

Mars 2022

**PRINCIPALES MESURES RÉGLEMENTAIRES APPLICABLES A L'ACTIVITÉ DE
RESTAURATION RAPIDE À EMPORTER ET/OU À CONSOMMER SUR PLACE**

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Formation du personnel à l'hygiène

Les responsables d'établissements de restauration commerciale doivent avoir dans leur effectif au moins une personne justifiant d'une formation en matière d'hygiène alimentaire.

Sont concernées toutes les activités de restauration, y compris celles accessoires ou même occasionnelles (restauration traditionnelle, cafétérias et autres libres-services, restauration de type rapide).

Au moins une personne de l'effectif de l'établissement doit :

- soit détenir l'un des diplômes ou titres à finalité professionnelle de niveau V et supérieurs (liste annexée à l'arrêté du 25/11/2011 relatif à la liste des diplômes et titres à finalité professionnelle dont les détenteurs sont réputés satisfaire à l'obligation de formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale) ;
- soit avoir une expérience minimum de 3 ans en tant que gestionnaire ou exploitant d'une entreprise du secteur alimentaire ;
- soit avoir reçu une formation conforme au référentiel annexé à l'arrêté du 5/10/2011 et dispensée par un organisme agréé (liste consultable sur le lien suivant : <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Obligation-de-formation-en-matiere>)

La preuve de la détention d'un diplôme ou d'une expérience de 3 ans ou l'attestation de formation doivent pouvoir être fournies lors de toute inspection.

► Pour plus de détails, consultez la fiche relative à la formation à l'hygiène <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Obligation-de-formation-en-matiere>.

L'organisme collecteur des fonds pour la formation professionnelle (OPCA), FAFIH délégation régionale Occitanie Méditerranée (6 Parc club du millénaire, 1025 rue Henri Becquerel 34000 Montpellier - montpellier@fafih.com), propose des formations à l'hygiène, gratuites, au sein des établissements qui emploient des salariés. Si l'établissement n'emploie pas de salariés, il est également possible de bénéficier d'une prise en charge de formations à l'hygiène, en se rapprochant de l'AGEFICE (04 66 87 97 80 ou agefice@gard.cci.fr).

Règles générales d'hygiène

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

Ces textes posent des grands principes :

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

Ils prescrivent certaines obligations de moyens, concernant notamment :

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

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

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

À noter que des guides de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) et d'application des principes HACCP ont été rédigés par les professionnels concernés des différentes filières ; ce sont des outils d'application volontaire, validés par les pouvoirs publics, qui recommandent des moyens spécifiques pour aider les exploitants en matière d'hygiène, tant en ce qui concerne les installations, équipements, matériels et manipulations des denrées alimentaires que les méthodes pour s'assurer de la qualité sanitaire de ces dernières. Les organisations professionnelles du secteur de la restauration commerciale ont rédigé un guide de bonnes pratiques d'hygiène (GPBH) et d'application de l'HACCP « Restaurateur ». Ce guide fait notamment office de base au plan de maîtrise sanitaire (PMS). Il est disponible sur le site internet du Ministère de l'Agriculture : <https://agriculture.gouv.fr/liste-des-guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-accessibles-en-ligne>.

Chaîne du froid


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

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

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

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

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

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

Traçabilité

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

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

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

Il convient d'être en mesure de faire un lien entre les matières premières entrant dans l'établissement et les produits finis (étiquetage des préparations, rédaction de fiches de fabrication).

Par ailleurs, toutes les informations qui permettent d'identifier une denrée alimentaire (bons de livraison, étiquettes produit, numéro de lot, etc.) doivent être conservées 6 mois à compter de sa fabrication ou de sa livraison pour des denrées périssables dont la DLC est inférieure à 3 mois.

Cas particulier du sous-vide

Parmi les étapes de production, certains professionnels souhaitent pratiquer la mise sous vide des produits. Ce process permet de prolonger la conservation des denrées, cependant il présente des risques sanitaires qu'il convient de maîtriser. En effet, si l'absence d'air ralentit la croissance des germes, elle ne la supprime pas. Ces conditions anaérobies peuvent, par ailleurs, favoriser la croissance de germes dangereux tels que *Clostridium botulinum* ou *Clostridium perfringens*. L'hygiène des manipulations des denrées avant et pendant le conditionnement doit donc être irréprochable. Ainsi, cette activité nécessite la rédaction d'une procédure afin d'indiquer toutes les étapes permettant d'en maîtriser les risques sanitaires ; une formation peut également s'avérer utile. La date limite d'utilisation/consommation des produits mis sous vide doit être fixée sous la responsabilité du professionnel auquel il incombe d'apporter la preuve (par exemple par un protocole d'analyses élaboré avec un laboratoire d'analyses microbiologiques) que les produits sont sains et sûrs à la date fixée.

Sécurité des huiles de friture

Le [décret n°2008-184 du 26 février 2008](#) prévoit que les graisses et huiles dont les teneurs en composés polaires et en polymères de triglycérides sont supérieures respectivement à 25% et 14% sont impropres à la consommation humaine. Il appartient donc au professionnel de vérifier régulièrement, par exemple à l'aide de tests appropriés, le niveau de qualité des huiles utilisées pour la friture afin de changer le bain si nécessaire. Par ailleurs, les huiles de friture usagées doivent être récupérées par une entreprise agréée qui délivre une attestation de récupération.

Sécurité sanitaire des œufs

Seuls les œufs emballés dans des centres agréés, qui proviennent de troupeaux contrôlés vis-à-vis des salmonelles, qui sont mirés et tracés, peuvent être utilisés. Le numéro des centres doit figurer, avec la date de conditionnement, sur l'emballage des œufs et le code du bâtiment de ponte doit figurer sur l'œuf. Les œufs des espèces dites mineures, canes notamment, doivent être proscrits.

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

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

INFORMATION DU CONSOMMATEUR

Information du consommateur sur les prix des prestations à consommer sur place

Elle doit être conforme aux exigences des articles 2 et 3 de l'[arrêté du 27 mars 1987](#) relatif à l'affichage des prix dans les établissements servant des repas, denrées ou boissons à consommer sur place :

- **à l'intérieur de l'établissement**, doit être affiché sur un document unique parfaitement visible et lisible les prix de toutes les boissons et denrées proposées en les classant par catégories (boissons chaudes, bières, sodas, vins cuits, apéritifs anisés, ...) et en indiquant leur contenance ;
- **à l'extérieur de l'établissement** (en vitrine ou devant la porte d'entrée), doit être affiché sur un document unique parfaitement visible et lisible* de l'extérieur au minimum les prix des boissons et denrées suivantes : tasse de café – ½ bière pression – flacon de bière (en précisant la marque** et la contenance) – jus de fruit

(en précisant la marque** et la contenance) – soda (en précisant la marque** et la contenance) – eau minérale (en précisant la marque** et la contenance) – apéritif anisé (en précisant la marque** et la contenance) – un sandwich (en précisant sa composition) – un plat du jour*** (en précisant sa composition) ;

– **sur les emplacements extérieurs réservés à la clientèle** (terrasses, emplacements du domaine public ou privé dont l'établissement a la jouissance), il est procédé au même affichage que ci-avant (en vitrine ou devant la porte d'entrée) ; cet affichage doit être réalisé au moyen d'un support approprié de sorte à être parfaitement visible et lisible de la clientèle (si l'établissement dispose de plusieurs emplacements séparés par exemple par une rue, une allée, une pelouse..., l'affichage doit être effectué sur chacun des emplacements). Il est possible de remplacer cet affichage par des cartes disposées sur chacune des tables (et non sur certaines tables seulement) ;

– les prix affichés ou mentionnés sur les cartes doivent être les prix à payer effectivement par le consommateur, le cas échéant selon le lieu de consommation (comptoir, salle, terrasse) : cela signifie qu'il convient de mentionner sur tous les documents tarifaires, pour chacune des boissons et denrées, le prix à payer pour un service au comptoir, pour un service en salle, et pour un service en terrasse, ce qui implique que ne peuvent être admises les mentions du type « supplément 0,30 € en terrasse » ou encore « + 0,30 € après 15 heures ».

* la dénomination et les prix doivent être indiqués par des lettres et des chiffres d'une hauteur minimale de 1,5 cm.

** la réglementation prévoit que les boissons soient nommément désignées (par exemple Coca Cola, Pastis 51, Joker Orange, Vittel, ...). En pratique, est admise la non indication de la marque à la condition que toutes les boissons de même catégorie et contenance soient proposées au même tarif.

*** pour le plat du jour, est admis que sa composition soit mentionnée sur un document distinct à condition que ce dernier soit parfaitement visible et lisible et comporte son prix.

Information du consommateur sur les prix des produits en vente à emporter

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

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

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

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

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

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

Information du consommateur sur la nature des prestations proposées

Les dénominations des plats doivent répondre aux exigences édictées par le [règlement \(UE\) n°2011/1169 du 25 octobre 2011](#) concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires, notamment en son article 17.

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

Les dénominations de vente doivent être des dénominations descriptives, c'est-à-dire qu'elles doivent impérativement préciser les noms des espèces animales qui les constituent (par exemple « *Kebab veau* », « *Kebab veau et dinde* », « *Kofte viande de bœuf* », « *steak haché bœuf* », « *escalope dinde* », « *brochette agneau* »...) ainsi que le nom des produits qui les accompagnent (par exemple « *frites* », « *tomate, poivron, oignon, persil, ail...* » « *riz, blé, salade,...* »,...). Ces dénominations doivent être mentionnées tant sur les documents tarifaires (menus, carte des plats) affichés à l'extérieur (ceci de manière à permettre aux consommateurs de décider en parfaite connaissance de cause de se restaurer ou non dans l'établissement), que sur ceux présentés aux clients avant la commande.

Information du consommateur sur les allergènes présents dans les denrées

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

L'article [R.412-14](#) du code de la consommation précise que cette information doit être portée à la connaissance du consommateur sous forme écrite, de façon visible et lisible des lieux où est admis le public :

– soit par la mention directement sur les cartes et menu affichés, et pour chacun des plats concernés, du ou des allergènes présents dans ces derniers ;

– soit par la mise à disposition du consommateur d'un document mentionnant le ou les allergènes présents dans les plats : dans ce cas, le consommateur doit être informé par tous moyens (affichage apparent, mention sur les cartes et menus) de l'existence dudit document et de la faculté de pouvoir le consulter librement.

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

Information du consommateur sur les plats "faits maison"

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

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

Pour plus d'informations : <https://www.economie.gouv.fr/entreprises/fait-maison>.

Information du consommateur sur l'origine des viandes

En application du [décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002](#), l'origine des viandes bovines utilisées pour la confection des plats servis dans l'établissement doit faire l'objet de la mention suivante :

– "origine : nom du pays" lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage ont lieu dans le même pays,
– "né et élevé : nom du pays de naissance et du ou des pays d'élevage, et abattu : nom du pays d'abattage" lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage ont lieu dans des pays différents.

Cette mention doit être portée à la connaissance du consommateur, de façon lisible et visible, par affichage, inscription sur les cartes et menus, ou sur tout autre support écrit. L'information est donnée pour l'ensemble des viandes bovines et denrées à base de viandes bovines proposées dans l'établissement au moment du service.

Depuis le 1er mars 2022, en application du décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022 modifiant le décret sus-cité, l'origine des viandes de porc, volaille, agneau et mouton servies dans toute la restauration hors domicile (cantines, restaurants, restaurants d'entreprises) doit également être indiquée, comme cela est le cas pour les viandes bovines depuis 2002. L'étiquetage de l'origine de ces viandes doit mentionner le pays d'élevage et le pays d'abattage, qu'il s'agisse de viandes fraîches, réfrigérées, congelées ou surgelées.

Délivrance d'une note à la clientèle

En application de l'arrêté n°25361 du 8 juin 1967, le professionnel est tenu d'établir, en double exemplaire, une note datée, portant la raison sociale et l'adresse de l'établissement, et faisant apparaître séparément les prix, taxes comprises, de chacune des prestations fournies (plats, menus, boissons), ainsi que le total des sommes dues par le client.

L'original de la note doit être remis au client au moment du paiement ; le professionnel doit conserver les doubles classés par ordre chronologique pendant deux ans.

LOYAUTÉ DES TRANSACTIONS

Loyauté de l'information

L'information donnée au consommateur ne doit pas être trompeuse, ni même de nature à l'induire en erreur : ainsi, l'établissement doit être en mesure de servir les plats et boissons mentionnés sur les documents d'information du consommateur (en cas de rupture, il convient de le signaler, par exemple en rayant de la carte les plats et boissons concernés) ; les mentions valorisantes du type « maison », « spécialités », « frais », « artisanal », « bio », « fermier », « marché », etc. doivent pouvoir être justifiées et correspondre à la réalité ; les restrictions éventuelles (par exemple le service du menu du jour exclusivement le midi et certains jours) doivent être clairement mentionnées sur les documents concernés.

À défaut, il y a infraction à l'[article L.121-2](#) du code de la consommation qui interdit les pratiques commerciales trompeuses.

Service des boissons

En application du décret n° 60-296 du 28 mars 1960 « (...) *les boissons de toute nature détenues en bouteilles doivent être versées en présence du consommateur lorsqu'elles sont détaillées au verre (...) les boissons détenues en bouteilles bouchées ou autres récipients hermétiquement clos et dont la vente n'est pas faite au verre doivent être présentées au consommateur en récipients intacts qui sont ouverts en sa présence. (...)* ».

Agriculture biologique

Un nouveau [cahier des charges](#) pour le secteur de la restauration commerciale biologique est applicable depuis le 1er janvier 2020. Il propose 2 types de certification :

> une certification « **Quantité produits** » qui comprend 3 catégories :

– la catégorie 1 qui correspond à l'introduction de 50 % à 75 % d'ingrédients biologiques en valeur d'achat (part de la valeur des achats de produits bio dans la valeur totale des achats en bio et non bio du restaurateur) ;

– la catégorie 2 pour l'introduction de 75 % à 95 % d'ingrédients biologiques en valeur d'achat ;

– la catégorie 3 qui correspond à l'utilisation d'au moins 95 % d'ingrédients biologiques en valeur d'achat.

> une certification « **Plats et menus** » ayant pour objet d'identifier un ou des plats qui est (sont) composé(s) pour au moins 95 % en poids d'ingrédients et/ou de denrées biologiques.

Les opérateurs relevant du champ d'application de la certification « Quantité produits » et/ou de la certification « Plats et menus » et qui en font allévation sont tenus de notifier leur activité auprès de l'agence Bio.

Cette notification se fait sur le site internet de l'agence Bio : www.agencebio.org.

Il est possible de ne communiquer qu'à propos de certains ingrédients et denrées alimentaires biologiques utilisés pour l'élaboration des plats. Le logo AB peut être utilisé mais uniquement en lien direct avec ces ingrédients ou denrées biologiques. Les termes « bio » et « biologique » ne peuvent figurer sur les cartes, menus, vitrines, sites Internet ou autres signalétiques qu'en lien direct avec la mention des ingrédients ou denrées concernés, et dans les mêmes couleurs, format et style de caractère de manière à ne pas tromper le consommateur. Dans ce cas la notification à l'agence Bio et la certification ne sont pas obligatoires.

DIVERS

Déclaration d'activité

Tous les exploitants du secteur alimentaire sont tenus de déclarer leur activité auprès de la direction départementale de la protection des populations et de tenir informée cette dernière de tout changement de situation. Cette démarche peut se faire en ligne sur le site du ministère de l'agriculture et de l'alimentation :

<https://agriculture-portail.6tzen.fr/default/requests/Cerfa13984/>

Par ailleurs, dans le cadre de la vente de denrées à des commerces de détail ou établissements de restauration collective, la déclaration / dérogation d'activité doit être effectuée dans les mêmes conditions :

https://agriculture-portail.6tzen.fr/loc_fr/default/requests/Cerfa13982/

Achats ou ventes auprès d'intermédiaires

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

Il est dans tous les cas obligatoire de déclarer cette activité à la direction départementale de la protection des populations (déclaration en ligne possible : <https://agriculture-portail.6tzen.fr/default/requests/Cerfa13982/>).

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

Doggy bags

Depuis le 1^{er} juillet 2021, les établissements de restauration commerciale et les débits de boissons mettent à la disposition des clients qui en font la demande des contenants réutilisables ou recyclables permettant d'emporter les aliments ou boissons non consommés sur place, à l'exception de ceux mis à disposition sous forme d'offre à volonté (article L541-15-7, code de l'environnement).

Les contenants sont aptes au contact des denrées alimentaires au sens de l'article 3 du règlement (CE) n°1935/2004 du 27 octobre 2004, dans les conditions d'emploi prévues.

Règles de facturation

Elles concernent les transactions réalisées entre professionnels et sont énoncées par l'article L.441-9 du code de commerce. En particulier :

- le vendeur est tenu de délivrer la facture dès la réalisation de la vente ou la prestation du service ; l'acheteur doit la réclamer ;
- la facture doit être rédigée en double exemplaire ; le vendeur et l'acheteur doivent en conserver chacun un exemplaire ;
- la facture doit mentionner le nom et l'adresse des parties, la date de la vente ou de la prestation de service, la quantité, la dénomination précise, et le prix unitaire hors TVA des produits vendus et des services rendus ainsi que toute réduction de prix acquise à la date de la vente ou de la prestation de services ;
- elle doit également mentionner la date à laquelle le règlement doit intervenir, le taux des pénalités exigibles le jour suivant cette date ainsi que le montant de l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement due au créancier en cas de retard de paiement, et enfin les éventuelles conditions d'escompte pour paiement anticipé.

Site internet

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

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

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

- pour les denrées vendues en vrac : la dénomination de vente, les substances allergènes contenues dans la denrée ;
- pour les denrées préemballées : toutes les informations prévues à l'article 9 du règlement (UE) n°1169/2011 (dénomination, liste des ingrédients, poids net, conditions de conservation, etc.).

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

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

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

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

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales, à l'exception des
 - a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose (1)
 - b) maltodextrines à base de blé (1)
 - c) sirops de glucose à base d'orge
 - d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Œufs et produits à base d'œufs.
4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de
 - a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes
 - b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja, à l'exception
 - a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées (1)
 - b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja
 - c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja
 - d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception: a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole; b) du lactitol.
8. Fruits à coque, à savoir: amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
9. Céleri et produits à base de céleri.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Mollusques et produits à base de mollusques.

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