

**NOTICE RELATIVE AU DOCUMENT D'AIDE A LA DÉCLARATION D'ACTIVITE CONCERNANT LES
ÉTABLISSEMENTS PRÉPARANT, TRANSFORMANT, MANIPULANT, EXPOSANT, METTANT EN VENTE,
ENTREPOSANT OU TRANSPORTANT DES DENRÉES ALIMENTAIRES UNIQUEMENT D'ORIGINE
VEGETALE**

A - IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT

Adresse de l'établissement :

Il s'agit de l'adresse à laquelle votre établissement est enregistré auprès d'une chambre consulaire et est rattachée à un numéro de SIRET. La déclaration préalable auprès de la chambre consulaire ad'hoc est obligatoire, le numéro de SIRET est obligatoire. En l'absence de numéro de SIRET, une déclaration au format papier devra être faite.

Adresse de réalisation des activités :

Il s'agit de l'adresse à laquelle s'exerce physiquement l'activité déclarée. Cette rubrique est à remplir si l'adresse est différente de l'adresse de l'établissement. Le cas échéant, autant de déclarations doivent être déposées qu'il existe de sites distincts sur lesquels sont travaillées ou entreposées les denrées.

Responsable de l'établissement :

Il s'agit du responsable juridique de l'établissement.

B - COORDONNÉES DE LA PERSONNE À CONTACTER

Il s'agit de la personne physique qui assume la responsabilité du respect des conditions hygiéniques au sein de l'établissement déclaré. Sa qualité/fonction peut être indiquée (exploitant, responsable qualité, salarié, etc.)

C - EFFECTIF DE PRODUCTION

Il s'agit du nombre de personnes travaillant directement au contact des denrées. Veuillez préciser le nombre maximal d'effectif envisagé (par exemple en période saisonnière) ainsi que le nombre moyen de personnes travaillant directement au contact des denrées durant l'année.

D - LOCAUX

Veuillez cocher la case correspondant à votre type de locaux.

- Local à usage professionnel : local dédié à l'activité déclarée.
- Local à usage mixte : local à usage professionnel et privé. Il peut s'agir par exemple d'une zone aménagée à l'intérieur d'une habitation où s'exerce l'activité professionnelle. Une habitation correspond à tout type de logement.
- Utilisation d'un atelier collectif tiers non rattaché à l'établissement demandeur : Un atelier collectif est un établissement dont tout ou partie des locaux est utilisée par plusieurs exploitants pour des activités agréées ou non. Un même établissement peut être organisé en plusieurs ateliers collectifs. Veuillez, si possible, indiquer sur le formulaire le numéro SIRET de l'établissement que vous utilisez en tant qu'atelier collectif. Son adresse peut être indiquée dans la partie A (adresse de réalisation des activités déclarées).

E – TYPES D'ACTIVITÉS

Précisez :

- Si vous fabriquez les denrées
- Si vous êtes producteurs fermiers. A noter que si vous exercez une activité de table d'hôtes ou de ferme auberge, vous devez vous déclarer comme une activité de restauration commerciale (se référer au site « mes démarches » du ministère de l'agriculture - Cerfa n° 1394).
- si vous en effectuez uniquement la commercialisation et dans ce cas le type d'activités réalisées (négoce et/ou entreposage et/ou transport)

Précisez si vous faites de la vente directe au consommateur et/ou de la vente à d'autres professionnels
Si vente à d'autres professionnels précisez quel type (voir les définitions en F – lieu de distribution)

F- LIEU DE DISTRIBUTION

Ne renseigner uniquement si vous effectuez la vente directement aux consommateurs

Commerce de détail spécialisé: pour les activités de commerce de détail alimentaire en magasin spécialisé ou métier de bouche (codes NAF 47.2 principalement. Exemple : boulangerie, pâtisserie, confiserie, chocolaterie, primeurs de fruits et légumes, etc.).

Commerce de détail non spécialisé pour les activités de commerce de détail alimentaire en magasin non spécialisé (codes NAF 4.7.1 principalement. Exemple : supermarché, supérettes, etc.).

Dans les cas spécifiques de création d'atelier collectif ou de point de vente collectif, cocher les cases :

- Déclaration d'un atelier collectif ; c'est-à-dire un établissement dont tout ou partie des locaux est utilisée par plusieurs exploitants pour des activités agréées ou non. Un même établissement peut être organisé en plusieurs ateliers collectifs.
- Déclaration d'un point de vente collectif : c'est-à-dire un lieu utilisé en commun par plusieurs producteurs permettant à ceux-ci de commercialiser leurs produits directement auprès du consommateur final dans une structure collective. Seuls les producteurs fermiers peuvent déclarer l'ouverture d'un point de vente collectif

G – AUTRES INFORMATIONS SUR LA COMMERCIALISATION

Quantité de denrées mises en vente : indiquer la quantité globale de denrées en utilisant l'unité de mesure qui convient aux denrées concernées

Indiquer si vous effectuez une commercialisation en dehors du territoire de La Réunion et préciser dans quelles régions :

- F : France métropolitaine et autres DOM
- UE : pays de l'union européenne (ex : Italie, Pays-Bas, Espagne, etc.)
- Pays tiers : pays étrangers en dehors de l'union européenne (ex : Maurice, Madagascar, USA, etc.)

H – TYPE DE DENREES PRODUITES OU COMMERCIALISEES

Concernant le type de denrée, sélectionner parmi les options suivantes :

Fabrication de compléments alimentaires: fabrication et/ou importation (fournisseur hors France) de compléments alimentaires correspondant à la définition au sens du décret n°2006-352 du 20 mars 2006 relatif aux compléments alimentaires, ainsi que certains ingrédients spécifiquement utilisés dans les compléments alimentaires. Exemples : alcoolature, macérat glyciné, élixir floral, « complément alimentaire X »,

Fabrication d'améliorants alimentaires: fabrication d'améliorants alimentaires correspondant à la définition au sens du règlement européen 1331/2008. Exemples : additifs, (conservateurs, agents texturants, gélifiants type agar-agar, colorants), (règlement (UE) n°1333/2008) ; arômes (règlement (UE) n°1334/2008), mais enzymes (règlement (UE) n°1332/2008) et auxiliaires technologiques (défini dans le règlement (UE) n°1333/2008, cadre européen complété par le décret n°2011/509 et l'arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires).

Fabrication de sucres et produits sucrants: transformation de végétaux via pressurage ou raffinage en sucres sous toutes ses formes (sirops, cristaux...). Fabrication de tous produits sucrants ou aromatisés. Exemples : sucre en poudre, sirops de glucose, produits à base de sirop d'érable, stévia, agave

Fabrication de produits amylicés: extraction d'amidons et assimilés de cette industrie. (Exclut les coproduits issus de process plus avancés (maltose, etc) -> UA « produits intermédiaires »). Exemples : amidon, féculés

Production de spiritueux: boissons alcoolisées obtenues par distillation, y compris celles incorporant des matières premières non distillées (denrées fermentées par exemple). Produits répondant aux définitions et dispositions établies par le Règlement UE 2019/787. Exemples : whisky, cognac, rhum, rhums arrangés, eaux-de-vie de vin, eaux-de-vie de fruits, pastis, vodka aromatisée

Production de boissons fermentées (alcoolisées ou non): boissons ayant subi un processus de fermentation, que celles-ci soit alcoolisées ou non. Exemples : vins, bières, cidres, poirés, boissons sucrées fermentées appelées à tort kéfirs de fruits
nb : le kefir de lait relève des produits laitiers

Préparations de boissons à base de céréales, graines ou fruits à coque : boissons non alcoolisées destinées à être consommées en l'état ou à être utilisées comme ingrédient, et dont l'élément principal, que ce soit en volume ou en valeur, est constitué d'une base de céréales, graines ou fruits à coque. Exemples : lait d'amande, lait de soja, lait de coco, crème de coco, crèmes végétales

Production d'autres boissons: boissons non alcoolisées et non fermentées, qui ne seraient pas produites sur une base de céréales, graines ou fruits à coques. Cette catégorie n'inclut ni les nectars ni les jus de fruits ou légumes. Elle vise un ensemble hétérogène de boissons sucrées, acides et/ou aromatisées. Cette catégorie inclut les boissons rafraichissantes ou sucrées à base de jus de fruits ; elle exclut les nectars et jus de fruits ou de légumes (qui font l'objet d'une UA spécifique). Ces produits peuvent contenir des DAOA (par ex : gélatine). Exemples : sodas, limonades, boissons énergisantes (par ex boissons enrichies en taurine) eaux aromatisées, eau de noix de coco, eau à l'Aloe vera, (gingembre, menthe, citron, concombre, fraise...), boissons à base de thé

Meunerie et semoulerie: fabrication de farines et semoules à base de céréales ou de légumineuses, sans distinction de l'espèce végétale utilisée. Inclut les mélanges secs destinés à être transformés.

Fabrication de pain : fabrication de denrées à base de farine, sans distinction de l'espèce végétale utilisée ou de la forme finale de la denrée. Inclut les pains contenant des DAOA et d'autres denrées végétales. Exemples: pains précuits, biscottes, fougasses, chapelures, pains de mie, pains à hamburger, pains apéritifs, pains surprises, croûtons

Production de pâtes boulangères, pâtisseries ou assimilées: denrées à base de farine destinées à être façonnées, incorporées à d'autres denrées puis cuites. Inclut les pâtes déjà mélangées et façonnées ainsi que les pâtes prêtes à cuire. Quelle que soit la température de conservation (réfrigéré, surgelé, ambiant). Exemples : pâtes à tarte, pâtes à pizza, cookies dough, pâtes à crêpes (en poudre ou liquides)

Fabrication de pâtisseries et viennoiseries, biscuiterie : Toute préparation assimilable à une pâtisserie ou une viennoiserie, contenant ou non des DAOA. Inclut :

- Les denrées précuites destinées à être réchauffées ou cuites par le consommateur.
- Les produits de biscuiterie secs et les brioches.

Exemples : croissants précuits, pains au chocolat ou chocolatines, pastis landais, biscuits, biscuits type barquettes aux fruits, brioches, gâteaux, cakes.

Fabrication de pâtes alimentaires: Transformation de farines et semoules en pâtes alimentaires sans distinction d'espèces végétales utilisées. Exemples : pâtes fraîches, pâtes sèches, pâtes à base de farines de blé ou de légumineuses, gnocchis, Tteokbokki.

Travail des produits de rizerie: préparation du riz. Inclut les riz blanchis ou précuits. Exclut les plats préparés à base de riz (riz cantonais, risotto). Exemples : riz complet, semi complet, blanc, aromatisé

Transformation de céréales: denrées composées principalement de céréales ayant subi au moins une transformation après l'étape de mouture (farine), associées ou non à d'autres denrées alimentaires (chocolat, sucre, fruits secs, etc...). Les farines ne sont pas incluses dans cette catégorie. Exemples : flocons d'avoine, corn-flakes, pop-corn, blé soufflé, muesli

Fabrication de chocolat, de cacao et dérivés : transformation des fèves de cacao, principalement destinés à la transformation. Exemples : pâte de cacao, beurre de cacao, poudre de cacao, tablettes de chocolat, chocolats fourrés, cacao et chocolat sous toutes leurs formes

Produits élaborés à base de chocolat et cacao : denrées fabriquées à partir de chocolat, soit en le façonnant soit en le mélangeant à d'autres denrées. Exemples : poudres chocolatées, confiseries à base de chocolat élément dominant, pâtes à tartiner, gâteaux au chocolat

Fabrication de produits de confiserie : toutes les préparations dans lesquelles les sucres constituent l'élément dominant, à l'exclusion des confitures, gelées, marmelades et produits de cacao soumis à la réglementation « cacao-chocolat ». Inclut les produits dans lesquels les sucres ont été partiellement ou totalement substitués. Bonbons et confiserie principalement à base de sucres (y compris les denrées allégées en sucres). Ces produits peuvent contenir des DAOA (gélatine). Cette catégorie n'inclut pas les bonbons à base de chocolat. Exemples : bonbons à la réglisse, gommes à mâcher, sucettes, bonbons gélifiés, pâtes de fruits, fruits confits, marrons glacés, sucres d'orge, caramels, berlingots, nougats, guimauves ...

Fabrication de condiments, d'assaisonnements et de sauces d'origine végétale : denrées utilisées en compléments de plats, visant à relever des saveurs. La forme de ces produits n'a pas d'importance pour leur classification (mélanges de végétaux, poudre ou pâte, en température dirigée ou non). Il s'agit toutefois de denrées transformées à ne pas confondre avec des aromates séchés. Exemples : sauces ketchup et assimilées, vinaigres, sauces soja, mayonnaises, bouillons déshydratés, extraits végétaux, harissa.

Fabrication de mélanges d'épices et d'herbes aromatiques : séchage, mélange et préparations d'épices et aromates destinées à être incorporés dans des recettes. Ces produits n'ont pas subi de transformations autres qu'une cuisson ou un séchage. Inclut le sel, iodé ou non. Exemples : poivres, thym, cannelle, piments

Fabrication d'huiles, graisses végétales et margarines : matières grasses issues de l'extraction par pressurage ou solvants, sous forme liquide ou solide. Inclus les produits transformés issus de ces mêmes matières grasses. Exemple : huile d'olive, huile de tournesol, margarine végétale

Transformation du thé, du café et succédanés : Séchage et torréfaction de végétaux destinés à être infusés avant consommation. Les thés, infusions, cafés aromatisés et chicorées sont inclus dans cette catégorie. Exemples : verveines, camomille, thé noir, thé vert..

Préparation de végétaux : végétaux n'ayant pas été transformés. Vendu soit bruts soit préparés, conditionnés ou non. Exemples : fraises en barquette, carottes brossées (retrait du sable), lavés, parés, découpés, racines de gingembre ; champignons (en vrac ou en barquette à température ambiante), algues fraîches, tranches de pastèques, radis nettoyés, blancs de poireaux ; végétaux 4ème gamme (légumes ou fruits crus, conditionnés en unité de vente consommateur ou collectives, prêts à l'emploi pour la consommation humaine, ayant fait l'objet d'opérations de préparation).

Pour « Produits prêt à manger » cocher :

- « Oui » si utilisable sans préparation préalable
- « Non » si il nécessite une préparation préalable à la consommation : (épluchage, nettoyage, cuisson, etc.)

Préparation de jus de fruits, de légumes et nectars : concerne les nectars, jus de fruits, jus de légumes ou mélanges de ceux-ci (concentrés ou non). Quelle que soit la température de conservation (ambiant, réfrigéré, surgelé).

Transformation et conservation de végétaux : Denrées composées principalement de végétaux ayant subi au moins une transformation : produits séchés, produits en conserve, produits cuits sous vide, purée, compote, soupes, chips, flocons, surgelés.

Pour « Produits prêt à manger » cocher :

- « Oui » si utilisable sans préparation préalable (en l'état ou simple réchauffage)
- « Non » si il nécessite une cuisson

Production de desserts végétaux hors préparation de fruits: denrées généralement assimilées à des desserts lactés mais ne contenant pas de DAOA. Exclut les compotes et purées de fruits (préparation de végétaux). Exemples : desserts végétaux à base de lait de soja, d'amande ; desserts fermentés ou non fermentés.

Production de sorbets et de glaces végétales: toute denrée conservée en température négative et assimilée à une glace dessert, ne contenant pas de denrée alimentaire d'origine animale.

Produits traiteurs à base de végétaux: cette catégorie recouvre une grande variété de denrées, consommables en l'état ou après réchauffage par le consommateur et incorporant plusieurs denrées préparées ou transformées, y compris des DAOA déjà transformées (ayant fait l'objet d'un traitement assainissant par ailleurs). Exemples : salades repas, préparation apéritif type houmous ou guacamole, boulettes végétales frites, galettes garnies (galette jambon-fromage-champignons, ...), pizzas, plats cuisinés, sandwiches, pains surprises : Tous substituts de denrées animales 100% ou pas 100% végétaux (steak de soja, saucisse de tofu, etc.)

Pour « Produits prêt à manger » cocher :

- « Oui » si utilisable sans préparation préalable (en l'état ou simple réchauffage)
- « Non » si il nécessite une cuisson

Autres (préciser) : si production de types denrées alimentaires non proposés dans la liste, les décrire dans cette partie.