

Commerce non-sédentaire : « dégustation sur place »

La dégustation est une activité annexe de l'installation mobile alimentaire, du véhicule boutique, du camion-restaurant et des installations saisonnières. Elle vise donc toute consommation sur place (en mange-debout, place assise..) de produits alimentaires vendus par ailleurs dans le commerce fixe attenant (exemple : produits locaux, charcuterie, fromages).



A contrario, un établissement ouvert une partie de l'année mais disposant d'installations fixes ne rentre pas dans cette catégorie.

1. L'obligation de déclaration de l'activité ou d'agrément sanitaire

Comme tout commerçant vendant des denrées animales ou d'origine animale, une déclaration d'activité est à adresser obligatoirement à la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) du département du siège social. Ce document est disponible à la DDPP ou accessible sur Internet à l'adresse : <http://www.mesdemarches.agriculture.gouv.fr> → Entreprise agroalimentaire et commerce de bouche → Déclarer la manipulation de denrées alimentaires d'origine animale : Cerfa N°13984.

Cette déclaration doit indiquer notamment l'adresse de l'établissement et/ou de l'atelier éventuel de préparation (produits « maison »), ainsi que la liste des marchés fréquentés (publics et/ou privés).

2. Les exigences « spécifiques »

- **Espace de manipulation des mets :**

- Installés, conçus, construits, nettoyés et entretenus de manière à éviter la contamination, en particulier par des animaux et parasites ;
- De l'eau potable, chaude et/ou froide, en quantité suffisante ;
- Des dispositifs appropriés, lorsque les denrées alimentaires sont nettoyées dans le cadre des activités de l'entreprise, pour que cette opération se déroule dans des conditions hygiéniques ;
- Les surfaces en contact avec les denrées alimentaires, bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter.

- **Des installations appropriées pour assurer un niveau d'hygiène personnelle**
 - Installations permettant de se laver et de se sécher les mains ;
 - Des vestiaires (si nécessaire) ;
 - Des installations sanitaires hygiéniques (des sanitaires publics, sous réserve de leur conception, maintenus en état et pouvant répondre aux exigences).

- **Des moyens adéquats :**
 - Pour le nettoyage et, au besoin, la désinfection des outils et équipements de travail ;
 - Pour entreposer et éliminer, dans de bonnes conditions d'hygiène, les déchets ;
 - Pour maintenir les denrées alimentaires dans des conditions de température adéquates et contrôler ces dernières ;
 - Permettant d'éviter, autant que faire se peut, les risques de contamination des denrées alimentaires.

3. [La réglementation en matière d'hygiène](#)

Les « commerces non-sédentaires et/ou provisoires » doivent respecter :

- [Règlement \(CE\) n°852/2004](#) : relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- [Règlement \(CE\) n°178/2002](#) : fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- [Règlement \(CE\) n°2073/2005](#) : concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.
- [Règlement \(CE\) n°1169/2011](#) : concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires (INCO).
- [Arrêté du 8 octobre 2013](#) et du [21 décembre 2009](#) : relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.
- [Arrêté du 13 février 2023 modifié](#) : relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale (si activité de restauration ou à titre d'exemple s'il s'agit d'un boucher, il doit être titulaire d'un diplôme professionnel ou d'une expérience professionnelle de plus de 3 ans).

Cette fiche vise uniquement la réglementation en matière de sécurité sanitaire des aliments. Elle ne préjuge pas des autres réglementations à respecter (affichage des prix, information des consommateurs, fiscalité, installation sur le domaine public..) et autorisations à solliciter.