

Obligations relatives à la vente en vrac

La vente en vrac est définie comme la vente au consommateur de produits présentés sans emballage, en quantité choisie par le consommateur, dans des contenants réutilisables (cette définition a été introduite en 2020 dans le code de la consommation, par la loi sur la lutte contre le gaspillage et l'économie circulaire, dite « AGECE »).

Ces contenants peuvent être fournis par le professionnel ou le consommateur, avec certaines restrictions.

La vente en vrac est proposée en libre-service ou en service assisté.

Tout produit de consommation courante peut être vendu en vrac, sauf exceptions pour des raisons de santé publique.

La vente en vrac est possible en magasin et en vente sur internet ou à distance.

Précautions à prendre lors de la vente en vrac

Alimentarité des contenants

Conformément aux dispositions du [règlement \(CE\) n° 853/2004](#), les professionnels doivent s'assurer que les contenants, qu'il s'agisse des contenants de stockage ou de recueil des denrées alimentaires, sont adaptés à l'usage préconisé. Ainsi, les contenants destinés aux denrées alimentaires doivent [être aptes au contact alimentaire](#) (c'est-à-dire ne portant pas atteinte à la santé des personnes, notamment du fait de la migration de substances chimiques).

Il incombe donc aux professionnels :

- de veiller à ne mettre au contact de denrées alimentaires que des matériaux destinés à cet usage en **s'assurant que les matériaux utilisés disposent d'une déclaration de conformité aux textes réglementaires applicables lorsque la réglementation le prévoit ou à défaut en s'assurant auprès de leur fournisseur de la destination des matériaux et objets ;**

- **d'utiliser ces matériaux dans les conditions de mise en contact prévues (durée, température, usage répété ou usage unique...) dans la déclaration de conformité** ou, en son absence, selon les instructions d'usage de l'étiquetage ou selon des conditions normales ou raisonnablement prévisibles d'emploi.

En l'absence d'éléments attestant de l'aptitude au contact alimentaire, les contenants seront considérés comme inaptes au contact alimentaire.

Selon les types de produits, d'autres restrictions peuvent provenir des réglementations sectorielles ou des exigences de sécurité fixées par les fabricants.

- **La gestion des contaminations croisées au regard du risque lié à la présence d'allergènes dans certaines denrées alimentaires est une problématique à part entière.**
- **S'agissant des produits cosmétiques, le risque principal est celui de la contamination potentielle lors du transfert du produit du contenant primaire du fabricant vers un autre contenant^[1].**

Pour ce qui concerne les produits chimiques, l'information du consommateur quant aux dangers potentiels doit être assurée quel que soit le mode de vente et le règlement n°1272/2008 relatif à la classification, à l'étiquetage et à l'emballage des substances et des mélanges, dit « CLP »^[2] précise les conditions à remplir pour les emballages de substances ou de mélanges (solidité, résistance, absence de déperdition de contenu, absence d'interaction entre le contenant et le contenu...), c'est pourquoi la vente en vrac obéit à des règles particulières :

1. Le distributeur fournit un conditionnement adapté et étiqueté en fonction du produit mis en vente aux consommateurs qui effectuent leur premier achat,
2. Le distributeur est en mesure de vérifier que le produit vendu aux consommateurs qui apportent leur propre conditionnement vide déjà étiqueté, correspond bien au produit acheté et qu'il n'y a donc pas de modification depuis le dernier achat. En cas de changement de fournisseur ou de composition du produit, une information du consommateur devra être mise en place dans le magasin et le changement ou le réétiquetage des flacons devra être réalisé,
3. Lorsque plus d'un produit est disponible à la vente en vrac, le distributeur s'assure que le consommateur remplit son flacon avec le produit correspondant à l'étiquetage, et non avec un autre, dont l'étiquetage serait différent,
4. Le distributeur peut garantir que le consommateur ne réalise pas son propre mélange de plusieurs produits lors du remplissage du flacon.

Informations obligatoire et interdites

Le consommateur doit par ailleurs être correctement informé de la dénomination du produit et de la présence d'allergènes, informations obligatoires pour les denrées non préemballées.

Les allégations nutritionnelles ou de santé ne sont pas autorisées. Par exemple, il est interdit d'afficher « produit riche en oméga 3 » pour des graines de chia ou alors « une alimentation bio diminue les risques de cancer de 25 % ».

Affichage :

- Dénomination
- Origine des denrées

Obligations quand le client ramène son contenant

Si le consommateur est responsable de son contenant, il reste de la responsabilité du professionnel de s'assurer qu'il ne sert pas le consommateur dans un contenant « manifestement sale ou inadapté ».

En effet, l'article L.120-2 du code de la consommation dispose :

« Tout consommateur final peut demander à être servi dans un contenant apporté par ses soins, dans la mesure où ce dernier est visiblement propre et adapté à la nature du produit acheté.

Un affichage en magasin informe le consommateur final sur les règles de nettoyage et d'aptitude des contenants réutilisables. Dans ce cas, le consommateur est responsable de l'hygiène et de l'aptitude du contenant. Le commerçant peut refuser le service si le contenant proposé est manifestement sale ou inadapté »

Il est préconisé de refuser les contenants (sacs en papier, boîtes d'oeufs) déposés par certains clients pour d'autres clients futurs car ceux ci peuvent comporter des risques physiques (bout de verre ou autre débris dans les sacs), biologiques (moisissures dans les sacs ou risque de listeria dans les boîtes d'oeufs).

Particularités produits

Les oeufs

La DCR (Date de Consommation Recommandée) correspond à la date d'expiration des oeufs.

- Extra frais => jusqu'au 9ème jour après la date de ponte (date de ponte obligatoire sur l'emballage).
- Oeufs frais => DDM de 28 jours à partir de la ponte.

Depuis 2022, Il est désormais possible de commercialiser les oeufs jusqu'à la DCR (28 jours après la ponte) au lieu de 21 jours. ([texte de loi](#))

Désormais, les œufs peuvent donc être vendus et/ou [donnés à des associations](#) jusqu'à la **date inscrite sur l'emballage**, au même titre que tout autre produit !

Interdiction de proposer des boites d'oeufs à réutiliser (risque de transmission de la Listeria)

Conservation:

- Ne pas laver les oeufs (suppression de la pellicule protectrice)
- Stocker les oeufs dans un endroit frais avec peu de variations de température ou frigo
- La variation de température entraine une porosité de la coquille et donc de potentiels contamination croisées (ne pas placer dans la porte du réfrigérateur)
- Pointe vers le bas pour éviter les échanges gazeux

Huile d'olive

Nous le savions déjà, la [possibilité de vendre de l'huile d'olive en vrac](#) a été reconnue par les autorités, sous réserve [d'effectuer une déclaration de conditionneur auprès de France Agrimer](#) (Démarche en ligne nécessitant une inscription sur le site, avec le délai de la réception d'un courrier).

Lire la fiche ressources sur la réglementation : https://bourgogne-franche-comte.dreets.gouv.fr/sites/bourgogne-franche-comte.dreets.gouv.fr/IMG/pdf/fiche_huile_d_olive.pdf

La première étape est de faire une **demande d'agrément de conditionneur d'Huile d'Olive auprès de France Agrimer** pour obtenir votre numéro de conditionneur.

Les produits concernés :

- l'huile d'olive vierge extra,
- l'huile d'olive vierge,

- l'huile d'olive (composée d'huiles d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges),
- l'huile de grignon d'olive.

Ne sont pas visés :

- le conditionnement d'huile d'olive en mélange avec d'autres huiles,
- le conditionnement de denrées alimentaires contenant de l'huile d'olive.

Les obligations qui découlent de cette demande d'agrément :

- Tenue d'une comptabilité matière : Afin de justifier les mentions relatives à l'origine, la tenue d'une comptabilité matière est fortement recommandée (tableaux,...)

- Transmission d'informations à FranceAgriMer : Les opérateurs de conditionnement agréés devront transmettre semestriellement (au 15 du mois suivant le semestre) à FranceAgriMer - Délégation nationale de Volx. Ces états et déclarations peuvent être présentés sous une forme différente de celle des annexes correspondantes mais reprendront les informations énumérées dans ces dernières.

- un état des stocks reprenant les informations énumérées ci-dessous et reprises en annexe 8,
- une déclaration récapitulative (selon le statut, voir ci-après l'annexe correspondante) reprenant les entrées, sorties et prix de vente HT des huiles d'olive par catégorie d'huile avant conditionnement.

Vous devrez apposer une étiquette sur le bouchon (un peu comme un scellé) avec votre numéro de conditionneur + une étiquette sur la bouteille avec toutes les mentions obligatoires.

Vente de cosmétiques en vrac

Les distributeurs qui vendent en vrac des produits cosmétiques liquides ou en poudre (les solides sont exclus) sont considérés comme des conditionneurs de produits cosmétiques, étant donné qu'une étape de remplissage dans un contenant réutilisable ou réemployable a lieu dans le point de vente.

A ce titre, les commerces qui distribuent ces produits en vrac sont soumis à une déclaration préalable de conditionnement qui peut se faire en ligne sur le site de l'ANSM : <https://ansm.sante.fr/vos-demarches/industriel/declarer-des-etablissements-de-fabrication-ou-de-conditionnement-de-produits-cosmetiques>

Il convient de sélectionner "conditionnement primaire" dans le champs "nature des activités" et ne pas joindre de plan des locaux. Il est possible de faire une seule déclaration pour plusieurs établissements en joignant la liste des établissements dans le champs prévu pour le plan des locaux.

Reconditionnement des produits et date limite

Dès lors que des produits sont déconditionnées et mis dans des silos ou dans d'autres contenant, la DLC ou DDM ne s'applique plus mais c'est la date d'utilisation optimal fournis par le fournisseur qui fait foi.

Produits interdit à la vente en vrac

Certains produits ne peuvent pas faire l'objet de vente en vrac : le lait, les compléments alimentaires, les produits surgelés et les produits d'alimentation infantile.

L'article L120-1 précise que tout peut être vendu en vrac, sauf exceptions dûment justifiées par des raisons de santé publique.

L'huile d'olive : sa vente en vrac est interdite, mais il est admis que l'opération de remplissage puisse se faire sous les yeux du consommateur, dans un contenant de moins de 5 litres pourvu d'un système de fermeture inviolable, c'est-à-dire qui ne peut être ouvert sans modifier l'intégrité de cette fermeture (un tel système garantit que le contenu de la bouteille ne peut être modifié entre l'emplissage et son utilisation par le consommateur).

Le lait pasteurisé : il ne peut pas être vendu en vrac au consommateur car cette pratique priverait le produit des effets du traitement thermique qui lui a été appliqué et ne serait pas conforme aux dispositions du règlement (CE) n° 853/2004 fixant des règles spécifiques aux denrées alimentaires d'origine animale.

Les produits surgelés : leur vente en vrac est interdite car leur manipulation peut accroître le risque de développement des microorganismes pathogènes au moment de la décongélation.

Produits AOP/IGP : possible de le vendre en vrac dès lors que le cahier des charges n'interdit pas la vente en vrac de manière explicite.

Ex : possible riz de camargue, pas possible lentille du puy

En savoir plus

<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/vente-en-vrac-professionnels-quelle-est-la-reglementation>

Revision #10

Created 8 April 2024 13:34:07 by Maxime Jouve

Updated 26 April 2024 06:30:49 by Maxime Jouve