

LE COMMERCE ALIMENTAIRE NON SÉDENTAIRE

Quelques règles et recommandations



Pour tout commerçant, et notamment
le commerce non sédentaire
dans le domaine alimentaire

la mise en vente des produits implique :

Une qualité marchande et hygiénique
satisfaisante

Une information claire et loyale du
consommateur

PRINCIPALES BASES REGLEMENTAIRES :

- > Code Rural et de la Pêche Maritime.
- > R/CE 178/2002 (Traçabilité des denrées).
- > R/CE 852/2004 (Hygiène des denrées alimentaires).
- > R/CE 853/2004 (Hygiène des denrées alimentaires d'origine animale).
- > R/CE 1760/2000 (Affichage de la traçabilité de la viande bovine).
- > R/CE 589/2008 (Commerce des œufs).
- > R/CE 1308/2013 (Normes de commercialisation des œufs).
- > R/CE 1379/2013 (Organisation dans le secteur des produits de la pêche).
- > R/CE 1169/2011 Règlement "INCO" (Information des consommateurs sur les denrées alimentaires).
- > Décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002 (Traçabilité de la viande bovine en restauration).
- > Décret n°2022-65 du 26 janvier 2022 modifiant le décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration.
- > Décret n°2022-482 du 4 avril 2022 (Miel).
- > AM du 21 décembre 2009 (Règles applicables au commerce de détail).
- > AM du 8 octobre 2013 et AM du 2 février 2015 (Transport des denrées alimentaires).
- > AM du 28 août 2014 (Normes de commercialisation des œufs).
- > Code de la Consommation.
- > Code de Commerce.

INDISPENSABLES :

Les guides des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) sont accessibles en ligne sur le site internet du ministère de l'agriculture :

<https://agriculture.gouv.fr/liste-des-guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-accessibles-en-ligne>

Chaque profession possède un guide dans lequel la commercialisation des denrées sur un marché de plein air est évoquée.



Le professionnel doit mettre en œuvre les moyens nécessaires pour arriver aux résultats exigés par la réglementation.



Les éléments présentés dans ces documents vous permettent de mieux aborder la réglementation. Toutefois, ces documents n'ont pas vocation à répondre à toutes les situations.

Les services de contrôle pourront apporter des réponses à vos questions ; n'hésitez pas à les contacter :

DDPP du Gard

1120 route de Saint Gilles
CS 10029
30023 Nîmes CEDEX 1

04 30 08 60 50

ddpp@gard.gouv.fr

Table des matières

I Principales formalités administratives pour le commerçant exposant ou préparant des denrées alimentaires sur un marché de plein air (marché hebdomadaire, marché de producteurs, foire...)	6
II Obligations particulières du commerçant exposant ou préparant des denrées alimentaires sur un marché de plein air	7
II.a Aménagement du véhicule	7
II.b Aménagement des étals	7
II.c Transport des denrées animales ou des denrées en contenant	8
II.d Installation sur la voie publique	8
III Principales dispositions réglementaires et recommandations	8
III.a Dispositions générales	8
III.b Information des consommateurs sur les denrées alimentaires	9
III.c Autres obligations	10
IV Dispositions particulières relatives aux produits commercialisés	10
IV.a Viandes de boucherie	10
IV.b Produits de charcuterie	11
IV.c Plats cuisinés	12
IV.d Volailles Lapins :	12
IV.e Œufs	13
IV.f Miel	13
IV.g Pâtisseries fraîches	14
IV.h Fruits et légumes	15
IV.i Produits laitiers	15
IV.j Produits de la pêche	16
IV.k Conserves et semi-conserves	16
IV.l Restauration rapide mobile	17
IV.m Principales températures de conservation	17

I Principales formalités administratives pour le commerçant exposant ou préparant des denrées alimentaires sur un marché de plein air (marché hebdomadaire, marché de producteurs, foire...)



Toute personne qui désire faire du commerce sur un marché de plein air doit avoir la qualité de commerçant et remplir les obligations générales auxquelles sont assujettis tous ceux qui font professionnellement acte de commerce, à savoir :

être immatriculée au registre du commerce ou des métiers ;

- être affiliée aux régimes sociaux obligatoires ;
- avoir effectué une déclaration d'existence à la direction départementale des finances publiques ; s'adresser au service des impôts des entreprises (SIE) (*domiciliation ou lieu de rattachement*) ;
- les commerçants étrangers doivent être titulaires d'un titre de séjour portant la mention « profession non salariée soumise à autorisation » ou « commerçant » délivré par la préfecture ;
- pour les commerçants vendant des denrées animales ou d'origine animale, une déclaration d'activité est à souscrire obligatoirement auprès de la direction départementale de la protection des populations.
Ce document est disponible à la direction ou accessible sur Internet à l'adresse : <http://www.mesdemarches.agriculture.gouv.fr>, Cerfa N° 13984.

L'interlocuteur unique pour le dépôt des déclarations professionnelles (*résultats, TVA, CFE...*) et le paiement des principaux impôts professionnels (*sur les sociétés, TVA, taxe sur les salaires...*) est le service des impôts des entreprises (SIE) : <http://www.impots.gouv.fr>

Le décret n°2010-210 du 31 mars 2010 a confié le soin de délivrer les cartes de commerçant non sédentaire au centre de formalités des entreprises (CFE) de la chambre de commerce et d'industrie ou de la chambre des métiers et de l'artisanat en fonction de l'activité considérée : commerciale (CCI), artisanale ou commerciale et artisanale (CMA).

En plus des documents ci-dessus, d'autres pièces sont à fournir, parmi lesquelles : fiche d'état civil, justificatif de domicile, 2 photos d'identité, extrait KBIS de moins de 3 mois, copie de la carte nationale d'identité ou du passeport en cours de validité...



Par contre, le producteur agricole qui ne vend que les produits de sa propre exploitation n'est pas tenu d'être titulaire d'une carte de commerçant non sédentaire. Mais s'il revend des produits d'autres producteurs, il doit remplir les obligations générales des commerçants.

II Obligations particulières du commerçant exposant ou préparant des denrées alimentaires sur un marché de plein air

Les véhicules boutiques et les étals sont contrôlés sur les marchés de plein air dans le même objectif que les commerces sédentaires (*obligation de résultats*).

II.a Aménagement du véhicule

- séparation totale entre la cabine de conduite et la partie commerciale
- plancher, parois, plafond lisses et lavables
- pas de bois (*parois, plafond, plans de travail...*)
- tous les matériaux utilisés pour l'aménagement doivent être aptes au contact alimentaire, lisses, lavables, imputrescibles et résistants aux chocs
- la capacité de stockage en froid positif et/ou négatif doit être suffisante ; les simples glacières sont fortement déconseillées
- une vitrine d'exposition réfrigérée ou non (*selon les denrées exposées*) doit être mise en place
- un thermomètre de contrôle doit être placé dans toutes les enceintes froides
- un point d'eau à commande hygiénique, avec eau chaude (*si possible*), système d'essuie-mains à usage unique et distributeur de savon doit être à disposition ; les eaux usées doivent être récupérées
- une poubelle avec couvercle à manipulation hygiénique doit être mise en place
- le matériel nécessaire à l'activité (*four, friteuse, plaque à snacker, hachoir...*) doit être positionné de façon à éviter les risques de contamination des denrées.

II.b Aménagement des étals

La hauteur minimale des étals doit permettre une bonne protection des denrées par rapport au public et aux animaux (*de 0,70 à 1 m par exemple*).

Pour les produits végétaux ayant déjà fait l'objet d'une transformation (*olives par exemple*) et pour les produits d'origine animale, une vitrine de protection efficace (*réfrigérée ou non selon les produits exposés*) doit permettre le maintien des denrées à l'abri de toute pollution.

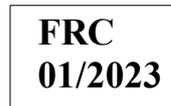
Ces dispositifs de protection s'appliquent aux rôtissoires et donner-grill (*kebab*).

Un point d'eau avec système de commande hygiénique, essuie-mains à usage unique et distributeur de savon doit être à disposition.

II.c Transport des denrées animales ou des denrées en contenant

Tout véhicule isotherme ou à température dirigée servant au transport de denrées animales ou d'origine animale doit posséder une attestation de conformité technique en cours de validité délivrée par le CEMAFROID.

Identification portée sur la caisse, par exemple :



Certificat valable jusqu'en janvier 2023,
pour un engin Frigorifique Renforcé de classe C

II.d Installation sur la voie publique

L'installation sur la voie publique nécessite une autorisation à solliciter auprès de la collectivité publique responsable du domaine : préfet pour la voirie nationale, président du conseil départemental pour la voirie départementale, maire pour les voies communales.

III Principales dispositions réglementaires et recommandations

III.a Dispositions générales

Les commerçants doivent vérifier la qualité des denrées commercialisées.

Le respect des températures de transport, d'entreposage et de mise en vente, la non rupture de la chaîne du froid, la protection contre les pollutions, sont gages de la bonne conservation des produits.

Un thermomètre de contrôle est placé dans toutes les enceintes réfrigérées positives et négatives, ainsi que dans les plats contenant des produits chauds (*pour justifier d'un suivi régulier, les températures doivent être relevées sur un support papier*).

Tout matériel en bois est interdit (*exception faite du plot de découpe des grosses pièces osseuses*).

Le matériel, les ustensiles et les récipients sont en matériaux lisses, lavables et imputrescibles. Ils sont nettoyés et désinfectés après chaque journée ou demi-journée de travail.

Le véhicule doit être entièrement vidé chaque jour pour permettre un entretien complet.

Les enveloppes, conditionnements, ustensiles et emballages doivent être en matériaux agréés pour le contact alimentaire.

Les colis ou contenants ne sont jamais déposés à même le sol ou le plancher du véhicule.

Les déchets et détritrus sont placés dans un récipient étanche et fermé.

L'épandage de la sciure sur le plancher du véhicule est interdit.

La clientèle ne doit pas manipuler les denrées alimentaires.

Le personnel doit observer une parfaite hygiène vestimentaire et corporelle.

Le lavage fréquent des mains est une nécessité absolue.

Pour assurer la traçabilité, les étiquettes de toutes les denrées déconditionnées commercialisées seront conservées jusqu'à la fin de la vente de celles-ci (*une conservation de 72 heures après la commercialisation totale du produit est conseillée*).

Les professionnels doivent être capables de préciser la date de fabrication d'un produit «maison», ainsi que l'origine des matières premières le composant.

Une procédure de nettoyage est mise en place (*véhicule, étal, vitrine, armoire réfrigérée, friteuse...*), qui précise le produit utilisé, sa dose, son temps d'action (*la fréquence étant au minimum journalière*).

III.b Information des consommateurs sur les denrées alimentaires

Le règlement CE n°1169/2011 (*aussi appelé INCO*) concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires impose l'affichage d'informations dont doit disposer le consommateur, sur l'emballage ou à proximité (*denrées non préemballées*).

Ces informations sont obligatoires et s'appliquent à toutes les denrées alimentaires destinées au consommateur final.

Pour les denrées alimentaires préemballées, les mentions obligatoires devant figurer sur l'étiquette du produit sont :

- dénomination du produit (*ex : confiture de framboise*)
- liste des ingrédients mis en œuvre par ordre d'importance décroissant (*y compris additifs et arômes*)
- indication des allergènes (*en exergue*)
- déclaration nutritionnelle
- origine, si elle est obligatoire pour la denrée (*viandes, huiles d'olive...*)
- la quantité de certains ingrédients mis en valeur sur l'étiquetage (*ex : pizza au jambon*)
- quantité nette du produit (*en volume ou en masse*) ; si le produit est présenté dans un liquide (*ex : fromages à l'huile d'olive*), indiquer le poids net égoutté
- indication du fabricant (*nom et adresse*) ; centre d'emballage si le produit est conditionné par un prestataire (*ex : EMB A0500768*)
- date limite de consommation pour (*DLC*) « à consommer jusqu'au... » ou pour les denrées peu périssables, la date de durabilité minimale (*DDM*) « à consommer de préférence avant le... »
- mode d'emploi (*si la denrée nécessite un usage approprié ou une conservation spécifique, par ex : à conserver dans un endroit sec*)
- numéro de lot de fabrication (*sous forme libre, par ex : lot 354/02*)

- provenance (*si elle est prévue pour la denrée*)
- prix
- identification sanitaire des établissements qui préparent, traitent, transforment, manipulent des denrées animales ou d'origine animale
- autres mentions obligatoires complémentaires (*selon la denrée*).

Il est toléré néanmoins la préparation de quelques pré-emballages sans étiquetage pour assurer le service immédiat de la clientèle (*évaluation au cas par cas, paragraphe IV*).

Pour les denrées alimentaires non préemballées, présentées sans emballage à la vente et emballées à la demande du client au moment de l'achat, une affichette doit être placée à proximité et mentionner :

- la dénomination du produit
- l'indication des allergènes à proximité de la denrée (*voir denrées préemballées*)
- l'état physique du produit (*ex: décongelé*)
- le prix de vente (*à la pièce, au poids*)
- les mentions obligatoires particulières (*voir fruits et légumes par exemple, IV.h*)

III.c Autres obligations

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.

Les instruments de pesée doivent porter la preuve de leur conformité (*étiquette attestant la date limite de validité*) ; de plus, ils doivent être tarés.

Certaines mentions ou expressions sont réglementées, par exemple :

« biologique », « pur », « campagne », « fermier », « paysan », « artisanal », « maison », « fait maison », « à l'ancienne », « naturel », « du terroir »...; elles doivent pouvoir être justifiées.

IV Dispositions particulières relatives aux produits commercialisés

IV.a Viandes de boucherie

Les viandes de toutes les espèces doivent porter l'estampille sanitaire de l'établissement d'origine.

La chaîne du froid ne doit jamais être interrompue. Les viandes sont conservées dans une enceinte réfrigérée et maintenues à température réglementaire, sauf pour le temps nécessaire aux opérations de débit et de préparation.

Les viandes hachées sont préparées à la demande et la vue des clients et non à l'avance.

Le matériel utilisé pour ces préparations est nettoyé et désinfecté après chaque demi-journée de travail. Si le canon de la machine à hacher n'est pas réfrigéré, il est placé après chaque hachage dans la banque ou l'armoire réfrigérée du véhicule.

Pour manipuler des carcasses de bovins de plus de 30 mois avec de l'os vertébral, le professionnel doit être en possession d'une autorisation spécifique (*contacter la DDPP*).

Les pièces issues de carcasses d'ovins contenant de la moelle épinière doivent être déméduillées (*collier, côtes filet*).

L'origine de la viande bovine (*indication du lieu de naissance, du lieu d'élevage et du lieu d'abattage*) doit être affichée à la vue du consommateur. Le N° de lot et le N° de l'atelier de découpe sont également indiqués.

La mention des lieux d'élevage et d'abattage est également obligatoire pour les viandes porcine, ovine, caprine et de volaille préemballées fraîches, congelées ou surgelées.

L'appellation « veau » n'est possible que pour les bovins âgés de 8 mois au plus.

IV.b Produits de charcuterie

Les produits de charcuterie préemballés destinés à être livrés en l'état au consommateur doivent être entreposés dans les conditions de température prévues par leur étiquetage.

Les denrées périssables qui comportent une date limite de consommation, sous la forme « à consommer avant le... », ne doivent plus être mises en vente dès lors que cette date est dépassée.

Les produits revendus doivent porter, entre autre sur leur étiquetage, l'identification sanitaire de l'établissement de fabrication (*CE ou dérogatoire*).

Pour assurer la traçabilité des produits commercialisés au détail, le professionnel doit conserver l'étiquetage de ceux-ci jusqu'à la vente totale du produit (*une conservation de 72 heures après la commercialisation totale du produit est conseillée*).

S'il y a commercialisation de produits fabriqués « maison », la traçabilité de toutes les matières premières entrant dans leur composition doit pouvoir être communiquée aux services de contrôle.

Des auto-contrôles microbiologiques réguliers sont fortement recommandés (*voir GBPH*) afin de prouver la bonne qualité bactériologique des produits fabriqués.

La température de conservation des produits de charcuterie non conditionnés doit être conforme aux prescriptions réglementaires (*entre 0°C et +4°C*).

La suspension des denrées est interdite lorsqu'elle ne permet pas leur maintien à l'abri des souillures et à température réglementaire ou définie par le fabricant.

S'il y a commercialisation de denrées conditionnées fabriquées « maison », une étiquette comportant les mentions évoquées au III.b (*denrées alimentaires préemballées*) doit être apposée sur le conditionnement.

IV.c Plats cuisinés

Les plats cuisinés doivent être préparés dans un atelier conforme à la réglementation en vigueur ou élaborés sur place (*prendre contact avec la DDPP*).

Sauf dans les cas prévus par le GBPH :

- la température d'exposition des plats cuisinés chauds doit être au moins de +63°C ;
- la température d'exposition des plats cuisinés réfrigérés doit être comprise entre 0°C et +4°C.

Les plats cuisinés chauds doivent être vendus le jour de leur fabrication.

Les plats cuisinés froids (*correctement refroidis*) doivent être vendus dans les 3 jours après leur fabrication.

Les produits revendus (*dont le commerçant n'est pas le fabricant*) doivent porter, entre autre sur leur étiquetage, l'identification sanitaire (CE) de l'établissement de fabrication ou provenir d'un établissement dérogatoire.

Pour assurer la traçabilité des produits commercialisés au détail, l'étiquetage de ceux-ci est conservé jusqu'à la vente totale du produit (*une conservation de 72 heures après la commercialisation totale du produit est conseillée*).

S'il y a commercialisation de produits fabriqués « maison », le commerçant doit être en mesure de communiquer aux services de contrôle la traçabilité de toutes les matières premières entrant dans sa composition.

Des auto-contrôles microbiologiques réguliers sont fortement recommandés (*voir GBPH*) afin de prouver la bonne qualité bactériologique des produits fabriqués.

S'il y a commercialisation de plats cuisinés conditionnés fabriqués « maison », une étiquette comportant les mentions évoquées au III.b (*denrées alimentaires préemballées*) doit être apposée sur le conditionnement.

La gestion des restes des plats cuisinés chauds en fin de marché (*tenue d'un carnet de casse par exemple*) doit être assurée.

IV.d Volailles, lapins

Les volailles et les lapins vendus sur les marchés doivent être transportés et présentés à la vente sous vitrine à une température de +4°C maximum.

L'estampille sanitaire attribuée par l'abattoir d'origine (*obligatoirement CE*) ou le numéro d'enregistrement d'une tuerie doivent être portés sur chaque carcasse.

La découpe de volailles et de lapins doit provenir d'un atelier agréé ou d'un producteur déclaré (*identification obligatoire sur chaque pièce de découpe*).

Le producteur fermier peut vendre des carcasses ou des pièces de découpe de volailles

et de lapins de sa production sur les marchés de plein air.

IV.e Oufs

Les œufs peuvent être commercialisés sur un marché de plein air par :

- un producteur fermier :

La vente est possible sur les marchés de plein air dans un rayon de 80 km.

Les œufs portent tous un numéro attribué par la DDPP sous la forme Z.FR.30.XXX (*Z représentant le mode d'élevage : 0/bio, 1/plein air, 2/libre parcours, 3/cage, XXX représentant le numéro d'enregistrement*).

Une affichette disposée à la vue des clients doit indiquer le nom et les coordonnées du producteur fermier, son numéro d'identification (*identique à celui figurant sur les œufs*), la date de ponte, la date de consommation recommandée (*dans les 28 jours après la ponte*) et le mode d'élevage.

Attention : la mention « *fermier* » ou « *de ferme* » est soumise à déclaration spéciale (*contacter la DDPP*).

Tout producteur possédant plus de 250 poules pondeuses adultes doit en outre faire procéder au dépistage de Salmonella (*contacter la DDPP pour en connaître les modalités*).

- un revendeur :

Les œufs doivent être présentés séparément en fonction des catégories de qualité et de poids.

Une affichette disposée à la vue des clients doit porter le numéro du centre de conditionnement, le mode d'élevage, la catégorie de qualité, de poids et la date de consommation recommandée.

Toute allégation non justifiée de type « *fermier* » ou « *de la ferme* » est considérée comme une tromperie.

Dans tous les cas de vente, pas de conditionnement d'œufs en boîte à l'avance, pas d'utilisation de boîte portant des indications différentes de celles relatives aux œufs vendus, pas d'œufs en vrac vendus sous la mention «*extra*» ou «*extra frais*».

IV.f Miel

Tout apiculteur doit effectuer annuellement une déclaration d'activité, soit en ligne sur le site du ministère de l'agriculture, soit par voie postale en remplissant le formulaire Cerfa 13995.

Pour commercialiser sa production, il doit posséder un numéro SIRET.

L'étiquette apposée sur le pot de miel doit comporter :

> la dénomination de vente « miel » peut être complétée par l'origine florale, si le miel provient entièrement de l'origine indiquée (*ex : miel de lavande, miel d'acacia*) et/ou par l'origine régionale, territoriale ou topographique (*ex : miel de garrigue, miel de Camargue*)

> le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant, du conditionneur ou du vendeur établi dans l'union européenne

> la date de durabilité minimale (*DDM*), indiquée sous la forme «à consommer de préférence avant fin ...» (*mois et année*)

> l'indication du lot de fabrication ; la date de durabilité lorsqu'elle est exprimée en clair (*jour, mois et année*) peut remplacer le numéro de lot

> le poids net

> pour les miels conditionnés en France, l'indication du nom des pays d'origine du miel

> pour les miels conditionnés hors de France, l'indication de l'origine est possible sous la forme « mélange de miels origine UE » ou « mélange de miels origine UE et non origine UE » ou « mélange de miels non origine UE »

Cas particuliers :

-« *miel toutes fleurs* », « *miel mille fleurs* », « *miel liquide* » : ces expressions ne sont pas admises en tant que dénominations de vente ; elles peuvent être utilisées seulement à titre de mentions informatives ;

-« *miel naturel* », « *pur miel* », « *miel de pays* », « *miel de terroir* » : ces expressions ne sont pas autorisées.

IV.g Pâtisseries fraîches

Les pâtisseries, notamment celles à base de crème (*pâtissière, chantilly, au beurre...*) sont des produits susceptibles de s'altérer rapidement, donc de constituer un danger pour le consommateur. Aussi, ces denrées doivent-elles être transportées et présentées à la vente sous le régime du froid (*entre 0°C et +4°C*) et sous protection contre les pollutions.

Le maintien à cette température ralentit mais n'empêche pas le développement microbien. Il faut donc limiter la durée de conservation des pâtisseries fraîches (*référence au GBPH*). Leur élaboration doit être effectuée avec la plus grande hygiène (*structure de fabrication, matériel, personnel...*).

Des auto-contrôles microbiologiques réguliers sont fortement recommandés (*voir GBPH*) afin de prouver la bonne qualité bactériologique des produits fabriqués.

Pour assurer la traçabilité des pâtisseries commercialisées, le professionnel doit conserver la traçabilité de toutes les matières premières entrant dans leur composition ou l'étiquetage d'origine des produits revendus.

IV.h 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.

> 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.

Ils ne peuvent alors être commercialisés que s'ils correspondent aux spécifications de leur norme de qualité respective et si toutes les mentions d'étiquetage prescrites sont indiquées :

- > dénomination de vente
- > pays d'origine du produit
- > catégorie de classement
- > et variété si la norme le prévoit.

IV.i Produits laitiers

Les produits laitiers peuvent être commercialisés sur un marché de plein air par :

- un producteur fermier :

Le producteur fermier peut commercialiser les produits de sa propre production sur les marchés de plein air.

L'apposition d'une étiquette sur les fromages n'est pas obligatoire : une affichette reportant ses coordonnées, disposée à la vue des clients est suffisante ; les coordonnées seront portées sur le papier de conditionnement des fromages qu'il remet aux consommateurs.

S'il commercialise des produits transformés (*brousse, fromages dans l'huile...*) conditionnés fabriqués « maison », il doit apposer sur le conditionnement une étiquette qui comportera les mentions évoquées au III.b (*vente de denrées alimentaires préemballées*). Les températures de transport et d'exposition doivent être conformes aux prescriptions réglementaires et à celles définies dans le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (*entre +4°C et +8°C selon le produit*).

Les produits nus et stables (*fromages secs par exemple*) sont exposés sous protection.

Les produits non stabilisés sont exposés sous vitrine réfrigérée.

- un revendeur :

Les produits nus et stables sont exposés sous protection. Les produits non stabilisés sont exposés sous vitrine réfrigérée.

L'étiquetage initialement apposé sur les fromages doit être conservé lors de la vente au détail. Dans le cas de fromages vendus à la coupe, le détaillant doit indiquer, outre le prix au kilo, la dénomination exacte du fromage, le type de lait (*cru ou pasteurisé*), la teneur en matière grasse et la région de fabrication (*sauf pour les AOC*).

La température de transport et d'exposition doit être conforme à celle définie par la réglementation ou par le fabricant (*mentionnée sur l'étiquette*).

La traçabilité des produits commercialisés (*fromages, crème...*) doit être assurée (*conserver toutes les étiquettes par exemple ; une conservation de 72 heures après la commercialisation totale du produit est conseillée*).

IV.j Produits de la pêche

Le transport des poissons frais, des crustacés et des mollusques autres que vivants doit s'effectuer sous glace entre 0°C et +2°C (*glace fondante*).

La mise en vente de ces mêmes produits doit se faire dans les mêmes conditions de température (*avec une tolérance de +2°C pour la vente / réf GBPH*) et sous protection contre les pollutions.

Les filets de poisson et les darnes ne doivent pas être posés directement sur la glace.

Les huîtres et autres coquillages vivants sont transportés et exposés entre +5°C et +15°C (*température conseillée*). Chaque colis de coquillages doit être accompagné de son étiquette de salubrité comportant la date de conditionnement ; cette étiquette est conservée pour la traçabilité pendant 2 mois.

Des produits en voie de décongélation ne peuvent être exposés à la vente.

Si des produits décongelés sont exposés (*crevettes, lamelles d'encornets, par exemple*), le consommateur doit être informé par une mention sur l'étiquette de vente.

L'étiquette de vente doit mentionner le nom exact du produit, la zone de pêche (*ou nom du pays d'élevage*) et le mode de pêche, le prix à l'unité ou au kg.

En cas de revente de produits « traiteur » (*tielles, salades de la mer...*), les indications du fabricant doivent être respectées (*température d'exposition, DLC...*), la traçabilité conservée et la protection contre les pollutions assurée.

Sur le conditionnement des plats cuisinés conditionnés fabriqués « maison » (*soupe de poisson, coquilles de poisson...*) une étiquette doit être apposée comportant les mentions évoquées au III.b (*vente de denrées alimentaires préemballées*).

IV.k Conserves et semi-conserves

Suivre les indications mentionnées sur l'étiquette du conditionnement.

Respecter la température d'exposition pour les semi-conserves et la date limite de consommation prévue par le fabricant.

Les conserves et semi-conserves (*d'origine animale*) commercialisées doivent provenir d'un atelier agréé CE ou dérogetaire.

Les propres conserves (*confitures...*) de l'exposant peuvent être commercialisées si les conditions d'installation, d'équipement et de production sont conformes aux obligations réglementaires en vigueur.

IV.l Restauration rapide mobile

Le véhicule ou l'étal doit respecter les conditions générales d'aménagement.

Pour assurer la traçabilité des produits manipulés, doivent être conservées toutes les étiquettes des denrées déconditionnées (*par exemple*) et notée la date d'ouverture des produits (*une conservation de 72 heures après la commercialisation totale du produit est conseillée*).

La récupération des huiles de friture usagées sera assurée par une entreprise homologuée de la filière de traitement des sous-produits de catégorie 3 (*le cas échéant*), qui délivrera une attestation de récupération.

L'origine des viandes bovines utilisées pour la confection des plats servis doit faire l'objet de la mention suivante :

- "origine : nom du pays" lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage ont lieu dans le même pays,
- "né et élevé : nom du pays de naissance et du ou des pays d'élevage, et abattu : nom du pays d'abattage" lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage ont lieu dans des pays différents.

Cette mention doit être portée à la connaissance du consommateur, de façon lisible et visible, par affichage, inscription sur les cartes et menus, ou sur tout autre support écrit.

L'information est donnée pour l'ensemble des viandes bovines et denrées à base de viandes bovines proposées à la vente.

L'origine des viandes de porc, volaille, agneau et mouton servies doit également être indiquée, comme cela est le cas pour les viandes bovines. L'étiquetage de l'origine de ces viandes doit mentionner le pays d'élevage et le pays d'abattage, qu'il s'agisse de viandes fraîches, réfrigérées, congelées ou surgelées.

Attention : l'épaule n'est pas du jambon, l'emmental n'est pas du gruyère, le nectar n'est pas du jus de fruits...

IV.m Principales températures de conservation

Conformément au 3 de l'article 17 et au 3 de l'article 4 du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 susvisé, les températures des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant doivent être conformes en tous points du produit aux

températures définies dans le tableau ci-après.

Toutefois, pour les produits préemballés d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, et conformément à l'article R. 112-22 du code de la consommation, une température différente peut être fixée par leur conditionneur, sous réserve de ne pas dépasser celle fixée par le règlement (CE) n° 853/2004.

TEMPÉRATURE MAXIMALE DES DENRÉES CONGELÉES

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Glaces, crèmes glacées	- 18 °C	- 18 °C
Viandes hachées et préparations de viandes congelées	*	- 18 °C
Produits de la pêche congelés	*	- 18 °C
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves	*	- 9 °C
Autres denrées alimentaires congelées	- 12 °C	- 12 °C
<i>Nota.</i> - La température indiquée est la température maximale de la denrée alimentaire sans limite inférieure.		
(*) Voir les températures du règlement (CE) n° 853/2004.		

TEMPÉRATURE MAXIMALE DES DENRÉES RÉFRIGÉRÉES

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Viandes hachées	*	+ 2 °C
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	*	+ 3 °C
Préparations de viandes	*	+ 4 °C
Viandes séparées mécaniquement	*	+ 2 °C
Viandes de volailles (y compris petit gibier d'élevage à plumes), de lagomorphes (y compris petit gibier d'élevage à poils), de ratites et de petit gibier sauvage	*	+ 4 °C
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	*	+7 °C pour les carcasses entières et pièces de gros + 4 °C pour les morceaux de découpe
Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés	*(1)	+ 2 °C
Produits de la pêche frais conditionnés	*(1)	*(1)
Ovoproduits à l'exception des produits UHT.	+ 4 °C	+ 4 °C
Lait cru destiné à la consommation en l'état	+ 4 °C	+ 4 °C
Lait pasteurisé	Température définie sous la responsabilité	Température définie sous la responsabilité

	du fabricant ou du conditionneur	du fabricant ou du conditionneur
Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Autres denrées alimentaires très périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 4 °C
Autres denrées alimentaires périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 8 °C
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+ 3 °C	+ 3 °C

Nota. - La limite inférieure de conservation des denrées alimentaires réfrigérées doit se situer à la température débutante de congélation propre à chaque catégorie de produits

(*) Voir les températures du règlement (CE) n° 853/2004

(1) Température de la glace fondante : 0 à + 2 °C.

TEMPÉRATURE MINIMALE EN LIAISON CHAUDE

Plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur	+ 63 °C
--	---------

Quelques liens utiles

<http://www.legifrance.gouv.fr> (*puis; rechercher un JO*).

<http://www.gard.fr> (*pour les coordonnées des services de l'État et informations en ligne*).

<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf> (*pour des informations concurrence et protection du consommateur*).

<http://agriculture.gouv.fr> (*pour des informations sur l'alimentation*).

<http://www.mesdemarches.agriculture.gouv.fr> (*puis Alimentation / Sécurité sanitaire des aliments*) (*pour télécharger une déclaration d'activité, une demande de dérogation...*)

Pour tous renseignements

DDPP du Gard
1120 route de Saint Gilles -CS 10029- 30023 Nîmes CEDEX 1

04 30 08 60 50
ddpp@gard.gouv.fr