



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
PREFET DES LANDES

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

Mission Sécurité Sanitaire des Aliments et Nutrition

Mission protection des consommateurs et lutte contre les fraudes

LE COMMERCE NON-SEDENTAIRE DE DENREES ALIMENTAIRES (Marchés et autres manifestations)



BROCHURE D'INFORMATION A DESTINATION DES PROFESSIONNELS ET DES COLLECTIVITES LOCALES

QUELQUES REGLES ET RECOMMANDATIONS

DISPOSITIONS GENERALES

Les Principales Bases Réglementaires

- > Le Règlement CE 178/2002 (Principes généraux et prescriptions générales de la législation alimentaire)
- > Le Règlement CE 852/2004 (Hygiène des denrées alimentaires)
- > Le Règlement CE 853/2004 (Règles spécifiques d'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale)
- > Le Règlement CE 1760/2000 (Affichage de la traçabilité de la viande bovine)
- > Le Règlement CE 589/2008 et l'Arrêté Ministériel du 28 août 2014 (Commerce des œufs)
- > Le Règlement UE 1379/2013 (Organisation secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture)
- > Le Règlement « INCO » UE 1169/2011 (Information des consommateurs sur les denrées alimentaires)
- > Le Règlement UE 1337/2013 (indication de l'origine des viandes préemballées porcines, ovines, caprines et de volailles)
- > Le Règlement UE 543/2011 et l'arrêté du 20 juillet 1956 (Fruits et légumes)
- > Le Règlement UE 29/2012 modifié (normes de commercialisation de l'huile d'olive)
- > L'Arrêté Ministériel du 21 décembre 2009 (Règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant)
- > L'Arrêté Ministériel du 8 octobre 2013 (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)
- > L'Arrêté Ministériel du 3 décembre 1987 (Information du consommateur sur les prix)
- > L'Arrêté Ministériel du 16 novembre 1999 (Information du consommateur sur les prix de vente à l'unité de mesure de certains produits préemballés)
- > L'Arrêté Ministériel du 18 mars 1993 modifié (Information du consommateur sur les prix des viandes de boucherie et de charcuterie)
- > L'Arrêté 81-06/A du 6 février 1981 (Information du consommateur sur les prix du jambon et de l'épaule cuits sans os)
- > L'Arrêté du 1^{er} avril 1981 (prix des laits de consommation)
- > L'Arrêté 78-89/P du 9 août 1978 modifié (Information du consommateur sur le prix du pain)
- > Le Décret du 17 décembre 2002 (Traçabilité de la viande bovine en restauration)
- > Le Décret n° 2007-628 du 27 avril 2007 modifié (Fromages et spécialités fromagères)
- > Le Décret n° 85-872 du 14 août 1985 (Confitures, gelées, marmelades de fruits et autres produits similaires)
- > Le Décret n° 2003-587 du 30 juin 2003 modifié (miels)
- > Le Code de la Consommation
- > Le Code du Commerce
- > Le Code Rural et de la Pêche Maritime

Ces réglementations sont accessibles sur Internet aux adresses :

<http://galateepro.agriculture.gouv.fr/>

<https://www.legifrance.gouv.fr/>

http://europa.eu/eu-law/legislation/index_fr.htm

INDISPENSABLES : Les Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)

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

Disponibles par commande au Journal Officiel, 26 rue Desaix 75727 PARIS CEDEX 15

Ou sur Internet à l'adresse suivante : <http://www.ladocumentationfrancaise.fr/>

UNE REGLE D'OR : le professionnel doit mettre en œuvre les moyens qui lui semblent nécessaires pour arriver aux résultats exigés par la réglementation.

Les recommandations présentées dans ce document permettent au professionnel de mieux aborder la réglementation. Toutefois, ce document n'a pas vocation à répondre à toutes les situations, n'est pas forcément exhaustif, et ne saurait se substituer aux textes officiels applicables.

Les services de contrôle pourront apporter des réponses à vos questions.

N'hésitez pas à les contacter.

SOMMAIRE :

I – DISPOSITIONS COMMUNES

- A- Déclaration d'activité
- B - Autorisation de vente
- C - Publicité des prix
- D- Autres dispositions

II – OBLIGATIONS PARTICULIERES DU COMMERCANT EXPOSANT OU PREPARANT DES DENREES ALIMENTAIRES SUR UN MARCHÉ DE PLEIN VENT

- Aménagement des voitures boutiques
- Aménagement des étals
- Transport des denrées alimentaires ou des denrées en contenants

III PRINCIPALES DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES ET RECOMMANDATIONS

A – Dispositions générales :

- Équipements, petits matériels et conditionnements
- Bonnes pratiques d'hygiène
- Maîtrise des températures
- Gestion des déchets
- Étiquetage des produits
- Information du consommateur sur les prix voir § I-C

B – Dispositions particulières relatives aux produits commercialisés

- 1 – Fruits et légumes
- 2 – Viandes d'animaux de boucherie
- 3 – Produits de charcuterie
- 4 – Plats cuisinés
- 5 – Conserves et semi-conserves
- 6 – Volailles / lapins
- 7 – Œufs
- 8 – Produits laitiers
- 9 – Produits de la pêche
- 10 – Pains et pâtisseries
- 11 – Miel
- 12 – Confitures, gelées, marmelades de fruits et autres produits similaires
- 13 – Huiles d'olives
- 14– Restauration rapide

I – DISPOSITIONS COMMUNES

De manière générale, toute personne qui désire faire du commerce sur un marché doit avoir la qualité de commerçant (ou d'auto-entrepreneur) et remplir les obligations générales auxquelles sont assujettis ceux qui font régulièrement des actes de commerce.

Exceptions :

Les opérations vide-greniers, qui sont soumises à la réglementation des ventes au déballage.

Les producteurs agricoles vendant les produits issus de leur exploitation sur le territoire local où ils ont leur(s) exploitation(s), et les pêcheurs vendant les produits de leur propre pêche.

A) DECLARATIONS D'ACTIVITE

- Être immatriculé au registre du commerce, ou déclaré comme auto entrepreneur.
- Être affilié aux régimes sociaux obligatoires (maladie vieillesse, allocations familiales (s'adresser à l'URSSAF).
- Souscrire les déclarations auprès du Centre des Impôts.
- Déclaration à l'Inspection du Travail en cas d'emploi de personnel salarié.
- Déclaration au préfet du département (DDCSPP) pour l'activité de vente de denrées animales ou d'origine animale (ART.R233-4 du code rural). Ce document est disponible à la direction ou accessible sur Internet (modèle cerfa n° 13984*03 ou <http://www.mesdemarches.agriculture.gouv.fr>)

Cas particuliers :

1° - Commerçant sédentaire

Le vendeur qui vend uniquement sur le marché de la commune où il a un magasin ou qui effectue des tournées de vente est dispensé de formalité particulière. Si ces tournées ont lieu dans les communes limitrophes, une carte de commerçant ambulant est délivrée.

2° - Commerçant non sédentaire avec domicile fixe

Déclaration préalable d'activité auprès de la Préfecture concernée en vue de l'obtention d'une carte professionnelle renouvelable tous les quatre ans (code de commerce articles L.123-29 et 30, articles A.123-80-1 à 8 et articles R.123-208-1 à 8)

3° - Commerçant non sédentaire sans domicile fixe

S'il n'a pas de domicile fixe au sein de l'union européenne, il doit être détenteur d'un livret de circulation (loi 69-3 du 03 janvier 1969 et décret 78-708 modifié) ou bien d'un carnet de circulation accompagné d'un récépissé de consignation délivré par les Services Fiscaux

4° - Commerçant saisonnier avec domicile

Une déclaration d'activité doit être rédigée à la Préfecture du domicile aux fins de l'obtention d'une "attestation provisoire" valable un mois avec obligation d'inscription au registre du commerce.

B) AUTORISATIONS DE VENTE

Les ventes sur la voie publique :

Toute installation établie par un vendeur sur la voie publique doit avoir été autorisée au préalable. L'occupation du domaine public donne lieu au paiement d'une redevance. L'autorisation est délivrée par :

- le Maire pour les voies communales et les voies départementales et nationales situées à l'intérieur de l'agglomération,
- Le Président du Conseil Départemental pour les voies départementales hors agglomération,

- Le Préfet pour les voies nationales hors agglomération.

Des considérations tenant à la sécurité des conditions de circulation peuvent justifier des restrictions ou des interdictions.

Lorsqu'un vendeur de marchandises souhaite installer exceptionnellement son étal ou son véhicule de vente sur un emplacement non destiné au commerce des marchandises en cause afin de les proposer au public, que cet emplacement appartienne à une personne privée ou à une personne publique, ce vendeur doit adresser au maire de la commune concernée par lettre recommandée avec accusé de réception ou remettre en mairie contre récépissé, au moins 15 jours avant le début de l'opération commerciale, une déclaration de vente au déballage. Celle-ci doit être signée, accompagnée d'un justificatif d'identité, et conforme au modèle annexé à l'arrêté ministériel du 9 janvier 2009 relatif à la déclaration préalable des ventes au déballage publié dans le Journal Officiel du 17 janvier 2009. Deux exceptions à l'obligation de déclaration : l'emplacement se situe sur le domaine public et le vendeur dispose déjà pour celui-ci d'une autorisation d'occupation cf. paragraphe précédent ; le vendeur agit dans le cadre d'une tournée fréquente et régulière.

Les ventes sur les marchés régulièrement autorisées ne nécessitent pas d'autorisation préalable. L'attribution d'un emplacement relève de la compétence du Maire représenté par le placier. Sous peine d'exclusion, tout vendeur doit respecter le "règlement du marché" édicté par le maire de la commune.

C) PUBLICITE DES PRIX

Tout produit offert à la vente au détail et exposé à la vue du public doit donner lieu à un marquage sur écriteau ou à un étiquetage du prix. Le prix sera apposé sur le produit lui-même ou à proximité de celui-ci de telle sorte qu'il n'y ait pas de risque de confusion. Si c'est une prestation de service que dispense le professionnel, le prix doit faire l'objet d'un affichage.

Le prix des produits doit être exprimé en Euros et TTC. Les consommateurs doivent aussi être informés préalablement du montant des suppléments facultatifs proposés à la clientèle, s'ils sont payants, par exemple la préparation d'un poisson, les frais de livraison... S'ils sont systématiquement perçus, ils doivent être inclus dans le prix du produit.

Le marquage des prix est complété pour certains produits par l'affichage d'un tableau récapitulatif des prix : cas des viandes de boucherie, du lait, du pain, du jambon et de l'épaule cuit sans os.

D'une manière générale, pour les denrées alimentaires préemballées mises en vente doivent apparaître, outre le prix de vente tel que défini précédemment, le prix à l'unité de mesure et la quantité nette délivrée.

La vente au poids ou à la mesure :

L'indication du prix doit être accompagnée de l'unité de poids ou de mesure à laquelle ce prix se rapporte.

Toute vente au poids n'est possible qu'au moyen d'une balance dont la fiabilité est garantie par l'apposition sur le corps de l'appareil d'une étiquette verte après vérification par un organisme habilité. Cette vignette de vérification devra être en cours de validité.

Le prix à payer par le consommateur est calculé par rapport au poids net, déduction faite de la tare (papier d'emballage, barquette...).

Les annonces de réduction de prix :

L'indication d'un rabais est possible à la condition expresse que cette indication ne soit ni déloyale, ni trompeuse.

Le rabais peut être exprimé en valeur absolue ou en pourcentage.

Il peut aussi consister en un escompte de caisse d'un taux uniforme sur des produits parfaitement identifiés, escompte annoncé préalablement sur le lieu de vente. Dans ce cas, l'indication du prix réduit

sur chaque article n'est évidemment pas obligatoire, et l'avantage s'entendra par rapport au prix de référence (ancien prix) affiché.

Les autres annonces publicitaires :

Notamment sur l'origine des produits (« des Landes »), leurs qualités substantielles (« fermier »), ou la qualité du professionnel (exemple : « producteur de foie gras » au lieu de « producteur de préparations à base de foie gras ») : il appartient au professionnel annonceur de veiller à la loyauté de ses allégations, et d'être en mesure de les justifier à la demande des enquêteurs.

D) AUTRES DISPOSITIONS :

La facturation :

Tout commerçant doit être en mesure de présenter sans délais les factures d'achat des articles ou denrées mis en vente.

La langue française :

L'information du consommateur (dénomination de vente, étiquetage) doit être rédigée en langue française. En ce qui concerne l'éventuel mode d'emploi, elle peut être réalisée au moyen de pictogrammes facilement compréhensibles.

II – OBLIGATIONS PARTICULIERES DU COMMERCANT EXPOSANT OU PREPARANT DES DENREES ALIMENTAIRES SUR UN MARCHE DE PLEIN VENT

Aménagement des voitures boutiques :

- Séparation totale entre la cabine de conduite et la partie commerciale.
- Plancher, parois, plafond lisses, lavables et imputrescibles.
- Tous les matériaux utilisés pour l'aménagement doivent être compatibles avec le contact alimentaire, lisses, lavables, imputrescibles et résistants aux chocs (*parois, plafond, plans de travail,...*)
- La capacité de stockage en froid positif et/ou négatif doit être suffisante. Les glacières sont **fortement déconseillées** (obligation de résultats).
- Un système de protection et/ou de conservation des denrées pour leur exposition doit être mis en place (vitrine réfrigérée ou non, pare haleine, etc.).
- Un thermomètre de contrôle des températures doit être mis en place 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.

Remarques :

Le certificat d'agrément sanitaire n'est plus obligatoire.

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

Aménagement des étals :

En tant que professionnel vous devez maîtriser au mieux votre environnement, et pour cela il vous est recommandé de mettre en place :

- un étal permettant une bonne protection des denrées par rapport au passage du public et des animaux (*de 0,70 à 1 m de hauteur par exemple*), avec un système de protection et/ou de conservation des denrées pour leur exposition (vitrine réfrigérée ou non, pare haleine, etc.).
- un parasol recouvrant l'ensemble de votre étal (protection contre le soleil, les intempéries, les déjections d'oiseaux et autres contaminations aéroportées)
- tous les matériaux utilisés rencontrés au niveau de l'étal doivent être compatibles avec le contact alimentaire, lisses, lavables, imputrescibles et résistants aux chocs
- un point d'eau avec système de commande hygiénique, essuie-mains à usage unique et distributeur de savon doit être à disposition si le professionnel manipule des denrées nus (découpe, tranchage, dégustation) ou transforme des denrées (plats cuisinés)
- des moyens dédiés au lavage et à la désinfection des ustensiles et des plans de travail (exemple : seaux, lingettes, etc.) dans les cas où vous faites de la découpe, du tranchage, de la dégustation, etc..

Transport des denrées animales ou des denrées en contenant:

Les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport des denrées alimentaires doivent être :

- propres et en bon état d'entretien de manière à protéger les denrées alimentaires contre toute contamination et doivent, en cas de besoin, être conçus et construits de manière à pouvoir être convenablement nettoyés et/ou désinfectés
- sectorisés au besoin si différents produits sont transportés en même temps
- nettoyés efficacement entre deux chargements si ces derniers sont utilisés pour transporter des produits autres que des denrées alimentaires ou pour transporter des denrées alimentaires différentes pour éviter les risques de contaminations
- aptes à maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées et permettre le contrôle des dites températures

Remarque : 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 :

FRC
01/2015

Certificat périmé en janvier 2015, pour un
engin Frigorifique Renforcé de classe C

Les denrées alimentaires chargées dans des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs doivent être placées et protégées de manière à réduire au maximum le risque de contamination.

III – PRINCIPALES DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES ET RECOMMANDATIONS

A – Dispositions générales :

Le professionnel doit vérifier **la qualité** des denrées que vous commercialisez. 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.

Équipements, petit matériel et conditionnements:

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.

Les enveloppes, conditionnements, ustensiles et emballages doivent être en matériaux agréés pour le contact alimentaire et mis à l'abri des contaminations extérieures.

Bonnes pratiques d'hygiène :

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

Le personnel doit observer une parfaite hygiène vestimentaire et corporelle.

Le lavage fréquent des mains est **une nécessité absolue**. L'utilisation de gants jetables peut être acceptée dans les cas de manipulation des denrées nues ou de blessures, mais nécessite une bonne gestion et ne dispense pas d'un point d'eau.

L'utilisation de gel hydroalcoolique peut être un moyen de désinfection des mains (et non de lavage), seulement les solutions ne sont pas toujours compatibles avec le contact alimentaire.

Les vendeurs s'assureront que la clientèle ne manipule pas les denrées alimentaires.

Maîtrise des températures (transport et exposition) :

Objectifs = non rupture de la chaîne du froid et/ou de la liaison chaude.

Le professionnel doit mettre en œuvre des moyens adaptés, à minima :

- des mesures de vérifications du bon état de fonctionnement des conservateurs avant le début du marché (bain-marie, meuble réfrigéré, etc.)
- la mise en place de thermomètre dans les enceintes froides (véhicule, vitrine, armoire froide, congélateur, etc.)
- un plan de surveillance des températures avec des enregistrements quotidiens des denrées froides et chaudes le cas échéant peut vous être demandé.

Gestion des déchets :

1. Les déchets alimentaires, sous-produits et autres déchets doivent être retirés aussi vite que possible des installations où se trouvent des denrées alimentaires, de façon à éviter qu'ils ne s'accumulent.

2. Les déchets alimentaires, sous-produits et autres déchets doivent être déposés dans des conteneurs dotés d'une fermeture. Ceux-ci doivent être conçus de manière adéquate, être bien entretenus et faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter.

3. Des dispositions adéquates doivent être prévues pour l'entreposage et l'élimination des déchets alimentaires, des sous-produits et des autres déchets. Les aires de stockage des déchets doivent

être conçues et gérées de manière à pouvoir être propres en permanence et, le cas échéant, exemptes d'animaux et de parasites.

4. Tous les déchets doivent être éliminés de façon hygiénique et dans le respect de l'environnement, conformément à la législation communautaire applicable à cet effet, et ne doivent pas constituer une source de contamination directe ou indirecte.

Étiquetage des produits : (règles générales)

Tout produit alimentaire préemballé ou non doit être accompagné de l'indication de sa dénomination de vente précisant également son état physique s'il y a lieu (congelé, surgelé, décongelé, concentré, fumé, en poudre, lyophilisé,...) et de son prix de vente.

Les dénominations locales ne sont admises que si elles sont accompagnées du nom usuel du produit.

Dans tous les cas, il conviendra de se reporter aux indications données par le fabricant ou le fournisseur (désignation apparaissant sur la facture ou sur le conditionnement du produit).

En outre, une information du consommateur sur les allergènes contenus dans ces produits doit être effectuée (la liste des allergènes concernés figure en annexe II au règlement UE 1169/2011).

En ce qui concerne les denrées alimentaires non préemballées, ou emballées sur les lieux de vente à la demande du consommateur, ou encore préemballées en vue de leur vente immédiate, cette information doit être indiquée sur la denrée elle-même ou à proximité de celle-ci de façon qu'il n'existe aucune incertitude quant à la denrée à laquelle elle se rapporte.

Les 14 allergènes

1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, ou leurs souches hybridées) et les produits à base de ces céréales.
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Œufs et produits à base d'œufs.
4. Poissons et produits à base de poissons.
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja.
7. Lait et produit à base de lait (y compris le lactose).
8. Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, noix de Macadamia, noix du Queensland, et produits à base de ces fruits).
9. Céleri et produits à base de céleri.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Mollusques et produits à base de mollusques.

Certaines exceptions concernant ces allergènes figurent à l'annexe II au règlement UE 1169/2011.

Le déconditionnement des produits destinés au tranchage ou au service doit s'effectuer au fur et à mesure des besoins. Les étiquetages d'origine faisant état de l'identification du produit, sa température d'entreposage, sa durée de conservation, doivent être conservés jusqu'à sa complète consommation (*une conservation de 72 heures après la commercialisation totale du produit est conseillée*).

Le professionnel doit être capable de préciser la date de fabrication d'un produit « maison », ainsi que l'origine des matières premières le composant.

Concernant l'étiquetage des produits préemballés :

Les mentions d'étiquetage devant apparaître sur les produits préemballés remis en l'état au consommateur final sont les suivantes :

- **dénomination de vente**
- **liste des ingrédients par ordre décroissant** de leur importance pondérale, précédée de la mention « ingrédients » ou comportant ce terme (cette obligation ne concerne pas : les produits ne comportant qu'un seul ingrédient, à condition que la dénomination de la denrée alimentaire soit identique au nom de l'ingrédient, ou permette de déterminer la nature de l'ingrédient sans risque de confusion ; les fruits et légumes frais qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, d'un découpage ou d'autres traitements similaires ; les eaux gazeifiées dont la dénomination fait apparaître cette caractéristique ; les vinaigres de fermentation s'ils proviennent exclusivement d'un seul produit de base et pour autant qu'aucun autre ingrédient n'ait été ajouté ; les fromages, le beurre, les laits et crèmes fermentés pour autant que n'aient pas été ajoutés d'autres ingrédients que des produits lactés, des enzymes alimentaires et des cultures de micro-organismes nécessaires à la fabrication, ou, dans le cas des fromages autres que frais ou fondus, que le sel nécessaire à leur fabrication).
- **allergènes** (figurant dans la liste des allergènes de l'annexe II au règlement UE 1169/2011) **devant être mis en évidence dans la liste des ingrédients** de l'étiquetage, par une impression les distinguant clairement du reste de la liste des ingrédients, par exemple au moyen du corps de caractère, du style de caractère ou de la couleur du fond (en l'absence de liste d'ingrédients, l'indication des allergènes comporte le terme « contient » suivi du nom de l'allergène ; l'indication des allergènes n'est pas requise lorsque la dénomination de la denrée alimentaire fait clairement référence au nom de l'allergène concerné).
- **quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients , exprimée en pourcentage** : pour ceux figurant dans la dénomination de la denrée alimentaire ou qui sont généralement associés à cette dénomination par les consommateurs ; pour ceux mis en évidence dans l'étiquetage par des mots, des images ou une représentation graphique ; pour ceux essentiels pour caractériser une denrée alimentaire et la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue en raison de sa dénomination ou de son aspect (des exceptions figurent à l'annexe VIII au règlement UE 1169/2011).
- **quantité nette** (certaines exceptions figurent à l'annexe IX au règlement UE 1169/2011).
- **date limite de consommation** (pour les denrées microbiologiquement très périssables, susceptibles, après une courte durée, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine), indiquée comme suit : mention "à consommer jusqu'au..." suivie soit de la date elle-même (indication en clair et dans l'ordre, du jour, du mois, et éventuellement de l'année), soit d'une référence à l'endroit où la date est indiquée sur l'étiquetage. **Ces mentions sont suivies des conditions de conservation à respecter (température,...).**
- **date de durabilité minimale** pour les autres denrées, indiquée comme suit : mention «A consommer de préférence avant le ... » (lorsque la date comporte l'indication du jour) ou « A consommer de préférence avant fin ... » dans les autres cas, suivie soit de la date elle-même, soit d'une référence à l'endroit où la date est indiquée sur l'étiquetage. **En cas de besoin, ces mentions sont complétées par l'indication des conditions de conservation dont le respect permet d'assurer la durabilité indiquée (température, ...).** La date se compose en clair et dans l'ordre, du jour, du mois, et éventuellement de l'année, sauf dans les cas suivants : pour les produits dont la durabilité est inférieure à trois mois, l'indication du jour et du mois est suffisante ; pour les produits dont la durabilité est supérieure à trois mois, mais n'excède pas dix-huit mois, l'indication du mois et de l'année est suffisante ; pour les produits dont la durabilité est supérieure à dix-huit mois, l'indication de l'année est suffisante.
(Des exceptions figurent à l'annexe X au règlement UE 1169/2011).

- **conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation** pour les denrées qui requièrent ces conditions. En outre, pour permettre une bonne conservation ou une bonne utilisation de la denrée après ouverture de son emballage, les conditions de conservation et le délai de consommation après ouverture sont indiqués, le cas échéant.

- **numéro de lot de fabrication** (il peut ne pas être indiqué dès lors que la date limite de consommation ou la date de durabilité minimale se compose de l'indication en clair et dans l'ordre, au moins du jour et du mois)

- **nom ou raison sociale et adresse de l'exploitant sous le nom duquel la denrée alimentaire est commercialisée ou, si ledit exploitant n'est pas établi dans l'Union, l'importateur sur le marché de l'Union.**

- **pays d'origine ou lieu de provenance**, dans le cas où son omission serait susceptible d'induire en erreur les consommateurs sur le pays d'origine ou le lieu de provenance réel de la denrée alimentaire (en particulier si les informations jointes à la denrée ou l'étiquette dans son ensemble peuvent laisser penser que la denrée a un pays d'origine ou un lieu de provenance différent) ; par ailleurs des règles spécifiques relatives à l'indication obligatoire de l'origine existent pour certains produits (viandes bovines, porcines, ovines, caprines et de volailles ; produits de la pêche et de l'aquaculture ; miels ; huiles d'olives vierges et vierges extra,...).

- **mode d'emploi**, lorsque son absence rendrait difficile un usage approprié de la denrée alimentaire.

- **titre alcoométrique volumique acquis**, pour les boissons titrant plus de 1,2% d'alcool en volume.

- le cas échéant une marque de salubrité (ateliers agréés CEE).

Mentions complémentaires : certaines mentions ou expressions sont réglementées, par exemple: « biologique », « pur », « campagne », « fermier », « paysan », « artisanal », « maison », « fait maison », « à l'ancienne », « naturel », « du terroir »...

Avant de les utiliser, prenez contact avec la **Mission Protection des Consommateurs et Lutte contre les Fraudes** (MPCLF) de la DDCSPP des Landes.

Remarque :

Le propriétaire de la voiture boutique ou de l'étal doit disposer d'une chambre froide de stockage et / ou de locaux de travail adaptés à son activité (*cas des produits fabriqués « maison »*).

ANNEXE I de l'arrêté ministériel du 21/12/2009

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.		

TEMPÉRATURES MAXIMALES 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 du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité 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
<i>Nota.</i> - 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
--	---------

LIENS INTERNETS UTILES :

<http://www.legifrance.gouv.fr> (législation).

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

<http://www.dgccrf.bercy.gouv.fr> (pour des informations concurrence et protection du consommateur).

<http://www.galateepro.agriculture.gouv.fr> (vous inscrire, pour la réglementation en cours).

<http://www.agriculture.gouv.fr> (pour des informations sur l'Alimentation et accéder notamment à la liste des guides de bonnes pratiques d'hygiène).

<http://www.mesdemarches.agriculture.gouv.fr> (puis entreprise agroalimentaire et commerce de bouche) (pour télécharger une déclaration d'activité, une demande de dérogation,...)

Direction Départementale de la Cohésion Sociale et De la Protection des Consommateurs

« Mission sécurité sanitaire des aliments et nutrition »

« Mission protection des consommateurs et lutte contre les fraudes »

Tout courrier doit être adressé à :

1 place Saint Louis BP 371 40012 Mont de Marsan CEDEX

Mail : ddcspp@landes.gouv.fr

Tél : secrétariat général : 05.58.05.76.30

Fax : 05.58.75.78.88