ORDRE DE METHODE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Direction générale de l'alimentation
Service de l'alimentation
Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments
Bureau des établissements de transformation et de distribution

Adresse : 251 rue de Vaugirard - 75732 PARIS CEDEX 15
Suivi par : Patricia LALLEMENT - Laure PAGET
Tél : 01-49-55-81-50, 46-84
Courriel institutionnel : betd .sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr

NOR AGRG1009499N
Réf.Interne MOD10.21 B 29/10/09

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/N2010-8103

Date: 07 avril 2010

Date de mise en application :	-
Abroge :	Paragraphe IV de l'annexe VII de la note de service DGAL/SDHA/N.97/N8083 du 15/05/1997
Date limite de réponse :	-
Nombre d'annexe :	0
Degré et période de confidentialité :	Tout public

Objet : Points de vente collectifs.

Références :

– Règlement (CE) n 178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire ;
– Règlement (CE) n 852/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
– Règlement (CE) n 853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
– Arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité ;
– Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;
– Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Résumé : Les points de vente collectifs sont des structures ayant un fonctionnement particulier permettant aux producteurs de commercialiser leurs produits dans un circuit court sans que cela leur impose l'obligation d'être agréés, sous réserve du respect de certaines conditions. Celles-ci sont définies dans un cahier des charges sur lequel les producteurs s'engagent.

Mots-clés : points de vente collectifs – remise directe – circuits courts – cahier des charges

Destinataires	
Pour exécution : DDPP DDCSPP DDSV DSV	**Pour information** : DRAAF Préfets IGAPS BNEVP INFOMA ENSV

I - Contexte

Les producteurs fermiers souhaitent valoriser leurs produits en les commercialisant auprès du consommateur final, soit sur le lieu de production, soit sur le marché local, soit dans des systèmes de vente collective.

Les points de vente collectifs (PVC) représentent l'un des modes de commercialisation en circuits courts, qui présente un certain nombre d'avantages, à la fois pour le producteur et pour le consommateur : lien direct entre producteur et consommateur, valorisation de produits du terroir, diversification de l'activité des producteurs, réduction des coûts de transport et des intermédiaires.

Favoriser le développement de ces circuits, en levant les éventuelles difficultés de mise en œuvre, répond à une demande forte du Ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche, qui a conduit à engager une réflexion approfondie, entre les administrations concernées, les organismes de recherche, les collectivités territoriales, les chambres d'agriculture, les syndicats agricoles et les structures ayant développé ces modes de commercialisation, afin de trouver des pistes d'amélioration du système.

Ce travail a d'ores et déjà abouti à un plan d'action, dans lequel la DGAL a un rôle en terme d'information des opérateurs sur la réglementation applicable aux cas de figure rencontrés dans les circuits courts, notamment en matière d'ateliers collectifs et de points de vente collectifs, et en particulier sur les obligations en matière d'agrément.

Avant la mise en application du Paquet Hygiène, les points de vente collectifs étaient considérés comme relevant de la remise directe au consommateur final, sous certaines conditions, précisées dans la note de service N.97/N8083 du 15 mai 1997.

En particulier, posant le principe que la cession est directe si la vente au consommateur est effectuée par le producteur ou un membre de sa famille, il était admis d'inclure dans la cession directe la vente effectuée par un autre producteur adhérent de la structure collective, pour le compte du producteur de la denrée, les associés se relayant sur le point de vente.

Avec l'entrée en vigueur de la réglementation communautaire au 1er janvier 2006, il s'agit de déterminer les conditions devant être remplies par les points de vente collectifs pour continuer à être considérés comme effectuant de la remise directe au consommateur final.

II - Définition et fonctionnement des points de vente collectifs :

A - Définition d'un Point de vente collectif :

L'utilisation d'un même local par plusieurs exploitants peut prendre différentes formes :

- ateliers collectifs : différents exploitants utilisent des locaux communs, successivement ou simultanément ;
- copropriétés ;
- location d'espaces notamment d'espaces d'entreposage.

Un exploitant au sens du règlement (CE) n 178/2002 est « la ou les personnes physiques ou morales chargées de garantir le respect des prescriptions de le législation alimentaire dans l'entreprise du secteur alimentaire qu'elles contrôlent ».

Un établissement est une «unité de production d'une entreprise du secteur alimentaire» (règlement (CE) n 852/2004). Il est identifié par un numéro SIRET et caractérisé par 3 éléments interdépendants : l'exploitant, les activités effectuées et les locaux.

Au regard de ces définitions, il peut être admis qu'une personne morale (CUMA, GIE, association…) puisse être responsable d'une structure collective, et mette ses locaux à la disposition de ses adhérents, sous certaines conditions.

Un point de vente collectif, cas particulier d'atelier collectif, est un lieu utilisé en commun par plusieurs producteurs, où ceux-ci assurent la vente directe aux consommateurs des produits provenant de leurs exploitations.

Le point de vente et chacun des producteurs est soumis aux prescriptions des règlements (CE) N 178/2002 et (CE) n 852/2004, ainsi qu'à l'arrêté du 28 juin 1994, et doivent à ce titre être déclarés auprès du Préfet (direction départementale en charge de la protection des populations) du lieu d'implantation de leur établissement. Certains

producteurs peuvent, selon leur activité, être soumis au règlement (CE) n 853/2004, et être titulaires d'un agrément pour cette activité.

Cette réglementation s'applique sans préjudice d'autres textes applicables aux produits commercialisés, qu'ils soient généraux ou spécifiques à certaines catégories de produits.

B - Fonctionnement des points de vente collectifs :

1 - Les permanences à la vente :

a - la présence des producteurs à la vente :

Les adhérents doivent assurer des temps de présence à la vente (producteur, membre direct de la famille, ou salarié de l'exploitation).

A cette fin, un règlement intérieur doit être rédigé, qui précisera les modalités d'organisation de ces permanences, et un planning devra être tenu dans le respect de ces règles.

Ces documents doivent pouvoir être présentés aux services de contrôle, sur demande. Il convient de s'assurer que les producteurs sont bien présents à tour de rôle de manière régulière et effective.

b - La présence du salarié d'exploitation à la vente :

Un salarié d'exploitation peut effectuer pour le compte et au nom de son employeur des temps de présence à la vente s'il n'est pas affecté exclusivement à la vente et participe également à l'activité de production sur l'exploitation. Un document établi par le producteur devra préciser ces éléments (contrat d'embauche par exemple).

Le règlement intérieur pourra préciser le pourcentage maximum du temps de présence assuré par les salariés.

c - La présence du salarié du Point de Vente Collectif :

Le point de vente collectif peut embaucher du personnel, qui, dans ce cas, intervient toujours en présence d'un producteur ou de son remplaçant (membre de sa famille ou salarié de l'exploitation). Il est alors placé sous la responsabilité du producteur présent. Il ne peut en aucun cas assurer seul la vente.

2 - Mode de commercialisation des produits :

Les producteurs restent propriétaires de leurs produits jusqu'à leur cession au consommateur final, le fruit de la vente leur étant attribué directement. Ils n'effectuent par conséquent pas de vente à la structure collective.

Cas particulier de l'achat-revente de produits dans le point de vente :

Le point de vente, en tant que commerce de détail, peut revendre des produits achetés à des producteurs, sans que ceux-ci ne soient tenus au respect du Cahier des charges, (et en particulier leur présence à la vente), dans la mesure où ces produits, lorsqu'ils sont d'origine animale, sont issus d'ateliers agréés ou bénéficiant d'une dérogation à l'obligation d'agrément.

3 - Maîtrise sanitaire des produits :

Sans préjudice des obligations que chaque adhérent doit respecter pour la production, la transformation éventuelle, et le transport de ses produits, le règlement intérieur précise le partage des responsabilités et l'organisation adoptée en matière de plan de maîtrise sanitaire, les procédures mises en place, et les contrôles associés, au sein du point de vente collectif.

Une attention particulière sera portée à la maîtrise de la chaîne du froid et à la mise en œuvre des procédures de nettoyage-désinfection, ainsi qu'à la traçabilité des produits vendus. Il importe notamment, lorsque plusieurs producteurs vendent la même catégorie de produits, que ceux-ci soient clairement rattachés à un producteur précis.

C - Cahier des charges et règlement intérieur :

Tout point de vente collectif doit rédiger un cahier des charges et établir un règlement intérieur permettant de répondre point par point aux exigences prescrites.

Le cahier des charges précise que les producteurs et le point de vente doivent avoir effectué leur déclaration d'activité auprès des autorités compétentes.

Le cahier des charges décrit les modalités de fonctionnement du point de vente collectif, notamment :

- la notion de permanence à la vente ; présence des salariés de l'exploitation et présence éventuelle de salariés du point de vente ;
- les outils permettant le maintien du lien direct entre producteur et les consommateurs (modalités de la vente des produits sans intermédiaire) ;

- Les conditions de maîtrise sanitaire : équipements frigorifiques, plan de nettoyage, formation des personnes présentes à la vente.

Le règlement intérieur décrit les conditions d'organisation propres au point de vente collectif, notamment :

- Présence des producteurs à la vente : modes de répartition des temps de présence, modalités, plannings ;
- Mise en place du plan de maîtrise sanitaire : procédures appliquées en terme d'autocontrôles, missions et responsabilités de chacun.

Ces deux documents doivent être présentés sur demande à vos services, et vous devez vous assurer du respect des engagements pris.

A titre d'exemple, l'Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture (APCA), a été sollicitée en 2006 par mon prédécesseur pour élaborer un cahier des charges sur le point de vente collectif afin de clarifier son mode de fonctionnement en lien notamment avec l'application de la réglementation en vigueur depuis janvier 2006.

Le groupe des chambres d'agriculture a ainsi mené une réflexion en collaboration avec les professionnels, notamment l'association AVEC Rhône-Alpes et le Réseau des Boutiques Paysannes de Languedoc-Roussillon.

Cette réflexion a abouti à la rédaction d'un cahier des charges définissant les conditions de fonctionnement des points de vente collectifs. Ce cahier des charges répond aux exigences prescrites pour le respect des conditions de fonctionnement des points de vente collectifs présentées ci-dessus, et permettant de les considérer comme effectuant de la vente directe au consommateur final, tout en respectant les prescriptions réglementaires en vigueur.

Ce cahier des charges est consultable sur le site INTERNET de l'APCA : http://paris.apca.chambagri.fr

Tout autre cahier des charges émanant d'une autre structure peut être recevable s'il remplit les mêmes conditions.

Vous voudrez bien m'informer, le cas échéant, des difficultés rencontrées dans le cadre de l'application de la présente note de service

Le Directeur Général Adjoint
Chef du Service de la Coordination
des Actions Sanitaires - C.V.O.

Jean-Luc ANGOT