

**PRINCIPALES MESURES RÉGLEMENTAIRES APPLICABLES A L'ACTIVITÉ DE
BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR**

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Règles générales d'hygiène

Elles sont définies par le [règlement \(CE\) n°852/2004](#) du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (plus particulièrement son annexe II) et un [arrêté en date du 21 décembre 2009](#).

Ces textes posent des grands principes :

- limiter les contaminations des aliments par les microbes, les produits chimiques et les corps étrangers (cheveux, poils, bijoux, morceaux de verre, particules métalliques, etc.)
- limiter le développement microbien ou l'altération des denrées à des niveaux pouvant présenter un risque pour le consommateur, notamment par le respect de la chaîne du froid et une utilisation adéquate des traitements thermiques

Ils prescrivent certaines obligations de moyens, concernant notamment (liste non exhaustive) :

- les locaux : utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques notamment pour les revêtements des sols et des murs.
- les équipements : utilisation de matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques.
- l'hygiène des personnels : tenue de travail adaptée et propre, installations permettant le lavage et le séchage hygiéniques des mains, équipements sanitaires, vestiaires ou armoires vestiaires.
- la formation des personnels (sur ce point consultez la fiche « La réglementation relative à la formation à l'hygiène »).
- le transport et le stockage : utilisation de véhicules et équipements permettant de protéger les denrées contre toute contamination et de les maintenir si nécessaire à des températures appropriées.
- les denrées alimentaires : respect de la chaîne du froid, protection contre les contaminations, conservation de la traçabilité, approvisionnement auprès d'un établissement agréé ou titulaire d'une dérogation à l'obligation d'agrément, informations permettant leur identification.
- les déchets : ceux-ci doivent être déposés dans des conteneurs dotés d'une fermeture de sorte à ne pas constituer une source de contamination directe ou indirecte.
- les sanitaires : ils ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées.

Enfin, ils imposent la mise en place de vérifications définies par les professionnels eux-mêmes selon les principes de la démarche "HACCP" (analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise) : il s'agit pour les opérateurs de s'assurer de la maîtrise hygiénique de leurs pratiques dont le respect est de leur responsabilité.

Des analyses microbiologiques des denrées commercialisées doivent être réalisées selon une fréquence qu'il vous appartient de déterminer en fonction de l'analyse des risques : elles constituent un outil destiné à surveiller, vérifier et valider l'efficacité des procédés et pratiques mis en œuvre dans votre établissement sur le plan de l'hygiène et de la sécurité alimentaire. Ces analyses sont à réaliser prioritairement sur les aliments élaborés sur place et les plus « sensibles » comme les viandes hachées, les préparations de viande et les produits prêts à être consommés en l'état. Des résultats non satisfaisants doivent vous conduire à déterminer les mesures correctives appropriées et le cas échéant à formaliser celles-ci, ceci dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire rendu obligatoire par l'article 5 du règlement (CE) n°852/2004 susvisé.

À noter que des Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène et d'application des principes HACCP ont été rédigés par les professionnels concernés des différentes filières ; ce sont des outils d'application volontaire, validés par les Pouvoirs Publics, qui recommandent des moyens spécifiques pour aider les

exploitants en matière d'hygiène, tant en ce qui concerne les installations, équipements, matériels et manipulations des denrées alimentaires que les méthodes pour s'assurer de la qualité sanitaire de ces dernières. Ils sont édités par la Documentation Française et disponibles sur le site : www.vie-publique.fr.

Chaîne du froid

Le maintien rigoureux de la chaîne de froid est primordial pour garantir la sécurité sanitaire des produits alimentaires que vous commercialisez.

Respecter la chaîne du froid, c'est assurer le maintien constant des aliments réfrigérés ou surgelés à une température, positive ou négative selon le cas, conforme à la réglementation ou à leur étiquetage. En effet, le froid limite, voire stoppe, la prolifération des micro-organismes qui peuvent être à l'origine d'intoxications alimentaires. Toute hausse de température provoque et accélère la croissance microbienne et réduit la durée de vie du produit.

Durant leur stockage, leur transport et leur exposition à la vente, les denrées périssables doivent être maintenues à la température prescrite par le fabricant sur l'emballage s'il s'agit de produits conditionnés, ou pour les produits en vrac à une température permettant de garantir leur sécurité telle que fixée par l'[arrêté du 21 décembre 2009](#) (d'une manière générale +2°C à +4°C).

Concernant les transports de courtes distances, il est possible d'utiliser des conteneurs isothermes : ceux-ci doivent être étanches et propres, munis de diffuseurs de froid adaptés à la nature des denrées en cause (denrées réfrigérées, denrées surgelées), leur volume doit être suffisant afin de permettre un stockage correct de toutes les denrées concernées.

En tout état de cause, vous devez vérifier au moyen de thermomètres que ces conteneurs sont adaptés au maintien des marchandises aux températures réglementaires pendant toute la durée du transport.



Rupture de la chaîne du froid = risques d'intoxication alimentaire !

Bovins de plus de 30 mois

En application de l'[arrêté du 21 décembre 2009](#) (annexe V), les opérations de retrait, de tri et d'évacuation des os de la colonne vertébrale des bovins de plus de 30 mois sont soumises :

- à une autorisation préalable délivrée par le Préfet (en pratique, la demande doit être adressée à la direction départementale de la protection des populations) ;
- au respect d'exigences spécifiques concernant notamment les équipements à utiliser (outils identifiables et dédiés exclusivement à ces opérations), et les procédures de désossage, de stockage et d'évacuation des déchets.

Déchets

En application du [règlement \(CE\) n°1069/2009](#) établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine, les déchets produits par votre activité sont classés en plusieurs catégories, et doivent être collectés et éliminés par des prestataires spécialisés (équarisseur) :

- catégorie 3 : os, aponévroses, suifs et autres type de graisse ;
- catégorie 1 : MRS (Matériaux à risques spécifiés) : os de la colonne vertébrales de bovins âgés de plus de 30 mois.

Traçabilité

En application de l'article 18 du [règlement \(CE\) n°178/2002](#), la traçabilité des denrées alimentaires doit être établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

Ce règlement ne fixe pas d'obligations de moyen mais uniquement une obligation de résultat. Il vous appartient donc de mettre en place un système de traçabilité qui vous permettra :

- d'identifier facilement les fournisseurs pour chaque denrée ;
- d'identifier les informations importantes pour chaque denrée ou préparation (DLC / DDM, n° de lot).

Vous devez également être en mesure de faire un lien entre les matières premières entrant dans votre établissement et les produits finis (étiquetage des préparations, rédaction de fiches de fabrication).

Par ailleurs, et conformément aux exigences de l'[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 section II de l'annexe :

« Le déconditionnement des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant destinés au tranchage ou au service s'effectue au fur et à mesure des besoins et dans des conditions d'hygiène évitant leur contamination. Les informations relatives à l'identification du produit et à sa durée de vie sont conservées durant toute la détention de celui-ci. ».

Ainsi, toutes les informations qui permettent d'identifier un produit alimentaire doivent être conservées jusqu'à ce que celui-ci soit vendu dans son intégralité (bons de livraison, étiquettes produit, etc.).

Concernant plus particulièrement les viandes bovines, la réglementation tant communautaire que nationale impose la mise en place d'un système de traçabilité à tous les stades de la filière ; en particulier, le [décret n°99-260 du 2 avril 1999](#) relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des viandes bovines impose la tenue de registres des quantités achetées et vendues.

Toutefois, les Pouvoirs Publics admettent, pour les viandes bovines vendues non préemballées au consommateur, la non tenue de registres pour les détaillants qui ne commercialisent qu'un seul type de viande.

En tout état de cause, il vous appartient de conserver tous les documents permettant d'établir la traçabilité de ces viandes (factures, bons de livraison, document d'accompagnement bovin...)

Enfin, en cas de ventes à des professionnels, par exemple restaurateurs, vous êtes tenu par l'article 4 du décret précité d'indiquer sur les bons de livraison ou autres documents commerciaux les informations exigées par le règlement communautaire n° 1760/2000 du 17 juillet 2000 (cf. paragraphe précédent).

Sécurité sanitaire des oeufs

Les œufs ne doivent ni être lavés, ni être nettoyés, ni être réfrigérés en dessous de +5°C. La coquille doit être normale, propre et intacte.

Il convient de les entreposer dans un local ou une enceinte propre, sec et frais, peu sujet aux variations de température.

INFORMATION DU CONSOMMATEUR

Règles générales d'information sur les prix

Elle doit répondre aux exigences de l'[arrêté du 3 décembre 1987](#) relatif à l'information du consommateur sur les prix, ainsi que de la circulaire ministérielle du 19 juillet 1988 prise pour son application, notamment :

Article 4 - « Le prix de tout produit destiné à la vente au détail et exposé à la vue du public, de quelque façon que ce soit, notamment en vitrine, en étalage ou à l'intérieur du lieu de vente, doit faire l'objet d'un marquage par écriteau ou d'un étiquetage. ».

Article 5 – « Le prix doit être indiqué sur le produit lui-même ou à proximité de celui-ci de façon qu'il n'existe aucune incertitude quant au produit auquel il se rapporte. ... ».

Circulaire du 19/07/1988 (extrait) - « ...Dans tous les cas, les prix doivent être parfaitement lisibles et le procédé utilisé ne doit entraîner aucune incertitude ou équivoque quant à la relation s'établissant entre les prix et les produits auxquels ils correspondent.

S'il peut y avoir un doute sur la nature ou la qualité du produit, l'indication du prix doit être accompagnée de la dénomination exacte du produit ... ».

En outre, les produits préemballés sont soumis à des exigences spécifiques posées par l'[arrêté du 16 novembre 1999](#) relatif à la publicité, à l'égard du consommateur, des prix de vente à l'unité de mesure de certains produits préemballés, à savoir l'indication, en plus du prix de vente à la pièce, du poids et du prix rapporté à l'unité de mesure (kilogramme, litre).

Information sur les prix des viandes de boucherie et de charcuterie

Un tableau d'affichage doit être exposé en permanence à la vue du public : il reprend les prix au kilogramme de tous les types de morceaux de viandes de boucherie et de charcuterie mis en vente, en respectant les dénominations et l'ordre des morceaux tels que prévu dans les tableaux figurant en annexe de l'[arrêté du 18 mars 1993](#) relatif à la publicité des prix des viandes de boucherie et de charcuterie.

En outre, les écriteaux accompagnant les morceaux non préemballés exposés à l'étal doivent mentionner, outre le prix au kilogramme, la dénomination correspondante. S'agissant des viandes préemballées, l'étiquetage doit également mentionner la dénomination de vente réglementaire, ainsi que les mentions particulières prévues pour tous les produits alimentaires préemballés.

Enfin, lors de la vente de viandes non préemballées, il convient de noter sur le papier d'emballage ou sur une fiche ou une note remise au client le poids et le prix total du morceau ou du produit vendu.

Information sur les prix des jambons et épaules cuits sans os

En application d'un arrêté en date du 6 février 1981, un tableau d'affichage exposé en permanence à la vue du public doit mentionner les prix au kilogramme de toutes les qualités et présentations des jambons et épaules cuits sans os selon les appellations retenues dans le code des usages de la charcuterie, des salaisons et des conserves de viandes.

Information sur l'origine des viandes bovines

En application du [règlement \(CE\) n°1760/2000](#) du 17 juillet 2000, les informations ci-après doivent être portées à la connaissance du consommateur de manière visible et lisible, soit par affichage pour les viandes bovines vendues non préemballées, soit par inscription sur les étiquettes apposées sur les viandes préemballées :

- le pays d'abattage et le numéro d'agrément de l'abattoir,
- le pays de découpage et le numéro d'agrément de l'atelier de découpe,
- le pays de naissance et le pays d'élevage (ces deux mentions peuvent être remplacées par la mention « origine : nom du pays » lorsque les pays de naissance, d'élevage et d'abattage sont identiques.
- le numéro de lot : il peut s'agir du numéro d'identification bovine figurant sur le document d'accompagnement bovin, ou du numéro de carcasse apposé à l'encre sur les pièces et repris sur les factures ou les bons de livraison (cette information n'est toutefois pas obligatoire pour la vente au détail de morceaux non préemballés).

À titre facultatif, vous pouvez également afficher et/ou inscrire sur les étiquettes, exclusivement pour les viandes issues d'animaux nés, élevés et abattus en France :

- la catégorie : taureau, bœuf, génisse, vache (pour les catégories jeune bovin et veau cette information est dans tous les cas obligatoire : cf. paragraphe suivant),
- le type racial (type viande pour les races à viande et croisés viande, type lait pour les races laitières et races mixtes).

Enfin, dans le cas d'offre simultanée de morceaux présentant des caractéristiques différentes, il est nécessaire d'indiquer pour chacun d'eux les mentions précitées et de séparer les marchandises en rayon.

Informations complémentaires pour les viandes bovines issues d'animaux de 12 mois au plus

En application de l'annexe VII du [règlement \(UE\) n°1308/2013](#), la dénomination "veau" est réservée aux animaux dont l'âge à l'abattage est de moins de 8 mois. Pour la viande de bovins entre 8 mois et 12 mois, la dénomination de vente à utiliser est "jeune bovin".

Les informations ci-après doivent être portées à la connaissance du consommateur de manière visible et lisible :

- mention, selon le cas, "veau (suivi de la dénomination du morceau)" ou "jeune bovin (suivi de la dénomination du morceau)" sur chaque écriteau tarifaire (pique prix) apposé sur les morceaux exposés à l'étal ;
- indications, selon le cas, "veau : âge à l'abattage : 8 mois au plus" et/ou "jeune bovin : âge à l'abattage : entre 8 et 12 mois".

Information sur la nature et les caractéristiques des denrées alimentaires

Les denrées alimentaires non préemballées exposées à la vente doivent être accompagnées d'un écriteau mentionnant leur dénomination de vente.

Pour les viandes de boucherie et de charcuterie, les dénominations de vente sont celles prévues en annexe de l'arrêté du 18 mars 1993 précité ; pour les produits de charcuterie, il convient de se reporter au code des usages de la charcuterie, des salaisons et des conserves de viandes.

Pour les autres denrées, selon le cas il peut s'agir de la dénomination de vente fixée par la réglementation, de la dénomination résultant des usages commerciaux, ou en l'absence de réglementation ou d'usages, d'une dénomination consistant en une description suffisamment précise pour permettre à l'acheteur d'en connaître la nature réelle et de la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue.

Il convient donc de mentionner sur les supports tarifaires (écriteaux, affiches...) la dénomination précise des denrées telles que salades composées, produits traiteur, ainsi que la description des différentes garnitures proposées.

Information sur les caractéristiques des denrées alimentaires contenant des truffes

Les denrées alimentaires contenant des truffes ou du jus de truffe doivent répondre aux exigences du [décret n°2012-129 du 30 janvier 2012](#) relatif à la mise sur le marché des truffes et des denrées alimentaires en contenant.

Ainsi :

– la mention "truffé" ne peut être employée que pour les denrées dont le taux de truffe dans le produit fini est au minimum de 3%, et uniquement s'il s'agit de truffes des espèces "Tuber melanosporum" (noms usuels "Truffe noire", "truffe du Périgord" ou "truffe noire du Périgord") , "Tuber brumale" (nom usuel "Truffe brumale"), et "Tuber magnatum" (noms usuels "Truffe blanche d'Alba" ou "truffe blanche du Piémont") : dans ce cas, la denrée alimentaire porte dans la dénomination de vente la mention "truffé à (nom usuel)" et la liste des ingrédients précise le pourcentage de truffes dans le produit fini ; par ailleurs, le mélange de truffes d'espèces différentes n'est pas autorisé.

– la mention "à la truffe" peut être employée pour les denrées alimentaires composées de truffes appartenant ou non aux espèces précitées, à la condition que le pourcentage de truffes dans le produit fini soit supérieur à 1% ; dans ce cas, la denrée alimentaire porte dans la dénomination de vente la mention "à la truffe" suivie du nom usuel (le mélange de truffes d'espèces différentes étant autorisé) et du % de truffe présent dans le produit.

– la mention "au jus de truffe" ou "aromatisé au jus de truffe" est utilisée exclusivement pour les jus de truffe élaborés à partir des espèces "Tuber melanosporum" et "Tuber brumale" et dans les mêmes conditions que le terme "truffé" (taux minimum de 3% dans le produit fini, mention du nom usuel de la truffe dans la dénomination de vente du produit, indication du % dans la liste des ingrédients, interdiction de mélanger les espèces de truffes).

– l'addition d'arôme dans du jus de truffe doit être impérativement mentionnée dans la dénomination de vente de la denrée, soit sous la forme "arôme (nom usuel)" s'il s'agit d'un arôme naturel, soit sous la seule mention "aromatisé" s'il s'agit d'un arôme de synthèse, la dénomination dudit arôme de synthèse devant alors figurer dans la liste des ingrédients.

Concernant les préparations à base de foie gras, en application de l'article 9 du [décret 93-999 du 9 août 1993](#), la dénomination de vente ne peut faire référence à la présence de truffes que s'il s'agit de "*Tuber melanosporum*" et que si le taux de truffes garanti est au minimum de 3 %.

Pour les médaillons, galantines, mousses et produits de charcuterie, le taux de truffes garanti peut être compris entre 1 et 3 %.

Le % est calculé par rapport à la masse de la préparation débarrassée de la graisse, de la barde ou de la gelée de couverture. L'utilisation des brisures ou de pelures de truffes n'est pas autorisée.

Information sur les caractéristiques des œufs

Elle doit répondre aux exigences du [règlement \(CE\) n° 589/2008 du 23 juin 2008](#) en ce qui concerne les normes de commercialisation applicables aux œufs. Ainsi, lorsque les œufs sont vendus en vrac, il convient de fournir aux consommateurs, de manière facilement visible et parfaitement lisible, les informations suivantes :

– la catégorie de qualité : "catégorie A" ou "A"

– la catégorie de poids : XL – très gros : poids supérieur ou égal à 73 g ; L – gros : poids supérieur ou égal à 63 g et inférieur à 73 g ; M – moyen : poids supérieur ou égal à 53 g et inférieur à 63 g ; S – petit ; poids inférieur à 53 g. ; – une indication du mode d'élevage : "œufs de poules élevées en plein air" ; "œufs de poules élevées au sol" ; "œufs de poules élevées en cage" ; "œufs issus d'un élevage biologique"

– une explication relative à la signification du code du producteur inscrit sur chaque œuf : le code est du type (exemple) 0 FR XYZ 01 → le premier chiffre désigne le mode d'élevage de l'atelier, à savoir 0 pour le mode d'élevage biologique, 1 pour les élevages en plein air, 2 pour les élevages au sol, 3 pour les élevages en cage ; les deux lettres qui suivent représentent le code ISO de l'État membre, à savoir FR pour la France ; les trois lettres qui suivent le code pays, désignent le site d'élevage ; les deux derniers chiffres indiquent le numéro du bâtiment où se trouve la poule

– la date de durabilité minimale (la date de consommation recommandée (28 jours après la date de ponte) peut être indiquée sous la forme "à consommer de préférence avant").

Nota : ne peuvent être mis en vente avec la mention "extra" ou "extra frais" que les œufs dont la date de commercialisation n'excède pas 9 jours après la date de ponte.

Par ailleurs, en application du [règlement \(CE\) n°853/2004](#) (Annexe III), les œufs ne peuvent être vendus au consommateur au-delà de 21 jours après la ponte, ce qui signifie qu'ils doivent être retirés de la vente 7 jours au moins avant la date de consommation recommandée.

Information du consommateur sur les allergènes présents dans les denrées

En application de l'article 44 du [règlement \(UE\) n°1169/2011](#), et ce depuis le 13 décembre 2014, il appartient aux professionnels des métiers de bouche d'informer les consommateurs, sous forme écrite, de façon lisible et visible des lieux où est admis le public, sur la présence d'allergènes dans les denrées qui leur sont proposées.

Concernant les denrées non préemballées, l'[article R.412-13](#) du code de la consommation précise que cette information doit être mise en œuvre :

– soit par la mention directement sur les écriteaux apposés à proximité de chacune des denrées concernées (salades, plats traiteurs, denrées préparées, ...), du ou des allergènes présents dans ces dernières,

– soit par la mise à disposition du consommateur d'un document mentionnant le ou les allergènes présents dans les denrées : dans ce cas, le consommateur doit être informé par un affichage apparent de l'existence dudit document et de la faculté de pouvoir le consulter librement.

La liste des 14 allergènes dont la présence doit obligatoirement faire l'objet d'une information est définie en annexe II du [règlement \(UE\) N°1169/2011](#).

Pour les denrées préemballées, les allergènes sont mentionnés sur l'étiquetage avec les autres mentions réglementaires (dénomination de vente, liste des ingrédients, poids net, date limite de consommation...).

LOYAUTÉ DES TRANSACTIONS

Loyauté de l'information

L'information donnée au consommateur ne doit naturellement pas être trompeuse, ni même de nature à l'induire en erreur : toutes mentions valorisantes du type « maison », « spécialités », « frais », « artisanal », « Bio », « Appellation d'Origine Contrôlée », « Indication Géographique Protégée », "etc., doivent pouvoir être justifiées et correspondre à la réalité.

À défaut, vous seriez en infraction avec les prescriptions de l'[article L.121-2](#) du code de la consommation qui interdit les pratiques commerciales trompeuses.

Information du consommateur sur les plats "faits maison"

La notion de plat "fait maison" est définie par le code de la consommation (articles [L.122-20](#), [D.122-1](#), [D.122-2](#) et [D.122-3](#)) : ainsi, un plat "fait maison" doit être élaboré sur place à partir de produits crus, c'est-à-dire de produits qui n'ont subi aucune modification dans leur nature même, soit par un mélange ou un assemblage avec un autre produit, soit par un chauffage préalable (cuisson, pré-cuisson par exemple).

Quelques produits non bruts peuvent cependant entrer dans la composition d'un plat fait maison : il s'agit de produits dont un consommateur normalement exigeant ne s'attend pas à ce qu'ils soient confectionnés par le restaurateur, comme les salaisons, saurisséries et charcuteries (à l'exception des terrines et des pâtés), les fromages, les matières grasses alimentaires, la crème fraîche, le lait, le pain, les farines, les biscuits secs, les légumes et fruits secs et confits, les pâtes et les céréales, la choucroute crue, les abats blanchis, les fonds blancs, bruns et fumets, etc. La liste complète des exceptions est prévue à l'[article D.122-1 II](#) du code de la consommation.

Pour une bonne compréhension et une bonne application de ce texte, il est recommandé de consulter le site Internet d'information sur la mention « fait maison » du ministère de l'Économie par le lien : <https://www2.economie.gouv.fr/fait-maison>

Agriculture biologique

Toute référence à l'agriculture biologique dans l'étiquetage ou la publicité est étroitement encadrée par le [règlement \(CE\) n°834/2007](#) relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et le décret n° 94-1212 du 26 décembre 1994. Il est notamment obligatoire :

- d'indiquer le numéro de code de l'autorité ou de l'organisme de contrôle auquel est soumis l'opérateur ayant effectué la dernière opération de préparation.
- de notifier son activité auprès de l'Agence BIO, 6 rue Lavoisier – 93100 Montreuil-sous-Bois ; (Tél. : 01 48 70 48 42 ; www.agencebio.org).
- faire contrôler cette activité par un organisme certificateur de son choix : la liste des organismes certificateurs agréés par les pouvoirs publics pour la certification des produits biologiques figure sur le site de l'agence Bio.

Deux cas de dispense sont prévus :

1- dispense des obligations de notification à l'Agence BIO et de contrôle par un organisme certificateur pour les opérateurs qui revendent directement au consommateur final (commerces de détail) ou à l'utilisateur final (éleveur ou agriculteur) des produits préemballés se réclamant de l'agriculture biologique.

2- dispense de la seule obligation de contrôle par un organisme certificateur pour les détaillants qui revendent en vrac directement au consommateur final des produits se réclamant de l'agriculture biologique à condition que le montant annuel d'achat hors taxes des produits destinés à être commercialisés en vrac soit inférieur à 10 000 € HT (la notification de l'activité auprès de l'Agence BIO restant obligatoire).

Instruments de mesure

L'article 2 du [décret n°2001-387](#) du 3 mai 2001 prévoit que « ... *tout utilisateur a l'obligation d'assurer l'adéquation à l'emploi, l'exactitude, le bon entretien et le fonctionnement correct des instruments de mesure qu'il utilise dans le cadre de ses activités ...* ».

En outre, l'[arrêté du 26 mai 2004](#) indique que les instruments de pesage à fonctionnement non automatique de portée maximale inférieure ou égale à 30 kilogrammes et destinés à être utilisés pour la vente directe au public sont soumis à une vérification périodique de 2 ans (cf. vignette verte apposée sur chaque balance).

Ce même arrêté précise que les instruments destinés à la vente directe au public doivent être installés de façon que le consommateur puisse lire aisément le résultat de la pesée et, le cas échéant, les indications de prix.

Enfin, la détention d'appareils inexacts servant au pesage des marchandises constitue est un délit prévu et réprimé par l'article L.451-3 du code de la consommation.

DIVERS

Déclaration d'activité

Tous les exploitants du secteur alimentaire sont tenus de déclarer leur activité auprès de la Direction Départementale de la Protection des Populations et de tenir informée cette dernière de tout changement de situation. Cette démarche peut se faire en ligne sur le site du ministère de l'agriculture et de l'alimentation : <http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/>

Par ailleurs, dans le cadre de la vente de denrées à des commerces de détails ou établissements de restauration collective, vous devez déclarer cette activité dans les mêmes conditions.

Qualification professionnelle

Une qualification professionnelle est requise pour la préparation et la fabrication de produits frais de boucherie ou de charcuterie. En effet, l'article 1^{er} du [décret n°98-246 du 2 avril 1998](#) et l'article 16 de la [loi n°96-603 du 5 juillet 1996](#) relatifs à la qualification professionnelle exigée pour l'exercice de certains métiers précise que seules les personnes titulaires d'un CAP ou d'un BEP ou d'un diplôme ou d'un titre homologué de niveau égal ou supérieur au CAP peuvent exercer une activité de préparation ou de fabrication de produits frais de boulangerie et pâtisserie.

À défaut de diplôme ou de titre homologué, les personnes doivent justifier d'une expérience de trois ans dans le métier.

Achats ou Ventes auprès d'intermédiaires

La vente de denrées à d'autres entreprises (restaurants, commerces de détail, ...) est soumise aux règles fixées par l'[arrêté du 8 juin 2006](#) relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale. Cet arrêté impose un agrément préalable, ou, sous certaines conditions, une dérogation à l'agrément.

Il est dans tous les cas obligatoire de déclarer cette activité à la direction départementale de la protection des populations au travers d'un formulaire qu'il convient de réclamer auprès de ce service.

Les achats de marchandises doivent impérativement être effectués auprès d'entreprises bénéficiant d'un agrément ou d'une dérogation à l'agrément.

Règles de facturation

Elles concernent les transactions réalisées entre professionnels et sont énoncées par l'[article L.441-9 du Code de Commerce](#). En particulier :

– le vendeur est tenu de délivrer la facture dès la réalisation de la vente ou la prestation du service. L'acheteur doit la réclamer ;

– la facture doit être rédigée en double exemplaire, le vendeur et l'acheteur doivent en conserver chacun un exemplaire ;

– la facture doit mentionner le nom et l'adresse des parties, la date de la vente ou de la prestation de service, la quantité, la dénomination précise, et le prix unitaire hors TVA des produits vendus et des services rendus ainsi que toute réduction de prix acquise à la date de la vente ou de la prestation de services ;

– elle doit également mentionner la date à laquelle le règlement doit intervenir, le taux des pénalités exigibles le jour suivant cette date ainsi que le montant de l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement due au créancier en cas de retard de paiement, et enfin les éventuelles conditions d'escompte pour paiement anticipé.

Site internet

La création d'un site internet peut vous permettre de présenter et de valoriser votre activité et / ou de vendre des produits en ligne. Un site internet, qu'il soit non marchand (site « vitrine ») ou marchand doit contenir certaines informations obligatoires prévues notamment par l'article 19 de la [loi n° 2004-575 du 21 juin 2004](#) pour la confiance dans l'économie numérique (mentions légales), telles que la raison sociale, les coordonnées pour joindre l'entreprise, l'adresse du siège sociale, etc.

Un site de commerce en ligne doit contenir des informations propres à cette activité telles que les caractéristiques et les prix des biens vendus, le délai de livraison, les conditions dans lesquelles le droit de rétractation peut s'appliquer, etc. Cela peut prendre la forme de « conditions générales de vente ». Ces mentions sont prévues par le code de la consommation.

Dans le cas de vente de denrées alimentaires, les informations obligatoires à mentionner sont celles prévues par le règlement (UE) n°1169/2011, à savoir :

– pour les denrées vendues en vrac : la dénomination de vente, les substances allergènes contenues dans la denrée ;

– pour les denrées préemballées : toutes les informations prévues à l'article 9 du règlement (UE) n°1169/2011 (dénomination, liste des ingrédients, poids net, conditions de conservation, etc.).

D'une manière générale, toutes les allégations portées sur votre site internet doivent être avérées et pouvoir être justifiées.

► Pour plus de détails, consultez les sites www.service-public.fr et www.economie.gouv.fr/dgccrf

PS : les textes cités dans le présent document sont consultables sur www.legifrance.fr et <https://eur-lex.europa.eu>.

**Annexe II du règlement (UE) 1169/2011 du 25 octobre 2011 :
liste des substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances**

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales, à l'exception des
 - a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose (1)
 - b) maltodextrines à base de blé (1)
 - c) sirops de glucose à base d'orge
 - d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Œufs et produits à base d'œufs.
4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de
 - a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes
 - b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja, à l'exception
 - a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées (1)
 - b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja
 - c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja
 - d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception: a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole; b) du lactitol.
8. Fruits à coque, à savoir: amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
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.

(1) et les produits dérivés, dans la mesure où la transformation qu'ils ont subie n'est pas susceptible d'élever le niveau d'allergénicité évalué par l'Autorité pour le produit de base dont ils sont dérivés.