

Ventes et marchés de plein air : quelles sont les obligations des vendeurs ?

11/05/2023

Le vendeur qui désire vendre sur un marché de plein air doit avoir la qualité de commerçants et remplir les obligations générales auxquelles sont assujettis, ces professionnels. Quelle est la réglementation en vigueur ?



L'essentiel

- En tant que vendeur de plein air, vous devez obtenir une autorisation d'occupation temporaire du domaine public. Vous devez aussi respecter les réglementations du commerce, notamment en étant inscrit au registre du commerce ou en bénéficiant du régime spécifique des agriculteurs.
- Les ventes effectuées dans des locaux ou sur des emplacements non destinés à la vente au public nécessitent une déclaration préalable auprès du maire. En qualité de vendeur, vous êtes également soumis à des restrictions concernant les fréquences des ventes au déballage.
- Les produits vendus doivent respecter les règles d'hygiène et de sécurité, notamment en ce qui concerne la conservation des aliments à des températures adéquates. De plus, vous devez assurer la transparence des prix et respecter les règles de publicité vis-à-vis des consommateurs.

Quelles sont les obligations du vendeur ?

La présentation de produits « du terroir » ou « de la ferme » est alléchante pour le vacancier et peut-être intéressante en ce qui concerne la qualité et de prix.

Mais ces offres peuvent présenter des pièges pour le consommateur, notamment quand elles sont proposées au bord des routes ou en tout autre lieu non habituellement destiné au commerce (champs, places publiques, parkings, plages, etc.).

Lorsque les ventes sont réalisées sur le domaine public, le vendeur doit bénéficier d'une autorisation d'occupation temporaire du domaine public, celle-ci étant en général délivrée par le maire.

- Le vendeur doit respecter les différentes réglementations du commerce.
- Il doit être inscrit au registre du commerce ou bénéficier du régime spécifique des agriculteurs (un particulier ne peut effectuer des ventes de façon habituelle).

Quelle est la réglementation pour les ventes au déballage ?

Lorsque les ventes sont effectuées dans des locaux ou sur des emplacements non destinés à la vente au public, ou dans des véhicules spécialement aménagés à cet effet, elles doivent faire l'objet d'une déclaration préalable auprès du maire de la commune (régime juridique des ventes au déballage prévu au Code de commerce - article L. 310-2).

De plus, un professionnel ne peut participer à des ventes et marchés de plein air relevant de la catégorie des ventes au déballage plus de deux mois par an dans un même arrondissement (circonscription administrative sous l'autorité d'un même sous-préfet).

Les professionnels justifiant d'une permission de voirie ou d'un permis de stationnement pour les ventes réalisées sur la voie publique n'ont cependant pas à effectuer cette déclaration. Les produits vendus doivent être conformes aux règles d'hygiène et de sécurité : les produits emballés doivent être conservés à la température indiquée par l'emballer ou, lorsque la température n'est pas indiquée ou les produits présentés en vrac, aux températures maximales fixées par la réglementation du 21 décembre 2009 et l'arrêté du 8 octobre 2013. Les règles de publicité et de transparence vis-à-vis des consommateurs en matière de prix et de dénomination s'imposent.

Quelles sont les règles générales d'hygiène ?

L'arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail de produits alimentaires autres que les produits d'origine animale, fixe les règles d'hygiène.

Cette obligation passe par un strict respect des règles de températures maximales auxquelles doivent être conservés les aliments fragiles, que ce soit au moyen de meubles réfrigérés ou de tout autre moyen assurant le maintien des aliments au froid (glace, etc.).

Bon à savoir : l'intégralité des gestionnaires des marchés, communes et syndicats, se doivent de mettre à la disposition des commerçants les équipements nécessaires au respect de cette obligation qui s'applique dans tous les cas, que les commerçants soient sédentaires ou non (prises électriques, arrivées d'eau, sanitaires).

Quelle réglementation pour les produits fermiers ?

Il n'existe pas de définition réglementaire applicable à tous les produits fermiers.

Pour les volailles, par exemple, le règlement n°543/2008 régit l'emploi des mentions « fermier - élevé en plein air » et « fermier - élevé en liberté » en fixant la densité dans les bâtiments et l'âge d'abattage des animaux.

Pour les fromages et spécialités fromagères, une définition du terme fermier est donnée par le décret du 27 avril 2007 : produit « fabriqué selon les techniques traditionnelles, par un producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci ».

C'est le décret du 19 août 2015 qui fixe les conditions d'utilisation des mentions valorisantes « fermier », « produit de la ferme » ou « produit à la ferme » pour les œufs de poules pondeuses (taille des

exploitations limitée à 6 000 poules par exemple). Des définitions « contractuelles » existent par ailleurs.

Ainsi, le Code des usages de la charcuterie précise que le terme « fermier » s'applique à des produits fabriqués à la ferme, avec des viandes d'animaux élevés à la ferme. L'utilisation de la mention « issu de porc fermier », si elle est justifiée, est possible pour des charcuteries industrielles.

En matière de labels rouges, les notices techniques pour les volailles, les porcs ou les gros bovins définissent les conditions d'usage de cette allégation en fixant des règles strictes pour la densité, le parcours ou l'alimentation.

À noter : la jurisprudence a fixé les grandes lignes pour une utilisation non mensongère du terme « fermier » en préconisant des méthodes de production traditionnelle dans un circuit intégré à la ferme, en indiquant que les produits doivent provenir principalement de l'exploitation (la ferme) mais également des fermes voisines si l'exploitant conserve un contrôle direct sur les produits. En revanche, peu importent les modalités de commercialisation et le statut juridique de l'exploitation.

Les contrôles effectués par la DGCCRF

Selon les départements, les agents de la CCRF effectuent sur les marchés des contrôles portant sur le respect de l'affichage du prix, l'étiquetage et les allégations (« maison », « terroir », « producteur », etc.).

L'obligation de respecter les règles d'hygiène passe par un strict respect des températures maximales auxquelles doivent être conservés les aliments fragiles, que ce soit au moyen de meubles réfrigérés ou de tout autre moyen (glace, etc.). Le contrôle des règles d'hygiène relèvent de la [DGAI du ministère de l'Agriculture](#).

Liens utiles

Ce que dit la loi :

- Code du commerce – [article L.310-2](#)
- [Arrêté du 21/12/2009](#)
- [Arrêté du 8/10/2013](#)

Pour en savoir plus :

- [Code des usages de la charcuterie](#)