Envoyé en préfecture le 06/06/2025
Reçu en préfecture le 06/06/2025
Publié le 06/06/2025
ID : 027-212701080-20250606-AR_2025_033-AR

Mairie de Bourth

Arrêté portant règlement général du marché

Juin 2025

Envoyé en préfecture le 06/06/2025
Reçu en préfecture le 06/06/2025
Publié le 06/06/2025
ID : 027-212701080-20250606-AR_2025_033-AR

SOMMAIRE

I – DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Article 1 : Description du marché et activités autorisées
Article 2 : Jours et horaires d'ouverture du marché
Article 3 : Emplacement

II - ATTRIBUTION DES EMPLACEMENTS

Article 4 : Fondement des décisions d'attribution des emplacements
Article 5 : Commerce autorisé sur l'emplacement attribué
Article 6 : Critères d'attribution des emplacements
Article 7 : Typologie des emplacements
Article 8 : Abonnements
Article 9 : Emplacements passagers
Article 10 : Dépôt de la candidature
Article 11 : Modalités d'occupation des emplacements
Article 12 : Pièces à fournir
Article 13 : Gestion des emplacements individuels
Article 14 : Assurances
Article 15 : Droit de présentation du successeur

III – POLICE DES EMPLACEMENTS

Article 16 : Caractéristiques particulières du domaine public et motifs de retrait de l'autorisation d'occupation d'un emplacement
Article 17 : Congés et assiduité
Article 18 : Suppression totale ou partielle du marché
Article 19 : Travaux liés au fonctionnement du marché
Article 20 : Professionnels habilités à occuper un emplacement
Article 21 : Nature juridique de l'emplacement attribué
Article 22 : Tarif des droits de place
Article 23 : Sanctions en cas de non-paiement des droits de place
Article 24 : Modalités de paiement des droits de place

Envoyé en préfecture le 06/06/2025
Reçu en préfecture le 06/06/2025
Publié le 06/06/2025
ID : 027-212701080-20250606-AR_2025_033-AR

IV – POLICE GÉNÉRALE

Article 25 : Réglementation de la circulation et du stationnement
Article 26 : Interdictions
Article 27 : Vente de boissons alcooliques
Article 28 : Sanction en cas de troubles à l'ordre public
Article 29 : Salubrité, hygiène et information des consommateurs
Article 30 : Protection animale
Article 31 : Emballages et sacs
Article 32 : Sanctions en cas de non-respect du présent règlement
Article 33 : Modalités de mise en œuvre des sanctions
Article 34 : Vente d'objets usagés
Article 35 : Date d'entrée en vigueur du présent règlement
Article 36 : Autorités chargées du contrôle du marché

ANNEXES

Annexe 1 : Organisation du marché
Equipements
Obligation de consulter les organisations professionnelles et recommandations relatives à la concertation avec les différents acteurs du marché
Annexe 2 : Droits de place
Annexe 3 : Commercialisation de boissons alcooliques
Annexe 4 : Commercialisation de fruits et légumes
Annexe 5 : Commercialisation de viandes/boucher, boucher-charcutier
Annexe 6 : Commercialisation de poissons-crustacés
Annexe 7 : Commercialisation de fromages, produits laitiers et œufs
Annexe 8 : Charcuterie artisanale/charcuterie traiteur
Annexe 9 : Boulangerie Pâtisserie

Envoyé en préfecture le 06/06/2025
Reçu en préfecture le 06/06/2025
Publié le 06/06/2025
ID : 027-212701080-20250606-AR_2025_033-AR

ANNEXES

ANNEXE 1 : ORGANISATION DU MARCHÉ

Une borne électrique, un accès à l'eau ainsi que des toilettes gratuites sont mis à disposition pour les professionnels du marché.
Le parking de la Halle, à proximité immédiate du marché, servira de lieu de stationnement pour les véhicules.

La création de nouveaux marchés est décidée par le Conseil Municipal. La suppression ou le transfert partiel ou total du marché, soit provisoire, soit définitif, rendu indispensable pour raison de travaux ou changement de destination d'emplacement est décidé par le maire, chargé de l'organisation des marchés. Une consultation préalable des représentants des organisations professionnelles est requise, elles disposent d'un délai d'un mois pour émettre un avis. Cette consultation a pour objet d'éclairer la commune sur le contexte économique, ainsi que sur la pérennité du marché.

La commission des marchés a pour objet de maintenir un dialogue permanent entre la municipalité de Bourth et les commerçants non sédentaires du marché sur toutes les questions relatives à l'organisation des marchés (création, annulation, modification, transfert…).

Cette commission se réunit deux fois par an. Elle peut en outre être convoquée, soit à la demande du maire, soit d'au moins un tiers de ses membres. Sur sa demande écrite et motivée, la commission peut décider d'entendre tout usager du marché ou toute personne intéressée par les activités qui s'y déroulent.

Sauf urgence, les membres de la commission reçoivent, 7 jours au moins avant la date de la réunion, une convocation écrite comportant l'ordre du jour, le procès-verbal de la précédente commission afin de le valider et éventuellement les documents nécessaires à l'examen des affaires qui y sont inscrites.
Cette commission rend ses avis à la majorité des membres présents. En cas de partage des voix, celle du maire ou de son représentant est prépondérante et les prérogatives du maire restent entières en vertu des lois et règlements en vigueur.
Le procès-verbal des réunions de la commission est établi et doit indiquer le nom, la qualité des membres présents et les questions traitées au cours de la séance avec le sens de chacune des délibérations.

Les élections des représentants de la commission des marchés auront lieu une fois par mandature (6 ans).

Chaque titulaire d'un emplacement sur le marché a le droit de présenter sa candidature en remplissant le formulaire de candidature distribué par le maire.
Le processus électoral sera supervisé par la municipalité.

Envoyé en préfecture le 06/06/2025
Reçu en préfecture le 06/06/2025
Publié le 06/06/2025
ID : 027-212701080-20250606-AR_2025_033-AR

Les modalités précises du déroulement des élections, y compris les dates clés, les procédures de vote et de dépouillement, seront publiées et communiquées à tous les commerçants éligibles au moins un mois avant la date des élections via un courrier postal, le panneau d'affichage, le site internet de la commune de Bourth.

La commission est présidée par le maire ou son représentant qui a seul le pouvoir de décision. Cette commission est composée :

- Du maire ou son représentant qui a seul le pouvoir de décision
- De deux commerçants abonnés au marché
- D'un agent administratif et d'un agent technique du service marché
- D'un ou plusieurs représentants du syndicat des marchés

Envoyé en préfecture le 06/06/2025
Reçu en préfecture le 06/06/2025
Publié le 06/06/2025
ID : 027-212701080-20250606-AR_2025_033-AR

ANNEXE 2 : DROITS DE PLACE

- **Fixation des tarifs**

La politique tarifaire des services municipaux relève de la compétence du conseil municipal qui doit la fixer dans le souci de l'égalité devant le service public. Le régime des droits de place doit figurer dans le règlement du marché ou dans le cahier des charges et doit faire l'objet d'une consultation des organisations professionnelles, y compris lors de sa révision chaque année (article L.2224-18 du CGCT).

La fixation du tarif doit tenir compte des impératifs budgétaires. En effet, les tarifs doivent être établis afin que le budget soit équilibré dans la plupart des cas. Cette règle s'applique également en matière de droits annexes.

La fixation du tarif doit par ailleurs être préalable à l'attribution des emplacements individuels. En effet, les commerçants doivent être en mesure de connaître l'ensemble des conditions attachées à l'autorisation accordée.

Sur la composition des droits de place, ces derniers comprennent un droit de réservation annuel. La commune peut inclure, outre le droit d'occuper temporairement le domaine public, un certain nombre de prestations annexes ou de services rendus tels que la fourniture d'eau ou d'électricité, l'accès aux toilettes, la fourniture de bacs pour les déchets courants.

- **La modulation des tarifs**

La pratique la moins discutable consiste à fixer un tarif unique variable éventuellement selon la profondeur de l'emplacement occupé et le métrage linéaire de façade, quel que soit le type de marchandises vendues ou le type d'étalage. Sont autorisées les modulations prenant en compte : le fait que l'emplacement soit couvert ou non, la valeur marchande des produits vendus, le type de produits vendus (alimentaire ou non). En revanche, sont interdites les distinctions opérées en fonction de : la nature de l'activité (grossiste/détaillant, revendeur/producteur), la catégorie des commerçants (établi sur la commune/commerçant hors commune, habitué/occasionnel).

Les tarifs des droits de place et droits annexes doivent être affichés dans l'enceinte du marché sur un tableau réservé à cet effet.

Envoyé en préfecture le 06/06/2025
Reçu en préfecture le 06/06/2025
Publié le 06/06/2025
ID : 027-212701080-20250606-AR_2025_033-AR

ANNEXE 3 : COMMERCIALISATION DE BOISSONS ALCOOLIQUES

Classification des boissons (Article L3321-1 du code de la santé publique)

Les boissons sont, en vue de la règlementation de leur fabrication, de leur mise en vente et de leur consommation, réparties en quatre groupes :

1er groupe : Boissons sans alcool : eaux minérales ou gazéifiées, jus de fruits ou de légumes non fermentés ou ne comportant pas, à la suite d'un début de fermentation, de traces d'alcool supérieures à 1.2 degré, limonades, sirops, infusions, lait, café, thé, chocolat ;

2ème groupe : n'existe plus

3ème groupe : Boissons fermentées non distillées et vins doux naturels : vin, bière, cidre, poiré, hydromel, auxquelles sont joints les vins doux naturels, ainsi que les crèmes de cassis et les jus de fruits ou de légumes fermentés comportant de 1.2 à 3 degrés d'alcool, vins de liqueur, apéritifs à base de vin et liqueurs de fraises, framboises, cassis ou cerises, ne tirant pas plus de 18 degrés d'alcool pur ;

4ème groupe : Rhums, tafias, alcools provenant de la distillation des vins, cidres, poirés ou fruits et ne supportant aucune addition d'essence ainsi que liqueurs édulcorées au moyen de sucre, de glucose ou de miel à raison de 400 grammes minimum par litre pour les liqueurs anisées et de 200 grammes minimum par litre pour les autres liqueurs et ne contenant pas plus d'un demi-gramme d'essence par litre ;

5ème groupe : Toutes les autres boissons alcooliques

Interdiction de vendre des boissons des 4ème et 5ème groupes sur les marchés

Il est interdit aux marchands ambulants de vendre au détail, soit pour consommer sur place, soit pour emporter, des boissons des quatrième ou cinquième groupes (article L.3322-6 du code de la santé publique).

Les commerçants ne sont donc autorisés à vendre sur le domaine public que les boissons des 1ers et 3ème groupes.

Obligation de déclaration pour la vente de boissons du 3ème groupe

La vente de boissons sans alcool (1er groupe) est libre.

Pour commercialiser des boissons du 3ème groupe, la copie de la déclaration Cerfa n°11542*05 déposée à la mairie du siège social de l'entreprise et du formulaire Cerfa n°11543*05 de récépissé délivré par la commune sont nécessaires ainsi qu'une AOT (autorisation d'occupation temporaire du domaine public) pour la vente de ces produits.

Les différentes licences applicables aux marchands ambulants (article L.3331-1, L.3331-2 et L.3331-3 du code de la santé publique) :

- Pour une consommation sur place : « Licence 3 »
- En cas de vente à emporter : « Petite licence à emporter »
- Lorsque les boissons ne sont servies qu'en accompagnant des repas et comme accessoires de la nourriture : « Petite licence restaurant »

Envoyé en préfecture le 06/06/2025
Reçu en préfecture le 06/06/2025
Publié le 06/06/2025
ID : 027-212701080-20250606-AR_2025_033-AR

Information de la clientèle : affichage obligatoire

Un affichage légal et obligatoire doit être apposé dans les étals vendant des boissons à emporter, rappelant d'une part le message de Santé Publique « l'abus d'alcool est dangereux pour la santé » et d'autre part l'interdiction de vente de boissons alcooliques aux mineurs (article L.3342-4 du code de la santé publique).

Envoyé en préfecture le 06/06/2025
Reçu en préfecture le 06/06/2025
Publié le 06/06/2025
ID : 027-212701080-20250606-AR_2025_033-AR

ANNEXE 4 : COMMERCIALISATION DE FRUITS ET LEGUMES

1 - Affichage

Les professionnels vendant des fruits et légumes doivent respecter les règlementations d'affichage applicables ce jour ainsi que les normes de commercialisation spécifiques pour chaque produit.

2 - Règles générales

L'affichage doit être à proximité immédiate de la marchandise, en caractères lisibles et visibles afin de ne pas induire en erreur le consommateur.
Les professionnels doivent mentionner pour chaque fruit et légume en vrac sa dénomination de vente, son origine, le prix à la pièce ou au poids et, le cas échéant, l'état physique du produit.
La mention de l'origine en toutes lettres doit être de la même taille que la mention du prix.
Dans le cas de mélange de différentes espèces de fruits et légumes, les noms complets des origines des denrées peuvent être remplacés par : « mélange originaire de l'UE », « mélange originaire de pays tiers » ou « mélange originaire de l'UE et de pays tiers ».
Les professionnels vendant des préparations en vente immédiate sont soumis aux mêmes obligations d'affichage précitées en ajoutant, le cas échéant, la mention des allergènes.

3 - Règles spécifiques

Il existe dix fruits et légumes soumis à des normes de commercialisation spécifiques, et pour lesquels il faut afficher des informations supplémentaires, à savoir : les pommes, les poires, les pêches, les nectarines, les fraises, les kiwis, les raisins de table, les agrumes (oranges, citrons, clémentines), les poivrons, les salades (laitues, chicorées frisées et scaroles) et les tomates.
L'affichage de ces fruits et légumes devra comporter, en plus des mentions précitées à l'article 2, la catégorie (Extra, I, II) ainsi que la variété, le type commercial et la mention d'agents conservateurs et de substances chimiques utilisés en traitement après la récolte en fonction du fruit et légume vendu.
Des mentions supplémentaires devront également être ajoutées pour les produits soumis à un arrêté français ou à un accord interprofessionnel.

4 – Étiquetage des fruits et légumes biologiques

Les professionnels vendant des fruits et légumes issus de l'agriculture biologique doivent appliquer la réglementation en vigueur (Règlement CE n°834/2007 et Règlement CE n°889/2008).
Ces professionnels remplissant les conditions de la réglementation précitée sont soumis aux mêmes règles de commercialisation que les fruits et légumes non-biologiques. Toutefois, des mentions supplémentaires doivent être renseignées :

- Le terme « biologique » ou « bio »
- Le numéro de code de l'organisme certificateur (facultatif sur les écriteaux)
- Le logo « Eurofeuille » et la mention « Agriculture UE » ou « Agriculture non UE » ou « Agriculture et nom du pays » (obligatoire pour les produits préemballés)

Envoyé en préfecture le 06/06/2025
Reçu en préfecture le 06/06/2025
Publié le 06/06/2025
ID : 027-212701080-20250606-AR_2025_033-AR

- Le logo « AB » facultatif

Les professionnels vendant en complément de ses produits des fruits et légumes non biologiques doivent les séparer sur leur étal afin d'éviter toute confusion.

Envoyé en préfecture le 06/06/2025
Reçu en préfecture le 06/06/2025
Publié le 06/06/2025
ID : 027-212701080-20250606-AR_2025_033-AR

ANNEXE 5 : COMMERCIALISATION DE VIANDES/BOUCHER/BOUCHER-CHARCUTIER

Diplômes ou qualifications préalables à l'installation

Les professionnels qui ont commencé leur activité après le 06 Juillet 1996 sont concernés par l'obligation de qualification professionnelles.

Justification des diplômes ou titres

Les personnes qui exercent le métier de boucher ou une partie d'activité ou qui contrôlent l'exercice par des personnes non qualifiées doivent être titulaires au minimum d'un certificat d'aptitude professionnelle : **CAP BOUCHER** (arrêté du 11 Mai 2005) ou d'un **Baccalauréat Professionnel** (Arrêté du 24 Juin 2009).
A défaut de diplômes ou de titres mentionnés aux alinéas précédents, ces personnes doivent justifier d'une expérience professionnelle de trois années effectives sur le territoire de l'Union Européenne ou un autre Etat partie à l'accord sur l'Espace économique européen acquise en qualité de dirigeant d'entreprise, de travailleur indépendant ou de salarié dans l'exercice du métier ou de la partie d'activité en cause.
Cette condition de diplôme ou d'expérience est validée par la chambre des métiers au moment de l'inscription du professionnel par le Cerfa n°14077*02.
L'autorité responsable du marché doit donc vérifier impérativement que l'artisan boucher justifie d'une inscription au répertoire des métiers pour l'exercice du métier de boucher.

Inscription obligatoire au Répertoire des métiers

Document obligatoire pour tous : Copie du Justificatif d'inscription et de qualification professionnelle artisanale (Cerfa n°14077*02).

Activités soumises à l'obligation d'inscription

- Commerce de détail de viandes et de produits à base de viande en magasin spécialisé (4722Z)
- Commerce de détail alimentaire sur éventaires et marchés (47.81Z)
- Charcuterie (10.13B)
- Service des traiteurs (5621Z)

Formation Hygiène

L'ensemble des employés, salariés et chefs d'entreprises, doivent être formés à l'hygiène. L'attestation de formation spécifique au Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène Boucher doit être conservée et à jour. Celle-ci est à renouveler tous les 3 à 5 ans.

Envoyé en préfecture le 06/06/2025
Reçu en préfecture le 06/06/2025
Publié le 06/06/2025
ID : 027-212701080-20250606-AR_2025_033-AR

ANNEXE 6 : COMMERCIALISATION DE POISSONS-CRUSTACÉS

Poissonnier-Écailler

1- Qualification préalable à l'installation

Les professionnels qui ont débuté leur activité après le 06 Juillet 1996 sont concernés par l'obligation de qualification professionnelle.

Justification des diplômes ou titres

Le chef d'entreprise, le conjoint collaborateur ou, à défaut, l'un des salariés de l'entreprise qui exerce son activité dans la préparation, la transformation ou la vente de produits frais de poissonnerie doit être titulaire :

- Soit du Certificat d'Aptitude Professionnelle Poissonnier Écailler (Arrêté du 08 Février 2018 – JO du 09 Mars 2018)
- Soit du Baccalauréat Professionnel Poissonnier-Écailler-Traiteur (JORF n°0163 du 17 Juillet 2009)
- Soit justifier d'une expérience professionnelle de 3 ans au moins acquise en qualité de chef d'entreprise, conjoint collaborateur ou de salarié dans l'exercice du métier sur le territoire de l'Union Européenne ou un autre État partie à l'accord sur l'Espace Économique Européen.

Cette condition de diplôme ou d'expérience est validée par la Chambre des Métiers au moment de l'inscription du professionnel par le Cerfa n°14077*02.

L'artisan poissonnier justifie d'une inscription au répertoire des métiers pour l'exercice du métier de poissonnier écailler.

2- Inscription obligatoire au Répertoire des Métiers

- Document obligatoire pour tous : copie du justificatif d'inscription et de qualification professionnelle artisanale (Cerfa n°14077*02) ou carte professionnelle d'artisan
- Activités notamment soumises à l'obligation d'inscription
    - Commerce de détail de poissons, crustacés et mollusques en magasin spécialisé dont préparations à partir de ces produits (inclus dans 47.23Z)
    - Commerce de détail de poissons, crustacés et mollusques sur éventaires et marchés dont préparations à partir de ces produits (inclus dans 47.81Z)
    - Transformation et conservation de poissons, de crustacés et de mollusques (10.20Z)

3- Formation hygiène

La copie de l'attestation de formation hygiène spécifique au Guide des Bonnes Pratiques du Poissonnier détaillant à jour doit être transmise obligatoirement à l'autorité compétente. Elle doit être renouvelée tous les 3 ans pour les salariés et chefs d'entreprises en contact avec des produits aquatiques.

Envoyé en préfecture le 06/06/2025
Reçu en préfecture le 06/06/2025
Publié le 06/06/2025
ID : 027-212701080-20250606-AR_2025_033-AR

Conchyliculteurs, Ostréiculteurs : documents et qualifications

- Copie du Cerfa n°15063 obligatoire pour tout transport d'huîtres et de coquillages vivants (commerçants, poissonniers, producteurs), carte professionnelle
- Copie du certificat de producteur-expéditeur de produits (conchylicoles ou ostréicoles), délivrée par le Comité Régional de la Conchyliculture. Il doit être affiché obligatoirement sur les points de vente directe.

Envoyé en préfecture le 06/06/2025
Reçu en préfecture le 06/06/2025
Publié le 06/06/2025
ID : 027-212701080-20250606-AR_2025_033-AR

ANNEXE 7 : COMMERCIALISATION DE FROMAGES, PRODUITS LAITIERS ET ŒUFS

Les professionnels doivent respecter les températures réglementaires de stockage lors de la vente des produits. Pour cela, ils doivent disposer d'un matériel permettant le maintien de la chaine du froid.

Les produits doivent être protégés de toutes contaminations extérieures. Par l'exemple, à l'aide d'une vitrine, d'emballage ou film disposé sur les produits (surtout les morceaux de fromage coupés), ou de plaque en plexiglass.

Les professionnels doivent également être équipés de matériel leur permettant de respecter les bonnes pratiques d'hygiène. A savoir, du matériel pour le lavage des mains, le nettoyage et la désinfection des surfaces de travail et des outils et la gestion des déchets.

Toutes ces bonnes pratiques d'hygiène sont stipulées dans le **Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène** pour la profession de détaillants en produits laitiers (guide accessible sur le site internet www.fromagersdefrance.com)

Les professionnels doivent être formés. La formation regroupe :

- La formation initiale (CAP Crémier-Fromager, BEP, BAC Pro, CQP Vendeur-conseil en crémerie-fromagerie…)
- La formation continue :
    - Des formations à l'hygiène de manière régulière (tous les 3 ans) contenant les mesures de maîtrise de ce GBPH et le plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
    - Des formations dédiées pour des pratiques spécifiques (organisation de buffets, recettes fromagères…)

La formation hygiène est obligatoire pour toute personne manipulant des denrées alimentaires. Cela implique que toutes les personnes salariées ou non salariées de l'entreprise doivent participer à ces formations. Toutes les attestations de stage doivent être conservées, afin de justifier de cette formation. La formation est à renouveler tous les trois ans.

Les œufs doivent être présentés à la vente dans un endroit frais et sec, à l'abri du soleil. Pour éviter les phénomènes de condensation liés aux variations de température, il est recommandé de stocker les œufs à une température constante.

Les œufs sont dits « extra » ou « extra frais » jusqu'à 9 jours après la date de ponte et sont commercialisables jusqu'à 21 jours après cette date (soit 7 jours avant la DDM). Au-delà de cette date, ils doivent être retirés de la vente.

Envoyé en préfecture le 06/06/2025
Reçu en préfecture le 06/06/2025
Publié le 06/06/2025
ID : 027-212701080-20250606-AR_2025_033-AR

ANNEXE 8 : CHARCUTERIE ARTISANALE/CHARCUTERIE TRAITEUR

Conditions de qualification professionnelle

Par application des dispositions de l'article 16 de la loi n°96-603 du 05 Juillet 1996, la fabrication de produits frais de charcuterie est soumise à une condition de qualification professionnelle.

Il est ainsi obligatoirement nécessaire de justifier :

- Soit d'un CAP ou d'un BEP charcutier-traiteur
- Soit d'une expérience minimale de 3 ans dans l'activité charcuterie traiteur

Bonnes pratiques d'hygiène

Les artisans charcutiers-traiteurs sont tenus de respecter les dispositions du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) en charcuterie consultable ici : https://agriculture.gouv.fr/sites/default/files/documents/pdf/gph_20085920_0001_p000_cle06a617.pdf

A cet égard, les professionnels charcutiers traiteurs exerçant sur marché appliqueront l'ensemble des règles d'hygiène applicables à l'activité (respect des températures réglementaires de stockage, protection des produits contre le risque de contaminations extérieures, etc) le cas échéant au moyen du matériel nécessaire et ils observeront tout particulièrement les dispositions du chapitre 5.10 « exposition service en magasins, **marchés et vente ambulante**, dressage de buffets ».

Code des usages en charcuterie

Les artisans charcutiers traiteurs appliquent les dispositions du code des usages de la charcuterie qui recense les bonnes pratiques de fabrication, définit les dénominations de vente des produits et codifie les usages de la profession.

Information du consommateur

Les règles relatives à l'information du consommateur sont respectées.

A ce titre, la dénomination de vente et le prix sont affichées sur le produit lui-même ou sur un panneau ou écriteau situé à proximité.

Les clients sont également informés de la possibilité de se renseigner sur la présence éventuelle d'allergènes à déclaration obligatoire dans les produits vendus ainsi que le prévoient le règlement INCO n°1169/2011 et le décret n°2025-447 du 17 Avril 2015 applicables à tous les métiers de bouche.

Envoyé en préfecture le 06/06/2025
Reçu en préfecture le 06/06/2025
Publié le 06/06/2025
ID : 027-212701080-20250606-AR_2025_033-AR

ANNEXE 9 : BOULANGERIE PATISSERIE

Qualification professionnelle

Le décret n°98-246 du 02 avril 1998 précise que les personnes qui exercent la préparation ou la fabrication de produits frais de boulangerie, pâtisserie ou qui en contrôlent l'exercice par des personnes non qualifiées doivent être titulaires :

- D'un CAP ou d'un BEP ou d'un diplôme ou d'un titre de niveau égal ou supérieur homologué ou enregistré lors de sa délivrance au répertoire national des certifications professionnelles
- A défaut de diplôme ou de titre précité, ces personnes doivent justifier d'une expérience professionnelle de 3 ans acquise en qualité de dirigeant d'entreprise, de travailleur indépendant ou de salarié dans l'exercice d'un des métiers listés par le décret.

Appellation boulangerie et dénomination de vente des pains

Les articles L.122-17 et L122-18 du code de la consommation règlementent l'appellation boulangerie : « les professionnels qui n'assurent pas eux-mêmes, à partir de matières premières choisies, le pétrissage de la pâte, sa fermentation et sa mise en forme ainsi que la cuisson du pain sur le lieu de vente au consommateur final ne peuvent utiliser l'appellation de « boulanger » et l'enseigne commerciale de « boulangerie » ou une dénomination susceptible de porter à confusion, sur le lieu de vente du pain au consommateur final ou dans des publicités à l'exclusion des documents commerciaux à usage strictement professionnel. La pâte et les pains ne peuvent être à aucun stade de la production ou de la vente être surgelés ou congelés ».

« L'appellation de boulanger et l'enseigne commerciale de boulangerie mentionnées à l'article L.122-17 peuvent être utilisées lorsque le pain est vendu de façon itinérante par le professionnel, ou sous sa responsabilité, lorsque ce professionnel remplit les conditions énoncées au même article ».

Sur les marchés couverts et de plein vent, la DGCCRF dans une note d'information n°2000-52 du 05 Avril 2000 précise : « En l'absence de risque de confusion, dans la mesure où le consommateur ne peut être amené à croire que le pain est fabriqué sur place, il apparaît que ce type de vente peut être assimilé à une vente itinérante conformément à l'article L121-81 du code de la consommation. En conséquence, il n'y a pas lieu de remettre en cause l'utilisation de l'enseigne de « boulangerie », ni celle de l'appellation « boulanger » dans la mesure où les autres conditions fixées par le code de la consommation sont respectées ».

Par ailleurs, les marques, aussi connues soient-elles, ou les désignations fantaisies ne peuvent pas être utilisées en lieu et place de la dénomination de vente réglementaire (article R112-4 du code de la consommation) ou les usages (exemple : « pain de tradition française », « pain complet », etc), soit consister en une description des produits (exemple : « baguette à la farine de maïs », « pain aux sept céréales », etc).

Envoyé en préfecture le 06/06/2025
Reçu en préfecture le 06/06/2025
Publié le 06/06/2025
ID : 027-212701080-20250606-AR_2025_033-AR

Bonnes pratiques d'hygiène

Un guide de bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie a été réalisé par la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française et la Confédération Nationale de la Pâtisserie-Confiserie-Chocolaterie-Glacerie de France à destination des professionnels consultable ici : https://boulangerie.org/wp-content/uploads/Guide-de-bonnes-pratiques-dhygiene-en-patisserie.pdf

Sur les marchés, les artisans boulangers-pâtissiers sont tenus de respecter les règles d'hygiène relatives notamment à la maîtrise des contaminations (isolement), les règles afférentes aux véhicules boutiques, le stockage des denrées alimentaires, etc.

Information du consommateur

L'étiquetage des produits de boulangerie est indispensable pour guider le client dans ses achats. L'affichage concernant le prix du pain est très réglementé et encadré par l'arrêté di 09 Août 1978.

Lors de la remise directe des denrées au consommateur final, des mentions d'étiquetage sont obligatoires et diffèrent selon qu'il s'agit de denrées préemballées ou non préemballées. Le consommateur doit notamment être clairement informé sur les allergènes.

À BOURTH, le 04 juin 2025

Le Maire,

Alain ROCHEFORT

MAIRIE DE BOURTH (EURE) 27580