



*Liberté • Égalité • Fraternité*  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DES  
PYRÉNÉES-ORIENTALES

# Les circuits courts alimentaires

## GUIDE REGLEMENTAIRE 2012

# CIRCUITS COURTS ALIMENTAIRES

## PREAMBULE

La commercialisation en circuits courts peut permettre de mieux valoriser un certain nombre de productions agricoles des Pyrénées-Orientales qui se prêtent bien à ce type de débouché (ex : fruits et légumes, vins) et de récupérer une partie de la valeur ajoutée habituellement concédée aux secteurs de la transformation et de la distribution.

L'agriculteur qui souhaite commercialiser en circuits courts est confronté à une multiplicité et une complexité de réglementations ; l'objectif de ce guide est de clarifier les modalités d'intervention des services de l'État, des collectivités locales et des organisations professionnelles agricoles ainsi que des possibilités de subventions aux porteurs de projets.

## DEFINITION DES CIRCUITS COURTS

La typologie réalisée par l'ANDA (Association Nationale pour le Développement Agricole) en janvier 2001 a été retenue dans ce travail. On y distingue :

- la vente directe lorsque l'agriculteur vend directement ses produits aux consommateurs ;
- la vente à un intermédiaire local.

La notion de proximité géographique est également importante : en général producteurs et consommateurs sont peu éloignés géographiquement.

Les produits commercialisés sont des produits agricoles bruts (fruits et légumes, œufs) ou transformés (fromage, pain, charcuterie, vin). La transformation est alors réalisée dans les exploitations ou dans des petites unités de transformation.

Ce guide n'est pas exhaustif mais avant tout pratique. Il contient 20 fiches auxquelles correspondent les catégories de circuits courts les plus fréquentes :

- VENTE A LA FERME
- VENTE EN BORD DE ROUTE (ex : stand fixe démontable ou non)
- VENTE AMBULANTE (ex : stand de marchés, vente dans un véhicule)
- VENTE A DISTANCE (ex : commande par internet)
- VENTE INDIRECTE (ex : vente à un commerçant)
- FERME AUBERGE

## REMERCIEMENTS

Ce guide réglementaire sur les circuits courts alimentaires est la synthèse des contributions et réflexions d'un groupe de travail composé des organismes et services suivants :

### Profession agricole

Chambre d'Agriculture du Roussillon : Pôle Élevage, Pôle communication, Bienvenue à la ferme  
Syndicats agricoles : FDSEA, CDJA et Confédération Paysanne  
CIVAMBIO 66  
APAVD (Association des producteurs agricoles pour la vente directe)

### État et collectivités

DDTM : Service Économie Agricole, Service Urbanisme Habitat, Services territoriaux et Service Environnement Forêt Sécurité routière  
Conseil Général : Pôle Agriculture, Forêt, Espace Rural  
DDFIP  
Direction des Douanes Service Viticulture de Perpignan  
DDPP : Service Protection économique, sécurité des consommateurs et surveillance des marchés et Service Qualité et sécurité dans les secteurs de la distribution et de la restauration  
ARS : Délégation territoriale des Pyrénées-Orientales  
SDITEPSA  
DIRECCTE : Unité territoriale des Pyrénées-Orientales  
SDIS  
INRA : Unité expérimentale de Alénia-Roussillon

# CIRCUITS COURTS ALIMENTAIRES

## AVERTISSEMENT

Les informations contenues dans ce guide sont valables au jour de leur publication et ne sont données qu'à titre indicatif.

Il est conseillé de se rapprocher des contacts ou des administrations de référence ci-dessous pour obtenir des informations détaillées et la réglementation en vigueur.

## CONTACTS

Nathalie BAILLS (Chambre d'Agriculture) au 04.68.35.97.60

Thierry LE VASSEUR (DDTM) au 04.68.51.95.12

## COORDONNEES

### Organisations professionnelles agricoles

Chambre d'Agriculture du Roussillon

19, avenue de Grande Bretagne - 66000 PERPIGNAN - 04.68.35.74.00

CIVAM BIO des Pyrénées-orientales

15, avenue de Grande Bretagne - 66000 PERPIGNAN - 04.68.35.34.12

### Administration départementale

Conseil Général des Pyrénées-Orientales - Hôtel du département

24, quai Sadi Carnot - 66009 PERPIGNAN Cedex - 04.68.85.85.85

### Administrations d'Etat

ARS (Agence Régionale de Santé) Délégation Territoriale des Pyrénées-Orientales

12, boulevard Félix Mercader - 66000 PERPIGNAN - 04.68.81.78.00

DDFIP (Direction Départementale des Finances Publiques)

Square Arago - BP 950 - 66950 PERPIGNAN Cedex - 04.68.35.81.81

DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations)

Direction et Service de la Protection Economique

1, boulevard John Fitzgerald Kennedy - 66100 PERPIGNAN - 04.68.66.27.00

Service des risques sanitaires et distributions alimentaires et restauration

1, impasse de la Vigneronne - 66000 PERPIGNAN

DDTM (Direction Départementale des Territoires et de la Mer)

2, rue Jean Richepin - BP 50909 - 66020 PERPIGNAN Cedex - 04.68.38.12.34

DIRECCTE (Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi) Unité Territoriale des Pyrénées-Orientales

76, boulevard Aristide Briand - 66000 PERPIGNAN - 04.68.66.25.00

Direction régionale des Douanes

7, avenue Pierre Cambres - 66100 PERPIGNAN - 04.68.66.29.00

Centre de contribution indirecte et viticulture de Perpignan

19, avenue de Grande-Bretagne - 66000 PERPIGNAN - 04.68.34.28.62

SDIS (Service Départemental Incendie et Secours)

1, rue Lieutenant Gourbault - 66000 PERPIGNAN - 04.68.63.78.18

# CIRCUITS COURTS ALIMENTAIRES

## SOMMAIRE

	VENTE A LA FERME	VENTE EN BORD DE ROUTE	VENTE AMBULANTE	VENTE A DISTANCE	VENTE INDIRECTE	FERME AUBERGE
<b>Autorisations administratives</b>						
<b>FICHE 1</b> AUTORISATION D'OCCUPATION		X				
<b>FICHE 2</b> AUTORISATION D'URBANISME		X				
<b>FICHE 3</b> AUTORISATION COMMERCIALE		X				
<b>FICHE 4</b> AUTORISATION DE VENTE SUR LES MARCHES			X			
<b>FICHE 5</b> AGREMENT SANITAIRE (denrées d'origine animale)					X	
<b>Hygiène</b>						
<b>FICHE 6</b> REGLES D'HYGIENE 1	X	X				
<b>FICHE 7</b> REGLES D'HYGIENE 2		X	X			
<b>Fiscalité</b>						
<b>FICHE 8</b> JUSTIFICATION DES RECETTES	X	X	X	X		X
<b>FICHE 9</b> REGIME FISCAL DES ACTIVITES ACCESSOIRES	X	X	X	X		X
<b>Concurrence</b>						
<b>FICHE 10</b> PRÉENSEIGNES	X	X				X
<b>FICHE 11</b> ENSEIGNES	X	X				X
<b>FICHE 12</b> PUBLICITE et AFFICHAGE DES PRIX	X	X	X	X		
<b>Accueil de consommateurs</b>						
<b>FICHE 13</b> RESTAURATION						X
<b>FICHE 14</b> MANIFESTATIONS A LA FERME	X					
<b>FICHE 15</b> FETES DE VILLAGE			X			
<b>FICHE 16</b> POINTS DE VENTE COLLECTIFS	X				X	
<b>Produits particuliers</b>						
<b>FICHE 17</b> VENTE DE BOISSONS	X	X	X			X
<b>FICHE 18</b> VENTE D'OEUFS	X		X		X	
<b>FICHE 19</b> EAUX DE CONSOMMATION	X	X				X
<b>Subventions</b>						
<b>FICHE 20</b> AIDES A LA VENTE DIRECTE	X	X	X			X

# CIRCUITS COURTS ALIMENTAIRES

## 1 Autorisation d'occupation de la voirie

Vente à la ferme	<b>Vente en bord de route</b>	Vente ambulante	Vente à distance	Vente indirecte	Restauration à la ferme
------------------	-------------------------------	-----------------	------------------	-----------------	-------------------------

Administration : DDPP/ service Protection économique, sécurité des consommateurs et surveillance des marchés

Réglementation : Code des Collectivités locales – Code de l'Urbanisme – Code du Commerce article L.442-8 (occupation illégale du domaine public)

L'installation d'un point de vente en bord de route nécessite des autorisations :

- sur le domaine public : toute installation sur le domaine public nécessite l'obtention d'une autorisation - permission de voirie ou permis de stationnement - délivrée par l'autorité qui a la gestion de la voirie concernée. Il peut s'agir de la commune, du département, de l'État.  
En règle générale, aucune autorisation n'est délivrée pour des raisons de sécurité sauf cas particuliers (ex : délaissés avec accès adapté).
- sur le domaine privé (vente sur un lieu, hors exploitation, habituellement non destiné à la vente) : nécessite éventuellement une autorisation si cela entraîne le stationnement des clients sur le domaine public.

Les maires disposent de moyens juridiques précis pour réprimer l'utilisation privative de la voie publique sans titre requis. L'article L.442-8 du Code du Commerce sanctionne pénalement l'occupation illégale du domaine public pour une activité commerciale et prévoit la possibilité de consigner les produits et biens ayant permis la vente.

# CIRCUITS COURTS ALIMENTAIRES

## 2 Autorisation d'urbanisme

Vente à la ferme	<b>Vente en bord de route</b>	Vente ambulante	Vente à distance	Vente indirecte	Restauration à la ferme
------------------	-------------------------------	-----------------	------------------	-----------------	-------------------------

Administration : DDTM / Service Urbanisme et Habitat

Réglementation : Code de l'urbanisme articles R.421-1 et 9, L.432-1 et 2

Pour la construction d'un stand de vente :

- Obligation d'un permis de construire pour tout projet dépassant 20 m<sup>2</sup> de surface de plancher\* ou d'emprise au sol\* et d'une déclaration préalable pour toute construction supérieure à 5 m<sup>2</sup> de surface de plancher ou d'emprise au sol (article R.421-9 du code de l'urbanisme)
- Recul à respecter par rapport à la voie (ex : 90 m d'une voie rapide , cf. POS, PLU\*\*, RNU\*\*\* ou gestionnaire voirie).

Pour les stands démontés en fin de saison (constructions saisonnières), un permis de construire pour constructions saisonnières peut être obtenu, celui-ci précisant les dates de montage et démontage prévues dans l'année. Ce permis peut être délivré pour 5 années consécutives maximum.

\*Surface de plancher : art. R.112-2 du Code de l'urbanisme, *Emprise au sol* : art. R.420-1.

\*\* POS : plan d'occupation des sols, PLU : plan local d'urbanisme, à consulter en mairie.

\*\*\* RNU : règlement national d'urbanisme (Code de l'urbanisme).

### Règles de sécurité contre les incendies et de panique dans les établissements recevant du public (ERP)

Les établissements recevant du public (ERP) dans lesquels des personnes sont admises, soit librement, soit moyennant une rétribution ou une participation quelconque ou dans lesquels sont tenues des réunions ouvertes à tout venant ou sur invitations payantes ou non, sont soumis à une réglementation spécifique ayant pour objet la protection contre les risques d'incendies et de panique.

Cette réglementation a pour objectif de limiter les causes d'incendie, d'éviter une propagation rapide du sinistre, de permettre une évacuation sûre et rapide du public et de faciliter l'action des services de secours.

Les constructeurs, propriétaires et exploitants des ERP sont tenus, tant au moment de la construction qu'au cours de l'exploitation, de respecter les mesures de prévention et de sauvegarde propres à assurer la sécurité des personnes. Ces mesures sont déterminées compte tenu de la nature de l'exploitation, des dimensions des locaux, du mode de construction et du nombre de personnes pouvant être admises dans l'établissement.

Les bâtiments et locaux où sont installés les ERP doivent être construits de manière à permettre l'évacuation rapide et en bon ordre de la totalité des occupants. Les prestations d'accueil touristique en milieu rural telles que notamment les activités d'hébergement et de restauration peuvent être soumises à cette réglementation particulière.

Sont considérés comme ERP, et non comme immeuble d'habitation :

- les chambres chez l'habitant, dès lors que le nombre de chambres offertes en location à une clientèle de passage par le même exploitant est supérieur à cinq ;
- les structures d'accueil de groupes (privées ou publiques) y compris les gîtes d'étapes et les gîtes équestres ;
- les structures d'hébergement d'enfants, dès lors que les chambres sont aménagées dans des bâtiments distincts du logement familial ou lorsque le logement familial permet d'accueillir soit plus de sept mineurs, soit plus de quatre mineurs dans la même chambre.

La demande de permis de construire pour un ERP doit être accompagnée d'une notice pour l'accessibilité aux personnes handicapées (dite PC 39) et d'une notice sécurité (dite PC 40).

**Notices et plus d'informations : [eleavage@pyrenees-orientales.chambragri.fr](mailto:eleavage@pyrenees-orientales.chambragri.fr)**

# CIRCUITS COURTS ALIMENTAIRES

## 3 Autorisation commerciale

Vente à la ferme	<b>Vente en bord de route</b>	Vente ambulante	Vente à distance	Vente indirecte	Restauration à la ferme
------------------	-------------------------------	-----------------	------------------	-----------------	-------------------------

Administration : DDPP / Service protection économique, sécurité des consommateurs, et surveillance des marchés

Réglementation : ventes au déballage, article L.310-2 du Code du commerce

L'installation d'un commerce sur des emplacements privés ou publics habituellement non destinés à la vente au public nécessite une déclaration préalable de vente au déballage auprès de la mairie de la commune d'implantation sauf si le vendeur justifie déjà d'une autorisation d'occupation du domaine public (permission de voirie ou de stationnement, etc).

Les exploitations sur lesquelles sont réalisées des ventes même saisonnières sont considérées comme emplacement commercial et ne sont donc pas soumis à déclaration de vente au déballage.

La vente au déballage ne peut excéder 2 mois par année civile sur un même lieu.

# CIRCUITS COURTS ALIMENTAIRES

## 4 Autorisation de vente sur les marchés

Vente à la ferme	Vente en bord de route	<b>Vente ambulante</b>	Vente à distance	Vente indirecte	Restauration à la ferme
------------------	------------------------	------------------------	------------------	-----------------	-------------------------

Administration : Commune / Chambre d'Agriculture / Service des Douanes

Réglementation : multiple

### Autorisation commerciale

Le commerce sur les marchés de plain air nécessite une autorisation préalable comme toute activité commerciale sur le domaine public.

Les marchés sont créés par arrêté municipal. La gestion et l'attribution des emplacements sont donc de la responsabilité des communes. Le maire peut établir un règlement après consultation des professionnels intéressés.

### Justificatif du statut d'exploitant agricole

En cas de contrôle, c'est l'attestation de producteur-vendeur délivrée par la Chambre d'Agriculture pour les Non Salariés Agricoles (chefs d'exploitation) qui permet de certifier le statut d'exploitant agricole.

Les cotisants solidaires ne peuvent pas pratiquer la vente et doivent passer par un revendeur (Code du commerce).

### Licence pour la vente d'alcool

La vente de vins sur les marchés est strictement encadrée. Des licences gratuites sont délivrées par le Service de la viticulture des Douanes.

### Agriculture biologique

Conformément à la réglementation européenne 834/2007, le certificat délivré annuellement par l'organisme de contrôle est obligatoire pour la vente de produits AB. Il permet d'identifier l'opérateur, le type de produits et la période de validité.

En cas de revente, l'opérateur vérifie et conserve un double des certificats de ses fournisseurs.

# CIRCUITS COURTS ALIMENTAIRES

## 5 Agrément sanitaire (denrées d'origine animale)

Vente à la ferme	Vente en bord de route	Vente ambulante	Vente à distance	<b>Vente indirecte</b>	Restauration à la ferme
------------------	------------------------	-----------------	------------------	------------------------	-------------------------

Administration : DDPP / Service Qualité dans les secteurs de la distribution et de la restauration

Réglementation : arrêté du 9 mai 1995 (articles 4 et 23), règlement (CE) N°852/2004 du 29 avril 2004, règlement (CE) N°853/2004 du 29 avril 2004, arrêté du 8 juin 2006, arrêté du 18 décembre 2009, arrêté du 21 décembre 2009, note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011

### Régime d'agrément communautaire

Le régime d'agrément communautaire concerne les cas suivants :

- vente à des intermédiaires revendant à d'autres intermédiaires,
- plus de 30 % des ventes à des intermédiaires réalisant la remise directe au consommateur final,
- distance des intermédiaires > 80 km à vol d'oiseau.

La demande d'agrément est à faire préalablement à toute mise sur le marché des produits concernés auprès de la DDPP.

### Régime de déclaration

Dans certains cas, les producteurs peuvent déroger à l'obligation d'agrément. Les conditions sont les suivantes :

- une série d'intermédiaires, réalisant la remise directe au consommateur final (à chaque fois un seul intermédiaire entre le déclarant et le consommateur final,
- 30 % maximum de la production est vendu à ces intermédiaires,
- les intermédiaires sont situés à 80 km maximum (distance à vol d'oiseau), y compris au-delà de la frontière.

La distance de 80 km peut être portée à 200 km en zone défavorisée si la profession en a fait la demande au Préfet.

Une fiche de déclaration à renouveler tous les ans est à déposer à la DDPP.

# CIRCUITS COURTS ALIMENTAIRES

## 6 Règles d'hygiène 1

Vente à la ferme	Vente en bord de route	Vente ambulante	Vente à distance	Vente indirecte	Restauration à la ferme
------------------	------------------------	-----------------	------------------	-----------------	-------------------------

Administration : DDPP / Service Qualité dans les secteurs de la distribution et de la restauration

Réglementation : arrêté du 9 mai 1995 (articles 4 et 23), règlement (CE) N°852/2004 du 29 avril 2004, arrêté du 21 décembre 2009, note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011

### Etablissements sédentaires

Dans les établissements sédentaires (même démontables) où des denrées nues fragiles sont manipulées, les règles d'hygiène obligatoires sont les suivantes :

- Présence d'un cabinet d'aisance pour les opérateurs (cuvette et chasse d'eau) ne communiquant pas directement avec le local où sont présentes les denrées alimentaires + un lave-mains à commande non manuelle à la sortie des toilettes.
- Etablissement équipé en eau courante potable chaude et froide.
- Des vestiaires ou des penderies pour les opérateurs.
- Un ou des lave-mains à commande non manuelle dans les zones où sont manipulés des denrées nues.
- Les lave-mains sont alimentés en eau courante potable chaude et froide et sont équipés d'essuie-mains à usage unique ainsi que de distributeurs de savon liquide. Des poubelles sont présentes près de ces lave-mains.
- Dans les locaux où sont entreposées et manipulées les denrées alimentaires nues fragiles, «nettoyabilité et désinfectabilité» des murs, sols, plafonds.
- Dans les locaux où sont entreposées et manipulées les denrées alimentaires nues fragiles, évacuation facile des eaux de nettoyage. Le nettoyage désinfection se fait à l'eau potable.
- Gondoles, présentoirs, étales facilement nettoyables.
- Enceintes réfrigérées si denrées altérables avec thermomètre à lecture directe et enregistreur de température si fait plus de 10 m<sup>3</sup>.

Exemples de denrées nues fragiles :

- saucissons nus (si peau comestible)
- biscuits et bonbons nus
- olives nues au détail
- fromages non conditionnés
- pastèques ou courges tranchées sur place
- carcasses nues de volailles
- jus de fruits élaborés sur place
- stands de dégustation d'aliments périssables

Dans les établissements sédentaires de structure légère, où aucune denrée nue fragile n'est manipulée, les dérogations prévues les établissements non sédentaires s'appliquent (voir fiche 5).

# CIRCUITS COURTS ALIMENTAIRES

## 7 Règles d'hygiène 2

Vente à la ferme	<b>Vente en bord de route</b>	<b>Vente ambulante</b>	Vente à distance	Vente indirecte	Restauration à la ferme
------------------	-------------------------------	------------------------	------------------	-----------------	-------------------------

Administration : DDPP / Service Qualité dans les secteurs de la distribution et de la restauration

Réglementation : arrêté du 9 mai 1995 (articles 4 et 23), règlement (CE) N°852/2004 du 29 avril 2004, arrêté du 21 décembre 2009, note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011

### Etablissements non sédentaires

Les établissements non sédentaires bénéficient des dérogations prévues à l'article 23 de l'arrêté du 9 mai 1995 :

- pas d'obligation d'eau courante (eau courante = eau du robinet distribuée par des canalisations = alimentation en continu), mais l'obligation d'eau potable demeure
- pas d'obligation d'eau chaude.
- pour les opérateurs, vestiaire ou penderies non obligatoires.
- pour les opérateurs, pas d'obligation de cabinets d'aisances équipés d'une cuvette et d'une chasse d'eau (ils étaient prévus à l'article 4.b de l'arrêté du 9 mai 1995) . A minima, il faut au moins un dispositif de lavage hygiénique des mains.

Définition d'un établissement non sédentaire :

- une structure légère
- régulièrement déplacée
- nettoyée sur un site adapté qui n'est pas le lieu de vente

Exemple : véhicules boutiques, étals de marché.

### Cas particulier des restaurants non sédentaires

Est restaurant toute structure qui restaure les consommateurs = qui les fait manger. Les consommateurs peuvent manger debout, assis, couchés, etc.

Dans les restaurants non sédentaires offrant moins de 50 places (50 personnes mangeant en même temps), les consommateurs bénéficient de ce qui est prévu à l'article 4.b de l'arrêté du 9 mai 1995 c'est-à-dire au moins un dispositif de lavage hygiénique des mains pour les opérateurs (pas d'obligation de cabinet d'aisance).

# CIRCUITS COURTS ALIMENTAIRES

## 8 Justification des recettes

Vente à la ferme	Vente en bord de route	Vente ambulante	Vente à distance	Vente indirecte	Restauration à la ferme
------------------	------------------------	-----------------	------------------	-----------------	-------------------------

Administration : DGFIP / Brigade de contrôle et de recherches des P-O

Réglementation : Loi n°89-935 du 29/12/1989 - Code général des impôts, article 54

L'entreprise doit être en mesure de justifier, par des pièces détaillées, le montant des recettes qu'elle comptabilise.

Sachant que l'absence de justification détaillée des recettes constitue le plus souvent le motif essentiel de rejet de la comptabilité (comptabilité non probante), il est recommandé à toute personne exerçant une activité commerciale quelle que soit de suivre les recommandations ci-dessous :

- même si le Code de Commerce dispense les exploitants soumis au forfait d'enregistrer les opérations au jour le jour, il est préconisé en matière fiscale d'effectuer cet enregistrement journalier ;
- l'enregistrement des recettes à l'aide d'une caisse enregistreuse mentionnant la nature du produit vendu permet de valider la comptabilité et d'en éviter le rejet ;
- le brouillard de caisse peut se substituer à une caisse enregistreuse. Ce document est utilisé par le commerçant pour inscrire de manière manuscrite le détail de ses ventes quotidiennes au fur et à mesure de leur réalisation. Il peut être assimilé à une bande enregistreuse et doit mentionner les mêmes informations (date, article et prix).

Il sera laissé à l'appréciation de chacun d'opter pour un enregistrement des recettes sur un support différent mais toujours adapté au rapprochement achats / ventes.

# CIRCUITS COURTS ALIMENTAIRES

## 9 Régime fiscal des activités accessoires

Vente à la ferme	Vente en bord de route	Vente ambulante	Vente à distance	Vente indirecte	Restauration à la ferme
------------------	------------------------	-----------------	------------------	-----------------	-------------------------

Administration : DGFIP / Brigade de contrôle et de recherche des P-O

Réglementation : Code général des impôts, articles 63 et 75

Si la vente directe de la production agricole relève du régime des bénéfices agricoles, les profits provenant d'opérations commerciales ou non commerciales réalisées par un exploitant agricole doivent en principe être imposés distinctement d'après les règles prévues selon le cas pour les bénéfices commerciaux ou pour les bénéfices non commerciaux.

Sont visées par exemple, les activités de tourisme à la ferme telles que fermes-auberges, tables d'hôtes, dégustation cuisinée de produits régionaux, mais également la revente de produits achetés.

### Agriculteurs soumis au régime du réel

L'article 75 du code général des impôts (CGI) prévoit toutefois que les produits des activités accessoires relevant de la catégorie des bénéfices industriels et commerciaux et de celle des bénéfices non commerciaux réalisées par un exploitant agricole soumis à un régime réel d'imposition (simplifié ou normal) peuvent être pris en compte pour la détermination du bénéfice agricole lorsque, au titre de l'année civile précédant la date d'ouverture de l'exercice, les recettes retirées de telles activités accessoires n'excèdent ni 30 % des recettes tirées de l'activité agricole ni 50 000 € TTC.

### Agriculteurs soumis au régime du forfait agricole

Les produits des activités accessoires doivent être imposés séparément du forfait agricole. Ils seront déclarés dans la catégorie du régime MICRO BIC avec une limite de 83 200 €. Au-delà de cette limite, le régime du réel s'applique.

Des règles spécifiques s'appliquent aux diverses formes sociétaires.

# CIRCUITS COURTS ALIMENTAIRES

## 10 Pré-enseignes

Vente à la ferme	Vente en bord de route	Vente ambulante	Vente à distance	Vente indirecte	Restauration à la ferme
------------------	------------------------	-----------------	------------------	-----------------	-------------------------

Administration : DDTM / Service Urbanisme Habitat

Réglementation : Code de l'environnement, articles L.581-1 à L.581-45 et R.581-1 à R.581-88.

### Règle générale

La publicité extérieure (affichage) hors agglomération ne peut être autorisée que pour les communes dotées d'un règlement local de publicité : ZPA (Zone de Publicité Autorisée) dans les lieux d'activités suffisamment étendus et denses, nécessitant l'organisation de la publicité implantée de fait (centres commerciaux par exemple).

### En agglomération

La surface unitaire et la hauteur au-dessus du sol des affiches ne peut excéder :

- Agglomérations jusqu'à 2 000 habitants : surface 4 m<sup>2</sup> et hauteur 4 m ;
- Plus de 2 000 à 10 000 habitants : surface 12 m<sup>2</sup> et hauteur 6 m ;
- 10 000 habitants et plus ou dans la traversée des agglomérations de moins de 10 000 habitants lorsque le dispositif est en bordure de routes à grande circulation : surface 16 m<sup>2</sup> et hauteur 7,50 m.

Les publicités et les pré-enseignes scellées au sol ne peuvent être placées à moins de 10 m d'une baie d'un immeuble d'habitation situé sur un fond voisin lorsqu'il se trouve en avant du plan du mur contenant cette baie. En outre l'implantation ne peut être faite à une distance inférieure à la moitié de sa hauteur d'une limite séparative de propriété.

### Hors agglomération : les préenseignes dérogatoires

Certaines activités ont droit à des pré-enseignes dérogatoires aux conditions suivantes :

- Format 1 x 1,50 m maximum ;
- Implantation hors agglomération, sur domaine privé, avec l'autorisation écrite du propriétaire du terrain ;
- A 5 m minimum du bord de la chaussée, 200 m des autoroutes et voies rapides ;
- Aucune autorisation du gestionnaire de la voirie n'est requise mais il est conseillé de prendre contact pour éviter l'implantation en zone potentiellement accidentogènes ;
- Indication du nom de l'établissement, de la direction à suivre et/ou la distance ;
- Pré-enseignes implantées dans un rayon de 5 km maximum du lieu de l'activité ;
- Ne pas présenter de gêner pour la visibilité de la signalisation routière ou de danger pour la circulation ;
- Ne pas présenter d'ambiguïté avec les indications routières (forme, couleurs). Les indications de l'activité avec distance ou flèche sont autorisées.

Les activités agricoles qui ont droit à cette dérogation sont :

CHAMBRES D'HÔTES, FERMES AUBERGES : 4 pré-enseignes maximum.

PRODUITS DU TERROIR : 2 pré-enseignes maximum.

CAMPINGS A LA FERME et GÎTES RURAUX : ils n'ont pas droit à la pré-enseigne dérogatoire, mais à un jalonnement sur domaine public avec les panneaux type CE.

.../...

## Hors agglomération : les préenseignes temporaires

Les pré-enseignes temporaires permettent de signaler des manifestations culturelles et touristiques de moins de 3 mois.

Ces pré-enseignes peuvent être installées 3 semaines avant le début de la manifestation et doivent être retirées au plus tard 1 semaine après sa fin.

Les conditions d'implantation sont celles des pré-enseignes dérogatoires.

## Parc Naturel Régional des Pyrénées Catalanes

Les pré-enseignes dérogatoires sont autorisées. La plupart des Parcs naturels régionaux mettent en place des **chartes signalétiques** pour éviter la prolifération de ce type de panneaux dans des paysages sensibles et organiser leurs implantations au niveau de chaque commune ou communauté de communes : formats réduits, cadre graphique, codes couleurs, harmonisation des typographies.

Dans les zones où il y a une forte concentration d'activités, le jalonnement par barrettes de dimensions réduites est encouragé, en remplacement des pré-enseignes dérogatoires et sous réserve de l'accord du gestionnaire des voiries concernées.

## Sites et immeubles classés

La publicité y est interdite, ainsi que dans les zones de protection délimitées autour de ceux-ci.

**ATTENTION : CES MESURES RISQUENT D'ETRE MODIFIEES D'ICI 2015**

## Taxe locale sur les enseignes et publicités extérieures

La taxe locale sur les enseignes et publicités extérieures (TLPE) est un impôt instauré de façon facultative par la commune ou l'établissement public de coopération intercommunale (EPCI), sur le territoire desquels sont situés les dispositifs publicitaires. Son montant varie selon les caractéristiques des supports publicitaires et la taille de la collectivité.

Le montant de la TLPE varie selon la nature et la surface des supports publicitaires et la taille de la collectivité (commune ou EPCI). Les tarifs sont fixés par délibération du conseil municipal (du comité syndical ou conseil communautaire pour un EPCI), dans la limite de montants maximaux fixés par arrêté.

La taxe est payable sur la base d'une déclaration annuelle, effectuée par l'exploitant du dispositif publicitaire auprès de la mairie ou de l'EPCI :

- avant le 1<sup>er</sup> mars de l'année d'imposition pour les supports qui existaient au 1<sup>er</sup> janvier,
- dans les 2 mois suivant la création ou la suppression des dispositifs.

La déclaration comprend notamment la superficie, la nature, le nombre et la date de création ou de suppression de chaque support publicitaire.

Une contravention de 4<sup>ème</sup> classe (750 €) s'applique en cas de non-déclaration, de déclaration hors délai, ou de déclaration inexacte ou incomplète. Chaque support donne lieu à une infraction distincte.

# CIRCUITS COURTS ALIMENTAIRES

## 11 Enseignes

Vente à la ferme	Vente en bord de route	Vente ambulante	Vente à distance	Vente indirecte	Restauration à la ferme
------------------	------------------------	-----------------	------------------	-----------------	-------------------------

Administration : DDTM / Service Urbanisme Habitat

Réglementation : Code de l'environnement, articles L581-1 à L581-45 et R581-1 à R581-88.

### Règles générales

Liberté d'afficher sans autorisation ou déclaration sauf certains secteurs sensibles.

Les enseignes doivent toujours être posées sur le domaine privé (terrain ou bâtiment) de l'activité concernée.

Dans les zones de publicité réglementée, il peut y avoir des prescriptions plus sévères que la loi et des indications précises sur les matériaux à utiliser ou à proscrire.

#### ENSEIGNES MURALES :

- pas de restriction de surface ;
- pas de restriction de nombre ;
- ne doivent pas dépasser les limites du mur, ni constituer une saillie de plus de 0,25 m ;
- pour une enseigne installée sur une toiture, sa hauteur est limitée à 3 m pour une façade de moins de 15 m de hauteur et au 1/5 de la hauteur de la façade sans dépasser 6 m, pour une façade de plus de 15 m.

#### ENSEIGNES EN DRAPEAU :

- ne doivent pas excéder le 10<sup>ème</sup> de la distance séparant 2 alignements de la voie publique.

#### ENSEIGNES SCELLEES AU SOL :

- Dans les agglomérations de moins de 10 000 habitants et hors agglomération :

Au maximum 2 enseignes ou 1 enseigne double face pour une superficie totale de 6 m<sup>2</sup>.

- Dans les agglomérations de plus de 10 000 habitants ou les ensembles multicommunaux\* de plus de 100 000 habitants :

Au maximum 2 enseignes ou 1 enseigne double face pour une superficie totale de 16 m<sup>2</sup>.

- Hauteurs maximum : 6,50 m pour plus d'1 m de large, 8 m pour moins d'1 m de large.

- Implantation à plus de 5 m du bord de la chaussée et en dehors du domaine public routier.

#### ENSEIGNES TEMPORAIRES :

Elles signalent des manifestations culturelles et touristiques de moins de 3 mois.

Ces enseignes peuvent être installées 3 semaines avant le début de la manifestation et doivent être retirées au plus tard 1 semaine après sa fin.

### Parc Naturel Régional des Pyrénées Catalanes

Dans les Parcs naturels régionaux, toutes les enseignes sont soumises à autorisation préalable du maire avec un avis simple de l'Architecte des Bâtiments de France dans un délai de 2 mois.

### Sites et immeubles classées

Dans les sites classés, toutes les enseignes sont soumises à autorisation préalable du maire avec un avis conforme de l'Architecte des Bâtiments de France dans un délai de 4 mois.

\* Un ensemble de ce type existant dans les Pyrénées-Orientales formé par les communes de Perpignan, Baho, Bompas, Cabestany, Canohès, Peyrestortes, Pia, Rivesaltes, Saint-Estève, Le Soler, Toulouges.

# CIRCUITS COURTS ALIMENTAIRES

## 12 Publicité et affichage des prix

Vente à la ferme	Vente en bord de route	Vente ambulante	Vente à distance	Vente indirecte	Restauration à la ferme
------------------	------------------------	-----------------	------------------	-----------------	-------------------------

Administration : DDPP / Service Protection économique, sécurité des consommateurs et surveillance des marchés

Réglementation : Code de la consommation, articles L.113-3 et suivants et L.121-1 et suivants (réglementation de la publicité des prix et des pratiques commerciales). Règlement fruits et légumes n°1580/2007.

En vente directe, l'affichage des prix est aussi obligatoire.

De manière générale, toute publicité doit être loyale et ne pas être de nature à induire le consommateur en erreur notamment sur l'origine des produits vendus.

L'appellation «vente de produits de la ferme» est faussée quand l'exploitant vend également sur son stand des produits issus du négoce.

### Vente à la ferme

Fruits et légumes issus de l'exploitation vendus sur l'exploitation

Ils doivent être de qualité saine, loyale et marchande. Dans tous les cas l'affichage de la dénomination et du prix de vente (au poids : kg, ou à la pièce) sont obligatoires.

### Autres modes de vente

Lorsque les fruits et légumes ne proviennent pas de l'exploitation ou ne sont pas vendus directement sur l'exploitation, c'est la réglementation générale qui s'applique.

Les pêche/nectarine, pomme, poire, fraise, kiwi, agrume, raisin, salade, tomate, poivron restent soumis à la normalisation (en terme de calibrage, de qualité, de marquage des colis, ...). L'étiquetage de ces colis doit mentionner :

- l'origine (France, Espagne en toute lettre), complétée par l'indication optionnel d'un département, d'une ville de production. L'indication de l'origine doit être réalisée dans une taille égale à celle du prix de vente.
- la catégorie, le calibre et la variété le cas échéant
- dénomination et prix de vente (au poids : kg, ou à la pièce).

Pour les autres fruits et légumes, chacun pourra choisir de conserver la normalisation (base norme CEE-ONU) ou de les vendre comme produits soumis à la norme générale avec la seule mention de l'origine. Cette norme générale prévoit l'obligation générale de qualité marchande, saine et loyale des produits.

Les achats effectués auprès d'autres professionnels doivent faire l'objet d'une facturation conformément à l'article L. 441-3 du Code de commerce.

### Démarche d'identification de Bienvenue à la ferme

Se référer à la charte Bienvenue à la ferme.

# CIRCUITS COURTS ALIMENTAIRES

## 13 Restauration

Vente  
à la ferme

Vente  
en bord de  
route

Vente  
ambulante

Vente  
à distance

Vente indirecte

**Restauration  
à la ferme**

Administration : DDPP / Service qualité et sécurité dans les secteurs de la distribution et de la restauration

Réglementation : arrêté du 9 mai 1995 (articles 4 et 23), arrêté du 29/09/1997, règlement (CE) N°852/2004 du 29 avril 2004, arrêté du 21 décembre 2009, note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011

### Les différents statuts de restauration à la ferme

#### Fermes auberges

La restauration en fermes auberges relève de la réglementation «restauration commerciale». Cette réglementation est très contraignante en matière d'hygiène, de locaux, d'achat et de transport de denrées, avec en plus l'obligation de cuisiner majoritairement des denrées produites sur place.

#### Restauration sociale

Pour la restauration sociale (ex : cantine scolaire dans une ferme auberge), la réglementation est plus draconienne que pour la restauration commerciale.

### Réglementation fermes-auberges

#### Modalités d'approvisionnement et de contrôle

Afin de préciser les modalités d'approvisionnement des fermes-auberges, l'administration distingue quatre catégories de produits:

- les produits provenant de l'exploitation du fermier aubergiste. Cet approvisionnement doit être substantiel et fermier, la traçabilité doit être fiable.
- les produits acquis à l'extérieur de l'exploitation, soit auprès d'autres agriculteurs (dans ce cas, les produits doivent être fermiers et les producteurs identifiés), soit auprès de fournisseurs non agriculteurs. Cet approvisionnement doit être exceptionnel. Il peut s'agir de produits constitutifs de plats principaux (viandes, poissons, fromages notamment) si ces derniers correspondent à une tradition gastronomique locale.
- les produits élémentaires. Il s'agit de produits génériques et non valorisants (sel, épices, pain, farine, produits gras...) qui peuvent être acquis auprès de fournisseurs.
- les boissons doivent provenir de la région ou des régions voisines de chaque fermier-aubergiste. Les vins mousseux locaux doivent être valorisés en priorité.

#### Réglementations administratives et fiscales des débits de boissons

La vente de boissons à emporter ou à consommer sur place est soumise à une double réglementation. Il s'agit d'une part, d'une réglementation administrative qui a pour objet essentiel de recenser voire de limiter le nombre des débits de boissons et d'autre part d'une réglementation fiscale qui concerne la perception des droits de licence. La mise en œuvre de cette réglementation relève de la compétence de la Direction Générale des Douanes et des Droits Indirects. Les démarches administratives doivent être accomplies auprès des bureaux de douane.

.../...

### Réglementation sanitaire

Les agriculteurs engagés dans la voie de la diversification touristique sont très souvent conduits à valoriser auprès de leurs clients leurs productions animales et végétales dans le cadre de prestations de restauration et de vente directe des produits agricoles. Le traitement de ces denrées alimentaires requiert des précautions particulières sur le plan sanitaire afin d'assurer une bonne conservation des aliments pour éviter tout risque d'intoxication alimentaire.

Les prestataires doivent faire application d'une réglementation sanitaire spécifique qui concerne les différentes étapes que sont : l'abattage des animaux, le transport des denrées périssables, la congélation des aliments remis directement au consommateur final.

Dans certains cas, les professionnels doivent faire application de guides de bonnes pratiques hygiéniques, et de réglementations spécifiques concernant le traitement de la viande et du lait.

### Assurance contre le risque d'intoxication alimentaire

Les personnes qui proposent des prestations de restauration sont instamment invitées à souscrire une garantie spécifique afin de couvrir le risque d'intoxication alimentaire.

La consommation de denrées consommées sur place dans le cadre de prestations de restauration peut occasionner des intoxications alimentaires plus ou moins graves. La responsabilité civile du prestataire peut être mise en cause. Les contrats d'assurance souscrits à ce titre couvrent les sinistres d'intoxication ; les contrats peuvent toutefois prévoir qu'une franchise doit être à la charge de l'assuré en cas de sinistre résultant de l'inobservation de la réglementation sanitaire.

# CIRCUITS COURTS ALIMENTAIRES

## 14 Manifestations à la ferme

Vente à la ferme	Vente en bord de route	Vente ambulante	Vente à distance	Vente indirecte	Restauration à la ferme
------------------	------------------------	-----------------	------------------	-----------------	-------------------------

**Administration :** SDIS

**Réglementation :** arrêté du 25/06/1980 modifié- arrêté du 06/01/1983

Les occasions organisation d'une manifestation accueillant du public sur une exploitation agricole sont diverses et variées : marché sur l'exploitation, repas pour promouvoir un vin, opération de lancement d'une nouvelle variété de fruits, de la saison d'un légume, etc.

Pour toutes ces manifestations se réalisant dans un établissement existant pour une activité différente de celle autorisée, sous un chapiteau, une tente, une structure gonflante, en plein air, sur la voie publique, une procédure d'autorisation doit être engagée et est nécessaire pour l'application des dispositions réglementaires de sécurité.

### UN MOIS AU MOINS AVANT LA MANIFESTATION :

Une demande d'autorisation est à déposer auprès du maire de la commune concernée.

La demande d'autorisation sera accompagnée d'un dossier de sécurité. Les pièces constitutives du dossier de sécurité sont :

- l'imprimé type de demande d'autorisation. Ce document est disponible en mairie, il permet d'identifier l'organisateur, la nature de la manifestation, le nombre des personnes attendues, la configuration des lieux, etc. ;
- le jeu de plans de masse, à l'échelle, précisant le positionnement des moyens de secours (extincteurs, issues de secours, ...);
- le descriptif des activités et des aménagements intérieurs prévus (matériaux utilisés,...);
- le descriptif de l'installation électrique;
- l'engagement de mission d'un organisme de contrôle technique agréé (si l'importance où la nature des installations le justifie).

Ce dossier de Sécurité permet l'étude de votre projet par une Commission de Sécurité des Services Incendie et Secours, qui après instruction délivre son avis au maire.

S'appuyant sur cet avis, le maire notifiera sa décision d'autoriser (ou refuser la manifestation). Dans certains cas, l'autorisation pourra être assortie de prescriptions à respecter, de travaux éventuels. Après leur réalisation, une déclaration d'achèvement des travaux sera adressée au maire.

### 15 JOURS AU MOINS AVANT LA MANIFESTATION :

Suite à la notification d'autoriser la manifestation, vous devrez solliciter l'autorisation d'ouverture au public auprès du Maire.

En cas de prescription de travaux, une visite de réception pourra être assurée par la Commission de Sécurité afin d'en vérifier la conformité.

Le Maire délivre l'autorisation d'ouverture, la manifestation peut alors se tenir.

Il est évident que le respect de cette procédure ne dispense pas l'agriculteur:

- de se rapprocher de son assureur pour garantir les éventuels dommages occasionnés lors de la manifestation ( vols, intoxication alimentaire,...) ;
- d'être en conformité avec les autres réglementations liées à l'accueil du public.

# CIRCUITS COURTS ALIMENTAIRES

## 15 Fêtes de villages

Vente  
à la ferme

Vente  
en bord de  
route

**Vente  
ambulante**

Vente  
à distance

Vente indirecte

Restauration  
à la ferme

Administration : DDPP / Service protection économique sécurité des consommateurs et surveillance des marchés

Réglementation : arrêté du 9 mai 1995, note de service DGAL/SDHA/N2000-8066 du 11 mai 2000, règlement CE n° 852/2004 du 29 avril 2004, arrêté du 21 décembre 2009, note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011, Règlement Sanitaire Départemental (articles 126 à 128)

Les exigences minimales pour les étals, stands et bodégas où sont servies des denrées alimentaires lors des férias et fêtes de villages sont les suivantes.

### **Emplacement**

Ne pas se mettre à proximité de grands axes routiers (sources de pollution), et faire en sorte que la surface des étals ou bien la limite supérieure des bordures de protection des étals (lorsque ces bordures sont présentes) soient situés à plus d'un mètre du sol.

Choisir, dans la mesure du possible, des emplacements situés sur des revêtements de sol facilement nettoyables où l'eau ne forme pas de flaques (bitume, ciment).

### **Approvisionnement**

L'achat des denrées animales ou d'origine animale doit se faire auprès d'établissements agréés ou détenteurs de dispenses d'agrément ; leur transport doit se faire sous régime du froid en respectant les températures indiquées dans le tableau ci-dessous.

Les denrées ne peuvent pas être cuisinées à l'avance dans les domiciles privés, à moins que ceux-ci ne soient déclarés comme locaux professionnels.

### **Lavage**

Prévoir une arrivée d'eau potable ou à défaut, un jerrycan d'eau potable pour lavage des mains et des ustensiles ; prévoir savon et papier essuie-tout pour séchage ; il est aussi possible de porter des gants jetables.

Prévoir au minimum deux seaux : un pour le nettoyage des ustensiles, un pour le rinçage.

### **Déchets, vaisselle**

Les déchets sont mis dans des contenants fermables et ces contenants ne doivent pas être positionnés près des zones de stockage ou de manipulation des denrées (risque de contaminations croisées).

Lorsque des denrées sont servies à tables, prévoir de la vaisselle jetable si le lavage de cette vaisselle ne peut se faire dans une plonge; les plats cuisinés tels que gardianes ou paellas doivent être maintenus jusqu'au moment du service à plus de 63°C.

### **Traçabilité**

Garder les étiquetages des denrées fragiles jusqu'à la date limite de consommation indiquée. Il est fortement conseillé de garder des échantillons témoins des plats cuisinés, ces échantillons seront analysés en cas de problème ; chaque échantillon est constitué de 100 g du plat, gardé au réfrigérateur jusqu'à 5 jours après son élaboration.

../...

## Réfrigération

Au minimum, prévoir des glacières avec des plaques eutectiques, à installer à l'abri du soleil et prévoir un thermomètre afin de pouvoir suivre l'évolution de la température dans la ou les enceinte(s) réfrigérée(s) (voir températures dans le tableau ci-dessous).

Dans la ou les enceinte(s) réfrigérée(s), bien protéger les denrées afin qu'elles ne se contaminent pas entre elles.

Approvisionner l'étal au fur et à mesure des besoins et garder le plus longtemps possible les produits réfrigérés en enceinte réfrigérée (glacière, frigo, etc.) ; sur l'étal, protéger les denrées de toute source d'échauffement extérieure (lampes, soleil, etc.) ; les consommateurs ne doivent pas manipuler les denrées sur les étals.

Les denrées ne peuvent pas être mises à congeler dans des congélateurs domestiques, la congélation doit se faire dans des cellules de congélation rapide professionnelles.

Prévoir parasols et bâches (plutôt de couleur claire) afin d'éviter l'augmentation de la température dans les stands en période estivale et pour protéger les denrées des intempéries et fientes d'oiseaux.

## Dispositifs de protection des denrées vis-à-vis des consommateurs

Les dispositifs "renforcés" désignent par exemple les vitrines ou tout autre système de protection équivalent, les dispositifs "limités" désignent par exemple des murs de glace pilée pour le poisson, des retours de vitrines de faibles hauteurs, etc ...

Denrées	Maintenance de la température, lorsque rien n'est indiqué sur l'étiquetage des denrées	Dispositif de protection si les denrées sont présentées sur l'étal	
		limité	renforcé
	obligatoire		
Fruits et légumes frais	Non		
Denrées préemballées ou protégées stables à température ambiante (conserves, miel, ...)	Non		
Denrées nues stables à température ambiante et consommées en l'état (produits de biscuiterie et de panification, viennoiserie, chocolaterie, confiserie, condiments, fruits secs ...)	Non	oui	
Produits de la pêche : poissons entiers, ...	Oui, +2°C	oui	
Produits de la pêche : filets, produits traiteur, ...	Oui, +2°C		oui
Produits laitiers fragiles (yaourts, crèmes chantilly, fromage frais,...)	Oui, +4°C	oui	
Produits laitiers plus résistants (fromages affinés, beurre )	Oui, +8°C		
Œufs frais	Non		
Pâtisseries non stables à température ambiante	Oui, +4°C		oui
Viande de boucherie - Abats - Découpes de volaille (roustes, côtelettes, ...)	Oui, +4°C		oui
Volaille entière	Oui, +4°C	oui	
Charcuterie - produits traiteur non stables à température ambiante (chipolatas, merguez, saucisse de Toulouse, jambon cuit, pâté, ...)	Oui, +4°C		oui
Salaisons stables à température ambiante (charcuteries sèches)	Non	oui	
Denrées congelées (denrées en glacière, crèmes glacées)	Oui, - 18°C		oui
Denrées servies chaudes (paëllas, boles de picolat, gardianes,...)	Oui, +63°C		oui

# CIRCUITS COURTS ALIMENTAIRES

## 16 Points de vente collectifs

Vente à la ferme	Vente en bord de route	Vente ambulante	Vente à distance	Vente indirecte	Restauration à la ferme
------------------	------------------------	-----------------	------------------	-----------------	-------------------------

Administration :

*Réglementation* : note de service DGAL/SDSSA/N2010-8103 du 7 avril 2010, règlements 178/2002, 852/2004 et 853/2004 du paquet hygiène

### **PVC = vente directe du producteur au consommateur**

Un point de vente collectif (PVC) est un lieu utilisé en commun par plusieurs producteurs permettant à ceux-ci de commercialiser leurs produits directement auprès du consommateur final.

### **Comment doit fonctionner un PVC ?**

Un PVC doit permettre d'effectuer de la **vente directe**, dans le respect de la réglementation en matière de **sécurité sanitaire**, d'où :

#### Des modalités de fonctionnement liées à la vente directe

- Obligation de permanence à la vente :

Les producteurs adhérents doivent assurer la vente de leurs produits à tour de rôle. Un planning des permanences doit être établi. Les personnes autorisées à effectuer la vente sont :

- le producteur ou un membre direct de sa famille (conjoint, ascendant ou descendant majeur).
- un salarié de l'exploitation si celui-ci participe aussi aux activités de production sur l'exploitation.
- un salarié du point de vente si celui-ci intervient toujours en présence et sous la responsabilité d'un producteur ou de son remplaçant (membre direct de la famille ou salarié de l'exploitation).

- Modalités de commercialisation :

- les produits ne doivent pas être vendus au PVC mais juste déposés, les producteurs en restent propriétaires jusqu'à la remise au consommateur final.
- le produit de leur vente leur revient directement.
- le PVC prélève une commission de mise en marché pour couvrir ses frais de fonctionnement.

#### Des modalités liées à la sécurité sanitaire : qui est responsable de l'hygiène des produits ?

Chaque adhérent est **responsable individuellement** pour ses activités de production, transformation et transport jusqu'au PVC.

Au sein du PVC, la **responsabilité est partagée** entre les producteurs pour la mise en oeuvre du plan de maîtrise sanitaire (PMS) et des procédures et contrôles associés (respect de la chaîne du froid, plan de nettoyage et désinfection, traçabilité des produits, etc.).

### **Pas d'obligation d'agrément sanitaire**

Les producteurs de denrées animales ou d'origine animale (DAOA) adhérents n'ont pas l'obligation d'être agréés pour commercialiser leurs produits dans le PVC (mode de commercialisation en vente directe).

Néanmoins, si le PVC pratique l'achat revente de DAOA, il faut prendre garde à ce que celles-ci proviennent d'ateliers agréés ou bénéficiant d'une dérogation à l'obligation d'agrément.

### **Obligation pour les producteurs d'oeufs**

La vente d'oeufs **par un autre producteur** dans le PVC **est proscrite**, si les oeufs n'ont pas été mirés, calibrés dans un centre d'emballage d'oeufs agréé (CEO).

.../...

## Quelles sont les formalisations exigées au sein du PVC ?

Afin de garantir les engagements pris au sein du PVC, deux documents doivent impérativement être établis :

- **un cahier des charges** qui précise que les adhérents **et** le PVC font l'objet d'une déclaration auprès de la DD(CS)PP et, qui détaille les modalités obligatoires de fonctionnement du PVC (permanences, commercialisation, mise en place du PMS, etc)  
*Exemple de cahier des charges sur le site internet de l'APCA : [paris.apca.chambagri.fr](http://paris.apca.chambagri.fr)*
- **un règlement intérieur** qui décrit l'organisation mise en place en interne pour répondre aux exigences fixées par le cahier des charges.

A ces deux documents, doivent être annexés des **documents complémentaires** qui garantissent le bon fonctionnement du PVC (exemples : le planning des permanences, les relevés de températures, etc).

Tous ces documents doivent être conservés au sein du PVC et être présentables lors d'un contrôle de la DD(CS)PP.

# CIRCUITS COURTS ALIMENTAIRES

## 17 Vente de boissons

<b>Vente à la ferme</b>	<b>Vente en bord de route</b>	<b>Vente ambulante</b>	Vente à distance	Vente indirecte	<b>Restauration à la ferme</b>
-------------------------	-------------------------------	------------------------	------------------	-----------------	--------------------------------

Administration : Douanes / Service viticulture

Réglementation : Articles L3331-1 et suivants, R 3332-4 et suivants et D3335-1 et suivants du Code de la santé publique. Article 502 du Code général des impôts. Article 1 de la loi 2011-302 du 22 mars 2011

L'exploitation des débits de boisson est soumise à une double réglementation :

- une réglementation administrative, définie par le code de la santé publique, qui traite des licences de débits de boisson.
- une réglementation fiscale, définie par le code général des impôts, qui prévoit que les débitants de boissons sont soumis à la législation des contributions indirectes.

Le vente de boissons, avec ou sans alcool, nécessite **une autorisation auprès des mairies** (préfecture pour Paris).

Le type de licence est fonction des catégories de boissons (on en distingue 5 groupes), et de la consommation des boissons (sur place ou à emporter). Les licences «sur place» sont valables pour la vente de boissons à emporter (et non l'inverse).

Sur place		A emporter	Groupe	Boissons
Licence II	Licence III	Petite licence	1	Limonades, eaux minérales ou gazéifiées, jus de fruits ou de légumes, sirops, infusions, lait, café, thé, chocolat, etc.
				Licence IV
3	Vins de liqueur, apéritifs à base de vin, liqueurs de fraises, framboises, cassis ou cerises ne titrant pas plus de 18° d'alcool pur			
4	Rhums, et alcools provenant de la distillation			
			5	Toutes autres boissons alcooliques

Depuis le 1er juin 2011, la licence I a disparu. Aussi, il ne sera plus nécessaire d'obtenir une licence de débit de boissons pour vendre sur place des boissons non alcooliques. Par ailleurs, depuis cette même date, les vendeurs de boissons à emporter devront déclarer l'ouverture de leur établissement auprès de leur mairie.

A cela s'ajoute à partir de la licence II, le suivi d'une **formation obligatoire** d'au 3 jours minimum qui permet la délivrance d'un **permis d'exploitation** valable 10 ans (syndicat de l'hôtellerie).

Les débits de boissons temporaires, ouverts à l'occasion d'une foire ou d'une fête publique, et dont l'ouverture nécessite uniquement une autorisation municipale, et, le cas échéant, l'avis conforme du commissaire général de l'exposition dans le cas de foires ou expositions organisées par l'État ou les collectivités publiques.

La **vente de vins** est soumise à des formalités particulières (facturation, document de circulation, etc) selon l'acheteur et le pays d'origine. Renseignements auprès des Douanes.

# CIRCUITS COURTS ALIMENTAIRES

## 18 Vente d'œufs

Vente à la ferme	Vente en bord de route	Vente ambulante	Vente à distance	Vente indirecte	Restauration à la ferme
------------------	------------------------	-----------------	------------------	-----------------	-------------------------

Administration : DDPP

Réglementation : Note DGAL/SDSSA/N2006-8268 du 26 novembre 2006 – Art. 16 du règlement européen 2008/589

### Obligations d'information du consommateur

Doivent être affichés de façon visible et lisible : la catégorie de qualité, la catégorie de poids, le mode d'élevage, une explication du code producteur, une date de durabilité minimale.

#### 1. La vente sur le site de production ou par colportage (livraison à domicile)

Seul le producteur peut céder directement les œufs produits sur son élevage (ferme de ponte) exclusivement au consommateur final pour ses besoins personnels sur son site d'exploitation et par colportage.

**Le marquage des œufs n'est alors pas obligatoire.**

#### 2. La vente sur les marchés publics locaux

Seul le producteur peut céder les œufs produits sur son élevage directement au consommateur final pour ses besoins personnels sur les marchés publics locaux **sous réserve du marquage de chaque œuf.**

Le code de marquage du type «1FR661» est attribué par la DDPP sous réserve d'une déclaration préalable du producteur auprès de cet organisme.

Les magasins collectifs sont assimilés à des marchés publics locaux : les œufs doivent donc y être tous identifiés, leur marquage est obligatoire, ainsi que la présence du producteur.

#### 3. La vente au commerce de détail

La note précise que **le producteur n'est pas autorisé à livrer les œufs issus de sa production, non mirés, ni calibrés dans un Centre d'Emballage d'œufs Agréé (CEO), directement au commerce de détail**, ni de manière générale à les faire remettre par un tiers au consommateur final.

Le commerce de détail (traiteurs, restaurateurs, pâtisseries,...) ne peut donc en aucune manière s'approvisionner directement auprès du producteur sauf si les œufs ont été mirés et classés dans un CEO.

#### Les obligations minimales pour obtenir un agrément du CEO

- Après ramassage, les œufs de l'exploitation doivent être stockés dans un local propre (lavable, lessivable) ne subissant pas de variation importante de température.
- Ils y seront mirés, classés, marqués et emballés dans des emballages identifiés.
- Les œufs seront marqués d'un code permettant d'identifier l'exploitation productrice et le mode de production (AB (0), plein air (1), au sol (2), en cage (3)). Un producteur ne dispose que d'un seul code pour un même troupeau (lot, bande), même si les œufs qui en sont issus suivent des circuits commerciaux différents (vente à un tiers, remise directe) «1FROFA01». Pour obtenir son code, le producteur doit se déclarer à la DDPP.
- Pour les œufs traités par un CEO, le troupeau sera obligatoirement soumis au plan de dépistage et de lutte vis-à-vis de Salmonella Enteritidis.

# CIRCUITS COURTS ALIMENTAIRES

## 19 Eaux de consommation

Vente à la ferme	Vente en bord de route	Vente ambulante	Vente à distance	Vente indirecte	Restauration à la ferme
------------------	------------------------	-----------------	------------------	-----------------	-------------------------

Administration : ARS délégation des P-O / Service Santé Environnement

Réglementation : article L1321-7 du Code de la santé publique

La distribution et l'utilisation d'eau provenant d'un **réseau d'adduction privé** (source, forage, puits) **à destination du public** est soumise à **autorisation préfectorale**. Dans le cas où l'activité existe sans que l'autorisation ait été délivrée, une régularisation du captage devra obligatoirement être engagée dans les plus brefs délais. L'eau à usage personnel d'une famille n'est pas soumise à autorisation.

L'autorisation est nécessaire en cas de:

- distribution de l'eau au public (fermes auberges, gîtes, campings, chambres d'hôtes ...);
- utilisation de l'eau dans les entreprises agro-alimentaires (fromageries, conserveries, tueries...);
- fabrication de glaces alimentaires et d'eau conditionnée.

L'autorisation préfectorale ne peut être obtenue qu'aux conditions suivantes:

- 1 - le raccordement au réseau public est impossible;
- 2 - le captage est peu vulnérable, naturellement ou par des mesures de protection mises en place;
- 3 - les parcelles, où sont situés le captage et les mesures de protection, appartiennent aux pétitionnaires, ou font l'objet d'un acte notarié, fermage...;
- 4 - l'analyse de la première adduction (01eso) est conforme aux exigences de qualité des eaux destinées à la consommation humaine, après éventuellement un traitement adapté (rayons ultra-violets...).

### Procédure pour obtenir l'autorisation préfectorale

1 - Prendre contact avec le Service Santé Environnement de l'ARS pour établir le dossier de demande d'autorisation et solliciter la désignation d'un hydrogéologue agréé. Ce dernier va émettre, suite à une visite de terrain, un avis portant sur les disponibilités en eau et proposer la délimitation de zones de protection et les prescriptions y afférentes.

2 - Une analyse de première adduction (01eso) devra, dans tous les cas, être réalisée par un laboratoire agréé par le Ministère de la santé, afin de vérifier la qualité de l'eau.

3 - Il appartient au pétitionnaire de constituer un dossier de demande d'autorisation à déposer en 4 exemplaires à l'ARS. L'ARS vérifie la régularité de la demande et lance la consultation des services de l'État (DDTM, DREAL).

4 - Le dossier est soumis à l'avis du Conseil départemental de l'Environnement, des Risques sanitaires et Technologiques (CODERST).

Si l'avis est favorable, le Préfet prend l'arrêté vous autorisant à distribuer de l'eau.

Cet Arrêté précisera le débit que vous êtes autorisés à prélever et les mesures de protection à mettre en œuvre (zone de protection, travaux ...), il peut également autoriser la mise en place d'un traitement si ce dernier s'avère nécessaire.

Dans certains cas, l'ouvrage peut également être soumis au Code de l'Environnement. Un dossier spécifique (avec notamment document d'incidence) devra alors être simultanément déposé auprès de la DDTM / Services Eau et Risques.

... / ...

Quel est le coût estimatif de la procédure ?

- intervention de l'hydrogéologue agréé : en règle générale 600 à 800€ HT.
- l'analyse 01ESO = environ 1 600€ HT (surplus dans des exploitations isolées).
- le document d'incidences, dans certains cas seulement = 1 000€.

Il faudra à ces coûts ajouter les frais concernant directement l'ouvrage (maçonnerie, clôtures, pompes, réseau...) et éventuellement les moyens de traitement (rayons ultra-violets...).

### **Le contrôle sanitaire de l'eau distribuée**

Il permet de vérifier annuellement la qualité de l'eau. Il est fixé par le code de la santé publique.

Les types d'analyses et les fréquences de prélèvement sont différents en fonction de l'usage de l'eau et du volume prélevé. Le coût prévisionnel du contrôle peut être communiqué par l'ARS sur simple demande.

Les prélèvements sont réalisés par un agent du Laboratoire détenteur du marché du contrôle sanitaire des eaux (actuellement le Centre d'analyses Méditerranée Pyrénées laboratoire départemental) et analysés par ce même laboratoire. L'ARS communique à l'exploitant les résultats interprétés.

# CIRCUITS COURTS ALIMENTAIRES

## 20 Aides à la vente directe

Vente à la ferme	Vente en bord de route	Vente ambulante	Vente à distance	Vente indirecte	Restauration à la ferme
------------------	------------------------	-----------------	------------------	-----------------	-------------------------

Administration : Conseil Général Pôle Agriculture

Réglementation : Programme régional (Document Régional de Développement Rural ou DRDR) du FEADER 2007-2013

### Aide à la création de stands de vente directe

Bénéficiaires : agriculteurs à titre principal pour lesquels la vente directe représente une part significative du chiffre d'affaires, adhérant à une démarche collective. Caves coopératives.

Investissements éligibles : aménagement et équipement de stand de vente.

Investissements exclus : frais d'honoraires, main d'œuvre en cas d'auto-construction, achat des locaux.

Montant de l'aide :

Dépenses entre 1 500 et 5 000 € (à partir de 800 € pour les stands mobiles) : montant de l'aide du Conseil Général de 30 % en zone de plaine et 35 % en zone défavorisée, majoration de 10 % pour les Jeunes Agriculteurs ou Agriculture Biologique.

Dépenses au delà de 5 000 € : montant de l'aide du Conseil Régional (+ Europe) de 20 % en zone de plaine et 25 % en zone défavorisée, majoration de 10 % pour les Jeunes Agriculteurs ou Agriculture Biologique ; montant de l'aide du Conseil Général de 10 %. Plafond de subvention de 15 000 €.

### Aide pour la réalisation de plaquettes promotionnelles

Bénéficiaires : producteurs valorisant la majeure partie de leur production en vente directe et adhérent à une démarche collective (ex : Bienvenue à la ferme, CIVAM Bio) et aux producteurs ayant des activités agri-touristiques.

Investissements aidés : réalisation de plaquette au format libre, tirée à au moins 3 000 exemplaires.

Montant de l'aide : 50 % d'une dépense maximum de 1 500 €.

### Aide à la création d'AMAP

#### 1. Aménagement du lieu de distribution

Investissements éligibles : aménagement et équipement de stand de vente.

Investissements exclus : frais d'honoraires, main d'œuvre en cas d'auto-construction, achat des locaux.

Montant de l'aide : pour une dépense éligible entre 1 000 € et 10 000 €, aide de 50 %.

#### 2. Acquisition de paniers

Investissements aidés : achat de 10 à 60 paniers en osier mis à disposition des adhérents.

Montant de l'aide : 80% du coût des paniers, aide plafonnée à 1 500 €.