

ANNEXE 1 : COMMERCIALISATION DE FRUITS ET LEGUMES

I. L'affichage

Les professionnels vendant des fruits et légumes doivent respecter les réglementations d'affichage applicables ce jour ainsi que les normes de commercialisation spécifiques pour chaque produit.

I.1. Règles générales

L'affichage doit être à proximité immédiate de la marchandise, en caractères lisibles et visibles afin de ne pas induire en erreur le consommateur.

Les professionnels doivent mentionner pour chaque fruit et légume en vrac sa dénomination de vente, son origine, le prix à la pièce ou au poids et, le cas échéant, l'état physique du produit.

La mention de l'origine en toutes lettres doit être de la même taille que la mention du prix. Dans le cas de mélange de différentes espèces de fruits et légumes, les noms complets des origines des denrées peuvent être remplacés par : « mélange originaire de l'UE », « mélange originaire de pays tiers » ou « mélange originaire de l'UE et de pays tiers ».

Les professionnels vendant des préparations en vente immédiate sont soumis aux mêmes obligations d'affichage précitées en ajoutant, le cas échéant, la mention des allergènes.

I.2. Règles spécifiques

Il existe dix fruits et légumes soumis à des normes de commercialisation spécifiques, et pour lesquels il faut afficher des informations supplémentaires, à savoir : les pommes, les poires, les pêches, les nectarines, les fraises, les kiwis, les raisins de table, les agrumes (oranges, citrons, clémentines), les poivrons, les salades (laitues, chicorées frisées et scaroles) et les tomates. L'affichage de ces fruits et légumes devra comporter, en plus des mentions précitées au I.1, la catégorie (Extra, I, II), ainsi que la variété, le type commercial et la mention d'agents conservateurs et de substances chimiques utilisés en traitement après la récolte en fonction du fruit et légume vendu.

Des mentions supplémentaires devront également être ajoutées pour les produits soumis à un arrêté français ou à un accord interprofessionnel.

I.3. L'étiquetage des fruits et légumes biologiques

Les professionnels vendant des fruits et légumes issus de l'agriculture biologique doivent appliquer la réglementation en vigueur (Règlement CE n° 834/2007 et Règlement CE n° 889/2008).

Ces professionnels remplissant les conditions de la réglementation précitée, sont soumis aux mêmes règles de commercialisation que les fruits et légumes non-biologiques. Toutefois, des mentions supplémentaires doivent être renseignées :

- Le terme « biologique » ou « bio » ;
- Le numéro de code de l'organisme certificateur (facultatif sur les écriteaux) ;
- Le logo Eurofeuille et la mention « Agriculture UE » ou « Agriculture non UE » ou « Agriculture et nom du pays » (obligatoire pour les produits préemballés)
- Le logo AB (facultatif).

Les professionnels vendant en complément de ses produits des fruits et légumes non biologiques doivent les séparer sur leur étal afin d'éviter toute confusion.

Source : SAVEURS COMMERCE www.saveurs-commerce.fr

ANNEXE 2 : COMMERCIALISATION DE VIANDES / Boucher, Boucher- Charcutier

Diplômes ou qualifications préalable à l'installation

Les professionnels qui ont débuté leur activité après le 6 juillet 1996 sont concernés par l'obligation de qualification professionnelle.

Justification des diplômes ou titres

Les personnes qui exercent le métier de boucher ou une partie d'activité ou qui contrôlent l'exercice par de personnes non qualifiées doivent être titulaires au minimum d'un certificat d'aptitude professionnelle : **CAP BOUCHER** (Arrêté du 11 mai 2005) ou d'un **Baccalauréat Professionnel** (Arrêté du 24 juin 2009).

A défaut de diplômes ou de titres mentionnés aux alinéas précédents, ces personnes doivent justifier d'une expérience professionnelle de trois années effectives sur le territoire de l'Union européenne ou un autre Etat partie à l'accord sur l'Espace économique européen acquise en qualité de dirigeant d'entreprise, de travailleur indépendant ou de salarié dans l'exercice du métier ou de la partie d'activité en cause.

Cette condition de diplôme ou d'expérience est validée par la chambre des métiers au moment de l'inscription du professionnel par le Cerfa n° 14077*02.

L'autorité responsable du marché doit donc vérifier impérativement que l'artisan boucher justifie d'une inscription au répertoire des métiers pour l'exercice du métier de boucher.

Inscription obligatoire au Répertoire des métiers

Document obligatoire pour tous : Copie du Justificatif d'inscription et de qualification professionnelle artisanale (Cerfa n° 14077-02).

Activités soumises à l'obligation d'inscription

- Commerce de détail de viandes et de produits à base de viande en magasin spécialisé (4722Z)
- Commerce de détail alimentaire sur éventaires et marchés (47.81Z)
- Charcuterie (10.13B)
- Services des traiteurs (5621Z)

Formation Hygiène

L'ensemble des employés, salariés et chefs d'entreprises, doivent être formés à l'hygiène.

L'attestation de formation spécifique au Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène Boucher doit être conservée et à jour. Celle-ci est à renouveler tous les 3 à 5 ans.

Source : Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-charcuterie, Traiteurs www.boucherie-france.org

ANNEXE 3 : COMMERCIALISATION DE POISSONS-CRUSTACES

Poissonnier-Écailler

Qualification préalable à l'installation

Les professionnels qui ont débuté leur activité après le 6 juillet 1996 sont concernés par l'obligation de qualification professionnelle.

Justification des diplômes ou titres

- Le chef d'entreprise, le conjoint collaborateur ou, à défaut, l'un des salariés de l'entreprise qui exerce son activité dans la préparation, la transformation ou la vente de produits frais de poissonnerie doit être titulaire :
 - Soit du Certificat d'Aptitude Professionnelle Poissonnier Écailler (Arrêté du 8-22018 - J.O. Du 9-3-2018)
 - Soit du Baccalauréat Professionnel Poissonnier-écailler-traiteur (JORF n°0163 du 17 juillet 2009)
 - Soit justifier d'une expérience professionnelle de 3 ans au moins acquise en qualité de chef d'entreprise, conjoint collaborateur ou de salarié dans l'exercice du métier sur le territoire de l'Union européenne ou un autre État partie à l'accord sur l'Espace Économique Européen.

Cette condition de diplôme ou d'expérience est validée par la chambre des métiers au moment de l'inscription du professionnel par le Cerfa n°14077*02.

L'artisan poissonnier justifie d'une inscription au répertoire des métiers pour l'exercice du métier de poissonnier écailler.

Inscription obligatoire au Répertoire des métiers

- Document obligatoire pour tous : Copie du Justificatif d'inscription et de qualification professionnelle artisanale (Cerfa n°14077-02), ou carte professionnelle d'artisan
- Activités notamment soumises à l'obligation d'inscription
 - Commerce de détail de poissons, crustacés et mollusques en magasin spécialisé dont préparations à partir de ces produits (inclus dans 47.23Z) ;
 - Commerce de détail de poissons, crustacés et mollusques sur éventaires et marchés dont préparations à partir de ces produits (inclus dans 47.81Z) ;
 - Transformation et conservation de poissons, de crustacés et de mollusques (10.20Z).

Formation hygiène

- La copie de l'attestation de formation hygiène spécifique au Guide des Bonnes pratiques du poissonnier détaillant à jour doit être transmise obligatoirement à l'autorité compétente. Elle doit être renouvelée tous les 3 ans pour les salariés et chefs d'entreprises en contact avec des produits aquatiques.

Pêcheurs

Réglementation applicable à la vente directe au consommateur final de petites quantités de produits primaires d'origine animale

○ Définition de la vente au détail

- Vente au détail uniquement à des fins de consommation privée (c° de l'article L932-5 du code rural et de la pêche maritime - CRPM) ;
- Quantité de la vente au détail : sont seules qualifiées de vente au détail, les ventes par un producteur à des fins de consommation privée de produits n'excédant pas trente kilogrammes de poids vif par acheteur et par jour (Art. R932-20 du CRPM)
- Quantité maximale pouvant être fournie par le producteur : 100 kg de produits par débarquement et par navire de pêche pour les produits de la pêche capturés dans le milieu naturel ;
- Distance de distribution : distance entre le navire et le commerce de détail : 50 km maximum

○ Règles sanitaires spécifiques

Sources : Art. R231-14 à R231-16 du CRPM

○ Transbordement, débarquement et commercialisation des produits issus de la pêche maritime

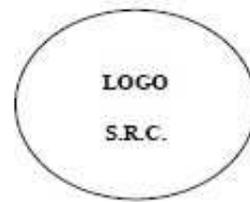
Sources : Art. D932-1, R932-2 et suivants du CRPM

R932-4 : Ces produits de la pêche maritime sont, au plus tard avant la première mise sur le marché, triés, pesés, mis en lots pour la vente et étiquetés conformément aux règlements de l'UE sous la responsabilité du producteur lorsque ces opérations ont lieu à bord du navire, du premier acheteur ou de la halle à marées.

Conchyliculteurs, Ostréiculteurs : documents et qualifications...

- Copie du Cerfa n° 15063 obligatoire pour tout transport d'huîtres et de coquillages vivants (commerçants, poissonniers, producteurs...) carte professionnelle ;
- Copie du certificat de producteur-expéditeur de produits (conchylicoles ou ostréicoles), délivrée par le Comité Régional de la Conchyliculture. Il doit être affiché obligatoirement sur les points de vente directe.

Source : Organisation des Poissonniers Ecaillers de France (OPEF)
www.uniondelapoissonnerie.org



CERTIFICAT DE PRODUCTEUR

N°:

NOM DU DETENTEUR:.....	
N° D'AGREMENT :	ADRESSE DE L'ETABLISSEMENT :
TEL :	FAX :

MEMBRE DE LA FAMILLE HABILITE :

SALARIE(E) CONCHYLICOLE :

ASSOCIE(E) :

PRODUCTION :			
HUITRES CREUSES <input type="checkbox"/>	MOULES <input type="checkbox"/>	HUITRES PLATES <input type="checkbox"/>	
PALOURDES <input type="checkbox"/>	COQUES <input type="checkbox"/>	AUTRES :	
.....			

ANNEE DE VALIDITE : DU : / / CACHET S.R.C. AU : / /

ANNEE DE VALIDITE : DU : / / CACHET S.R.C. AU : / /

ANNEE DE VALIDITE : DU : / / CACHET S.R.C. AU : / /

ANNEE DE VALIDITE : DU : / / CACHET S.R.C. AU : / /

ANNEE DE VALIDITE : DU : / / CACHET S.R.C. AU : / /

ANNEE DE VALIDITE : DU : / / CACHET S.R.C. AU : / /

ANNEXE 4 : COMMERCIALISATION DE FROMAGES, PRODUITS LAITIERS ET ŒUFS

Les professionnels doivent respecter les températures réglementaires de stockage lors de la vente des produits. Pour cela, ils doivent disposer d'un matériel permettant le maintien de la chaîne du froid.

Les produits doivent être protégés de toutes contaminations extérieures. Par exemple, à l'aide d'une vitrine, d'emballage ou film disposé sur les produits (surtout les morceaux de fromages coupés), ou de plaque en plexiglass.

Les professionnels doivent également être équipés de matériel leur permettant de respecter les bonnes pratiques d'hygiène. A savoir, du matériel pour le lavage des mains, le nettoyage et la désinfection des surfaces de travail et des outils et la gestion des déchets.

Toutes ces bonnes pratiques d'hygiène sont stipulées dans le **Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène** pour la profession de détaillants en produits laitiers (1998). Il est en cours de réactualisation. Le guide est accessible aux adhérents de la Fédération des fromagers de France sur le site Internet : www.fromagersdefrance.com.

Les professionnels doivent être formés. La formation regroupe :

- La formation initiale (CAP Crémier-Fromager, BEP, Bac Pro, CQP Vendeur conseil en crèmerie-fromagerie...),
- La formation continue :
 - des formations à l'hygiène de manière régulière (tous les 3 ans) contenant les mesures de maîtrise de ce GBPH et le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS),
 - des formations dédiées pour des pratiques spécifiques (organisation de buffet, recettes fromagères ...).

Remarque : Pour le secteur, la formation hygiène est obligatoire pour toute personne manipulant des denrées alimentaires. Cela implique que toutes les personnes salariées ou non salariées de l'entreprise doivent participer à ces formations.

Toutes les attestations de stage doivent être conservées, afin de justifier de cette formation.

La formation est à renouveler régulièrement, environ tous les trois ans.

Les œufs doivent être présentés à la vente dans un endroit frais et sec, à l'abri du soleil. Pour éviter les phénomènes de condensation liés aux variations de température, il est recommandé de stocker les œufs à une température constante. Vérifier visuellement l'absence de condensation en surface des œufs.

Les œufs sont dits « extra » ou « extra-frais » jusqu'à 9 jours après la date de ponte et sont commercialisables jusqu'à 21 jours après cette date (soit 7 jours avant la DDM). Au-delà de cette date, ils doivent être retirés de la vente.

Sources réglementaires (liste non exhaustive) :

Réglementation européenne, le PAQUET HYGIENE, en vigueur depuis le 1^{er} janvier 2006.

- *Règlement n° 178/2002* établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- *Règlement n° 852/2004* relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- *Règlement n° 853/2004* fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Réglementation française :

- Arrêté 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 ;
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-8 du 09/01/2019 : Normes de commercialisation des œufs et leurs contrôles.

Source : Fédération des Fromagers de France
www.fromagersdefrance.com

ANNEXE 5 : CHARCUTERIE ARTISANALE / CHARCUTERIE-TRAITEUR

Conditions de qualification professionnelle

Par application des dispositions de l'article 16 de la loi n°96-603 du 5 Juillet 1996, la fabrication de produits frais de charcuterie est soumise à une condition de qualification professionnelle.

Il est ainsi obligatoirement nécessaire de justifier :

- ✦ soit d'un CAP ou d'un BEP charcutier-traiteur ;
- ✦ soit d'une expérience minimale de 3 ans dans l'activité charcuterie traiteur

Bonnes pratiques d'hygiène

Les artisans charcutiers-traiteurs sont tenus de respecter les dispositions du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) en charcuterie consultable ici :

https://agriculture.gouv.fr/sites/default/files/documents/pdf/gph_20085920_0001_p000_cle06_a617.pdf

A cet égard, les professionnels charcutiers traiteurs exerçant sur marché appliqueront l'ensemble des règles d'hygiène applicables à l'activité (respect des températures réglementaires de stockage, protection des produits contre le risque de contaminations extérieures etc...), le cas échéant au moyen du matériel nécessaire et ils observeront tout particulièrement les dispositions du chapitre 5.10 « Exposition service en magasin, **marchés et vente ambulante**, dressage de buffets ».

Code des usages en charcuterie

Les artisans charcutiers traiteurs appliquent les dispositions du code des usages de la charcuterie qui recense les bonnes pratiques de fabrication, définit les dénominations de vente des produits et codifie les usages de la profession.

Information du consommateur

Les règles relatives à l'information du consommateur sont respectées.

A ce titre, la dénomination de vente et le prix sont affichés sur le produit lui-même ou sur un panneau ou écriteau situé à proximité.

Les clients sont également informés de la possibilité de se renseigner sur la présence éventuelle d'allergènes à déclaration obligatoire dans les produits vendus ainsi que le prévoient le règlement INCO n° 1169/2011 et le décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 applicables à tous les métiers de bouche.

Source : Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT) Site internet :
www.charcutiers-traiteurs.com

ANNEXE 6 : BOULANGERIE PATISSERIE

Qualification professionnelle

Le décret n° 98-246 du 2 avril 1998 précise que les personnes qui exercent la préparation ou la fabrication de produits frais de boulangerie, pâtisserie ou qui en contrôlent l'exercice par des personnes non qualifiées doivent être titulaires :

- d'un CAP, ou d'un BEP ou d'un diplôme ou d'un titre de niveau égal ou supérieur homologué ou enregistré lors de sa délivrance au répertoire national des certifications professionnelles ;
- à défaut de diplôme ou de titre précité, ces personnes doivent justifier d'une expérience professionnelle de 3 ans acquise en qualité de dirigeant d'entreprise, de travailleur indépendant ou de salarié dans l'exercice de l'un des métiers listés par le décret.

Appellation boulangerie et dénomination de vente des pains

Les articles L. 122-17 et L122-18 du code de la consommation réglementent l'appellation boulangerie : *« Les professionnels qui n'assurent pas eux-mêmes, à partir de matières premières choisies, le pétrissage de la pâte, sa fermentation et sa mise en forme ainsi que la cuisson du pain sur le lieu de vente au consommateur final ne peuvent utiliser l'appellation de « boulanger » et l'enseigne commerciale de « boulangerie » ou une dénomination susceptible de porter à confusion, sur le lieu de vente du pain au consommateur final ou dans des publicités à l'exclusion des documents commerciaux à usage strictement professionnel. La pâte et les pains ne peuvent à aucun stade de la production ou de la vente être surgelés ou congelés ».*

« L'appellation de boulanger et l'enseigne commerciale de boulangerie mentionnées à l'article L. 122-17 peuvent être utilisées lorsque le pain est vendu de façon itinérante par le professionnel, ou sous sa responsabilité, lorsque ce professionnel remplit les conditions énoncées au même article ».

Sur les marchés couverts et de plein vent, la DGCCRF dans une note d'information n° 200052 du 05/04/2000 précise : *« En l'absence de risque de confusion, dans la mesure où le consommateur ne peut être amené à croire que le pain est fabriqué sur place, il apparaît que ce type de vente peut être assimilé à une vente itinérante conformément à l'article L 121-81 du code de la consommation. En conséquence, il n'y a pas lieu de remettre en cause l'utilisation de l'enseigne de « boulangerie », ni celle de l'appellation « boulanger » dans la mesure où les autres conditions fixées par le code de la consommation sont respectées ».*

Par ailleurs, les marques, aussi connues soient elles, ou les désignations fantaisies ne peuvent pas être utilisées en lieu et place de la dénomination de vente réglementaire (article R112-4 du code de la consommation) ou les usages (exemple : « Pain de Tradition Française », « Pain complet », etc.), soit consister en une description des produits (exemple : « Baguette à la farine de maïs », « Pain aux sept céréales », etc.).

Bonnes pratiques d'hygiène

Un guide de bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie a été réalisé par la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française et la Confédération Nationale de la Pâtisserie-Confiserie-Chocolaterie-Glacierie de France à destination des professionnels que vous trouverez via ce lien : <https://boulangerie.org/wp-content/uploads/Guide-de-bonnespratiques-dhygiene-en-patisserie.pdf>

Sur les marchés, les artisans boulangers-pâtisseries sont tenus de respecter les règles d'hygiène relatives notamment à la maîtrise des contaminations (isolement), les règles afférentes aux véhicules boutiques, le stockage des denrées alimentaires etc...

Information du consommateur

L'étiquetage des produits de boulangerie est indispensable pour guider le client dans ses achats. L'affichage concernant le prix du pain est très réglementé et encadré par l'arrêté du 9 août 1978.

Lors de la remise directe des denrées au consommateur final, des mentions d'étiquetage sont obligatoires et diffèrent selon qu'il s'agit de denrées préemballées ou non préemballées. Le consommateur doit notamment être clairement informé sur les allergènes.

Source : Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française Site internet : <https://boulangerie.org/>

ANNEXE 7 : COMMERCIALISATION DE BOISSONS ALCOOLIQUES

Classification des boissons (article L3321-1 du code de la santé publique)

Les boissons sont, en vue de la réglementation de leur fabrication, de leur mise en vente et de leur consommation, réparties en quatre groupes :

1^{er} groupe : Boissons sans alcool : eaux minérales ou gazéifiées, jus de fruits ou de légumes non fermentés ou ne comportant pas, à la suite d'un début de fermentation, de traces d'alcool supérieures à 1,2 degré, limonades, sirops, infusions, lait, café, thé, chocolat ;

2^{ème} groupe : n'existe plus

3^{ème} groupe : Boissons fermentées non distillées et vins doux naturels : vin, bière, cidre, poiré, hydromel, auxquelles sont joints les vins doux naturels, ainsi que les crèmes de cassis et les jus de fruits ou de légumes fermentés comportant de 1,2 à 3 degrés d'alcool, vins de liqueur, apéritifs à base de vin et liqueurs de fraises, framboises, cassis ou cerises, ne titrant pas plus de 18 degrés d'alcool pur ;

4^{ème} groupe : Rhums, tafias, alcools provenant de la distillation des vins, cidres, poirés ou fruits, et ne supportant aucune addition d'essence ainsi que liqueurs édulcorées au moyen de sucre, de glucose ou de miel à raison de 400 grammes minimum par litre pour les liqueurs anisées et de 200 grammes minimum par litre pour les autres liqueurs et ne contenant pas plus d'un demi-gramme d'essence par litre ;

5^{ème} groupe : Toutes les autres boissons alcooliques.

Interdiction de vendre des boissons des 4^{ème} et 5^{ème} groupes sur les marchés

Il est interdit aux marchands ambulants de vendre au détail, soit pour consommer sur place, soit pour emporter, des boissons des quatrième et cinquième groupes (article L. 3322-6 du code de la santé publique). Les commerçants ne sont donc autorisés à vendre sur le domaine public que les boissons des 1^{er} et 3^{ème} groupes.

Obligation de déclaration pour la vente de boissons du 3^{ème} groupe

La vente de boissons sans alcool (1^{er} groupe) est libre.

Pour commercialiser des boissons du 3^{ème} groupe, la copie de la déclaration Cerfa n° 11542*05 déposée à la mairie du siège social de l'entreprise et du formulaire Cerfa n° 11543*05 de récépissé délivré par la commune sont nécessaires ainsi qu'une AOT pour la vente de ces produits.

Les différentes licences applicables aux marchands ambulants (articles L. 3331-1, L. 3331-2 et L.3331-3 du code de la santé publique) :

- pour une consommation sur place : « Licence III »
- en cas de vente à emporter : « Petite licence à emporter »
- lorsque les boissons ne sont servies qu'en accompagnement des repas et comme accessoires de la nourriture : « Petite licence restaurant »

Information de la clientèle : affichage obligatoire

Un affichage légal et obligatoire¹ doit être apposé dans les étals vendant des boissons à emporter, rappelant d'une part le message de Santé Publique : « l'abus d'alcool est dangereux pour la santé » et d'autre part l'interdiction de vente de boissons alcooliques aux mineurs (article L.3342-4 du code de la santé publique).

¹ L'arrêté du 17 octobre 2016 fixe les modèles et lieux d'apposition des affiches.