



**PRÉFET  
DE LA RÉGION  
OCCITANIE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



## JE FAIS DU COMMERCE À DISTANCE

**Remarque :** Dans le cadre de cette fiche, le pronom « je » correspond à une personne physique mais peut également correspondre à un collectif de producteurs ou d'agriculteurs.

Je vends par internet divers produits fermiers, de ma production ou d'autres agriculteurs et producteurs ; j'assure ensuite la livraison de ces produits soit au domicile ou lieu de travail du consommateur, soit vers un point de retrait sans stockage (système du « drive ») ou avec stockage (dépositaires, casiers). Sur mon site Internet, je mets en avant les notions de **circuit court, et de vente directe de produits alimentaires de proximité/locaux** (voir annexe « circuit court »)

Attention ! Les qualificatifs « proximité » ou « local » ont peu de sens pour un site de vente proposant des expéditions sur de très grandes distances. **Ils sont donc à éviter pour éviter d'induire le consommateur en erreur.** Il est donc plutôt conseillé de faire référence à la zone de production.

**En tant qu'organisateur** et afin de m'assurer du respect des obligations réglementaires par les autres producteurs face aux spécificités de mon site, je peux m'appuyer sur **un règlement intérieur, une charte de bonnes pratiques et/ou attestations précisant les obligations de chacun d'eux.**

**Le respect de ces quelques règles simples me permet d'exercer mon activité en toute sécurité et transparence vis-à-vis des consommateurs, tout en étant en conformité avec la réglementation.**

### Les démarches à réaliser

#### Les miennes...

Si mon site de vente à distance sur internet propose des denrées animales ou d'origine animale, je déclare mon activité de commerce auprès de ma DD(ETS)PP de rattachement (c'est-à-dire du siège social de mon entreprise). Le formulaire de déclaration (Cerfa 13 984) est accessible à l'adresse suivante :

<https://www.mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/association-ou-organisation-de/assurer-une-activite-de-76/article/preparer-ou-vendre-de-denrees-276>

Je dois afficher sur mon site les conditions générales de vente et les Mentions légales (voir développements suivants).

#### ...et celles des exposants que j'accueille sur mon site...

Je m'assure que chaque producteur, commercialisant des **denrées animales ou d'origine animale** s'est déclaré auprès de sa DD(ETS)PP de rattachement en précisant, dans la partie « fonctionnement » : la vente de denrées à distance e-commerce et le cas échéant dans la partie « lieu de distribution » : le lieu de distribution concerné.

Le formulaire de déclaration (Cerfa 13 984) est accessible à l'adresse suivante :

<https://www.mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/association-ou-organisation-de/assurer-une-activite-de-76/article/preparer-ou-vendre-de-denrees-276>

La vente de boissons alcoolisées obéit à des règles particulières (licences, stockage, statut d'entrepoteur agréé, ...) : je me rapproche des services douaniers pour des informations complémentaires et je consulte la fiche suivante : <https://www.douane.gouv.fr/demarche/declarer-vos-ventes-en-ligne-dalcool-ou-boissons-alcooliques>

#### ... et celles du transporteur et/ou entreposeur le cas échéant.

Le transport et le stockage de **denrées animales ou d'origine animale** sont soumis à déclaration via le formulaire de déclaration (Cerfa 13 984)

# La réglementation applicable



## Vis-à-vis de la loyauté et de l'information du consommateur...

S'agissant de la vente à distance, les caractéristiques des produits proposés, doivent être décrites précisément sur mon site Internet (cf. articles 9 et 14 du règlement dit « INCO » sur l'information du consommateur) et accompagnées du prix de vente. La vente en drive est considérée comme une vente à distance et répond aux mêmes règles sur ce point.

L'indication de la présence d'allergènes est également obligatoire (cf. [fiche allergènes](#)).

S'agissant des fruits et légumes, la nature du produit et son **origine** sont obligatoires. Concernant les 10 fruits et légumes soumis à une norme spécifique, il faut se référer à la norme correspondante. En effet, outre la nature du produit et son origine, la variété, la **catégorie** et le calibre peuvent être obligatoires (cf. [fiche Fruits et Légumes](#)).

Les prix de vente à l'unité de mesure doivent être indiqués pour les produits concernés (prix au litre, au kilogramme). Les quantités des denrées alimentaires préemballées doivent être données en volume pour les liquides, en masse pour les autres, avec pour exception les denrées usuellement vendues à la pièce dont la quantité peut être donnée en nombre d'unités (par exemple, certains fruits et légumes, comme les kiwis, les concombres...). Pour les fruits et légumes, les tailles de caractère du prix et de l'origine doivent être identiques (article 6 du décret n° 55-1126 du 19 août 1955).

Il est possible de vendre des produits non préemballés sans emploi d'une unité de mesure légale (ex : un

gâteau ou une part de gâteau -non préemballés-, une barquette de fraises...).

Conformément à l'article L.221-13 du code de la consommation, je dois fournir au consommateur une confirmation du contrat conclu à distance, sur support durable, dans un délai raisonnable et au plus tard au moment de la livraison des biens. Cette confirmation du contrat comprend toutes les informations prévues à l'article L.221-5 du Code de la consommation, sauf s'il les lui a déjà fournies, sur support durable, avant la conclusion du contrat.

En tant que vendeur, j'indique également à l'acheteur une date de livraison et lui remettre un formulaire de rétractation, le consommateur disposant d'un délai de 14 jours pour se rétracter et retourner le bien commandé. Dans ce cas, le professionnel doit rembourser la totalité des sommes versées dans un délai de 14 jours. Toutefois, le droit de rétractation ne peut être exercé pour les contrats de fourniture de biens susceptibles de se détériorer ou de se périmer rapidement (viande fraîche, fruits et légumes...).

L'ensemble de mes obligations et des droits des consommateurs figure sur les fiches suivantes :

- [l'achat en ligne](#)
- [e-commerce, règles applicables au commerce électronique](#)
- fiche pratique «[magasin drive](#)»

Plus généralement, mes pratiques commerciales ne doivent pas être déloyales, ou trompeuses. **Certaines mentions valorisantes sont à utiliser avec précaution** : par exemple, les mentions « à l'ancienne », « traditionnel » peuvent être utilisées seulement si les produits sont fabriqués selon des usages anciens et répertoriés, sans additifs (uniquement autorisés sel, poivre, salpêtre, sels nitrités). La mention « naturel » ou « d'origine naturelle » est réservée aux produits qu'on trouve en l'état dans la nature.

Cas des produits fermiers : il n'existe pas de définition réglementaire. Ce sont des produits issus de méthodes de production traditionnelle réalisées à la ferme. Les produits doivent provenir principalement de l'exploitation ou des fermes voisines si l'exploitation conserve un contrôle direct sur les produits. Toutefois, des règles spécifiques existent pour l'utilisation de ce terme pour les **volailles, fromages, œufs**.

**À noter que ce terme « fermier » ne peut pas être utilisé dans le nom de domaine de mon site Internet, si je ne vends pas que des produits correspondant à ce qualificatif, sous peine d'induire en erreur le consommateur sur l'origine réelle des biens vendus.**

**Des allégations comme « sans résidus », « sans pesticides... » doivent pouvoir être justifiées ;** des vérifications pourront être effectuées par les services de contrôle (réalisation de prélèvements...)

**Les dénominations enregistrées AOP, IGP, STG** (Spécialité Traditionnelle Garantie) sont protégées contre toute usurpation, imitation, évocation.

Le produit concerné doit avoir été produit conformément au cahier des charges spécifique (règles de production, de présentation et d'étiquetage respectées, provenir de la zone géographique délimitée, être élaboré par un opérateur habilité et contrôlé par un organisme de contrôle agréé).

Lorsque la dénomination enregistrée est utilisée, elle doit être reproduite sans aucune modification et être accompagnée du symbole communautaire spécifique (lien)

Les produits commercialisés avec une référence au **Label Rouge** doivent être conformes au cahier des charges homologué.

**Les mentions « montagne » et « produits de montagne »** sont réservées aux produits répondant aux règles définies (Code rural et règlement européen 1151/2012) et provenant des zones de montagne délimitées.

De même, l'utilisation du terme « **bio** » est réservée aux produits certifiés par un organisme tiers. Une notification et/ou une certification de mon activité de distributeur peut être nécessaire dans certains cas auprès de l'[Agence Bio](#).

**A noter pour les distributeurs, l'existence d'un seuil fixé à un chiffre d'affaire de 10 000 € HT de produits bio en « vrac », en deçà duquel la certification n'est pas exigée.**

## ... et pour la maîtrise des risques sanitaires.

### Je m'assure que CHAQUE VENDEUR présent sur mon site de e-commerce respecte les règles minimales suivantes

- s'il se trouve, même de façon marginale, des producteurs ou artisans commercialisant des denrées animales ou d'origine animale dont ils ne sont pas producteurs ou transformateurs (**vente indirecte**), ces denrées proviennent d'exploitants agréés ou disposant d'une **dérogation** à l'obligation d'agrément (voir fiche dérogation à l'agrément) ;  
*Par exemple* : en cas de remplacement de produits non disponibles par des produits venant d'un autre producteur, ce dernier est soumis à agrément (ou dérogation) lorsqu'il s'agit de denrées animales ou d'origine animale ;
- les denrées sont éliminées si soupçonnées d'être dangereuses ou impropres à la consommation (en cas d'intoxication alimentaire, il faut en informer la DD(ETS) PP de rattachement). Il faut en assurer la traçabilité en amont et en aval afin qu'en cas d'alerte les produits dangereux puissent être retirés de la commercialisation et que les consommateurs puissent être prévenus ;
- les denrées sont placées dans des conditionnements propres ; la loi n° 2020-105 du 10 février 2020 dite «anti-gaspillage pour une économie circulaire» reconnaît que « 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». Le texte indique clairement que «le consommateur est responsable de l'hygiène et de l'aptitude du contenant ». Bien évidemment, les commerçants gardent la possibilité de refuser de servir le client « si le contenant proposé est manifestement sale ou inadapté.»

### Je m'assure que lors de la LIVRAISON les denrées sont transportées

- dans un véhicule propre, séparées des autres produits et maintenues à température adéquate (armoire réfrigérée, glacière de capacité suffisante avec plaques eutectiques ou glace en quantité suffisante).
- les denrées sensibles doivent être transportées dans des engins autorisés selon les normes ATP ( Accord sur le Transport des denrées Périssables ) garantissant le respect des températures requises.
- à titre de dérogation, il est possible de transporter des denrées sensibles dans un véhicule non ATP, sous réserve que les températures exigées soient effectivement respectées et seulement si le transport a lieu d'un seul tenant (pas d'arrêts multiples) et sur une distance limitée à 80 km depuis le lieu de chargement.

### Je m'assure que mes POINTS DE RETRAIT (drives avec sites mobiles ou provisoires, dépositaires, casiers automatiques...)

- sont, autant que faire se peut, installés, conçus, construits, nettoyés et entretenus de manière à éviter la contamination des denrées, en particulier par des animaux et nuisibles.
- sont munis d'installations et/ou dispositifs adaptés permettant de maintenir les denrées alimentaires dans des conditions de température adéquates et de les contrôler.



## Quelques particularités selon les produits commercialisés en vente directe



### VIANDES

**Volaille de volaille et lagomorphes** : toute viande de volaille ou de lagomorphe commercialisée sur mon site doit provenir d'un animal abattu dans un établissement agréé.

**Pour en savoir plus** : [« Fiche viande »](#) et [« Fiche producteurs de volaille et lagomorphes »](#)

**Viande de boucherie** : (bovins, porcins, ovins, caprins, équins, gibier d'élevage) : toute viande de boucherie commercialisée sur mon site doit provenir d'un animal abattu dans un établissement agréé.

**Pour en savoir plus** : [« Fiche viande »](#) et [« Fiche producteurs de viande de boucherie »](#)

**Viande de gibier sauvage** : la commercialisation en vente directe de viandes de gibier sauvage sur mon site est réalisée par le chasseur ou premier détenteur sous certaines conditions : le chasseur ou le premier détenteur doit être déclaré en tant qu'exploitant du secteur alimentaire et respecter les dispositions de l'annexe II du règlement (CE) N° 852/2004 et de l'arrêté du 21 décembre 2009. En outre, les règles suivantes doivent être respectées : le lieu de distribution doit être situé à moins de 80 km du lieu de chasse (une extension liée à des contraintes géographiques particulières est possible), l'examen initial du gibier est obligatoire, les sangliers ne peuvent être proposés à la distribution que s'ils ont fait l'objet d'une analyse trichine dont le résultat est négatif, la traçabilité des venaisons est obligatoire. La prestation de service ou le travail à façon dans le cadre de cette commercialisation de viandes de gibier sont interdits.

**Pour en savoir plus** : [« Fiche produits de la chasse, gibier sauvage »](#)



### OEUFS

Les producteurs situés à moins de 80 km du lieu de distribution et ne possédant pas plus de 250 poules peuvent vendre leurs œufs en vente directe en vrac sur mon site sans obligation de classement par catégorie de qualité et de poids à la condition que la livraison soit effectuée sur site, sur un marché local ou au domicile du consommateur final. Les œufs ne peuvent pas être vendus emballés et doivent être marqués individuellement par le code attribué par la DD(ETS)PP de rattachement, avec présence physique du producteur.

Dans le cas contraire, lors de la livraison les producteurs doivent détenir ou faire appel à un centre d'emballage d'œuf agréé.

**Pour en savoir plus** : [« Fiche Oeuf »](#) et [« Fiche producteurs d'œufs de consommation »](#)



### LAIT CRU, FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS

Des règles particulières en matière d'étiquetage et d'hygiène s'appliquent ; une particularité à retenir pour les producteurs de lait cru : seuls ceux bénéficiant d'une autorisation du préfet de leur département de rattachement, qui précise la quantité et le mode de mise sur le marché, peuvent commercialiser leur lait sur mon site.

**Pour en savoir plus** : [« Fiche fromages »](#) et [« Fiche producteurs de lait cru fromages et produits laitiers »](#)



### BIÈRES

La réglementation définit les critères à remplir pour pouvoir appeler une boisson « bière », « bière à... », « bière aromatisée à... », « bière sans alcool », « gueuze », « panaché ».

**Pour en savoir plus** : [« Fiche Bière »](#)



### PRODUITS DE LA PÊCHE, AQUACULTURE ET COQUILLAGE

En vente directe (prolongement de l'activité production primaire), le pêcheur n'est autorisé à vendre que les produits de sa propre pêche. Les quantités maximales vendues de produits par débarquement et par navire ne doivent pas excéder 100 kg. Seules les manipulations et/ou transformations connexes (abattage, étêtage, éviscération, enlèvement des nageoires, réfrigération et conditionnement) effectuées à bord des navires sont autorisées. Sinon le vendeur doit avoir une qualification et se déclarer en tant que poissonnerie (métier de bouche). En vente directe (prolongement de l'activité production primaire), les producteurs aquacoles ne sont autorisés à vendre que les produits vivants issus de leur propre exploitation pour des quantités ne dépassant pas les 100 kg/jr et à moins de 50 km de leur exploitation. Les coquillages, issus de pêche ou d'élevage, mis en vente au détail, ne peuvent provenir que d'un centre d'expédition agréé où une marque d'identification doit être appliquée, après purification si nécessaire. Vendre des coquillages de pêche accessoire (escargots, violets ...) par les pêcheurs eux-mêmes, n'est possible que si leur navire est agréé en tant que navire expéditeur.

**Pour en savoir plus** : [« Fiche produits de la mer »](#) et [« Fiche produits de la pêche et coquillages »](#)



### HUILE D'OLIVES

Elles doivent être vendues préemballées, dans des emballages d'une capacité maximale de cinq litres.

**Pour en savoir plus** : [« Fiche Huile d'olive »](#)



### MIEL

La réglementation fixe les dénominations légales de vente des différentes variétés de miel et précise les modalités générales et particulières d'étiquetage et de présentation, ainsi que les caractéristiques de composition des produits.

**Pour en savoir plus** : [« Fiche Miel »](#)



### VINS

Parmi les mentions présentes sur l'étiquetage des vins, certaines sont obligatoires et devront donc être reprises pour informer le consommateur, d'autres sont facultatives et sont à la discrétion du vendeur en fonction du niveau d'information qu'il souhaite donner au consommateur. **Pour en savoir plus** : [« Fiche Vins »](#)



Ils ne peuvent être commercialisés que s'ils sont de qualité saine, loyale et marchande c'est-à-dire sains (sans pourriture ou altérations graves), intacts et sans défaut évolutif. Le consommateur doit être informé sur leur origine.

**Pour en savoir plus** : [« Fiche Fruits et légumes »](#)

# DÉROGATION À L'OBLIGATION D'AGREMENT SANITAIRE

## Qu'est-ce que c'est ?

Excepté en vente directe, les exploitants commercialisant des denrées animales ou d'origine animale doivent obtenir au préalable un agrément sanitaire conformément au règlement UE 853/2004.

Cependant, ils peuvent bénéficier d'une dérogation à l'agrément pour vendre ces denrées. Pour cela, la quantité de denrées cédées à d'autres commerçants doit être limitée, la distance avec les établissements livrés ne doit pas excéder 80 km (sauf disposition contraire) et une déclaration (Cerfa 13982) doit être adressée à la DDETSPP de son département.

Attention, certains produits très périssables sont exclus de la dérogation comme les viandes hachées notamment. Voir site [www.mesdemarches.agriculture.gouv.fr](http://www.mesdemarches.agriculture.gouv.fr).

## Critères de dérogation :

annexes 3 et 4 de l'arrêté du 8 juin 2006.

CATÉGORIE DE PRODUITS POUR LESQUELS UNE DÉROGATION PEUT ÊTRE ACCORDÉE	QUANTITÉ MAXIMALE POUVANT ÊTRE CÉDÉE (*)	
	Lorsqu'elle représente moins de 30 % de la production totale de l'établissement pour la catégorie considérée	Lorsqu'elle représente plus de 30 % de la production totale de l'établissement pour la catégorie considérée
Laits traités thermiquement	800 L/semaine	250 L/semaine
Produits laitiers	250 kg/semaine	100 kg/semaine
Viandes fraîches de boucherie à l'exclusion des viandes hachées	800 kg/semaine	250 kg/semaine
Produits à base de viande, Plats cuisinés, Préparations de viandes, Viandes fraîches des autres espèces que boucherie à l'exclusion des viandes hachées	250 kg/semaine	100 kg/semaine
Produits à base d'oeuf coquille et/ ou de lait cru ayant subi un traitement assainissant autres que produits laitiers	250 kg/semaine	100 kg/semaine
Produits non transformés de la pêche (vivants, réfrigérés ou congelés, préparés ou entiers)	250 kg/semaine	100 kg/semaine
Produits transformés de la pêche (salé, fumé, plat cuisiné)	250 kg/semaine	100 kg/semaine
Escargots (entiers, préparés ou transformés)	100 kg/semaine	30 kg/semaine
Cuisses de grenouilles	75 kg/semaine	30 kg/semaine
Repas ou préparations culinaires élaborées à l'avance constituant le plat principal d'un repas	1000 /semaine	400 /semaine

(\*) Les quantités maximales sont cumulables pour chaque catégorie de produits. Elles ne s'appliquent pas en cas de livraison à des établissements caritatifs.

# TEMPÉRATURES DE CONSERVATION

annexe 1 de l'arrêté du 21 décembre 2009 modifié

**Produits congelés**

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe
Glaces, crèmes glacées	- 18 °C	- 18 °C
Viandes hachées et préparations de viandes congelées	*	- 18 °C
Produits de la pêche congelés	*	- 18 °C
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves	*	- 9 °C
Autres denrées alimentaires congelées	- 12 °C	- 12 °C

Nota. - La température indiquée est la température maximale de la denrée alimentaire sans limite inférieure.  
(\* ) Voir les températures du règlement (CE) n° 853/2004.

**Produits frais**

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe
Viandes hachées	*	+ 2 °C
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	*	+ 3 °C
Préparations de viandes	*	+ 4 °C
Viandes séparées mécaniquement	*	+ 2 °C
Viandes de volailles (y compris petit gibier d'élevage à plumes), de lagomorphes (y compris petit gibier d'élevage à poils), de ratites et de petit gibier sauvage	*	+ 4 °C
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	*	+ 7 °C pour les carcasses entières et pièces de gros + 4 °C pour les morceaux de découpe
Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés	*	+ 2 °C
Produits de la pêche frais conditionnés	*	*
Ovoproduits à l'exception des produits UHT	+ 4 °C	+ 4 °C
Lait cru destiné à la consommation en l'état	+ 4 °C	+ 4 °C
Lait pasteurisé	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Autres denrées alimentaires très périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 4 °C
Autres denrées alimentaires périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 8 °C
Préparations culinaires élaborées à l'avance culinaires élaborées à l'avance	+ 3 °C	+ 3 °C

Nota. - La limite inférieure de conservation des denrées alimentaires réfrigérées doit se situer à la température débutante de congélation propre à chaque catégorie de produits (\* ) Voir les températures du règlement (CE) n° 853/2004

(1) Température de la glace fondante : 0 à + 2 °C.

Plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur

+ 63 °C

# LE CIRCUIT COURT

## Qu'est-ce que c'est ?

Il s'agit d'un mode de commercialisation qui comprend au maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur.

### Les différentes formes de vente en circuit court :



#### EN TOURNÉE



#### EN DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE



#### EN MAGASIN DE PRODUCTEURS



#### À UN GROUPEMENT



#### DANS LES FOIRES ET SALONS



#### DANS LES MARCHÉS

polyvalents ou de plein vent de producteurs ou paysans



#### À DISTANCE

Point de retrait – Drive  
Livraison à domicile



#### À LA FERME

Cueillette - Point de vente à la ferme - Marché à la ferme -  
Restauration à la ferme



#### À LA RESTAURATION

collective - commerciale



#### CHEZ UN COMMERÇANT

GMS - Épicerie-  
Boucherie,...  
Non alimentaire

## La vente directe

La vente directe est la transaction qui se déroule sans intermédiaire **entre une personne à l'origine de l'existence du produit ou de la transformation d'un produit et le consommateur.**

Aucun intermédiaire ne saurait être toléré, dans le respect de l'article L. 121-2 du Code de la consommation. Elle peut s'exercer à distance.

C'est une activité dans le prolongement de la ferme (agricole, viticole, apicole, maraîchère,...) fiscalement considérée comme agricole et non commerciale – article L311-1 du code rural.

## La vente indirecte

La vente indirecte est la transaction qui se déroule **par le biais d'un intermédiaire** dont le fournisseur est le producteur.



## Que veut dire de proximité ou local ?



Pour les **produits d'origine animale ou les denrées contenant des produits d'origine animale** la notion de proximité ou local retenue par l'arrêté du 18 décembre 2009 modifié relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant est de **80 km (sauf cas contraire sur arrêté préfectoral)** ; cette notion est reprise dans les arrêtés concernant la dérogation à l'agrément, les établissements d'abattage non agréés et le transport (desserte locale). Une exception a été faite pour les produits primaires issus de la pêche pour lesquels cette notion a été ramenée à 50 km.

Pour les **autres produits**, la définition fait appel à la notion « le plus proche possible de » en fonction des besoins, de la quantité, de la qualité...



***Cette fiche pratique ne remplace pas les textes réglementaires ci-dessous qui seuls font référence***

Article 9 du règlement INCO (n° 1169/2011) sur l'étiquetage des denrées alimentaires

Usage du terme fermier :

- pour les oeufs (décret n° 2015-1031) ;
- pour les fromages (décret n°2007-628, art. 9-1) ;
- pour les volailles (article L644-14 du Code rural) ;
- pour les charcuteries (codes des usages)

***Du code de la consommation***

Loyauté des transactions : [article L.121-2 et suivants](#)

Garantie sur la sécurité alimentaire : [article L217-4](#)

***Du code rural et règlements européens du « paquet hygiène »***

<https://agriculture.gouv.fr/la-reglementation-sur-lhygiene-des-aliments>