

ARRÊTÉ DU MAIRE

Règlement du marché communal

Vu le Code Général des Collectivités Territoriales et, notamment ses articles L. 2121-29, L. 2212-1 à 3, L. 2224-18, et L. 2224-18-1 ;

Vu le Code Général de la Propriété des Personnes Publiques et, notamment les articles L. 2122-1 et L. 2122-2 relatifs à l'occupation du domaine public ;

Vu les délibérations du conseil municipal n° 301.81 du 10 avril 1981, n° 54.06.2002 du 28 juin 2002 et n° 38.05.2014 du 26 mai 2014, relatives à la création d'un marché, à son emplacement et à ses horaires ;

Vu le Code de Commerce et, notamment ses articles R. 123-208-1 et suivants relatifs aux obligations générales des commerçants ;

Vu le Code de la Santé Publique (CSP) et, notamment les articles L. 3321-1 et suivants relatifs à la réglementation applicable aux débits de boissons ;

Vu la réglementation européenne fixant des exigences relatives à l'hygiène des denrées alimentaires et des denrées animales, dit « Paquet hygiène » : le règlement n° 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire ; le règlement n° 853/2004 relatif aux denrées d'origine animale ; le règlement n° 882/2004 relatif aux contrôles officiels des produits d'origine animale ; le règlement n° 882/2004 relatif aux contrôles officiels notamment et le règlement (UE) 2017/625 du 15 mars 2017 ;

Vu le Code de l'Environnement et, notamment les articles L. 541-10-1, L. 541-15-6-, L. 541-15- 10 et L. 57372-1 à 3 ;

Considérant que le présent règlement est basé sur le modèle élaboré par l'Association des Maires de France en novembre 2023 ; qu'il a fait l'objet d'une concertation avec Terroirs 44 ;

Vu l'avis favorable de la commission municipale en charge du développement économique, en date du 17 juin 2024 ;

ARRÊTE :

Article 1^{er} – Un marché communal a lieu sur le territoire de la Commune de Saint-André-des-Eaux, Place de l'Eglise, les vendredis et dimanches matin.

Article 2 – L'organisation et le fonctionnement sont déterminés par le règlement ci-après annexé.

Article 3 – Une redevance doit être versée par les personnes autorisées à exercer une activité commerciale sur l'emplacement public, dont le mode de calcul est décidé par le Maire par délégation, chaque année, et prévue dans le règlement.

Article 4 – L'arrêté n° SG/P127/2024 du 2 juillet 2024 est abrogé.

Article 5 – La présente décision sera affichée et publiée, conformément au Code Général des Collectivités Territoriales.

La Direction Générale des Services est chargée de l'exécution de la présente décision dont ampliation sera adressée au Préfet de Loire-Atlantique et au centre des finances publiques de Saint-Nazaire.

Fait à Saint-André-des-Eaux, le 11 décembre 2024.

Le Maire,



Mathieu COËNT

Le Maire peut certifier sous sa responsabilité le caractère exécutoire de cet acte et informe que le présent arrêté peut faire l'objet d'un recours pour excès de pouvoir devant le Tribunal Administratif dans un délai de deux mois à compter de sa publication ou de sa notification.

Certifié EXÉCUTOIRE compte tenu de :

La publication le : 30 DEC. 2024 30 DEC. 2024

La transmission en Sous-Préfecture le :

Règlement du marché Place de l'Eglise

Arrêté du Maire n° SG/P243/2024 du 11 décembre 2024

*Le présent règlement est librement consultable en mairie
et sur le site internet de la commune.*

*Il est transmis aux professionnels du marché,
lors de l'attribution de l'emplacement, contre signature.
Des extraits sont affichés sur le site du marché.*

SOMMAIRE

I - DISPOSITIONS GENERALES	3
ARTICLE 1 : Description du marché	3
ARTICLE 2 : Jours et horaires d'ouverture du marché	3
II - ATTRIBUTION DES EMPLACEMENTS	3
ARTICLE 3 : Régime juridique applicable aux emplacements	3
ARTICLE 4 : Typologie des emplacements – gestion individuelle des emplacements	3
ARTICLE 5 : Abonnements	4
ARTICLE 6 : Emplacements passagers	4
ARTICLE 7 : Dépôt de la candidature	4
ARTICLE 8 : Modalités d'occupation des emplacements	5
ARTICLE 9 : Fondement des décisions d'attribution des emplacements	5
ARTICLE 10 : Critères d'attribution des emplacements	5
ARTICLE 11 : Commerce autorisé sur l'emplacement attribué	5
ARTICLE 12 : Pièces à présenter aux services chargés de contrôles	5
ARTICLE 13 : Assurances	6
III - POLICE DES EMPLACEMENTS – TARIFS	6
ARTICLE 14 : Caractéristiques particulières du domaine public et motifs de retrait de l'autorisation d'occupation d'un emplacement	6
ARTICLE 15 : Assiduité et congés	6
ARTICLE 16 : Travaux sur la zone habituelle du marché	7
ARTICLE 17 : Professionnels habilités à occuper un emplacement	7
ARTICLE 18 : Nature juridique de l'emplacement attribué	7
ARTICLE 19 : Tarifs des droits de place	7
ARTICLE 20 : Modalités de paiement des droits de place	8
ARTICLE 21 : Sanctions en cas de non-paiement des droits de place	8

IV - POLICE GENERALE	8
ARTICLE 22 : Réglementation de la circulation et du stationnement	8
ARTICLE 23 : Autres interdictions	8
ARTICLE 24 : Vente de boissons alcooliques	9
ARTICLE 25 : Sanction en cas de trouble à l'ordre public.....	9
ARTICLE 26 : Salubrité, hygiène et information des consommateurs	9
ARTICLE 27 : Emballages, sacs et tickets de carte bancaire.....	10
ARTICLE 28 : Protection animale	10
ARTICLE 29 : Sanctions en cas de non-respect du présent règlement.....	10
ARTICLE 30 : Modalités de mise en œuvre des sanctions	11
ARTICLE 31 : Date d'entrée en vigueur du présent règlement	11
ARTICLE 32 : Autorités chargées du contrôle du marché	11
ANNEXES.....	12
ANNEXE 1 : COMMERCIALISATION DE BOISSONS ALCOOLIQUES	13
ANNEXE 2 : COMMERCIALISATION DE FRUITS ET LEGUMES	14
ANNEXE 3 : COMMERCIALISATION DE VIANDES	15
ANNEXE 4 : COMMERCIALISATION DE POISSONS-CRUSTACES	16
ANNEXE 5 : COMMERCIALISATION DE FROMAGES, PRODUITS LAITIERS ET ŒUFS..	18
ANNEXE 6 : CHARCUTERIE ARTISANALE / CHARCUTERIE-TRAITEUR.....	19
ANNEXE 7 : BOULANGERIE PATISSERIE.....	20

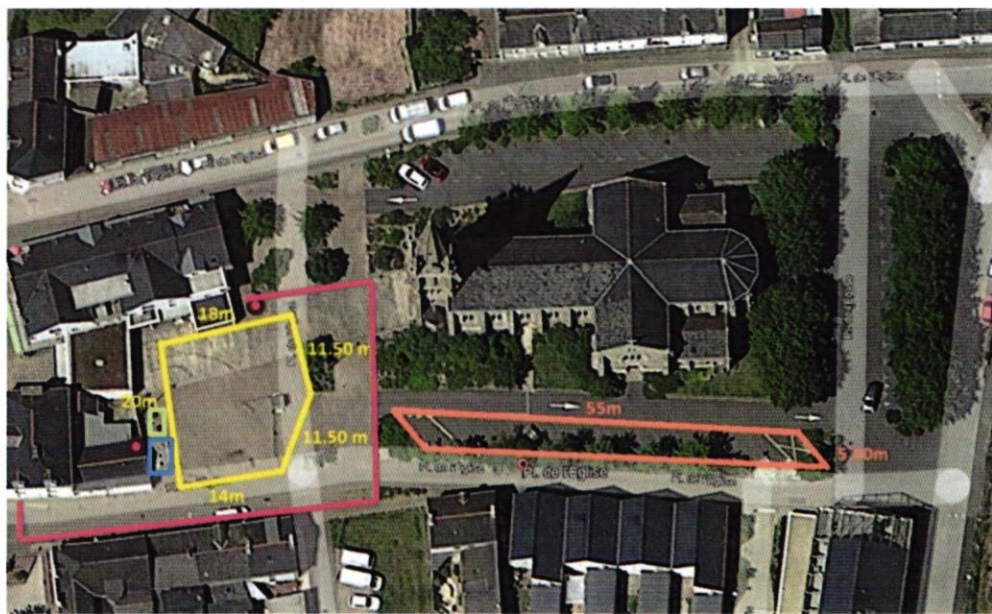
I - DISPOSITIONS GENERALES

ARTICLE 1 : Description du marché

Lieu : Place de l'Eglise, selon le plan ci-dessous.

Les jours de marché, la vente est interdite en dehors des emplacements affectés à cet usage.

Les zones sont ouvertes à l'installation de commerçants selon leur nombre, la zone 1 étant à occuper en priorité.



Zone 1
Zone 2
(marché du terroir)
Zone 3

● Branchement
électrique

□ Toilettes
publiques

□ Local
Déchets

ARTICLE 2 : Jours et horaires d'ouverture du marché

Jours : vendredi et dimanche.

Horaires : de 9h00 à 12h30 et de 9h30 à 13h00 les jours de marché de terroir.

II - ATTRIBUTION DES EMPLACEMENTS

ARTICLE 3 : Régime juridique applicable aux emplacements

Quel que soit le type d'emplacement considéré, il concerne une parcelle du domaine public communal et, de ce fait, l'autorisation de l'occuper ne peut avoir qu'un caractère précaire et révocable.

Pour la même raison, la législation sur la propriété commerciale ne leur est pas applicable. Il est interdit de louer, prêter, céder, vendre tout ou partie d'un emplacement ou de le négocier d'une manière quelconque (voir art. 18).

ARTICLE 4 : Typologie des emplacements – gestion individuelle des emplacements

Les emplacements peuvent être attribués :

- soit à l'abonnement (voir art. 5), selon périodicité définie dans les tarifs des droits de place ;
- soit occasionnellement, à la journée (voir art. 6) ;

Une autorisation n'est valable que pour un seul emplacement.

Un professionnel et/ou son conjoint collaborateur ne peuvent avoir qu'un seul emplacement sur le même marché.

ARTICLE 5 : Abonnements

Le maire délivre par écrit au commerçant abonné une autorisation d'occupation de son emplacement en se fondant sur des motifs tirés de l'ordre public et de la meilleure occupation du domaine public.

L'abonnement procure à son titulaire un emplacement garanti, mais pas une place déterminée.

Le maire a toute compétence pour modifier l'attribution de l'emplacement pour des motifs tenant à la bonne administration du marché.

Les abonnés ne peuvent ni prétendre à l'obtention d'une indemnité, ni s'opposer à ces modifications.

En cas de demande de changement d'emplacement de la part du commerçant abonné, il sera tenu compte de l'ancienneté de l'abonnement ou de la demande.

Un préavis écrit d'un mois est exigé de tout titulaire d'un emplacement désireux de mettre un terme à son activité sur le marché. A défaut, le trimestre en cours sera facturé intégralement.

ARTICLE 6 : Emplacements passagers

Les emplacements passagers sont attribués dans la limite des places laissées libres après installation des abonnés.

Ils ne peuvent être occupés que par des personnes ayant obtenu une autorisation préalable, conformément aux modalités prévues aux articles 8 et 10 ci-dessous.

Les emplacements non occupés le jour du marché ne sauraient être considérés comme libres et leur occupation ne pourra pas être autorisée le jour même du marché, en l'absence de placier.

ARTICLE 7 : Dépôt de la candidature

Toute personne désirant obtenir un emplacement d'abonné ou de passager sur le marché doit déposer une demande écrite à la mairie :

- soit via le guichet d'accueil aux horaires d'ouverture ;
- soit par courriel à secretariat@ville-st-andre-des-eaux.fr ;
- soit par voie postale.

La demande doit obligatoirement mentionner :

- les nom et prénoms du postulant ;
- la raison sociale, le cas échéant ;
- un numéro de téléphone (obligatoire) et une adresse courriel (fortement recommandé et obligatoire en cas de candidature en ligne) ;
- l'activité précise exercée ;
- le ou les jours de marché choisis ;

Si le postulant souhaite être identifié comme producteur ou artisan local, il est invité à renseigner en plus une « fiche transparence » qui permettra l'analyse de sa candidature au regard de la charte, dont un exemplaire est également transmis au demandeur.

Les demandes sont inscrites dans l'ordre de leur arrivée.

Toute demande doit être formulée au moins 15 jours avant la date de 1^{ère} installation souhaitée. En-deçà, une réponse de l'administration n'est pas garantie.

Un formulaire d'enregistrement à compléter est adressé afin d'étudier la demande.

Les candidatures doivent être renouvelées au début de chaque année, par écrit auprès du service secrétariat général, mais sans besoin de fournir de nouveau les justificatifs professionnels dès lors que ceux-ci sont toujours en vigueur.

ARTICLE 8 : Modalités d'occupation des emplacements

Les candidats à l'obtention d'un emplacement ne peuvent ni retenir matériellement celui-ci à l'avance, ni s'installer sur le marché sans y avoir été expressément autorisé par un écrit signé du maire.

ARTICLE 9 : Fondement des décisions d'attribution des emplacements

Les règles d'attribution des emplacements sur le marché sont fixées par le maire, en se fondant sur des motifs tirés de l'ordre public et de la meilleure occupation du domaine public.

ARTICLE 10 : Critères d'attribution des emplacements

L'attribution des emplacements sur le marché s'effectue en fonction du commerce exercé, des besoins du marché, de l'assiduité de fréquentation du marché par les professionnels y exerçant déjà et du rang d'inscription des demandes.

Les emplacements sont attribués dans l'ordre chronologique de dépôt des candidatures (voir art. 7), sous réserve que les professionnels soient en mesure de fournir tous les documents requis au plus tard 7 jours avant la date de première participation au marché :

- justificatifs professionnels listés à l'article 12 ;
- documents supplémentaires nécessaires à la facturation : Relevé d'Identité Bancaire (RIB) + autorisation de prélèvement.

Toutefois, le maire peut attribuer en priorité un emplacement à un commerçant exerçant une activité qui ne serait plus représentée sur le marché ou de manière insuffisante. De même, une activité qui serait surreprésentée par rapport à la taille du marché pourrait être refusée.

ARTICLE 11 : Commerce autorisé sur l'emplacement attribué

Afin de tenir compte de la destination du marché tel que précisé à l'article 1, il est interdit au titulaire de l'emplacement d'exercer une nature de commerce autre que celle pour laquelle il a obtenu l'autorisation d'occupation.

Nul ne pourra modifier la nature de son commerce sans en avoir expressément et préalablement informé le maire et avoir obtenu son autorisation.

ARTICLE 12 : Pièces à présenter aux services chargés de contrôles

Tout occupant d'un emplacement doit être en mesure de présenter les pièces listées à l'article R. 123-208-5 du code de commerce.

Aucun emplacement ne sera accordé aux personnes ne pouvant présenter les documents réglementaires inhérents aux professions désignées dans le présent article.

Les personnes qui exercent une activité ambulante sur la commune de leur lieu d'habitation ou de leur siège social sont dispensées de la présentation de la carte de commerçant ambulant ou du certificat provisoire dès lors qu'ils présentent une preuve de l'exercice de leur activité professionnelle.

Commerçants, artisans, gérants de société

- pièce d'identité ;
- carte permettant l'exercice d'une activité commerciale ou artisanale ambulante ;
- pour les nouveaux entrepreneurs **uniquement** : le certificat provisoire valable 1 mois.

Producteurs, chefs d'exploitation agricole, marins pêcheurs, ostréiculteurs, pisciculteurs

- pièce d'identité ;
- justificatif de l'exercice de l'activité (par exemple, inscription au Registre des Actifs Agricoles, au Registre des Entreprises Agricoles, relevé parcellaires,...).

Conjoint de chef d'entreprise ou salarié exerçant de manière autonome

- pièce d'identité ;
- copie de la carte permettant l'exercice d'une activité commerciale ou artisanale ambulante certifiée par le chef d'entreprise ;
- document établissant un lien avec le titulaire de la carte (*pour le conjoint collaborateur*, copie de l'extrait Kbis ou de l'extrait d'inscription au registre des métiers le mentionnant expressément ; *pour le salarié*, un bulletin de salaire datant de moins de trois mois ou une copie de la déclaration préalable d'embauche faite à l'URSSAF certifiée conforme par l'employeur).

Professionnels vendant des boissons alcooliques du troisième groupe

- copie de la licence III ou petite licence restaurant ou petite licence à emporter, conformément à la réglementation des débits de boissons (cf. art 24 ci-dessous et annexe 1).

Les producteurs-récoltants qui ne vendent que des boissons alcooliques issues de leur récolte ne sont pas soumis à l'obligation de présenter la copie de la déclaration administrative et le récépissé. En revanche, lorsqu'ils vendent également des boissons alcooliques provenant d'une autre récolte, la présentation des deux documents précités est exigée.

ARTICLE 13 : Assurances

Le titulaire de l'emplacement doit justifier d'une assurance qui couvre, au titre de l'exercice de sa profession et de l'occupation de l'emplacement, sa responsabilité professionnelle pour les dommages corporels et matériels causés à quiconque par lui-même, ses suppléants ou ses installations. Ainsi, outre l'assurance responsabilité civile professionnelle, une assurance couvrant le risque d'intoxication alimentaire est demandée des professionnels vendant des produits alimentaires.

III - POLICE DES EMPLACEMENTS – TARIFS

ARTICLE 14 : Caractéristiques particulières du domaine public et motifs de retrait de l'autorisation d'occupation d'un emplacement

L'attribution d'un emplacement est formalisée par une autorisation signée du maire ou de son représentant. Elle présente un caractère précaire et révocable. Il peut y être mis fin à tout moment pour un motif tiré de l'intérêt général. Le retrait de l'autorisation d'occupation d'un emplacement pourra être prononcé par le maire, notamment en cas de :

- infractions habituelles et répétées aux dispositions du présent règlement, ces infractions ayant fait l'objet d'un avertissement et, le cas échéant, d'un procès-verbal de contravention ;
- comportement troublant la sécurité, la tranquillité ou la salubrité publiques.

ARTICLE 15 : Assiduité et congés

Afin d'assurer au marché une fréquentation de clientèle régulière et continue, il est essentiel que les commerçants soient assidus et suffisamment nombreux. La commune a ainsi fait le choix d'inciter aux abonnements et de fixer des tarifs modiques.

Une offre suffisante est le préalable à l'organisation ponctuelle par la commune d'animations sur le marché.

Afin de valoriser une offre large et variée, et d'optimiser l'organisation du marché, les absences doivent être signalées.

Il sera donc appliqué aux commerçants du marché de Saint-André-des-Eaux, pour contribuer à une offre de service variée et attractive qui profite tant aux clients qu'aux professionnels, les règles suivantes :

- Non prévenance avant le jour du marché : le tarif est dû.

Après un constat de vacance d'un mois, l'emplacement inoccupé sans que le titulaire de l'autorisation n'en ait informé la mairie pourra être repris, sans indemnité et sans remboursement des droits de place versés. Le mois de vacance sera facturé intégralement. L'emplacement fera l'objet d'une nouvelle attribution.

- Prévenance avant le jour du marché : le tarif correspondant à l'absence est défalqué de la somme due.

L'emplacement inoccupé ne fera pas l'objet de facturation du droit de place sous réserve de la fourniture d'un écrit d'information de la part du titulaire. Si la facturation de la période concernée a déjà été effectuée, les dates de vacance justifiées seront défalquées de la période suivante.

Dans un souci de maintien de la dynamique du marché, un calendrier prévisionnel d'absence est attendu de la part des abonnés afin d'attribuer pendant ce délai de vacance, dans la mesure du possible, l'emplacement à un autre commerçant.

ARTICLE 16 : Travaux sur la zone habituelle du marché

Si, par suite de travaux ou autre motif d'intérêt général d'occupation de la place, des professionnels se trouvent momentanément privés de leur place, il leur sera, dans toute la mesure du possible, attribué un autre emplacement par priorité.

ARTICLE 17 : Professionnels habilités à occuper un emplacement

Les emplacements ne peuvent être occupés que par les titulaires, leur conjoint collaborateur et leurs employés. Le titulaire d'un emplacement doit pouvoir à tout moment répondre devant l'autorité municipale de la tenue de son emplacement et des personnes travaillant avec lui.

ARTICLE 18 : Nature juridique de l'emplacement attribué

En aucun cas, le titulaire d'un emplacement ne saurait se considérer comme en étant son propriétaire. Il ne peut faire partie intégrante de son fonds de commerce. Il lui est interdit de sous-louer, de prêter, de vendre, de négocier d'une manière quelconque tout ou partie de son emplacement, d'y exercer une autre activité que celle pour laquelle il lui a été attribué.

Toutefois, le commerçant doit pouvoir changer d'activité à condition d'en informer le maire qui jugera de l'attribution d'un nouvel emplacement. Toute contravention à cette disposition pourra être sanctionnée.

Toute entente postérieure à l'attribution d'un emplacement qui aurait pour but dissimulé de transférer l'utilisation de l'emplacement à une autre personne (physique ou morale) que celle à laquelle il a été attribué entraînera, de plein droit, le retrait de l'autorisation précédemment accordée.

ARTICLE 19 : Tarifs des droits de place

Toute occupation privative du domaine public est assujettie au paiement des droits de place votés par le conseil municipal, qui a donné délégation au maire. Les tarifs sont fixés chaque année. Ils s'appliquent automatiquement y compris à tout abonnement en cours.

ARTICLE 20 : Modalités de paiement des droits de place

Une facture sera émise à terme à échoir pour les abonnements, à terme échu selon les dates de présence autorisées pour les emplacements passagers.

En cas d'accord d'autorisation de prélèvement, cette facture prendra la forme d'un Avis des Sommes à Payer (ASAP) adressé au titulaire de l'emplacement par le Service de gestion comptable de Saint-Nazaire (Trésor Public).

En cas de refus d'autorisation de prélèvement, un coupon-régie sera adressé pour paiement par chèque, espèces ou virement par le service comptabilité de la mairie. Un reçu sera remis à réception du règlement.

ARTICLE 21 : Sanctions en cas de non-paiement des droits de place

Le défaut ou le refus de paiement des droits de place dus pourra entraîner l'éviction du professionnel concerné du marché sans préjudice des poursuites à exercer par la commune ou le Service de gestion comptable (Trésor Public).

IV - POLICE GENERALE

ARTICLE 22 : Réglementation de la circulation et du stationnement

Il est interdit :

- **de quitter le marché avant l'horaire de fin** fixé à l'article 2 ;
- de stationner des véhicules non-magasins à l'intérieur du périmètre défini à l'art. 1 ;
- de bloquer l'accès aux pompiers ou aux services d'urgence ;
- de bloquer l'accès aux entrées des magasins ou logements riverains. Partout où la circulation n'est pas possible sur les trottoirs, entre les maisons et les étalages des professionnels, des passages doivent être aménagés dans ou entre les étalages ;
- d'installer des panneaux publicitaires ou chevalets dans les allées ou devant le stand, pouvant gêner la circulation ;
- de circuler au sein du marché à bicyclettes ;
- de circuler avec des transpalettes ou véhicules dans les allées du marché pendant les heures de vente ;
- de gêner les étals voisins et d'entraver la circulation dans les allées.

Les allées de circulation et de dégagement réservées au passage des usagers sont laissées libres en permanence.

Les commerçants pourront être ponctuellement sollicités pour contribuer à faire respecter le périmètre du marché (ex : remettre une barrière en place) et sont invités à informer l' élu d'astreinte en cas de besoin urgent le jour du marché et à faire remonter en mairie, au plus tôt, tout dysfonctionnement constaté.

ARTICLE 23 : Autres interdictions

- utiliser de manière abusive ou exagérée des appareils sonores ;
- procéder à des ventes dans les allées ;
- démarcher les clients et les professionnels ;
- aller au-devant des passants pour leur proposer des marchandises ;
- vendre des produits illicites (contrefaçons, cigarettes, stupéfiants, armes) comme de vendre à la sauvette ;
- masquer la totalité de la vitrine des magasins riverains ;
- tenir des propos ou d'afficher des comportements abusifs de nature à troubler l'ordre public du marché ;
- suspendre des objets ou marchandises pouvant occasionner des accidents, comme de les placer dans les passages ou sur les couvertures des stands ;

ARTICLE 24 : Vente de boissons alcooliques

La vente de boissons des 4^{ème} et 5^{ème} groupes est interdite sur les marchés, soit pour consommer sur place, soit pour emporter (Article L. 3322-6 du code de santé publique).

La vente de boissons du 3^{ème} groupe est conditionnée à la détention d'une licence (cf. annexe 3).

Il est interdit de vendre ou d'offrir à titre gratuit des boissons alcooliques à tout mineur de moins de 18 ans (article L. 3342-1 du Code de la Santé Publique).

ARTICLE 25 : Sanction en cas de trouble à l'ordre public

Le maire, dans le cadre de ses pouvoirs de police, a faculté d'exclure toute personne troublant l'ordre public.

ARTICLE 26 : Salubrité, hygiène et information des consommateurs

Les professionnels installés sur le marché devront respecter la législation et la réglementation concernant leur profession, notamment les règles de salubrité, d'hygiène, d'information du consommateur et de loyauté afférente à leurs produits.

▪ Propreté des emplacements

Aucun déchet ne doit joncher sur le sol ou les allées pendant et après le marché.

Les professionnels sont tenus de laisser leur emplacement propre en veillant notamment au bon état du sol qui devra être laissé sans mégots, résidus ou tâches de graisses, notamment.

▪ Gestion exemplaire des déchets et propreté du site du marché

Seuls les déchets et détritiques produits par l'activité exercée par l'occupant sur son emplacement sont concernés.

Le dépôt d'autres déchets et détritiques est strictement prohibé.

Tout occupant ne peut quitter le marché qu'après avoir débarrassé son emplacement de toutes marchandises et encombrants divers.

Tous les déchets doivent être déposés en fin de marché dans les lieux prévus à cet effet selon les consignes de tri sélectif ou, à défaut, être repris par les occupants.

Attention : le local déchets du marché ne comporte pas de containers pour les déchets ménagers, afin d'inciter à la sobriété. Les containers mis à disposition dans ce local concernent uniquement les emballages légers, papiers et cartons. Il appartient aux commerçants de déposer leurs autres déchets aux points de collecte adéquats (localisation : geo.sainnazaireagglo.fr/ma-collecte-en-un-clic).

Les cartons doivent être repliés et placés à plat dans le container spécifique.

Les biodéchets, y compris les déchets d'origine animale, doivent être déposés dans les points de collecte dédiés (le plus proche : près du Utile). Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire, les commerçants alimentaires ont la possibilité de conclure avec au moins une personne mentionnée à l'article L. 266-2 du code de l'action sociale et des familles, qui en formule la demande, une convention précisant les modalités selon lesquelles les denrées alimentaires lui sont cédées à titre gratuit (articles 32 II bis et 33 de la loi n°2020-105 du 10 février 2020).

Les palettes, cageots et cagettes ne peuvent être déposés sur le site du marché et doivent être remportés par les commerçants à chaque fin de marché.

Les commerçants ne doivent pas nettoyer leurs récipients, rôtissoires ou tout autre ustensile graisseux ayant servi pour leur commerce sur le marché. Ils doivent prévoir un récipient prévu pour réceptionner les graisses et doivent les évacuer par leurs propres moyens.

▪ **Hygiène alimentaire**

Les personnes manipulant des denrées alimentaires disposent d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle.

Tous les produits alimentaires doivent être conservés aux températures fixées réglementairement ou par le fabricant.

Les professionnels du secteur alimentaire sont tenus également :

- de prévoir des dispositifs permettant de se laver les mains de manière hygiénique ;
- d'entretenir, nettoyer, voire désinfecter les surfaces de contact avec les aliments y compris les comptoirs de vente, les étals et les tables etc...

▪ **Information des consommateurs**

Les personnes vendant les produits de leur exploitation agricole ou issus de la pêche devront placer d'une façon apparente sur leur stand une pancarte rigide portant en gros caractères la mention « Producteur ». Si elles procèdent à de l'achat revente, elles doivent l'indiquer de manière claire avec des pancartes différentes en séparant nettement les produits de l'exploitation et ceux rachetés.

Pour la vente de boissons alcooliques, une affiche rappelant l'interdiction de vendre ou d'offrir à titre gratuit des boissons alcooliques à tout mineur de moins de 18 ans doit être apposée¹ (article L. 3342-4 du CSP).

ARTICLE 27 : Emballages, sacs et tickets de carte bancaire

Les sacs de caisse en plastique fin à usage unique sont interdits. Seuls sont autorisés ceux d'une épaisseur supérieure à 50 µm.

Les sacs biosourcés et compostables en compostage domestique sont autorisés.

Afin de diminuer la quantité d'emballages remise à la clientèle, les commerçants sont incités à mettre en œuvre toute pratique limitant ce recours comme le fait d'accepter le contenant apporté par le consommateur. Le consommateur est responsable de l'hygiène et de l'aptitude du contenant. Le professionnel peut refuser ce contenant si ce dernier est manifestement sale ou inadapté.

Également dans un souci de limitation des déchets, et conformément à l'article L541-15-10 du code de l'environnement, les commerçants ne doivent imprimer les tickets de carte bancaire que sur demande du client. Cela concerne tous les achats, quel que soit leur montant ou leur nature.

ARTICLE 28 : Protection animale

Les dispositions relatives à la protection animale doivent être respectées.

Il est interdit de tuer, saigner, plumer ou dépouiller des animaux vivants sur le marché.

Les volailles vivantes sont autorisées sur les marchés dans le respect du bien-être animal et des dispositions des arrêtés préfectoraux.

ARTICLE 29 : Sanctions en cas de non-respect du présent règlement

Les infractions au présent règlement sont susceptibles de faire l'objet de poursuites conformément aux lois et règlements en vigueur devant les tribunaux, sans préjudice des mesures administratives auxquelles elles peuvent donner lieu.

¹ Les modèles, les lieux d'apposition et la taille des affichettes sont fixés par l'arrêté du 17 octobre 2016. Les professionnels concernés peuvent les télécharger sur le site du ministère de la santé (<https://solidarites-sante.gouv.fr/prevention-en-sante/addictions/article/alcool-cadre-legal>) puis les imprimer ou se les procurer auprès des fournisseurs habituels de signalétiques.

ARTICLE 30 : Modalités de mise en œuvre des sanctions

Le maire est chargé de faire respecter les dispositions du présent règlement.

Toute infraction au présent règlement sera sanctionnée par les mesures suivantes dûment motivées :

- premier constat d'infraction : avertissement verbal ;
- deuxième constat d'infraction : mise en demeure ou avertissement ;
- troisième constat d'infraction : exclusion provisoire de l'emplacement, après invitation à faire valoir ses observations ;
- quatrième constat d'infraction : exclusion définitive du marché, après invitation à faire valoir ses observations.

L'exclusion provisoire ne suspend pas le paiement de l'emplacement.

ARTICLE 31 : Date d'entrée en vigueur du présent règlement

Ce règlement entrera en vigueur à compter de sa date de signature.

ARTICLE 32 : Autorités chargées du contrôle du marché

La direction générale des services, le commandant de la brigade de gendarmerie, les agents de police municipale et agents de surveillance de la voie publique de la commune, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent règlement.

A Saint-André-des-Eaux, le 11 décembre 2024.

Le maire,

Mathieu COËNT



ANNEXES

ANNEXE 1 : COMMERCIALISATION DE BOISSONS ALCOOLIQUES

ANNEXE 2 : COMMERCIALISATION DE FRUITS ET LEGUMES

ANNEXE 3 : COMMERCIALISATION DE VIANDES

ANNEXE 4 : COMMERCIALISATION DE POISSONS-CRUSTACES

**ANNEXE 5 : COMMERCIALISATION DE FROMAGES, PRODUITS LAITIERS ET
ŒUFS**

ANNEXE 6 : CHARCUTERIE ARTISANALE / CHARCUTERIE-TRAITEUR

ANNEXE 7 : BOULANGERIE PATISSERIE

ANNEXE 1 : 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 obligatoire¹⁷ 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).

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

ANNEXE 2 : 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 3 : 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 4 : 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 8-2- 2018 - 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.

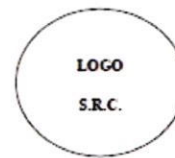
Conchyliculteurs, Ostréiculteurs : documents et qualifications...

- 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



COMITE NATIONAL DE LA CONCHYLICULTURE
 SECTION REGIONALE DE



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 **MOULES** **HUITRES PLATES**
PALOURDES **COQUES** **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 :

DELIBERATION N° 15 DU COMITE NATIONAL DE LA CONCHYLICULTURE DU 16/04/02

C.N.C. tel : 01 42 97 48 44 fax : 01 42 86 08 24 S.R.C. tel : fax :
 e-mail : cnc@cnc-france.com e-mail :

ANNEXE 5 : COMMERCIALISATION DE FROMAGES, PRODUITS LAITIERS ET OEUFS

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) :

Règlementation 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.

Règlementation 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 6 : 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 7 : 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° 2000- 52 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-bonnes-pratiques-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/>