



**CHAMBRES
D'AGRICULTURE**
RHÔNE-ALPES

Octobre 2001

Charte pour les marchés de producteurs fermiers en Rhône-Alpes

Version validée par le Bureau de la Chambre Régionale d'Agriculture Rhône-Alpes
et la Direction Régionale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des
Fraudes (DRCCRF)

La présente charte a pour but d'apporter aux consommateurs des garanties sur les engagements que prennent les producteurs fermiers qui commercialisent des produits fermiers dans le cadre des « marchés de producteurs fermiers » en Rhône-Alpes.

Le producteur souhaitant participer à un marché de producteurs fermiers doit préalablement adhérer à cette charte régionale. Il s'engage à en respecter toutes les dispositions et à garantir l'origine fermière et la qualité de ses produits.

Le producteur fermier

Le producteur fermier (agriculteur, société agricole ou GAEC) possède nécessairement le statut social d'agriculteur (affiliation au régime social agricole AMEXA conformément aux paragraphes 1,2 et 3 de l'article 1.00-7.1 du Code Rural).

L'exploitation agricole doit rester à dimension humaine (de type familiale) de manière à ce que le(s) chef(s) d'exploitation puisse(nt) assurer la maîtrise de la production et le cas échéant de la transformation. Le siège de l'exploitation est situé en Rhône-Alpes.

Le producteur a un comportement franc et loyal vis à vis des autres producteurs. Il s'inscrit dans l'esprit de promotion et de valorisation des produits fermiers (intérêt économique, recherche de qualité, esprit de réseau et d'appartenance à son terroir).

Le producteur respecte les textes législatifs en vigueur d'ordre fiscal, social et d'hygiène relatifs à la production, la transformation et la commercialisation des produits.

Les produits

Les matières premières

Les matières premières valorisantes et principales des produits vendus sont issues de l'exploitation ou éventuellement de la cueillette (pour les fruits, champignons, plantes ou autres espèces sauvages) sur le même territoire que l'exploitation. Pour les apiculteurs, les miels issus de la flore locale doivent avoir une part significative de la gamme proposée.

Lorsque des circonstances exceptionnelles (calamités agricoles, épizootie, incendie, destruction...), indépendantes de la volonté du producteur créent un déficit anormal et grave de production et/ou remettent en cause l'équilibre de l'exploitation, des compléments de matières premières valorisantes peuvent provenir de l'exploitation d'un autre agriculteur à condition qu'il s'agisse d'un producteur de produits fermiers dont la matière première est produite dans des conditions similaires à celles de la production fermière déficiente et dont l'exploitation est située dans le même territoire.

La transformation

La transformation est réalisée par le producteur, ou sous son entière responsabilité par un membre de sa famille ou un salarié. Dans tous les cas, le producteur en assure le suivi et la traçabilité. Il est responsable du process d'élaboration de son produit et de son application.

Pour les opérations essentielles à la spécificité du produit fermier, le travail à façon est interdit. Il est cependant admis pour des interventions techniques qui ne modifient pas les caractéristiques spécifiques du produit ou pour certaines opérations qui, selon l'usage, permettent aux spécificités locales du produit de s'exprimer.

La transformation des produits fermiers a lieu dans un atelier de l'exploitation agricole ou dans un atelier extérieur sous la responsabilité du producteur de produits fermiers qui en assure la maîtrise, la traçabilité et le suivi.

Hygiène et sécurité alimentaire

Le producteur fermier doit vendre un produit qui respecte les normes d'hygiène relatives à la législation en vigueur (résidus, microbiologie...). Il s'engage à mettre en œuvre tout moyen adapté lui permettant de maîtriser les risques en matière de sécurité alimentaire relative aux produits qu'il commercialise.

Etiquetage

Dans le cas de produits bruts ou de produits transformés par le producteur fermier ou sous sa responsabilité, l'étiquetage du produit - ou les indications présentes sur le lieu de vente si le produit n'est pas étiqueté individuellement - doivent mentionner, outre le terme « fermier », le nom et l'adresse du producteur fermier. Le producteur respecte la réglementation en vigueur relative à l'étiquetage des produits et veille à la bonne information des consommateurs.

En cas de travail à façon, l'étiquette du produit doit indiquer le nom de l'entreprise qui a réalisé ce travail, son statut et l'opération concernée. Si ce travail à façon concerne une opération essentielle à la spécificité du produit, l'étiquetage ou tout autre support d'information sur le produit ne peut pas comporter le terme « fermier » ou tout autre terme pouvant laisser entendre une origine fermière.

La vente

Le vendeur

La vente des produits est assurée en priorité par le producteur fermier. Il peut être assisté, ou se faire remplacer exceptionnellement par une personne proche :

- un membre de la famille ou un conjoint
- un salarié de l'exploitation à condition qu'il ne soit pas affecté exclusivement à la vente.

Dans tous les cas, ces personnes sont sous l'entière responsabilité du producteur. Elles doivent être en mesure de renseigner la clientèle sur les produits en vente.

Présence et accueil

Le producteur s'engage à être présent pendant toute la période du marché : horaires et dates prévus par le règlement de marché, sauf cas de force majeure.

Le producteur s'engage à réserver un accueil chaleureux à sa clientèle et à lui apporter des renseignements sur ses produits : mode d'élevage ou de culture, alimentation des animaux, recettes de cuisine, etc...

Afin de garantir une transparence sur ses produits, le producteur s'engage à accueillir les consommateurs qui le désireraient sur son exploitation, selon des conditions de jour et d'heure convenues à l'avance.

Quantité de produits à la vente

Le producteur s'engage à approvisionner son étal en quantités suffisantes de ses produits pendant toute la durée du marché.

La gamme présente

Les produits commercialisés sur le marché de producteurs fermiers sont :

- **majoritairement** des produits fermiers des producteurs présents, comme défini dans la présente charte ;
- **de façon accessoire**, des produits qui ne peuvent pas bénéficier du qualificatif « fermier » **mais qui sont issus de l'exploitation** des producteurs présents (en cas de travail à façon essentiellement - voir chapitre sur la transformation).

Voici à titre indicatif une liste non exhaustive des produits pouvant être concernés : les jus de fruits, les conserves, le boudin, les bonbons au miel, l'hydromel, etc... En cas de présence de ce type de produits, de façon accessoire, le producteur doit être en mesure d'explicitier cette situation et surtout le lien avec son exploitation.

En cas de recours exceptionnel à des matières premières extérieures à l'exploitation (voir paragraphe « matières premières » du chapitre « Les produits »), le producteur informe de façon claire et spontanée ses clients de cette situation exceptionnelle.

Hygiène et sécurité alimentaire

Le producteur fermier doit vendre un produit qui respecte les normes d'hygiène relatives à la législation en vigueur (résidus, microbiologie...). Il s'engage à mettre en œuvre, sur le marché, tout moyen adapté lui permettant de maîtriser les risques en matière de sécurité alimentaire relative aux produits qu'il commercialise.

En particulier,

- il prend toutes les précautions nécessaires, sur le marché, pour que les aliments présentés non protégés soient à l'abri des pollutions pouvant résulter de la proximité du consommateur ou des manipulations de sa part,
- il doit trouver les moyens d'éviter le transfert de contamination entre produit sain et produit souillé ,
- il veille à ce que les denrées commercialisées soient présentées à la vente à des températures limitant les proliférations microbiennes (voir annexe de l'arrêté du 9 mai 1995 en annexe de la présente charte) ,
- il veille à pouvoir disposer des équipements nécessaires sur le marché pour permettre aux personnes manipulant les denrées de se nettoyer les mains de façon hygiénique.

En complément, le producteur prend connaissance des recommandations consignées dans les fiches techniques réalisées par le Centre National d'Action Qualité jointes en annexes à la présente charte

Responsabilité

Le producteur a souscrit une assurance couvrant les risques inhérents à la vente de produits : responsabilité civile, intoxication alimentaire.

Le Fonctionnement du marché

Lorsqu'une association des producteurs du marché sur lequel il est présent existe, le producteur s'engage à y adhérer afin de contribuer au bon fonctionnement du marché (commission de marché, animations, communication etc.).

Les contrôles

Les contrôles sont de deux types :

① **contrôle du producteur au moment où il dépose sa candidature pour être présent sur un marché de producteurs fermiers.**

La conformité de l'aptitude du producteur fermier à respecter la présente charte est vérifiée par les services des chambres d'agriculture, en relation avec la municipalité qui autorise la tenue du marché sur son territoire. Ce contrôle systématique a priori est déterminant pour étudier la candidature du producteur.

Dans le cas où le producteur est préalablement adhérent à une démarche « produits fermiers » reconnue par la commission régionale produits fermiers de la Chambre Régionale d'Agriculture Rhône-Alpes, il est présumé répondre aux conditions imposées par la présente charte.

Dans le cas où le producteur n'est pas adhérent à une démarche « produits fermiers » reconnue par la commission régionale produits fermiers de la Chambre Régionale d'Agriculture Rhône-Alpes, il doit alors déposer un dossier présentant en particulier son exploitation, ses modes d'organisation pour la production, la commercialisation et le cas échéant la transformation, les modalités de respect de la traçabilité et de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.

② **contrôle du producteur et de ses produits après que sa participation à un marché de producteurs fermiers ait été validée.**

Le producteur s'engage à accepter les contrôles préconisés par la commission du marché de producteurs fermiers sur lequel il est présent, sans préjudice des contrôles publics.

La commission de marché comprend toujours au moins un ou plusieurs représentants des producteurs présents sur ce marché, un ou plusieurs représentants de la chambre d'agriculture du département dans lequel se déroule le marché et un ou plusieurs représentants de la Chambre Régionale d'Agriculture Rhône-Alpes.

Les comptes-rendus des contrôles effectués sont présentés au moins une fois par an à la commission régionale des marchés de producteurs fermiers de la Chambre Régionale d'Agriculture Rhône-Alpes. Cette commission régionale veille en particulier à l'application homogène de la présente charte régionale dans l'ensemble des marchés de producteurs fermiers mis en place en Rhône-Alpes.

Sanctions

En cas de non respect de la présente charte, le producteur signataire s'expose à un certain nombre de sanctions fixées par la commission du marché et pouvant aller jusqu'à l'exclusion définitive du marché de producteurs fermiers.

L'aspect visuel du marché

Lorsqu'il est présent sur le marché de producteurs fermiers, le producteur utilise les matériels et supports de communication définis par la commission de ce marché, selon les modalités définies par cette commission dans laquelle siègent les représentants des producteurs de ce marché.

Les marchés de producteurs fermiers de Rhône-Alpes s'identifient en particulier par une signature régionale commune, garante de l'engagement de chaque producteur à respecter la présente charte.

Je soussigné
.....
producteur fermier à
.....
dans le département

m'engage à respecter la présente charte, et *(cocher la case correspondante)*

déclare être adhérent à une démarche produits fermiers reconnue en annexe¹ :
.....

OU

déclare ne pas être adhérent à une démarche produits fermiers reconnue en annexe.

Fait en deux exemplaires ², à
le

Signature du producteur fermier

¹ Préciser le nom de cette démarche (association, réseau...)

² Un exemplaire pour la mairie de la ville où se tient le marché, un exemplaire pour le producteur fermier.

Annexes

Annexe 1 : Gamme des types de produits disponibles sur les marchés de producteurs fermiers de Rhône-Alpes

Annexe 2 : Annexe de l'arrêté du 9 mai 1995

Annexe 3 : Extrait de la fiche technique du CNAQ concernant les marchés de plein vent ou les halles couvertes dont l'usage n'est pas destiné uniquement au marché

Annexe 4 : Extrait de la fiche technique du CNAQ concernant les marchés couverts fermés

Annexe 5 : Liste des démarches « produits fermiers » reconnues par la commission régionale produits fermiers de la Chambre Régionale d'Agriculture Rhône-Alpes à la date de la présente version de la charte

Annexe 1

Gamme des types de produits disponibles sur les marchés de producteurs fermiers de Rhône-Alpes :

Catégorie fruits et légumes

- fruits frais
- légumes frais
- fruits et légumes transformés (jus, compotes, confitures, coulis, purées, fruits secs...)

Catégorie produits laitiers (vache, chèvre, brebis)

- fromages
- lait
- yaourts
- beurre
- crème

Catégorie viandes

- volailles, œufs, lapins
- viande (porc, bœuf, agneau...)
- charcuteries, salaisons
- produits du canard

Catégorie produits horticoles

- plantes à parfum, aromatiques, médicinales
- fleurs coupées
- plantes en pots

Autres produits

- miel et produits de la ruche
- pain, produits céréaliers
- poissons
- vin
- divers : escargots, huile, autruche, bison, cerf...

Annexe 2

Annexe de l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.

J.O. R.F. du 16 mai 1995

ANNEXE TEMPERATURES DE CONSERVATION DE CERTAINES DENREES ALIMENTAIRES

Les denrées mentionnées ci-après doivent être maintenues jusqu'à leur remise au consommateur aux températures ci-dessous:

Sur glace fondante (0°C à + 2°C): poissons, crustacés, mollusques autres que vivants.

+ 4°C maximum: tout aliment très périssable et dont l'absence de maîtrise de la température pendant une courte période peut présenter un risque microbien pour le consommateur, tel que : Denrées animales ou végétales cuites ou précuites, prêtes à l'emploi, non stables à température ambiante; préparations froides non stables à base de denrées animales, notamment les viandes froides, les pâtes farcies, les sandwiches, les salades composées et les fonds de sauce; produits transformés non stables à base de viande; abats, volailles, lapins; découpes de viandes; produits de la pêche fumés ou saumurés non stables; préparations non stables à base de crème ou d'œuf (pâtisseries à la crème, crèmes pâtisseries, entremets); lait cru, produits frais au lait cru, crème Chantilly non stable; fromages découpés ou râpés préemballés; végétaux crus prédécoupés et leurs préparations; jus de fruits ou de légumes crus de pH supérieur à 4,5; produits décongelés; produits non stables en distributeur automatique.

+ 8°C maximum: tout aliment périssable et dont l'absence de maîtrise de la température peut générer un risque microbien pour le consommateur moins immédiat, tel que : Produits laitiers frais autres que les laits pasteurisés, desserts lactés; beurres et matières grasses; desserts non stables à base de substituts du lait; produits stables à base de viande tranchée.

- 18°C: glaces, crèmes glacées, sorbets et tout aliment surgelé conformément aux dispositions du décret du 9 septembre 1964 susvisé.

- 15°C: tout aliment congelé.

Supérieur à + 63°C: plats cuisinés livrés chaud au consommateur.

Annexe 3

Extrait de la fiche technique du CNAQ³ concernant les marchés de plein vent ou les halles couvertes dont l'usage n'est pas destiné uniquement au marché

Gestion individuelle :

La gestion individuelle est assurée par chaque professionnel.

Pour plus d'informations, les professionnels peuvent se référer aux guides de bonnes pratiques d'hygiène élaborés par profession et suivre les formations qui s'y rattachent.

➤ **Hygiène du personnel :**

Lavage des mains : lorsqu'il n'y a pas d'arrivée d'eau courante sur l'étal, prévoir un jerrican.

Disposer systématiquement de savon liquide, de papier jetable et éventuellement d'une brosse à ongles.

➤ **Nettoyage :**

Equipement :

- Le professionnel prévoira d'apporter deux seaux minimum (un pour le nettoyage et un pour le rinçage), un détergent, des lavettes et du papier jetable par exemple ;
- Lorsqu'il n'y a pas d'arrivée d'eau courante sur l'étal, le professionnel pourra apporter en plus un tuyau souple permettant de se raccorder à la borne d'alimentation en eau, en veillant à assurer la sécurité des personnes, et si besoin une réserve d'eau potable.

L'ensemble des professionnels s'organisera de manière à réaliser le nettoyage des équipements et matériels en veillant à ce qu'il ne représente pas une source de contamination des étals environnants.

➤ **Conception des étals :**

Choisir des revêtements aptes au contact alimentaire, lisses, imputrescibles et faciles à nettoyer et à désinfecter.

³ CNAQ : Centre National d'Action Qualité

➤ **Protection des denrées et maintien des denrées en température :**

Objectif :

- Prévenir toute contamination des denrées par le consommateur, par l'environnement,
- Prévenir la multiplication des germes au sein des denrées.

Remarque : il est rappelé que la réglementation en vigueur (arrêté du 9 mai 1995 relatif à l'hygiène des aliments remis directement au consommateur) n'impose pas de hauteur minimale pour l'étal et les vitrines.

Protection des denrées vis-à-vis de l'environnement :

Lorsque la collectivité n'a pas encore prévu de dispositifs de protection (type bâches) ou lorsque ces dispositifs ne peuvent pas couvrir toutes les places, prévoir un équipement pour protéger les denrées alimentaires des intempéries et des contaminations provenant de l'environnement (fientes d'oiseaux, ...) correctement entretenu (type barnum).

En cas de vent, installer des protections latérales. Veiller à les maintenir en parfait état de propreté.

Dispositif de protection des denrées et maintien des températures :

Rappel : les consommateurs n'ont pas à manipuler les denrées présentées sur les étales. Si le professionnel laisse ses produits en libre-service, il engage sa responsabilité.

DENREES	Maintien de la température (1)	Dispositif de protection (2)	
	obligatoire	limité	renforcé
Fruits et légumes frais			
Denrées préemballées ou protégées stables à température ambiante (conserves, miel,...)			
Denrées nues stables à température ambiante et consommées en l'état (produits de biscuiterie et de panification, viennoiserie, chocolaterie, confiserie, condiments, fruits secs,...)		oui	
Produits de la pêche : poissons entiers, ...	oui	oui	
Produits de la pêche : filets, produits traiteur	oui		oui
Produits laitiers	oui (3)	oui	
Œufs	(4)		
Pâtisseries non stables à température ambiante	oui		oui
Viande de boucherie - Abats - Découpes de volaille	oui		oui
Volaille entière	oui	oui	
Gibier entier en poils ou en plumes	oui		
Charcuterie - produits traiteur	oui		oui
Salaisons		oui	

(1) se référer au guide de bonnes pratiques d'hygiène pour plus d'informations.

(2) dispositifs de protection des denrées vis-à-vis des consommateurs :

- les dispositifs « renforcés » désignent par exemple les vitrines ou tout autre système de protection équivalent,
- les dispositifs « limités » désignent par exemple les murs de glace pilée, les retours de vitrines de faibles hauteurs, etc...

(3) sauf pour les produits stables à température ambiante

(4) sauf pour les œufs transportés sous température dirigée.

Pour éviter la contamination croisée entre les denrées, séparer les produits de natures différentes de façon à prévenir les contacts directs entre ces produits.

Pour maintenir les produits à la température exigée par la réglementation, il est conseillé :

- de disposer d'un étal réfrigéré ou de plaques eutectiques ou de tout autre moyen assurant le maintien au froid des produits (glace...),
- d'approvisionner l'étal au fur et à mesure des besoins et de garder le plus longtemps possible les produits réfrigérés en caisse isothermes ou dans le camion frigorifique,
- de protéger les produits de toute source d'échauffement extérieure (lampes, soleil,...).

➤ **Eclairage :**

S'assurer que les systèmes d'éclairage utilisés sont conformes en terme de sécurité et n'occasionnent pas de réchauffement des produits (choisir par exemple des lampes froides).

Annexe 4

Extrait de la fiche technique du CNAQ⁴ concernant les marchés couverts fermés

Gestion individuelle :

La gestion individuelle est assurée par chaque professionnel.

Pour plus d'informations, les professionnels peuvent se référer aux guides de bonnes pratiques d'hygiène élaborés par profession et suivre les formations qui s'y rattachent.

➤ **Hygiène du personnel :**

Lavage des mains : lorsqu'il n'y a pas d'arrivée d'eau courante sur l'étal, prévoir un jerrican.

A l'occasion d'un nouvel investissement, il est vivement conseillé au professionnel de prévoir l'aménagement d'un lave-mains sur l'étal.

Disposer systématiquement de savon liquide, de papier jetable et éventuellement d'une brosse à ongles.

➤ **Nettoyage :**

Equipement :

- Le professionnel prévoira d'apporter deux seaux minimum (un pour le nettoyage et un pour le rinçage), un détergent, des lavettes et du papier jetable par exemple ;
- Lorsqu'il n'y a pas d'arrivée d'eau courante sur l'étal, le professionnel pourra apporter en plus un tuyau souple permettant de se raccorder à la borne d'alimentation en eau, en veillant à assurer la sécurité des personnes, et si besoin une réserve d'eau potable.

L'ensemble des professionnels s'organisera de manière à réaliser le nettoyage des équipements et matériels en veillant à ce qu'il ne représente pas une source de contamination des étals environnants.

➤ **Conception des étals :**

Choisir des revêtements aptes au contact alimentaire, lisses, imputrescibles et faciles à nettoyer et à désinfecter.

⁴ CNAQ : Centre National d'Action Qualité

➤ **Protection des denrées et maintien des denrées en température :**

Objectif :

- Prévenir toute contamination des denrées par le consommateur, par l'environnement,
- Prévenir la multiplication des germes au sein des denrées.

Remarque : il est rappelé que la réglementation en vigueur (arrêté du 9 mai 1995 relatif à l'hygiène des aliments remis directement au consommateur) n'impose pas de hauteur minimale pour l'étal et les vitrines.

Protection des denrées vis-à-vis de l'environnement :

En cas de renouvellement de l'équipement, privilégier un dispositif prévoyant une protection au-dessus de l'étal.

Dispositif de protection des denrées et maintien des températures :

Rappel : les consommateurs n'ont pas à manipuler les denrées présentées sur les étales. Si le professionnel laisse ses produits en libre-service, il engage sa responsabilité.

DENREES	Maintien de la température (1)	Dispositif de protection (2)	
	obligatoire	limité	renforcé
Fruits et légumes frais			
Denrées préemballées ou protégées stables à température ambiante (conserves, miel,...)			
Denrées nues stables à température ambiante et consommées en l'état (produits de biscuiterie et de panification, viennoiserie, chocolaterie, confiserie, condiments, fruits secs,...)		oui	
Produits de la pêche : poissons entiers, ...	oui	oui	
Produits de la pêche : filets, produits traiteur	oui		oui
Produits laitiers	oui (3)	oui	
Œufs	(4)		
Pâtisseries non stables à température ambiante	oui		oui
Viande de boucherie - Abats - Découpes de volaille	oui		oui
Volaille entière	oui	oui	
Gibier entier en poils ou en plumes	oui		
Charcuterie - produits traiteur	oui		oui
Salaisons		oui	

(1) se référer au guide de bonnes pratiques d'hygiène pour plus d'informations.

(2) dispositifs de protection des denrées vis-à-vis des consommateurs :

- les dispositifs « renforcés » désignent par exemple les vitrines ou tout autre système de protection équivalent,
- les dispositifs « limités » désignent par exemple les murs de glace pilée, les retours de vitrines de faibles hauteurs, etc...

(3) sauf pour les produits stables à température ambiante

(4) sauf pour les œufs transportés sous température dirigée.

Pour éviter la contamination croisée entre les denrées, séparer les produits de natures différentes de façon à prévenir les contacts directs entre ces produits.

Pour maintenir les produits à la température exigée par la réglementation, il est conseillé :

- de disposer d'un étal réfrigéré ou de plaques eutectiques ou de tout autre moyen assurant le maintien au froid des produits (glace...),
- d'approvisionner l'étal au fur et à mesure des besoins et de garder le plus longtemps possible les produits réfrigérés en caisse isothermes ou dans des meubles réfrigérés.
- de protéger les produits de toute source d'échauffement extérieure (lampes, soleil,...).

➤ **Eclairage :**

S'assurer que les systèmes d'éclairage utilisés sont conformes en terme de sécurité et n'occasionnent pas de réchauffement des produits (choisir par exemple des lampes froides).

Annexe 5

Liste des démarches « produits fermiers » reconnues par la commission régionale produits fermiers de la Chambre Régionale d'Agriculture Rhône-Alpes (à la date de la présente version de la charte)

L'adhésion préalable à une démarche produits fermiers reconnue permet d'apporter aux consommateurs et à la municipalité concernée toutes les garanties sur l'origine fermière des produits et la qualité de producteur fermier des participants à ce marché.

Démarches nationales :

- Bienvenue à la ferme

Démarches départementales :

- Association des producteurs fermiers du Rhône
- Comité départemental de développement des produits fermiers de la Loire
- Ferme Isère