



**Direction Départementale de la Cohésion
Sociale et de la Protection des Populations**

EARL FERME DE LA BRUNIE

Service Sécurité Sanitaire des Aliments

**La Brunie
24200 SAINTE NATHALENE**

Objet : Agrément

Dossier suivi par : Guillaume CHEVAT Thierry LE CLEACH

Périgueux, le 26 mars 2014

Mél : guillaume.chevat@dordogne.gouv.fr

thierry.lecleach@dordogne.gouv.fr

Tél. : 05-53-03-65-43

Fax : 05-53-03-67-98

Réf. : SA1400090 – GC/DM

Références :

- *Règlement (CE) 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.*
- *Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.*
- *Règlement (CE) 853/2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées animales et d'origine animale.*
- *Code rural, notamment l'article L.233-2.*
- *Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.*

Madame,

Pour faire suite à votre demande d'agrément du 06 février 2014 et au contrôle officiel effectué le 25 mars 2014 (rapport d'inspection joint) par le Docteur Frédérique BONGRAIN, Guillaume CHEVAT et Thierry LE CLEACH de la DDCSPP de la Dordogne – Service Sécurité Sanitaire des Aliments, au cours duquel il a été constaté que votre établissement était conforme aux conditions sanitaires prévues par la réglementation ci-dessus référencée, j'ai l'honneur de délivrer à votre établissement situé à : «**La Brunie**» - 24200 SAINTE NATHALENE un agrément sous le numéro **FR 24.471.003 CE** pour l'activité de :

- **production de lait et de produits laitiers** : fromage à pâte molle fleurie au lait cru de vache-beurre cru-crème-fromages frais au lait cru-produits laitiers frais-lait pasteurisé.

A tout moment, en cas de manquement à ces conditions sanitaires, notamment en l'absence d'actualisation des pièces essentielles du plan de maîtrise sanitaire, l'agrément peut être suspendu, voire retiré, selon les dispositions de l'article L.233-2 du code rural.

Cet agrément est attribué en fonction de l'activité ou des activités décrite(s) dans le dossier et du tonnage prévu. Toute évolution significative telle que, apparition d'une nouvelle activité, augmentation conséquente du volume produit, est susceptible de remettre en cause l'agrément délivré et doit donc être préalablement déclarée à la DDCSPP – Service Sécurité Sanitaire des Aliments.

Le modèle de marque d'identification à apposer sur vos produits figure en pièce jointe n° 1.

Je vous prie d'agréer, Madame, l'assurance de ma considération distinguée.

Le Chef de Service
Service Sécurité Sanitaire des Aliments


Dr Vre Frédérique BONGRAIN

La présente décision est susceptible d'un recours auprès du tribunal administratif territorialement compétent dans un délai de deux mois à compter de sa notification.