

LOGISTIQUE

Réglementation et organisation

I – DEFINITION

La logistique est l'ensemble des opérations visant à gérer et faire circuler les flux de marchandises et les flux d'informations de l'exploitation aux clients. Elle concerne le stockage, la préparation de commande, le transport de marchandise auxquels s'ajoutent la gestion et la planification des tâches, la gestion des flux informatifs et financiers.

L'organisation logistique est un métier à part entière et l'on constate qu'une non maîtrise de cette fonction à des conséquences économiques et environnementales non négligeables. Les exploitants intègrent trop rarement les coûts logistiques et de transport au prix de vente.

II – REGLEMENTATION DU TRANSPORT

Quel que soit votre clientèle, un certain nombre de règles sont incontournables :

Les réceptacles de véhicules ou conteneurs servant au transport des denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien. Ils doivent être conçus de manière à pouvoir être convenablement nettoyés et désinfectés. Leur revêtement intérieur doit donc être imperméable, résistant à la corrosion, dépourvu d'aspérités et non toxique.

Les produits alimentaires conditionnés et/ou emballés ne doivent pas être posés à même le sol (transport ou stockage),

Il existe plusieurs types de conteneurs alimentaires (glacières, caissons, remorques, véhicules roulants) dits :

- Isothermes : Caisson muni d'une isolation simple ou renforcée
- Réfrigérants : Caisson muni d'une isolation simple ou renforcée avec utilisation de plaques eutectiques pour « maintenir le froid »
- Frigorifiques : Caisson muni d'une isolation simple ou renforcée avec un groupe frigorifique qui produit du froid

➤ Les températures

Les produits stables à température ambiante peuvent être transportés sans maintien d'une température spécifique. C'est le cas des légumes et fruits frais bruts, du pain et des viennoiseries, de l'épicerie et des produits de viande ou de poisson stabilisés par salaison, fumage, séchage, appertisés,

Par contre, il est obligatoire de transporter sous température dirigée (température maintenue et contrôlée), les denrées périssables : les légumes et fruits en 4^{ème} gamme et 5^{ème} gamme (prêts à l'emploi), les jus de fruits frais, les produits traiteurs, la grande majorité des produits d'origine animale (sauf ceux stabilisés par salaison, fumage, séchage ou appertisation), la charcuterie non stabilisée, les produits laitiers, les œufs.

Le respect de la chaîne du froid et le suivi des températures de la fabrication jusqu'à la remise au consommateur est primordial.

Les produits congelés et les produits surgelés doivent évidemment être systématiquement transportés en froid négatif.

Les températures de conservation au stade du transport ou de l'entreposage sont définies par le règlement CE n°853/2004 et par l'arrêté du 21 décembre 2009, complétés par des notes de services DGAL.

Pour les produits et repas cuisinés livrés en liaison chaude, la température minimale est de 63° C.

Produits alimentaires concernés	Température d'entreposage et de transport (température maximale à cœur)
Lait pasteurisé, Fromages affinés, yaourts, beurre, crème	6 à 8 ° (Sous la responsabilité du fabricant)
Carcasses entières et pièces de gros	7° C
Ovoproduits, fromage blanc frais au lait cru, fromages découpés ou râpés pré-emballés Légumes et fruits 4ème gamme (lavé, pelé, prêt à l'emploi en cuisine)	4° C (sous la responsabilité du fabricant)
Volaille, lapin, découpe de bovin/porc/chevreau/agneau/cheval, préparations de viande Lait cru	4°C
Abats - Préparation culinaire préparée à l'avance (liaison froide)	3°C
Viande hachée (moins de 1% de sel)	2°C
Œufs	5°C minimum et température constante
Denrées très périssables	4°C
Denrées périssables (comme le beurre)	8°C
Produits de la pêche frais ou décongelés non transformés ; crustacés et mollusques cuits et réfrigérés	Entre 0 et 2°C
Glaces, crèmes glacées, viandes hachées congelées, produits de la pêche congelés - Produits surgelés	- 18°C
Autres produits congelés	- 12°C

Concernant les écarts de températures tolérés au moment du transport, la note de service DGAL du 10 mai 2017 reprend le protocole interprofessionnel de contrôle des températures des denrées animales ou d'origine animale réfrigérées au stade de leur livraison/réception :

- écart maximum toléré en surface : +/- 2°C
- si cet écart est dépassé, mesure à cœur du produit avec un écart maximum toléré à cœur : +/- 1°C

(par lecture avec des thermomètres étalonnées et vérifiées conformément aux normes EN 13485 et EN 13486).

Pour les produits AOC ou sous cahier des charges collectif, respecter les températures recommandées.

➤ **Puis-je transporter plusieurs denrées ensemble ?**

Les produits doivent être séparés efficacement et un nettoyage doit être effectué entre deux chargements pour éviter le risque de contamination.

Ainsi par exemple il est possible de transporter des légumes frais et des produits laitiers :

- en même temps, mais avec des séparations efficaces (conditionnement hermétique),
- ou à des moments séparés, mais avec un plan de nettoyage/désinfection efficace entre les chargements.

Il est possible de transporter ensemble des produits « conventionnels » avec des produits biologiques si ces deux catégories sont bien séparées physiquement et identifiables sans ambiguïté (caissons de couleurs différentes, marquage des caissons).

Le transport de produits certifiés Agriculture Biologique nécessite que le transporteur soit lui-même certifié.

Par contre il est strictement interdit de transporter des marchandises classées toxiques, corrosives ou des animaux vivants avant, pendant ou après le transport de denrées alimentaires.

➤ Véhicule

Les véhicules de transport doivent respecter durant toute la durée du transport les températures de conservation fixées pour les différentes catégories d'aliments.

Les produits à maintenir entre 0°C et 10°C peuvent être transportés dans un matériel isotherme réfrigérant ou frigorifique à condition que la température soit maintenue pendant tout le transport et que le matériel soit conforme (attestation technique ATP ou situations de dérogation décrites ci-dessous). Il est nécessaire de contrôler régulièrement la température et de la noter en cas de non conformités (maîtrise de la chaîne du froid) ;

- **Dérogation ou équivalence à l'attestation ATP (Arrêté du 1er juillet 2008 fixant les modalités du contrôle technique des engins de transport de denrées périssables)**

Il existe une dérogation pour le transport de tout aliment à l'état réfrigéré ou congelé, sur une distance depuis le lieu de chargement inférieure à 80 km sans rupture de charge (sans ouverture du contenant). Dans ce cas il est possible d'utiliser un contenant isotherme ou réfrigéré non ATP en veillant à ce que les denrées soient à bonne température à la livraison.

Les petits conteneurs en service d'un volume inférieur à 2 m³, isothermes, frigorifiques ou réfrigérants, ayant fait l'objet lors de leur mise en service de la délivrance d'une attestation de conformité technique dans les conditions prévues par l'accord ATP, et qui n'ont pas renouvelé cette attestation selon les cadres réglementaires, bénéficient d'une équivalence ATP.

Pour le transport de la viande hachée et préparation de viande, la dérogation n'est pas applicable. Conformément au règlement CE/37/2005, l'enregistrement des températures et le contrôle de l'enregistreur ne sont pas obligatoires pour les produits surgelés, les viandes hachées et les préparations de viandes réfrigérées dans le cas où il s'agit d'une distribution locale (avec conteneur inférieur à 2 m³ dans un délai de 24h maximum). S'il s'agit d'un transport hors distribution locale¹ la température doit être relevée par un enregistreur automatique à intervalles réguliers.

- **Attestation ATP (rayon > 80 km ou avec rupture de charge dans un rayon inférieur à 80 km)**

Pour être conforme à la norme ATP, les véhicules doivent être contrôlés afin d'obtenir une attestation de conformité technique.

L'attestation de conformité technique est délivrée lors de la mise en service du véhicule neuf suite à un essai en station officielle ATP. Les véhicules frigorifiques en service à 6 ans, puis à 9 ans doivent passer un test de descente ou de maintien en température dans un centre de tests habilité par le Cemafroid². Au-delà de 12 ans, l'engin doit passer en station officielle ATP pour un renouvellement de 6 ans.

L'attestation peut ensuite être renouvelée tous les 6 ans.

Important : L'attestation de conformité obligatoire pour les engins de transport sous température dirigée doit pouvoir être présentée, à tout moment, aux autorités compétentes, notamment lors de contrôles routiers.

Pour tout changement de propriétaire, il y a obligation de faire une nouvelle demande d'attestation.

¹ Livraison au commerce de détails ou au consommateur final sur le département où est implanté le départ de la livraison, les départements y attenants et les départements attenants à ces derniers

² autorité compétente ATP pour la France par délégation du Ministère en charge de l'Agriculture.

- **Le contrôle d'étanchéité du groupe frigorifique**

Des contrôles de l'étanchéité donnant droit à une marque de validité sont à prévoir. La périodicité de ce contrôle dépend de la charge de l'installation en Teq.CO2

Charge de l'installation en teq.CO2	Exemple
5 teq.CO2 > charge > 50 teq.CO2	Tous les 12 mois
50 teq.CA2 < charge < 500 teq.CO2	Tous les 6 mois
Charge > 500 teq.CO2	Tous les 6 mois avec obligation d'être équipé d'appareils de détection fixes permettant un report d'alarme chez l'exploitant ou une société assurant l'entretien

- **Les documents commerciaux**

Un bon de transport (appelé bon de livraison, BL) doit accompagner tout transport de denrées lorsque celles-ci sont destinées à des professionnels. Il permet d'en justifier la propriété (nom du fournisseur), la nature (désignation claire et température de transport), le poids, le numéro de lot et la destination en cas de contrôle par les services officiels.

Il n'est pas nécessairement valorisé (pas d'obligation de mettre le tarif des produits).

III – ORGANISER SA LOGISTIQUE

Les coûts logistique et de transport ne sont pas toujours calculés par les agriculteurs et non intégrés comme un élément du coût de revient de leurs produits.

Les deux postes à intégrer sont les coûts d'exploitation du véhicule et le coût relatif au temps de transport. Au-delà de ces dépenses, il est important de raisonner le temps relatif aux préparations de commandes, chargement du véhicule. Plus de 50% du temps logistique est passé en amont des livraisons.

1. **La tournée, une organisation indispensable**

La mise en place de tournées constitue un premier pas vers l'optimisation logistique mais demande une organisation avec les clients : jours et heures de livraison.

Selon les quantités à livrer, les lieux desservis et la régularité des commandes, les tournées ne sont pas toujours faciles à organiser.

Un calcul de marge par client livré permet rapidement de détecter si la tournée est rentable et d'optimiser le nombre de clients livrés et les lieux de livraison.

Un outil simple, gratuit et à disposition des agriculteurs permet de calculer avec précision les coûts des livraisons aussi bien dans le cas d'un simple aller-retour depuis la ferme au point de livraison, que dans le cas d'une tournée comportant plusieurs points de livraisons : www.logicout.fr

2. **La mutualisation des moyens de transport**

Les solutions collectives sont des leviers d'optimisation logistique mais sont souvent complexes à mettre en œuvre.

Des contraintes d'ordre réglementaire : le transport pour compte d'autrui est réglementé : il relève de la réglementation du transport (inscription au registre des transporteurs routiers professionnels) et nécessite d'avoir une capacité de transport. Ceci signifie qu'un agriculteur ne peut pas transporter les produits d'un autre agriculteur sauf cas de dérogation prévus par le décret n° 2016-1550 du 17 novembre 2016 relatif à certaines dispositions de la partie réglementaire du code des transports (mis en application au 1^{er} Janvier 2017) :

- Réaliser les transports dans le cadre d'un groupement formalisé d'entreprises agricoles type association, CUMA,..., sans limite de périmètre de transport, mais en respectant les conditions cumulatives suivantes : les véhicules utilisés appartiennent ou sont loués par le groupement, le transport n'est que l'accessoire et le complément de l'activité du groupement et les marchandises sont transportées pour les besoins de l'exploitation agricole pour la collecte et l'expédition de ses produits,

- Etablir et signer un contrat entre les entreprises voulant mutualiser le transport (précisant l'activité et les transports envisagés ainsi que la nature des marchandises transportées), demander une autorisation avec le CERFA n°11550 (à envoyer à la DREAL) et respecter les conditions cumulatives suivantes : les véhicules utilisés appartiennent ou sont loués par les entreprises liées par le contrat, les marchandises transportées sont la propriété de l'une des parties du contrat, le transport est accessoire pour chaque partie du contrat,
- Effectuer le transport dans un rayon de 100 km autour de la commune dans laquelle ce transport a son origine, avec trois possibilités non cumulatives : assurer le transport au moyen de véhicules et matériels agricoles ou réaliser le transport à titre occasionnel et gracieux, pour les besoins d'une exploitation agricole, au moyen de véhicules appartenant à une autre exploitation agricole,

L'agriculteur qui assure le transport pour un autre agriculteur doit être en possession des pièces justificatives pour le transport routier de marchandises dans les mêmes conditions que pour le transport effectué en compte propre, c'est-à-dire de la facture, du bon d'enlèvement ou du bon de livraison.

Le contrat de mandat

Pour le transport collectif se pose la question de la responsabilité des produits transportés. Il est conseillé, outre le formulaire adressé à la DREAL (cerfa 11550) contractualisant le transport entre deux opérateurs, de stipuler l'organisation pratique de ce transport dans un contrat, type de contrat de mandat.

L'exploitation agricole mandate l'organisation collective de transporter pour son compte. Il est essentiel de mettre en place ce type de contrat pour définir les responsabilités des chacun.

Ce contrat désignera :

- le mandat et mandataire
- l'objet du contrat
- la durée, le mode de renouvellement et de résiliation
- les engagements respectifs
- les produits concernés
- les taux de commission, les modalités de paiements

3. Faire sous-traiter sa logistique

Suivant le type de clientèle livrée, la livraison peut être confiée à un professionnel. Il est nécessaire d'avoir des volumes conséquents pour que cette option soit économiquement intéressante.

Par contre dans ce cas, le producteur perd le contact avec la clientèle, ce qui peut nuire à la relation commerciale.

IV - POUR ALLER PLUS LOIN

➤ **Organiser une logistique collective**

Cf Document CASDAR REALISAB

http://www.chambres-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/National/002_inst-site-chambres/pages/exploitation_agri/organiser_logistique_collective_proximite.pdf

➤ **Des outils de calcul des coûts et démarches collectives :**

- **LOCAL** (Livraison optimisée des circuits alimentaires localisés) : Outil du CIVAM www.civam.org/index.php/systemes-alimentaires-agricoles-territorialises/systeme-projets-locaux/242-outil-local-pour-des-transports-de-produits-alimentaires-locaux-durables-et-economes
Contact CIVAM Bretagne : marie.poisson@civam-bretagne.org
- **LOGICOUT** ; Outil permettant de connaître ses coûts logistiques : www.logicout.fr
+ Base de données ressource sur la logistique (projet COLCICCA) : <https://www.logicout.fr/couts/ressources/>

- **ALLOCIRCO** : un logiciel pour aider les agriculteurs en circuits courts
<https://www.cerema.fr/fr/innovation-recherche/innovations/allocirco-logiciel-aider-agriculteurs-circuits-courts>
- **La charrette** : <http://lacharrette.org/>
Communauté de producteurs qui mutualisent leurs livraisons.
- Tél. 09 72 64 81 62 ou Contact@lacharrette.org
- Promus : <https://www.promus.fr/>
Gestion des envois et livraisons en circuit court
Tél. 04 58 57 01 65
- Plateforme logistique « MANGER BIO BOURGOGNE FRANCHE-COMTE » :
<https://www.mangerbiobfc.fr/la-plateforme/>
- **Terroirs de Saône et Loire** : plateforme et mutualisation des livraisons à la restauration collective – 03 85 29 56 79 ou clacoste@sl.chambagri.fr
- **FNCUMA (2014)**, disponible sur le site www.cuma.fr/france

V – ADRESSES UTILES

CEMAFROID : <http://www.autoritecompetenteatp.cemafroid.fr/index.htm>

Centre de tests véhicule frigorifique :

http://www.autoritecompetenteatp.cemafroid.fr/centres_de_tests.htm

<https://www.rmt-alimentation-locale.org/post/synth%C3%A8se-logistique>