



Guide pratique pour les commerçants vendant des denrées alimentaires sur les marchés



DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE LA
PROTECTION DES POPULATIONS

Cité administrative du Cluzel
61, avenue de Grammont - BP 12023
37020 tours cedex 1
02.47.31.11.11
ddpp@indre-et-loire.gouv.fr



PRÉFET
D'INDRE-ET-LOIRE

OBLIGATION DES VENDEURS

● Obligations commerciales

Tout vendeur doit respecter les différentes réglementations du commerce. Il doit être **inscrit au registre du commerce** ou bénéficier du régime spécifique des agriculteurs (un particulier ne peut effectuer des ventes de façon habituelle).

Lorsque les ventes sont réalisées sur le domaine public, le vendeur doit bénéficier d'une **autorisation d'occupation temporaire du domaine public**, celle-ci étant en général délivrée par le maire. Par ailleurs, lorsque les ventes sont effectuées dans des locaux ou sur des emplacements non destinés à la vente au public, ainsi qu'à partir de véhicules spécialement aménagés à cet effet, elles doivent faire l'objet d'une déclaration préalable auprès du maire de la commune (régime juridique des ventes au déballage prévu par l'article [L. 310-2 du Code de commerce](#).) Les professionnels justifiant d'une permission de voirie ou d'un permis de stationnement pour les ventes réalisées sur la voie publique n'ont cependant pas à effectuer cette déclaration.

Les règles de publicité et de transparence vis-à-vis des consommateurs en matière de prix et de dénomination s'imposent.

● Obligations de salubrité

Les vendeurs de denrées alimentaires d'origine animales (viande, charcuterie, produits laitiers, œufs, pâtisseries...) doivent avant toute vente être déclarés auprès de la DDPP et être en mesure de présenter au gestionnaire du marché le cerfa de déclaration ([N° 13984*03](#)) visé par les services de l'Etat.

Les marchés de plein air sont soumis à des dispositions similaires à celles des autres circuits de distribution. Chaque maillon des filières alimentaires, quelles que soient ses spécificités, doit maîtriser l'hygiène des produits mis en vente, éviter les risques de contamination et de développement des micro-organismes. Cependant, des dispositions particulières sont applicables aux sites mobiles et/ou provisoires concernant les locaux et les installations et équipements.

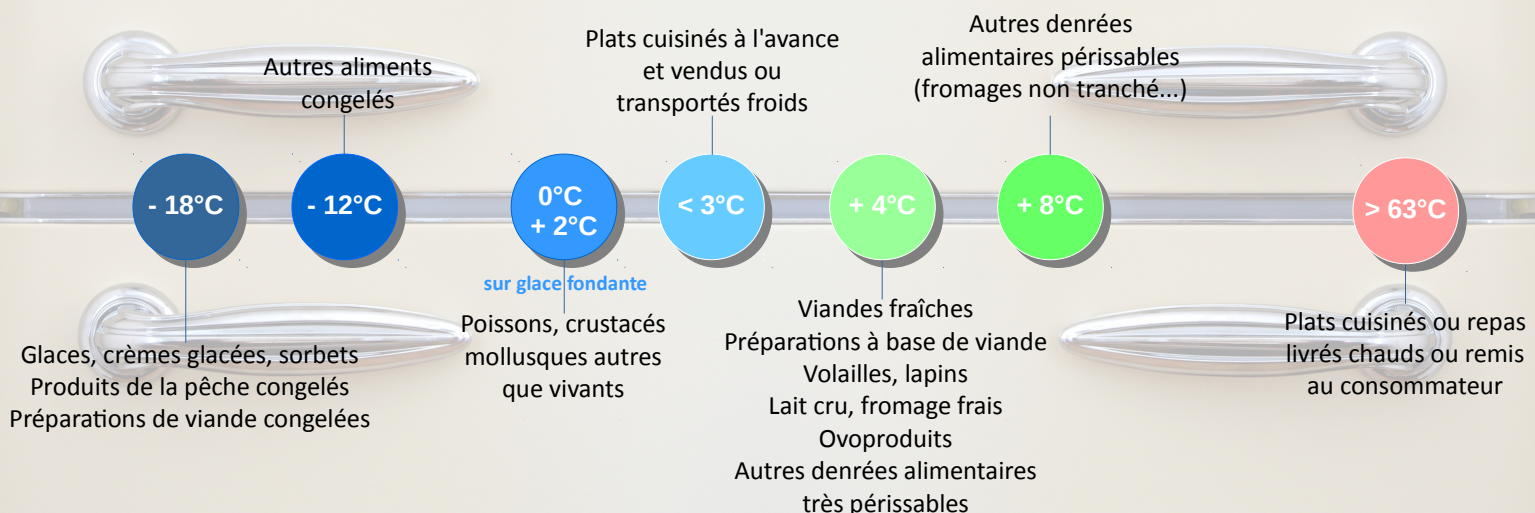
Objectifs de sécurité à atteindre : maintien de la température de conservation dans des conditions adéquates, propreté corporelle, afin d'éviter le développement des micro-organismes dangereux.

Moyens utilisés : liberté de choix laissée aux professionnels, qui peuvent s'aider des guides de bonnes pratiques d'hygiène élaborés par leurs organisations. Ils disposent donc d'un large éventail de moyens adaptés à l'environnement des marchés et au type de denrées.

Les commerçants ont donc une obligation de résultat quant à la qualité microbiologique des produits qu'ils commercialisent, c'est-à-dire l'absence de germes pathogènes et de toute possibilité de leur développement.

Cette obligation passe par un **strict respect des règles de températures maximales** auxquelles doivent être conservés les aliments fragiles, que ce soit au moyen de meubles réfrigérés ou de tout autre moyen assurant le maintien des aliments au froid (glace, etc.). **Les produits emballés doivent être conservés à la température indiquée par l'emballleur** ou, lorsque la température n'est pas indiquée ou les produits présentés en vrac, aux températures maximales fixées par la réglementation :

Pour les produits présentés en vrac ou lorsque la température n'est pas indiquée sur le produit



OBLIGATION DES VENDEURS

Chaque commerçant doit lui-même veiller au respect des dispositions relatives à l'hygiène des denrées alimentaires et doit prendre toutes les mesures nécessaires pour assurer une chaîne d'hygiène continue, de la réception des produits au nettoyage et à la désinfection des étals, en passant par la conservation des aliments.

Conception des étals

Choisir des revêtements aptes au contact alimentaire, lisses, imputrescibles et faciles à nettoyer et à désinfecter.



Protection des étals (gestion individuelle des étals à la charge des professionnels)

Il est nécessaire pour les professionnels de disposer d'équipements pour protéger les denrées alimentaires des intempéries et des contaminations provenant de l'environnement (fientes d'oiseaux,...). L'idéal est de disposer de bâches en parfait état (non déchirées en particulier) si possible de couleur claire afin d'éviter l'augmentation de la température sous les stands en période estivale. Les bâches doivent être maintenues en bon état de propreté. À titre indicatif, on réalisera un nettoyage par mois.

Nettoyage des équipements

Prévoir d'apporter deux seaux minimum (un pour le nettoyage et un pour le rinçage), un détergent, des lavettes et du papier jetable par exemple. Lorsqu'il n'y a pas d'arrivée d'eau courante sur l'étal, apporter en plus un tuyau souple permettant de se raccorder à la borne d'alimentation en eau, en veillant à assurer la sécurité des personnes, et si besoin une réserve d'eau potable.

L'ensemble des professionnels s'organisera de manière à réaliser le nettoyage des équipements et matériels en veillant à ce qu'il ne représente pas une source de contamination des étals environnants.

Les professionnels-occupants d'emplacements sont tenus de dispenser une formation initiale à leur personnel et de leur donner des instructions précises afin qu'ils respectent les dispositions d'hygiène générale.

Hygiène du personnel - Exemple du lavage des mains

Lorsqu'il n'y a pas d'arrivée d'eau courante sur l'étal, prévoir un jerrican. Disposer systématiquement de savon liquide, de papier jetable et éventuellement d'une brosse à ongles. En l'absence d'eau, l'utilisation de lingettes nettoyantes à usage alimentaire est possible. Le gel hydro-alcoolique n'est pas suffisant à lui seul : il permet de désinfecter les mains mais seulement si elles ont préalablement été nettoyées.

OBLIGATION DES GESTIONNAIRES DE MARCHÉS

L'intégralité des gestionnaires des marchés, communes, syndicats, se doivent de mettre à la disposition des commerçants les équipements nécessaires au respect de cette obligation qui s'applique dans tous les cas.

La **charte pour le développement des marchés de France** précise ce que les gestionnaires doivent mettre en œuvre pour accueillir dans de bonnes conditions les marchés que les commerçants soient sédentaires ou non (prises électriques, arrivées d'eau, sanitaires). Par exemple, les professionnels travaillant et commercialisant des denrées animales ou d'origine animale (boucher, charcutier, traiteur, tripier, fromager, pâtissier, poissonnier,...) doivent être placés le plus près possible des bornes d'alimentation en eau et des bornes d'alimentation en électricité.

Télécharger la charte



CONTRÔLE DU RESPECT DE LA RÉGLEMENTATION

L'article L2212-2 du code des collectivités territoriales précise que la **police municipale** peut réaliser des inspections sur la fidélité du débit des denrées qui se vendent au poids ou à la mesure et sur la salubrité des comestibles exposés en vue de la vente.

La **Direction départementale de la protection des populations** (DDPP) effectue des contrôles sur les marchés de plein air notamment sur le respect des règles générales d'hygiène (personnel, locaux, matériel), la microbiologie, le respect des règles de température, toutes autres règles propres au dispositif de sécurité alimentaire, l'affichage du prix, l'étiquetage et les allégations (« maison », « terroir », « producteur », etc.).

INFORMATION DES CLIENTS ET LOYAUTÉ DES TRANSACTIONS

Affichage des prix

Tout vendeur de produit ou tout prestataire de services informe le consommateur, par voie de marquage, d'étiquetage, d'affichage ou par tout autre procédé approprié, sur les prix.

Loyauté des transactions

Les informations sur les denrées alimentaires n'induisent pas en erreur, notamment :

- sur les caractéristiques de la denrée alimentaire et, notamment, sur la nature, l'identité, les qualités, la composition, la quantité, la durabilité, le pays d'origine ou le lieu de provenance, le mode de fabrication ou d'obtention de cette denrée ;
- en attribuant à la denrée alimentaire des effets ou qualités qu'elle ne possède pas ;
- en suggérant que la denrée possède des caractéristiques particulières, alors que toutes les denrées alimentaires similaires possèdent ces mêmes caractéristiques, notamment en insistant particulièrement sur la présence ou l'absence de certains ingrédients et/ou nutriments.

Les **denrées vendues au poids** doivent être pesées à l'aide d'une balance agréée et vérifiée périodiquement (tous les deux ans) ; le commerçant en détient le carnet métrologique sur les lieux de vente.

Étiquetage des produits

Les mentions obligatoires devant figurer sur les **produits préemballés** sont les suivantes :

Dénomination de vente qui définit le produit (exemple : confiture extra de framboises)

Quantité de certains ingrédients, par exemple ceux mis en valeur sur l'étiquetage ou dans la dénomination de vente (ex. : gâteau aux fraises, pizza au jambon)

Quantité nette du produit en volume (produit liquide) ou masse (autres produits). Si le produit est présenté dans un liquide, indication du poids net égoutté

Origine, si son omission risque d'induire le consommateur en erreur (ex. : chorizo espagnol, fabriqué en France). L'indication de l'origine des viandes préemballées des espèces porcine, ovine, caprine et de volaille est obligatoire. Plus précisément, les lieux d'élevage et d'abattage doivent être obligatoirement portés à la connaissance du consommateur. L'opérateur peut, à titre volontaire, indiquer le lieu de naissance de l'animal.

Pour la viande bovine, qu'elle soit ou non préemballée, doivent être indiqués les lieux de naissance, d'élevage et d'abattage. La mention de l'origine signifie que les lieux de naissance, d'élevage et d'abattage sont situés dans le même pays.

Date de consommation

- Pour les denrées périssables : Date Limite de Consommation (**DLC**) « à consommer jusqu'au... »
- Pour les produits de conservation : Date de Durabilité Minimale (**DDM**) « à consommer de préférence avant ... ».

Ces mentions doivent figurer en toutes lettres

Numéro du lot de fabrication, à des fins de traçabilité. La dénomination du lot est libre (ex.: lot 0607)

Mode d'emploi, si la denrée nécessite un usage approprié ou une conservation spécifique (ex. : à conserver dans un endroit sec)

Liste des ingrédients mis en œuvre par ordre d'importance décroissante (y compris additifs et arômes). Les ingrédients allergènes doivent être mis en relief.

Titre alcoométrique volumique acquis pour les boissons titrant plus de 1,2% d'alcool en volume

Identification de l'opérateur sous le nom duquel la denrée est commercialisée. Il doit être implanté dans l'Union Européenne. Si conditionnement par un prestataire, indiquer les coordonnées du centre d'emballage (précédé de « emb » (ex. : EMB A07555))

Déclaration nutritionnelle (obligatoire à compter du 13 décembre 2016)

Mentions ou expressions réglementées

« Biologique »

produits issus du mode de production biologique et certifiés par un organisme de contrôle agréé

« Campagne »
« Fermier »
« Paysan »

attention à la prise en compte du caractère fermier lié à l'exploitation agricole

« Maison »
« Fait maison »

le produit est préparé de manière non industrielle, par le vendeur

« Naturel »

produit non transformé, non traité, tel qu'on le trouve à l'état naturel

« Pur »

terme limité à certains produits (pur jus, pur porc)

« Artisanal »

produit qui doit être fabriqué par un artisan, inscrit au registre des métiers

« A l'ancienne »
« Traditionnel »

produit fabriqué selon des usages anciens répertoriés. Pas d'additifs

signifie l'utilisation de matières premières obtenues à partir de procédés de fabrication, issues d'une aire géographique restreinte. Privilégier l'origine géographique ou le terme « fermier »

« Du terroir »

INFORMATION DES CLIENTS ET LOYAUTÉ DES TRANSACTIONS

Mentions obligatoires devant figurer sur les produits non préemballés

Les denrées non préemballées sont les **denrées présentées à la vente en vrac ou non emballées**. C'est à dire présentées sans emballage à la vente et emballées à la demande du client au moment de l'achat (ex. : fruits ou légumes en vrac, baguette de pain, pâtisserie non emballée, traiteur, etc.) ou préemballées en vue de la vente immédiate. Une affichette (ou un écriteau) doit être placée à proximité du produit proposé à la vente en mentionnant :

dénomination
de vente

présence
d'allergènes

état physique du produit
(ex. décongelé)

prix de vente (ex. à la pièce
et/ou au poids selon le cas)

Toutes les denrées achetées par un commerçant pour son activité doivent faire l'objet d'une facture établie conformément aux dispositions du code de commerce.

OBLIGATIONS D'INFORMATION PAR SECTEUR (liste non exhaustive)



Viande et charcuterie

Les bouchers charcutiers disposent en plus de l'affichage individuel des denrées, d'un panneau général d'information sur les prix.

L'origine des morceaux de viandes fraîches ou congelées de bœuf et du veau (nom du pays de naissance, d'élevage et d'abattage), hors abats, est obligatoire. Pour le veau, l'âge au moment de l'abattage est également à indiquer.

Poissons

L'affichage des poissons et crustacés consiste, pour chaque produit à l'indication de :

- la dénomination commerciale de l'espèce et son nom scientifique ;
- la méthode de production, notamment : "pêché...", "pêché en eaux douces...", "élevé...";
- la zone de capture ou d'élevage et la catégorie d'engin de pêche utilisé pour la capture
- si le produit a été décongelé;
- la date limite de consommation, le cas échéant.



Fruits et légumes

Ils sont soumis, **soit à la norme dite « générale »** : ils ne peuvent être commercialisés que s'ils sont de qualité saine, loyale et marchande et si le pays d'origine est indiqué.

Mentions obligatoires : Dénomination de vente (« *Haricots verts* »), Origine (« *France* »), Prix (au kg ou à la pièce) - Mentions facultatives : Région (« *Touraine* »), Calibre

soit à des normes spécifiques : 10 produits font l'objet d'une norme de qualité spécifique : pommes, poires, agrumes, kiwis, salades, pêches – nectarines, fraises, poivrons, raisins et tomates – A ces produits il faut ajouter ceux soumis à des textes qui leur sont propres : bananes, pommes de terre et échalote. Mentions obligatoires : Dénomination de vente (« *Pomme* »), Origine (« *France* »), Catégorie de classement (*EXTRA – I – ou II*) et variété si la norme le prévoit (pour les « *Pomme* » exemple « *Gala* »), Prix (au kg ou à la pièce) - Mentions facultatives : Région, Calibre

Les commerçants doivent trouver les mentions obligatoires sur les factures et bons de livraison délivrés par leurs fournisseurs

Fromages

Lorsque ces produits sont **mis en vente sans emballage**, les indications suivantes doivent être soit apposées en caractères indélébiles et apparents sur la croûte des produits vendus entiers, soit inscrites sur une étiquette rigide placée sur chaque produit entier ou en morceaux. Ces indications sont : la dénomination de vente, l'indication de la teneur en matière grasse (non obligatoire pour produits bénéficiant AOP ou IGP), l'une des mentions relatives au traitement des matières premières mis en œuvre (lait cru, thermisé, etc...), la mention d'étiquetage prévue dans le cas d'un fromage fermier dont l'affinage a lieu en dehors de l'exploitation



Œufs

Tous les œufs présentés à la vente doivent être marqués. Les œufs vendus en vrac doivent être présentés par catégorie de qualité, de poids et selon le mode d'élevage. Un présentoir doit indiquer la catégorie de qualité et de poids, le mode d'élevage, une explication relative à la signification du code du producteur et la date de durabilité minimale.

Concernant l'indication de la date de durabilité minimale, il s'agit de la date jusqu'à laquelle les œufs conservent leurs caractéristiques lorsqu'ils sont entreposés dans les conditions appropriées. Elle est fixée à vingt huit jours suivant celui de la ponte au plus tard. Cependant, les œufs ne peuvent être remis au consommateur final au-delà de 21 jours après la date de ponte.

RÉGLEMENTATION APPLICABLE

- [Règlement \(CE\) n°852/2004](#) du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- [Article L2212-2 du code des collectivités territoriales](#)
- [Article L. 310-2 du code de commerce](#)
- [Arrêté ministériel du 21 décembre 2009](#) relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.
- [Arrêté ministériel du 8 octobre 2013](#) relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.
- Code de la consommation : articles [L112-1 \(affichage de prix\)](#) – [L121-2 \(pratique commerciale trompeuse\)](#)
- [Règlement \(UE\) n° 1169/2011](#) concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
- [Arrêté du 26 mai 2004](#) relatif aux instruments de mesure à fonctionnement non **automatique**, en service
- [Règlement \(CE\) n°1760/2000](#) du Conseil et du Parlement du 17 juillet 2000 modifié le 14 mai 2014 relatif à l'identification et à l'étiquetage des viandes bovines
- [Règlement \(CE\) n° 1825/2000](#) modifié du 25 août 2000 de la Commission portant modalités d'application du règlement 1760/2000 en ce qui concerne l'étiquetage de la viande bovine
- [Arrêté du 18 mars 1993](#) relatif à la publicité des prix des viandes de boucherie et de charcuterie
- [Règlement \(UE\) n° 1379/2013](#) du Parlement Européen et du conseil du 11 décembre 2013 portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture
- [Règlement \(UE\) n° 543/2011](#) de la commission du 7 juin 2011 portant modalités d'application du règlement (CE) no 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les secteurs des fruits et légumes et des fruits et légumes transformés.
- [Décret n° 55-1126](#) du 19 août 1955 portant application de l'article L. 214-1 du code de la consommation en ce qui concerne le commerce des fruits et légumes
- [Décret n°93-1074](#) du 13 septembre 1993 pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 en ce qui concerne certaines catégories de pains
- [Décret n°2007-628](#) du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères
- [Règlement \(CE\) No 589/2008](#) de la commission du 23 juin 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) no 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation applicables aux œufs
- [Décret n°94-1212](#) du 26 décembre 1994 pris pour l'application du code de la consommation en ce qui concerne le mode de production biologique des produits agricoles et sa mention sur les produits agricoles et les denrées alimentaires

Pour tout renseignement complémentaire

DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DES POPULATIONS

✉ DDPP - Cité administrative du Cluzel - 61 avenue de Grammont - BP 12023 - 37020 TOURS Cedex 1
☎ 02.47.31.11.11 - 📠 02.47.05.98.76 - 📧 ddpp@indre-et-loire.gouv.fr

Nos bureaux sont ouverts au public du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 16h

Permanence consommation : lundi (13h30 à 16h), mercredi et vendredi (9h à 12h).

En juillet et août : mardi et jeudi (9h à 12h)

Pour un meilleur service, nous vous conseillons de prendre rendez-vous