toutes les bandes d'anonymat renseignées, avant de signer la feuille d'émargement. Tout candidat quittant la salle sans rendre sa copie est signalé absent.

Aucun brouillon ni feuille non réglementaire ne sont acceptés.

La qualité de la rédaction, la clarté et la précision des raisonnements entrent pour une part importante dans l'appréciation du candidat.

**Question n° 1**

Vous êtes technicien(ne) en DDT au service économie agricole. Le 17 juillet 2013, vous recevez par écrit, une demande d'autorisation de brûlage d'un exploitant. Il s'agit d'un exploitant qui a récolté de l'orge en 2013 (paille non broyée et laissée en andains) et souhaite implanter du colza en 2014. Il est situé dans la petite région agricole appelée « B ».

Votre chef de service vous demande de préparer une réponse en deux pages maximum.

Lors du rappel des textes, vous citerez simplement les références et les éléments déterminants.

Éléments de contexte : l'arrêté préfectoral détaillant les BCAE (bonnes conduites agricoles et environnementales) dans le département, renvoie aux arrêtés préfectoraux du 1<sup>er</sup> juillet 2004 et N°272 du 14 Juin 2005 pour la question du brûlage des résidus de récolte, sans apporter d'éléments supplémentaires.

Définition des andains: lignes de paille non broyée laissées sur la parcelle de céréale après récolte.

**2 documents joints (4 pages) :**

<b>DOCUMENTS</b>	<b>PAGINATION</b>
Arrêté préfectoral du 1 <sup>er</sup> juillet 2004 portant réglementation des feux de plein air	Page 3 à page 5
Arrêté préfectoral N°272 / DDAF du 14 juin 2005 fixant les règles relatives aux dérogations à l'interdiction du brûlage des résidus de paille et des résidus de cultures dans le département	Page 6

## **ARRÊTÉ PRÉFECTORAL du 1<sup>er</sup> juillet 2004 portant réglementation des feux de plein air**

Vu la loi n° 87-365 du 22 juillet 1987 relative à l'organisation de la sécurité civile et de la protection de la forêt contre l'incendie ;

Vu le code forestier et notamment ses articles L.322-1-1 et R.322-1 ;

Vu le code général des collectivités territoriales et notamment ses articles L.2212-1 et suivants ;

Vu l'arrêté préfectoral du 19 juillet 1999 portant réglementation des feux de plein air ;

Vu l'avis du commandant du groupement de gendarmerie ;

Vu l'avis du directeur départemental des services d'incendie et de secours ;

Vu l'avis de la directrice départementale de l'agriculture et de la forêt ;

Sur proposition du secrétaire général de la préfecture ;

**ARRÊTE :**

### **Titre I – Protection des bois et forêts contre l'incendie**

#### **Article 1 – Interdiction générale**

Conformément à l'article L.322-1 du code forestier, il est rappelé qu'il est défendu à toutes personnes, autres que les propriétaires et leurs ayants droit, de porter ou d'allumer du feu dans les bois, forêts, plantations et reboisements, et jusqu'à une distance de 200 m de ces terrains.

#### **Article 2 – Définition des périodes à risque**

Il est défini, sur le territoire du département deux périodes dites à risque pendant lesquelles l'usage du feu dans les bois, forêts, plantations et reboisements, et jusqu'à une distance de 200 m de ces terrains, est soumis au respect par les propriétaires et leurs ayants droit des dispositions prévues aux articles suivants du présent titre.

Ces périodes vont du 15 février au 30 avril et du 15 juillet au 30 septembre, jours inclus dans les périodes.

#### **Article 3 – Dispositions générales s'appliquant aux périodes à risques, hors cas du brûlage des chaumes**

Les feux ne pourront être allumés que sur des places préparées à l'avance, c'est-à-dire nettoyées et débarrassées de tous végétaux ou débris de végétaux jusqu'à une distance de 2 mètres minimum du bord extérieur du foyer.

Le brûlage ne devra avoir lieu que si la vitesse et la direction du vent en permettent la pratique dans des conditions de sécurité satisfaisantes.

Les brûlages ne pourront débuter qu'après le lever du soleil (heure légale) et les feux devront être complètement éteints avant son coucher (heure légale). Ils ne pourront être abandonnés qu'après extinction complète par rejet de terre sur le foyer qui doit de cette façon être totalement recouvert, ainsi que sur sa périphérie.

Les feux devront être constamment et attentivement surveillés. Pendant toute la durée des interventions, les moyens nécessaires et suffisants pour contrôler le feu et enrayer tout début d'incendie devront être présents à proximité des foyers.

#### **Article 4 – Dispositions spécifiques aux périodes à risques concernant le brûlage des chaumes**

Le brûlage des chaumes, c'est-à-dire des résidus de récolte restant sur pied après moisson, devra être précédé, en limite des terrains boisés mentionnés à l'article 2, par la création d'un périmètre de sécurité d'au moins 10 m de large. Sur ce périmètre, les débris végétaux devront être complètement enfouis et la terre mise à nu.

Le brûlage ne devra avoir lieu que si la vitesse et la direction du vent en permettent la pratique dans des conditions de sécurité satisfaisantes.

Les feux devront être constamment et attentivement surveillés par deux personnes au moins, dont le chef d'exploitation. Ces personnes devront disposer sur place pendant toute la durée de l'intervention des moyens nécessaires et suffisants pour contrôler le feu et enrayer tout début d'incendie.

Par ailleurs, pendant la période à risque allant du 15 juillet au 30 septembre, la pratique du brûlage des chaumes, comprenant l'allumage et l'extinction complète des feux, ne pourra avoir lieu que de 8 heures à 12 heures et de 16 heures à 22 heures.

#### Article 5 – Exceptions

Les mesures de l'article 3 ne s'appliquent pas aux habitations et leurs dépendances, ainsi qu'aux ateliers et usines, sous réserve de l'observation des prescriptions édictées par l'autorité publique.

#### Article 6 – Interdiction de fumer

Pendant les période visées à l'article 2, il est interdit à toute personne de fumer dans les bois, forêts, plantations et reboisements. Cette interdiction s'applique également aux usagers des voies publiques traversant ces terrains.

#### Article 7 – Sanctions

Le fait de porter ou d'allumer du feu en infraction au titre I du présent arrêté est puni de l'amende prévue pour les contraventions de la 4<sup>ème</sup> classe (article R.322-5 du code forestier).

### Titre II – Dispositions relatives à la protection des biens et des personnes

Indépendamment des dispositions mentionnées au titre I et relatives à la protection contre l'incendie des bois et forêts, les brûlages doivent respecter sur l'ensemble du territoire départemental les conditions suivantes. Ces dispositions ne sont pas applicables à l'intérieur des habitations et leurs dépendances, ainsi qu'aux ateliers et usines.

#### Article 8 – Dispositions particulières en cas de proximité avec des terres agricoles, haies et friches.

Avant de procéder à la mise à feu d'une parcelle agricole, en cas de proximité avec des parcelles non moissonnées, un périmètre de sécurité de 10 m de large devra être mis en place, séparant la parcelle à brûler des parcelles non récoltées. La réalisation de ce périmètre devra assurer l'enfouissement complet de tous débris végétaux et mettre la terre à nu.

Préalablement au brûlage d'une parcelle agricole jouxtant une friche ou une haie un périmètre de sécurité de 10 m de large devra être installé dans les mêmes conditions que celles figurant à l'alinéa précédent.

En cas de proximité avec des parcelles agricoles récoltées, le périmètre de sécurité devra avoir une largeur de 5 mètres.

#### Article 9 – Protection des lieux habités

Le brûlage des végétaux à une distance inférieure à 100 m des habitations est interdit.

#### Article 10 – Dispositions particulières en cas de proximité avec une voie de communication

Toutes les précautions devront être prises pour éviter que les fumées n'engendrent une gêne à la circulation sur les voies ferrées, les autoroutes, les routes nationales et les routes départementales.

L'allumage des feux est interdit à une distance inférieure à 100 mètres des voies ferrées, des autoroutes, des routes nationales et des routes départementales figurant en annexe du présent arrêté.

En cas de proximité avec une voie du domaine public non visée ci dessus, ainsi que d'un chemin rural, un chemin d'exploitation ou un sentier, la mise à feu devra être précédée de la création dans les conditions visées à l'article 8 d'un périmètre de sécurité d'une largeur de 5 mètres.

#### Article 11 – Déclaration des brûlages de chaumes

Une déclaration annuelle établie par le chef d'exploitation précisant l'ensemble des parcelles qui feront l'objet d'un brûlage des chaumes sera déposée en mairie contre récépissé ou transmis en recommandé avec accusé de réception. De plus, la mise à feu sera précédée d'une seconde déclaration par téléphone au centre opérationnel de la gendarmerie précisant le lieu et l'heure.

#### Article 12

L'arrêté préfectoral du 19 juillet 1999 portant réglementation des feux de plein air est abrogé.

### Article 13

Le secrétaire général de la préfecture les sous préfets chargés des arrondissements , les maires, le directeur départemental de l'agriculture et de la forêt, le directeur départemental de l'équipement, le directeur départemental des services de d'incendie et de secours, le directeur départemental de la sécurité publique, le commandant du groupement de gendarmerie, le délégué départemental de l'office national des forêts, le chef du service départemental de l'office national de la chasse et de la faune sauvage, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent arrêté qui sera publié au recueil des actes administratifs de la préfecture et affiché dans les communes du département.

Fait le 1<sup>er</sup> juillet 2004

Pour le préfet et par délégation,

Le Sous-Préfet,

Directeur de Cabinet,

## **ARRÊTÉ PRÉFECTORAL N° 272 / DDAF du 14 juin 2005**

### **Fixant les règles relatives aux dérogations à l'interdiction du brûlage des résidus de paille et des résidus de cultures dans le département**

VU le règlement (CE) n° 1782/2003 du Conseil du 29 septembre 2003 modifié établissant des règles communes pour les régimes de soutien direct dans le cadre de la politique agricole commune et établissant certains régimes de soutien en faveur des agriculteurs et ses règlements d'application ;

VU le règlement (CE) n° 796/2004 de la Commission du 21 avril 2004 portant modalités d'application de la conditionnalité, de la modulation et du système intégré de gestion et de contrôle prévus par le règlement (CE) n° 1782/2003 du Conseil du 29 septembre 2003 établissant des règles communes pour les régimes de soutien direct dans le cadre de la politique agricole commune et établissant certains régimes de soutien en faveur des agriculteurs, et notamment ses articles 3 et 4 ;

VU le code de l'environnement ;

VU le code rural, livre VI (partie réglementaire), section 3, notamment l'article R. 615-11 ;

VU l'arrêté préfectoral du 1<sup>er</sup> juillet 2004 portant réglementation des feux de plein air ;

SUR proposition de Monsieur le secrétaire général de la préfecture, Monsieur le directeur départemental de l'agriculture et de la forêt et de Madame la directrice départementale déléguée ;

### **ARRÊTE**

#### **Article 1<sup>er</sup>**

En application de l'article R. 615-11 du code rural, les agriculteurs qui demandent les aides mentionnées à l'article R. 615-9 du code rural sont autorisés à brûler les résidus de paille ainsi que les résidus des cultures de protéagineux et de céréales présents sur des parcelles situées sur le territoire du département dans les seuls cas suivants, et dans le respect de la réglementation relative aux feux de plein air :

- avant semis de colza d'hiver, de moutarde d'hiver et de prairies d'automne ;
- avant semis d'orge d'hiver pour les parcelles situées dans les petites régions agricoles suivantes : A, B, C
- après récolte de chanvre ;
- bottes et balles de paille défaites au champ par rupture des liens ;
- sur demande écrite d'un exploitant agricole adressée à la Direction départementale de l'agriculture et de la forêt du département, et après autorisation : andains de paille.

#### **Article 2**

Monsieur le secrétaire général de la préfecture, Monsieur le directeur départemental de l'agriculture et de la forêt, Madame la directrice départementale déléguée de l'agriculture et de la forêt sont chargés, chacun en ce qui le concerne le l'exécution du présent arrêté qui sera publié au recueil des actes administratifs de la Préfecture du département,

FAIT le 14 juin 2005

Pour le Préfet et par délégation ,

Le Secrétaire Général

## Question n° 2

Vous êtes technicien(ne) dans une DD(CS)PP. À compter du 1<sup>er</sup> octobre 2012, les professionnels de la restauration commerciale doivent pouvoir justifier d'une formation à l'hygiène alimentaire.

Afin de vérifier lors des contrôles que cette nouvelle obligation est bien remplie, votre chef de service vous charge de rédiger la procédure de contrôle, à usage interne.

À l'aide des documents joints, vous rédigerez cette procédure (littérale ou schématisée), en deux pages maximum, en précisant :

- les points à aborder lors du contrôle,
- les éléments complémentaires à demander, le cas échéant, par courrier,
- les suites à donner.

4 documents joints (16 pages) :

DOCUMENTS	PAGINATION
Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale.	Page 8 à page 9
Arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité de certains établissements de restauration commerciale.	Page 10 à page 12
Arrêté du 25 novembre 2011 relatif à la liste des diplômes et titres à finalité professionnelle dont les détenteurs sont réputés satisfaire à l'obligation de formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.	Page 13 à page 15
Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8022 du 30 janvier 2012 : Obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.	Page 16 à page 23

# Décrets, arrêtés, circulaires

## TEXTES GÉNÉRAUX

### MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE, DE LA RURALITÉ ET DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE

Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale

NOR : AGRG1115724D

*Publics concernés : établissements de restauration commerciale.*

*Objet : conditions de mise en œuvre de l'obligation de formation à l'hygiène pour au moins une personne travaillant dans un établissement ayant une activité de restauration commerciale.*

*Entrée en vigueur : 1<sup>er</sup> octobre 2012.*

*Notice : le présent décret précise les catégories d'établissements de restauration commerciale concernés par l'obligation de formation à l'hygiène prévue à l'article L. 233-4 du code rural et de la pêche maritime ainsi que les conditions que doivent respecter les organismes qui dispenseront cette formation.*

*Références : le présent décret est pris pour l'application de l'article 8 de la loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche.*

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire,

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment son article L. 233-4 ;

Vu le code du travail, notamment son article L. 6351-1 ;

Vu le code de l'éducation, notamment son article L. 335-6 ;

Vu l'avis de la commission consultative d'évaluation des normes en date du 31 mai 2011,

Décète :

**Art. 1<sup>er</sup>.** – Le chapitre III du titre III du livre II du code rural et de la pêche maritime est complété par une section 4 ainsi rédigée :

#### « Section 4

##### « Dispositions relatives à la formation

« Art. D. 233-6. – Sont tenus, conformément à l'article L. 233-4, d'avoir dans leur effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité les établissements de restauration commerciale relevant des secteurs d'activité suivants :

- « – restauration traditionnelle ;
- « – cafétérias et autres libres-services ;
- « – restauration de type rapide.

« Art. D. 233-7. – La formation prévue à l'article L. 233-4 peut être délivrée par tout organisme de formation déclaré auprès du préfet de région, conformément à l'article L. 6351-1 du code du travail. Un cahier des charges défini par arrêté du ministre chargé de l'alimentation détermine les conditions auxquelles est soumis l'organisme de formation ainsi que le contenu et la durée de cette formation.

« Art. 233-8. – Un arrêté du ministre chargé de l'alimentation précise les diplômes et titres à finalité professionnelle de niveau V et supérieurs, inscrits au répertoire national des certifications professionnelles, dont les détenteurs sont réputés satisfaire à l'obligation de formation prévue par l'article L. 233-4. »



**Art. 2.** – Le présent décret entre en vigueur le 1<sup>er</sup> octobre 2012.

**Art. 3.** – Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire est chargé de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 24 juin 2011.

FRANÇOIS FILLON

Par le Premier ministre :

*Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation,  
de la pêche, de la ruralité  
et de l'aménagement du territoire,*  
BRUNO LE MAIRE

# Décrets, arrêtés, circulaires

## TEXTES GÉNÉRAUX

### MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE, DE LA RURALITÉ ET DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE

Arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

NOR : AGRE1125108A

Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire,  
Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment son article L. 233-4 ;  
Vu le code du travail, notamment son article L. 6313-1 ;  
Vu le décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale,

Arrête :

**Art. 1<sup>er</sup>.** – Toute personne qui réalise des prestations de formation professionnelle continue au sens de l'article L. 6313-1 du code du travail doit répondre aux conditions définies dans le cahier des charges prévu en annexe I du présent arrêté pour mettre en œuvre la formation spécifique, mentionnée à l'article D. 233-7 du code rural et de la pêche maritime.

**Art. 2.** – La durée de la formation adaptée à la restauration commerciale est de quatorze heures.  
Le contenu de la formation est défini dans le référentiel de formation prévu en annexe II du présent arrêté.

**Art. 3.** – Le présent arrêté entre en vigueur le 1<sup>er</sup> octobre 2012.

**Art. 4.** – La directrice générale de l'enseignement et de la recherche est chargée de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 5 octobre 2011.

Pour le ministre et par délégation :  
*La directrice générale de l'enseignement  
et de la recherche,*  
M. ZALAY

### ANNEXES

#### ANNEXE I

#### CAHIER DES CHARGES DE LA FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE PRÉVU À L'ARTICLE D. 233-7 DU CODE RURAL ET DE LA PÊCHE MARITIME

Pour les salariés, conformément à l'article L. 6313-1 du code du travail, cette formation est caractérisée comme une action d'adaptation des compétences.

A. – La déclaration d'intention et la lettre d'engagement :

Toute personne qui réalise des prestations de formation transmet une déclaration d'intention de mettre en place l'action de formation pour le ou les secteurs d'activités définis à l'article D. 233-6 du code rural et de la pêche maritime et une lettre d'engagement à viser les objectifs de formation tels que décrits dans le référentiel de formation à la direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt, à la direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt, ou à la direction des territoires, de l'alimentation et de la mer du lieu où sera effectuée la formation au plus tard dès la conclusion de la première convention ou du premier contrat de formation en hygiène alimentaire.

L'autorité administrative concernée procède à l'enregistrement de la déclaration d'intention et attribue un numéro d'enregistrement à la personne qui réalise la prestation de formation.

L'autorité administrative lui transmet ensuite le modèle d'attestation de suivi de formation fourni au stagiaire sur lequel figure le numéro d'enregistrement.

Toute modification de la déclaration d'intention sera notifiée, par les soins de la personne qui réalise des prestations de formation, à l'autorité administrative concernée.

B. – Les pièces administratives :

La personne qui réalise la prestation de formation tient à disposition de la direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt, de la direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt, ou de la direction des territoires, de l'alimentation et de la mer, selon le territoire concerné, les pièces administratives décrivant les moyens pédagogiques et techniques déployés pour mettre en œuvre la formation. Elles contiennent les informations suivantes :

- le processus pédagogique ;
- les modalités de la mise en pratique ;
- les supports de la formation ;
- le livret de formation remis au stagiaire ;
- les noms et qualité des formateurs.

Ces pièces administratives doivent être régulièrement mises à jour par la personne qui réalise la prestation de formation et actualisées lors de chaque changement significatif.

C. – Le bilan de la prestation de formation :

La personne qui réalise la prestation de formation transmet annuellement son bilan régional de la prestation de formation en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale à chacune des directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt, des directions de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt, ou des directions des territoires, de l'alimentation et de la mer concernées.

## ANNEXE II

### RÉFÉRENTIEL DE FORMATION EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE, SECTEUR RESTAURATION COMMERCIALE

A. – Objectifs :

Ce référentiel permet de mettre en place la formation destinée à des personnels d'entreprises de restauration commerciale pour qu'ils puissent acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

Il est constitué d'un référentiel de capacités qui identifie les activités que les stagiaires doivent être capables de réaliser à l'issue de la formation.

Il est suivi d'un référentiel de formation dans lequel se trouve la liste des savoirs associés permettant d'aboutir aux objectifs de formation.

Enfin, un document d'accompagnement indiquera les modalités et les conditions possibles de mise en œuvre de ce référentiel.

B. – Référentiel de capacités :

1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale :

- identifier et répartir les responsabilités des opérateurs ;
- connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen) ;
- connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire ;
- connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.

2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale :

- repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques ;
- raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ;
- connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ;
- connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.

3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :

- utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité ;
- organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues ;
- mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

C. – Référentiel de formation, savoirs associés :

1. Aliments et risques pour le consommateur :

Introduction des notions de danger et de risque.

1.1. Les dangers microbiens.

1.1.1. Microbiologie des aliments :

- le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ;

- le classement en utiles et nuisibles ;
  - les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes ;
  - la répartition des micro-organismes dans les aliments.
- 1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :
- les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;
  - les toxi-infections alimentaires collectives ;
  - les associations pathogènes/aliments.
- 1.1.3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :
- la qualité de la matière première ;
  - les conditions de préparation ;
  - la chaîne du froid et la chaîne du chaud ;
  - la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps ;
  - l'hygiène des manipulations ;
  - les conditions de transport ;
  - l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).
- 1.2. Les autres dangers potentiels :
- dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...) ;
  - dangers physiques (corps étrangers...) ;
  - dangers biologiques (allergènes...).
2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :
- 2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.
- 2.2. L'hygiène des denrées alimentaires ( réglementation communautaire en vigueur) :
- principes de base du paquet hygiène ;
  - la traçabilité et la gestion des non-conformités ;
  - les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).
- 2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.
- 2.4. Les contrôles officiels :
- direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé ;
  - grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés ;
  - suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...
3. Le plan de maîtrise sanitaire :
- 3.1. Les BPH :
- l'hygiène du personnel et des manipulations ;
  - le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement ;
  - les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale) ;
  - les procédures de congélation/décongélation ;
  - l'organisation, le rangement, la gestion des stocks.
- 3.2. Les principes de l'HACCP.
- 3.3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).
- 3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié.

# Décrets, arrêtés, circulaires

## TEXTES GÉNÉRAUX

### MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE, DE LA RURALITÉ ET DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE

Arrêté du 25 novembre 2011 relatif à la liste des diplômes et titres à finalité professionnelle dont les détenteurs sont réputés satisfaire à l'obligation de formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

NOR : AGRE1130317A

Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire,  
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 code rural et de la pêche maritime, notamment son article L. 233-4 ;  
Vu le décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale,

Arrête :

**Art. 1<sup>er</sup>.** – Sont réputés satisfaire à l'obligation de formation prévue à l'article L. 233-4 du code rural et de la pêche maritime les détenteurs des diplômes et titres à finalité professionnelle de niveau V et supérieurs, inscrits au répertoire national des certifications professionnelles, dont la liste figure en annexe du présent arrêté.

**Art. 2.** – Le présent arrêté entre en vigueur le 1<sup>er</sup> octobre 2012.

**Art. 3.** – La directrice générale de l'enseignement et de la recherche est chargée de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 25 novembre 2011.

Pour le ministre et par délégation :  
*La directrice générale  
de l'enseignement et de la recherche,*  
M. ZALAY

## ANNEXE

LISTE DES DIPLOMES ET TITRES À FINALITÉ PROFESSIONNELLE DE NIVEAU V ET SUPÉRIEURS, DÉLIVRÉS À COMPTER DU 1<sup>er</sup> JANVIER 2006 EN RÉFÉRENCE À LA DATE D'APPLICATION DU RÈGLEMENT DU 29 AVRIL 2004 SUSVISÉ

### I. – Diplômes

a) Délivrés par le ministère chargé de l'éducation :

Niveau V :

Brevet d'études professionnelles de la restauration et de l'hôtellerie.

Brevet d'études professionnelles restauration, option cuisine.

Brevet d'études professionnelles, option commercialisation et services en restauration.

Certificat d'aptitude professionnelle agent polyvalent de restauration.

Certificat d'aptitude professionnelle cuisine.

Certificat d'aptitude professionnelle restaurant.

Niveau IV :

Brevet professionnel cuisinier.

Brevet professionnel restaurant.  
Baccalauréat professionnel restauration.  
Baccalauréat professionnel, option cuisine.  
Baccalauréat professionnel, option commercialisation et services en restauration.

b) Délivrés par le ministère chargé de l'enseignement supérieur :

Niveau III :

Brevet de technicien supérieur hôtellerie, restauration, option B : art culinaire, art de la table et du service.  
Brevet de technicien supérieur qualité dans les industries alimentaires et les bio-industries.  
Brevet de technicien supérieur diététique.  
Brevet de technicien supérieur hygiène propreté environnement.  
Brevet de technicien supérieur bioanalyses et contrôles.

Diplôme universitaire de technologie génie biologique, option industries alimentaires et biologiques, option analyses biologiques et biochimiques, option agronomie, option diététique, option génie de l'environnement et option bio.informatique.

c) Délivrés par le ministère chargé de l'agriculture :

Niveau V :

Certificat d'aptitude professionnel agricole, option industries agroalimentaires.  
Brevet d'études professionnelles agricoles, option transformation.  
Brevet d'études professionnelles agricoles spécialité alimentation et bio-industries.  
Brevet professionnel agricole, option transformations alimentaires.

Niveau IV :

Baccalauréat professionnel spécialité laboratoire contrôle qualité.  
Brevet professionnel, option industries alimentaires.

Niveau III :

Brevet de technicien supérieur agricole, option industries agroalimentaires.  
Brevet de technicien supérieur agricole, option sciences et technologies des aliments.  
Brevet de technicien supérieur agricole, option analyses agricoles biologiques et bio-technologiques.

## II. – Titres à finalité professionnelle

a) Délivrés par le ministère chargé de l'agriculture :

Niveau V :

Certificat de spécialisation en restauration collective.

b) Délivrés par le ministère chargé de la défense :

Niveau V :

Cuisinier.

Niveau IV :

Second de cuisine.

Chef de rang.

Gestionnaire adjoint de collectivité.

Niveau III :

Chef d'équipe et de restauration.

c) Délivrés par le ministère chargé de l'emploi :

Niveau V :

Titre professionnel d'agent de restauration.

Titre professionnel de cuisinier.

Niveau IV :

Titre professionnel de responsable de cuisine en restauration.

Niveau III :

Titre professionnel de gérant en restauration collective.

d) Délivrés par l'Assemblée permanente des chambres de métiers et de l'artisanat :

Niveau V :

Certificat technique des métiers boucher-charcutier-traiteur.

Certificat technique des métiers crêpier.

Certificat technique des métiers préparateur vendeur, option boucherie, option charcuterie-traiteur.

Niveau IV :

Brevet technique des métiers pâtissier-confiseur-glacier-traiteur.

Brevet technique des métiers chocolatier confiseur.

Brevet technique des métiers glacier fabricant.

Niveau III :

Brevet de maîtrise pâtissier-confiseur-glacier-traiteur.

Brevet de maîtrise boulanger.

e) Délivrés par la chambre de commerce et d'industrie de Paris - Ecole Grégoire Ferrandi :

Niveau III :

Traiteur organisateur de réceptions.

Niveau II :

restaurateur.



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE, DE LA RURALITE ET DE L'AMENAGEMENT DU TERRITOIRE

<p><b>Direction générale de l'alimentation</b>  <b>Service de l'alimentation</b>  <b>Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments</b>  <b>Bureau des établissements de transformation et de distribution</b></p> <p>Adresse : 251 rue de Vaugirard  75 732 PARIS CEDEX 15</p> <p>Suivi par : Patricia LALLEMENT / Laurence GIULIANI / Laure PAGET  Tél : 01.49.55.84.50 / 84.94 / 46.84  Courriel institutionnel : betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr  <b>NOR : AGRG1202586</b>  Réf. Interne :  MOD10.21 E 01/01/11</p>	<p style="text-align: center;"><b>Note de service</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DGAL/SDSSA/N2012-8022</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Date : 30 janvier 2012</b></p>
---	--

A l'attention de Mesdames et Messieurs les préfets

Date de mise en application : immédiate  
📎 Nombre d'annexes : 1  
Degré et période de confidentialité : Tout public

**Objet :** Obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

**Références :**

- Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime ;
- Décret n°2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale (JoRf du 26 juin 2011) ;
- Arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale (JoRf du 20 octobre 2011) ;
- Arrêté du 25 novembre 2011 relatif à la liste des diplômes et titres à finalité professionnelle dont les détenteurs sont réputés satisfaire à l'obligation de formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale (JoRf du 23 décembre 2011) ;
- Note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011 : Application de l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;
- Circulaire DGER/SDPOFE/N2011-2012 du 8 décembre 2011 ayant pour objet les conditions de mise en œuvre de l'action de formation relative à l'hygiène alimentaire des établissements de restauration commerciale prévue à l'article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime et modalités d'enregistrement des dispensateurs de formation.

**Résumé :** En application de l'article L233-4 du code rural et de la pêche maritime (article 8 de la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche), une obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale a été mise en place. Les conditions de mise en œuvre de cette formation et les modalités de contrôles font l'objet de la présente note de service.

**Mots-clés :** Hygiène alimentaire, restauration commerciale, formation en hygiène alimentaire, loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche, sécurité sanitaire.

Destinataires	
<p><b>Pour exécution :</b>  DDPP/DDCSPP  DAAF  DTAM</p>	<p><b>Pour information :</b>  DRAAF/DRIAAF  DGER  DGCCRF  DGS  DCSSA  BNEVP  ENSV  INFOMA</p>



## I – Préambule

La loi n°2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche (LMAP) définit une politique publique de l'alimentation qui est déclinée dans le programme national pour l'alimentation (PNA), piloté par le ministère chargé de l'agriculture, et dont l'un des axes est d'améliorer l'offre alimentaire.

L'accès de tous à une alimentation de qualité passe d'abord et avant tout par l'amélioration régulière de l'offre alimentaire, qu'il s'agisse de l'impact environnemental du système alimentaire, de la sécurité sanitaire des produits ou de la qualité nutritionnelle des denrées.

Ainsi, l'article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime (article 8 de la LMAP) prévoit une obligation de disposer d'un personnel formé dans le domaine de l'hygiène alimentaire au sein des établissements de restauration commerciale relevant des secteurs de la restauration traditionnelle, des cafétérias et autres libres-services et de la restauration de type rapide, à compter du 1er octobre 2012 (*décret n°2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale*).

Cette nécessité de mettre en place une formation adaptée au secteur de la restauration commerciale a bien été identifiée dans le PNA, dans le cadre général de l'amélioration de l'offre alimentaire, et plus spécialement l'objectif d'amélioration de la sécurité des produits mis à la disposition des consommateurs. Il est en effet apparu nécessaire de recourir à des actions de formation au regard des résultats des contrôles menés depuis l'entrée en vigueur du « Paquet Hygiène » le 1er janvier 2006 (notamment le *règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004*), qui ont révélé des lacunes en matière de connaissance de la réglementation applicable (cf. *rapport parlementaire n°2636 de la LMAP fait par MM. Michel RAISON et Louis GUEDON*).

Le respect de ces dispositions ne dispense pas les professionnels concernés du respect d'autres réglementations applicables en matière de formation, notamment le règlement (CE) n°852/2004 du 24 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, dont le chapitre XII de l'annexe II précise :

*« Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller :*

- 1) à ce que les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle ;*
- 2) à ce que les personnes responsables de la mise au point et du maintien de la procédure visée à l'article 5, paragraphe 1, du présent règlement, ou de la mise en œuvre des guides pertinents dans leur entreprise aient reçu la formation appropriée en ce qui concerne l'application des principes HACCP ; »*

Il convient de retenir que les obligations de ce règlement s'imposent à toute personne manipulant des denrées, alors que l'article L.233-4 du CRPM ne concerne qu'une personne dans l'effectif d'un établissement.

## II – Définitions

• **Exploitant** : Le règlement (CE) n°178/2002 définit l'exploitant du secteur alimentaire comme « la ou les personnes physiques ou morales chargées de garantir le respect des prescriptions de la législation alimentaire dans l'entreprise du secteur alimentaire qu'elles contrôlent ».

• **Gestionnaire** : Il peut être défini comme la « personne ayant la responsabilité de la gestion d'une affaire, d'un service,...», la gestion étant elle-même définie comme « l'action ou manière de gérer, d'administrer, de diriger, d'organiser quelque chose ».

Ces définitions renvoient clairement à la notion de responsabilité, et supposent que la personne concernée ait les moyens de mettre en œuvre et de faire respecter les prescriptions réglementaires applicables à son activité.

• **Établissement** : Il est habituellement reconnu comme « une unité de production géographiquement individualisée, mais juridiquement dépendante de l'entreprise ». A un établissement correspond un numéro de SIRET.

### III - Bases réglementaires

#### A - Loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche

L'article 8 de la LMAP crée dans le code rural et de la pêche maritime (CRPM) l'article L.233-4, qui indique : *« Le fonctionnement des établissements de production, de transformation, de préparation, de vente et de distribution de produits alimentaires peut être subordonné à la présence dans les effectifs de ces établissements d'une personne pouvant justifier d'une formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité de l'établissement concerné. »*

Ainsi, il suffit qu'une personne dans l'établissement justifie de cette formation.

Les établissements disposent d'une première possibilité d'être réputés satisfaire à l'obligation sans nécessité de suivre la formation prévue : *« Sans préjudice des dispositions prévues à l'article L. 233-1, les personnes pouvant justifier d'une expérience professionnelle d'au moins trois ans au sein d'une entreprise du secteur alimentaire comme gestionnaire ou exploitant sont réputées avoir satisfait à l'obligation de formation mentionnée au premier alinéa du présent article. »*

Il incombera à la personne concernée, qui n'est pas obligatoirement le gestionnaire ou l'exploitant actuel de l'établissement, d'apporter la preuve de cette expérience.

#### B - Décret n°2011-731 du 24 juin 2011

L'article L.233-4 du CRPM prévoit qu'*« un décret précise la liste des établissements concernés par l'obligation mentionnée au premier alinéa et précise les conditions que doivent respecter les organismes délivrant cette formation. »*

Ainsi, le décret du 24 juin 2011 indique : *« Sont tenus, conformément à l'article L. 233-4, d'avoir dans leur effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité les établissements de restauration commerciale relevant des secteurs d'activité suivants :*

- « – restauration traditionnelle ;*
- « – cafétérias et autres libres-services ;*
- « – restauration de type rapide.*

Le champ d'application est précisé au chapitre IV de la présente note de service.

De plus, le décret précise les conditions applicables aux organismes de formation : *« La formation prévue à l'article L. 233-4 peut être délivrée par tout organisme de formation déclaré auprès du préfet de région, conformément à l'article L. 6351-1 du code du travail. Un cahier des charges défini par arrêté du ministre chargé de l'alimentation détermine les conditions auxquelles est soumis l'organisme de formation ainsi que le contenu et la durée de cette formation. »*

Ce cahier des charges est défini dans l'arrêté décrit au paragraphe C du présent chapitre.

Enfin, le décret introduit une deuxième possibilité pour satisfaire à l'obligation sans nécessiter de suivre cette formation : *« Un arrêté du ministre chargé de l'alimentation précise les diplômes et titres à finalité professionnelle de niveau V et supérieurs, inscrits au répertoire national des certifications professionnelles, dont les détenteurs sont réputés satisfaire à l'obligation de formation prévue par l'article L. 233-4. »*

#### C - Arrêté du 5 octobre 2011

L'arrêté fixe précisément les obligations des organismes de formation :

- respect du cahier des charges (annexe I de l'arrêté) :
  - déclaration d'intention et lettre d'engagement à adresser à la (aux) DRAAF, DAAF ou DTAM ;
  - liste des pièces administratives à fournir ;
  - bilan annuel à transmettre à la (aux) DRAAF, DAAF ou DTAM.

Des précisions sur les modalités de mise en œuvre sont données dans la circulaire DGER/SDPOFE/N2011-2012 du 8 décembre 2011.

- durée de la formation : quatorze heures ;
- contenu de la formation adaptée à l'activité, détaillé dans l'annexe II de l'arrêté.

## D - Arrêté du 25 novembre 2011

Cet arrêté répertorie les diplômes ou titres à finalité professionnelle dont la détention par une personne de l'établissement de restauration commerciale concerné permet à cette personne d'être réputée satisfaire à l'obligation de formation.

## IV – Champ d'application

Le décret du 24 juin 2011 indique que sont concernés les établissements de restauration commerciale relevant des secteurs d'activité suivants :

- restauration traditionnelle ;
- cafétérias et autres libres-services ;
- restauration de type rapide.

L'activité de restauration correspond, selon la Nomenclature d'Activités Françaises (NAF), à la fourniture de repas complets ou de boissons pour consommation immédiate, qu'il s'agisse de restaurants traditionnels (repas servis à table), de selfs-services ou d'établissements proposant des plats à emporter, établissements permanents ou temporaires, avec ou sans places assises. Le critère décisif d'appartenance à cette catégorie est le fait que les plats soient destinés à une consommation immédiate, et non le type d'établissement qui les propose.

Le terme de « restauration commerciale » est utilisé aux fins de distinction avec l'activité de restauration collective à caractère social.

Ainsi, les établissements dont les codes NAF sont les suivants :

- 56.10A
- 56.10B
- 56.10C

sont tous concernés.

Cela recouvre trois activités :

- restauration traditionnelle : activité de restauration avec un service à table ;
- cafétérias et autres libres services : une cafétéria est un lieu de restauration où il y a peu ou pas de service à table. Le consommateur se sert généralement comme dans un libre-service, à l'aide de plateaux individuels ;
- restauration rapide et vente à emporter : établissement proposant la vente au comptoir d'aliments et de boisson présentés dans des conditionnements jetables, que l'on peut consommer sur place ou emporter. Ces aliments et boissons peuvent également être proposés en livraison immédiate par véhicule motorisé ou non, en magasin ou sur éventaire et marché (y compris véhicules boutiques).

Les activités suivantes sont dans le champ d'application des textes (quel que soit le code NAF de l'établissement) :

- les trois activités listées ci-dessus exercées à titre secondaire et/ou occasionnelle ;
- la vente de repas dans des structures mobiles et/ou provisoire : sites mobiles, véhicules boutiques (exemple camion-pizzas), installations saisonnières (exemple kiosques de plages) ;
- les cafétérias dans les établissements dont l'activité de restauration n'est pas l'activité principale (grandes et moyennes surfaces (GMS), grands magasins, stations-services, etc..) ;
- les activités des bars et restaurants avec service de salle installés à bord de moyens de transport ;
- les salons de thé ;
- les restaurants des hôtels, clubs de vacances, bateaux de croisière, et cures thermales ;
- les fermes-auberges ;
- les traiteurs disposant de places assises ou de « mange-debout » permettant aux clients de consommer les plats qu'ils commercialisent ;
- les associations préparant régulièrement des repas.

Par contre, ne sont pas concernés :

- les traiteurs, à l'exception de ceux cités dans le paragraphe précédent ;
- les rayons traiteurs des GMS ;
- les tables d'hôtes répondant à l'ensemble des conditions suivantes :
  - \* constituer un complément de l'activité d'hébergement,
  - \* proposer un seul menu et une cuisine de qualité composée d'ingrédients du terroir,
  - \* servir le repas à la table familiale,
  - \* offrir une capacité d'accueil limitée à celle de l'hébergement ;si l'un de ces critères n'est pas respecté, il s'agit alors d'un restaurant, soumis aux dispositions relatives à l'obligation de formation ;
- les métiers de bouche (bouchers, charcutiers, boulangers, pâtisseries, poissonniers, proposant à la vente des plats cuisinés, sandwiches, salades) ;
- les « points chauds » des magasins équipés de quelques tables « mange-debout » ;
- les « chefs cuisiniers », préparant des repas au domicile de particuliers.

Les auto-entrepreneurs ne font pas partie d'une catégorie particulière. Ils sont par conséquent soumis ou non aux prescriptions des textes, selon l'activité qu'ils exercent.

## V - Mise en œuvre

### A - Échéance

Le décret entre en vigueur le 1er octobre 2012. Les professionnels doivent par conséquent, à cette date, répondre aux exigences du CRPM consistant à avoir, dans l'effectif, une personne formée selon les conditions prescrites par l'arrêté du 5 octobre 2011, ou une personne justifiant de trois années d'expérience en tant que gestionnaire ou exploitant, ou une personne disposant d'un diplôme ou titre dont la liste est définie par arrêté du 25 novembre 2011.

### B - Information des professionnels

Les organisations professionnelles représentatives du secteur d'activité concerné ont été associées aux projets de textes.

Toutefois, certains professionnels peuvent ne pas avoir été destinataires de l'information, c'est pourquoi les contrôles menés dès à présent doivent être l'occasion d'apporter des informations précises aux professionnels sur le dispositif de formation mis en place.

A cet effet, une fiche synthétique est jointe en annexe de cette note de service et peut être distribuée aux professionnels lors des contrôles, accompagnée de l'annexe II de l'arrêté du 5 octobre 2011.

### C – Mise en œuvre par les professionnels

Le responsable de l'établissement doit vérifier si, dans son effectif, au moins une personne, lui inclus, remplit les conditions fixées par le décret.

Ainsi, il peut tout d'abord examiner si une personne détient un des diplômes ou titres listés dans l'arrêté du 25 novembre 2011, ou si une personne a une expérience de trois ans minimum en tant que gestionnaire ou exploitant d'une entreprise du secteur alimentaire.

Si l'une de ces conditions est satisfaite, il n'aura pas l'obligation de former l'une des personnes de l'effectif à la formation spécifique prescrite par le décret.

Si aucune personne de l'effectif ne dispose d'un diplôme ou d'une expérience de trois ans en tant que gestionnaire ou exploitant, il incombera alors au responsable de l'établissement d'inscrire au moins une personne à la formation spécifique prévue par le décret du 24 juin 2011 et l'arrêté du 5 octobre 2011, selon les conditions fixées. L'organisme de formation devra notamment être enregistré en D(R)AAF ou DTAM pour cette action de formation, et apparaître dans le répertoire des dispensateurs de formation ROFHYA accessible sur le site internet du ministère

chargé de l'agriculture. Toutefois, avant la mise en place définitive du répertoire, la liste des organismes de formation pourra être consultable à titre temporaire sur le site institutionnel de la DRAAF, DAAF ou DTAM.

#### Reconnaissance des formations ayant été suivies antérieurement à la mise en œuvre du dispositif :

- organisme de formation s'étant depuis déclaré auprès de la DRAAF, DAAF ou DTAM ;
- programme de formation correspondant au cahier des charges fixé par l'arrêté du 5 octobre 2011 ;
- attestation de formation disponible ;
- formation dispensée après le 1er janvier 2006, date d'entrée en vigueur des règlements du paquet hygiène.

Si ces quatre conditions sont remplies, il peut être considéré que l'établissement répond aux objectifs fixés par le décret.

#### Reconnaissance des diplômes ayant été délivrés avant la mise en œuvre du dispositif :

Le diplôme détenu par une personne de l'établissement lui permettant d'être réputée satisfaisante à l'obligation de formation doit avoir été délivré postérieurement au 1er janvier 2006, date d'entrée en vigueur des règlements du Paquet Hygiène.

#### Cas particulier des entreprises multi-sites et des cafétérias ou restaurants des GMS et grands magasins :

Prenant en compte la notion d'établissement, il convient que, dans les entreprises gérant de nombreux sites (cas notamment des grandes chaînes de restauration rapide), chaque site réponde aux obligations de formation. Par conséquent la personne répondant aux conditions, soit par un diplôme, soit par une expérience, soit par la formation elle-même, doit être présente sur le site de manière habituelle.

Dans les cafétérias ou restaurants des GMS ou autres types d'établissements dont la restauration n'est pas l'activité principale, il convient de distinguer deux cas de figure :

- la cafétéria ou le restaurant est rattaché à l enseigne de la GMS : la personne répondant aux conditions doit exercer son activité de manière habituelle sur l'ensemble du site, et peut donc partager son activité entre la GMS et la cafétéria ou le restaurant ;

- la cafétéria ou le restaurant n'est pas rattaché à l'enseigne de la GMS (exemple : présence d'une cafétéria indépendante de la GMS dans la galerie d'un centre commercial), ou est situé dans un grand magasin : dans ce cas, la personne ayant les compétences requises doit exercer son activité dans la cafétéria ou le restaurant.

#### Cas particulier des kiosques installés au sein d'une structure telle que gare, aéroport.... :

Pour les petits sites de restauration (type kiosque), ayant un même numéro de SIRET et étant regroupés en unité de gestion gérée par un même responsable, la personne permettant à l'établissement (et par conséquent l'ensemble des sites) d'être considéré comme satisfaisant à l'obligation de formation pourra être l'une des personnes exerçant sur l'un des sites, ou le responsable de l'unité de gestion.

## D - Contrôles

Les prescriptions du règlement (CE) n°852/2004, chapitre XII de l'annexe II, en matière de formation, doivent être respectées par les professionnels, et faire l'objet d'une évaluation des items C02 et G05 de la grille d'inspection restauration commerciale.

Dès à présent, la mise en œuvre de l'obligation de formation conformément à l'article L.233-4 du CRPM peut être contrôlée. Certains établissements pourraient d'ores et déjà être en règle. Toutefois, les contrôles ne seront faits qu'à titre d'information à intégrer dans le dossier de l'établissement, dans l'attente du 1er octobre 2012.

Les contrôles menés à compter du 1er octobre 2012 dans le secteur de la restauration commerciale porteront à la fois sur la formation exigée par le règlement (CE) n°852/2004, et la formation prescrite par l'article L.233-4 du CRPM. L'évaluation des items correspondants devra par conséquent tenir compte de ces deux éléments.

La formation en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale et dispensée par l'organisme de formation doit être suivie de la délivrance d'une attestation de formation que le responsable de l'établissement doit être en mesure de présenter lors des contrôles.

## E – Sanctions

Le non-respect des exigences en matière de formation fera l'objet d'une mise en demeure sur la base de l'article L.233-1 du CRPM, adressée au responsable de l'établissement avec le rapport d'inspection, lui enjoignant de suivre la formation dans un délai de 6 mois. Il devra vous transmettre l'attestation de formation dès qu'il en disposera. Si, dans le délai imparti, la formation n'a pas été suivie, l'infraction à l'article R. 205-6 du CRPM sera relevée par procès-verbal de constatation. Ces sanctions éventuelles relatives à un défaut de formation s'appliquent bien sûr sans préjudice d'autres sanctions administratives ou pénales pouvant être nécessaires en raison de l'observation d'autres non-conformités en matière d'hygiène.

Vous voudrez bien me tenir informée de toute difficulté relative à la mise en œuvre de la présente note de service.

**Le Directeur Général Adjoint  
Chef du Service de la Coordination  
des Actions Sanitaires - C.V.O**

**Jean-Luc ANGOT**

## ANNEXE

### L'obligation de formation des restaurateurs

Rappel préalable : Le règlement (CE) n°852/2004 comporte des dispositions relatives à la formation à l'hygiène : Instructions et/ou formation à l'hygiène obligatoire pour toute personne manipulant des denrées, ainsi qu'une obligation de formation appropriée en ce qui concerne l'application des principes HACCP pour le(s) responsable(s) de la mise en place des procédures internes à l'entreprise visant à garantir la sécurité des produits élaborés.

Obligation de formation par application du décret du 24 juin 2011 et des arrêtés du 5 octobre 2011 et du 25 novembre 2011 :

➤ Concerne les établissements ayant une activité de restauration :

- ◆ restaurants traditionnels (code NAF 56.10A) ;
- ◆ cafétérias et autres libres-services (code NAF 56.10B) ;
- ◆ restauration rapide (code NAF 56.10C).

Sont également concernés par cette obligation (quel que soit le code NAF) :

- ◆ les établissements exerçant une des activités listées ci-dessus à titre secondaire et/ou occasionnelle ;
- ◆ la vente de repas dans des structures mobiles et/ou provisoire : sites mobiles, véhicules boutiques (exemple camion-pizzas), installations saisonnières (exemple kiosques de plages) ;
- ◆ les cafétérias dans les établissements dont l'activité de restauration n'est pas l'activité principale (GMS, grands magasins, stations-services, etc.) ;
- ◆ les activités des bars et restaurants avec service de salle à bord de moyens de transport ;
- ◆ les salons de thé ;
- ◆ les restaurants des hôtels, clubs de vacances, bateaux de croisière, et cures thermales ;
- ◆ les fermes-auberges ;
- ◆ les traiteurs disposant de places assises et/ou de mange-debout permettant aux clients de consommer sur place les plats qu'ils commercialisent ;
- ◆ les associations préparant régulièrement des repas.

➤ Au moins une personne de l'effectif doit être formée, ou détenir un diplôme (liste dans l'arrêté du 25/11/2011), ou avoir une expérience minimum de 3 ans en tant que gestionnaire ou exploitant d'une entreprise du secteur alimentaire.

La preuve de la détention d'un diplôme ou d'une expérience de trois ans doit pouvoir être apportée à l'inspecteur lors d'un contrôle. Le diplôme doit avoir été délivré après le 1er janvier 2006.

Si aucune personne dans l'effectif ne dispose de cette expérience ou d'un diplôme, le responsable doit faire former au moins une personne selon les conditions imposées par le décret et l'arrêté du 5 octobre 2011.

Les conditions sont les suivantes :

- l'obligation s'applique à compter du 1er octobre 2012 ;
- l'organisme de formation est choisi dans le répertoire des organismes figurant sur le site Internet du ministère chargé de l'agriculture. Il dispose d'un numéro d'enregistrement ;
- la formation dure 14 heures ;
- le contenu de la formation est conforme au référentiel annexé à l'arrêté du 5 octobre 2011.

En cas de contrôle, l'attestation de formation délivrée par l'organisme de formation doit pouvoir être présentée à l'inspecteur.

En cas de non-respect des obligations, la formation devra être mise en œuvre dans les meilleurs délais.

- Possibilité de reconnaissance d'une formation suivie antérieurement à la mise en œuvre du dispositif :

- organisme de formation s'étant depuis déclaré auprès de la DRAAF ;
- programme de formation correspondant au cahier des charges fixé par l'arrêté ;
- attestation de formation disponible ;
- formation dispensée après le 1er janvier 2006, date d'entrée en vigueur des règlements du paquet hygiène.

Si ces quatre conditions sont remplies, l'établissement est considéré comme répondant aux objectifs fixés par le décret et l'arrêté.

Les contrôles s'attachent par ailleurs au respect des conditions de fonctionnement en matière d'hygiène, que la formation ait été suivie ou pas. Une non-conformité dans les deux types de situation (absence de formation et/ou non-conformités en matière d'hygiène) est susceptible d'entraîner des suites administratives et/ou pénales, selon la nature précise et la gravité des non-conformités observées lors du contrôle.