

Le directeur général

Maisons-Alfort, le 15 novembre 2021

NOTE*
d'appui scientifique et technique
de l'Agence nationale de sécurité sanitaire
de l'alimentation, de l'environnement et du travail

relative à un projet de décret prévoyant une liste d'exceptions à l'obligation de vente en vrac prévue à l'art. L. 120-1 du Code de la consommation pour des raisons de santé publique

*L'Anses met en œuvre une expertise scientifique indépendante et pluraliste.
L'Anses contribue principalement à assurer la sécurité sanitaire dans les domaines de l'environnement, du travail et de l'alimentation et à évaluer les risques sanitaires qu'ils peuvent comporter.
Elle contribue également à assurer d'une part la protection de la santé et du bien-être des animaux et de la santé des végétaux et d'autre part à l'évaluation des propriétés nutritionnelles des aliments.
Elle fournit aux autorités compétentes toutes les informations sur ces risques ainsi que l'expertise et l'appui scientifique technique nécessaires à l'élaboration des dispositions législatives et réglementaires et à la mise en œuvre des mesures de gestion du risque (article L.1313-1 du code de la santé publique).
Ses avis sont publiés sur son site internet.*

L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) a été saisie le 25 mars 2021 par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) pour une demande d'avis relatif à un projet de décret prévoyant une liste d'exceptions à l'obligation de vente en vrac prévue à l'art. L. 120-1 du Code de la consommation pour des raisons de santé publique. Le projet de décret est joint à la saisine.

SOMMAIRE

1 CONTEXTE ET OBJET DE LA SAISINE	3
2 ORGANISATION DE L'EXPERTISE	4
3 ANALYSE ET CONCLUSIONS	5
3.1 Périmètre de l'expertise	5
3.1.1 Produits inclus dans le champ de l'expertise	5
3.1.2 Pratiques de vente incluses dans le champ de l'expertise.....	6
3.1.3 Produits exclus de fait de la vente en vrac au vu de la définition de l'article L 120-1 de la loi n° 2020-105.....	7
3.2 Pertinence de la liste d'exceptions prévue par le projet de décret au regard des impératifs de santé publique	7
3.2.1 Denrées alimentaires.....	8
3.2.2 Aliments destinés aux animaux.....	13

* Annule et remplace la note d'appui scientifique et technique du 30 septembre 2021

AGENCE NATIONALE DE SÉCURITÉ SANITAIRE de l'alimentation, de l'environnement et du travail
14 rue Pierre et Marie Curie 94701 Maisons-Alfort Cedex
Tél +33 (0)1 49 77 13 50 — www.anses.fr

3.2.3 Additifs et prémélanges destinés à l'alimentation des animaux.....	20
3.2.4 Produits phytopharmaceutiques et biocides	20
3.2.5 Substances ou mélanges dont l'emballage est muni d'une fermeture de sécurité pour les enfants ou porte une indication de danger détectable.....	22
3.2.6 Conclusion sur la pertinence de la liste de produits à exclure de la vente en vrac ...	23
3.3 Produits ou pratiques de vente à considérer pour compléter la liste d'exception.....	24
3.3.1 Denrées alimentaires dont la vente en vrac est incompatible avec les obligations de santé publique, ou dont l'application de la réglementation rend impossible ou limite fortement la vente en vrac.....	25
3.3.2 Produits de consommation contenant des substances chimiques (dont ceux portant la mention H ou EUH).....	27
3.3.3 Autres produits de consommation dont la vente en vrac est incompatible avec les obligations de santé publique, ou dont l'application de la réglementation rend impossible ou limite fortement la vente en vrac	32
3.3.4 Conclusion sur les produits et pratiques à considérer concernant l'exclusion de produits à la vente en vrac	37
3.4 Appui pour l'identification de produits incompatibles avec la vente en vrac pour des raisons de santé publique.....	39
3.4.1 Bonnes pratiques d'hygiène pour la vente en vrac	39
3.4.2 Traçabilité	41
3.4.3 Étiquetage des produits de consommation vendus en vrac.....	42
3.4.4 Conteneurs pour le conditionnement de produits de consommation	49
3.5 Information du consommateur	52
3.5.1 Denrées alimentaires.....	52
3.5.2 Recommandations générales.....	53
4 Conclusion de l'expertise	54
5 CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS DE L'AGENCE.....	56
BIBLIOGRAPHIE	57
CITATION SUGGÉRÉE	57
Annexe 1 : Présentation des intervenants.....	58
Annexe 2 : Produits exclus de la vente en vrac au vu de la définition	60
Annexe 3 : Rappel de la réglementation sur l'hygiène des aliments	61
Annexe 4 : Rappel sur l'établissement de la durée de vie microbologique d'une denrée alimentaire.....	62
Annexe 5 : DLC et pratiques du consommateur sur les produits vendus non-préemballés	65
Annexe 6 : Enquête auprès des points focaux de l'EFSA.....	67
Annexe 7 : Données de toxicovigilance visant à identifier une liste d'exceptions à l'obligation de vente en vrac : matériel et méthodes	70
Annexe 8 : Suivi des actualisations du rapport	71

1 CONTEXTE ET OBJET DE LA SAISINE

L'article 41 de la loi n° 2020-105 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (dite loi AGECE) a introduit dans le Code de la consommation des dispositions concernant la vente en vrac. L'article prévoit la possibilité de vendre en vrac tout produit de consommation courante. Il prévoit que des exceptions à ce principe soient justifiées par des motifs de santé publique et listées dans un décret d'application.

Au 25 mars 2021, l'article L120-1¹ indique :

« La vente en vrac se définit comme la vente au consommateur de produits présentés sans emballage, en quantité choisie par le consommateur, dans des contenants réemployables ou réutilisables. La vente en vrac est proposée en libre-service ou en service assisté dans les points de vente ambulants.

Elle peut être conclue dans le cadre d'un contrat de vente à distance. Tout produit de consommation courante peut être vendu en vrac, sauf exceptions dûment justifiées par des raisons de santé publique.

La liste des exceptions est fixée par décret. »

Les réglementations européenne et nationale prévoient que certains produits ne peuvent être mis sur le marché que sous forme préemballée pour des questions de sécurité sanitaire.

Le projet de décret établissant une liste de produits pour lesquels il est envisagé d'interdire ou de restreindre la vente en vrac a été élaboré par la DGCCRF.

Les publics concernés par ce décret sont les commerces de détail et de gros accessibles au consommateur, susceptibles de pratiquer la vente en vrac, y compris la vente à distance et les points de vente ambulants.

Lors de l'examen, au cours de la session ordinaire du 4 mai 2021 au Sénat, du projet de loi « portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets », transmis en première lecture, l'article L 120-1 a subi une modification par rapport à la version envoyée en annexe du texte de saisine : « À la fin de la seconde phrase du premier alinéa de l'article L. 120-1 du code de la consommation, les mots : « dans les points de vente ambulants » sont supprimés. ».

L'expertise de l'Agence tient donc compte de cette modification de l'article L 120-1, en vigueur depuis le 25 août 2021. Ainsi, la définition de la vente en vrac sur laquelle s'appuie l'Agence pour répondre aux questions posées par la saisine, est la suivante :

« La vente en vrac se définit comme la vente au consommateur de produits présentés sans emballage, en quantité choisie par le consommateur, dans des contenants réemployables ou réutilisables. La vente en vrac est proposée en libre-service ou en service assisté.

Elle peut être conclue dans le cadre d'un contrat de vente à distance.

Tout produit de consommation courante peut être vendu en vrac, sauf exceptions dûment justifiées par des raisons de santé publique.

La liste des exceptions est fixée par décret. »

La demande adressée à l'Anses dans le courrier de la saisine est :

- de se prononcer sur la pertinence de la liste d'exceptions prévue par ce projet de décret au regard des impératifs de santé publique ;

¹ Code de la consommation, section « Vente de produits sans emballage » (Article L120-1), consultable à l'adresse : https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000043974916

- de se prononcer de façon spécifique sur la pertinence de l'ajout d'une exception pour les substances ou les mélanges dont l'emballage est muni d'une fermeture de sécurité pour les enfants ou porte une indication de danger détectable au toucher en application de l'article 35 du règlement (CE) n° 1272/2008 du 16 décembre 2008 relatif à la classification, à l'étiquetage et à l'emballage des substances et des mélanges.

2 ORGANISATION DE L'EXPERTISE

L'expertise a été réalisée dans le respect de la norme NF X 50-110 « Qualité en expertise – Prescriptions générales de compétence pour une expertise (Mai 2003) ».

Un échange a eu lieu le 10 mai 2021 avec la DGCCRF afin de préciser le périmètre de l'expertise. La demande concerne une analyse de texte réglementaire, sans évaluation des risques.

L'expertise a été traitée en interne par l'Anses, avec consultation de seize experts rapporteurs.

Plus précisément, les expertises relatives :

- aux denrées alimentaires ont été réalisées au sein de l'unité d'évaluation des risques liés aux aliments (JERALIM) de la Direction de l'Évaluation des Risques (DER) ;
- aux compléments alimentaires et à la nutrition ont été réalisées au sein de l'unité d'évaluation des risques liés à la nutrition (JERN) de la DER ;
- à l'alimentation animale ont été réalisées au sein de l'unité d'évaluation des risques liés à la santé, à l'alimentation et au bien-être des animaux (JERSABA) de la DER ;
- aux produits phytopharmaceutiques et biocides ont été traitées au sein de la Direction de l'Évaluation des Produits Réglementés (DEPR) ;
- aux autres produits de consommation ont été traitées au sein de l'unité d'évaluation des substances chimiques (JESC) de la DER avec l'appui de la Direction des alertes et vigilances sanitaires (DAVS).

Les aspects liés à l'eau de boisson n'ont pas été traités dans le calendrier demandé au vu, d'une part, du programme de travail de la DER dans ce domaine et, d'autre part, d'une interprétation juridique en cours aux niveaux européen et national. Un traitement ultérieur pourra être envisagé à la demande de la DGCCRF et de la DGS et en fonction des résultats de l'analyse juridique.

Les travaux de l'expertise ont été présentés aux Comités d'Experts Spécialisés « BIORISK² », « ALAN³ », « CONSO⁴ », et aux Groupes de Travail « GBPH⁵ », « ESPA⁶ » et « VPC⁷ ».

L'expertise s'est appuyée sur les éléments d'information suivants :

- la consultation d'un rapport rédigé par l'Ademe « Panorama du vrac aujourd'hui » dans sa version intermédiaire, datée de mars 2020.
- les référentiels réglementaires français et européens ainsi que les instructions techniques consultés sont cités dans le texte, en note de bas de page.
- le système d'information des centres antipoison (SICAP) a été consulté. L'extraction et l'analyse des données par les experts rapporteurs a été soumise pour consultation à la cellule opérationnelle de toxicovigilance entre le 22 juillet et le 3 août 2021 (détaillé en annexe 7).
- concernant les informations sur les pratiques d'autres pays, une enquête auprès du réseau des points focaux de l'EFSA a été émise le 7 mai 2021 (détaillée en annexe 6).

² BIORISK : Évaluation des risques biologiques dans les aliments

³ ALAN : Alimentation animale

⁴ CONSO : Évaluation des risques chimiques liés aux articles et produits de consommation

⁵ GBPH : Guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP

⁶ ESPA : Évaluation des substances et procédés soumis à autorisation en alimentation humaine

⁷ VPC : Vigilance des produits chimiques

L'Anses analyse les liens d'intérêts déclarés par les experts avant leur nomination et tout au long des travaux, afin d'éviter les risques de conflits d'intérêts au regard des points traités dans le cadre de l'expertise.

Les déclarations d'intérêts des experts sont publiées sur le site internet : <https://dpi.sante.gouv.fr/>.

3 ANALYSE ET CONCLUSIONS

La note d'Appui Scientifique et Technique de l'Anses est structurée de la façon suivante :

1. Analyse du périmètre de l'expertise et commentaires généraux sur le texte ;
2. Examen de la pertinence des produits identifiés dans le projet de décret joint à la saisine ;
3. Identification de produits à intégrer dans la liste d'exception prévue par le projet de décret au regard des impératifs de santé publique et de la réglementation en vigueur dans ce domaine sanitaire ;
4. Proposition de recommandations et identification de points de vigilance à l'attention des opérateurs et les autorités compétentes concernant la vente de produit de consommation en vrac, notamment pour appuyer l'identification de produits pour lesquels l'application de la réglementation ne serait pas compatible avec la vente en vrac.

3.1 Périmètre de l'expertise

3.1.1 Produits inclus dans le champ de l'expertise

L'article L 120-1 de la loi n° 2020-105 spécifie « *tout produit de consommation courante peut être vendu en vrac* ».

Dans le projet de décret, la dénomination « tout produit » mériterait d'être précisée en reprenant la dénomination inscrite dans la loi « *tout produit de consommation courante* ».

En l'absence de définition de « *produit de consommation courante* » et après échange avec la DGCCRF, les produits entrant dans le champ de la saisine correspondent aux « *produits de grande consommation* », tels que définis dans l'article D441-1 du Code du Commerce⁸, c'est à dire des produits non durables à forte fréquence et récurrence de consommation. La liste est fixée par décret et reprise dans le tableau 1.

Les produits de grande consommation identifiés en gras et grisé dans le tableau 1 ci-dessous relèvent du champ de l'expertise de l'Anses.

De manière non exhaustive, certains produits n'étant pas des « *produits de grande consommation* » ont été identifiés au cours de l'expertise, et sont cités dans ce document en raison des préoccupations sanitaires qu'ils peuvent soulever.

⁸ Article D441-1 du Code du Commerce, modifié par le Décret n° 2021-211 du 24 février 2021, consultable à l'adresse <https://www.legifrance.gouv.fr/codes/id/LEGIARTI000043197415>

Tableau 1 : Liste des produits de grande consommation mentionnée dans l'article D. 441-1 du code du commerce. En gras et grisées, les familles de produits faisant l'objet de la présente expertise.

Référence des produits ⁹	Produits
Division 01	Produits alimentaires et boissons non alcoolisées
Groupe 02.1	Boissons alcoolisées
Classe 05.5.1/2 (septième tiret)	Piles électriques pour tous usages
Classe 05.6.1 (premier tiret)	Produits de lavage et d'entretien tels que savons, poudres à lessiver, produits lessiviels liquides, poudres à récurer, détergents, eau de Javel, assouplissants, produits pour vitre, déboucheurs, désinfectants et eau distillée, à l'exclusion des cires, cirages, teintures, insecticides et fongicides.
Classe 05.6.1 (deuxième tiret)	Articles pour le nettoyage tels que balais, brosses à récurer, pelles à poussière et balayettes, plumeaux, chiffons, torchons, serpillières, éponges ménagères, tampons à récurer, paille de fer et peaux de chamois.
Classe 05.6.1 (troisième tiret)	Articles en papier tels que filtres, nappes et serviettes de table, papier de cuisine, sacs pour aspirateurs et vaisselle en carton, y compris feuilles d'aluminium et sacs plastique pour poubelles.
<i>Classe 06.1.2/3</i>	<i>Pansements adhésifs ou non.</i>
Classe 09.3.4/5	Aliments pour animaux d'agrément.¹⁰
Classe 12.1.2/3 (troisième tiret)	Appareils non électriques tels que rasoirs et leurs lames, limes à ongles, brosses à dents, à l'exclusion des tondeuses mécaniques et leurs lames, ciseaux, peignes, blaireaux, brosses à cheveux, brosses à ongles, épingles à cheveux, bigoudis, pèse-personnes, pèse-bébés.
<i>Classe 12.1.2/3 (quatrième tiret)</i>	<i>Articles d'hygiène corporelle tels que savon de toilette, savon médicinal, huile et lait de toilette, savon, crème et mousse à raser, pâte dentifrice.</i>
<i>Classe 12.1.2/3 (cinquième tiret)</i>	<i>Produits de beauté, parfums et déodorants tels que rouges à lèvres, vernis à ongles, produits pour le maquillage et le démaquillage (y compris poudriers, pinceaux et houppettes), laques et lotions capillaires, produits avant et après rasage, produits solaires, produits dépilatoires, parfums et eaux de toilette, désodorisants corporels, produits pour le bain.</i>
Classe 12.1.2/3 (sixième tiret)	Autres produits tels que papier hygiénique, mouchoirs en papier, serviettes en papier, tampons hygiéniques, coton hydrophile, cotons-tiges, couches jetables pour bébés, éponges de toilette.

3.1.2 Pratiques de vente incluses dans le champ de l'expertise

Dans l'article L120-1, la définition de la vente en vrac au consommateur est conditionnée à trois éléments, à savoir que les produits soient :

- 1) « *présentés sans emballage* »,
- 2) « *en quantité choisie par le consommateur* », et
- 3) « *dans des contenants réemployables ou réutilisables* ».

Le présent document propose d'utiliser les définitions suivantes :

- **vente assistée** : Vente de produit dont les étapes de prélèvement et de conditionnement sont effectuées par un opérateur du point de vente.
- **vente accompagnée** : Vente de produit dont les étapes de prélèvement et/ou de conditionnement sont effectuées par le consommateur au moyen d'un dispositif adapté, sous la surveillance d'un opérateur du point de vente. Ce dernier pourrait avoir une mission de conseil

⁹ Références des produits de l'annexe II du règlement (CE) n° 1749/1999 de la Commission du 23 juillet 1999 modifiant le règlement (CE) n° 2214/96 relatif aux sous-indices des indices des prix à la consommation harmonisés, consultable à l'adresse : <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/ALL/?uri=CELEX:31999R1749>

¹⁰ Concernant l'alimentation animale, seuls les aliments achetés par les consommateurs pour des animaux non destinés à une activité commerciale, industrielle, artisanale, libérale ou agricole seront traités dans ce rapport. Les espèces animales susceptibles d'être concernées sont : chiens, chats, petits mammifères (rongeurs, ...), volailles d'ornements/du ciel, volailles de basse-cour, ruminants, lapins, porcs, équidés, poissons d'aquarium, nouveaux animaux de compagnie (NACs), etc.

auprès du consommateur (ex. fonctionnement du dispositif de service, transmission de documents liés à l'étiquetage obligatoire des produits, etc.).

- **vente de produit en vrac en libre-service** : Vente de produit dont les étapes de prélèvement et de conditionnement sont intégralement effectuées par le consommateur sans l'intervention d'un opérateur du point de vente, au moyen d'un dispositif adapté (possiblement automatisé et/ou avec contrôle automatique).

D'après le projet de décret, le champ de l'expertise porte sur les produits de consommation courante pouvant être accessibles dans les « *commerces de détail et de gros accessibles au consommateur*¹¹, *susceptibles de pratiquer la vente en vrac, y compris la vente à distance et les points de vente ambulants* ». Les points de vente en commerce sédentaire sont donc également inclus, comme par exemple la vente de produits vendus « à la coupe » en Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) (et entrant donc dans la catégorie « vente assistée » du présent document).

La directive 2001/95/CE¹² relative à la sécurité générale des produits s'applique à tout produit qu'il soit neuf, d'occasion ou reconditionné (article 2, point a). Toutefois, seule la vente de produits neufs (le consommateur est le premier propriétaire du produit proposé à la vente) a été pris en compte dans cette expertise. Les produits d'occasion pouvant être vendus dans des « *commerces de détail de biens d'occasion en magasin* » (telles que les ressourceries) n'ont pas été inclus dans le périmètre d'expertise.

Concernant la vente à distance, le Code de la consommation (article L221-1¹³) définit les contrats à distance qui s'appliquent à l'achat d'un bien et qui sont conclus entre un particulier et un professionnel et par une technique de communication à distance (vente par catalogue, téléphone, internet, courrier électronique). La problématique particulière des emballages d'expédition, dans le cas de livraison de produits en vrac, ne sera pas traitée dans cette expertise, si ce n'est qu'elle doit être prise en compte par le distributeur afin de répondre aux différentes réglementations évoquées ci-après et permettant de garantir la sécurité du consommateur.

3.1.3 Produits exclus de fait de la vente en vrac au vu de la définition de l'article L 120-1 de la loi n° 2020-105

D'après la définition de la vente en vrac, sont exclus les **produits dont la quantité ne peut être librement choisie ou lorsque le contenant n'est ni réemployable ou réutilisable**. Sont également exclus du périmètre les produits vendus au consommateur ne pouvant être présentés sans préemballage¹⁴, et pour lesquels un contenant est obligatoire afin de garantir les caractéristiques, dont celles conditionnant la sécurité sanitaire (voir exemples de produits exclus en Annexe 2).

3.2 Pertinence de la liste d'exceptions prévue par le projet de décret au regard des impératifs de santé publique

En préambule, le mode de fonctionnement usuel lors de la mise en œuvre d'une réglementation liée à de nouveaux produits, procédés ou usages, est l'établissement de liste positive, c'est-à-dire qu'une liste

¹¹ Dans l'article liminaire du Code de la consommation, modifié par la loi n° 2017-203 du 21 février 2017, le « consommateur » est défini par « *toute personne physique qui agit à des fins qui n'entrent pas dans le cadre de son activité commerciale, industrielle, artisanale, libérale ou agricole* » exclusivement une personne physique. Une personne morale ne peut donc pas être considérée comme un consommateur.

¹² Directive 2001/95/CE du Parlement européen et du Conseil du 3 décembre 2001 relative à la sécurité générale des produits, consultable à l'adresse : <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/ALL/?uri=celex:32001L0095>

¹³ Code de la consommation, Article L221-1, consultable à l'adresse : https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000032226886

¹⁴ D'après l'article 2 du Décret n° 78-166 du 31 janvier 1978 relatif au contrôle métrologique de certains préemballages, « *Un produit est dit préemballé lorsqu'il est conditionné, hors de la présence de l'acheteur, dans un emballage de quelque nature qu'il soit, le recouvrant totalement ou partiellement de telle sorte que la quantité de produit contenue ne puisse pas être modifiée sans qu'il y ait ouverture ou modification décelable de l'emballage, ou modification décelable du produit. Un préemballage est l'ensemble d'un produit et de l'emballage dans lequel il est présenté en vue de la vente.* » ; consultable à l'adresse : <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/LEGITEXT000006062807/>

de produits, procédés ou usages sont évalués, et après validation, sont considérés comme pouvant être consommés, vendus, ou utilisés¹⁵. Ainsi, la pertinence du principe de cette liste d'exceptions, qui par extension, permettrait la vente en vrac de tous produits ne figurant pas dans cette liste, sans réaliser d'évaluation des risques sanitaires, a été soulevée de multiple fois au cours de l'expertise.

Le projet de décret prévoit cependant que « *tout produit dont la vente en vrac est incompatible avec les obligations de santé publique prévues par les règlements et directives adoptées en application du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne* » ne pourrait pas être vendu en vrac. L'interprétation de ce point peut cependant être ambiguë (voir en détail le chapitre 3.3).

Il est important de souligner que cette liste d'exceptions ne peut pas être exhaustive. En effet, il est difficile de la déterminer puisque le nombre de produits possiblement concernés est très important. Par ailleurs, les modalités de vente en vrac sont diverses selon les enseignes.

Il aurait été préférable de cadrer dans un premier temps la vente en vrac par l'identification de produits (ou de critères permettant d'identifier les produits) aptes à être vendus en vrac sans risque pour le consommateur. Cette liste aurait pu être élargie au fur et à mesure des innovations techniques permettant d'assurer une vente en vrac sécurisée des produits, autant pour les consommateurs que pour les opérateurs en magasins.

En l'absence d'évaluation du risque sur cette pratique, les différents produits identifiés dans le projet de décret ont été analysés en s'appuyant essentiellement sur le cadre réglementaire, les précédentes expertises de l'Agence, les enquêtes effectuées et la littérature scientifique.

3.2.1 Denrées alimentaires

Les réglementations européenne et nationale prévoient que certaines denrées alimentaires ne peuvent être mises sur le marché que sous forme préemballée pour des questions de sécurité sanitaire.

Le projet de décret recense les produits pour lesquels l'application de la réglementation en matière d'hygiène des aliments rend impossible la vente en vrac. C'est le cas des denrées microbiologiquement très périssables.

Le projet de décret identifie également les :

- produits laitiers liquides traités thermiquement ;
- préparations pour nourrissons et denrées alimentaires pour bébés, destinées à des fins médicales spéciales et substituts de ration journalière ;
- produits surgelés ;
- compléments alimentaires.

3.2.1.1 Denrées microbiologiquement très périssables

Le point 10 de l'article 1^{er} du projet de décret prévoit que soient exclues de la vente en vrac « *les denrées microbiologiquement très périssables, au sens de l'article 24 du règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, à l'exception de celles présentées à la vente en vue d'une consommation immédiate ou au moyen d'un dispositif de distribution adapté, ou remises au consommateur en service assisté dans des conditions satisfaisant aux prescriptions de l'annexe II du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires* ».

Ce point est pertinent, cependant la rédaction proposée de type « exception d'exception » peut être difficile à comprendre. De plus, le point 10 comporte une ambiguïté et devrait être revu. En effet, toute denrée alimentaire présentée à la vente, quel que soit son mode de consommation ou de distribution,

¹⁵ C'est par exemple le cas à l'Anses avec l'évaluation des auxiliaires technologiques, des produits phytopharmaceutiques, des produits ou des procédés innovants de traitement des eaux destinées à la consommation humaine, des substances chimiques dans le cadre du règlement REACH etc...

doit satisfaire les prescriptions de l'annexe II du règlement (CE) n° 852/2004¹⁶ relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Les denrées microbiologiquement périssables au sens du règlement (UE) n° 1169/2011¹⁷ sont celles soumises à une date limite de consommation (DLC). Ce règlement décrit les denrées alimentaires microbiologiquement très périssables comme celles « *susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine [...] Au-delà de la date limite de consommation, une denrée alimentaire est dite dangereuse conformément à l'article 14, paragraphes 2 à 5, du règlement (CE) n° 178/2002* »¹⁸.

L'interprétation de l'administration française, précisée dans l'instruction DGAL/SDSSA/2019-861 du 24 décembre 2019¹⁹, correspond à une approche globale pour la détermination des DLC, en s'appuyant sur la définition d'un aliment « *dangereux* » au sens du règlement (CE) n° 178/2002, qui peut être soit « *préjudiciable à la santé* », soit « *impropre à la consommation* ». Selon cette interprétation, la DLC s'applique aux aliments susceptibles de contenir des micro-organismes pathogènes et/ou leurs toxines ou de devenir impropres à la consommation, du fait de la présence de micro-organismes d'altération à un niveau inacceptable.

L'ensemble des produits soumis à DLC sont donc en théorie exclus de la vente en vrac. Le projet de décret laisse toutefois la possibilité de vente en vrac des denrées microbiologiquement très périssables dans les conditions satisfaisant aux prescriptions de l'annexe II du règlement (CE) n° 852/2004 :

- à la vente pour une consommation immédiate ;
- ou au moyen d'un dispositif de distribution adapté ;
- ou remises au consommateur en service assisté²⁰.

En effet, il est envisageable de développer ou d'adapter des moyens techniques permettant de mettre à la vente en vrac des produits microbiologiquement très périssables sous réserve qu'y soient associées toutes les procédures d'hygiène rendues nécessaires par les règlements du « Paquet Hygiène ». Il convient de rappeler que certaines denrées alimentaires relevant initialement d'une date de durabilité minimale (DDM), du fait, par exemple, d'un traitement assainissant, peuvent devenir des denrées microbiologiquement très périssables, lorsque proposées au consommateur sans emballage.

Cependant, même dans ces conditions restrictives de distribution, une attention particulière doit être portée au dispositif de distribution ainsi qu'à l'aptitude et à l'hygiène du contenant utilisé pour conditionner la denrée alimentaire, afin de pouvoir garantir la sécurité des aliments (voir paragraphe 3.4.4).

■ Rappel sur la durée de vie des aliments

Il appartient à l'opérateur de conduire une analyse des dangers et des études de durée de vie afin de déterminer si l'aliment peut être vendu en vrac dans des conditions de remise adéquates (libre-service, vente assistée ou accompagnée, distributeur automatique...) permettant de garantir la sécurité sanitaire du produit pendant toute la durée de conservation.

¹⁶ Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, consolidé le 24/03/2021, consultable à l'adresse : <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=CELEX:32004R0852>

¹⁷ Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (dit règlement INCO), consolidé le 01/01/2018, consultable à l'adresse : <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=celex:32011R1169>

¹⁸ Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, consolidé le 26/05/2021 consultable à l'adresse <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=CELEX:32002R0178>

¹⁹ Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-861 du 24-12-2019, concernant la « Durée de vie microbiologique des aliments », en vigueur à la date du 03 juin 2021, consultable à l'adresse : <https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2019-861>

²⁰ Voir la définition proposée au paragraphe 0

Les opérateurs du secteur alimentaire responsables de la fabrication et/ou de la commercialisation de denrées alimentaires non pré-emballées (vente au détail) doivent être en mesure de justifier la durée de conservation des produits, et son respect dans des conditions de distribution, d'entreposage et d'utilisation raisonnablement prévisibles.

Dans le cas de produits vendus après déconditionnement, la détermination d'une durée de vie secondaire est de la responsabilité de l'exploitant effectuant l'opération de déconditionnement.

Pour établir la durée de vie, les opérateurs peuvent s'appuyer sur différentes sources d'information (littérature scientifique, fiches de danger de l'Anses²¹, avis de l'Anses²² et de l'Efsa, instruction DGAL/SDSSA/2019-861, documentation proposée par la RMT Qualima, Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène lorsque disponibles, données historiques, etc.) et outils (tels que des tests de croissance, études de vieillissement, microbiologie prévisionnelle, etc.) pour choisir les micro-organismes pertinents et mener les études relatives à leur évolution au cours de la conservation des produits concernés.

Des recommandations sur l'établissement de la durée de vie des aliments (choix entre DDM et DLC, validation de la DLC, durée de vie secondaire, c'est-à-dire de la durée de conservation après ouverture de l'emballage) figurent dans deux avis récents de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA *et al.* 2021, EFSA *et al.* 2020) et sont repris en annexe 4. Des données issues d'enquêtes existent afin de déterminer l'utilisation raisonnablement prévisible par le consommateur (par exemple, voir les données issues d'INCA 3 en annexe 5).

Ces outils peuvent être utilisés pour déterminer si un aliment est éligible à la vente en vrac et sous quelles conditions.

Les mentions obligatoires d'étiquetage sont différentes entre un produit « pré-emballé » et « non pré-emballé », notamment au regard de la DLC pour les denrées microbiologiques très périssables (voir détails dans le point 3.4.3). Dans le cas de denrées microbiologiquement périssables vendues en libre-service au moyen d'un dispositif adapté, **l'information sur la durée de vie et les modes de consommation devrait être portée à la connaissance du consommateur par un moyen approprié** (affichage de proximité, fiche produit à emporter, etc.). **L'absence de ces informations pourrait soit conduire à des pratiques à risque (ex. consommation après la DLC), soit contribuer à l'augmentation du gaspillage alimentaire.**

3.2.1.2 Produits laitiers liquides traités thermiquement

Le point 1 de l'article 1^{er} du projet de décret prévoit que soient exclus de la vente en vrac « *les produits laitiers liquides traités thermiquement, conformément aux dispositions du chapitre III de la section IX de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale* ». Le chapitre III pré-cité²³ précise que les produits laitiers liquides doivent être conditionnés après le dernier traitement thermique afin d'éviter toute contamination.

Ce point du décret est pertinent : les produits laitiers liquides traités thermiquement conditionnés à destination du consommateur, de façon à conserver les propriétés sanitaires particulières associées au

²¹ Les fiches de dangers biologiques transmissibles par les aliments sont consultables à l'adresse :

<https://www.anses.fr/fr/content/fiches-de-dangers-biologiques-transmissibles-par-les-aliments>

²² Voir les avis récents de l'Anses, et par exemple celui relatif à la définition des denrées périssables et très périssables [saisine 2014-SA-0061] consultable à l'adresse : <https://www.anses.fr/fr/system/files/BIORISK2014sa0061.pdf>

²³ Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale consultable à l'adresse : <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=CELEX:32004R0853> ; le chapitre III, section IX, annexe III relatif au conditionnement et à l'emballage précise : « la fermeture des emballages destinés au consommateur doit être effectuée dans l'établissement où a lieu le dernier traitement thermique des produits laitiers se présentant sous forme liquide, aussitôt après le remplissage, au moyen des dispositifs de fermeture empêchant la contamination. Le système de fermeture doit être conçu de manière telle qu'après ouverture la preuve de l'ouverture reste manifeste et aisément contrôlable »

traitement thermique appliqué, ne peuvent pas être vendus en vrac dans les conditions définies par la loi.

La vente en vrac de produits laitiers non fermentés traités (tels que les laits pasteurisés, microfiltrés, stérilisés ou les autres produits laitiers liquides) pourraient techniquement être envisageable, sous réserve de l'utilisation de matériel spécifique, et du respect de conditions d'hygiène satisfaisantes. Dans ce cas, ces produits laitiers seraient des denrées microbiologiquement très périssables qui pourraient être **vendus uniquement en distributeur automatique réfrigéré ou en vente assistée** (voir point 3.2.1.1). Par exemple, les dispositifs existants actuellement pour la distribution du lait cru, assortis d'exigences organisationnelles spécifiques et couplés à une réfrigération continue, semblent transposables à la distribution en vrac de produits laitiers traités thermiquement.

La **réfrigération** de ce type de produits laitiers distribués en vrac **est indispensable**. Afin d'éviter toute confusion avec les produits laitiers pré-emballés (UHT, pasteurisés, etc.), une attention particulière devrait être apportée **aux dénominations de vente, à l'information des consommateurs sur la durée et la température de conservation**.

L'établissement de la durée de vie de cette denrée devra tenir compte de **l'effet du traitement thermique sur la charge microbienne initiale du lait et sur les risques de contamination du produit par des microorganismes pathogènes qui pourraient se développer en absence de toute compétition biologique**.

Par ailleurs, **l'hygiène du contenant destiné à recevoir la denrée est essentielle. La qualification de « visiblement propre » telle qu'indiquée dans l'article L120-2²⁴ n'est pas suffisante pour garantir la sécurité de ces denrées vendues au consommateur en vue d'une consommation différée** (voir plus en détail la partie 3.4.4.2).

3.2.1.3 Préparations pour nourrissons et denrées alimentaires pour bébés, destinées à des fins médicales spéciales et substituts de ration journalière

Le point 2 de l'article 1^{er} du projet de décret prévoit que soient exclus de la vente en vrac « *les préparations pour nourrissons et les préparations de suite, les préparations à base de céréales et les denrées alimentaires pour bébés, les denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, les substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, conformément aux dispositions de l'article 4 du règlement (UE) n° 609/2013 Parlement européen et du Conseil du 12 juin 2013 concernant les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, les denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales et les substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids ainsi que les aliments destinés à une alimentation particulière conformément aux dispositions de l'article 6 du décret n° 91-827 du 29 août 1991 relatif aux aliments destinés à une alimentation particulière* ».

L'article 4 du règlement (UE) n° 609/2013²⁵ précise que les denrées alimentaires visées « *ne peuvent être mises sur le marché de détail que sous forme préemballée* ». Ces denrées ne peuvent donc être vendues en vrac dans les dispositions telles que proposées par l'article L 120-1. On peut noter que cette disposition concerne également les produits dont la vente est réservée aux pharmaciens par l'arrêté du 15 février 2002²⁶ et le règlement délégué (UE) 2016/128²⁷.

²⁴ Code de la consommation, section « Vente de produits sans emballage » (Article L120-2), consultable à l'adresse : https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000041557387

²⁵ Règlement (UE) no 609/2013 du parlement européen et du conseil du 12 juin 2013 concernant les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, les denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales et les substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, consultable à l'adresse : <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=celex:32013R0609>

²⁶ Arrêté du 15 février 2002 fixant la liste des marchandises dont les pharmaciens peuvent faire le commerce dans leur officine, consultable à l'adresse : <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT00000593784/2021-09-08/>

²⁷ Règlement délégué (UE) 2016/128 de la Commission du 25 septembre 2015 complétant le règlement (UE) n° 609/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences spécifiques en matière de composition et d'information

L'article 6 du décret n° 91-827 du 29 août 1991²⁸ indique que les denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière répondant à des besoins nutritionnels particuliers « *ne peuvent être mis dans le commerce que préemballés et de telle façon que l'emballage les recouvre entièrement* ». Dans la rédaction de cette seconde partie du point 2 de l'article 1^{er} du projet de décret, il est proposé d'utiliser les mêmes termes que dans le décret n° 91-827, à savoir utiliser « *denrées alimentaires* » à la place d'« *aliments* »: « *ainsi que les **denrées alimentaires destinées** à une alimentation particulière conformément aux dispositions de l'article 6 du décret n° 91-827 du 29 août 1991 relatif aux aliments destinés à une alimentation particulière* ».

Le point 2 de l'article 1^{er} du projet de décret est pertinent.

3.2.1.4 Produits surgelés

Le point 6 de l'article 1^{er} du projet de décret prévoit que soient exclus de la vente en vrac « *les produits surgelés, conformément aux dispositions de l'article 4 du décret n° 64-949 du 9 septembre 1964 portant application de l'article L. 214-1 du code de la consommation pour les produits surgelés* ».

L'article 4 du décret n° 64-949 du 9 septembre 1964²⁹ spécifie que « *les produits surgelés destinés au consommateur final doivent être conditionnés dans des préemballages qui assurent leur protection, notamment contre les contaminations extérieures microbiennes et contre la dessiccation* ».

Le point 6 de l'article 1^{er} du projet de décret est pertinent. Il convient toutefois de bien distinguer, sur le plan réglementaire :

- les denrées **surgelées**, (mentionnant le mot « surgelé » dans leur dénomination de vente) pour lesquelles la réglementation (décret n° 64-949 du 9 septembre 1964) précise que ce sont les produits alimentaires ou boissons qui « *ont été maintenus, en tous points, à une température inférieure ou égale à - 18 °C depuis la surgélation jusqu'à la remise au consommateur final [...] Toutefois, cette température peut, pendant le transport et pendant la conservation dans les meubles de vente, subir de brèves variations en hausse n'excédant pas 3 °C.* »
- les denrées **congelées**, dont la température de conservation n'est pas obligatoirement de - 18°C comme le précise l'annexe I de l'arrêté du 21 décembre 2009³⁰, qui reprend les exigences du règlement (CE) n° 852/2004 (tableau 2).

Tableau 2 : Température maximale des denrées congelées
(d'après l'annexe I de l'arrêté du 21 décembre 2009)

Nature des denrées	Température de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	Température de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
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.		

applicables aux denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, consultable à l'adresse : <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/fr/TXT/?uri=CELEX:32016R0128>

²⁸ Décret n° 91-827 du 29 août 1991 relatif aux aliments destinés à une alimentation particulière consultable à l'adresse : <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000000572030/> précise que les denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière doivent répondre à des besoins nutritionnels particuliers soit de certaines catégories de personnes dont le processus d'assimilation ou le métabolisme est perturbé ; soit de certaines catégories de personnes qui se trouvent dans des conditions physiologiques particulières et qui, de ce fait, peuvent tirer des bénéfices particuliers d'une ingestion contrôlée de certaines substances dans les aliments; soit des nourrissons ou enfants en bas âge, en bonne santé.

²⁹ Décret n° 64-949 du 9 septembre 1964 portant application de l'article L. 214-1 du code de la consommation pour les produits surgelés, en vigueur au 03 juin 2021, consultable à l'adresse : <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000000676143/>

³⁰ Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

Cette distinction faite, deux cas de figure se présentent :

- les denrées surgelées qui ne peuvent pas faire l'objet d'une vente en vrac ;
- les denrées congelées qui, par le principe de conservation, ne sont pas considérées comme des denrées microbiologiquement périssables et peuvent donc théoriquement faire l'objet d'une vente en vrac.

Actuellement, quelques denrées congelées telles que des produits de la mer ou de la pêche (coquillages, crustacés, noix de St Jacques crues, pinces de crabe généralement cuites, crevettes crues ou cuites...) peuvent être proposées à la vente en vrac en service assisté.

Concernant la durée de vie des denrées alimentaires conservées en froid négatif, une date de durabilité minimale (DDM) est généralement appliquée, puisqu'elles sont moins susceptibles d'être altérées microbiologiquement à l'état congelé. Ces denrées congelées peuvent toutefois être contaminées en surface lors de manipulations (par les consommateurs en cas de vente en vrac en libre-service en bac) ou par l'environnement.

L'exploitant, appuyé par une analyse de dangers, pourra déterminer les conditions de remise dans le cadre de la vente en vrac (libre-service, vente assistée ou accompagnée, distributeur automatique...) permettant de garantir la sécurité sanitaire du produit congelé.

Une information claire et précise des **éléments d'étiquetage**, et en particulier de **la durée de vie associée au mode de conservation de la denrée congelée** achetée **devrait être portée à la connaissance du consommateur** tel que le mode d'emploi habituellement apposé sur les denrées pré-emballées qui spécifie une conservation de quelques heures au réfrigérateur, quelques jours dans le compartiment freezer ou quelques semaines dans le compartiment de congélation. Cette information devrait être indiquée par un moyen approprié (affichage de proximité, fiche produit à emporter, étiquette à coller sur le contenant du consommateur etc.).

3.2.1.5 Compléments alimentaires

Le point 5 de l'article 1^{er} du projet de décret prévoit que soient exclus de la vente en vrac « *les compléments alimentaires, conformément aux dispositions de l'article 1 du décret n° 2006-352 du 20 mars 2006 relatif aux compléments alimentaires* ».

L'article 1 du décret n° 2006-352³¹ précise que « *ces produits sont vendus au consommateur final sous une forme préemballée* ». Les compléments alimentaires ne peuvent donc être vendus en vrac tel que proposé par l'article L 120-1.

Le point 5 de l'article 1^{er} du projet de décret est pertinent.

3.2.2 Aliments destinés aux animaux

Le point 3 du projet de décret prévoit que « *les matières premières pour aliments des animaux et les aliments composés pour animaux, sauf dans les cas énumérés au paragraphe 2 de l'article 23 du règlement (CE) n° 767/2009 du Parlement européen et du Conseil du 13 juillet 2009, concernant la mise sur le marché et l'utilisation des aliments pour animaux,* » soient exclus de la vente en vrac.

Le paragraphe 1 de l'article 23 du règlement (CE) n° 767/2009³² précise en effet que « *Les matières premières pour aliments des animaux et les aliments composés pour animaux ne peuvent être mis sur le marché que dans des emballages ou récipients fermés. Les emballages ou récipients sont fermés de telle manière que la fermeture soit détériorée lors de l'ouverture et ne puisse être réutilisée* ». Le paragraphe 2 de cet article 23 mentionne que « *par dérogation au paragraphe 1, les aliments pour*

³¹ Décret n° 2006-352 du 20 mars 2006 relatif aux compléments alimentaires, consultable à l'adresse : <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000000638341/>

³² Règlement (CE) n° 767/2009 du Parlement européen et du Conseil du 13 juillet 2009 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des aliments pour animaux, consultable à l'adresse : <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/fr/ALL/?uri=celex:32009R0767>

animaux énumérés ci-dessous peuvent être mis sur le marché en vrac ou dans des emballages ou récipients non fermés : a) les matières premières pour aliments des animaux ; b) les aliments composés pour animaux obtenus exclusivement par le mélange de grains ou de fruits entiers ; c) les livraisons entre producteurs d'aliments composés pour animaux ; d) les aliments composés pour animaux livrés directement par le producteur à l'utilisateur d'aliments pour animaux ; e) les livraisons de producteurs d'aliments composés pour animaux à des entreprises de conditionnement ; f) les quantités d'aliments composés pour animaux destinées à l'utilisateur final dont le poids n'excède pas 50 kilogrammes dans la mesure où elles proviennent directement d'un emballage ou récipient fermé ; et g) les blocs et les pierres à lécher ».

Dans la suite de cette partie, la pertinence de la vente en vrac sera uniquement examinée pour les points *a, b, d, f* et *g* du paragraphe 2 de cet article. Les points *c* et *e* ne seront pas traités étant donné qu'ils n'entrent pas dans le champ de la saisine.

3.2.2.1 Matières premières pour aliments des animaux

D'après l'article 3 du règlement (CE) n° 767/2009, les matières premières pour aliments des animaux sont définies comme étant « *des produits d'origine végétale ou animale, à l'état naturel, frais ou conservés, et les dérivés de leur transformation industrielle, ainsi que les substances organiques et inorganiques, comprenant ou non des additifs, qui sont destinés à être utilisés pour l'alimentation des animaux par voie orale, soit directement tels quels, soit après transformation, pour la préparation d'aliments composés pour animaux, ou en tant que supports des pré-mélanges* ».

Le règlement (UE) n° 68/2013³³ établit le catalogue européen des matières premières pour aliments des animaux. Ces matières premières peuvent être d'origine animale ou végétale ou minérale.

3.2.2.1.1 Matières premières d'origine végétale

■ Produits secs³⁴

Divers produits végétaux secs sont listés dans le règlement (UE) n° 68/2013. Le faible taux d'humidité de ces matières premières ne favorise pas la croissance des micro-organismes pathogènes et d'altération, permettant d'envisager leur vente en vrac rendue possible par la dérogation introduite dans le projet de décret. Mais la survie de ces micro-organismes est possible. Une vigilance doit alors être portée à ces matières premières qui sont très sensibles à des remontées en humidité lors de leur stockage, plus ou moins long en fonction de la demande (le *turn over* lent est un facteur aggravant), à température ambiante et au contact de l'air. Ces produits sont alors favorables au développement fongique rendant le produit insalubre et entraînant une possible contamination par des mycotoxines, qui sont des facteurs de risque sanitaire. Des micro-organismes pathogènes peuvent être introduits dans ces aliments et survivre pendant de longues périodes dans ces types de produits. Ainsi, des exigences en matière de bonnes pratiques d'hygiène doivent être mises en place par le distributeur pratiquant la vente en vrac, ainsi que du consommateur apportant le contenant qui doit être approprié à recevoir le produit (voir points 3.4.1 et 3.4.4).

■ Produits humides

Le catalogue européen des matières premières pour aliments des animaux liste également des produits d'origine végétale humides (par exemple carottes, pommes de terre, betterave sucrière, etc.). Les risques d'altération bactérienne ou fongique de ce type de produit sont beaucoup plus élevés qu'avec des aliments secs. Le distributeur pratiquant la vente en vrac est un opérateur agro-alimentaire. Tout

³³ Règlement (UE) n° 68/2013 de la Commission du 16 janvier 2013 relatif au catalogue des matières premières pour aliments des animaux, consultable à l'adresse : <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/ALL/?uri=CELEX:32013R0068>

³⁴ La teneur moyenne pour désigner un aliment sec en alimentation animale est de 12 % d'humidité.

comme en alimentation humaine, ces produits doivent respecter les exigences attendues par la réglementation en matière d'hygiène.

Par ailleurs, certains produits d'origine végétale ayant subi un procédé de transformation (par exemple chutes de carotte, pommes de terre épluchées, pulpe d'oignon, etc.) figurent également dans le catalogue européen des matières premières pour aliments des animaux. Il appartient donc à l'exploitant de conduire une analyse des dangers et des études de durée de vie afin de déterminer si l'aliment peut être vendu en vrac dans des conditions de remise (libre-service, vente assistée, distributeur automatique) permettant de garantir la sécurité sanitaire du produit pendant toute la durée de conservation.

3.2.2.1.2 Matières premières d'origine animale

■ Matières premières destinées à la consommation humaine

Certaines denrées microbiologiquement périssables au sens du règlement (UE) n° 1169/2011, destinées à la consommation humaine et remises au consommateur en service assisté, peuvent éventuellement être orientées par l'acheteur pour l'alimentation de certains animaux de compagnie (par exemple charcuterie, fromages, etc.). Dans ce cas, les recommandations telles que rédigées dans le paragraphe 3.2.1.1 s'appliquent. Par ailleurs, certains produits retrouvés dans des rayons de boucherie peuvent être affichés comme étant destinés exclusivement aux animaux. Tout comme en alimentation humaine, il est envisageable de développer une vente assistée permettant de mettre à la vente en vrac ces produits microbiologiquement très périssables, sous réserve qu'y soient associées toutes les procédures rendues nécessaires par la réglementation en matière d'hygiène.

■ Matières premières non destinées à la consommation humaine

○ Produits crus

Le catalogue européen des matières premières pour aliments des animaux liste des catégories de produits d'origine animale (par exemple : catégorie 9 « *Produits d'animaux terrestres et produits dérivés* » ; catégorie 10 « *Poissons, animaux aquatiques et leurs produits dérivés* »). Parmi ces matières premières figurent des sous-produits animaux qui correspondent notamment aux parties d'animaux abattus mais non destinés à la consommation humaine pour des raisons commerciales³⁵. Ces sous-produits de catégorie 3 peuvent être valorisés en alimentation animale, soit après transformation, soit à l'état cru pour les animaux familiers en étant vendus à l'état frais ou congelé (par exemple achat d'abats ou de restes de carcasses bouchères par un propriétaire de meutes de chiens au niveau d'un abattoir ou d'un atelier de découpe). Cependant, une vigilance devra être portée à ces produits dont les taux de contamination par des bactéries pathogènes peuvent être relativement élevés si certaines bonnes pratiques ne sont pas bien appliquées. Ainsi, des cas de contaminations humaines par une souche d'*E. coli* O157:H7 ont été détectés en Angleterre courant Août 2017. L'enquête a révélé que ces personnes avaient été en contact avec des chiens nourris avec un régime à base de tripes crues (Kaindama *et al.* 2021). L'article ne mentionne pas si ces tripes crues provenaient d'un abattoir ou d'un atelier de découpe.

L'article 35 du règlement (CE) n° 1069/2009 précise que les exploitants peuvent mettre ces sous-produits crus sur le marché « *s'ils garantissent la maîtrise des risques pour la santé publique et animale par un traitement sûr, lorsqu'un approvisionnement sûr ne garantit pas un contrôle suffisant* ». Un approvisionnement sûr, selon l'article 37 du même règlement, « *implique d'utiliser des matières premières ne comportant aucun risque inacceptable pour la santé publique et animale, qui ont été collectées et transportées du point de collecte à l'établissement dans des conditions excluant les risques* ».

³⁵ D'après l'article 10 du règlement (CE) n° 1069/2009, les sous-produits animaux de catégorie 3 comprennent, notamment, « *les carcasses et parties d'animaux abattus ou, dans le cas du gibier, les corps ou parties d'animaux mis à mort, qui sont propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire, mais qui, pour des raisons commerciales, ne sont pas destinés à une telle consommation* », consultable à l'adresse : <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/fr/ALL/?uri=CELEX:32009R1069>

pour la santé publique et animale (...) ». En outre, le règlement (UE) n° 142/2011³⁶ précise dans son Annexe XIII, chapitre 2 sur les exigences spécifiques relatives aux aliments pour animaux familiers : « *Les aliments crus pour animaux familiers doivent être conditionnés dans un emballage neuf étanche. Des mesures efficaces doivent être prises pour garantir que le produit est protégé de toute contamination à chaque étape de la chaîne de production et jusqu'au point de vente* ». Au point de vente (qui n'est pas couvert par le règlement (UE) n° 142/2011), il est envisageable de développer ou d'adapter des moyens techniques permettant de mettre à la vente en vrac ces produits microbiologiquement très périssables sous réserve qu'y soit associées toutes les procédures d'hygiène rendues nécessaires par la réglementation en matière d'hygiène, sous la responsabilité du distributeur pratiquant la vente en vrac, ainsi que du consommateur apportant le contenant qui doit être approprié à recevoir le produit (voir point 3.2.1.1).

Compte tenu de ces éléments, les experts concluent que l'exception telle que proposée dans le point 3 de l'article 1^{er} du projet de décret n'est pas pertinente : les matières premières d'origine animale crues, non destinées à la consommation humaine, ne devraient pas être vendues en vrac, sauf si la mise en œuvre est conditionnée à des restrictions similaires à celles décrites pour les denrées microbiologiquement très périssables.

○ Produits séchés

Certaines matières premières d'origine animale peuvent subir un traitement spécifique (séchage ou acidification) avant de rentrer dans le circuit de distribution. C'est le cas par exemple de certains produits terrestres ou aquatiques séchés composant les friandises pour chiens et chats (morceaux de poulets, poissons, crevettes séchés, etc.) ou de sous-produits animaux entrant dans la composition d'« articles à mâcher » (os, peau de buffle, groin de porc, etc.). Le statut réglementaire de ces derniers est variable, selon qu'ils entrent ou non dans le cadre légal de l'alimentation animale. Ainsi, les « articles à mâcher » sont considérés comme des aliments pour animaux dès lors qu'ils respectent l'une des conditions suivantes³⁷ :

- l'étiquetage mentionne des dénominations comme « snack », « friandise », précisant les apports nutritionnels ou toute mention analogue laissant supposer qu'il s'agit de nourriture ingérable, conformément au règlement (CE) n° 767/2009³⁸ qui définit l'aliment pour animaux comme « *toute substance ou produit, y compris les additifs, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à l'alimentation des animaux par voie orale* » ;
- l'étiquetage mentionne un type d'aliment pour animaux comme « aliment complémentaire » ou « matière première » ;
- l'étiquetage comporte des mentions correspondant à des allégations nutritionnelles conformément à la définition d'un aliment pour animaux selon le règlement (CE) n° 767/2009 qui dispose que les produits ingérés doivent couvrir les besoins nutritionnels et/ou maintenir la productivité des animaux.

En tout état de cause, l'ensemble de ces produits relève du règlement (UE) n° 142/2011, où ils sont définis dans l'annexe I.17 comme des « articles à mastiquer » : « *produits destinés à être mâchés par les animaux familiers, fabriqués à partir de peaux et de cuirs non tannés d'ongulés ou d'autres matières d'origine animale* ». Le point 4 du chapitre II de l'annexe XIII de ce règlement précise les conditions de fabrication et de distribution à respecter pour ces produits. « *Ils doivent notamment faire l'objet de traitements suffisants pour détruire les organismes pathogènes y compris les salmonelles. Après ce traitement, toutes les précautions doivent être prises pour que ces articles à mastiquer ne soient pas*

³⁶ Règlement (UE) n° 142/2011 de la Commission du 25 février 2011, portant application du règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil, établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine, consultable à l'adresse :

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/fr/TXT/?uri=CELEX:32011R0142>

³⁷ Information de la DGCCRF « Le statut des os à mâcher pour animaux de compagnie » consulté le 04/08/2021 à l'adresse : <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/statut-des-os-a-macher-pour-animaux-compagnie>,

³⁸ Règlement (CE) n° 767/2009 du Parlement européen et du Conseil du 13 juillet 2009 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des aliments pour animaux, consultable à l'adresse :

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/fr/ALL/?uri=celex:32009R0767>

exposés à une source de contamination. Les articles à mastiquer doivent être conditionnés dans des emballages neufs ».

Ces matières premières d'origine animale séchées sont, de par leur composition, plus favorables à une croissance microbienne, par comparaison aux produits d'origine végétale. Bien que les traitements appliqués à ces produits assurent une réduction de la charge microbienne à un niveau acceptable, il convient de noter que la présence de certains micro-organismes pathogènes (exemple *Salmonella*) à des niveaux relativement élevés reste possible si la matière d'origine est fortement contaminée. Ainsi, plusieurs épidémies humaines d'infections à salmonelles ont été rapportées au Canada et aux États-Unis entre 1999 et 2005, avec pour origine des aliments séchés pour chiens (oreilles de porcs, saumon et crevettes séchés) (Adley *et al.* 2011, Clark *et al.* 2001). De plus, une étude menée par Castrica *et al.* (2020), en 2020 a révélé que certaines friandises pour chiens pouvaient être confondues avec des jouets pour enfants et par la suite être à l'origine d'infections alimentaires chez ces derniers. D'où l'importance des contrôles prévus par le règlement (UE) n° 142/2011 (Annexe XIII, chapitre II, point 5) qui indique que des échantillons doivent être prélevés de manière aléatoire sur les articles à mastiquer, en cours de production et/ou d'entreposage (avant expédition), en vue de la vérification de leur conformité aux normes relatives aux salmonelles et entérobactéries.

Toutefois, dans le cas où ces produits sont amenés à être vendus en vrac, une vigilance doit être portée aux remontées en humidité lors de leur stockage, qui pourraient favoriser le développement de bactéries résiduelles, ainsi qu'aux contaminations croisées pouvant se produire par contact entre le consommateur et les systèmes de prélèvements de l'aliment en vrac. Si le distributeur pratique la vente en vrac, il relève de sa responsabilité de veiller à ce que des bonnes pratiques d'hygiène soient mises en place pour cette activité. De plus, les contenants apportés par le consommateur doivent être appropriés à recevoir le produit en vrac (pour plus de détails voir la partie 3.4).

3.2.2.1.3 Matières premières minérales

Les minéraux et produits dérivés listés dans le catalogue européen des matières premières pour aliments des animaux sont compatibles avec la vente en vrac. En effet, les caractéristiques physico-chimiques et l'origine non organique de ces produits ne sont favorables ni à la croissance microbienne ni aux modifications organoleptiques, nutritionnelles et/ou sanitaires.

Concernant certaines matières premières minérales obtenues à partir de coquilles marines broyées ou granulées (exemple coquilles d'huîtres ou coquillages), ces produits doivent satisfaire aux exigences des règlements (CE) n° 1069/2009 et (UE) n° 142/2011 étant donné que des résidus non minéraux d'origine animale peuvent être présents dans ces matières premières. Au point de vente, la vente en vrac n'est pas couverte par ces règlements et la responsabilité première de la sécurité de ces produits incombe au distributeur pratiquant la vente en vrac ainsi qu'au consommateur apportant le contenant approprié. Des procédures d'hygiène rendues nécessaires par les règlements du « Paquet Hygiène » doivent être mises en œuvre.

3.2.2.1.4 Concentration en additifs entrant dans la composition des matières premières

Les matières premières peuvent contenir jusqu'à cent fois la teneur maximale en additifs dans la ration journalière. Cette situation est similaire à celle, beaucoup plus fréquente, développée au paragraphe 3.2.2.2.2 pour les aliments composés complémentaires. L'annexe II point 4 du règlement (CE) n° 767/2009 impose alors que le mode d'emploi mentionne la quantité maximale d'aliment. Curieusement, dans le cas de vente en vrac, le mode d'emploi comportant cette quantité maximale doit être portée sur la facture pour les aliments composés, mais pas pour les matières premières.

Dans le cas d'une mise sur le marché en vrac de ce type d'aliments, les experts estiment que le mode d'emploi doit être indiquée sur un document d'accompagnement. Une vente assistée, dont les étapes de prélèvement de conditionnement et d'informations du mode d'emploi sont effectuées par un opérateur du point de vente, pourrait également être envisagée.

3.2.2.2 Aliments composés pour animaux

D'après l'article 3 du règlement (CE) n° 767/2009, les aliments composés pour animaux sont des « mélanges d'au moins deux matières premières pour aliments des animaux, comprenant ou non des additifs pour l'alimentation animale, sous la forme d'un aliment complet pour animaux ou d'un aliment complémentaire pour animaux ».

3.2.2.2.1 Nature des matières premières composant les aliments

La vente en vrac d'aliments composés est acceptable dans la mesure où les matières premières sont des produits secs d'origine végétale, pour les mêmes raisons que celles évoquées dans le paragraphe 3.2.2.1. Une vigilance doit cependant être portée aux remontées en humidité de ces produits lors de leur stockage, ainsi qu'aux contaminations croisées pouvant se produire par contact entre le consommateur et les systèmes de prélèvements de l'aliment en vrac. Des exigences en matière de bonnes pratiques d'hygiène doivent être mises en place par le distributeur pratiquant la vente en vrac, ainsi que du consommateur apportant le contenant qui doit être approprié à recevoir le produit (pour plus de détails voir la partie 3.4).

Les aliments composés contenant des matières premières humides d'origine végétale peuvent être vendus en vrac à condition qu'ils respectent les exigences attendues par la réglementation en matière d'hygiène (voir paragraphe 3.2.2.1.1).

Les aliments composés contenant des matières premières humides d'origine animale (par exemple pâté, mousse, terrine pour animaux de compagnie), peuvent être le siège de réactions chimiques (rancissement), biochimiques (protéolyse) ou biologiques (croissance de micro-organismes) qui se traduisent par des modifications organoleptiques, nutritionnelles et/ou sanitaires. Il s'agit de produits très périssables. Il est envisageable de développer ou d'adapter des moyens techniques permettant de mettre à la vente en vrac ces produits microbiologiquement très périssables, sous réserve qu'y soit associées toutes les procédures d'hygiène rendues nécessaires par les règlements du « Paquet Hygiène » (voir partie 3.2.1.1.). Compte tenu de ces éléments, les experts concluent que l'exception telle que proposée dans le point 3 de l'article 1^{er} du projet de décret n'est pas pertinente : les aliments composés contenant des matières premières humides d'origine animale ne devraient pas être vendus en vrac, sauf si la mise en œuvre est conditionnée à des restrictions similaires à celles décrites pour les denrées microbiologiquement très périssables.

Certains aliments composés peuvent contenir des protéines animales transformées (croquettes par exemple). Bien que les traitements appliqués à ces produits assurent une réduction de la charge microbienne à un niveau acceptable, il convient de noter que la présence de certains micro-organismes pathogènes (par exemple *Salmonella*) à des niveaux relativement élevés reste possible si la matière d'origine est fortement contaminée. Ces micro-organismes peuvent par conséquent se développer notamment en cas de remontée en humidité du produit. Une vigilance doit être portée à la durée et aux conditions de stockage de ce type d'aliments. Par ailleurs, lors de l'achat de l'aliment en vrac, et comme indiqué précédemment, des contaminations croisées peuvent se produire par contact entre l'acheteur et les systèmes de prélèvement de l'aliment en vrac (pelles, pinces). Des micro-organismes pathogènes peuvent être introduits dans ces aliments et survivre pendant de longues périodes. Ainsi, des exigences en matière de bonnes pratiques d'hygiène doivent être mises en place par le distributeur pratiquant la vente en vrac, ainsi que du consommateur apportant le contenant qui doit être approprié à recevoir le produit (voir point 3.4).

3.2.2.2 Concentration des additifs³⁹ entrant dans la composition des aliments

L'article 3 du règlement (CE) n° 767/2009 définit un aliment complet comme étant « *un aliment composé pour animaux qui, en raison de sa composition, suffit à assurer une ration journalière* ». Quant à un aliment complémentaire, il s'agit d'« *un aliment composé pour animaux qui a une teneur élevée en certaines substances mais qui, en raison de sa composition, n'assure la ration journalière que s'il est associé à d'autres aliments pour animaux* ».

La vente en vrac d'aliments composés est acceptable à condition qu'il s'agisse **d'aliments complets, dans la mesure où leur composition permet de les distribuer en l'état aux animaux, en couvrant leurs besoins journaliers. Ils ne requièrent pas de mode d'emploi particulier, à la différence des aliments complémentaires.**

Les aliments complémentaires, quant à eux, peuvent contenir jusqu'à cent fois (voire plus pour un aliment ONP⁴⁰) la teneur maximale fixée pour les additifs dans la ration journalière⁴¹. Ceci peut en particulier concerner des aliments minéraux, dont les teneurs en oligo-éléments et vitamines sont habituellement élevées. Dans ce cas, le mode d'emploi doit préciser la quantité maximale journalière d'aliments complémentaires, de manière à garantir le respect des teneurs maximales respectives en additifs pour l'alimentation animale dans la ration totale journalière (paragraphe 4 de l'Annexe II du règlement (CE) n° 767/2009). L'obligation de cette mention d'étiquetage est explicitée au point 1b de l'article 17 du règlement 767/2009. Le point 6 de l'article 21 de ce même règlement précise que, dans le cas de quantités inférieures à 20 kg vendues en vrac, un certain nombre de mentions dont celle du point 1b de l'article 17 doivent être « *fournies à l'acheteur au plus tard sur la facture ou avec celle-ci.* » L'application de ce texte garantit donc théoriquement l'information au consommateur. Cependant, d'une part, l'établissement d'une facture n'est pas une pratique courante lors de vente au consommateur, et d'autre part, il existe un risque que l'acheteur ne prenne pas connaissance de cette mention et par conséquent, que les animaux consomment des quantités d'additifs supérieures aux maxima autorisés. Dans le cas d'une mise sur le marché en vrac de ce type d'aliments, les experts estiment que le mode d'emploi doit être indiqué sur un document d'accompagnement. Une vente assistée dont les étapes de prélèvement de conditionnement et d'informations du mode d'emploi sont effectuées par un opérateur du point de vente, pourrait également être envisagée.

3.2.2.3 Pertinence de la vente en vrac des aliments composés cités dans l'article 23 du règlement (CE) n° 767/2009

Le paragraphe 2 de l'article 23 du règlement (CE) n° 767/2009 liste six catégories d'aliments composés (points *b, c, d, e, f et g*) pouvant être mis sur le marché en vrac ou dans des emballages ou récipients non fermés. Comme précisé en introduction du paragraphe 3.2.2, la pertinence de la vente en vrac sera uniquement examinée pour les points *b, d, f et g* du paragraphe 2 de cet article du règlement.

Au vu des éléments scientifiques avancés dans le paragraphe 3.2.2.1, les « *aliments composés pour animaux obtenus exclusivement par le mélange de grains ou de fruits entiers* » peuvent être vendus en vrac. Concernant les « *aliments composés pour animaux livrés directement par le producteur à l'utilisateur d'aliments pour animaux*⁴² » et « *les quantités d'aliments composés pour animaux destinées à l'utilisateur final dont le poids n'excède pas 50 kilogrammes dans la mesure où elles proviennent directement d'un emballage ou récipient fermé*⁴³ », les risques liés à la vente en vrac de ces types de

³⁹ Additif pour l'alimentation animale : substances, micro-organismes ou préparations, autres que les matières premières pour aliments des animaux et les prémélanges, délibérément ajoutés aux aliments pour animaux ou à l'eau pour remplir une ou plusieurs des fonctions (Règlement (CE) n° 1831/2003). Ils peuvent avoir des effets sur les aliments eux-mêmes, sur les animaux, sur les produits alimentaires obtenus à partir d'animaux ayant consommé cet additif, ou sur l'environnement.

⁴⁰ Objectif nutritionnel particulier

⁴¹ Sauf pour les coccidiostatiques et les histomonostatiques (paragraphe 1 de l'article 8 du règlement (CE) n° 767/2009)

⁴² Ce cas de figure peut par exemple concerner des livraisons d'aliments composés à un propriétaire non professionnel, détenteur d'animaux de compagnie (hors cadre associatif de meute de chiens, ou de « maison de retraite » pour animaux)

⁴³ Ce cas de figure représentera sans doute la majorité des ventes en vrac au consommateur, comme c'est le cas par exemple pour la vente de croquettes pour chiens et chats. La raison de la limitation à 50 kg n'est pas évidente, mais il est probable que pour des achats plus importants, une livraison soit envisagée par l'acheteur.

produits sont conditionnés par la nature des matières premières composant ces aliments d'une part, et par la concentration des additifs incorporés dans ces produits d'autre part, comme exposé dans les paragraphes précédents. Certaines situations nécessiteront de développer ou d'adapter des moyens techniques permettant la vente en vrac, sous réserve qu'y soit associées toutes les procédures d'hygiène rendues nécessaires par les règlements du « Paquet Hygiène » ou d'assister le consommateur en termes d'informations sur le mode d'emploi (voir paragraphes 3.2.2.2.1 et 3.2.2.2.2).

Concernant les « blocs et les pierres à lécher », ces aliments sont généralement composés de matières premières d'origine minérale dont les caractéristiques physico-chimiques sont compatibles avec la vente en vrac (voir paragraphe 3.2.2.1.3), au contraire des seaux à lécher qui sont souvent sur une base sucrée (mélasse). Pour rappel, et comme précisé dans la partie 1 de ce rapport, la définition de la vente en vrac sur laquelle s'appuie le GT pour répondre aux questions posées est celle formulée dans le projet de décret, à savoir « la vente au consommateur de produits présentés sans emballage, en quantité choisie par le consommateur, dans des contenants réemployables ou réutilisables. La vente en vrac est proposée en libre-service ou en service assisté ». Cependant, l'article 23 du règlement (CE) n° 767/2009 fait la distinction entre la vente en vrac *sensu stricto* et la vente des aliments dans des emballages ou récipients non fermés. La notion de vrac pour les « blocs et les pierres à lécher » se rapporte plutôt à la vente à l'unité et au caractère non emballé du produit, qu'à la mise sur le marché en vrac *sensu stricto*.

3.2.3 Additifs et prémélanges destinés à l'alimentation des animaux

Le point 4 du projet de décret prévoit que « les additifs et prémélanges destinés à l'alimentation des animaux, conformément aux dispositions du paragraphe 5 de l'article 16 du règlement (CE) n° 1831/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 relatif aux additifs destinés à l'alimentation des animaux » soient exclus de la vente en vrac. L'article 16 du règlement (CE) n° 1831/2003⁴⁴ du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 relatif aux additifs destinés à l'alimentation des animaux mentionne que « les additifs et prémélanges ne peuvent être commercialisés que dans des emballages ou des récipients fermés et dont le système de fermeture est nécessairement endommagé lors de l'ouverture et ne peut servir à nouveau ».

Pour les experts, la proposition de rédaction du point 4 du projet de décret est pertinente, et ne nécessite pas d'être révisée.

3.2.4 Produits phytopharmaceutiques et biocides

3.2.4.1 Produits intrants du végétal

Le point 7 de l'article 1^{er} du projet de décret prévoit que soient exclus de la vente en vrac « les produits phytopharmaceutiques et les adjuvants tels que définis à l'article L. 253-1 du code rural et de la pêche maritime, à l'exception des préparations naturelles peu préoccupantes, conformément aux dispositions de l'article R. 253-43 du code rural et de la pêche maritime ».

Le point 7 de l'article 1^{er} du projet de décret est pertinent et conforme à l'article R 253-43⁴⁵ qui prévoit que « Les produits mentionnés à l'article L. 253-1 sont mis sur le marché et conservés dans leur contenant et emballage d'origine jusqu'au moment de leur utilisation. »

⁴⁴ Règlement (CE) n° 1831/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 relatif aux additifs destinés à l'alimentation des animaux, consultable à l'adresse : <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/fr/ALL/?uri=CELEX:32003R1831>

⁴⁵ Code rural et de la pêche maritime, Chapitre III : Mise sur le marché et utilisation des produits phytopharmaceutiques, Article R 253-43, consultable à l'adresse : https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000026051783 ; article L. 253-1 consultable à l'adresse : https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000037556937/

A l'exception des produits contenant uniquement des substances de base, les produits phytopharmaceutiques et les adjuvants doivent faire l'objet d'une autorisation de mise sur le marché (AMM) en application du règlement (CE) n° 1109/2009⁴⁶. Pour ces produits, les emballages primaire et secondaire sont systématiquement évalués et précisés dans les conditions d'autorisation. En particulier, la compatibilité du produit avec les matériaux du contenant, la durée de stockage maximale, les propriétés physico-chimiques sont déterminées pour un produit stocké dans un emballage commercial bien déterminé. Ces propriétés font partie des éléments qui sont vérifiés pour garantir la sécurité de l'utilisateur. Le transvasement et le stockage du produit dans une autre contenant ne peuvent permettre de garantir l'absence de risque pour l'utilisateur et la sécurité du produit.

Dans le cas des préparations naturelles peu préoccupantes (PNPP)⁴⁷, la vente en vrac devra être accompagnée d'une information claire et précise sur les conditions d'utilisation et sur la durée de vie associée au mode de conservation.

3.2.4.2 Produits biocides

Les points 8 et 9 de l'article 1^{er} du projet de décret prévoient que soient exclus de la vente en vrac « les produits rodenticides, conformément aux dispositions de l'article 5 de l'arrêté du 20 avril 2017 pris en application de l'article R. 522-16 du code de l'environnement et relatif aux conditions d'utilisation de certaines catégories de produits biocides ; les produits biocides, tels que définis à l'article 3 du règlement (UE) n° 528/2012 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2012 concernant la mise à disposition sur le marché et l'utilisation des produits biocides, lorsque la vente en vrac n'est pas prévue dans l'autorisation de mise sur le marché ».

Il est pertinent d'exclure les produits biocides⁴⁸ dont l'évaluation des risques liés à la manipulation de produits en vrac n'a pas été expressément évaluée et autorisée.

En raison de la mise en œuvre progressive du règlement (UE) n° 528/2012⁴⁹, la majorité des produits biocides destinés aux consommateurs ne sont pas encore soumis à autorisation de mise sur le marché. Compte tenu de la toxicité potentielle de ces produits, et en l'absence d'évaluation par une autorité publique ayant permis de démontrer l'absence de risque lors de la manipulation du produit en vrac, il est pertinent de ne pas en autoriser la vente en vrac.

L'Anses suggère que le point 9 soit reformulé afin que les produits biocides qui n'ont pas encore d'AMM soient également exclus : « *Les produits biocides, tels que définis à l'article 3 du règlement (UE) n° 528/2012 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2012 concernant la mise à disposition sur le marché et l'utilisation des produits biocides, lorsque la vente en vrac n'est pas prévue à ce que la vente en vrac soit explicitement prévue dans l'autorisation de mise sur le marché* ».

Par ailleurs, les produits rodenticides font partis des produits biocides tels que définis à l'article 3 du règlement (UE) n° 528/2012. Ils sont aujourd'hui tous soumis à une autorisation mise sur le marché délivrée après évaluation. A ce jour, aucune de ces autorisations ne prévoit le conditionnement en vrac de ce produit.

⁴⁶ Règlement (CE) n° 1107/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques, consultable à l'adresse :

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/fr/TXT/?uri=CELEX:32009R1107>

⁴⁷ Les « préparations naturelles peu préoccupantes », sont composées exclusivement, soit de substances de base au sens de l'article 23 du règlement (CE) n° 1107/2009, soit de substances naturelles à usage biostimulant et ne sont pas soumises à AMM.

⁴⁸ Les produits biocides sont des substances ou des préparations destinées à détruire, repousser ou rendre inoffensifs les organismes jugés nuisibles. Ils sont répartis en 4 groupes : a) les désinfectants (hygiène humaine ou animale, désinfection des surfaces, de l'eau potable...); b) les produits de protection (conservateurs, produits de protection du bois, des matériaux de construction...); c) les produits de lutte contre les nuisibles (rodenticides, insecticides, répulsifs...) et d) les autres produits biocides (fluides utilisés pour l'embaumement, produits antisalissures).

⁴⁹ Règlement (UE) n° 528/2012 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2012 concernant la mise à disposition sur le marché et l'utilisation des produits biocides, consultable à l'adresse : <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/ALL/?uri=CELEX:32012R0528>

3.2.5 Substances ou mélanges dont l'emballage est muni d'une fermeture de sécurité pour les enfants ou porte une indication de danger détectable

La question 2 de la saisine concerne une demande d'avis sur la proposition d'une exception à la vente en vrac concernant « les substances ou les mélanges dont l'emballage est muni d'une fermeture de sécurité pour les enfants ou porte une indication de danger détectable au toucher en application de l'article 35 du règlement (CE) n° 1272/2008 du 16 décembre 2008 relatif à la classification, à l'étiquetage et à l'emballage des substances et des mélanges. ».

Ce paragraphe intègre également les arguments listés au paragraphe relatif aux substances portant une mention de danger H ou EUH (voir paragraphe ci-après 3.3.2). En sus des exigences citées dans le paragraphe précédent, l'article 35 du règlement (CE) n° 1272/2008⁵⁰ modifié relatif à la classification, à l'étiquetage et à l'emballage de substances et des mélanges (dit règlement CLP) stipule également que :

- « Lorsque l'emballage contient une substance ou un mélange qui répond aux exigences de l'annexe II, section 3.1.1, il est muni d'une fermeture de sécurité pour enfants conforme aux dispositions de l'annexe II, sections 3.1.2, 3.1.3 et 3.1.4.2. »
- « Lorsqu'un détergent textile liquide destiné aux consommateurs, tel que défini à l'article 2, point 1 bis), du règlement (CE) n° 648/2004 du Parlement européen et du Conseil (*), est conditionné dans un emballage soluble à usage unique, les exigences supplémentaires de l'annexe II, section 3.3, s'appliquent. »
- « Lorsque l'emballage contient une substance ou un mélange qui répond aux exigences de l'annexe II, section 3.2.1, il porte une indication de danger détectable au toucher conforme à l'annexe II, section 3.2.2. »

Le tableau 3 ci-après reprend les règles particulières mentionnées dans l'annexe II du règlement CLP.

Tableau 3 : Extrait de l'annexe II relative aux règles particulières concernant l'étiquetage et l'emballage de certaines substances et de certains mélanges, partie 3 du règlement CLP

PARTIE 3: RÈGLES PARTICULIÈRES RELATIVES À L'EMBALLAGE	
3.1. Dispositions relatives aux fermetures de sécurité pour enfants 3.1.1. Emballages devant être pourvus d'une fermeture de sécurité pour les enfants	« Quelle que soit leur capacité, les emballages contenant une substance ou un mélange fournis au grand public et classés comme présentant une toxicité aiguë, catégories 1 à 3, STOT ⁵¹ — exposition unique de catégorie 1, STOT — exposition répétée de catégorie 1 ou ayant des effets corrosifs pour la peau de catégorie 1, sont munis de fermetures de sécurité pour enfants. »
	« Quelle que soit leur capacité, les emballages contenant une substance ou un mélange fournis au grand public et qui présentent un danger en cas d'aspiration, qui sont classés conformément à l'annexe I, sections 3.10.2 et 3.10.3, et qui sont étiquetés conformément à l'annexe I, section 3.10.4.1, à l'exception des substances et mélanges mis sur le marché sous la forme d'aérosols ou dans un récipient muni d'un système de pulvérisation scellé, sont munis d'une fermeture de sécurité pour enfants. »
	« Lorsqu'une substance ou un mélange contient au moins une des substances énumérées ci-après, présente à une concentration égale ou supérieure à la concentration maximale individuelle fixée, et est fourni au grand public, l'emballage, quelle que soit sa capacité, est muni d'une fermeture de sécurité pour enfants. » Méthanol (67-56-1) ≥ 3 % Dichlorométhane (75-09-2) ≥ 1 %
3.2. Indications de danger détectables au toucher	« Lorsque des substances ou des mélanges sont fournis au grand public et classés comme présentant une toxicité aiguë, corrosifs pour la peau, mutagènes pour les cellules germinales de catégorie 2, cancérogènes de catégorie 2, toxiques pour la reproduction de catégorie 2, sensibilisants des voies respiratoires, entraînant une toxicité spécifique pour certains organes cibles (STOT) de catégories 1 et 2, présentant un danger en cas d'aspiration ou comme des gaz, liquides ou matières solides inflammables des catégories 1 et 2, l'emballage, quelle que soit sa capacité, porte une indication de danger détectable au toucher. »

⁵⁰ Règlement (CE) n° 1272/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif à la classification, à l'étiquetage et à l'emballage des substances et des mélanges, consultable à l'adresse : <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=celex:32008R1272>

⁵¹ STOT : Specific Target Organ Toxicity

De par la présence obligatoire d'un emballage répondant à des caractéristiques techniques initiales, les substances ou les mélanges (= produits) conditionnés dans un emballage muni d'une fermeture de sécurité pour les enfants ou portant une indication de danger détectable au toucher dérogent à la définition des produits de consommation susceptibles d'être vendus en vrac. Ces substances ou mélanges dangereuses/x présentent un danger physique ou un danger pour la santé.

Afin de protéger et d'informer les consommateurs sur ces dangers, les fournisseurs de ces substances ou mélanges doivent veiller à ce qu'ils soient étiquetés et emballés conformément au règlement CLP avant leur mise sur le marché, selon leur classification. Ensuite, dans l'exercice de leurs responsabilités, les distributeurs sont autorisés à utiliser la classification obtenue pour ces substances ou mélanges conformément aux dispositions du règlement CLP par un acteur de la chaîne d'approvisionnement (à condition qu'ils ne modifient pas la composition de la substance ou du mélange).

Il n'est pas possible pour un distributeur de s'assurer du respect des principes généraux de prévention dès lors que le contenant est apporté par le consommateur. Par exemple, il n'est pas possible de garantir que l'emballage apporté soit conçu pour recevoir des substances ou mélanges dangereux.

Ainsi, les critères d'obligation d'avoir des emballages munis d'une fermeture de sécurité pour les enfants ou portant une indication de danger détectable au toucher sont également suffisamment sévères pour demander que la vente en vrac de substances ou de mélanges conditionnés dans un emballage muni d'une fermeture de sécurité pour les enfants ou portant une indication de danger détectable au toucher, soit proscrite. La proposition d'exception de la saisine est donc pertinente.

3.2.6 Conclusion sur la pertinence de la liste de produits à exclusion de la vente en vrac

Le projet de décret objet de la présente expertise propose une liste de produits ne pouvant être vendus en vrac, appuyé par une analyse de la réglementation. Cette liste de produits d'exception n'est pas associée à une évaluation des risques. Les produits identifiés dans le projet de décret comme ne pouvant pas être vendus en vrac, et présentés dans cette partie 3.2 sont pertinents, cependant de nombreuses précisions sur les champs d'application ou des reformulations ont été proposées, résumées dans le tableau 4.

La liste de produits proposés dans le projet de décret n'est pas exhaustive. Des ajouts de produits proches de ceux identifiés dans le projet de décret, pour lesquels la mise en œuvre de la vente en vrac devrait faire l'objet d'une attention particulière, ont été proposés dans les points développés ci-dessus.

Enfin, des produits non formellement identifiés dans le projet de décret ont été identifiés pendant l'expertise, et sont proposés pour compléter la liste du décret dans la partie 3.3 ci-après.

Tableau 4 : Résumé sur la pertinence des produits apparaissant dans la liste du projet de décret comme à interdire à la vente en vrac

Catégories de produits (point du projet de décret associés)		L'interdiction à la vente en vrac est pertinente	Possibilité de dérogation sous réserve de conditions restrictives	Reformulation du point du projet de décret demandée ?	Apport d'arguments ou de précisions de mise en œuvre à considérer pour la liste des produits ?
Denrées alimentaires	3.2.1.1 Denrées microbiologiquement très périssables (point 10)	oui	envisageable*	oui	oui
	3.2.1.2 Produits laitiers liquides traités thermiquement (point 1)	oui	non	non	oui
	3.2.1.3 Préparations pour nourrissons et denrées alimentaires pour bébés, destinées à des fins médicales spéciales et substituts de ration journalière (point 2)	oui	non	oui	non
	3.2.1.4 Produits surgelés (point 6)	oui	non**	non	oui
	3.2.1.5 Compléments alimentaires (point 5)	oui	non	non	non
3.2.2 Aliments destinés aux animaux (point 3)	Voir ci-dessous				
	3.2.2.1 Matières premières pour aliments des animaux - origine végétale – produit sec - origine végétale – produit humide - origine animale – destinée consommation humaine - origine animale – produit cru - origine animale – produit séché - origine minérale	non non oui oui non non	envisageable* envisageable*	oui	oui
	3.2.2.2 Aliments composés pour animaux - aliment complet sec origine végétale - aliment complet sec origine animale - aliment complet humide origine végétale - aliment complet humide origine animale - aliment complémentaire	non non non oui oui	envisageable* envisageable*	oui	oui
	3.2.3 Additifs et prémélanges destinés à l'alimentation des animaux (point 4)	oui	non	non	non
3.2.4 Produits phytopharmaceutiques et biocides	3.2.4.1 Produits intrants du végétal (point 7) - préparations naturelles peu préoccupantes	oui non	non	oui	oui
	3.2.4.2 Produits biocides (points 8 et 9)	oui	non	oui	oui
	3.2.5 Substances ou mélanges dont l'emballage est muni d'une fermeture de sécurité pour les enfants ou porte une indication de danger détectable (question 2)	oui	non	non	oui

* se référer aux paragraphes concernés pour plus d'informations sur les conditions restrictives envisageables

** vente en vrac envisageable pour les produits congelés après analyse de danger

3.3 Produits ou pratiques de vente à considérer pour compléter la liste d'exception

Le point 11 du projet de décret prévoit que « Tout produit dont la vente en vrac est incompatible avec les obligations de santé publique prévues par les règlements et directives adoptées en application du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne. » soit exclu de la vente en vrac. Ce point est essentiel à conserver : en effet, une liste exhaustive des produits ne pouvant être vendus en vrac pour des raisons sanitaires ne peut pas être établie et l'identification des produits est à réaliser au cas par cas.

Dans ce chapitre, sont ainsi présentés les produits identifiés au cours de l'expertise dont la vente en vrac est interdite par des textes réglementaires en vigueur, ou dont l'application de la réglementation rend impossible ou limite fortement la vente en vrac.

Il s'agit de denrées alimentaires et d'autres produits de consommation entrant dans le champ d'expertise de l'Anses (tels que les produits de lavage, d'entretien ou de nettoyage, les piles électriques, les articles en papier non destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, les appareils non électriques, voir tableau 1 et partie 3.1 pour plus de précision). D'autres produits, hors champs d'expertise de l'Anses, pourraient être cependant concernés par ce projet de décret.

3.3.1 Denrées alimentaires dont la vente en vrac est incompatible avec les obligations de santé publique, ou dont l'application de la réglementation rend impossible ou limite fortement la vente en vrac.

3.3.1.1 Lait cru

La vente du lait cru est encadrée par l'arrêté du 13 juillet 2012⁵². Le lait cru peut être vendu en vrac directement au consommateur final par l'exploitant agricole qui réalise le conditionnement à la vue du consommateur (à la ferme, sur un marché, à l'occasion de tournée...) ou par l'intermédiaire d'un distributeur automatique de liquide (maintenu à une température entre 0 °C et + 4 °C).

Du fait de ces exigences, la vente en vrac du lait cru est autorisée dans un point de vente au détail appartenant à l'exploitant producteur de lait, ou par l'intermédiaire d'un distributeur automatique entièrement exploité, entretenu et maintenu exclusivement par l'exploitant. Il ne peut être vendu en commerce au moyen d'un dispositif automatique s'il n'est pas entretenu par l'exploitant.

3.3.1.2 Additifs alimentaires

Le règlement (CE) n° 1333/2008⁵³ précise, dans l'article 23 relatif à l'étiquetage des additifs alimentaires destinés à la vente au consommateur final, que «[...] *les additifs alimentaires vendus seuls ou mélangés entre eux et/ou avec d'autres ingrédients alimentaires destinés à la vente au consommateur final ne peuvent être commercialisés que si les indications ci-après sont apposées sur leur emballage* », exposant ensuite la liste des mentions devant obligatoirement figurer sur l'emballage telles que le nom (ou dénomination de vente) et le numéro E de chaque additif, la mention d'usage (e.g. « *pour denrées alimentaires* ») ou encore des avertissements spécifique concernant les édulcorants de table contenant des polyols et/ou de l'aspartame et/ou du sel d'aspartame-acésulfame.

Il convient donc de s'interroger sur le respect de ces obligations réglementaires vis-à-vis de la vente en vrac.

3.3.1.3 Vins, alcools, spiritueux

Des dispositions peuvent restreindre la vente en vrac des boissons alcoolisées au consommateur final telle que définie par la loi n° 2020-105 (en dehors du fait pour le détaillant de posséder une « Licence » pour la vente à emporter).

Dans le livre III du Code de la santé publique concernant la lutte contre l'alcoolisme, le Chapitre II⁵⁴ prévoit des spécifications concernant la fabrication et le commerce des boissons. Ainsi, l'article L3322-8 prescrit que la distribution d'alcool à emporter en distributeurs automatiques est interdite. L'article

⁵² Arrêté du 13 juillet 2012 relatif aux conditions de production et de mise sur le marché de lait cru de bovins, de petits ruminants et de solipèdes domestiques remis en l'état au consommateur final, consultable à l'adresse : <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000026208547/>

⁵³ Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires sur les additifs alimentaires consultable à l'adresse : <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=CELEX:32008R1333>

⁵⁴ Code de la santé publique, Chapitre II : Fabrication et commerce des boissons. (Articles L3322-1 à L3322-11), version en vigueur au 03 juin 2021, consultable à l'adresse : https://www.legifrance.gouv.fr/codes/section_lc/LEGITEXT000006072665/LEGISCTA000006171198/#LEGISCTA000006171198

L3322-6 indique que la vente au détail des boissons des 4^{èmes} et 5^{èmes} groupes⁵⁵ est interdite aux marchands ambulants. Ces deux articles limitent la possibilité de vente en vrac des boissons alcoolisées en fonction des modalités de fonctionnement du système de vente (e.g. assimilable à un distributeur automatique tel qu'une distribution d'un volume constant après paiement, ou bien avec paiement à la caisse du magasin).

L'article L3322-2 du Code de la santé publique prescrit qu' « aucune des boissons mentionnées à l'article L. 3322-1 [c'est-à-dire les boissons alcoolisées des groupes 3, 4 et 5] **ne peut** [...] **être livrée par le fabricant ou l'importateur, détenue, transportée, mise en vente, vendue ou offerte à titre gratuit, si elle ne porte sur l'étiquette avec sa dénomination, le nom et l'adresse du fabricant ou de l'importateur, ainsi que le qualificatif de digestif ou celui d'apéritif.** [...] Il est interdit d'y joindre aucune qualification ni aucun commentaire tendant à présenter la boisson comme possédant une valeur hygiénique ou médicale [...] **Toutes les unités de conditionnement des boissons alcoolisées portent, dans les conditions fixées par arrêté du ministre chargé de la santé, un message à caractère sanitaire préconisant l'absence de consommation d'alcool par les femmes enceintes.** ».

Cette réglementation afférente à l'étiquetage des boissons alcoolisées est définie par l'article 117 du règlement (UE) n° 1308/2013⁵⁶, dit « OCM ». Ce règlement liste les mentions obligatoires et facultatives devant ou pouvant apparaître sur les étiquettes. Ces règles sont complétées par l'article 9 du règlement (UE) n° 1169/2011, dit « INCO », pour ce qui concerne l'information du consommateur sur le titre alcoométrique volumique acquis. Le règlement OCM ne dit rien sur l'existence d'une dérogation aux obligations d'étiquetage concernant les produits non préemballés, alors que c'est le cas du règlement INCO dans son article 44. Ce dernier texte prévoit effectivement pour ce type de vente la possibilité d'une organisation particulière (information disponible sur le lieu de vente). Selon le règlement OCM, une étiquette est donc censée être apposée sur tout contenant de moins de 60 litres. Une recherche réalisée sur les diverses sources réglementaires disponibles et les sites des autorités françaises n'a pas permis de trouver une mention d'un allègement de ces exigences pour une vente en vrac dans des contenants apportés par le consommateur ou fournis par le commerçant.

La vente en vrac de vins et de certains spiritueux a été constatée en 2020 chez des cavistes ou dans des enseignes de distribution (ADEME 2020).

Les conditions d'application de l'étiquetage éventuel devraient être clarifiées si cette pratique venait à augmenter avec la diversification et la multiplication des points de vente, d'autant que l'absence d'étiquette est souvent mise en avant dans l'argumentaire écologique de la vente du vin en vrac.

3.3.1.4 Autres denrées alimentaires

■ En France

De nombreux cahiers des charges de produits sous appellation d'origine protégée (AOP⁵⁷) et/ou appellation d'origine contrôlée (AOC⁵⁸) prévoient que les produits doivent être conditionnés de manière spécifique. L'article 45 de la loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire prévoit que toute interdiction de la vente non préemballée devra être justifiée au-

⁵⁵ 1^{er} groupe : Boissons sans alcool ; 2^{ème} groupe : Supprimé par l'ordonnance n° 2015-1682 du 17 décembre 2015, 3^{ème} groupe : Boissons fermentées non distillées : vins, bières, cidres, etc), 4^{ème} groupe : Rhums, tafias, alcools provenant de la distillation des vins, cidres, poirés ou fruits et ne supportant aucune addition d'essence et 5^{ème} groupe : Toutes les autres boissons alcooliques.

⁵⁶ Article 117 du règlement (UE) n° 1308/2013 du parlement européen et du conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil, dit règlement « OCM »

⁵⁷ L'Appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.

⁵⁸ L'Appellation d'origine contrôlée (AOC) désigne des produits répondant aux critères de l'AOP et protège la dénomination sur le territoire français. Elle constitue une étape vers l'AOP, désormais signe européen. Elle peut aussi concerner des produits non couverts par la réglementation européenne (cas des produits de la forêt par exemple).

dès du 1^{er} janvier 2030. Certains cahiers des charges justifient d'ores et déjà cette spécification, notamment afin de pouvoir maintenir au produit des caractéristiques sanitaires qui disparaîtraient en l'absence ou dans d'autres types de contenants.

■ A l'étranger

Une enquête menée par l'Anses auprès du réseau des points focaux⁵⁹ de l'EFSA a été réalisée dans le cadre de la présente expertise afin d'identifier les pratiques et réglementations de différents pays concernant la vente de produits en vrac, sans emballage, au consommateur. L'analyse détaillée est proposée en annexe 6.

Quelques pays n'ont pas d'interdiction de vente en vrac de denrées alimentaires, ou n'en ont pas connaissance. Dix répondants sur les dix-neuf ont fait part de denrées alimentaires réglementairement interdites à la vente en vrac.

En synthèse, les produits qui ne sont pas autorisés à la vente en vrac dans un ou plusieurs des pays questionnés sont :

- eau minérale naturelle et eau de source.
- boissons alcoolisées avec un taux d'éthanol supérieur à 22 % et boissons spiritueuses.
- yaourts, imitation de produits laitiers, produits laitiers liquides, lait fermenté, lait de consommation, lait cru.
- denrées alimentaires d'origine animale, produits de la pêche décongelés, viande hachée.
- œufs.
- farine, miel, sucre, riz, vinaigre.
- pain et produits de boulangerie (hors lieu de production).
- huiles de graines comestibles, huile d'olive, huile de tournesol, huile de noyaux d'olive.
- compléments alimentaires, aliments destinés à des groupes spécifiques.
- légumes ou champignons fermentés, salés, marinés, concentré de tomates.
- aliments surgelés, denrées alimentaires congelées, viande congelée.

La justification n'est pas toujours indiquée, et peut être multiple : liée à la gestion d'un risque sanitaire (par exemple lait cru, farine) ou de fraudes (l'huile d'olive par exemple). Certains produits alimentaires cités recourent des catégories de produits identifiés dans le projet de décret (voir chapitre 3.2).

3.3.2 Produits de consommation contenant des substances chimiques (dont ceux portant la mention H ou EUH)

Tous les produits chimiques mis sur le marché doivent être étiquetés conformément au règlement CLP. Ce règlement vise en particulier à identifier les dangers qu'une substance ou un mélange de substances peut présenter du fait de ses propriétés physico-chimiques, de ses effets sur la santé et sur l'environnement. Une fois la substance ou le mélange classé au regard des dangers identifiés, un étiquetage approprié permet d'informer l'utilisateur sur ces dangers grâce aux pictogrammes et aux fiches de données de sécurité. Ces informations permettent aussi d'alerter de la présence d'un danger et de la nécessité de gérer les risques éventuels qui en résultent.

Les emballages qui contiennent des substances ou des mélanges dangereux⁶⁰ doivent satisfaire aux exigences listées dans les articles 29 et 35 de ce règlement.

Extrait de l'article 35 du règlement CLP (CE) n° 1272/2008 concernant les exigences auxquelles doivent satisfaire les emballages contenant des substances ou des mélanges dangereux :

⁵⁹ Dont les membres sont issus des 27 Etats membres de l'UE, plus l'Islande et la Norvège, et d'observateurs représentant la Suisse et les pays en phase de préadhésion à l'UE.

⁶⁰ Une substance ou un mélange qui répond aux critères relatifs aux dangers physiques, aux dangers pour la santé ou aux dangers pour l'environnement, tels qu'ils sont énoncés à l'annexe I, parties 2 à 5, est dangereux et est classé dans une des classes de danger prévues à l'annexe I.

« Point 1 :

- a - les emballages sont conçus et réalisés de telle sorte qu'il ne peut y avoir de déperdition du contenu, sauf lorsque d'autres dispositifs de sécurité plus spécifiques sont prévus ;
- b - les matériaux dont sont constitués les emballages et les fermetures ne doivent pas être susceptibles d'être endommagés par le contenu, ni de former avec ce dernier des composés dangereux ;
- c - tous les éléments des emballages et des fermetures doivent être solides et résistants de manière à exclure tout relâchement et à répondre en toute sécurité aux tensions et effets normaux de manutention

Point 2 :

- Les emballages ne doivent pas avoir une forme susceptible d'attirer ou d'encourager la curiosité active des enfants ou d'induire le consommateur en erreur ni une présentation similaire à celle qui est utilisée pour les denrées alimentaires, les aliments pour animaux ou les produits médicaux ou cosmétiques qui tromperaient les consommateurs ».

Les points 1a-c et 2 de cet article permettent de justifier l'interdiction de vendre des liquides, solides ou gaz en vrac. En effet, dans le cadre de la vente en vrac en libre-service, il n'existe aucune garantie que l'emballage apporté par le consommateur respecte cette aptitude à recevoir des produits chimiques. Il n'est pas non plus envisageable de penser qu'un distributeur pourra certifier à la fois de l'état de propreté de chaque emballage apporté par les consommateurs, de la compatibilité de la substance achetée (ou du mélange) avec les produits antérieurs ayant été stockés dans le même emballage, ni si cet emballage répondrait aux prescriptions du règlement CLP. Seul un système de consigne permettrait d'assurer le respect de ces différents points.

L'autorisation à la vente en vrac directe de ces substances ou mélanges dangereux engendrerait un risque de perte d'information pour le consommateur concernant les dangers de ces produits chimiques et sur les consignes de sécurité à respecter. Or, dans le cadre d'opérations de transvasement ou de reconditionnement, seul l'étiquetage permet la traçabilité et la pérennité des informations concernant les substances chimiques.

Le stockage et le reconditionnement journalier par les professionnels de la distribution de ces substances et mélanges dangereux doivent répondre à des exigences réglementaires spécifiques (voir par exemple la brochure INRS ED 753 ⁶¹). Or, le non-respect de ces règles peut s'avérer lourd de conséquences : réactions chimiques dangereuses, incendie, dégagement de produits nocifs, intoxication des professionnels et des consommateurs sur le lieu de vente, etc.

L'application du nouveau règlement (UE) n° 2020/1677 ⁶², imposant un identifiant unique de formulation (UFI), semble incompatible avec la vente en vrac de formulations liquides ou solides, et contenant des substances classées selon le règlement CLP. En effet, lors des phases de reconditionnement ou de mise en rayon, il subsiste un risque de mélange de plusieurs formulations vendues sous la même appellation mais fournies par plusieurs fournisseurs. Les différents lots de production peuvent également présenter des variations de composition (différences d'impuretés ou d'additifs par exemple).

La vente en vrac en libre-service de substances chimiques ou mélanges portant une mention de danger H ou EUH est donc à proscrire. D'une façon plus générale, l'intérêt d'une telle interdiction ne peut être qu'une incitation pour les professionnels (qui souhaiteraient proposer des produits en vrac) à n'utiliser que des mélanges non classés, plus vertueux du point de vue sanitaire et environnemental.

⁶¹ INRS ED 753 - Stockage et transfert des produits chimiques dangereux, consultable à l'adresse : <https://www.inrs.fr/media.html?refINRS=ED%20753>

⁶² Règlement délégué (UE) 2020/1677 de la Commission du 31 août 2020 modifiant le règlement (CE) no 1272/2008 du Parlement européen et du Conseil relatif à la classification, à l'étiquetage et à l'emballage des substances et des mélanges afin d'améliorer l'applicabilité des exigences en matière d'informations relatives à la réponse à apporter en cas d'urgence sanitaire ; <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=CELEX:32020R1677>

Cependant, la vente en vrac de mélanges ou substances portant une mention de danger H ou EUH pourrait techniquement être réalisée mais nécessiterait une mise en sécurité de leur vente en vrac pour les consommateurs comme pour les opérateurs à l'aide de matériel spécifique, couplé à des conditions d'hygiène et de sécurité satisfaisantes. Par exemple, les dispositifs existants de distribution automatique, assortis d'exigences organisationnelles spécifiques (permettant de protéger les professionnels de la distribution et les consommateurs) et/ou couplés à un système de consigne, semblent transposables à la distribution en vrac de produits contenant des substances ou mélanges dangereux. En effet, plusieurs aspects de sécurité devraient être pris en compte au préalable. A titre d'exemple :

- la vente d'un primo-emballage disposant d'une étiquette adaptée affichant l'ensemble des mentions attendues, notamment les mentions de danger, les pictogrammes, la présence d'allergènes et qui serait réutilisée par les consommateurs les fois suivantes. Les matériaux utilisés pour la fabrication de ces emballages seraient adaptés aux substances ou aux mélanges qu'ils contiennent (compatibilité chimique, opacité, etc.) ;
Afin d'éviter une trop grande détérioration de ces emballages avec les lavages, le système de consigne assuré par le distributeur ou le fournisseur garantirait une plus longue durée de vie de l'emballage ;
- pour les substances volatiles, un dispositif de ventilation conforme à la réglementation. En effet, il convient de considérer l'exposition potentielle des salariés des points de vente en plus de celle du public ;
- une vente à hauteur d'adulte afin d'éviter l'accès direct par de jeunes enfants en magasins.

3.3.2.1 Produits de lavage et d'entretien

L'article D441-1 du Code du Commerce mentionne, parmi les produits de grande consommation, les produits de lavage et d'entretien (Classe 05.6.1 (premier tiret)). Ces produits regroupent les savons, les poudres à lessiver, les produits lessiviels liquides, les poudres à récurer, les détergents, l'eau de Javel, les assouplissants, les produits pour vitre, les déboucheurs, les désinfectants et l'eau distillée, à l'exclusion des cires, cirages, teintures, insecticides et fongicides.

Dans les règlements UE (REACH⁶³, CLP), le terme « détergent »⁶⁴ est employé pour définir l'ensemble des produits utilisés pour laver et nettoyer les textiles, la vaisselle, les sols, les surfaces dures, tant à la maison qu'en milieu professionnel. Une harmonisation ou une clarification des termes réglementaires serait appréciée pour éviter toute confusion. Ce terme générique de « détergents » est utilisé par la suite.

Il est à noter que l'eau de Javel ou les désinfectants listés parmi les produits de lavage et d'entretien définis à l'article D441-1 du Code du Commerce sont des produits biocides. A ce titre, ils doivent être soumis aux même restriction de vente en vrac que les autres produits biocides (voir paragraphe 3.2.4.2).

⁶³ Règlement (CE) n° 1907/2006 du Parlement européen et du Conseil du 18 décembre 2006 concernant l'enregistrement, l'évaluation et l'autorisation des substances chimiques, ainsi que les restrictions applicables à ces substances (REACH), instituant une agence européenne des produits chimiques, consultable à l'adresse : <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=CELEX%3A02006R1907-20140410>

⁶⁴ D'après le document de Direction Générale des Entreprises : on entend par « détergent » toute substance ou mélange contenant des savons ou d'autres agents de surface destinés à des processus de lavage et de nettoyage. Les détergents peuvent être présentés sous n'importe quelle forme (liquide, poudre, pâte, barre, pain, pièce moulée, brique, etc.) et être commercialisés ou utilisés à des fins domestiques, institutionnelles ou industrielles.

D'autres produits à considérer comme détergents sont les :

- les « mélanges auxiliaires de lavage », destinés au trempage (prélavage), au rinçage ou au blanchissage de vêtements, de linge de maison, etc. ;
- les « produits adoucissants ou assouplissants pour le linge », destinés à modifier la sensation au toucher des tissus dans des processus qui doivent compléter le lavage des tissus ;
- les « mélanges de nettoyage », destinés aux produits d'entretien domestiques « tous usages » et aux autres produits de nettoyage servant au nettoyage de surfaces ;
- les « autres mélanges de nettoyage et de lavage », destinés à tout autre processus de nettoyage et de lavage.

Voir : https://www.entreprises.gouv.fr/files/files/directions_services/libre-circulation-marchandises/detergents.pdf

3.3.2.1.1 Cas particuliers des détergents

En plus de la réglementation CLP, la mise sur le marché des détergents est soumise aux obligations édictées par le règlement (CE) n° 648/2004⁶⁵ modifié relatif aux détergents. Plus précisément, les paragraphes 2 à 5 de l'article 11 de ce règlement précisent les mentions de danger devant figurer sur leurs emballages (l'ensemble de ces indications doivent figurer en caractères lisibles, visibles et indélébiles sur les emballages).

Dans le cas où ce marquage réglementaire ne peut être apposé directement sur l'article, la vente en vrac ne devrait pas être possible.

3.3.2.1.2 Cas des capsules de détergents

Concernant les produits vendus sous films hydrosolubles quel que soit leur usage (lessive pour le linge, assouplissant, détergent pour la vaisselle, nettoyeur ou dégraissant pour les surfaces ou le sol), en plus de l'altération des propriétés du produit par l'humidité ambiante, les données de toxicovigilance ont démontré le risque d'accidents chez les enfants en bas âge liés à la manipulation de ces capsules. Depuis 2015, le règlement CLP a d'ailleurs contraint les fournisseurs de ces capsules à les vendre dans des emballages opaques avec fermeture sécurisée.

La DGCCRF a d'ailleurs émis une fiche pratique pour décrire les propriétés des emballages de ces capsules (à la suite du règlement n° 1297/2014⁶⁶ en vigueur depuis le 01/06/2015). Elle concerne aussi bien les emballages externes (emballages opaques ou foncés, ouverture difficile nécessitant l'usage des deux mains et facilement refermables durant toute la vie du produit, consignes claires et visibles) que les capsules elles-mêmes (résistance à la pression, délai de rupture de la membrane hydrosoluble après contact avec l'eau, inclusion d'un produit amérissant dans la membrane).

En conclusion et sur ces bases réglementaires, la vente en vrac de capsules de détergents n'est pas possible.

3.3.2.2 Peintures, colles et adhésifs

En dehors de certaines peintures qui peuvent entrer dans le champ de la réglementation biocide (par ex. certaines "lasures" anti-moisissures), les peintures peuvent être classées selon le règlement CLP, c'est-à-dire comporter au moins une mention H (voir introduction de la partie 3.3.2), en raison de formulations complexes contenant un grand nombre de substances chimiques classées (notamment les conservateurs pour les peintures acryliques, les solvants volatils).

Certaines peintures, et notamment les peintures acryliques d'intérieur (phase aqueuse) ne comportent que la seule mention EUH 208 « Contient de la méthylisothiazolinone (MIT) / benzothiazolinone (BIT) / le mélange CMIT/MIT : Peut produire une réaction allergique » (les conservateurs les plus fréquents). La vente en vrac en libre-service de peintures portant une mention de danger H ou EUH est donc à proscrire.

Les arguments ci-dessus sont valables également pour la quasi-totalité des colles et des adhésifs. Comme évoqué plus haut, les colles, vernis et lasures contenant du méthanol ne peuvent être vendues en vrac en raison de l'apposition réglementaire obligatoire d'une fermeture sécurisée.

Ceux qui ne contiennent pas de méthanol émettent des concentrations parfois élevées de substances volatiles, nécessitant une vente dans des lieux obligatoirement ventilés. De plus, la réutilisation du contenant est limitée par la possibilité technique de leur nettoyage, y compris par un nettoyage précautionneux qui ne pourrait être assuré que par le distributeur ou le fournisseur. Enfin, de par leur réactivité chimique rapide et afin de maintenir leur efficacité, seuls des volumes adaptés pourraient être

⁶⁵ Règlement (CE) n° 648/2004 du Parlement européen et du Conseil du 31 mars 2004 relatif aux détergents, consultable à l'adresse : <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/fr/ALL/?uri=CELEX:32004R0648>

⁶⁶ Règlement (UE) n° 1297/2014 de la Commission du 5 décembre 2014 modifiant, aux fins de son adaptation au progrès technique et scientifique, le règlement (CE) n° 1272/2008 du Parlement européen et du Conseil relatif à la classification, à l'étiquetage et à l'emballage des substances et des mélanges

envisagés à la vente en vrac. En l'état actuel des connaissances et compte tenu des éléments évoqués ci-dessus, les colles et adhésifs émettant des substances volatiles ne devraient pas être vendus en vrac. Le développement de dispositifs innovants, spécifiques et sécurisés pourraient permettre la mise en vente de produits en vrac tout en garantissant la sécurité sanitaire du consommateur et des opérateurs.

3.3.2.3 Autres produits de consommation à considérer pour lesquels la vente en vrac doit être exclue et/ou évaluée

La vente en vrac doit apporter au consommateur les mêmes conditions de sécurité que la vente en conditionnement actuel (c'est-à-dire à travers le choix d'un contenant adapté, connaissances du consommateur sur les risques liés à des mélanges de produits, informations de danger transmises aux consommateurs *via* les étiquettes, respect des obligations actuelles sur la traçabilité du mélange notamment *via* l'Identifiant unique de formulation (UFI), point d'eau à proximité directe...).

Afin d'identifier des produits relevant de la liste d'exceptions car susceptibles de représenter un danger si vendu en vrac, une exploitation des données des centres antipoison a été réalisée. La méthode d'enquête est détaillée dans l'annexe 7. Des catégories de produits ayant été à l'origine d'expositions accidentelles sur les 10 dernières années ont été recensées, toutes gravités et voies d'exposition confondues. A l'issue de cette analyse, ces produits ont été classés en deux catégories :

- les produits à ne pas vendre en vrac pour des raisons de santé publique ;
- les produits pour lesquels une vente en vrac ne sera possible qu'avec des dispositifs de vérification préalable de l'adéquation des emballages apportés par les consommateurs avec le produit en question, et de délivrance sécurisée de ces produits en magasin.

La liste proposée ci-dessous est forcément restrictive. Ainsi, cette liste n'est pas définitive puisqu'elle pourrait être réduite si des dispositifs de vérification préalable et de vente en vrac innovants et sécurisés sont proposés pour certaines catégories de produits ; ou au contraire être élargie si le retour d'expérience, notamment des centres antipoison, est plus défavorable qu'attendu à la vente en vrac de certaines catégories de produits pour des raisons de santé publique, ou en cas de mise sur le marché de nouveaux produits nécessitant un recul suffisant avant de le mettre à disposition en vrac au consommateur.

Les catégories de produits suivants sont concernées par les arguments décrits précédemment. De par leur gravité élevée en cas d'intoxication chez les consommateurs et de la possibilité que la vente en vrac pourrait être un facteur amplificateur, ils ne devraient en aucun cas être vendus en vrac :

- les déboucheurs ;
- les mélanges pour automobiles suivants : liquides de refroidissement, liquides de freinage, antigels, dégivrants ;
- les détartrants : ils contiennent systématiquement un acide, seules varient la nature de celui-ci et sa concentration ;
- les décapants, au regard de leur réactivité chimique intrinsèque à leur usage ;
- la soude en cristaux et la lessive de soude ;
- les désinfectants pour piscines ⁶⁷;
- les allume-feux ;
- les absorbeurs d'humidité / dessicants contenant des sels de calcium, en raison de décès rapportés aux centres antipoison. Les dessicants type silicagel peuvent être vendus en vrac ;
- les produits de protection tels que les antimoisissures pour textiles : certains sont des biocides ;
- les produits anticorrosion et antirouille ;
- les dissolvants pour colles ;

⁶⁷ Les désinfectants pour piscines sont des biocides et sont exclus de la vente en vrac, voir paragraphe 3.2.4.2.

- les huiles essentielles ;
- les éclaircisseurs pour bois : certains contiennent de l'acide oxalique ;
- les résines, les durcisseurs : la vente en vrac ferait perdre les propriétés du produit ;
- tout produit chimique finement pulvérulent comme les poudres de ciment et les produits apparentés : l'exposition aux poussières générées par la vente en vrac constitue un risque majeur pour les opérateurs. De plus, l'intégrité du produit pourrait être altérée par l'humidité de l'air ambiant ou véhiculée dans les emballages apportés par les consommateurs ;
- les objets contenant des billes aimantées destinées aux adultes.

Afin d'éviter les accidents et de garantir la sécurité du consommateur et de l'opérateur, les catégories de produits suivants pourraient être vendues si et seulement si les modalités de vente en vrac dans des contenants apportés par les consommateurs avec vérification préalable sont assurées, ainsi que la proposition de dispositifs adaptés de vente en vrac en magasin. L'évolution technique des dispositifs de vérification préalable ou de modalités techniques de vente en vrac pourrait néanmoins permettre de réviser cette liste à l'avenir :

- les produits pétroliers spécifiques utilisés comme détachants ou diluants, type essence c, e ou f, pétrole lampant, les solvants : les dispositifs devraient obligatoirement permettre de garantir l'absence d'exposition aux substances volatiles toxiques émises par ces produits lors du remplissage, risque également à prendre en compte pour les opérateurs. De plus, certains solvants nécessitent la prise en compte d'une compatibilité chimique avec la matière du contenant pour éviter la fuite ou la déformation sinon la lyse à terme de la bouteille avec le temps, pouvant être source d'exposition accidentelle par la suite. Enfin, si la vente en vrac pouvait être techniquement possible de façon sécurisée, les quantités vendues de ces mélanges devraient impérativement être déterminées afin d'éviter la vente de trop faible volume : les emballages seraient alors faciles à manipuler par des enfants et potentiellement source d'accidents ;
- les dégraissants à usage spécifique comme les dégraissants pour métaux ou pour bijoux : certains produits contiennent de l'hydroxyde de sodium ou de potassium, de l'ammoniaque ayant été à l'origine d'accidents pédiatriques graves rapportés aux centres antipoison. Les magasins devront garantir que les enfants ne puissent en aucun cas avoir accès aux dispositifs de vente en vrac pour ces produits.

3.3.3 Autres produits de consommation dont la vente en vrac est incompatible avec les obligations de santé publique, ou dont l'application de la réglementation rend impossible ou limite fortement la vente en vrac

Ce paragraphe concerne les produits de grande consommation ainsi que les produits ou articles référencés dans le règlement (CE) n° 1749/1999 et ne répondant pas aux critères définissant les produits de grande consommation.

Il est important de rappeler que **tous les produits de consommation** (dont ceux cités ci-dessus) **doivent respecter le cadre réglementaire général institué par les codes du travail, de la santé, de l'environnement, de la consommation, du commerce et de l'ensemble des réglementations économiques.**

Ils doivent également suivre les **réglementations qui visent les produits chimiques** dans leur ensemble (REACH, CLP) ainsi que des **réglementations propres aux produits** eux-mêmes (détergents, biocides) ou à la forme sous laquelle ils sont mis sur le marché (par exemple sous forme d'aérosols)⁶⁸.

Depuis le 1^{er} janvier 2021, tout nouveau mélange (excepté la dérogation pour les différentes teintes d'une même gamme de peintures) doit respecter les obligations du règlement (UE) n° 2020/1677, et

⁶⁸ Arrêté du 06/01/78 relatif à l'application de la réglementation des appareils à pression aux générateurs d'aérosol

comporter un identifiant unique de formulation (UFI) afin de répondre aux exigences sanitaires en cas d'urgence et de mises en œuvres de solutions de prévention. Ce numéro UFI concerne tout produit classé avec des effets physiques ou sur la santé sauf exception nommément citées.

3.3.3.1 Piles électriques

Les piles et accumulateurs, pour l'essentiel portables, utilisés par les ménages et les professionnels, peuvent contenir certaines substances dangereuses pour l'environnement et la santé. Il est ainsi recommandé de ne pas vendre en vrac les piles électriques. Des risques ont déjà été mis en évidence, en particulier des risques physiques (explosion, incendie, électrisation, électrocution par la formation d'arc électrique ⁶⁹).

■ Cas spécifique des piles bouton

L'évolution récente des emballages des piles boutons vise à les rendre inaccessible aux jeunes enfants. Considérant la survenue de cas mortels liés à leur ingestion accidentelle et l'observation continue par le Centre Antipoison de cas graves liés à des piles boutons, ces mesures de protection doivent être maintenues et l'accès libre aux piles boutons absolument proscrit.

Le ministère de la santé a d'ailleurs alerté en 2018 ⁷⁰ sur le danger des piles bouton en cas d'ingestion par de jeunes enfants. De 1999 à 2018, 6 décès ont été recensés et 51 personnes ont présentés de graves complications.

■ Cas des batteries et des piles de type Li-ion

Les batteries et piles de type Lithium-ion, présentent un risque particulier d'incendie, et nécessitent à la fois des conditions de stockage particulières, et un marquage particulier (imposé par l'ADR⁷¹). Dans le cas où ce marquage réglementaire ne peut être apposé directement sur l'article, la vente en vrac ne devrait pas être possible.

3.3.3.2 Jouets

Les jouets sont réglementés en France par le décret n° 2010-166 ⁷² et son arrêté d'application du 24 février 2010. Ces textes transposent la directive européenne 2009/48/CE relative à la sécurité des jouets ⁷³.

Le décret n° 2010-166 définit les jouets comme « *les produits qui sont conçus pour être utilisés, exclusivement ou non, à des fins de jeu par des enfants de moins de quatorze ans ou destinés à cet effet.* ».

Avant de mettre un jouet sur le marché, le fabricant doit procéder à une analyse des dangers que le jouet peut présenter en matière chimique, physique, mécanique, électrique, d'inflammabilité, de radioactivité et d'hygiène.

⁶⁹ Institut national de recherche et sécurité au travail (INRS). 2021. Risques électriques. Dossier. <http://www.inrs.fr/risques/electriques>

⁷⁰ Ministère des solidarités et de la santé - Communication « Piles bouton : prévention des risques d'ingestion par les jeunes enfants » <https://solidarites-sante.gouv.fr/prevention-en-sante/risques-de-la-vie-courante/prevention-des-risques-lies-a-l-ingestion-de-piles-bouton>

⁷¹ ADR : Accord européen relatif au transport international des marchandises - réglementation du transport routier de marchandises dangereuses

⁷² Décret n° 2010-166 du 22 février 2010 relatif à la sécurité des jouets, consultable à l'adresse : <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000021865465/>

⁷³ Directive 2009/48/CE du Parlement européen et du Conseil du 18 juin 2009 relative à la sécurité des jouets, consultable à l'adresse : <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/ALL/?uri=celex:32009L0048>

Sur tout jouet conforme à la réglementation (article 4 du décret n° 2010-166), un marquage « CE » doit être apposé de façon lisible, visible et indélébile sur le produit, son étiquette ou son emballage. Par ailleurs, la réglementation impose également que le jouet soit accompagné d'un étiquetage approprié comprenant notamment les avertissements destinés à attirer l'attention des jeunes utilisateurs (ou des responsables assurant leur surveillance) sur les risques inhérents à certains types de jouets et sur la manière de les éviter. Il s'agit, par exemple, de l'indication d'un âge minimum ou d'un avertissement sur la nécessité que les jouets soient utilisés uniquement sous la surveillance des adultes.

Les petits jouets vendus sans emballage portent directement le marquage des avertissements appropriés.

Interdire ou non les jouets sans emballages pour une raison réglementaire n'est donc pas aisé au regard des arguments listés ci-dessous :

- *Argumentaires en faveur de la vente en vrac :*
 - de nombreux jouets sont d'ores et déjà vendus sans emballages, c'est le cas notamment des peluches ;
 - les jouets sont conçus et fabriqués de façon à satisfaire aux conditions d'hygiène et de propreté afin d'éviter les risques d'infection, de maladie et de contamination (partie V (Hygiène) de l'annexe I), et peuvent, par exemple, être facilement nettoyable par le consommateur;
- *Argumentaires en faveur d'une interdiction à la vente en vrac :*
 - certains jouets doivent réglementairement être sous emballage : c'est le cas de ceux qui sont présents dans des denrées alimentaires ;
 - pour des conditions d'hygiène, des raisons pratiques ou de conservation des propriétés techniques des jouets et qui n'a pas besoin de justification, beaucoup de jouets doivent être vendus sous emballages (puzzle, cartes, l'ensemble des coffrets d'expérience dits "scientifiques", pâte à modeler, kit, etc.).

La vente en vrac (sans emballage) et non assistée ne peut être envisagée que dans la mesure où, dans le respect des deux obligations de marquage CE et d'étiquetage, les messages d'avertissement sont rendus lisibles pour les jeunes utilisateurs ou les responsables assurant leur surveillance.

3.3.3.2.1 Jouets comportant des aimants

En dehors des jouets comportant des aimants fonctionnels, les jouets comportant des aimants peuvent être dangereux si ces derniers sont accessibles. L'enfant peut les avaler et s'étouffer ou s'asphyxier. En outre, si au moins deux aimants sont ingérés, les éléments peuvent se coller ensemble au travers des intestins et provoquer des perforations ou des blocages intestinaux.

Ces jouets doivent respecter la directive 2009/48/CE et la norme NF EN 71-1⁷⁴ relative à la sécurité des jouets portant sur le flux d'induction magnétique et proposant plusieurs essais permettant de s'assurer que l'aimant accessible ne puisse être avalé par l'enfant. Pour les coffrets d'expériences magnétiques, l'avertissement suivant : « *Attention ! Ne convient pas aux enfants de moins de 8 ans. Ce produit contient de petits aimants* » doit être mentionné.

Comme indiqué dans le communiqué de presse conjoint de la DGS, de la DGCCRF, de l'Anses et de Santé Publique France, les jouets magnétiques destinés aux enfants de plus de 3 ans peuvent se révéler très dangereux pour les enfants plus jeunes s'ils sont laissés à leur portée et qu'ils en détournent par mégarde l'usage⁷⁵.

Sur les bases réglementaires et des dangers cités ci-dessus, la vente en vrac de jouets comportant des aimants ne devrait pas être autorisée.

⁷⁴ Norme AFNOR NF EN 71-1 + A1 Sécurité des jouets - Partie 1 : propriétés mécaniques et physiques - Sécurité des jouets - Partie 1 : Propriétés mécaniques et physiques

⁷⁵ Direction générale de la santé (DGS), Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), Anses, Santé publique France. 2021. Objets contenant des billes aimantées : à tenir hors de portée des enfants ! Communiqué de presse.

3.3.3.2 Jouets destinés aux enfants de moins de 36 mois

Les jouets qui peuvent être dangereux pour les enfants de moins de 36 mois doivent porter un avertissement, par exemple « *Attention ! Ne convient pas aux enfants de moins de 36 mois (3 ans)* » ou le symbole graphique d'avertissement sur l'âge (tête d'enfant et mention 0-3 dans un cercle rouge barré), complété dans les deux cas par le signalement du danger particulier encouru.

Dans les exemples ci-dessous, les mots entre parenthèses peuvent être ajoutés mais ne sont pas obligatoires :

1. « petits éléments (étouffement) » ;
2. « corde longue – étranglement (danger) » ;
3. « petites balles – étouffement (danger) ».

Ces avertissements préviennent les consommateurs que certains jouets ne conviennent pas aux jeunes enfants parce qu'ils présentent des risques pour cette classe d'âge.

Ces avertissements ne s'appliquent pas aux jouets qui, en raison de leurs fonctions, de leurs dimensions ou de leurs caractéristiques, ne sont manifestement pas destinés aux enfants de moins de 36 mois.

La vente en vrac pour ce type de produits est à proscrire.

3.3.3.3 Articles de puériculture

Ces articles sont réglementés par le décret n° 91-1292 ⁷⁶. La particularité est qu'il n'existe pas de réglementation harmonisée au niveau européen.

Concernant l'étiquetage, l'article 5 du décret susvisé précise :

« - la présentation de tout article de puériculture doit indiquer de façon visible, lisible et indélébile le nom ou la raison sociale ou la marque de commerce et l'adresse du fabricant ou de l'importateur, et comporter une mention permettant d'identifier le modèle.

- l'adresse du fabricant ou de l'importateur peut ne figurer que sur l'emballage qui contient l'article de puériculture.

- les autres indications doivent obligatoirement figurer sur l'article de puériculture ».

et l'article 6 :

« - tout article de puériculture doit être accompagné d'une notice d'emploi qui indique, s'il y a lieu, le procédé de montage de l'objet, et en précise les conditions d'utilisation, et notamment les précautions d'emploi. »

Au vu de ces deux articles, l'interdiction de la vente en vrac serait à privilégier. Cette interdiction pourrait également s'appuyer sur des critères d'hygiène puisque l'annexe II point 4 - hygiène du décret n° 91-1292 précise que : « *les articles de puériculture doivent satisfaire aux conditions d'hygiène et de propreté afin d'éviter les risques d'infection, de maladie et de contamination* ».

3.3.3.4 Artifices de divertissement et articles pyrotechniques au sens des articles R. 557-6-1 et R. 557-6-3 du code l'environnement

L'article R. 557-6-13 du code de l'environnement ⁷⁷ limite la vente de ces articles (limite d'âge 12 ans pour la catégorie 1 et les catégories 2 et 3 uniquement aux personnes majeures titulaires d'un agrément). La vente en vrac, même en vente assistée, semble donc très problématique pour garantir la sécurité du consommateur au moment de l'achat et sur la durée de conservation du produit jusqu'à son utilisation (par exemple mise à feu involontaire).

⁷⁶ Décret n° 91-1292 du 20 décembre 1991 relatif à la prévention des risques résultant de l'usage des articles de puériculture consultable à l'adresse : <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/LEGITEXT000006067560/>

⁷⁷ Code de l'environnement, Chapitre VII : Produits et équipements à risques, Section 6 : Conformité et utilisation des produits explosifs, Article R557-6-13, consultable à l'adresse : https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000030833347/

3.3.3.5 Outils électroportatifs et des matériels électriques basse tension

Les outils électroportatifs vendus au grand public relèvent de la directive 2006/42/CE⁷⁸ relative aux machines. *A priori*, il n'est pas formulé d'obligation d'avoir un emballage pour la vente de ces produits mais le marquage « CE » de conformité doit être apposé sur la machine de manière visible, lisible et indélébile conformément à l'annexe III. La notice d'instruction est également obligatoire.

Les matériels électriques basse tension relèvent quant à eux de la directive 2014/35/UE⁷⁹ concernant la mise à disposition sur le marché du matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension. Son article 17 précise que : « *le marquage « CE » est apposé de façon visible, lisible et indélébile sur le matériel électrique ou sur sa plaque signalétique. Lorsque cela n'est pas possible ou n'est pas garanti eu égard à la nature du matériel électrique, il est apposé sur l'emballage et sur les documents d'accompagnement* ». Là encore, l'emballage ne semble pas indispensable puisque les marquages peuvent apparaître sur l'appareil lui-même ou sur la notice.

Cependant, tous ces appareils et/ou machines peuvent être fragiles au choc et au transport, pouvant altérer les caractéristiques de sécurité des produits.

De plus, certaines parties des machines peuvent être dangereuses (lames de scie), voire la totalité de la machine (rabot, meuleuses, etc.). Dans de tels cas, l'emballage pourrait s'avérer nécessaire pour maîtriser le danger physique et assurer la sécurité du consommateur, et plus particulièrement des personnes vulnérables, ainsi que de l'employé chargé de la mise en rayon dans le magasin.

Dans ces conditions, il semble que devrait s'appliquer l'obligation générale de sécurité (Directive 2001/95/CE relative à la sécurité générale des produits), qui impose aux entreprises de ne commercialiser que des produits sûrs et de prendre toutes les mesures correctives dans le cas contraire.

De ce fait, sans analyse de danger permettant de pouvoir garantir les préconisations ci-dessus, la vente en vrac de matériels électriques basse tension, et d'outils électroportatifs devrait être interdite.

3.3.3.6 Produits de consommation d'hygiène

La vente en vrac de produits de consommation d'hygiène pourrait avoir des répercussions sur la santé des consommateurs, en fonction de la qualité hygiénique des produits vendus. Ce questionnement concerne la vente de papier hygiénique, des mouchoirs en papier, des serviettes en papier, des tampons hygiéniques, du coton hydrophile, des cotons tiges, des couches jetables pour bébés, des produits de protection intime, etc. Dans ce groupe de produits, le danger potentiel est d'ordre microbiologique.

La manipulation par les consommateurs peut potentiellement entraîner une contamination de ces produits, laquelle pourrait alors se transmettre facilement à d'autres consommateurs compte tenu de l'utilisation qui est faite de ces articles (exemple d'un mouchoir contaminé par un virus déposé lors d'une manipulation précédente par un consommateur infecté, et qui rentrerai en contact direct avec les voies respiratoires lors de l'utilisation par un consommateur sain). D'un point de vue environnemental, une manipulation répétée pourrait entraîner une dégradation mécanique de l'article, préjudiciable à sa possible utilisation future voire impliquer une non-vente du produit distribué en vrac. Ces deux constats conduisent à une génération de déchets non souhaitée dans le cadre de la loi AGECE.

Pour des raisons de santé publique, ces articles sont donc à exclure du vrac. En revanche, la vente en vrac peut être autorisée pour tous les articles pouvant être lavés avant leur première utilisation, et qui ne se détériorent pas lors du stockage et de la mise en vente (ex. éponges de toilette, gants de toilette, etc.).

⁷⁸ Directive 2006/42/CE du Parlement européen et du Conseil du 17 mai 2006 relative aux machines et modifiant la directive 95/16/CE (refonte) consultable à l'adresse : <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/ALL/?uri=celex:32006L0042>

⁷⁹ Directive 2014/35/UE du Parlement européen et du Conseil du 26 février 2014 relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la mise à disposition sur le marché du matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE, consultable à l'adresse : <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/ALL/?uri=CELEX:32014L0035>

3.3.3.7 Lingettes (nettoyantes ou pas)

Des lingettes laissées à l'air se dessèchent très rapidement par évaporation de l'eau (ou d'un solvant) et deviennent donc inutilisables (perte de propriétés essentielles, dont par exemple antibactériennes) ce qui rend la vente en vrac en libre-service et sans dispositif adapté complexe.

3.3.3.8 Produits constitués de matériaux aptes au contact alimentaire

Concernant les articles réutilisables destinés à être mis au contact des aliments, tels que les filtres à café, les serviettes de table, les couverts, les boîtes de conservation alimentaire, l'usage recommande qu'ils fassent l'objet d'un lavage par l'acheteur avant une première utilisation du fait qu'ils ont pu être manipulés par diverses personnes avant leur achat et en particulier lorsqu'ils ne disposent pas d'un emballage. Ce lavage permet également d'éliminer des contaminations diverses issues de leur processus de fabrication.

Certains articles, principalement à usage unique, qui seraient par nature destinés à entrer au contact des aliments tels que les films d'emballage (aluminium, cellophane, films autoadhésifs etc.) des filtres à café en papier, des cure-dents en bois..., ne peuvent être lavés avant usage. Leur procédé de fabrication et les contraintes techniques liées à leur commercialisation conduit à l'utilisation de pré-emballage permettant de garantir également le maintien d'hygiène jusqu'au consommateur. Une vente en vrac de ces produits pourrait contaminer leur surface et ne permettrait plus de garantir leur hygiène.

3.3.4 Conclusion sur les produits et pratiques à considérer concernant l'exclusion de produits à la vente en vrac

En plus des produits identifiés dans le projet de décret et expertisé voire complétés dans la partie 3.2, le tableau 5 résume les produits de consommation supplémentaires identifiés au cours de l'expertise. Ces produits devraient être mentionnés dans le projet de décret, puisque la vente en vrac telle que proposée par l'article 41 de la loi n° 2020-105 est soit réglementairement interdite, soit présente certaines incompatibilités au vue de l'application des diverses réglementations.

Tableau 5 : Produits identifiés au cours de l'expertise et leur compatibilité par rapport à la vente en vrac telle que proposée par l'article 41 de la loi n° 2020-105

Liste des produits	Catégories	Interdite ou Incompatible	Assistée ^a	Accompagnée ^b	Dispositif spécifique	Libre-service
Denrées alimentaires	Lait cru		X ^c	X ^c	X ^c	
	Additifs alimentaires	X	*	*		
	Vins, alcools, spiritueux	X	*	*		
	Produits AOP/AOC justifiant de caractéristiques sanitaires	X				
	Autres denrées alimentaires	*	*	*	*	*
Produit contenant <i>a minima</i> une substance chimique portant une mention de danger	H	X	*	*	*	*
	EUH	X	*	*	*	*
Piles et accumulateurs	Général	X				
	Cas particulier :					
	- Piles boutons - Batteries et piles Li-ion	X X				
Produits de lavage et d'entretien	Détergents ^e	X	*	*	*	*
	Cas spécifique des capsules de détergents ^e	X				
Jouets	Jouets devant être vendus réglementairement sous emballage (ex ceux présents dans des denrées alimentaires)	X				
	Jouets devant être vendus sous emballage pour conserver leur propriétés (ex pâte à modeler) ou leur unité (ex puzzle)	X				
	Peluches		X	X	X	X
	Jouets destinés aux enfants de moins de 36 mois	X				
	Jouets comportant des aimants	X				
Articles de puériculture		X				
Appareils à pression aux générateurs d'aérosol		X ^d				
Artifices de divertissement et articles pyrotechniques		X				
Peintures, colles et adhésifs		X	*	*	*	*
Outils électroportatifs et des matériels électriques basse tension		X				
Lingettes (nettoyantes ou pas)		X				
Produits de consommation d'hygiène		X	f	f	f	f
Produits constitués de matériaux aptes au contact alimentaire		X	f	f	f	f
Produits contenant des substances ou des mélanges dont l'emballage est muni d'une fermeture de sécurité pour les enfants ou porte une indication de danger détectable au toucher		X				

X : la croix indique la mise en œuvre à envisager concernant la vente en vrac pour la catégorie de produit considérée.

* à analyser au cas par cas si évolutions technologiques ou réglementaires permettant d'assurer la sécurité sanitaire des professionnels de la distribution et des consommateurs

a : dont les étapes de prélèvement et de conditionnement sont effectuées par un opérateur du point de vente, voir définition en 0

b : dont les étapes de prélèvement et de conditionnement sont effectuées par le consommateur au moyen d'un dispositif adapté au produit sous la surveillance d'un opérateur du point de vente, voir définition en 0

c : avec les spécificités de la réglementation actuelle, voir en 3.3.1.1

d : car ne répond pas à la définition

e : au sens de la réglementation européenne

f : ceux pouvant être lavés avant usage

3.4 Appui pour l'identification de produits incompatibles avec la vente en vrac pour des raisons de santé publique

Le projet de décret indique en point 11 de l'article 1^{er} « *Tout produit dont la vente en vrac est incompatible avec les obligations de santé publique prévues par les règlements et directives adoptées en application du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne.* ». L'identification des produits incompatibles est donc à réaliser au cas par cas. Une première analyse de ceux-ci a été présentée dans la partie 3.3.

Ce chapitre identifie divers éléments essentiels à prendre compte afin d'apprécier au mieux la mise en place de la vente en vrac de produits, tout en cherchant à garantir la sécurité sanitaire du consommateur. Ainsi, les éléments présentés ci-après devraient être pris en considération par les distributeurs pour déterminer si un produit peut être vendu en vrac dans des conditions permettant de garantir la sécurité sanitaire du produit tout au long de sa durée de vie (stockage, déconditionnement, présentation à la vente, conditionnement, consommation, etc.).

Concernant en particulier les activités du commerce de détail alimentaire, des compléments d'informations peuvent également être trouvés dans les lignes directrices de la Commission européenne relatives aux plans de maîtrise sanitaire⁸⁰.

3.4.1 Bonnes pratiques d'hygiène pour la vente en vrac

En complément des dispositions générales déjà en place pour la vente classique en libre-service, le distributeur doit mettre en place des éléments de plan de maîtrise sanitaire (PMS) spécialement adaptés à cette activité de vente en vrac et ses contraintes particulières.

Dans le cas des produits alimentaires, le distributeur pratiquant la vente en vrac est un opérateur agro-alimentaire. Il doit donc respecter les exigences attendues par la réglementation en matière d'hygiène des aliments. Les dispositions concernant la remise directe de denrées d'origine animale dans un contenant apporté par le consommateur sont détaillées en particulier au point 6.2.3 de l'instruction technique DGAL/SDSSA/2020-289⁸¹.

3.4.1.1 Nettoyage du matériel, des locaux et maintenance du matériel manipulé par les clients

Des pratiques d'hygiène adaptées doivent être mises en place par le distributeur avant de mettre tout produit de consommation dans le contenant de distribution. La détermination des fréquences de nettoyage et de désinfection, la compatibilité des produits appliqués, sont des paramètres importants pour respecter les caractéristiques initiales du produit vendu en vrac. Un nettoyage complet du contenant des produits proposés en vrac est recommandé selon une fréquence adaptée à la nature du produit et à ces propriétés microbiologiques et physico-chimiques. Des procédures de nettoyage-désinfection et de séchage doivent être établies, et adaptées au contenant (n'engendrant ainsi pas de détérioration) et au futur produit contenu (hygiène, compatibilité chimique, etc.).

Lors de l'achat d'un produit en vrac, des contaminations (chimiques, microbiologiques ou physiques) peuvent se produire par contact entre le consommateur et les systèmes de prélèvements du produit distribué (valve dans le cas de distributeur automatique de liquides, pelles, pinces, etc.). La

⁸⁰ Communication de la Commission- Lignes directrices relatives aux plans de maîtrise sanitaire de toutes les activités du commerce de détail alimentaire, y compris les dons alimentaires (2020/C 199/0), consultable à l'adresse : [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=CELEX:52020XC0612\(08\)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=CELEX:52020XC0612(08))

⁸¹ Instruction technique DGAL/SDSSA/2020-289 du 19-05-2020 concernant les activités de commerce de détail de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, consultable à l'adresse : <https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2020-289>

contamination à partir de la valve du distributeur automatique peut être limitée par l'entretien du distributeur. La contamination croisée entre consommateurs est possible lors de l'utilisation de pelles et pinces.

Des dispositifs adaptés doivent être mis en place afin de limiter ces contaminations exogènes (par exemple en utilisant un mobilier adapté, un système de désinfection des mains des consommateurs, etc.).

Les contenants apportés par le consommateur doivent être appropriés à recevoir le produit vendu en vrac (voir point 3.4.4.2).

3.4.1.2 Maîtrise des conditions de conservation des produits destinés à être vendus en vrac

Le distributeur doit s'assurer que le contenant du produit vendu en vrac soit adapté à sa conservation afin de maintenir la qualité de celui-ci jusqu'à son achat par le consommateur. Cela est possible par exemple par l'utilisation de système de type « *bag in box* » pour les produits liquides/pâteux (sans espace de tête) ; le maintien de la température en cas de vente en vrac de produits non stables à température ambiante ; l'utilisation d'un contenant avec un volume de présentation du produit au consommateur adapté limitant des stockages intermédiaires dans des conditions qui pourraient altérer le produit mais également les déconditionnements multiples (voir point traçabilité 3.4.2). Les dispositifs de stockage doivent également empêcher des transferts de particules volatiles entre les produits différents (par exemple transferts de molécules odorantes et/ou volatiles d'un produit non alimentaire vers un produit alimentaire ou de contamination croisée d'allergène par des poussières environnementales).

Certains produits dont l'activité de l'eau initiale est basse (tels que les **épices, fruits secs, purées en flocons, laits en poudre non infantiles, croquettes pour animaux de compagnie etc.**) sont très sensibles à des remontées en humidité lors de leur stockage, qui peut être plus ou moins long en fonction de la demande, à température ambiante et au contact de l'air (le renouvellement des stocks lent est un facteur aggravant). Ces produits peuvent être alors favorables au développement microbien. Par exemple, un développement fongique rend la denrée insalubre et peut entraîner une possible contamination par des mycotoxines, facteurs de risque sanitaire de la denrée. Des contenants spécifiques doivent être adaptés à ces denrées particulières, notamment une réduction du volume du contenant afin de réduire le temps de séjour de la denrée sensible entre deux réapprovisionnements par le distributeur. L'efficacité des procédures de nettoyage-désinfection et de séchage doit être validée et vérifiée.

3.4.1.3 Pratiques et mobiliers adaptés à la vente en vrac

La vente de tout produit de consommation doit être adaptée, et en particulier lorsque des typologies de produits différents sont vendus sur un même lieu (i.e. denrées alimentaires, alimentation animale ou tout autre produit de consommation). La mise en place de la vente en vrac doit tenir compte des possibles contaminations croisées entre ces produits, qui pourraient exposer le consommateur à des dangers microbiologiques, physiques ou chimiques par voies aérienne, cutanée ou digestive. Les espaces de ventes, pratiques et mobiliers doivent être adaptés afin d'éviter tout risque sanitaire. Par exemple, les outils et ustensiles (pelles, pinces, pompes doseuse, entonnoirs, etc.) doivent être spécifiques aux produits à conditionner (de manière générale ceux utilisés pour des denrées alimentaires ne peuvent être utilisés pour les denrées d'alimentation animale ou d'autres produits de consommation, et inversement). Les contaminations par les aérosols et poussières doivent être prises en compte dans la mise en place de la vente en vrac (en particulier dans les cas de libre-service en bacs ouverts) ; la proximité des produits proposés à la vente doit être étudiée. Il est également

recommandé de séparer strictement les denrées alimentaires de celles à destination de l'alimentation animale, limitant la possibilité de contamination croisée par les ustensiles, mais aussi de confusion et de possible mésusage de ces produits.

Outre la contamination par l'environnement, des incidents peuvent intervenir au moment de la distribution, suite à des actes volontaires ou non de la part des clients ou le personnel. Ces incidents peuvent contribuer à l'apparition de dangers au niveau des rayons de vente en vrac. Ainsi, en fonction du verrouillage ou non de silos, trémies ou des divers dispositifs de remplissage, des produits divers pourraient être introduits dans les dispositifs de vente.

Par exemple, des produits contenant des allergènes pourraient être replacés dans des silos de produits n'en contenant pas par des clients ayant rempli un premier sac par erreur. Cette possibilité peut être plus importante dans le cadre d'une vente en vrac que dans le cadre de la vente de produits préemballés si les installations n'ont pas été étudiées pour limiter ces risques.

La réflexion peut être élargie sur d'autres points, et est certainement à prévoir concernant :

- la gestion du risque « allergène » (voir plus de détails au point 0) ;
- la rotation des produits en cours de vente, changements de lots et leur traçabilité (voir plus en détail le point 3.4.2) ;
- la lutte contre les nuisibles (en particulier insectes divers attirés par les aliments en silos) ;
- le stockage des produits avant la vente et rotation des stocks ;
- la formation du personnel aux spécificités du rayon vrac.

L'étude détaillée de ces spécificités ne pouvant être réalisée dans le cadre du présent rapport, **l'Agence encourage fortement les opérateurs intéressés à rédiger un Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) spécifique à l'activité de vente en vrac, incluant les points de vente de produits mixtes (alimentaires et non-alimentaires) tels les GMS.**

Par ailleurs, une analyse des risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes (*food-defense*) de l'activité de vente en vrac devrait faire l'objet d'un travail collectif des professionnels intéressés, en complément de la rédaction d'un GBPH, compte tenu des spécificités et risques propres de cette forme de vente⁸².

3.4.2 Traçabilité

En matière de traçabilité des produits, un distributeur doit pouvoir indiquer à qui il a acheté les lots d'aliments distribués (traçabilité amont) et doit être en mesure d'identifier les lots en cours de vente à un instant donné. Le secteur de la distribution n'a pas d'obligation légale de traçabilité aval, c'est à dire de pouvoir indiquer nommément quel client a acheté quel lot de produit.

Concernant les denrées alimentaires, les investigations de foyers de toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)⁸³ ou d'épidémies démontrent l'intérêt d'une traçabilité intégrale (amont+interne+aval), afin de prévenir des clients ayant acheté une denrée mise en cause (référence pouvant être facilement identifiée par le consommateur par exemple via le numéro de lot sur le préemballage ou l'emballage).

Plus globalement, en cas d'alerte sanitaire nécessitant des mesures de rappel de lots de produits, de nombreuses contraintes de fonctionnement des rayons de vente en vrac peuvent limiter la possibilité de retrouver avec précision le lot acheté par un client. Ces contraintes sont liées en particulier à la

⁸² Voir par exemple le guide de recommandations pour la protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes, DGAL, janvier 2014 consultable à l'adresse : https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/guide-2014_140214_V2_cle03f4ef.pdf

⁸³ Une TIAC est définie par l'apparition d'au moins 2 cas d'une symptomatologie similaire dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.

précision de la traçabilité des changements de lots dans les trémies de vente et à la possibilité ou non de garantir qu'à un instant donné, un seul lot de produit est en vente. A moins de disposer d'une organisation permettant de vider intégralement le reste invendu d'un lot (et de décider du devenir de cet invendu) avant de remplir le système de vente d'un nouveau lot, la vente en vrac en libre-service s'accompagnera d'une transition floue inter-lots. En comparaison, pour la vente en vrac assistée, le personnel peut, par exemple, enregistrer un horaire précis de la mise en œuvre de chaque nouveau lot.

Dans le cas où l'information relative à la traçabilité (e.g. numéro de lot, nom et adresse de l'exploitant, etc.) est disponible pour le consommateur, il faut également prendre en compte l'impossibilité éventuelle d'un report fiable de cette information associé au produit vendu, contrainte qui n'existe pas pour le consommateur lors de la vente de produits préemballés/emballés. Sans numéro de lot fiable lié au produit acheté, ou d'étiquette traçant cette information, l'alerte du consommateur lors d'une procédure de rappel est rendue beaucoup plus difficile. Sur ce sujet, l'Agence émet des recommandations précisées au point 3.4.3.5.

Les conséquences d'une transition floue inter-lots peuvent être sanitaires (e.g. un lot peut en contaminer un autre) et, concernant les éventuelles mesures de retrait, peuvent être également d'ordre financier pour le distributeur qui devra procéder au vidage complet de son dispositif de vente s'il n'est pas en mesure d'identifier avec certitude le lot en vente.

3.4.3 Étiquetage des produits de consommation vendus en vrac

3.4.3.1 Étiquetage des denrées alimentaires

La réglementation en matière d'étiquetage relative aux denrées alimentaires diffère selon que le produit est « préemballé » ou « non-préemballé ». Le règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires précise les définitions d'étiquetage⁸⁴ et d'étiquette⁸⁵. L'étiquetage permet de porter des informations à destination du consommateur. Dans ce même règlement, les mentions d'étiquetage obligatoires sont précisées. En particulier, une des obligations relatives aux denrées alimentaires non préemballées, telles que celles visées à l'article 9, paragraphe 1, point c, concerne les allergènes (voir point 0 pour plus de détails).

Quelques autres éléments peuvent également être obligatoires, et proviennent d'autres exigences réglementaires. Le tableau 6 propose, à titre d'illustration, une liste des mentions à faire apparaître de manière obligatoire sur l'étiquetage des denrées alimentaires vendues préemballées et celles concernant les denrées non préemballées.

De cette comparaison, l'étiquetage des denrées alimentaires vendues en vrac est moins contraignant que pour celles vendues pré-emballées.

Concernant l'impact de ces informations sur la sécurité sanitaire des produits, se référer au paragraphe (3.2.1.1) concernant la DDM ou DLC ; au paragraphe (3.4.2) pour la traçabilité. Ci-après des éléments relatifs au « mode d'emploi » (3.4.3.4) et aux « allergènes » (0) sont présentés dans le contexte de la vente en vrac.

⁸⁴ Etiquetage : les mentions, indications, marques de fabrique ou de commerce, images ou signes se rapportant à une denrée alimentaire et figurant sur tout emballage, document, écriteau, étiquette, bague ou collerette accompagnant ou se référant à cette denrée alimentaire

⁸⁵ Etiquette : toute marque, tout signe, toute image ou toute autre représentation graphique écrit, imprimé, poncé, apposé, gravé ou appliqué sur l'emballage ou le récipient contenant une denrée alimentaire ou joint à celui-ci

Tableau 6 : Comparatif des mentions obligatoires entre denrées alimentaires préemballées et non-préemballées (liste non exhaustive). Les cases en bleues identifient les mentions obligatoires à porter à la connaissance du consommateur sur les denrées alimentaires préemballées, et non obligatoires pour les denrées non-préemballées dans les dispositions actuelles de la réglementation. Des exceptions peuvent exister pour certains produits.

Réglementation associée	Mention obligatoires à renseigner	
	Denrées alimentaires préemballées	Denrées alimentaires non préemballées
Règlement (UE) n° 1169/2011	Dénomination de la denrée alimentaire et état physique	
	Allergènes à déclaration obligatoire*	
	Liste des ingrédients	Non obligatoire (sauf exceptions)**
	Quantité de certains ingrédients ou catégorie d'ingrédients	
	Date de durabilité minimale (DDM) ou date limite de consommation (DLC) (+ date de congélation le cas échéant)	
	Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation	
	Nom ou raison sociale et adresse de l'exploitant	
	Mode d'emploi (dès lors que celui-ci est nécessaire et/ou avec conditions de conservation spécifiques)	
	Déclaration nutritionnelle	
Règlement (UE) n° 1169/2011 (art 26) et n° 1151/2012 ⁸⁶	Pays d'origine ou lieu de provenance (obligatoire sous certaines conditions)	Non obligatoire
Règlement (CE) n° 1760/2000 ⁸⁷	Lieux de naissance d'élevage et d'abattage pour la viande bovine	
Règlement (UE) n° 1337/2013 ⁸⁸	Lieux d'élevage et d'abattage des viandes des espèces porcine, ovine, caprine, et la volaille	Non obligatoire
Règlement (UE) n° 1169/2011 et Code de la consommation R412-8	Quantité nette de denrée alimentaire	
Articles R412-3 et R412-6 code de la consommation	Numéro de lot	
Règlement (UE) n° 1308/2013 et Règlement UE 1169/2011	Titre alcoométrique volumique acquis ***	
Article L3322-2 du Code de la Santé Publique	Les boissons alcoolisées, sur « toutes les unités de conditionnement » doivent porter « un message à caractère sanitaire préconisant l'absence de consommation d'alcool par les femmes enceintes » ***	
	D'autres mentions peuvent être obligatoires, telles que : - la présence d'OGM - la présence d'édulcorants - des spécifications lieux à l'AOP ou l'IGP - la teneur en sucre pour certains vins mousseux etc...	

* Les allergènes à déclaration obligatoires sauf exclusions spécifiques mentionnées dans la réglementation, concerne les allergènes suivants (et les produits à bases de ces allergènes) : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait (y compris de lactose), fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques et anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂).

** Des mentions d'étiquetage obligatoires supplémentaires peuvent exister pour certaines denrées alimentaires telles que la vente en vrac de lait cru (R112-22 voir point 3.3.1.1) ou des produits de la vigne (règlement (UE) n° 1308/2013)

*** Le Code de la santé publique et le règlement (UE) n° 1308/2013 (OCM) ne précisent pas la conduite à tenir lors de la vente en vrac. Il peut y avoir des spécifications particulières appliquées.

⁸⁶ Règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires, consultable à l'adresse : <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:32012R1151>

⁸⁷ Règlement (CE) n° 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine, et abrogeant le règlement (CE) n° 820/97 du Conseil, version consolidée du 21 avril 2021, consultable à l'adresse : <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=celex:32000R1760>

⁸⁸ Règlement d'exécution (UE) n° 1337/2013 de la Commission du 13 décembre 2013 portant modalités d'application du règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance des viandes fraîches, réfrigérées et congelées des animaux des espèces porcine, ovine, caprine et des volailles, consultable à l'adresse : <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=CELEX%3A32013R1337>

3.4.3.1.1 Allergènes à déclaration obligatoire

La question de la maîtrise du risque lié aux allergènes lors de la vente en vrac porte sur deux aspects :

■ L'information du consommateur

Le règlement (UE) n° 1169/2011 définit l'« *information sur les denrées alimentaires* » comme : « *toute information concernant une denrée alimentaire transmise au consommateur final sur une étiquette, dans d'autres documents accompagnant cette denrée ou à l'aide de tout autre moyen, y compris les outils de la technologie moderne ou la communication verbale.* »

L'article 9, paragraphe 1, point c, impose en particulier que soit mentionné obligatoirement tout ingrédient, additif ou auxiliaire technologique énuméré à l'annexe II (= liste des allergènes à étiqueter) ou dérivé d'une substance ou d'un produit énuméré à l'annexe II provoquant des allergies ou des intolérances, utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présent dans le produit fini, même sous une forme modifiée.

L'article 44 de ce même règlement prévoit que lors de la vente de produits non préemballés, l'indication des allergènes (tels que définis à l'article 9) reste obligatoire. Les dispositions nationales des articles R412-12 et R412-13 du Code de la Consommation précisent que ces informations doivent se trouver sur la denrée elle-même ou à proximité de celle-ci.

Actuellement, diverses modalités sont utilisées par les distributeurs pour assurer cette information sur les allergènes dans les produits non préemballés : soit l'utilisation d'affichettes mentionnant les ingrédients y compris les allergènes à proximité immédiate des trémies de vente, avec éventuel renvoi par flashcode vers un site donnant une information plus complète sur le produit, soit la mention des allergènes présents sur l'étiquette de vente du produit à coller sur le contenant. Quel que soit le moyen utilisé, la traçabilité des allergènes ne pose pas de problèmes spécifiques à la vente en vrac par rapport aux situations de vente assistée aux rayons « traditionnel ». Les moyens informatiques actuels permettent aux distributeurs de maîtriser cette information sous réserve d'une mise à jour régulière de l'information sur les ingrédients dans les serveurs.

■ La maîtrise des contaminations croisées

Concernant les risques de contamination croisée occasionnés par l'utilisation de « silos » ou trémies interchangeables, le distributeur doit s'astreindre strictement à éviter toute utilisation de trémie ayant contenu une denrée contenant un allergène à déclaration obligatoire (avec affichage sur le lieu de vente), pour vendre une autre denrée, à moins qu'une procédure de nettoyage validée soit mise en œuvre sur les trémies vides avant tout nouveau remplissage. Les systèmes de vente doivent par ailleurs être conçus de façon à ce qu'il ne puisse pas y avoir d'échanges ni de produits ni d'ustensile de service entre les silos. Enfin, une vigilance est nécessaire lors des remplissages afin de ne pas commettre d'erreurs et de mélanges de produits avec et sans allergènes. Les procédures doivent tenir compte du fait que certaines denrées telles que les farines peuvent facilement être transportées sous forme de poussière dans l'air et se déposer sur les silos voisins, ou sur d'autres endroits qui peuvent être parfois difficilement accessibles pour le nettoyage.

3.4.3.2 Étiquetage concernant l'alimentation animale

Concernant l'alimentation animale, le règlement (CE) n° 767/2009 présente les exigences relatives en matière d'étiquetage à savoir que les informations fournies « *s'appliquent non seulement aux étiquettes apposées sur les produits, mais aussi aux autres modes de communication entre le vendeur et l'acheteur* ». Pour les aliments non préemballés, le paragraphe 2 de l'article 11 du règlement (CE) n° 767/2009 précise que les matières premières et les aliments composés pour animaux commercialisés en vrac ou dans des emballages ou récipients non fermés sont accompagnés d'un document contenant toutes les indications d'étiquetage à caractère obligatoire prévues par le règlement (CE) n° 767/2009.

Tableau 7 : Tableaux d'étiquetage des aliments pour animaux selon le type d'aliment et les modalités de commercialisation

Type d'aliment	Indications d'étiquetage		Aliments pour animaux emballés	Aliments pour animaux (< 20 kg) vendus en vrac	Aliments pour animaux (> 20 kg) vendus en vrac			
MATIERES PREMIERES	Type d'aliment	Matière première	X	Indications d'étiquetage apposées sur l'emballage ou sur un document d'accompagnement	X	Affichage au point de vente + facture	X	Indications d'étiquetage apposées obligatoirement sur un document d'accompagnement
	Espèce animale destinataire	Seulement si contient des additifs à utilisation restreinte ⁸⁹	X		X	Affichage au point de vente	X	
	Dénomination de la matière première	Selon catalogue des matières premières	X		X	Affichage au point de vente + facture	X	
	Constituants analytiques	Déclarations obligatoires fonction de la catégorie de matière première (cf catalogue des matières premières)	X		X	Affichage au point de vente	X	
	Additifs : nom spécifique + numéro d'identification + quantité ajoutée + nom du groupe fonctionnel	- Si contient additif avec une teneur max fixée pour au moins une espèce - Si contient catégorie « additifs zootechniques » et/ou « coccidiostatiques et histomonostatiques » - Si teneur max en additifs dépassée	X		X	Affichage au point de vente	X	
	Additifs : nom spécifique au moins ⁹⁰	Si contient des additifs autres que ci-dessus	F					
	Additifs : groupe fonctionnel au moins ⁸⁴	Si contient des additifs « Substances aromatiques »	F					
	Mode d'emploi	Seulement si contient des additifs avec teneur max.	X					
	Identification responsable de l'étiquetage	Nom ou raison sociale + Adresse	X		X			
	Numéro d'agrément	Si pertinent	X		X			
	Numéro de lot	Numéro de référence du lot	X		X	Affichage au point de vente	X	
	Quantité nette	Unité de masse pour solides Unité de masse ou volume pour liquides	X		X			
	Teneur en eau	Si >14 % Sauf produits et sous-produits laitiers si > 5 % Sauf produits et sous-produits d'animaux terrestres ou marins si > 8 %	X		X			
	Date de durabilité minimale	Pour additifs autres que technologiques	X		X			

X : indication obligatoire ; F : indication facultative

⁸⁹ Utilisation restreinte : autorisation d'additifs restreinte à certaines espèces animales ou teneurs max pour certaines espèces

⁹⁰ Cases vides = le règlement ne prévoit pas sur quoi figureraient les indications facultatives si vente en vrac.

Avis de l'Anses
Saisine n° 2021-SA-0051

Type d'aliment	Indications d'étiquetage		Aliments pour animaux emballés	Aliments pour animaux (< 20 kg) vendus en vrac	Aliments pour animaux (> 20 kg) vendus en vrac	
ALIMENTS COMPOSES POUR ANIMAUX PRODUCTEURS DE DENREES	Type d'aliment	Aliment complet pour animaux ou Aliment complémentaire pour animaux ou Aliment minéral	X	X	X	
	Espèce animale destinataire ⁹¹	Espèce animale ou catégorie d'animaux	X	X	X	
	Composition ⁹²	Liste par ordre décroissant des matières premières (selon dénomination catalogue)	X	X	X	
	Constituants analytiques ⁹³	Aliment complet		X	X	X
		Toutes espèces	Protéine brute, Cellulose brute, Matières grasses brutes, Cendres brutes, Calcium, Sodium, Phosphore			
		Porcs -volailles	Lysine, Méthionine			
		Aliments minéraux		X	X	X
		Toutes espèces	Calcium, Sodium, Phosphore			
		Porcs - volailles	Lysine, Méthionine			
		Aliments complémentaires autres que minéraux		X	X	X
		Toutes espèces	Protéine brute, Cellulose brute, Matières grasses brutes, Cendres brutes, Calcium ≥ 5 %, Sodium, Phosphore ≥ 2 %			
		Porcs - volailles	Lysine, Méthionine			
			Ruminants	Magnésium ≥ 0.5 %		
	Additifs : nom spécifique + numéro d'identification + quantité ajoutée + nom du groupe fonctionnel	- Si contient additif avec une teneur max fixée pour au moins une espèce - Si contient catégorie « additifs zootechniques » et/ou « coccidiostatiques et histomonostatiques » - Si teneur max en additifs dépassée	X	X	X	X
	Additifs : nom spécifique ⁹⁴	Si contient des additifs autres que ci-dessus	F	F	F	
	Additifs : groupe fonctionnel ⁹⁴	Si contient des additifs « Substances aromatiques »	F	F	F	
	Mode d'emploi	Si aliment complémentaire : quantité par rapport à la ration journalière totale ⁹⁴	X	X	X	X
	Responsable de l'étiquetage	Nom ou raison sociale + Adresse	X	X	X	X
	Numéro d'agrément	Si pertinent	X	X	X	X
	Numéro de lot	Numéro de référence du lot	X	X	X	X
Quantité nette	Unité de masse pour solides Unité de masse ou volume pour liquides	X	X	X	X	
Teneur en eau	A déclarer si > 14 % Sauf aliments minéraux sans substances organiques si > 5 % Sauf aliments minéraux avec substances organiques si > 10 % Sauf aliments d'allaitement (et autres aliments avec produits laitiers > 40 %) si > 7 % Sauf produits et sous-produits d'animaux terrestres ou marins si > 8 %	X	X	X	X	
Date de durabilité minimale	« A utiliser avant » si très périssable / « A utiliser de préférence avant »	X	X	X	X	

X : indication obligatoire ; F : indication facultative, nonobstant les autres indications facultatives prévues dans les codes communautaires (article 25 règlement (CE) 767/2009)

⁹¹ Cette déclaration n'est pas requise si aliment constitué au plus de 3 matières premières, qui apparaissent clairement dans la description ;

⁹² Cette déclaration n'est pas requise si aliment constitué au plus de 3 matières premières, qui apparaissent clairement dans la description ;

⁹³ Ces déclarations ne sont pas requises si mélanges de grains végétaux entiers, de semences et de fruits

⁹⁴ Annexe II, point 4 du règlement (CE) n° 767/2009

Avis de l'Anses
Saisine n° 2021-SA-0051

Type d'aliment	Indications d'étiquetage		Aliments pour animaux emballés	Aliments pour animaux (< 20 kg) vendus en vrac	Aliments pour animaux (> 20 kg) vendus en vrac	
ALIMENTS COMPOSES POUR ANIMAUX NON PRODUCTEURS DE DENREES	Type d'aliment	Aliment complet pour animaux ou Aliment complémentaire pour animaux ⁹⁵ (ou Aliment minéral)	X	X	X	
	Espèce animale destinataire ⁹⁶	Espèce animale ou catégorie d'animaux	X	X	X	
	Composition	Liste par ordre décroissant des matières premières (selon dénomination catalogue). Si espèce destinataire autre qu'animaux à fourrure : la dénomination spécifique de la matière première peut-être remplacée par la catégorie de la matière première.	X	X	X	
	Numéro de téléphone gratuit	Permettant à l'acheteur d'obtenir infos sur additifs et sur matières premières (si mentionnées par catégories)	X	?97	X	
	Constituants analytiques ⁹⁸	Aliment complet	Chiens, chats et animaux à fourrure Protéine brute, Cellulose brute, Matières grasses brutes, Cendres brutes	X	X	X
		Aliments complémentaires minéraux	Toutes espèces Calcium, Sodium, Phosphore	X	X	X
		Aliments complémentaires autres que minéraux	Chiens, chats et animaux à fourrure Protéine brute, Cellulose brute, Matières grasses brutes, Cendres brutes	X	X	X
				X	X	X
	Additifs : nom spécifique + numéro d'identification + quantité ajoutée + nom du groupe fonctionnel ⁹⁹	- Si contient additif avec une teneur max fixée pour au moins une espèce non productrice de denrée - Si contient catégorie « additifs zootechniques » et/ou « coccidiostatiques et histomonostatiques » - Si teneur max en additifs dépassée	X	Indications d'étiquetage apposées sur l'emballage ou sur un document d'accompagnement	X	X
	Additifs : nom spécifique ⁹⁴ Additifs : Groupe fonctionnel ⁹⁴	Si contient des additifs autres que ci-dessus Si substances aromatiques autres que ci-dessus	F		F	
	Mode d'emploi ¹⁰⁰	Si aliment complémentaire : quantité par rapport à la ration journalière totale ¹⁰¹	X		X	X
	Responsable de l'étiquetage	Nom ou raison sociale + Adresse	X		X	X
	Numéro d'agrément	Si pertinent	X		X	X
	Numéro de lot	Numéro de référence du lot	X		X	X
	Quantité nette	Unité de masse pour solides Unité de masse ou volume pour liquides	X		X	X
	Teneur en eau	A déclarer si > 14 % Sauf aliments minéraux sans substances organiques si > 5 % Sauf aliments minéraux avec substances organiques si > 10 % Sauf aliments d'allaitement (et autres aliments avec produits laitiers > 40 %) si > 7 % Sauf produits et sous-produits d'animaux terrestres ou marins si > 8 %	X		X	X
	Date de durabilité minimale	« A utiliser avant » si très périssable / « A utiliser de préférence avant »	X		X	X

X : indication obligatoire ; F : indication facultative, nonobstant les autres indications facultatives prévues dans les codes communautaires (article 25 règlement (CE) 767/2009)

⁹⁵ Pour les animaux familiers autres que chiens et chats, les dénominations « aliment complet pour animaux » ou « aliment complémentaire pour animaux » peuvent être remplacées par « aliment composé pour animaux »

⁹⁶ Cette déclaration n'est pas requise si aliment constitué au plus de 3 matières premières, qui apparaissent clairement dans la description

⁹⁷ Non mentionné

⁹⁸ Ces déclarations ne sont pas requises si mélanges de grains végétaux entiers, de semences et de fruits

⁹⁹ Uniquement indication du groupe fonctionnel pour les additifs des groupes « conservateurs », « antioxygènes », « colorants » et « substances aromatiques »

¹⁰⁰ Cette déclaration n'est pas requise si aliment constitué au plus de 3 matières premières, qui apparaissent clairement dans la description

¹⁰¹ Annexe II, point 4 du règlement (CE) n° 767/2009

Le tableau 7 résume une liste de mentions réglementairement obligatoires et/ou facultatives sur l'étiquetage des matières premières et aliments composés destinés aux animaux producteurs et non producteurs de denrées alimentaires, qu'ils soient vendus préemballés ou en vrac.

Pour ce qui est des matières premières ou d'aliments composés pour animaux n'excédant pas 20 kilogrammes destinées à l'utilisateur final et vendues en vrac, le règlement (CE) n° 767/2009 précise que certaines indications d'étiquetage obligatoires peuvent être portées à la connaissance de l'acheteur par un affichage approprié au point de vente ainsi que sur la facture. Selon les experts, la mention de certaines indications sur la facture semble être difficilement applicable dans les enseignes de grandes distribution. Ainsi, pour les matières premières et les aliments composés pouvant contenir jusqu'à cent fois la teneur maximale en additifs dans la ration journalière, les experts estiment que le mode d'emploi doit être indiqué sur un document d'accompagnement. Une vente assistée dont les étapes de prélèvement de conditionnement et d'informations du mode d'emploi sont effectuées par un opérateur du point de vente, pourrait également être envisagée. Quant au numéro de lot, il s'agit d'un élément essentiel permettant d'assurer la traçabilité et le contrôle de la qualité du produit. Cette indication **doit être mentionnée** sur le document d'accompagnement qui sera délivré de façon systématique au consommateur, quelle que soit la quantité d'aliments achetée.

3.4.3.3 Etiquetage des produits de consommation

La réglementation relative à l'étiquetage obligatoire concernant :

- les substances ou mélanges dont l'emballage est muni d'une fermeture de sécurité pour les enfants ou porte une indication de danger détectable est mentionnée dans la partie 3.2.5,
- les produits de consommation contenant des substances chimiques (dont ceux portant la mention H ou EUH) est mentionnée dans la partie 3.3.2,
- d'autres produits de consommations identifiés au cours de l'expertise est mentionnée dans la partie 3.3.3.

Plus généralement, les produits de consommation désignant une grande variété de biens manufacturés utilisés à des fins personnelles, familiales, domestiques et non commerciales, il n'est donc pas possible de tous les lister. Quels que soient les produits (ex. vêtements, textiles, produits de soins personnels, produits ménagers, jouets et équipements), il est recommandé aux consommateurs de s'assurer du bon réétiquetage des contenants (notamment ceux destinés à contenir des produits ou mélanges chimiques achetés en vrac). Cette disposition permet en outre de satisfaire aux principes généraux de prévention et de conserver les informations relatives à la dénomination, la composition et de l'utilisation des produits de toute nature.

3.4.3.4 Mode d'emploi et cas d'intoxication

Certains produits ont des modes d'emploi spécifiques, qu'il est nécessaire de porter à la connaissance des consommateurs.

Dans le cadre de denrées alimentaires, cela peut être une cuisson systématique des produits ou de conservation particulière, comme par exemple du lait cru¹⁰², où l'Anses estimait nécessaire d'informer les consommateurs sur la nécessité de faire bouillir le lait cru, et ce tout particulièrement pour les populations sensibles (Anses 2015b).

A titre d'exemple également, la consommation de champignons shiitake¹⁰³, sujet qui a été *récemment ré-expertisé par l'Agence*. En effet, un arrêté avait été pris en 2016-2017, et non renouvelé, suspendant la mise sur le marché de ces champignons lorsqu'ils sont présentés à l'état frais, en vrac ou préemballés

¹⁰² La note de service n° 2012-8186 du 10/09/2012 de la DGAL fait état, entre autres, des mentions suivantes recommandées pour l'étiquetage lait cru : la DLC, la mention « lait cru à conserver à +4°C maximum » et « faire bouillir avant consommation pour les personnes sensibles (jeunes enfants, femmes enceintes et personnes dont le système immunitaire est affaibli) ».

¹⁰³ Consultable à l'adresse : <https://www.anses.fr/fr/system/files/Toxicovigilance2021AUTO0058Ra.pdf>

et s'ils n'étaient pas accompagnés d'une information claire informant le consommateur de la nécessité d'une cuisson complète avant la consommation. Cependant, la persistance des cas mis en évidence par cette étude ont conduit l'Anses à recommander de sensibiliser à nouveau les professionnels de la vente de ces champignons avec des messages clairs en direction des consommateurs ainsi que des restaurateurs, et de renforcer les messages de prévention auprès du public et des professionnels de santé (Anses 2021).

Un défaut d'étiquetage ou absence de mode d'emploi sur la vente d'aliment pour animaux pourraient conduire à une erreur de l'espèce destinataire des produits ou à la consommation de concentrations en additifs supérieures au maximum autorisés (cependant ces mentions d'étiquetage sont obligatoires dans la réglementation).

Concernant les produits de consommation, il est important de rappeler que l'article L 217-18 du Code de la Consommation¹⁰⁴ prévoit que « La livraison ou la mise en service s'accompagne de la remise de la notice d'emploi et, s'il y a lieu, du certificat de garantie de l'appareil » pour tous produits vendus en vrac ou pré-emballés.

3.4.3.5 Recommandations concernant l'étiquetage

Les différents éléments présentés dans ce document mettent en évidence que la vente en vrac de produits ne permet pas de porter de manière obligatoire certaines informations à la connaissance du consommateur.

L'Anses recommande que les exploitants/distributeurs portent à la connaissance du consommateur, en plus des éléments déjà obligatoires, l'ensemble des éléments suivants pour les produits vendus en libre-service:

- la durée de conservation (DLC ou DDM établies dans le cadre de la vente en vrac) ;
- la mention de mode d'emploi spécifique tels que la conservation à une température spécifique, les modalités de préparations, de cuisson, ou d'utilisation ;
- des éléments d'identification facilitant les procédures de rappels de produits tel que le numéro de lot, (voir point 3.4.2).

D'autres mentions pourraient être pertinentes en fonction des produits proposés à la vente en vrac.

Ces mentions seront accessibles, soit sous forme d'étiquette à apposer sur les conditionnements, soit sous forme d'affichette, de fiche papier, d'écrêteau bien visible par le consommateur ou tout autre moyen compatible, dans le cas de vente par un distributeur automatique, en service assisté, ou lors de vente en vrac.

3.4.4 Contenants pour le conditionnement de produits de consommation

Lors de la mise en place de la vente en vrac de produits de consommation, ces derniers vont entrer en contact avec de divers objets/matériaux au cours des processus de distribution, tels que les pelles, pinces, trémies, valves et joints de distributeurs automatiques ou encore les conditionnements du distributeur ou ceux apportés par le consommateur.

Concernant les denrées alimentaires, le chapitre X du règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement Européen relatif à l'hygiène des denrées alimentaires présente les dispositions applicables au

¹⁰⁴ Code de la consommation, Chapitre VII : Obligation de conformité au contrat, article L217-18 consultable à l'adresse : https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000032226909

conditionnement¹⁰⁵ et à l'emballage¹⁰⁶ des denrées alimentaires, et doivent être respectées dans le cadre de la mise en place de la vente en vrac de denrées alimentaires.

En particulier, l'Anses tient à rappeler que :

« 1. Les matériaux constitutifs du conditionnement et de l'emballage ne doivent pas être une source de contamination.

2. Les conditionnements doivent être entreposés de telle façon qu'ils ne soient pas exposés à un risque de contamination.

3. Les opérations de conditionnement et d'emballage doivent être effectuées de manière à éviter la contamination des produits. Le cas échéant, notamment en cas d'utilisation de boîtes métalliques et de bocaux en verre, l'intégrité et la propreté du récipient doivent être assurées.

4. Les conditionnements et emballages qui sont réutilisés pour les denrées alimentaires doivent être faciles à nettoyer et, le cas échéant, faciles à désinfecter. »

L'étape de conditionnement des denrées alimentaires est une étape importante pour la sécurité sanitaire des aliments. Le conditionnement assure une protection du produit contre les contaminations extérieures, et prévient aussi le gaspillage alimentaire lors des étapes de manutention.

Plus largement, dans le cadre de la mise en place de la vente en vrac des produits de consommation, cette étape de conditionnement correspond à la fois à la présentation des produits dans des contenants pour la distribution, mais également à celle du contenant final dans lequel ce produit est conditionné par ou pour le consommateur. Il faut également prendre en compte le système de distribution du produit qui fait l'intermédiaire entre les 2 contenants.

3.4.4.1 Matériaux destinés à entrer au contact des denrées alimentaires

Les matériaux destinés à entrer au contact des denrées alimentaires (MCDA) sont réglementés au titre du règlement (CE) n° 1935/2004¹⁰⁷ de la Commission européenne. L'article 3 de ce règlement notifie que tous les matériaux et objets destinés à entrer en contact direct ou indirect avec des denrées alimentaires soient élaborés conformément aux bonnes pratiques de fabrication afin que, dans des conditions normales ou prévisibles de leur emploi, ils ne cèdent pas aux denrées alimentaires des constituants en une quantité susceptible de présenter un danger pour la santé humaine et n'entraînent pas une modification inacceptable de la composition des denrées ou une altération de leurs caractères organoleptiques.

Le risque de migration de substances chimiques à partir de MCDA est évalué en identifiant et en caractérisant le danger (toxicité de la substance susceptible de migrer vers l'aliment) puis en estimant et en caractérisant l'exposition des consommateurs¹⁰⁸. Des restrictions d'usage peuvent donc exister par rapport à la substance chimique caractérisée¹⁰⁹.

¹⁰⁵ « conditionnement : l'action de placer une denrée alimentaire dans une enveloppe ou dans un contenant en contact direct avec la denrée concernée. » Le terme « préemballage » est également utilisé par les professionnels.

¹⁰⁶ « emballage: l'action de placer une ou plusieurs denrées alimentaires conditionnées dans un deuxième contenant; le contenant lui-même »

¹⁰⁷ Règlement (CE) n° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, consultable à l'adresse <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/fr/ALL/?uri=CELEX:32004R1935>

¹⁰⁸ Dangers chimiques liés aux matériaux au contact des denrées alimentaires : <https://www.anses.fr/fr/system/files/GBPH2013sa0167.pdf>

¹⁰⁹ Anses, 2019, Avis et rapport relatif à « l'optimisation des plans de surveillance et de contrôles officiels de la contamination chimique des denrées alimentaires à toutes les étapes de la chaîne alimentaire (hors alimentation pour animaux et eau », consultable à l'adresse :

<https://www.anses.fr/fr/system/files/ERCA2015SA0187Ra.pdf>

L'article 15 de ce même règlement indique que les matériaux ou objets destinés à entrer au contact des aliments doivent comporter une des trois indications suivantes : le symbole « verre à pied /fourchette » (qui n'est pas obligatoire), la mention « convient pour aliment » ou une mention spécifique relative à l'emploi. Les contenants de type « boîte alimentaire » (par exemple en polyéthylène ou polypropylène) vendus pour cet usage, portent une de ces mentions apposée sous la responsabilité des fabricants. Sauf mention restrictive spécifique, ce marquage indique que le contenant est utilisable pour tout type de denrée alimentaire. Le stockage des denrées alimentaires dans ces contenants, en ce qui concerne l'aptitude des MCDA, est certifié conforme pour tout stockage à température ambiante ou réfrigérée, voire négative si une mention complémentaire ou un pictogramme le précise.

Par ailleurs, le décret n° 92-631¹¹⁰ partiellement abrogé, demeure en vigueur concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des aliments pour animaux.

Cependant, si ces indications peuvent figurer directement sur les objets ou sur leurs emballages d'achats, ils peuvent également être mentionnés sur des écriteaux à proximité immédiate lors de l'achat de l'objet dans le cas où ces mentions ne peuvent être techniquement apposées sur l'objet au stade de la fabrication. Enfin, certains produits de conditionnement peuvent adsorber des molécules provenant de produits précédemment conditionnés.

3.4.4.2 Aptitude des contenants à destination du consommateur

Les articles L120-1 et L120-2 de la loi n° 2020-105 du 10 février 2020 spécifient des indications concernant les contenants utilisables dans le cadre de la vente en vrac, et en particulier :

- L'article L120-1 spécifie la vente au consommateur de produits présentés sans emballage dans « *des contenants réemployables¹¹¹ ou réutilisables¹¹²* ».
- L'article L120-2 détaille qu'un contenant peut être apporté par le consommateur, s'il est « ***visiblement propre et adapté à la nature du produit acheté***. *Un affichage en magasin informe le consommateur final sur les règles de nettoyage et d'aptitude des contenants réutilisables. Dans ce cas, le consommateur est responsable de l'hygiène et de l'aptitude du contenant. Le commerçant peut refuser le service si le contenant proposé est manifestement sale ou inadapté.* »

Concernant les contenants des denrées alimentaires, le **réemploi** de contenants pour le conditionnement d'un même produit devrait faire l'objet d'expertise, afin de vérifier que ce conditionnement ne constitue pas un risque pour le consommateur après un ou plusieurs réemplois.

De manière générale, dans le cas de **réutilisation** de contenants, pour conditionner un produit différent de celui initialement conditionné, l'absence de traçabilité concernant le types de produits conditionnés, les nettoyages ou les désinfections appliqués et gérés de manière autonome par le consommateur peut représenter un risque sanitaire.

L'Agence rappelle que les contenants aptes à contenir des denrées alimentaires et des produits chimiques sont réglementés et les pratiques encadrées et évaluées. La réutilisation de contenants de produits non alimentaires, chimiques en particulier, pour contenir des aliments constitue une faute professionnelle grave dans le domaine de la prévention professionnelle du risque chimique (contamination des aliments lors de la réutilisation fautive) ; de même, l'utilisation inverse de contenants d'origine alimentaire pour d'autres produits a été à l'origine d'accidents graves (tels qu'ingestion de

¹¹⁰ Décret n° 92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux, dont certaines dispositions ont été abrogées en tant qu'elles concernent les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires compris dans le champ d'application du règlement du 27 octobre 2004, consultable à l'adresse : <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/LEGITEXT000006079429/>

¹¹¹ Réemploi au regard de la définition de l'article L541-1-1 du Code de l'Environnement: toute opération par laquelle des substances, matières ou produits qui ne sont pas des déchets sont utilisés de nouveau pour un usage identique à celui pour lequel ils avaient été conçus.

¹¹² Réutilisation au regard de la définition de l'article L541-1-1 du Code de l'Environnement : toute opération par laquelle des substances, matières ou produits qui sont devenus des déchets sont utilisés de nouveau.

lessive de soude ou déboucheurs de tuyaux). Il convient alors de bien définir les dispositifs de contrôle permettant de vérifier que les contenants apportés par les consommateurs soient bien compatibles avec le produit acheté.

Par ailleurs, l'hygiène du contenant apporté par le consommateur est un point essentiel à prendre en compte pour garantir la sécurité des produits au moment de la distribution. La qualification de « *visiblement propre* » n'étant pas suffisante pour garantir la sécurité de tous les produits qui ne seraient pas interdits par la liste du projet de décret, et qui pourraient être vendus au consommateur en vue d'une consommation ou utilisation différée.

Un séchage insuffisant du contenant peut également contribuer à une exposition accidentelle (prolifération microbienne, réactions chimiques, etc.).

Concernant les denrées alimentaires, et appuyé par le règlement (CE) n° 178/2002 qui précise, entre autres points, que pour évaluer si une denrée alimentaire est dangereuse, il doit être tenu compte des conditions d'utilisation normales de la denrée alimentaire par le consommateur à chaque étape de la production, du traitement et de la distribution, l'aptitude et l'hygiène du contenant n'est pas à négliger.

3.4.4.3 Recommandation concernant les contenants

Au regard des différents points évoqués ci-dessus, l'hygiène et l'aptitude du contenant apporté par le consommateur lors du processus de distribution est un point crucial pour garantir la sécurité sanitaire du consommateur et devrait faire l'objet d'une étude approfondie couplée à une information active du consommateur (voir partie 3.5).

3.5 Information du consommateur

3.5.1 Denrées alimentaires

La stratégie de gestion des risques sanitaires est avant tout fondée sur la prévention des contaminations le plus en amont possible avant la remise au consommateur. Mais le consommateur est un acteur à part entière de la sécurité sanitaire des aliments.

Les foyers de toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) déclarées suite à des repas familiaux représentent environ un tiers des TIAC déclarées (entre 27 % et 33 % selon les années). Une partie d'entre elles est due à des mauvaises pratiques au domicile : conservation inadéquate, cuisson insuffisante ou transferts de contaminants à travers les ustensiles de cuisine (Tableau 8).

Tableau 8 : Nombre de TIAC survenues en France, en restauration familiale par année (parmi les TIAC totales déclarées ayant des non-conformités relevées)

Nb de TIAC en restauration familiale où au moins une non-conformité a été relevée	2014	2015	2016	2017	2018	2019
(Nb de TIAC avec au moins une non-conformité relevée)	84 (618)	73 (597)	82 (565)	51 (574)	65 (589)	62 (638)
Dont liées à un équipement défectueux ou inadapté (%*)	27 (32 %)	17 (23 %)	33 (40 %)	18 (35 %)	16 (25 %)	21 (34 %)
Dont liées à des matières contaminées**	49 (58 %)	49 (67 %)	36 (44 %)	14 (27 %)	33 (51 %)	30 (48 %)
Dont liées à une contamination par un membre de la famille ***	20 (24 %)	12 (16 %)	22 (27 %)	16 (31 %)	13 (20 %)	20 (32 %)
Dont liées à des problèmes de fonctionnement****	12 (14 %)	2 (3 %)	12 (15 %)	11 (22 %)	7 (11 %)	5 (8 %)
* Proportion par rapport au nombre de TIAC survenues en restauration familiale pour lesquels au moins une non-conformité a été identifiée. Une TIAC ayant pu faire l'objet de plusieurs non-conformités, la somme des pourcentages peut excéder 100 %.						
** Matières premières, produits intermédiaires ou produits finis						
*** Non-respect des règles d'hygiène ou une manipulation inappropriée des aliments par un membre de la famille						
**** Dysfonctionnement dans la chaîne de froid / chaud, erreur de préparation, délais trop long entre la préparation et le service						

Le développement de la vente en vrac de denrées alimentaires intensifie le rôle du consommateur comme acteur de la sécurité sanitaire des aliments. Ainsi, sa responsabilité n'est plus seulement au niveau des pratiques dans son foyer, mais dès le stade de la distribution. En conséquence, les règles d'hygiène domestique doivent être appliquées et renforcées dans le cadre de denrées vendues en vrac.

L'Agence émet des préconisations destinées aux consommateurs pour prévenir les risques microbiologiques à domicile telles que de se laver régulièrement les mains, respecter la chaîne du froid et la date limite de consommation (DLC) des produits, bien cuire les aliments, etc.¹¹³.

D'une manière générale, la **culture de la sécurité sanitaire des aliments** doit être transmise au consommateur, et en particulier dans le cadre de la mise en place de la vente en vrac.

3.5.2 Recommandations générales

L'Agence rappelle ses recommandations sur la mise en œuvre d'une stratégie de communication, en particulier sur l'intérêt de combiner différents supports de diffusion des informations : multicanal (médias, corps médical, associations de consommateurs, etc.) et multiplace (lieux d'achat, famille, travail, école), d'intervenir à la fois sur l'individu et son environnement. La décision relative à une stratégie de communication devrait être précédée d'une réflexion sur le choix entre une communication destinée à une population ciblée et/ou à une population générale et devrait s'appuyer sur la meilleure connaissance possible des comportements réels en lien avec les pratiques à risque (Anses 2015a).

¹¹³ Avis de l'Anses, 2013, «Prévention des risques microbiologiques des aliments par le consommateur à son domicile : principales mesures retenues » consultable à l'adresse : <https://www.anses.fr/fr/system/files/BIORISK2012sa0005.pdf> et « Fiche de description de danger biologique transmissible par les aliments : "Hygiène domestique" », consultable à l'adresse : <https://www.anses.fr/fr/system/files/MIC2012sa0005Fi.pdf>

4 CONCLUSION DE L'EXPERTISE

Le projet de décret joint à la saisine comporte une liste de produits à exclure de la vente en vrac pour des raisons sanitaires, identifiée par la DGCCRF au regard de la réglementation. La démarche employée est contraire à celle usuellement utilisée, c'est-à-dire l'établissement d'une liste positive de produits étant autorisés à être vendu en vrac. En tout état de cause, il n'est pas possible d'établir une identification exhaustive de produits ne pouvant être vendus en vrac pour des raisons sanitaires.

En l'absence d'évaluation de risque sur la pratique de la vente en vrac, les différents produits identifiés ont été expertisés en s'appuyant essentiellement sur la littérature, le cadre réglementaire, les précédentes expertises de l'Agence, ou encore des enquêtes effectuées.

La liste de produits mentionnés dans le projet de décret est pertinente. Toutefois, des reformulations et des ajouts de produits ont été proposés pour préciser et compléter le projet de décret. Certains produits identifiés sous la forme « exception d'exception » ont été expertisés comme ne pouvant être vendus en vrac, ou seulement si la vente en vrac est associée à des pratiques particulières. Des demandes de reformulation ont été émises. De plus, des produits supplémentaires ont été proposés pour compléter cette liste initiale.

Dans une dernière partie, l'expertise émet des recommandations à destination des opérateurs et de l'administration pour la mise en œuvre de la vente en vrac dans les conditions permettant de garantir la sécurité sanitaire du consommateur. Elles concernent notamment l'application de bonnes pratiques d'hygiène, la traçabilité, l'étiquetage et l'information du consommateur.

■ Concernant les denrées alimentaires

Les experts jugent pertinente la liste des denrées alimentaires identifiées dans le projet de décret. Des produits supplémentaires ont été identifiés comme ne devant pas être vendus en vrac. Certains le pourraient, sous réserve qu'ils soient assortis de conditions de vente très spécifiques (vente assistée, vente accompagnée par exemple).

Le distributeur ainsi que le consommateur sont tous les deux acteurs pour maintenir la sécurité sanitaire des denrées alimentaires proposées à la vente en vrac. Une analyse des dangers devra être effectuée au cas par cas par les distributeurs proposant les produits à la vente en vrac, en tenant compte des conditions raisonnablement prévisibles d'utilisation par les consommateurs. Des pratiques d'hygiène adaptées et des éléments de plan de maîtrise sanitaire doivent être spécialement mis en place et adaptés à l'activité de vente en vrac et à ses contraintes particulières. L'aptitude du contenant apporté par le consommateur est un point essentiel pour garantir la sécurité des aliments au moment de la distribution. En particulier, la qualification de « visiblement propre » ne peut pas être suffisante pour garantir la sécurité de toutes les denrées alimentaires pouvant être vendues au consommateur en vue d'une consommation différée. La nature chimique du matériau de contenant et son aptitude au contact alimentaire est également un élément important à prendre en compte.

D'autres éléments essentiels ont été identifiés, et devront être pris en compte pour garantir la sécurité sanitaire du consommateur, tels que la gestion du risque allergène, la maîtrise des contaminations croisées ou encore la rotation et la gestion de la traçabilité des lots. C'est le cas, en particulier des mentions de certaines informations qui ne sont pas rendues obligatoires dans le cadre de la vente en vrac telles que la durée de conservation (DLC ou DDM), le mode d'emploi (conservation à une température spécifique, modalités de préparation ou de cuisson), ainsi que des éléments d'identification facilitant la traçabilité et les procédures de rappels de produits. L'absence de ces informations pourrait soit conduire à des pratiques à risque (ex. consommation après la DLC), soit contribuer à l'augmentation du gaspillage alimentaire.

■ **Concernant les aliments pour animaux**

Les experts se sont prononcés sur la pertinence de la vente en vrac des matières premières et de certains aliments composés destinés aux animaux tels que cités dans le paragraphe 1 de l'article 23 du règlement (CE) n° 767/2009. Les modifications organoleptiques, nutritionnelles et/ou sanitaires de l'aliment faisant l'objet d'une vente en vrac varient en fonction de l'origine de l'aliment (origine végétale ou animale) et de ses caractéristiques physico-chimiques (teneur en humidité, etc.).

La vente en vrac des matières premières et de certains aliments composés peut être envisagée sous réserve de développer ou d'adapter des moyens techniques permettant la mise en œuvre de cette pratique. La responsabilité première de la sécurité de ces produits incombe au distributeur pratiquant la vente en vrac ainsi qu'au consommateur apportant le contenant approprié. Tout comme en alimentation humaine, des procédures d'hygiène rendues nécessaires par les règlements du « Paquet Hygiène » doivent être mises en œuvre.

Concernant les additifs et pré-mélanges destinés à l'alimentation des animaux, le point 4 du projet de décret prévoit qu'ils soient exclus de la vente en vrac. La proposition de rédaction de ce point ne nécessite pas d'être révisée.

Pour ce qui est des matières premières ou d'aliments composés pour animaux n'excédant pas 20 kilogrammes destinés à l'utilisateur final et vendus en vrac, le règlement (CE) n° 767/2009 précise que certaines indications d'étiquetage obligatoires peuvent être portées à la connaissance de l'acheteur par un affichage approprié au point de vente ainsi que sur la facture. Selon les experts, la mention de certaines indications sur la facture semble être difficilement applicable dans les enseignes de grandes distribution. Ainsi, pour les matières premières et les aliments composés pouvant contenir jusqu'à cent fois la teneur maximale en additifs dans la ration journalière, les experts estiment que le mode d'emploi doit être indiqué sur un document d'accompagnement. Une vente assistée, dont les étapes de prélèvement, de conditionnement et d'informations du mode d'emploi sont effectuées par un opérateur du point de vente, pourrait également être envisagée. Quant au numéro de lot, il s'agit d'un élément essentiel permettant d'assurer la traçabilité et le contrôle de la qualité du produit. Cette indication doit être mentionnée sur le document d'accompagnement qui sera délivré de façon systématique au consommateur, quelle que soit la quantité d'aliments achetée.

■ **Concernant les produits de consommation (hors aliments)**

Le projet de décret va à l'encontre du principe du renversement de la charge de la preuve instauré par la mise en place de la réglementation REACh. Si un produit ne figure pas dans cette liste d'exception, ce sera aux Etats membres de démontrer un risque sanitaire lors de la vente en vrac, et non plus aux entreprises de démontrer la sécurité de leurs substances. Ceci va à l'encontre des dernières évolutions du règlement CLP avec l'UFI notamment.

La vente en vrac doit apporter au consommateur les mêmes conditions de sécurité sanitaire que la vente en conditionnement préemballé (choix d'un contenant adapté, connaissances du consommateur sur les risques liés à des mélanges de produits, informations de danger transmises aux consommateurs *via* les étiquettes, respect des obligations actuelles sur la traçabilité du mélange notamment *via* l'Identifiant unique de formulation UFI, point d'eau à proximité directe, etc.). Des produits de consommation à intégrer à la liste d'exceptions à la possibilité de vente en vrac ont été proposés pour compléter la liste du projet de décret, mais ces propositions ne sont pas exhaustives.

Les substances ou mélanges dont l'emballage est muni d'une fermeture de sécurité pour les enfants ou porte une indication de danger détectable devraient être exclus de la vente en vrac.

Des propositions d'ajouts à la liste d'exception ont été émises et justifiées pour les produits de consommation contenant des substances chimiques (dont ceux portant la mention H ou EUH), les piles électriques, des jouets, les articles de puériculture, les artifices de divertissement, des outils

électroportatifs et des matériels électriques basse tension, des produits de consommation d'hygiène, des lingettes ou encore des produits constitués de matériaux aptes au contact alimentaire.

Il a été proposé que cette liste soit évolutive, et soit réduite si des dispositifs de vérification préalable et de vente en vrac innovants et sécurisés sont proposés pour certaines catégories de produits ; ou au contraire être élargie si le retour d'expérience, notamment *via* les Centres antipoison, est plus défavorable qu'attendu à la vente en vrac de certaines catégories de produits pour des raisons de santé publique, ou en cas de mise sur le marché de nouveaux produits nécessitant un recul suffisant avant de le mettre à disposition en vrac au consommateur.

5 CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS DE L'AGENCE

Pour répondre à une demande croissante des consommateurs, le développement de la vente en vrac se poursuit en France. Des dispositions législatives prévoient la possibilité de cette vente pour tout produit de consommation courante, des exceptions à ce principe étant prévues pour des motifs de santé publique au travers du projet de décret objet de la présente saisine. La liste des produits proposés dans ce projet de décret est pertinente, certaines reformulations ainsi que des ajouts de produits apparaissant toutefois nécessaires en vue de le préciser et de le compléter.

L'Anses souligne que l'approche autorisant la vente en vrac de tout produit de consommation courante, hormis ceux qui seront identifiés dans la liste du futur décret examiné, impose un objectif d'exhaustivité de cette liste qui n'est pas atteignable, sans évoquer la mise sur le marché de nouveaux produits. Aussi, l'Anses considère qu'une révision régulière de la liste des exceptions devrait être envisagée, pour tenir compte notamment des enseignements issus de la toxicovigilance, des innovations que pourraient apporter les opérateurs et des retours d'expériences tirés de la mise en œuvre de la vente en vrac. L'Agence note d'ailleurs que le projet de décret ne comporte pas de dispositions à cet égard et qu'il serait très souhaitable qu'un article vienne expliciter un mécanisme d'évolution, incluant à la fois des motifs d'éligibilité (à l'intégration ou au retrait de la liste d'exception) ainsi que des modalités de leur prise en compte.

Par ailleurs et s'agissant des produits non alimentaires, confier à l'Etat le rôle de démontrer un possible risque sanitaire dans le cadre de la vente en vrac, plutôt que de laisser aux entreprises le soin de démontrer la sécurité de leurs produits dans ce cadre, s'oppose au principe du renversement de la charge de la preuve défini dans la réglementation REACH.

S'agissant de la pratique de la vente en vrac en elle-même, elle implique un renforcement du rôle des distributeurs et des consommateurs dans la maîtrise des risques sanitaires. Son développement doit donc s'accompagner, avec l'appui de la réglementation *ad hoc*, de la mise en œuvre des pratiques adaptées d'hygiène et des modalités d'information, de traçabilité et d'utilisation sécurisée des produits par les consommateurs. L'ensemble de ces éléments pourraient utilement figurer dans un guide de bonnes pratiques spécifique à la vente en vrac. De plus, une stratégie de sensibilisation des consommateurs devrait être définie et mise en œuvre par les pouvoirs publics pour accompagner le déploiement de cette pratique.

Enfin, l'Anses souligne que le transfert de responsabilité juridique du distributeur au consommateur mériterait d'être précisé, en particulier au regard de la vérification de l'aptitude du contenant apporté par ce dernier dans le cadre du libre-service.

Dr Roger Genet

MOTS-CLÉS

Vente en vrac; produit sans emballage ; Analyse règlementaire ; Aliments ; Aliments pour animaux ; Produits de consommation courante

Bulk sales ; Product without Packaging ; Regulatory analysis; Food ; Pet food ; Consumer goods

BIBLIOGRAPHIE

- ADEME. 2020. "Panorama du vrac aujourd'hui - version intermédiaire confidentielle." Publication à venir en 2021.
- Adley, C., C. Dillon, C. P. Morris, N. Delappe, et M. Cormican. 2011. "Prevalence of Salmonella in pig ear pet treats." *Food Research International* 44 (1):193-197. doi: <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2010.10.041>.
- Anses. 2015a. "Avis relatif à l'information des consommateurs en matière de prévention des risques microbiologiques liés aux aliments." *Maisons-Alfort : Anses*.
- Anses. 2015b. "Avis relatif à un projet de décret pris en application de l'article L. 214-1 du code de la consommation et concernant l'étiquetage du lait cru destiné à être remis en l'état au consommateur final (saisine 2015-SA-0114)." *Maisons-Alfort : Anses*:p.19.
- Anses. 2021. "Intoxications par des champignons shiitake - Rapport d'étude de toxicovigilance." *Maisons-Alfort : Anses*:p.30.
- Castrica, Marta, Laura Menchetti, Sara Panseri, Martina Cami, et Claudia M. Balzaretta. 2020. "When Pet Snacks Look Like Children's Toys! The Potential Role of Pet Snacks in Transmission of Bacterial Zoonotic Pathogens in the Household." *Foodborne Pathogens and Disease* 18 (1):56-62. doi: 10.1089/fpd.2020.2839.
- Clark, C., J. Cunningham, R. Ahmed, D. Woodward, K. Fonseca, S. Isaacs, A. Ellis, C. Anand, K. Ziebell, A. Muckle, P. Sockett, et F. Rodgers. 2001. "Characterization of Salmonella associated with pig ear dog treats in Canada." *Journal of clinical microbiology* 39 (11):3962-3968. doi: 10.1128/JCM.39.11.3962-3968.2001.
- EFSA, Panel on Biological Hazards, Konstantinos Koutsoumanis, Ana Allende, Avelino Alvarez-Ordóñez, Declan Bolton, Sara Bover-Cid, Marianne Chemaly, Robert Davies, Alessandra De Cesare, Lieve Herman, Friederike Hilbert, Maarten Nauta, Luisa Peixe, Giuseppe Ru, Marion Simmons, Panagiotis Skandamis, Elisabetta Suffredini, Liesbeth Jacxsens, Taran Skjerdal, Maria Teresa Da Silva Felício, Michaela Hempen, Winy Messens, et Roland Lindqvist. 2021. "Guidance on date marking and related food information: part 2 (food information)." *EFSA Journal* 19 (4):e06510. doi: <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2021.6510>.
- EFSA, Panel on Biological Hazards, Konstantinos Koutsoumanis, Ana; Allende, Avelino; Alvarez-Ordóñez, Declan Bolton, Sara Bover-Cid, Marianne Chemaly, Robert Davies, Alessandra De Cesare, Lieve Herman, Maarten Nauta, Luisa Peixe, Giuseppe Ru, Marion Simmons, Panagiotis Skandamis, Elisabetta Suffredini, Liesbeth Jacxsens, Taran Skjerdal, Maria Teresa Da Silva Felício, Michaela Hempen, Winy Messens, et Roland Lindqvist. 2020. "Guidance on date marking and related food information: part 1 (date marking)." *EFSA Journal* 18 (12):e06306. doi: <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2020.6306>.
- Kaindama, Lukeki, Claire Jenkins, Heather Aird, Frieda Jorgensen, Kelly Stoker, et Lisa Byrne. 2021. "A cluster of Shiga Toxin-producing Escherichia coli O157:H7 highlights raw pet food as an emerging potential source of infection in humans." *Epidemiology and Infection* 149:e124-e124. doi: 10.1017/S0950268821001072.

CITATION SUGGÉRÉE

Anses. (2021). NOTE d'appui scientifique et technique relatif à un projet de décret prévoyant une liste d'exceptions à l'obligation de vente en vrac prévue à l'art. L. 120-1 du Code de la consommation pour des raisons de santé publique (saisine 2021-SA-0051). Maisons-Alfort : Anses, 71 p.

ANNEXE 1 : PRESENTATION DES INTERVENANTS

PRÉAMBULE : Les experts membres de comités d'experts spécialisés, de groupes de travail ou désignés rapporteurs sont tous nommés à titre personnel, intuitu personae, et ne représentent pas leur organisme d'appartenance.

RAPPORTEURS

- M. Alain AYMARD – Ingénieur et enquêteur retraité de la DGCCRF (chimie, réglementation)
Mme Corine BAYOURTHE – Professeur, ENSA Toulouse (zootechnie, physiologie et nutrition des ruminants)
M. Bernard CARON – Docteur-vétérinaire, retraité (microbiologie, hygiène et sécurité des aliments, réglementation, zoonoses, HACCP)
Mme Catherine CHUBILLEAU – Centre hospitalier de Niort, Chef de service (épidémiologie, évaluation des risques sanitaires, hygiène, risques hydriques)
Mme Isabelle DESPORTES – Ingénieure impacts sanitaires et environnementaux de la gestion des déchets - ADEME (traitement des déchets, recyclage, évaluation des risques, analyse du cycle de vie)
M. Francis ENJALBERT – Professeur, Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse (alimentation animale, additifs, zootechnie, élevage des ruminants)
Mme Evelyne FORANO – Directrice de recherche, INRAE Centre Auvergne-Rhône-Alpes (microbiologie du rumen, additifs en nutrition animale)
M. Alain GONTHIER – Vetagro-Sup Maître de conférences (qualité et sécurité des aliments – réglementation, dangers, abattoir, filière lait en particulier (élevage et transformation), HACCP, analyses microbiologiques)
M. Jérôme HUSSON – Enseignant chercheur - Université de Franche-Comté (chimie moléculaire, physico-chimie, chimie des matériaux, chimie analytique)
Mme Florence MATHIEU – Toulouse-INP/ENSAT, Professeur des universités (moisissures et mycotoxines, microbiologie des aliments)
Mme Sylvie MIALET – VETAGRO-SUP, Responsable des formations statutaires et diplômantes (dangers, filière viande, filière lait, expérience pratique, cadre réglementaire et normatif)
Mme Nathalie PRIYMENKO – Maître de conférences, Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse (botanique, alimentation et nutrition des animaux de compagnie)
M. Emmanuel PUSKARCZYK – Médecin toxicologue - Praticien hospitalier - Chef de service - Centre antipoison Est – CHRU de Nancy
Mme Sophie ROBERT – Docteur es sciences - Experte assistance Risques chimiques et toxicologiques - Coordinatrice des fiches toxicologiques à l'INRS (toxicologie, réglementation, risques professionnels, études de filières, santé travail, prévention des risques)
Mme Christine TOURNOUD – Médecin toxicologue – Praticien hospitalier – Centre antipoison Est – CHRU de Nancy
M. François ZUBER – Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles, Directeur Scientifique. (technologie alimentaires, bonnes pratiques d'hygiène, MCDA, traitements thermiques)

COMITÉS D'EXPERTS SPÉCIALISÉS ET GROUPES DE TRAVAIL PERENNES

Les CES et GT suivants ont été informés des travaux, objets de la présente note :

- Comité d'expert spécialisé « Evaluation des risques biologiques dans les aliments » (CES BIORISK mandat 2018-2022), consulté les 14 avril, 19 mai et 23 juin 2021 [Voir ses missions et sa composition](#).
- Groupe de Travail pérenne « Guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP » (GT GBPH 2018-2022), consulté les 16 avril et 11 juin 2021 [Voir ses missions et sa composition](#).

- Comité d'experts spécialisé « Alimentation animale » (CES ALAN mandat 2018-2022) , consulté les 04 mai et 14 septembre 2021 [Voir ses missions et sa composition](#).
- Groupe de Travail pérenne « Évaluation des substances et procédés soumis à autorisation en alimentation humaine » (GT ESPA 2018-2022) consulté le 20 mai 2021 [Voir ses missions et sa composition](#).
- Comité d'experts spécialisé « Evaluation des risques chimiques liés aux articles et produits de consommation » (CES CONSO 2021-2023), consulté les 26 mai et 8 juillet 2021 [Voir ses missions et sa composition](#).
- Groupe de Travail pérenne « Vigilance des produits chimiques » (GT VPC 2020-2023), consulté le 6 juillet [Voir ses missions et sa composition](#).
- Des experts du Groupe de Travail « Expositions accidentelles à des toxiques chez les enfants » (GT Accidents pédiatriques 2020-2022), ont été consultés par mail [Voir ses missions](#).

PARTICIPATION ANSES

Coordination scientifique et contribution scientifique

Mme Estelle CHAIX – Chargée de projets scientifiques – Unité d'évaluation des risques liés aux aliments (UERALIM) - Direction de l'Evaluation des Risques

Mme Elissa KHAMISSE – Coordinatrice scientifique d'expertise - Unité d'évaluation des risques liés à la santé, à l'alimentation et au bien-être animal (UERSABA) – Direction de l'Evaluation des Risques

M. Stéphane LECONTE, Chef de projets scientifiques, Unité d'évaluation des substances chimiques (UESC) – Direction de l'Evaluation des Risques

La coordination scientifique du projet a été pilotée par l'Unité d'Évaluation des Risques liés aux Aliments (UERALIM) sous la supervision de Mme Nathalie ARNICH (adjoindue au chef d'unité).

Contribution scientifique

Mme Charlotte DUNOYER – Chef de l'unité d'évaluation des risques liés à la santé, à l'alimentation et au bien-être animal (UERSABA) – Direction de l'Evaluation des Risques

Mme Catherine GOURLAY-FRANCE – Directrice Adjoindue – Direction de l'Evaluation des Produits Réglementés

Mme Pauline KOOH - Chargée de projets scientifiques – Unité d'évaluation des risques liés aux aliments (UERALIM) – Direction de l'Evaluation des Risques

Mme Aurélie MATHIEU, adjoindue à la cheffe de l'unité d'évaluation des substances chimiques (UESC) - Direction de l'Evaluation des Risques

Mme Cécilia SOLAL – Chef de projets scientifiques – Direction Alertes et Vigilances Sanitaires

Mme Gwenn VO VAN REGNAULT – Chargée de mission Nutrivigilance – Unité d'évaluation des risques liés à la nutrition (UERN) – Direction de l'Evaluation des Risques

Secrétariat administratif

Mme Angélique LAURENT – Direction de l'Evaluation des Risques – Anses

CONSULTATION DE LA CELLULE OPERATIONNELLE DE TOXICOVIGILANCE

Ingrid BLANC (CAP Bordeaux), Nicolas DELCOURT (CAP Toulouse), Patrick NISSE (CAP Lille), Nathalie PARET (CAP Lyon), Damien PEUCELLE (CAP Lille)

ANNEXE 2 : PRODUITS EXCLUS DE LA VENTE EN VRAC AU VU DE LA DEFINITION

- Les conserves (d'après l'article 2 du Décret n° 55-241 ¹¹⁴), qui définissent les denrées alimentaires d'origine végétale ou animale, périssables, dont la conservation est assurée par un conditionnement dans un récipient étanche et un traitement dans le but de détruire ou d'inhiber totalement les enzymes et les micro-organismes et leurs toxines. Le produit est donc constitué de l'ensemble : la denrée alimentaire ainsi que le récipient étanche. Par analogie, les denrées alimentaires « conditionnées sous atmosphère protectrice » dont la durabilité a été prolongée par des gaz d'emballage autorisés dont les caractéristiques ne permettent pas la vente au consommateur de produits présentés sans l'emballage ni le gaz associé. Dans les deux cas, la présentation au consommateur de la denrée alimentaire seule, sans le contenant lui confère des caractéristiques différentes (voir point 3.2.1.1).
- Les auxiliaires technologiques (tels que définis par le décret n° 2011-509 ¹¹⁵) ne peuvent être vendus en vrac, puisque que l'article 10 fixant leurs conditions d'autorisation et d'utilisation précise qu'il est « *interdit de détenir ou d'exposer en vue de la vente, de mettre en vente, de vendre ou de distribuer à titre gratuit des auxiliaires technologiques ou des denrées alimentaires qui ne satisfont pas aux dispositions du présent décret* », dispositions qui, entre autres, mentionnent des mentions obligatoires sur leurs emballages ou sur les récipients. Le décret n'indique pas s'ils peuvent ou non être vendus au consommateur, mais précise qu'ils doivent être « *volontairement utilisé[s] dans la transformation de matières premières, de denrées alimentaires ou de leurs ingrédients pour répondre à un objectif technologique pendant le traitement ou la transformation* » et « *utilisés dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication, de l'application des principes de l'analyse des risques et de la maîtrise des points critiques (HACCP)* ». Ces derniers éléments ont donc été interprétés par les experts comme les excluant du champ de la saisine, étant, selon cette interprétation, à destination unique des opérateurs industriels.
- Concernant les appareils à pression aux générateurs d'aérosol, il semble nécessaire d'inclure dans les exemptions la totalité des aérosols (contenant ou non des substances ou mélanges au sens du CLP). En effet la définition d'un aérosol est donnée par l'article 1 du décret n° 2010-323 ¹¹⁶ relatif à la prévention des risques résultant de l'usage des générateurs d'aérosols qui stipule : « *Au sens du présent décret, on entend par « générateur d'aérosol » l'ensemble constitué par un récipient non réutilisable en métal, en verre ou en plastique contenant un gaz comprimé, liquéfié ou dissous sous pression, avec ou sans liquide, pâte ou poudre et pourvu d'un dispositif de prélèvement permettant la sortie du contenu sous forme de particules solides ou liquides en suspension dans un gaz ou sous forme de mousse, de pâte ou de poudre ou à l'état liquide.* » Cette définition exclue de facto la vente en vrac des générateurs d'aérosols.

¹¹⁴ Décret n° 55-241 du 10 février 1955 pris pour l'application en ce qui concerne le commerce des conserves et semi-conserves alimentaires de la loi du 1er août 1905 modifiée et complétée sur la répression des fraudes, consultable à l'adresse : <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000000850520/>

¹¹⁵ Décret n° 2011-509 du 10 mai 2011 fixant les conditions d'autorisation et d'utilisation des auxiliaires technologiques pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine, consultable à l'adresse : <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000023982083/>

¹¹⁶ Décret n° 2010-323 du 23 mars 2010 relatif à la prévention des risques résultant de l'usage des générateurs d'aérosol, consultable à l'adresse : <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000022013631/>

ANNEXE 3 : RAPPEL DE LA REGLEMENTATION SUR L'HYGIENE DES ALIMENTS

L'Anses rappelle que le règlement (CE) n° 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires précise que « *la législation alimentaire poursuit un ou plusieurs des objectifs généraux de la protection de la vie et de la santé des personnes, de la protection des intérêts des consommateurs, y compris les pratiques équitables dans le commerce des denrées alimentaires, en tenant compte, le cas échéant, de la protection de la santé et du bien-être des animaux, de la santé des plantes et de l'environnement* ».

Selon la définition du Codex Alimentarius, reprise à l'article 3 du règlement (CE) n° 178/2002 (dit règlement « Hygiène ») le caractère « dangereux » d'un aliment du fait d'une contamination microbienne, est lié à la présence de microorganismes pathogènes ou de toxines à des niveaux susceptibles d'avoir effet potentiellement néfaste pour la santé. Toutefois, l'article 14 du même règlement indique :

- « 1. *Aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché si elle est dangereuse.*
- 2. *Une denrée alimentaire est dite dangereuse si elle est considérée comme :*
 - a) *préjudiciable à la santé;*
 - b) *impropre à la consommation humaine* »

Selon cet article, la « denrée alimentaire dangereuse » inclut donc, non seulement les aliments préjudiciables à la santé, mais également ceux impropres à la consommation pour toute autre raison, faisant ainsi référence à la putréfaction, la détérioration ou la décomposition de l'aliment et donc aux phénomènes d'altération microbienne. Cette dénomination entraîne une difficulté d'interprétation.

L'article 14 précise en particulier « *pour déterminer si une denrée alimentaire est dangereuse, il est tenu compte: a) des conditions d'utilisation normales de la denrée alimentaire par le consommateur à chaque étape de la production, du traitement et de la distribution; et b) de l'information fournie au consommateur, y compris des informations figurant sur l'étiquette, ou d'autres informations généralement à la disposition du consommateur, concernant la prévention d'effets préjudiciables à la santé propres à une denrée alimentaire particulière ou à une catégorie particulière de denrées alimentaires.* »

L'analyse et l'évaluation des risques de la mise en pratique de la vente en vrac de l'ensemble des produits qui ne seraient pas exclus par le décret, objet de la saisine, n'ont pas été réalisées. Aussi, l'Anses rappelle que l'article 7 de ce même règlement, précise que « *dans des cas particuliers où une évaluation des informations disponibles révèle la possibilité d'effets nocifs sur la santé, mais où il subsiste une incertitude scientifique, des mesures provisoires de gestion du risque, nécessaires pour assurer le niveau élevé de protection de la santé choisi par la Communauté, peuvent être adoptées dans l'attente d'autres informations scientifiques en vue d'une évaluation plus complète du risque.* ».

Par ailleurs, le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement Européen relatif à l'hygiène des denrées alimentaires établit les règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires afin de garantir la sécurité alimentaire à toutes les étapes de la chaîne alimentaire, à toutes les étapes de la production primaire de la transformation et de la distribution. La mise en place de la vente de produits alimentaires en vrac, tel que défini dans l'article L 120-1 doit également respecter ce règlement.

En particulier, l'Agence rappelle que le chapitre III concerne les dispositions applicables aux sites mobiles et/ou provisoires et les distributeurs automatiques, et en particulier que « *les denrées alimentaires doivent être placées à des endroits et dans des conditions permettant d'éviter, autant que faire se peut, les risques de contamination* ».

ANNEXE 4 : RAPPEL SUR L'ETABLISSEMENT DE LA DUREE DE VIE MICROBIOLOGIQUE D'UNE DENREE ALIMENTAIRE

La fixation de la date limite pour la durée de vie d'un produit demeure de l'entière responsabilité de l'exploitant. Des recommandations sur l'établissement de la durée de vie des aliments (choix entre DDM et DLC, validation de la DLC, durée de vie secondaire, c'est-à-dire de la durée de conservation après ouverture de l'emballage) figurent dans deux avis récents de l'Efsa.

Dans le 1^{er} avis (EFSA *et al.* 2020), un arbre de décision a été développé pour aider les exploitants dans leur décision du type de date limite (Figure 1). L'identification des dangers est spécifique de l'aliment et doit prendre en considération les microorganismes pathogènes et d'altération capables de se multiplier pendant la durée de vie sous des conditions raisonnablement prévisibles de conservation et d'utilisation par les consommateurs. Les facteurs intrinsèques, (pH, Aw), extrinsèques (température et atmosphère) et implicites (compétition microbienne) déterminent quel type de microorganisme pathogène ou d'altération peut croître dans l'aliment pendant le stockage et avant consommation

Le second avis de l'Efsa fournit, sous forme d'un arbre de décision (Figure 2), des recommandations à destination des opérateurs pour la détermination des conditions et de la durée de conservation après ouverture de l'emballage (EFSA *et al.* 2021). Un délai de consommation plus court que la DLC ou DDM initiale est recommandé pour des produits dont l'ouverture de l'emballage est susceptible de favoriser la contamination et/ou la croissance de microorganismes pathogènes.

Ces outils, ou leurs principes, peuvent être une aide pour déterminer si un type de denrée alimentaire est éligible à la vente en vrac et dans quelles conditions.

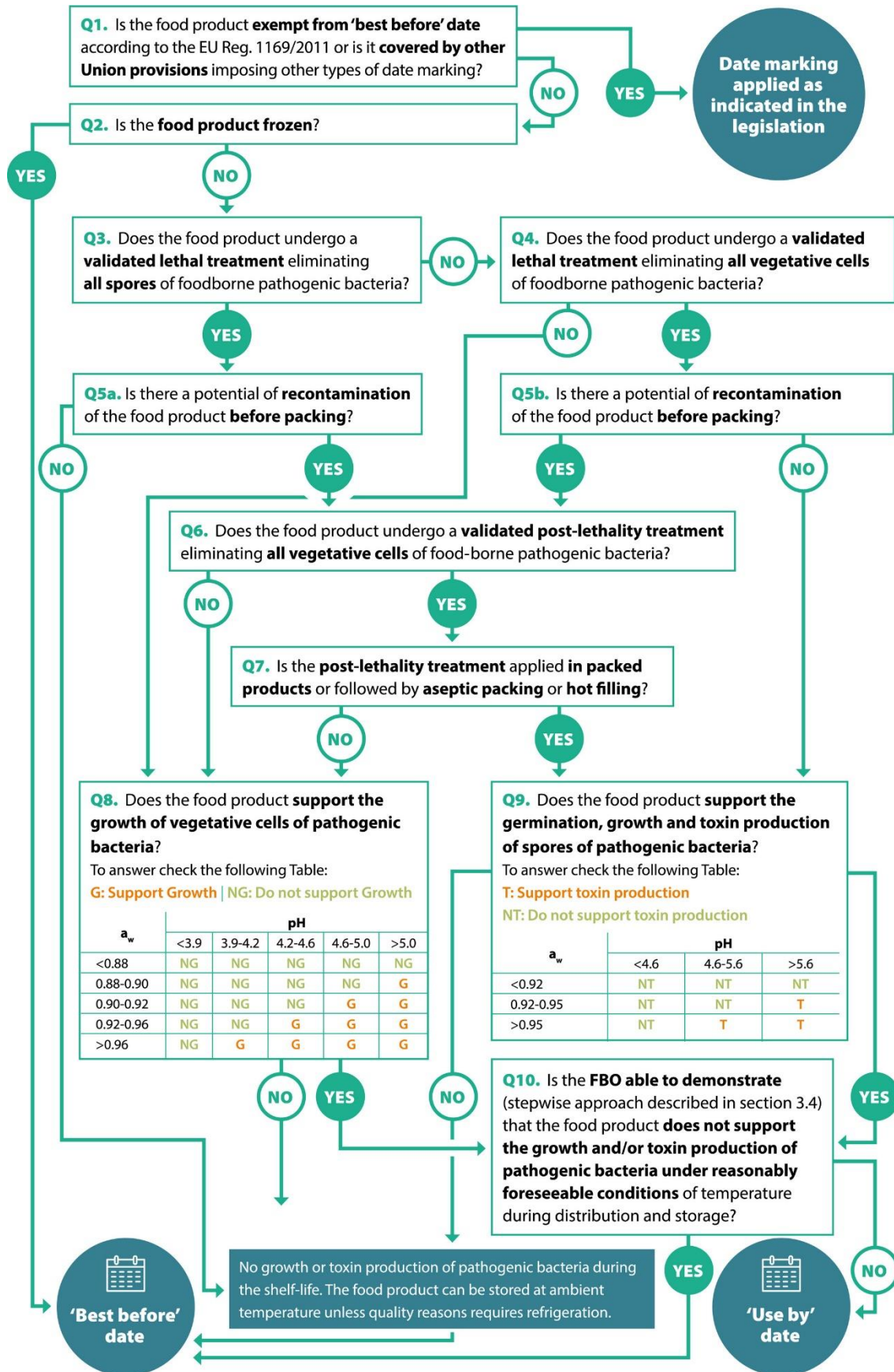


Figure 1 : Arbre de décision concernant le marquage approprié de la date pour les aliments préemballés à température contrôlée (EFSA et al. 2020).

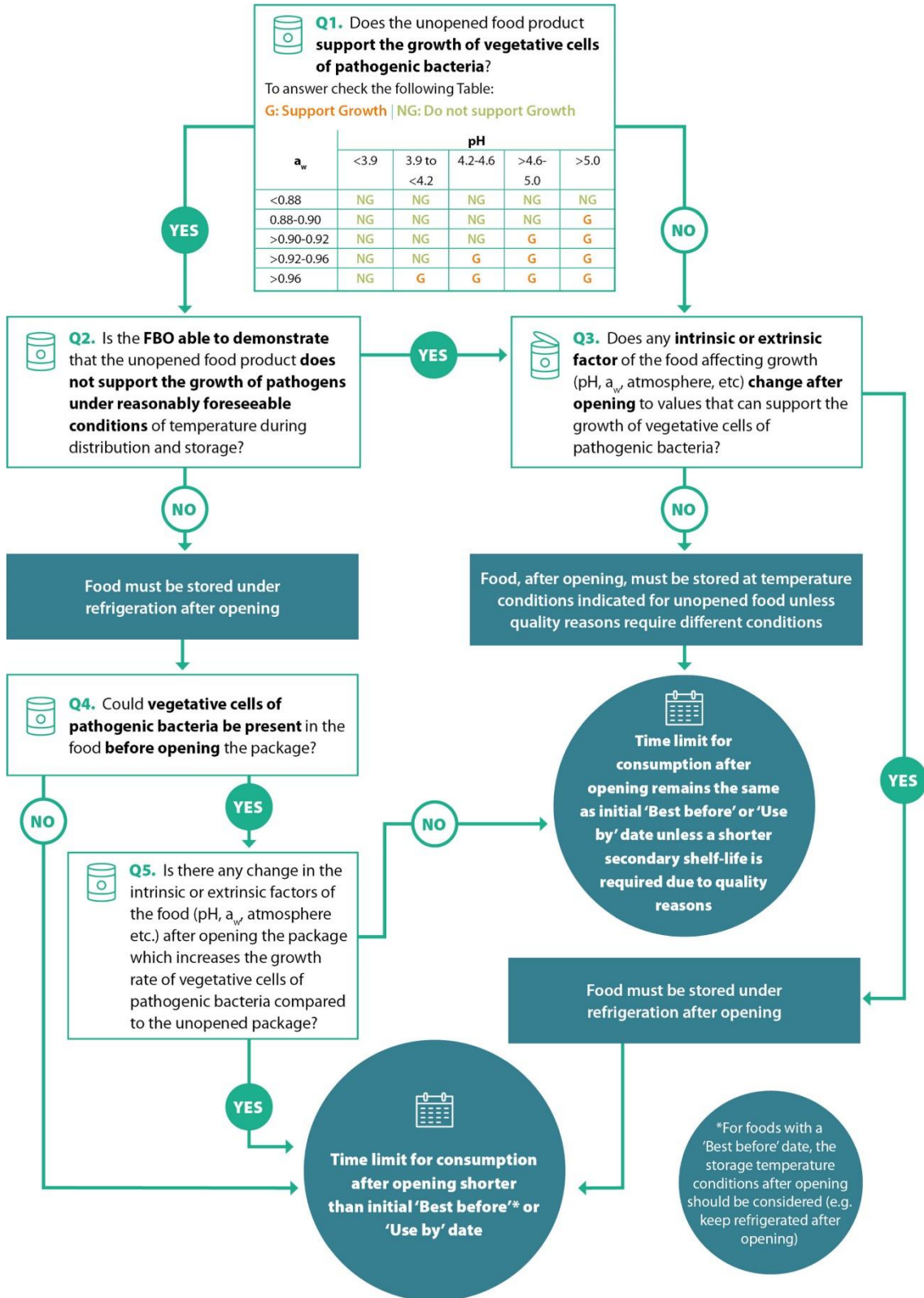


Figure 2 : Arbre de décision pour décider si des informations supplémentaires sur les conditions de stockage et le délai de consommation après ouverture de l'emballage sont appropriées (EFSA et al. 2021).

ANNEXE 5 : DLC ET PRATIQUES DU CONSOMMATEUR SUR LES PRODUITS VENDUS NON- PREEMBALLÉS

Concernant les durées de vie de certains aliments « très périssables » vendus à la coupe non préemballés, fabriqués chez un artisan ou vendus au détail sans mention d'une date limite de consommation, une durée inférieure à trois jours est fréquemment recommandée ¹¹⁷.

Cependant, les pratiques du consommateur sur ce type de produit peuvent être très variables. L'étude INCA3 ¹¹⁸ de l'Anses présente des pratiques de consommateurs liées à la conservation de produits non préemballés et notamment de denrées microbiologiquement périssables (Tableau 9). Les opérateurs peuvent s'appuyer sur ces enquêtes pour déterminer l'utilisation raisonnablement prévisible.

¹¹⁷ Avis de l'Anses, 2013, « Prévention des risques microbiologiques des aliments par le consommateur à son domicile : principales mesures retenues » consultable à l'adresse :

<https://www.anses.fr/fr/system/files/BIORISK2012sa0005.pdf>

¹¹⁸ Avis et Rapport de l'Anses sur la troisième étude individuelle nationale des consommations alimentaires - INCA 3- Juin 2017, et en particulier les pages 328 à 333 du rapport , consultable à l'adresse :

<https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2014SA0234Ra.pdf>

Tableau 9 : Fréquence de la durée maximale de conservation après achat (% des ménages et IC à 95 %) des produits achetés non préemballés, en fonction des études INCA2 et INCA3. (Adapté d'après le rapport INCA3. Les intitulés en gras identifient les fréquences de consommation supérieures à 3 jours comme habituellement recommandées, incluant celles inconnues, et sont sommées dans la dernière ligne)

		INCA2 (n=4067)	INCA3 (n=4357)	Test
Jambon	N'en achète pas	14,2 [12,8-15,8]	20,1 [17,9-22,5]	***
	1 jour	15,4 [14,0-16,9]	15,8 [14,1-17,6]	
	2-3 jours	57,3 [55,2-59,3]	48,3 [45,9-50,7]	
	4-7 jours	11,0 [9,7-12,4]	12,0 [10,4-13,8]	
	Plus d'une semaine	0,4 [0,2-0,8]	0,5 [0,3-0,9]	
	Juge à l'aspect ou à l'odeur ^a	0,0	2,6 [1,9-3,5]	
	Non spécifié ^b	1,7 [1,2-2,3]	0,7 [0,4-1,2]	
	>3 jours	13,1	15,8	
Autre charcuterie	N'en achète pas	24,6 [22,9-26,5]	29,2 [27,0-31,5]	***
	1 jour	8,1 [7,0-9,4]	7,7 [6,6-9,1]	
	2-3 jours	46,5 [44,4-48,6]	39,8 [37,5-42,2]	
	4-7 jours	17,3 [15,7-19,0]	17,6 [15,8-19,5]	
	Plus d'une semaine	0,8 [0,5-1,2]	1,6 [1,1-2,3]	
	Juge à l'aspect ou à l'odeur ^a	0,0	2,6 [2,0-3,5]	
	Non spécifié ^b	2,6 [2,1-3,4]	1,5 [1,1-2,0]	
	>3 jours	20,7	23,3	
Plats cuisinés à réchauffer	N'en achète pas	46,7 [44,5-48,9]	53,8 [51,1-56,6]	***
	1 jour	20,1 [18,5-21,7]	15,4 [13,6-17,3]	
	2-3 jours	26,2 [24,3-28,1]	23,6 [21,4-26,0]	
	4-7 jours	3,5 [2,8-4,4]	5,1 [4,1-6,3]	
	Plus d'une semaine	0,5 [0,2-1,0]	0,5 [0,3-0,8]	
	Juge à l'aspect ou à l'odeur ^a	0,0	0,5 [0,3-0,9]	
	Non spécifié ^b	3,1 [2,4-4,0]	1 [0,7-1,4]	
	>3 jours	7,1	7,1	
Entrées froides traiteur	N'en achète pas	36,6 [34,4-38,8]	39,2 [37,0-41,3]	***
	1 jour	15,9 [14,5-17,5]	11,4 [9,8-13,2]	
	2-3 jours	33,7 [31,7-35,7]	30,9 [28,7-33,1]	
	4-7 jours	10,3 [9,2-11,5]	14,0 [12,4-15,8]	
	Plus d'une semaine	1,1 [0,7-1,6]	2,1 [1,4-3,2]	
	Juge à l'aspect ou à l'odeur ^a	0,0	1,3 [0,9-1,9]	
	Non spécifié ^b	2,5 [1,9-3,2]	1,1 [0,7-1,8]	
	>3 jours	13,9	18,5	
Fromage	N'en achète pas	12,5 [11,0-14,1]	15,1 [13,1-17,3]	***
	1 jour	2,9 [2,2-3,8]	2,3 [1,8-3,1]	
	2-3 jours	17,8 [16,2-19,5]	13,1 [11,3-15,1]	
	4-7 jours	43,3 [41,3-45,4]	33,6 [31,5-35,8]	
	Plus d'une semaine	20,2 [18,5-22,1]	27,2 [25,2-29,2]	
	Juge à l'aspect ou à l'odeur ^a	0,0	6,6 [5,5-7,9]	
	Non spécifié ^b	3,3 [2,6-4,1]	2,1 [1,5-2,9]	
	>3 jours	66,8^c	69,5^c	
Viande	N'en achète pas	4,7 [3,9-5,8]	8,7 [7,4-10,1]	***
	1 jour	29,4 [27,6-31,2]	26,9 [24,3-29,6]	
	2-3 jours	56,8 [54,7-58,9]	53,8 [51,0-56,5]	
	4-7 jours	5,8 [4,9-6,9]	7,0 [5,8-8,5]	
	Plus d'une semaine	1,2 [0,8-1,8]	1,0 [0,6-1,8]	
	Juge à l'aspect ou à l'odeur ^a	0,0	1,9 [1,4-2,5]	
	Non spécifié ^b	2,0 [1,5-2,8]	0,8 [0,5-1,2]	
	>3 jours	9	10,7	

a La modalité « juge à l'aspect et à l'odeur » n'était pas présente dans le questionnaire de l'étude INCA2

b La modalité « non spécifié » regroupe les non réponses et les « ne sait pas »

c Des durées maximales de conservation supérieures à 3 jours peuvent être émises pour certains types de fromages par les distributeurs, ce qui peut expliquer ces chiffres.

Test des différences selon l'étude sans les modalités « non spécifié » et « juge à l'aspect et à l'odeur »: ns (non significatif), * (p<0,05), ** (p<0,01), *** (p<0,001), N/A non applicable

Source : Etudes INCA2 (2006-2007) et INCA3 (2014-2015), traitement Anses présenté dans le rapport INCA 3

ANNEXE 6 : ENQUETE AUPRES DES POINTS FOCaux DE L'EFSA

Le 07 mai 2021, une requête a été émise par l'Anses auprès du réseau des points focaux de l'EFSA¹¹⁹ relative aux pratiques nationales des différents pays concernant la vente de produits en vrac, sans emballage, au consommateur.

La demande de l'Anses portait en particulier sur l'existence

- (1) d'une réglementation nationale applicable à la distribution de produits en vrac aux consommateurs (y compris les denrées alimentaires non emballées) ;
- (2) de critères ou de paramètres permettant d'autoriser ou d'interdire la vente en vrac de certains produits aux consommateurs ;
- (3) d'une liste de produits identifiés pour lesquels les produits ou catégories de produits sont interdits de vente en vrac aux consommateurs ;
- (4) d'analyse des dangers microbiologiques et chimiques et/ou l'évaluation des risques des pratiques de vente en vrac, notamment dans le secteur alimentaire, pour le détaillant et le consommateur.

Dix-neuf¹²⁰ pays sur trente-sept¹²¹ interrogés ont apportés des réponses à ces questions dont la synthèse est présentée ci-après.

Les éléments découlant de l'application strictes des règlements de l'UE n° 178/2002, n° 852/2004 ou n° 853/2004, n° 1169/2011 ou n° 543/2011 ne sont pas repris.

1. Réglementation nationale applicable à la distribution de produits en vrac aux consommateurs

La majorité des pays n'ont pas de réglementation spécifique applicable à la distribution des produits en vrac. Des spécifications de produits interdits en vrac peuvent cependant exister (voir point 3)

■ **Etiquetage**

Plusieurs pays ont mentionné des spécifications d'étiquetage en lien avec l'application du règlement de l'UE n° 1169/2011 relatif à l'information des consommateurs (Allemagne, Chypre, Espagne, Lettonie, Portugal, Slovaquie, Turquie). Quelques éléments supplémentaires ont été apportés par certains d'entre eux : en Bulgarie, les exigences du règlement (CE) n° 1169/2011 s'appliquent à tous les produits alimentaires destinés aux consommateurs. En Autriche, il existe une disposition légale nationale concernant les informations sur les allergènes et l'étiquetage des édulcorants pour les denrées alimentaires non préemballées et l'étiquetage des denrées alimentaires livrées en libre-service ainsi que celles vendues lorsque la date de péremption est dépassée. En Estonie, la réglementation présente les exigences en matière d'information sur les denrées alimentaires pour les denrées alimentaires non préemballées ou emballés sur le lieu de vente à la demande du consommateur.

■ **Application de la vente en vrac**

Certains pays mentionnent l'existence de guides en appui des distributeurs, mais non spécifique à la vente en vrac. Concernant des spécificités de l'application de la vente en vrac, en Lituanie par exemple, il existe une législation nationale qui définit les exigences spécifiques pour les établissements de vente au détail, en mettant l'accent sur le commerce des aliments non emballés. En Roumanie, dans le cas des produits d'origine animale, les produits peuvent être déballés et présentés aux consommateurs dans des conditions spécifiques et par un personnel formé (par exemple, le poisson). La réception, l'entreposage et la vente de denrées alimentaires d'origine animale au niveau du commerce de détail se font en respectant les recommandations des producteurs et des informations présentées sur

¹¹⁹ Le réseau des points de contact est composé de membres issus des 27 Etats membres de l'UE, plus l'Islande et la Norvège, ainsi que d'observateurs représentant la Suisse et les pays en phase de préadhésion à l'UE.

¹²⁰ Allemagne, Autriche, Belgique, Bulgarie, Chypre, Espagne, Estonie, Grèce, Hongrie, Irlande, Lettonie, Lituanie, Norvège, Les Pays-Bas, Portugal, Roumanie, République Tchèque, Slovaquie, Turquie

¹²¹ Les non-répondants interrogés sont : Albanie, Bosnie-Herzégovine, Croatie, Danemark, Finlande, Islande, Italie, Kosovo, Luxembourg, Macédoine du Nord, Malte, Monténégro, Pologne, Royaume-Uni, Serbie, Slovaquie, Suède, Suisse

l'étiquette. En Slovaquie, l'Autorité de santé publique a publié sur son site web une recommandation qui régleme les conditions de vente, les exigences en matière d'emballage et les produits recommandés.

2. Critères ou paramètres permettant d'autoriser ou d'interdire la vente en vrac de certains produits aux consommateurs

Les paramètres présentés sont ceux qui découlent des règlements de l'UE, en particulier des règlements (CE) n° 178/2002, n° 852/2004 et n° 853/2004. Les éléments remontés par les différents pays reposent sur les moyens de mise à disposition des denrées et non sur des critères ou paramètres intrinsèques aux aliments.

Les différentes réponses mettent en avant la nécessité d'un respect des bonnes pratiques d'hygiène, et en particulier une bonne hygiène des mains et le fait d'éviter de toucher les aliments non emballés. Des points tels que la propreté des locaux, l'hygiène des transports, l'absence de nuisibles, l'utilisation de dispositif de vente adéquat, la protection des contaminations (environnementale et contamination croisée) et la traçabilité sont cités. La présentation des produits doit se faire en respectant les conditions de température, d'humidité et de durée de vie fixées par les producteurs et en informant correctement les consommateurs. Il est rappelé que les opérateurs du secteur alimentaire qui vendent des produits en vrac doivent mettre en place leurs procédures HACCP, comme le prévoit le règlement (CE) n° 852/2004. Divers guides de bonnes pratiques d'hygiène sont mentionnés par plusieurs pays, qui n'ont pas été conçus en particulier pour la vente de denrées alimentaires non emballées, mais qui contiennent cependant de nombreux aspects applicables à ces magasins.

3. Liste de produits identifiés pour lesquels la vente en vrac aux consommateurs est interdite ou contrôlée

Quelques pays indiquent ne pas avoir d'interdiction de vente de produits en vrac : c'est le cas de l'Allemagne, Chypre, la Lettonie, la Roumanie et les Pays-Bas. D'autres pays ont indiqué ne pas avoir connaissance d'une telle interdiction, c'est le cas de la Hongrie, l'Irlande et la Suède. La Slovaquie recommande quant à elle la vente de produits secs comme les légumes, les noix, les fruits secs ou le riz.

Concernant les produits interdits dans les différents pays :

- L'Autriche a identifié que la distribution d'eaux minérales naturelles et d'eaux de source en vrac serait contraire à la directive 2009/54/CE, l'eau minérale naturelle se caractérisant par sa qualité originale et soumise à des normes d'hygiène strictes.
- en Belgique, la législation nationale interdit la vente de yaourts sur le marché sans préemballage ou dont l'emballage n'est pas de nature à éviter une contamination microbienne ou autre contamination. De même, la farine destinée au consommateur ne peut être commercialisée que sous forme préemballée. La vente de farine en vrac n'est pas autorisée, même pas dans un silo ou un bac avec une pelle. La farine doit être conditionnée dans des unités d'emballage qui sont vendues comme telles au consommateur. L'huile d'olive pure ne peut pas non plus être vendue en vrac (d'après la législation européenne qui serait relative à une problématique de fraudes).
- en Bulgarie, il est également interdit de vendre en vrac l'huile d'olive, mais également l'huile de tournesol et d'autres huiles. La vente en vrac des imitations de produits laitiers est également interdite : ils doivent être préemballés et clairement identifiés.
- l'Espagne interdit la vente de lait cru, d'huile d'olive et d'huile de noyaux d'olives ainsi que les compléments alimentaires et les aliments destinés à des groupes spécifiques en application des textes européens (R(EU) n° 609/2013).
- l'Estonie interdit la vente en vrac des boissons alcoolisées dont la teneur en éthanol est supérieure à 22 % en volume.
- la Grèce interdit la vente en vrac de miel, de produits de la pêche décongelés au détail, de viande hachée, d'huile d'olive et autres huiles de graines comestibles, de pain et produits de boulangerie vendus dans d'autres lieux (par exemple supermarchés, confiseries) que le lieu de production (boulangerie).
- la Lituanie prévoit certaines restrictions commerciales pour les denrées alimentaires congelées, les produits laitiers liquides et les œufs, qui doivent être uniquement emballés dans l'emballage

- du fabricant. Egalement les denrées alimentaires d'origine animale et les légumes ou champignons fermentés, salés, marinés, qui eux, doivent être vendus uniquement préemballés.
- au Portugal, les denrées alimentaires devant être préemballées sont le sucre, le riz, la farine, les aliments surgelés, l'huile d'olive, le vinaigre, le miel, les aliments pour groupes spéciaux, les compléments alimentaires, les boissons spiritueuses, les yaourts et le lait fermenté.
 - la Turquie interdit la vente en vrac de concentré de tomates, de lait de consommation et de lait cru et encadre très strictement la vente en vrac de viande hachée (bœuf, volaille, mélanges).
 - la République Tchèque n'a pas de liste mais des catégories de produits ne peuvent être vendus qu'emballés (sont cités en exemple les compléments alimentaires, la viande congelée, les eaux minérales et de source), qui sont spécifiées dans la réglementation nationale.

Les produits qui ne sont pas autorisés à la vente en vrac dans certains pays du réseau des points focaux de l'EFSA sont repris ci-dessous :

- eau minérale naturelle et eau de source
- boissons alcoolisées avec un taux d'éthanol supérieur à 22 % et boissons spiritueuses
- yaourts, imitation de produits laitiers, produits laitiers liquides, lait fermenté, lait de consommation, lait cru
- œufs
- farine, miel, sucre, riz, vinaigre
- pain et produits de boulangerie (hors lieu de production)
- huiles de graines comestibles, huile d'olive, huile de tournesol, huile de noyaux d'olive
- compléments alimentaires, aliments destinés à des groupes spécifiques
- denrées alimentaires d'origine animale, produits de la pêche décongelés, viande hachée
- légumes ou champignons si fermentés, salés ou marinés, concentré de tomates
- aliments surgelés, denrées alimentaires congelées, viande congelée.

4. Analyse des dangers et/ou l'évaluation des risques des pratiques de la vente en vrac

La majorité des pays ne mentionne ni analyse des dangers microbiologiques ou chimiques ni évaluation des risques en ce qui concerne les pratiques de vente de produits en vrac. Certains d'entre eux indiquent que cela est de la responsabilité des opérateurs agroalimentaires.

La Belgique précise, concernant la farine, que c'est une denrée alimentaire qui peut devenir humide au contact de l'air et qui peut constituer un environnement propice au développement de moisissures et à la production éventuelle de mycotoxines. En raison de sa nature pulvérulente, la farine est facilement transportée sous forme de poussière dans l'air et peut se déposer sur le sol et les bords des plinthes, les rebords de fenêtres, ainsi qu'à des endroits parfois difficilement accessibles pour le nettoyage. Ces dépôts peuvent attirer les nuisibles tels que les insectes et les rongeurs.

Concernant la vente de yaourts, elle est interdite sans préemballage ou dont l'emballage n'est pas de nature à éviter une contamination microbienne ou autre.

L'Espagne, précise qu'une évaluation des risques a été effectuée pour la commercialisation du lait cru au consommateur.

ANNEXE 7 : DONNEES DE TOXICOVIGILANCE VISANT A IDENTIFIER UNE LISTE D'EXCEPTIONS A L'OBLIGATION DE VENTE EN VRAC : MATERIEL ET METHODES

L'Anses a nommé deux experts rapporteurs des groupes de travail de toxicovigilance « Vigilance des produits chimiques » et « Expositions accidentelles à des toxiques chez les enfants » afin de contribuer à la saisine 2021-SA-0051. Sur la base du travail de deux rapporteurs, la liste des catégories de produits a été soumise pour consultation à la cellule opérationnelle de toxicovigilance entre le 22 juillet et le 3 août 2021. Les résultats présentés ci-dessous prennent en compte leurs commentaires.

■ Source de données

Le système d'information des centres antipoison CAP (SICAP) est composé du Service des agents et compositions (SAC) permettant la gestion de la base nationale des produits et compositions (BNPC), et du Service des cas médicaux (SCM) permettant la mise à jour de la Base nationale des cas médicaux (BNCM).

Les agents et catégories d'agents concernés (mélanges, substances/ingrédients, classes d'agents, etc.) ont été recherchés dans la BNPC, thésaurus des agents ayant motivé une téléconsultation et/ou faisant l'objet d'une obligation réglementaire de déclaration de composition. Il s'agit d'une base de données dynamique, mise à jour en permanence à partir des déclarations réglementaires ou spontanées des industriels et des réponses aux demandes spécifiques des CAP.

Les agents de la BNPC sont référencés dans des classes d'agents déterminées par une hiérarchie principale d'usage : <https://bnpc.antipoison.fr/h1.php>.

■ Méthode

A partir de cette hiérarchie, les catégories de produits ayant été à l'origine d'expositions strictement accidentelles sur les 10 dernières années ont été recensées, toutes gravités et voies d'exposition confondues. Pour chaque catégorie ainsi retenue, les cas d'exposition accidentelle ont été répartis selon le niveau maximum de la gravité codée dans chacun des dossiers, au moment des appels :

- Gravité nulle (0), faible (1), moyenne (2), forte (3) ;

Les cas de gravité 0+1 et 2+3 ont été regroupés et leur pourcentage respectif calculé.

Seules les expositions « monoagents » ont été retenues, c'est-à-dire que la personne n'était exposée qu'à un seul produit dans le scénario considéré.

Ont été exclus les aliments, les produits à usage strictement professionnel, les médicaments humains et vétérinaires, les produits cosmétiques, les dispositifs médicaux, les produits phytopharmaceutiques, les produits biocides, les rodenticides, les vêtements, les armes de guerre, les articles de puériculture, les jouets, les aérosols, les feux d'artifice et pyrotechnie et les lingettes (non maintien des propriétés techniques en milieu non humide).

La liste des catégories de produits a été relue par les experts rapporteurs ainsi que par des membres de la cellule opérationnelle de toxicovigilance¹²² afin d'identifier :

- les produits à ne vendre en vrac en aucun cas, pour des raisons de santé publique ou de conservation des propriétés intrinsèques du produit ;
- les produits pour lesquels une vente en vrac ne sera possible qu'avec des dispositifs de vérification préalable de l'adéquation des emballages apportés par les consommateurs avec le produit en question, et de délivrance sécurisée de ces produits en magasin.

Il est à noter que pour une même catégorie de produits, les recommandations peuvent être différentes selon les substances ou les mélanges. Les résultats de cette expertise sont intégrés dans ce document (notamment au chapitre 3.3.2.3). Enfin, des commentaires généraux ont également été proposés par les experts rapporteurs sur le développement de la vente en vrac en général (et ont été intégrés dans le présent document).

¹²² La cellule opérationnelle de toxicovigilance réunit, toutes les 6 semaines et en tant que de besoin, un toxicologue de chaque CAP pour le traitement des alertes et autres questions de toxicovigilance.

ANNEXE 8 : SUIVI DES ACTUALISATIONS DE LA NOTE D'AST

Date	Page	Description de la modification
30/09/2021		Première version de la note
09/11/2021	2	Sommaire : mise à jour du nombre de pages
	10	Dernier paragraphe de la partie 3.2.1.1 : modification relative aux exemples des moyens appropriés pour délivrer l'information au consommateur listés entre parenthèses.
	13	Dernier paragraphe de la partie 3.2.1.4 : modification relative aux exemples des moyens appropriés pour délivrer l'information au consommateur listés entre parenthèses.
	36	Premier paragraphe de la sous-partie 3.3.3.6 : ajout d'exemples de produits concernant la catégorie de produits de consommation d'hygiène
	43	Dans le tableau 6 : modification de la ligne relative au « pays d'origine ou lieu de provenance », ajout d'une note de bas de page
	49	Dernier paragraphe de la partie 3.4.3.5 : modification relative aux exemples des moyens appropriés pour délivrer l'information au consommateur.
	57	Bas de page : changement du nombre de pages dans la citation suggérée de l'AST