

# Vente en vrac - Bonnes pratiques

## Recommandations en terme d'hygiène

### Contenants de service à la vente

#### Matériaux

Il faut veiller à ce que les matériaux entrant en contact avec les denrées, notamment les contenants de présentation, soient appropriés. Tous les matériaux ne sont pas adaptés pour le contact prolongé avec les denrées alimentaires.

Les établissements doivent disposer d'une déclaration de conformité (certificat d'alimentarité) ou, à défaut, s'assurer auprès de leur fournisseur de leurs conditions d'usage : les contenants ne doivent en effet être utilisés que dans des conditions prévues (durée, température, usage répété ou unique...) par la déclaration de conformité ou selon les instructions d'usage de l'étiquetage si elles existent ou, à défaut, selon des conditions normales ou raisonnablement prévisibles d'emploi.

Cette obligation concerne également les sacs de vrac ou autres contenants proposés pour le service au client.

Attention donc aux sacs de vrac artisanaux qui n'ont souvent pas de certificats (ne pas les mettre en vente pour cette utilisation)

#### Nettoyage

Formaliser les procédures de nettoyage : afficher un plan de nettoyage et conserver les fiches d'enregistrement des actions pour prouver la fréquence de nettoyage des contenants

Les produits utilisés pour le nettoyage et la désinfection des équipements pouvaient provenir souvent du lieu de vente. Il s'agit dans ce cas de produits à usage domestique. Si le recours à ce type de produit n'est pas interdit, il convient que les professionnels s'assurent toutefois de l'efficacité du processus de nettoyage.

Les lave-vaisselle pro / particuliers ne sont pas adaptés à la désinfection thermique.

Il faut donc dans l'idéal vaporiser un spray désinfectant à base d'alcool apte au contact alimentaire, sans rinçage. Regarder propriété bactéricides, virucides et fongicides.

## Séchage:

Torchons ok pour essuyage, si codes couleurs, par exemple, pour éviter les contaminations

Séchage à l'air libre conseillé

Attention à bien ranger les ustensiles lavés dans une zone propre (attention, pour les silos, prévoir cette place)

## Danger physique :

Ne pas refermer les sacs de vrac avec des agrafes

Utiliser des cutters à lame non seccable pour ouvrir les sacs de vrac

S'assurer régulièrement que les contenants de distribution ne sont pas endommagés.

## Focus sur le risque allergène

La contamination croisée des produits dans les contenants ou par les entonnoirs de remplissage est un risque très probable (utilisation d'un même entonnoir pour remplir toutes les trémies sans nettoyage préalable par exemple).

Le risque allergène peut être important et aller jusqu'au décès d'une personne...

Il y a 14 produits allergènes déclarables : <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Allergene-alimentaire>

## Exemples de bonnes pratiques :

Chaque bac doit servir pour un produit / une pelle par produit ou bac pour les pelles propres et les pelles sales

Attention aux entonnoirs qui peuvent être mis à disposition des clients pour le service

Il faut éduquer les consommateurs.

En service arrière aussi faire attention aux ustensiles de service.

Penser à demander aux boulangers leurs allergènes !

Attention aux produits vendus avec appellation "sans gluten" en vrac = pas possible à partir du moment où on ouvre le sac !

Ce qui est recommandé, c'est que tous les allergènes présents dans le cadre de la vente en vrac soit affiché en caisse et à proximité immédiate des produits.

## Changement de lot

La question des mélanges de lot est celle de la gestion de la traçabilité. Il n'y a aucune obligation formelle.

Les mélanges de lots sont parfois pratiqués : certains établissements n'attendant pas qu'une trémie soit vide avant de la remplir. Dans ce cas, les informations transmises par les fournisseurs, notamment celles relatives au numéro de lot, ne sont pas toujours conservées ou fiables. Or, la mise en place d'une traçabilité rigoureuse facilite la gestion d'éventuels retraits et rappels et est également nécessaire pour la gestion du risque lié aux allergènes.

Attention, il est nécessaire de garder l'étiquette d'origine (y compris pour les fruits et légumes)

Nous recommandons de découper l'étiquette de l'emballage du produit en vrac et de l'archiver par ordre alphabétique par exemple pour pouvoir la retrouver facilement en cas de contrôle.

Bien mettre la date d'ouverture sur l'étiquette de vrac qui est conservée

## Contenant apporté par le client ou fourni par l'épicerie

L'autre question qui se pose quant aux matériaux entrant en contact avec les denrées est celle du contenant, qu'il soit fourni par le commerçant pour que le consommateur se serve ou apporté directement par le consommateur. Depuis la loi AGECE (voir l'encadré en fin d'article), si le consommateur vient avec son propre contenant, les professionnels sont tenus de l'accepter dès lors que ce contenant n'est pas sale ou inadapté. Le Code de la consommation (article L. 120-2) prévoit qu'un affichage en magasin doit informer le consommateur final sur les règles de nettoyage et d'aptitude des contenants réutilisables. Or, si les enquêteurs ont pu constater que cette

possibilité est fréquente dans les épiceries 100% vrac ou les magasins bios, elle l'est nettement moins dans les grandes et moyennes surfaces. Ces dernières ont fréquemment exprimé leurs réticences à l'égard de cette pratique qu'elles estiment incompatible avec la vente en libre-service et avec les possibilités actuelles de leurs instruments de pesage.

L'épicerie a la charge du nettoyage/désinfection, il faut les relaver, selon un certain protocole de nettoyage.

Vérifier qu'il n'y a pas de rouille sur les couvercle

N'aller que sur du verre / si plastique, vérifier la présence du logo d'alimentarité



## Focus sur la vente et le stockage des œufs

Affichage obligatoire pour la vente en vrac : <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Etiquetage-des-oeufs>

Interdiction de mettre à disposition des boîtes d'œuf qui ont déjà servi. (Problématique salmonelle, mentions obligatoires)

Tolérance que la personne vienne avec sa boîte d'œufs

Vendre des boîtes d'œuf en plastique

DCR (date de consommation recommandée) 28 jours entre ponte et consommation

Extra frais DDM 9 jours

Frais 29 jours

Les œufs doivent être retirés de la vente 7 jours avant la DCR

### Stockage des œufs :

- si réception en réfrigéré, stockage en réfrigéré, mais bien le dire au client
- si réception ambiant, possible de rester en ambiant ou de les mettre au frigo

En cas de forte chaleur, ne pas les laisser à température ambiante.

## Autres recommandations

Moulins et systèmes de distribution : penser au demander au fournisseur comment nettoyer correctement la machine et à quelle fréquence. Penser à l'inclure dans le protocole de nettoyage !

---

Revision #2

Created 15 July 2024 11:43:52 by Laure-Hélène Viallon

Updated 19 July 2024 07:21:14 by Laure-Hélène Viallon