



# Les achats

- Pétards et feux d'artifice
- Ventes et marchés de plein air





## Les achats

# Pétards et feux d'artifice

**Pétards et feux d'artifice peuvent s'avérer dangereux pour ceux qui les manipulent ou leur entourage : vérifiez qu'ils portent le marquage « CE » et suivez les précautions d'emploi !**

Les artifices de divertissement peuvent être dangereux, tant pour les utilisateurs que pour leur entourage ou pour leur environnement. En cause : les substances pyrotechniques qu'ils peuvent contenir : souvent explosives, elles sont susceptibles d'entraîner des blessures et des brûlures, voire de provoquer des incendies.

### Quelle est la réglementation applicable ?

La réglementation distingue quatre catégories d'articles, classées selon leur niveau de dangerosité et de nuisance sonore : F1, F2, F3 et F4 :

- les catégories F1, F2 et F3 ne peuvent être vendues à des consommateurs de moins de 18 ans. La première catégorie (F1) ne peut être vendue à des consommateurs de moins de 12 ans ;
- la quatrième catégorie, F4, est réservée aux personnes ayant des connaissances particulières en matière de pyrotechnie.

#### À noter

Des produits relevant de l'ancienne réglementation sont susceptibles d'être encore commercialisés :

- les produits classés K1, K2 et K3 avant le 4 juillet 2010 peuvent être proposés à la vente depuis jusqu'à la limite de leur agrément sans dépasser la date du 4 juillet 2017 ;
- les produits classés C1, C2 et C3 avant le 1er juillet 2015 peuvent continuer à être proposés à la vente sans limite de date ;
- les pétards et les feux d'artifice portant un numéro d'agrément (relevant de l'ancienne réglementation qui n'impose pas le marquage « CE ») ne peuvent plus être commercialisés depuis le 4 juillet 2017.

Depuis le 4 juillet 2010, les artifices de divertissement doivent porter le marquage « CE » et être conformes aux normes les concernant.

Ils doivent être accompagnés notamment d'informations en français, sur les limites d'âge et d'instructions d'utilisation.

### Conseils d'achat

- Evitez d'acheter un produit dont le mode d'emploi n'est pas rédigé en français.
- Lisez très attentivement les informations figurant sur l'étiquetage : la limite d'âge, la catégorie (F1, F2 ou F3), le mode d'emploi et les précautions d'utilisation (distance de sécurité, utilisation en intérieur ou à l'extérieur) et respectez impérativement ces recommandations ;
- Avertissez les enfants sur les dangers des pétards : chaque année, des doigts sont arrachés lors de jeux qui consistent à garder le plus longtemps possible un pétard allumé dans la main ;
- Tenez compte des conditions météorologiques : de nombreux incendies sont imputables à un vent fort qui entraîne des débris d'artifices enflammés dans des herbes sèches ;
- Respectez vos voisins : les plaintes auprès des maires pour des nuisances sonores dues aux pétards et aux autres artifices de divertissement sont très fréquentes en période estivale.

### Bon à savoir

Des arrêtés municipaux ou préfectoraux peuvent interdire la vente d'artifices de catégorie 1 (ou C1) aux mineurs non accompagnés ou en limiter la vente, le transport et le port par des particuliers pendant certaines périodes.



## Les achats

# Ventes et marchés de plein air

**La réglementation du commerce fixe les conditions dans lesquelles les commerçants doivent vendre leur produit. Soyez vigilants quant aux ventes « sauvages » car si les bons produits existent, les tromperies aussi.**

La présentation de produits «du terroir» ou «de la ferme» est alléchante pour le vacancier et peut être intéressante en ce qui concerne la qualité et le prix.

Mais ces offres peuvent présenter des pièges pour le consommateur, notamment quand elles sont proposées au bord des routes ou en tout autre lieu non habituellement destiné au commerce (champs, places publiques, parkings, plages, etc.).

### Quelles sont les obligations du vendeur ?

Lorsque les ventes sont réalisées sur le domaine public, le vendeur doit bénéficier d'une autorisation d'occupation temporaire du domaine public, celle-ci étant en général délivrée par le maire.

- Le vendeur doit respecter les différentes réglementations du commerce.
- Il doit être inscrit au registre du commerce ou bénéficier du régime spécifique des agriculteurs (un particulier ne peut effectuer des ventes de façon habituelle).

### Quelle est la réglementation pour les ventes au déballage ?

Lorsque les ventes sont effectuées dans des locaux ou sur des emplacements non destinés à la vente au public, ou dans des véhicules spécialement aménagés à cet effet, elles doivent faire l'objet d'une déclaration préalable auprès du maire de la commune (régime juridique des ventes au déballage prévu au Code de commerce- article L. 310-2).

De plus, un professionnel ne peut participer à des ventes et marchés de plein air relevant de la catégorie des ventes au déballage plus de deux mois par an dans un même arrondissement (circonscription administrative sous l'autorité d'un même sous-préfet).

Les professionnels justifiant d'une permission de voirie ou d'un permis de stationnement pour les ventes réalisées sur la voie publique n'ont cependant pas à effectuer cette déclaration.

Les produits vendus doivent être conformes aux règles d'hygiène et de sécurité : les produits emballés doivent être conservés à la température indiquée par l'emballage ou, lorsque la température n'est pas indiquée ou les produits présentés en vrac, aux températures maximales fixées par la réglementation du 21 décembre 2009 et l'arrêté du 8 octobre 2013.

Les règles de publicité et de transparence vis-à-vis des consommateurs en matière de prix et de dénomination s'imposent.

## Quelles sont les règles générales d'hygiène ?

L'arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail de produits alimentaires autres que les produits d'origine animale, fixe les règles d'hygiène.

Cette obligation passe par un strict respect des règles de températures maximales auxquelles doivent être conservés les aliments fragiles, que ce soit au moyen de meubles réfrigérés ou de tout autre moyen assurant le maintien des aliments au froid (glace, etc.).

### Bon à savoir

L'intégralité des gestionnaires des marchés, communes, syndicats, se doivent de mettre à la disposition des commerçants les équipements nécessaires au respect de cette obligation qui s'applique dans tous les cas, que les commerçants soient sédentaires ou non (prises électriques, arrivées d'eau, sanitaires).

## Quelle réglementation pour les produits fermiers ?

Il n'existe pas de définition réglementaire applicable à tous les produits fermiers.

Pour les volailles, par exemple, le règlement de la Commission n°543/2008 régit l'emploi des mentions « fermier- élevé en plein air » et « fermier- élevé en liberté » en fixant la densité dans les bâtiments et l'âge d'abattage des animaux.

Pour les fromages et spécialités fromagères, une définition du terme fermier est donnée par le décret du 27 avril 2007 : produit « fabriqué selon les techniques traditionnelles, par un producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci ».

C'est le décret du 19 août 2015 qui fixe les conditions d'utilisation des mentions valorisantes « fermier », « produit de la ferme » ou « produit à la ferme » pour les œufs de poules pondeuses (taille des exploitations limitée à 6 000 poules par exemple). Des définitions «contractuelles» existent par ailleurs.

Ainsi, le code des usages de la charcuterie précise que le terme «fermier» s'applique à des produits fabriqués à la ferme, avec des viandes d'animaux élevés à la ferme. L'utilisation de la mention « issu de porc fermier », si elle est justifiée, est possible pour des charcuteries industrielles. En matière de labels rouges, les notices techniques pour les volailles, les porcs ou les gros bovins définissent les conditions d'usage de cette allégation en fixant des règles strictes pour la densité, le parcours ou l'alimentation.

La jurisprudence a fixé les grandes lignes pour une utilisation non mensongère du terme « fermier » en préconisant des méthodes de production traditionnelle dans un circuit intégré à la ferme, en indiquant que les produits doivent provenir principalement de l'exploitation (la ferme) mais également des fermes voisines si l'exploitant conserve un contrôle direct sur les produits. En revanche, peu importent les modalités de commercialisation et le statut juridique de l'exploitation.

## Les contrôles effectués par la DGCCRF

Les Directions départementales de la protection des populations (DDPP) effectuent sur les marchés de plein air des contrôles portant sur les règles générales d'hygiène (personnel, locaux, matériel), la microbiologie, le respect des règles de température, toutes autres règles propres au dispositif de sécurité alimentaire, l'affichage du prix, l'étiquetage et les allégations (« maison », « terroir », « producteur », etc.).