

Annexe 1 - Liste des activités exercées par les établissements du secteur alimentaire

DÉNOMINATION	DÉFINITION	EXEMPLES DE PRODUITS FINIS
Préparation et transformation de produits végétaux		
Manipulation et conditionnement de fruits et légumes	Collecte, tri, entreposage et/ou conditionnement de fruits, tubercules, racines et légumes entiers après lavage et désinfection éventuels. Les champignons sont inclus dans cette activité. Si ces opérations sont réalisées par le producteur, elles ne sont que la continuité de son activité de culture/maraîchage, qui est considérée comme de la production primaire, et donc exclues de cette activité.	<i>Fruits et légumes, tubercules entiers, champignons entiers</i>
Fabrication de produits végétaux stables à température ambiante	Fabrication de produits stables à température ambiante à partir de fruits, de légumes, de tubercules et autres parties de végétaux (racines, feuilles, etc.) incluant une ou plusieurs des opérations suivantes : lavage, épluchage, tranchage, râpage, pressage, fermentation, assaisonnement, cuisson, torréfaction, broyage, séchage, extrusion ou reconditionnement. Les produits appertisés et les végétaux crus prêts à l'emploi et à consommer en l'état sont exclus.	<i>Confiture, café, riz, snacks extrudés, chips, farine, huiles végétales, pickles, épices, végétaux déshydratés et broyés, gousses de vanille, cacao, barres de céréales, arômes naturels</i>
Fabrication de produits végétaux à conserver sous température dirigée	Fabrication de produits non stables à température ambiante à partir de fruits, de légumes, de tubercules et autres parties de végétaux (racines, feuilles, etc.) incluant une ou plusieurs des opérations suivantes : lavage, épluchage, tranchage, râpage, pressage, fermentation, assaisonnement, cuisson, torréfaction, broyage, séchage, extrusion ou reconditionnement. Les produits appertisés et les végétaux crus prêts à l'emploi et à consommer en l'état sont exclus.	<i>Achards, kimchi, kombucha, tofu, potages, sorbets, végétaux de 5ème gamme, végétaux 3ème et 4ème gamme à cuire (racine et tubercule)</i>
Préparation de végétaux crus prêts à l'emploi et à consommer en l'état	Préparation de végétaux crus, non assaisonnés, lavés et désinfectés puis épluchés, découpés, tranchés, râpés et/ou reconditionnés afin de les rendre prêts à l'emploi pour une consommation en l'état (sans cuisson). Ils peuvent être blanchis et sont conditionnés puis conservés réfrigérés ou congelés/surgelés.	<i>Végétaux de 3ème et 4ème gamme à consommer en l'état (crudités)</i>
Préparation et transformation de produits de la pêche ou d'aquaculture		
Aquaculture	Production ou élevage, réalisé au niveau d'une installation, durant une partie ou la totalité du cycle biologique de poissons, échinodermes, mollusques, crustacés ou algues d'origine marine ou continentale jusqu'à la pêche et la réfrigération. L'élevage de reptiles et amphibiens est exclu. Toute opération autre que la récolte ou pêche, la mise à mort, l'ajout de métabisulfite de sodium et le transport est exclue.	<i>Huître, crevette, écrevisse, pouate, algue ...</i>

Manipulation sans transformation de produits de la pêche	Ensemble des opérations liées à la capture et aux premières étapes de la manipulation des produits de la pêche (poissons, échinodermes, mollusques, crustacés, algues) incluant la ou les opérations suivantes à l'exception de toute autre : saignée ou retrait des ouïes, éviscération, enlèvement des nageoires, glaçage, réfrigération, congélation/surgélation, tri, conditionnement ou emballage. Si ces opérations sont réalisées par le pêcheur, elles ne sont que la continuité de son activité de pêche, qui est considérée comme de la production primaire, et donc exclues de l'activité de manipulation sans transformation de produits de la pêche.	<i>Poisson lagonaire, poisson pélagique crevette crue surgelée, crabe entier vivant, huître</i>
Découpe et filetage de poissons	Découpe (y compris étêtage), filetage et/ou tranchage/cubage des poissons et activités connexes dont saignée ou retrait des ouïes, éviscération, enlèvement des nageoires, glaçage, ajout de métabisulfite de sodium, réfrigération, congélation / surgélation, tri, conditionnement ou emballage.	<i>Filet, darne, longe, cube, sashimi</i>
Transformation de produits de la pêche	Ensemble des opérations réalisées sur des produits de la pêche autres que celles relevant des activités de manipulation sans transformation de produits de la pêche et de découpe et filetage de poissons. Cette activité inclut notamment un ou plusieurs des procédés suivants : hachage, fumage, décorticage, salage, dessiccation, cuisson ou marinage. Les produits appertisés sont exclus.	<i>Poisson fumé, rillette, chair de crabe, achard, tartare</i>
Préparation et transformation des viandes		
Collecte ambulante réfrigérée de cervidé sauvage	Collecte, réfrigération et transport de carcasses de cervidés sauvages tués par action de chasse ou de régulation dans un camion réfrigéré vers un atelier de traitement de cervidé sauvage.	<i>Carcasse de cerf sauvage entière en peau, éviscérée et identifiée</i>
Collecte réfrigérée de cervidé sauvage	Collecte et réfrigération de carcasses de cervidés sauvages tués par action de chasse ou de régulation dans une chambre froide positive avant son transport vers un atelier de traitement.	<i>Carcasse de cerf sauvage entière en peau, éviscérée et identifiée</i>
Traitement de cervidé sauvage	Préparation (dépouille, fente et/ou finition) de carcasses en peau de cervidés sauvages préalablement identifiées et éviscérées.	<i>Carcasse entière ou demi-carcasse</i>
Abattage de bovins	Abattage, habillage et réfrigération des carcasses d'animaux des espèces bovines.	<i>Carcasse entière, demi-carcasse, quartier, 5ème quartier</i>
Abattage de gros gibiers d'élevage ou d'animaux de boucherie autres que bovins	Abattage, habillage et réfrigération des carcasses de gros gibier d'élevage ou d'animaux de boucherie autres que d'espèces bovines (animaux domestiques des espèces porcine, ovine, caprine, ainsi que les solipèdes domestiques et les cervidés d'élevage).	<i>Carcasse entière, demi-carcasse, quartier, 5ème quartier</i>
Abattage de volailles, lagomorphes ou petits gibiers d'élevage	Abattage, habillage et réfrigération de carcasses de volailles, de lagomorphes et de petits gibiers d'élevage (poulets, dindes, canards, pintades, oies, lapins, cailles, pigeons...).	<i>Carcasse entière, gésier, coeur, foie</i>

Découpe de viandes	Découpe, désossage, conditionnement, emballage de viandes fraîches, réfrigérées, congelées ou surgelées de toutes espèces et traitement des abats. L'opération de hachage est exclue.	<i>Viande fraîche découpée</i>
Fabrication de produits à base de viande	Transformation de la viande par fragmentation, salage, marinade, fermentation, fumage, séchage, cuisson, ajout d'additifs, d'épices, condiments ou autres ingrédients mineurs et tout autre procédé visant à rehausser la saveur ou améliorer la conservation. Les viandes hachées et produits appertisés sont exclus.	<i>Brochette de viande, charcuterie sèche, jambon cuit, saucisse à cuire, foie gras, pâté, boudin, semi-conserve, viande séchée.</i>
Fabrication de viandes hachées	Hachage en fragments puis le cas échéant formage, congélation/surgélation et conditionnement de viandes fraîches auxquelles aucun autre ingrédient n'a été ajouté à l'exception de sel à moins de 1%.	<i>Viande hachée, steak haché</i>
Préparation et transformation des autres produits d'origine animale		
Collecte et conditionnement de lait cru	Collecte de lait cru (de vache, de brebis, de chèvre, ...) depuis le tank jusqu'à l'établissement de conditionnement, puis refroidissement, et éventuel traitement thermique inférieur à +40°C avant le conditionnement du produit fini.	<i>Lait cru</i>
Collecte et conditionnement d'œufs	Collecte et tri d'œufs en vue de leur classement par catégorie (qualité, poids) puis conditionnement.	<i>Oeuf en coquille</i>
Miellerie	Collecte dans les ruchers, traitement (extraction, maturation, ...) puis conditionnement de miel et autres produits de la ruche.	<i>Miel, gâteau de miel, propolis, pollen, gelée royale</i>
Fabrication de produits transformés à base de lait	Transformation du lait ou de produits transformés à base de lait en produits laitiers et/ou produits contenant au moins 50% de lait.	<i>Yaourt, crème glacée, dessert lacté, poudre de lait, lait écrémé, fromage, beurre, crème fraîche</i>
Fabrication d'ovoproduits	Fabrication de produits issus de la transformation d'œufs ou de leurs différents composants ou mélange ou d'une nouvelle transformation de ces produits transformés.	<i>Coule d'oeufs pasteurisée, oeufs durs en saumure</i>
Autres transformations		
Boulangerie, biscuiterie et viennoiserie	Fabrication de produits à partir d'une pâte composée essentiellement de farine de blé ou d'une autre céréale, fermentée ou non, enrichie, le cas échéant, de sucre, de lait, de matière grasse, d'oeuf, ou à partir d'une pâte travaillée sucrée, semi sucrée ou salée, garnie de façons diverses. Le produit fini peut se conserver à température ambiante.	<i>Pain, croissant, pain au chocolat, brioche, gâteau sec, cookie, quatre-quart, madeleine, meringue, corne de gazelle, makrout</i>
Cuisson de produits de boulangerie, biscuiterie, viennoiserie et snacking	Cuisson de produits de boulangerie, viennoiserie, biscuiterie préparés à l'avance, et cuisson ou remise en température de produits de snacking pour une vente directe au consommateur.	<i>Pain, biscuit, nem, pizza, quiche et viennoiserie</i>

Pâtisserie	Fabrication de préparations sucrées, semi sucrées et/ou salées, composées d'une pâte (ou d'une meringue), et/ou d'au moins une crème, de fruits ou de préparations de fruits non secs ou confits, et/ou une proportion d'alcool. Ces préparations peuvent être cuites ou non. Les produits finis ont une durée de conservation limitée et doivent être conservés sous température dirigée.	<i>Forêt noire, bananier, pavlova, cheesecake, panna cotta, gâteau à base de crème glacée, macaron</i>
Fabrication et/ou reconditionnement de chocolat et confiseries	Fabrication et/ou re-conditionnement de produits à base de miel, de sucre ou de pâte de cacao additionnée, le cas échéant d'autres ingrédients.	<i>Chocolat noir, au lait, blanc et praliné, bonbon, fruit confit, pâte d'amande, bonbon au miel, pâte de fruits</i>
Fabrication de pâtes alimentaires	Fabrication de denrées alimentaires obtenues à partir d'un mélange de farine de blé ou autres céréales, d'eau et éventuellement d'œufs, de sel.	<i>Vermicelle, nouille, macaroni, pâte fraîche ou sèche, pâte à tarte/ à pizza</i>
Fabrication de boissons non alcoolisées et non alcooliques	Fabrication et conditionnement de boissons fermentées (traces d'alcool < 1,2 degré par litre) ou non. Les boissons non stables à température ambiante sont exclues.	<i>Jus de fruits, soda</i>
Fabrication de boissons alcooliques et alcoolisées	Fabrication et conditionnement de boissons comportant de l'alcool à un taux supérieur à 1,2 degré par litre. Cette activité comprend les boissons alcooliques, obtenues par fermentation suivie ou non d'une distillation, et les boissons alcoolisées.	<i>Bière, vin, hydromel, whisky, rhum, rhum arrangé</i>
Fabrication de glaçons	Solidification de l'eau potable en morceaux de glace destinés à la consommation humaine, à la conservation de denrées alimentaires ou à l'utilisation dans un processus de fabrication de denrées alimentaires. De l'eau de mer propre peut également être utilisée pour la fabrication de glace destinée à la conservation de produits de la pêche.	<i>Paillette, glace pilée, glaçon, bloc de glace</i>
Appertisation	Procédé de conservation des aliments dont le pH est supérieur à 4,5 qui repose sur la combinaison d'un traitement thermique intense et d'un conditionnement hermétique afin de : - détruire les micro-organismes (bactéries, levures, moisissures) et les enzymes qui causent la dégradation de l'aliment. - empêcher toute nouvelle contamination en isolant l'aliment dans un récipient parfaitement étanche aux liquides, aux gaz et aux micro-organismes à toute température inférieure à +55°C. Les aliments appertisés peuvent être conservés pendant une longue période à température ambiante. Le traitement thermique appliqué doit être suffisant pour garantir la destruction des spores de Clostridium botulinum soit une valeur stérilisatrice minimale (F ₀) de 3 minutes à +121,1 °C.	<i>Conserve</i>
Autres activités à faible risque sanitaire	Autres manipulations ou transformations présentant un niveau de risque sanitaire considéré comme faible par le service de la Nouvelle-Calédonie chargé de la sécurité sanitaire des aliments.	<i>Sel de table</i>
Distribution		

Reconditionnement de denrées alimentaires d'origine animale	Déconditionnement, tri et/ou portionnage, tranchage et/ou assemblage puis reconditionnement de denrées alimentaires transformées d'origine animale. Une étape de surgélation/congélation peut être ajoutée. Les produits appertisés, les poissons, les viandes fraîches et les viandes hachées sont exclus.	<i>Unité de vente consommateur ou plateau de charcuteries tranchées, de fromages, de fruits de mer</i>
Entreposage à température ambiante	Entreposage de denrées alimentaires dont les caractéristiques physico-chimiques permettent leur stabilité microbiologique à température ambiante. Seuls les établissements effectuant un entreposage de denrées alimentaires indépendamment de tout autre activité doivent se déclarer pour cette activité.	<i>Toute denrée alimentaire stable à température ambiante</i>
Entreposage sous température dirigée	Entreposage des denrées alimentaires périssables et devant être conservées sous température dirigée. Seuls les établissements effectuant un entreposage de denrées alimentaires indépendamment de tout autre activité doivent se déclarer pour cette activité.	<i>Toute denrée alimentaire à conserver sous température dirigée</i>
Négoce/ plateforme de vente en ligne	Achat et vente au moins pour partie à d'autres établissements du secteur alimentaire, sans détention, ni entreposage, ni transport de denrées alimentaires. L'entrepasage des denrées alimentaires est effectué dans un autre établissement du secteur alimentaire.	<i>Toute denrée alimentaire</i>
Transport	Transfert d'un établissement du secteur alimentaire vers un autre établissement du secteur alimentaire ou vers un consommateur final par voie maritime, terrestre ou aérienne de denrées alimentaires, conditionnées ou non, sous température dirigée ou non. Seuls les établissements effectuant du transport de denrées alimentaires indépendamment de tout autre activité doivent se déclarer pour cette activité.	<i>Toute denrée alimentaire</i>
Commerce de détail itinérant ou occasionnel	Cession de denrées alimentaires directement au consommateur final, à partir de structures mobiles ou temporaires, telles que des roulottes, des véhicules boutiques, des stalles de marché ou des étals de vente. L'activité se déroule sur la voie publique ou dans des espaces privés à des intervalles réguliers (marchés communaux ...) ou de manière ponctuelle lors de manifestations publiques (foires ...).	<i>Toute denrée alimentaire</i>
Petite, moyenne ou grande distribution	Cession au consommateur final de produits alimentaires en libre service dans un espace de vente et/ou sur un site de e-commerce.	<i>Toute denrée alimentaire</i>
Nakamal et/ou transformation de racines de kava	Séchage, broyage, conditionnement de racines de kava, pressage et/ou distribution du produit obtenu. En accompagnement, la distribution de denrées stables à température ambiante est autorisée.	<i>Kava</i>
Débit de boissons et caviste	Préparation, vente et/ou service de boissons destinées à la consommation sur place ou à emporter dans des débits de boissons (bars, salons de thé, ...) et commerces spécialisés (cavistes ...). En accompagnement, la distribution de denrées stables à température ambiante est autorisée.	<i>Boisson</i>

Vente par automate de denrées alimentaires périssables	Gestion d'un parc d'automates pour la cession au détail de denrées alimentaires périssables qui doivent être conservées sous température dirigée. L'automate peut, le cas échéant, permettre l'assemblage, le conditionnement et/ou la cuisson des denrées alimentaires.	<i>Distributeur de pizzas, lait, légumes bruts, végétaux 4ème gamme</i>
Commerce de compléments alimentaires	Achat et revente de produits alimentaires concentrés en nutriments ou en substances à effet nutritionnel ou physiologique. Ces produits, présentés sous diverses formes (gélules, comprimés, poudres, etc.), sont destinés à compléter le régime alimentaire normal et ne sont pas considérés comme des médicaments. Cette activité ne concerne pas les denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales (DADFMS).	<i>Compléments minceurs, vitamines</i>
Restauration		
Préparation culinaire élaborée à l'avance	Préparation de plats cuisinés élaborés à partir de denrées alimentaires d'origine animale et/ou végétale, crues et/ou cuites en vue d'être consommés de manière différée en dehors du point de vente. Les plats cuisinés sont conservés jusqu'à leur consommation : • soit en liaison froide • soit en liaison chaude. Les produits appertisés et plats préparés pour une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat, sont exclus.	<i>Salade composée, sandwich, produit traiteur, plat cuisiné en sauce</i>
Restauration commerciale	Préparation et remise directe au consommateur final de denrées alimentaires en l'état ou de plats préparés destinés à être consommés le jour leur cession. La consommation a lieu sur place et, le cas échéant, à emporter. Les produits appertisés et plats préparés pour une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat, sont exclus.	<i>Préparation alimentaire prête à consommer</i>
Restauration collective à caractère social : cuisine centrale	Restauration hors foyer, à destination d'une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat, à titre gracieux ou onéreux, comprenant la fabrication de repas, dont une partie au moins est acheminée vers une ou plusieurs cuisines satellites.	<i>Préparation alimentaire prête à consommer</i>
Restauration collective à caractère social : cuisine autonome	Restauration hors foyer, à destination d'une collectivité de consommateurs réguliers ² , liée par accord ou par contrat, à titre gracieux ou onéreux, comprenant la préparation de tout ou une partie du repas sur place.	<i>Préparation alimentaire prête à consommer</i>

Restauration collective à caractère social : cuisine satellite	Restauration hors foyer, à destination d'une collectivité de consommateurs réguliers ², liée par accord ou par contrat, à titre gracieux ou onéreux, comprenant le service de repas composés de plats préparés par une cuisine centrale puis livrés en liaison chaude et/ou froide. La remise en température des plats et/ou la fabrication de mixés peuvent être effectuées dans la cuisine satellite. La confection de goûters et petits déjeuners à partir de produits déjà transformés est également possible. Les collectivités assurant l'entreposage, la remise en température et/ou le service de repas fournis par les familles sont déclarées en qualité de cuisine satellite.	<i>Préparation alimentaire prête à consommer</i>
Restauration collective à caractère social : cuisine itinérante ou occasionnelle	Service de restauration hors foyer, sur une période temporaire n'excédant pas 3 semaines par séjour, à l'occasion des vacances scolaires ou d'autres activités de loisirs, à destination d'une collectivité de consommateurs réguliers ² liée par accord ou par contrat, à titre gracieux ou onéreux, comprenant la fabrication de repas nécessitant peu de manipulations ou uniquement leur distribution.	<i>Préparation alimentaire prête à consommer</i>