



## Section 1 – ACTIVITÉS DE RESTAURATION

<input type="checkbox"/> <b>RESTAURATION COMMERCIALE</b>		<input type="checkbox"/> Traditionnelle <input type="checkbox"/> Rapide	<b>Nombre de places assises</b> <input style="width: 50px;" type="text"/>
<b>Particularités le cas échéant :</b>	<input type="checkbox"/> Livraison de repas à domicile	<input type="checkbox"/> Vente de repas à distance	<input type="checkbox"/> Véhicule boutique (foodtruck) <input type="checkbox"/> Restaurant caritatif <input type="checkbox"/> Cuisine à domicile
<input type="checkbox"/> <b>RESTAURATION COLLECTIVE</b> <i>Dans le cas où l'activité de restauration est sous-traitée à une société de restauration collective, alors deux déclarations sont nécessaires ; une par le propriétaire des locaux et une par le prestataire.</i>			
<b>Nombre de repas par semaine</b> <input style="width: 50px;" type="text"/>			
<b>Statut de l'établissement déclarant :</b>		<input type="checkbox"/> Prestataire (ne pas remplir les rubriques suivantes)	
indiquer le numéro de SIRET du prestataire le cas échéant : <input style="width: 100px;" type="text"/>			
<b>Public sensible :</b> <input type="checkbox"/> Jeunes enfants <input type="checkbox"/> Enfants <input type="checkbox"/> Personnes hospitalisées <input type="checkbox"/> Personnes âgées / maison de retraite			
<b>Lieu de distribution :</b>		<b>Fonctionnement :</b>	
<input type="checkbox"/> Centre aéré, accueil de loisirs	<input type="checkbox"/> Établissement pénitencier	<input type="checkbox"/> Cuisine centrale	<b>Attention, l'agrément sanitaire peut être requis</b> <input type="checkbox"/> Cuisine sur place (fabrication et distribution de repas sur place) <input type="checkbox"/> Cuisine satellite (consommation de repas sur place) <b>Indiquer le n°SIRET de la cuisine centrale qui vous livre</b> <input style="width: 100px;" type="text"/> <input type="checkbox"/> Liaison chaude <input type="checkbox"/> Liaison froide
<input type="checkbox"/> Crèche (dont micro-crèche)	<input type="checkbox"/> Établissement médico-social	<input type="checkbox"/> Cuisine sur place (fabrication et distribution de repas sur place)	
<input type="checkbox"/> Centre de vacances permanent	<input type="checkbox"/> Établissement d'enseignement	<input type="checkbox"/> Cuisine satellite (consommation de repas sur place)	
<input type="checkbox"/> Centre de vacances occasionnel	<input type="checkbox"/> Restaurant d'entreprise / administration	<b>Indiquer le n°SIRET de la cuisine centrale qui vous livre</b> <input style="width: 100px;" type="text"/>	
<input type="checkbox"/> Portage à domicile	<input type="checkbox"/> Cuisine pédagogique	<input type="checkbox"/> Liaison chaude <input type="checkbox"/> Liaison froide	

## Section 2 – ACTIVITÉS DE COMMERCE OU DE PRODUCTION FERMIERÈRE

<b>Type d'activité</b>	<input type="checkbox"/> Producteur fermier <input type="checkbox"/> Métier de bouche (ex : je tiens une poissonnerie) <input type="checkbox"/> Commerce alimentaire (ex : je possède un laboratoire de transformation dans un supermarché)		
	<input type="checkbox"/> Déclaration d'un atelier collectif <input type="checkbox"/> Déclaration d'un point de vente collectif <b>(producteurs fermiers uniquement)</b>		
<b>Type de denrée</b>	<input type="checkbox"/> Chocolats <input type="checkbox"/> Découpe, piéçage de viande fraîche (dont hachage) <input type="checkbox"/> Transformation de viande, produits de charcuterie Autre (à préciser dans le champ libre) : .....	<input type="checkbox"/> Fromages, yaourts, beurre <input type="checkbox"/> Glaces <input type="checkbox"/> Lait cru <input type="checkbox"/> Miel	<input type="checkbox"/> Pain / pâtisseries <input type="checkbox"/> Plats cuisinés <input type="checkbox"/> Poissons, coquillages, produits de la pêche <input type="checkbox"/> Œufs frais
<b>Fonctionnement</b>	<input type="checkbox"/> Préparation / fabrication de denrées sur place	<input type="checkbox"/> Vente de denrées sur place (boutique, ferme...)	<input type="checkbox"/> Vente de denrées à distance, e-commerce
<b>Lieu de distribution</b>	<b>Pour tous, le cas échéant :</b> <input type="checkbox"/> Distribution automatique <input type="checkbox"/> Véhicule boutique <input type="checkbox"/> Étal(s) de marché, le cas échéant, préciser le(s)quel(s) : .....		
	<b>Pour les commerces alimentaires uniquement :</b> <input type="checkbox"/> Alimentation générale, supérette, épicerie <input type="checkbox"/> Grande et moyenne surface : supermarché, hypermarché <input type="checkbox"/> Magasin de surgelés		
	<b>Pour les producteurs fermiers uniquement, le cas échéant :</b> <input type="checkbox"/> Point de vente collectif, préciser le SIRET <input style="width: 100px;" type="text"/>		
<b>Volume de production pour les métiers de bouche et les producteurs fermiers uniquement</b>	Litres de lait transformés par an, ou volume de produits affinis ou mis en vente, tonnes par an : ..... Produits carnés (produits à base de viande, préparation de viande, viande hachée), tonnes par an : ..... Viandes fraîches de boucherie, tonnes par an : ..... Viandes fraîches de volailles / lagomorphes, tonnes par an : ..... Ovoproduits / produits à base d'œufs, tonnes par an : ..... Produits de la pêche manipulés ou transformés, coquillages et mollusques, tonnes par an : .....		

**Section 3 – ACTIVITÉS D'ABATTAGE OU DE MISE A MORT NON AGRÉÉES voir notice** Mise à mort de grenouilles Mise à mort d'escargots Abattage non agréé de volailles, lagomorphes et ragondins (EANA, ex- tueries)

Équivalents poulets / an :

.....

**Espèces abattues :** Poulet  
 Pintade  
 Faisan  
 Canard Oie  
 Dinde  
 Perdrix  
 Pigeon Caille  
 Lièvre  
 Lapin  
 Ragondin**Réalisation de :** Découpe  
 Transformation**N° SIRET des commerces de détail livrés le cas échéant :**  
  
  
**Section 4 – ACTIVITÉS DE PÊCHE / COQUILLAGES** Pêche de production primaire en eau de mer  
 en eau douce Vente à quai, au « cul » des navires

Nombre de navires (le cas échéant) : .....

 Centre logistique de débarque de produits de la pêche Plate-forme d'éclatement de produits de la pêche**Section 5 – ACTIVITÉS DE PRÉPARATION DE PRODUITS COMPOSÉS\*****(A compléter uniquement si le type d'activité de l'établissement est différent de celui dans la section 2)** Préparation de denrées contenant à la fois des produits d'origine végétale et des produits transformés d'origine animale**Section 6 – ACTIVITÉS DE TRANSPORT OU D'ENTREPOSAGE** Transport de denrées alimentaires Froid positif  
 Froid négatif  
 Liaison chaude  
Nombre d'engins : ..... Entreposage <sup>1</sup> Entreposage à température ambiante de denrées d'origine animales  
 Entreposage et distribution, sous température dirigée, de denrées d'origine animales (grossiste, plateforme)**Section 7 – ACTIVITÉS DE COLLECTE** Œufs (collecteur uniquement) Gibier sauvage (en peau uniquement) Miel**Section 8 – ACTIVITÉS DE NÉGOCE, DES SIÈGES SOCIAUX** Négoce (activité de négoce, courtier, trader) Sièges sociaux (gestion administrative) Remise directe  
 Restauration collective  
 Transformation

<sup>1</sup> Si l'entrepôt n'est pas exploité par un grossiste ou une plate-forme de distribution et qu'il entrepose à température dirigée, il doit effectuer une demande d'agrément sanitaire (article 4 du règlement (CE) n°853/2004). Utiliser le formulaire CERFA n°13983 et non le CERFA n°13984.

## MENTIONS LÉGALES : VOS DROITS

La loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés s'applique aux réponses faites sur ce formulaire. Elle garantit un droit d'accès et de rectifications pour les données à caractère personnel vous concernant auprès de l'organisme qui traite votre demande.

## ENGAGEMENTS ET SIGNATURE

Je soussigné(e) (nom et prénom) : .....

- certifie pouvoir représenter le demandeur dans le cadre de la présente formalité ;
- certifie l'exactitude de l'ensemble des informations fournies dans le présent formulaire et dossier ci-joint ;
- m'engage à mettre en place le plan de maîtrise sanitaire (bonnes pratiques d'hygiène et procédures fondées sur les principes HACCP ; une instruction du ministère en charge de l'agriculture précise les mesures d'assouplissement permises pour ce plan de maîtrise sanitaire) ;
- m'engage à faire une actualisation des informations fournies à chaque changement d'adresse ou d'activité.

Fait le

Format jj/mm/aaaa

Signature :

## RÉSERVÉ À L'ADMINISTRATION

À L'USAGE DU MINISTÈRE EN CHARGE DE L'AGRICULTURE – NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE SECTION

### RÉCÉPISSÉ DE DÉCLARATION

Demande reçue le |\_|\_|/|\_|\_|/|\_|\_|\_|\_|

Signature :

Numéro d'identification pour\* :

- Les établissements d'abattage non agréés : \_\_\_\_\_

- Les centres de collecte de gibiers : \_\_\_\_\_

\*Les autres établissements sont identifiés par leur numéro SIRET uniquement.