



J'ORGANISE UN MARCHÉ À LA FERME

Je suis agriculteur, et je convie d'autres producteurs fermiers, des artisans ou commerçants sur mon exploitation, afin d'y organiser et valoriser la vente, en circuit court, de produits alimentaires de proximités ou locaux (voir annexe «circuit court»).

Chacun dispose de son étal et le consommateur règle à chaque étal. Chaque producteur, ou quelqu'un assurant la vente pour lui, est présent. Un agriculteur présent peut vendre pour son voisin, excepté pour les denrées animales ou d'origine animale (DAOA), dans le cadre de l'entraide agricole sous réserve de réciprocité dans le même domaine et dans le [respect des règles applicables](#).

En tant qu'organisateur et afin de m'assurer du respect des obligations réglementaires par les autres producteurs face aux spécificités de mon marché, je peux m'appuyer sur un règlement intérieur, une charte de bonnes pratiques et/ou attestations précisant les obligations de chacun d'eux.

Le respect de ces quelques règles simples me permet d'exercer mon activité en toute sécurité et transparence vis-à-vis des consommateurs, tout en étant en conformité avec la réglementation.



Les démarches à réaliser

Les miennes...

Je m'assure au minimum un mois avant la première manifestation que je réponds bien aux [obligations de sécurité pour recevoir du public](#) en contactant ma mairie pour connaître les formalités.

À titre d'information, un marché à la ferme se déroulant dans une cour de ferme à l'air libre, sans utilisation de granges ou hangar ne peut être considéré comme un établissement recevant du public (ERP). Toutefois si l'effectif de public escompté représente plus de 300 personnes, une analyse de la situation devra être réalisée pour en garantir la sécurité.

...et celles des exposants que j'accueille

Si ce type de vente ne concerne que des producteurs agricoles ou éleveurs (absence d'artisans ou commerçants), les exposants que j'accueille n'ont pas de déclaration à faire auprès de la mairie.

Dans le cas contraire ces derniers doivent adresser à la mairie, quinze jours avant le premier jour de vente, une déclaration de « [vente au déballage](#) », par lettre recommandée ou déposée en mairie contre récépissé. Une copie de cette déclaration est adressée dans le même temps à l'autorité administrative chargée de la concurrence et de la consommation (DD(CS)PP du lieu de vente).

Le formulaire de déclaration (Cerfa 13 939) est accessible à l'adresse suivante :

<http://vosdroits.service-public.fr/professionnels-entreprises/R18906.xhtml>

Je m'assure que chaque producteur commercialisant des denrées animales ou d'origine animale dans mon exploitation s'est déclaré auprès de sa DD(CS)PP de rattachement en précisant, dans la partie « lieu de distribution », la localisation de mon exploitation au niveau de la zone « étal de marché ».

Le formulaire de déclaration (Cerfa 13 984) est accessible à l'adresse suivante :

<https://www.mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/association-ou-organisation-de/assurer-une-activite-de-76/article/preparer-ou-vendre-de-denrees-276>

La vente de boissons alcoolisées obéit à des règles particulières (licences, stockage statut d'[entrepositaire agréé](#)...) : je me rapproche des services douaniers pour des [informations complémentaires](#).

La réglementation applicable



Vis-à-vis de la loyauté et de l'information du consommateur...

Les différents vendeurs présents doivent informer le consommateur sur [les caractéristiques essentielles des produits vendus](#) : dénomination, origine, date de péremption... et sur les prix de vente, qui doivent être affichés.

Certaines mentions valorisantes sont à utiliser avec précaution. Par exemple, les mentions « à l'ancienne » ou « traditionnel » peuvent être utilisées seulement si les produits sont fabriqués selon des usages anciens et répertoriés, sans additifs (sont autorisés uniquement sel, poivre, salpêtre et sels nitrités). La mention « naturel » ou « d'origine naturelle » est réservée aux produits qu'on trouve en l'état dans la nature.

Cas des produits fermiers : il n'y a pas de définition réglementaire. Ce sont des produits issus de méthodes de production traditionnelle réalisées à la ferme. Les produits doivent provenir principalement de l'exploitation ou des fermes voisines si l'exploitation conserve un contrôle direct sur les produits. Toutefois, des règles spécifiques existent pour l'utilisation de ce terme pour les volailles, fromages, œufs.

Des allégations comme « sans résidus » ou « sans pesticides » doivent pouvoir être justifiées ; des vérifications pourront être réalisées par les services de contrôles (réalisation de prélèvements...).

Les dénominations enregistrées AOP, IGP, STG (Spécialité traditionnelle garantie) sont protégées contre toute usurpation, imitation ou évocation.

Le produit concerné doit avoir été produit conformément au cahier des charges spécifique (règles de production, de présentation et d'étiquetage respectées, provenance de la zone géographique délimitée, élaboration par un opérateur habilité et contrôlé par un organisme de contrôle agréé).

Lorsque la dénomination enregistrée est utilisée, elle doit être reproduite sans aucune modification et être accompagnée du [symbole communautaire spécifique](#).

Les produits commercialisés avec une référence au Label Rouge doivent être conformes au cahier des charges homologué.

Les mentions « montagne » et « produits de montagne » sont réservées aux produits répondant aux règles définies (code rural et règlement européen n° 1151/2012) et provenant des zones de montagne délimitées.

De même, l'utilisation du terme « bio » est réservée aux produits certifiés par un organisme tiers.

Les producteurs présents doivent également s'assurer que les quantités annoncées sont exactes, par l'utilisation de [balances contrôlées et tarées](#) et de [caisses enregistrées](#).



... et pour la maîtrise des risques sanitaires.

Je m'assure que MON SITE dispose, autant que faire se peut, d'un emplacement

- permettant de réduire au maximum les risques de contamination provenant de l'air, du sol, de l'eau, des aliments pour animaux, des engrais, des médicaments vétérinaires, des produits phytosanitaires, des biocides et du stockage et de l'élimination des déchets. Il est préférable de disposer d'un local dédié à cette activité de vente ;
- maintenu à l'écart des animaux familiers et de la ferme ;
- dont les abords sont entretenus pour recevoir du public et éviter des contaminations croisées avec les activités agricoles et de l'élevage ;
- muni de sanitaires et d'installations permettant de se laver et de se sécher les mains dans de bonnes conditions d'hygiène ;
- approvisionné en eau potable, chaude et/ou froide, en quantité suffisante et facile d'accès pour chaque vendeur ;
- muni de moyens adéquats pour permettre le nettoyage et, au besoin, la désinfection des outils et équipements de travail ; notamment s'assurer que l'évacuation des eaux usées ne soit pas source de pollution entre les différents étals et l'environnement ;
- muni d'installations et/ou dispositifs adéquats pour lutter contre les nuisibles (rats, insectes).

Je m'assure que CHAQUE VENDEUR respecte les règles minimales suivantes

Les denrées

- s'il se trouve dans mon marché, même de façon marginale, des producteurs ou artisans commercialisant des denrées animales ou d'origine animale dont ils ne sont pas producteurs ou transformateur (vente indirecte), ces denrées proviennent d'exploitants agréés ou disposant d'une dérogation à l'obligation d'agrément (voir fiche dérogation à l'agrément).
Par exemple : en cas de remplacement de produits non disponibles par des produits venant d'un autre producteur, ce dernier est soumis à agrément (ou dérogation) lorsqu'il s'agit de denrées animales ou d'origine animale ;
- sont protégées de toute contamination (poussières, animaux, insectes, produits chimiques, mains sales, personnel malade...);
- sont maintenues à la température adéquate (obligation d'avoir un thermomètre de contrôle). Dans ce cadre, il est recommandé d'approvisionner l'étal au fur et à mesure des besoins et de garder le plus longtemps possible les produits réfrigérés en enceinte réfrigérée (en glacière, frigo, etc) ;
- sont éliminées si soupçonnées d'être dangereuses ou impropres à la consommation (en cas d'intoxication alimentaire, il faut en informer la DD(CS)PP de rattachement). Il faut en assurer la traçabilité en amont et en aval afin qu'en cas d'alerte, les produits dangereux puissent être retirés de la commercialisation et que les consommateurs puissent être prévenus ;
- sont conditionnées dans des conditionnements stockés dans des endroits propres (pas de poussières) et qui ne sont pas réutilisés ;
- ont été transportées dans un véhicule propre, séparées des autres produits et maintenues à température adéquate (armoire réfrigérée, glacière de capacité suffisante avec plaques eutectiques ou glace en quantité suffisante). Les denrées sensibles doivent être transportées dans des engins autorisés (ATP) garantissant le respect des températures requises. À titre de dérogation, il est possible de transporter des denrées sensibles dans un véhicule non ATP, sous réserve que les températures exigées soient effectivement respectées et seulement si le transport a lieu d'un seul tenant (pas d'arrêts multiples) et sur une distance limitée à 80 km depuis le lieu de chargement.

Les personnes au contact des denrées

- nettoient leurs mains aussi fréquemment que de besoin ;
- portent une tenue vestimentaire propre et réservée à l'activité ;
- ont reçu une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité.

Les équipements dans lesquels les denrées sont mises en vente

- sont construits, réalisés et entretenus de manière à réduire au maximum les risques de contamination ;
- sont propres et installés de manière à permettre un nettoyage convenable des équipements et de la zone environnante et, le cas échéant, désinfectés.

Les déchets

- sont retirés aussi vite que possible du lieu où se trouvent des denrées alimentaires, de façon à éviter qu'ils ne s'accumulent ;
- sont stockés si possible à l'abri du soleil, dans des conteneurs fermés, disponibles en quantité suffisante, protégés des nuisibles et des animaux errants et vidés régulièrement.

Quelques particularités selon les produits commercialisés en vente directe



VIANDES

Volaille et lagomorphes : toute viande de volaille ou de lagomorphe commercialisée sur mon marché doit provenir d'un animal abattu dans un établissement agréé sauf si le producteur commercialisant ses produits est situé à moins de 80 km et déclaré comme « établissements d'abattage non agréés » (EANA) auprès de sa DD(cs)PP de rattachement (lien vers fiches EANA).

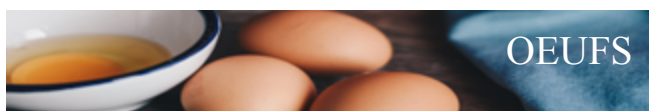
Pour en savoir plus : « [Fiche Viande](#) » et « [fiche Producteurs de volailles et lagomorphes](#) »

Viande de boucherie : toute viande de boucherie (bovins, porcins, ovins, caprins, équins, gibier d'élevage) commercialisée sur mon marché doit provenir d'un animal abattu dans un établissement agréé.

Pour en savoir plus : « [Fiche Viandes](#) » et « [Fiche Producteurs de viande de boucherie](#) »

Viande de gibier : la commercialisation en vente directe de carcasses de gibier sauvage sur mon marché est réalisée par le chasseur ou premier détenteur sous certaines conditions : congélation interdite, carcasse non dépouillée et non éviscérée pour le petit gibier ; non dépouillée mais éviscérée pour le grand gibier avec interdiction de commercialiser les abats. Il est recommandé de disposer de la fiche d'accompagnement du gibier, délivrée par une personne habilitée à procéder à l'examen initial. La recherche de trichine est conseillée sur le sanglier, sinon il faut avertir le consommateur que la viande doit être consommée cuite à cœur.

Pour en savoir plus : « [Fiche Produits de la chasse, gibier sauvage](#) »



OEUFS

Les producteurs situés à moins de 80 km (sauf disposition contraire) et ne possédant pas plus de 250 poules peuvent vendre leurs œufs en vente directe en vrac sur mon exploitation sans obligation de classement par catégorie de qualité et de poids. Les œufs ne peuvent pas être vendus emballés et doivent être marqués individuellement par le code attribué par la DD(CS)PP de rattachement. Dans le cas contraire, les producteurs doivent détenir ou faire appel à un centre d'emballage d'œuf agréé.

Pour en savoir plus : « [Fiche Oeufs](#) » et « [Fiche producteurs d'oeufs de consommation](#) »



LAIT CRU, FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS

Pour le lait cru seul les producteurs bénéficiant d'une autorisation du préfet de leur département de rattachement, qui précise la quantité et le mode de mise sur le marché, peuvent commercialiser leur lait sur mon marché.

Pour en savoir plus : « [Fiche Fromages](#) » et « [Fiche Producteurs de lait cru fromages et produits laitiers](#) »



FRUITS ET LÉGUMES

Ils ne peuvent être commercialisés que s'ils sont de qualité saine, loyale et marchande c'est-à-dire sains (sans pourriture ou altérations graves), intacts et sans défaut évolutif. Le consommateur doit être informé sur leur origine. Pour en savoir plus : « [Fiche Fruits et légumes](#) »



PRODUITS DE LA PÊCHE, AQUACULTURE ET COQUILLAGE

En vente directe (prolongement de l'activité production primaire), le pêcheur n'est autorisé à vendre que les produits de sa propre pêche. Les quantités maximales vendues de produits par débarquement et par navire ne doivent pas excéder 100 kg. Seules les manipulations et/ou transformations connexes (abattage, étéage, éviscération, enlèvement des nageoires, réfrigération et conditionnement) effectuées à bord des navires sont autorisées. Sinon le vendeur doit avoir une qualification et se déclarer en tant que poissonnerie (métier de bouche). En vente directe (prolongement de l'activité production primaire), les producteurs aquacoles ne sont autorisés à vendre que les produits vivants issus de leur propre exploitation pour des quantités ne dépassant pas les 100 kg/jr et à moins de 50 km de leur exploitation. Les coquillages, issus de pêche ou d'élevage, mis en vente au détail, ne peuvent provenir que d'un centre d'expédition agréé où une marque d'identification doit être appliquée, après purification si nécessaire. Vendre des coquillages de pêche accessoire (escargots, violets ...) par les pêcheurs eux-mêmes, n'est possible que si leur navire est agréé en tant que navire expéditeur.

Pour en savoir plus : « [Fiche les produits de la mer](#) » et « [Fiche produits de la pêche et coquillages](#) »



HUILE D'OLIVES

Elles doivent être vendues préemballées, dans des emballages d'une capacité maximale de cinq litres.

Pour en savoir plus : « [Fiche Huile d'olive](#) »



MIEL

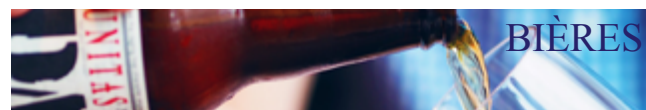
La réglementation fixe les dénominations légales de vente des différentes variétés de miel et précise les modalités générales et particulières d'étiquetage et de présentation, ainsi que les caractéristiques de composition des produits.

Pour en savoir plus : « [Fiche miel](#) »



VINS

Parmi les mentions présentes sur l'étiquetage des vins, certaines sont obligatoires et devront donc être reprises pour informer le consommateur, d'autres sont facultatives et sont à la discrétion du vendeur en fonction du niveau d'information qu'il souhaite donner au consommateur. Pour en savoir plus : « [Fiche Vin](#) »



BIÈRES

La réglementation définit les critères à remplir pour pouvoir appeler une boisson « bière », « bière à... », « bière aromatisée à... », « bière sans alcool », « gueuze », « panaché ».

Pour en savoir plus : « [Fiche Bière](#) »

DÉROGATION À L'OBLIGATION D'AGREMENT SANITAIRE

Qu'est-ce que c'est ?

Excepté en vente directe, les exploitants commercialisant des denrées animales ou d'origine animale doivent obtenir au préalable un agrément sanitaire conformément au règlement UE 853/2004.

Cependant, ils peuvent bénéficier d'une dérogation à l'agrément pour vendre ces denrées. Pour cela, la quantité de denrées cédées à d'autres commerçants doit être limitée, la distance avec les établissements livrés ne doit pas excéder 80 km (sauf disposition contraire) et une déclaration (Cerfa 13982) doit être adressée à la DDPP de son département.

Attention, certains produits très périssables sont exclus de la dérogation comme les viandes hachées notamment.

Voir site www.mesdemarches.agriculture.gouv.fr.

Critères de dérogation :

annexes 3 et 4 de l'arrêté du 8 juin 2006.

CATÉGORIE DE PRODUITS POUR LESQUELS UNE DÉROGATION PEUT ÊTRE ACCORDÉE	QUANTITÉ MAXIMALE POUVANT ÊTRE CÉDÉE (*)	
	Lorsqu'elle représente moins de 30 % de la production totale de l'établissement pour la catégorie considérée	Lorsqu'elle représente plus de 30 % de la production totale de l'établissement pour la catégorie considérée
Laits traités thermiquement	800 L/semaine	250 L/semaine
Produits laitiers	250 kg/semaine	100 kg/semaine
Viandes fraîches de boucherie à l'exclusion des viandes ha- chées	800 kg/semaine	250 kg/semaine
Produits à base de viande, Plats cuisinés, Préparations de viandes, Viandes fraîches des autres espèces que boucherie à l'exclusion des viandes hachées	250 kg/semaine	100 kg/semaine
Produits à base d'oeuf coquille et/ ou de lait cru ayant subi un traitement assainissant autres que produits laitiers	250 kg/semaine	100 kg/semaine
Produits non transformés de la pêche (vivants, réfrigérés ou congelés, préparés ou entiers)	250 kg/semaine	100 kg/semaine
Produits transformés de la pêche (salé, fumé, plat cuisiné)	250 kg/semaine	100 kg/semaine
Escargots (entiers, préparés ou transformés)	100 kg/semaine	30 kg/semaine
Cuisses de grenouilles	75 kg/semaine	30 kg/semaine
Repas ou préparations culinaires élaborées à l'avance constituant le plat principal d'un repas	1000 /semaine	400 /semaine

(*) Les quantités maximales sont cumulables pour chaque catégorie de produits. Elles ne s'appliquent pas en cas de livraison à des établissements caritatifs.

TEMPÉRATURES DE CONSERVATION

annexe 1 de l'arrêté du 21 décembre 2009 modifié

Produits congelés	NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe
		Glaces, crèmes glacées	- 18 °C
	Viandes hachées et préparations de viandes congelées	*	- 18 °C
	Produits de la pêche congelés	*	- 18 °C
	Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves	*	- 9 °C
	Autres denrées alimentaires congelées	- 12 °C	- 12 °C

Nota. - La température indiquée est la température maximale de la denrée alimentaire sans limite inférieure.
 (*) Voir les températures du règlement (CE) n° 853/2004.

Produits frais	NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe
		Viandes hachées	*
	Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	*	+ 3 °C
	Préparations de viandes	*	+ 4 °C
	Viandes séparées mécaniquement	*	+ 2 °C
	Viandes de volailles (y compris petit gibier d'élevage à plumes), de lagomorphes (y compris petit gibier d'élevage à poils), de ratites et de petit gibier sauvage	*	+ 4 °C
	Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	*	+ 7 °C pour les carcasses entières et pièces de gros + 4 °C pour les morceaux de découpe
	Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés	*	+ 2 °C
	Produits de la pêche frais conditionnés	*	*
	Ovoproduits à l'exception des produits UHT	+ 4 °C	+ 4 °C
	Lait cru destiné à la consommation en l'état	+ 4 °C	+ 4 °C
	Lait pasteurisé	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
	Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
	Autres denrées alimentaires très périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 4 °C
	Autres denrées alimentaires périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 8 °C
	Préparations culinaires élaborées à l'avance culinaires élaborées à l'avance	+ 3 °C	+ 3 °C

Nota. - La limite inférieure de conservation des denrées alimentaires réfrigérées doit se situer à la température débutante de congélation propre à chaque catégorie de produits (*) Voir les températures du règlement (CE) n° 853/2004
 (1) Température de la glace fondante : 0 à + 2 °C.

Plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur

+ 63 °C

LE CIRCUIT COURT

Qu'est-ce que c'est ?

Il s'agit d'un mode de commercialisation qui comprend au maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur.

Les différentes formes de vente en circuit court :



EN TOURNÉE



EN DISTRIBUTEUR
AUTOMATIQUE



EN MAGASIN
DE PRODUCTEURS



À UN GROUPEMENT



DANS LES FOIRES
ET SALONS



DANS LES MARCHÉS

polyvalents ou de plein vent
de producteurs ou paysans



À DISTANCE

Point de retrait – Drive
Livraison à domicile



À LA FERME

Cueillette - Point de vente à
la ferme - Marché à la ferme -
Restauration à la ferme



À LA RESTAURATION

collective - commerciale



CHEZ UN COMMERÇANT

GMS - Épicerie-
Boucherie,...
Non alimentaire

La vente directe

La vente directe est la transaction qui se déroule sans intermédiaire entre une personne à l'origine de l'existence du produit ou de la transformation d'un produit et le consommateur.

Aucun intermédiaire ne saurait être toléré, dans le respect de l'article L. 121-2 du Code de la consommation. Elle peut s'exercer à distance.

C'est une activité dans le prolongement de la ferme (agricole, viticole, apicole, maraîchère,...) fiscalement considérée comme agricole et non commerciale – article L311-1 du code rural.

La vente indirecte

La vente indirecte est la transaction qui se déroule par le biais d'un intermédiaire dont le fournisseur est le producteur.



Que veut dire de proximité ou local ?

Pour les produits d'origine animale ou les denrées contenant des produits d'origine animale la notion de proximité ou local retenue par l'arrêté du 18 décembre 2009 modifié relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant est de 80 km (sauf cas contraire sur arrêté préfectoral) ; cette notion est reprise dans les arrêtés concernant la dérogation à l'agrément, les établissements d'abattage non agréés et le transport (desserte locale). Une exception a été faite pour les produits primaires issus de la pêche pour lesquels cette notion a été ramenée à 50 km.

Pour les autres produits, la définition fait appel à la notion « le plus proche possible de » en fonction des besoins, de la quantité, de la qualité...



Cette fiche pratique ne remplace pas les textes réglementaires ci-dessous
qui seuls font référence

Article 9 du règlement INCO (n° 1169/2011) sur l'étiquetage des denrées alimentaires
Usage du terme fermier : pour les oeufs (décret n° 2015-1031) ; pour les fromages (décret n°
2007-628, art. 9-1) ; pour les volailles (article L644-14 du Code rural) ; pour les charcuteries
(codes des usages)

Du code de la consommation

Loyauté des transactions : [article L.121-2 et suivants](#)
Garantie sur la sécurité alimentaire : [article L217-4](#)

Du code rural et règlements européens du « paquet hygiène »

<https://agriculture.gouv.fr/la-reglementation-sur-lhygiene-des-aliments>