

AUX PRODUCTEURS DU RESEAU LIVRANT DES AMAPS ET POUR INFO AUX « AMAPIENS »

CONTEXTE

En 2011, une note de service du Ministère sur les règles sanitaires des activités de commerce de détail, entreposage ou transport de produits d'origine animale a déclenché une série de contrôles d'AMAP dans plusieurs départements par la DDPP (Direction départementale de protection des populations).

En Indre-et-Loire en 2011, suite à un courrier de la DDPP demandant aux AMAP de se déclarer comme « lieu de distribution », des AMAP et la Confédération paysanne avaient rencontré la DDPP. Ces contacts avaient permis aux Amap d'expliquer leurs spécificités de vente directe et à la DDPP de rappeler les obligations sanitaires et les conseils de bonnes pratiques.

Un nouveau courrier redemande aujourd'hui aux AMAP de se déclarer comme lieux de distribution pour les produits d'origine animale. → [L'objectif de cette note est d'apporter des éléments aux adhérents de l'ADEAR, producteurs ou « mangeurs », qui s'interrogent sur les suites à donner à ce courrier de la DDPP.](#)

LES AMAPS : UN SYSTEME DE VENTE DIRECTE

Pour le Ministère, les Amap ou « structures similaires » sont des systèmes de « distribution régulière » avec :

- « une Amap par producteur »
- « aucun intermédiaire entre producteur et consommateur »
- « présence du producteur à la remise » (sinon besoin d'un agrément)
- « prépaiement »

On entend donc bien ici par Amap un système de **vente directe entre un producteur et un mangeur** avec :

- prépaiement des produits (donc aucune transaction financière lors de la livraison)
- des contrats individuels entre chaque producteur et chaque mangeur
- une remise directe des produits par le producteur sur un « lieu de livraison » (situé sur l'exploitation ou non) éventuellement facilitée par une association (déclarée ou de fait) regroupant les mangeurs

DANS LES CONDITIONS DETAILLEES CI-DESSUS : QUELLES CONSEQUENCES POUR LES DECLARATIONS ET LES CONTROLES ?

Comme pour toute vente directe, **chaque producteur est responsable de la sécurité sanitaire des aliments pour les produits animaux** pour toutes les étapes, de son exploitation jusqu'au point de livraison. Il passe d'ailleurs avec la DDPP un contrat relatif à l'agrément de ses locaux et au processus HACCP, avec obligation de résultat.

- Le producteur est responsable de la qualité sanitaire de ses produits jusqu'à remise au client, il peut être contrôlé sur toutes les étapes.

Les associations appelées « AMAP » (qu'elles soient des associations déclarées ou associations « de fait ») sont là pour faciliter matériellement la livraison, elles **ne sont pas un intermédiaire** : aucune transaction financière d'achat ou vente de produits agricoles ne transite par elles, pas de contrat entre association et producteur.

- Comme précisé dans la note de service de 2011 : « *L'Amap en tant que telle (association) n'est pas soumise à déclaration* ».

Les lieux de rencontres sont des **lieux de livraison** (livraison d'un producteur à chacun de ses clients) : ils **ne sont pas des établissements de vente**. Les produits livrés sont déjà propriété du client puisqu'il y a préparé.

- ➔ La note de service du Ministère de 2011 et le courrier d'août 2014 appellent les « lieux de distribution » à se déclarer comme établissement. Comme en 2011, les Amaps peuvent rappeler à la DDPP que leur fonctionnement (livraison en remise directe de produits agricoles d'un producteur à un client) rentre dans le cadre de la vente directe et que leur local de livraison n'est pas un établissement commercial.
- ➔ Les contrôles sont possibles dans les locaux des fermes en vente directe et dans les lieux publics. Il est possible de demander aux contrôleurs une note écrite et contradictoire (prévue par le code des bonnes pratiques) s'ils ont des exigences sur le local d'accueil. Pour info : dans d'autres départements, plusieurs Amaps ont été contrôlées en 2011, d'ailleurs plutôt sur les aspects traçabilité et de publicité mensongère que sur les questions sanitaires (vérification de la conformité des pratiques avec les contrats établis, de la labellisation des producteurs affichés AB...)

UN SYSTEME BASE SUR LA SOLIDARITE PAYSAN-MANGEUR

Au-delà de l'accès à des produits locaux de qualité, le principe clef des AMAP est **la solidarité entre les producteurs et les mangeurs**. Ces derniers, engagés dans l'AMAP en soutien de l'installation des paysans, doivent être conscients des enjeux des producteurs et s'organiser au mieux pour ne pas les mettre en difficulté.

Points de vigilance pour bien être « dans le cadre » AMAP et pistes pour que le producteur soit protégé :

- Pour respecter la définition « une Amap par producteur » : chaque mangeur doit bien signer un contrat avec chacun des producteurs à qui il achète les produits, et régler directement le producteur.
- Ne pas procéder à des échanges d'argent pendant les distributions, confier les contrats et les chèques à une personne référente.
- Dans les contrats :
 - o pour éviter les confusions : préférer le mot « livraison » (qui ne prête à aucune confusion) plutôt que « distribution » (qui dans d'autres cas se rapporte à un local commercial) ;
 - o ne pas faire apparaître l'association comme "intermédiaire" (pas de nom, pas de logo)
 - o mentionner la charte des AMAP (seul document opposable en cas de problème) et veiller à y être conforme dans les statuts et en pratique.
- Archiver dans la salle de livraison un exemplaire de chaque contrat, la certification bio des paysans labellisés, éventuelle convention de prêt de la salle, les statuts, la charte, etc.

Zoom sur les conditions sanitaires : de la responsabilité du producteur... à une réflexion collective !

On l'a vu, le lieu de livraison n'est pas soumis à la réglementation des locaux commerciaux et c'est le producteur qui est responsable de la qualité sanitaire jusqu'à la livraison. Mais dans la logique d'un partenariat solidaire, **le groupe amapien doit travailler avec les producteurs à leur offrir les meilleures conditions pour qu'ils soient en mesure d'assurer la livraison de manière irréprochable** en termes de chaîne du froid et de traçabilité (un local propre, une distribution directement à l'arrière du camion-frigo les jours de grande chaleur, etc.).

Et si le producteur n'est pas présent ?

Si le producteur n'est pas présent lors de la livraison ou si des produits sont stockés par exemple dans un frigo appartenant à l'association AMAP, on n'est alors plus dans le cadre de remise directe défini ci-dessus. En cas de problème sanitaire sur les produits confiés, c'est le producteur qui porte la responsabilité.

Quelles alternatives ?

- réduire le temps de distribution pour permettre au producteur d'être présent du début à la fin ?
- à la fin de l'horaire prévu, officialiser que la livraison est terminée (et donc que le producteur n'est plus responsable) et que toute organisation entre amapiens pour le transfert de paniers non récupérés relève du domaine privé ?

Un producteur peut aussi confier la responsabilité du transport et de la livraison de ses produits à un autre producteur : en 2012 la Confédération paysanne de Touraine a travaillé avec la DDPP sur **un protocole de livraison** et sur un **« contrat type de mandat entre producteurs »** avec consignes sanitaires (pour toute vente directe, dont l'AMAP). Ces deux documents sont disponibles sur indre-et-loire.confederationpaysanne.fr.

POUR ALLER PLUS LOIN

La note du Ministère sur internet : « note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 »

L'Adear peut organiser à la demande des formations sur les normes sanitaires et la vente directe