

FOIRE DE CHALONS EN CHAMPAGNE DU 1^{er} AU 11 SEPTEMBRE 2017

Obligations réglementaires des exposants

1 - L'INFORMATION PRECONTRACTUELLE DES CONSOMMATEURS

1.1 - Une obligation générale d'information du consommateur sur les prix, les conditions de vente des produits et des services, proposés au consommateur

❶ **affichage visible et lisible par le consommateur des prix en € TTC :**

affichage du prix à l'unité de mesure pour les produits préemballés alimentaires ou non alimentaires, tels que les cosmétiques.

✎ règles spécifiques pour les restaurateurs : cartes, menus + affichage des prix d'au moins 5 vins et des contenances des boissons servies (alcoolisées ou non) + affichage origine précise des viandes servies (bovines, porcines, ovines + volailles).

❷ **prestataires de services :**

note détaillée obligatoire à partir de 25 € + affichage des tarifs.

❸ **exposants sur les foires et salons :** obligation d'informer le consommateur par un affichage réglementaire sur le stand et préalablement à l'achat (format minimum A3), la phrase suivante « le consommateur ne bénéficie pas d'un droit à rétractation pour tout achat effectué dans cette foire ».

1.2 - Règles d'étiquetage des produits : qualité, composition, dénominations, signes de qualité

❶ **obligation générale de conformité et de sécurité :**

les produits et services mis sur le marché doivent répondre aux prescriptions en vigueur relatives notamment à la santé et sécurité du consommateur. **Le responsable de la mise sur le marché** (ex : importateur et distributeur au consommateur final) doit vérifier que le produit est conforme à la réglementation et justifier aux agents habilités des contrôles qu'il a effectués (certificats de conformité demandés à son fournisseur...).

Plus généralement, les producteurs et distributeurs doivent, chacun en ce qui les concerne, prendre les mesures utiles pour s'assurer que les produits (alimentaires ou non alimentaires) et services offrent toute garantie de sécurité et ne portent pas atteinte à la santé des consommateurs.

❷ **règles d'étiquetage des produits (alimentaires ou non alimentaires) :**

des règles spécifiques existent pour les denrées alimentaires pré emballées. De manière générale, quelle que soit la nature du produit, l'étiquetage doit donner des informations loyales au consommateur (qualité, nature et quantité du produit) et de sécurité du consommateur (modalités d'utilisation, de conservation, ingrédients allergènes, risques de brûlures produits chimiques...).



❸ **mentions valorisantes (agriculture bio, produits fermiers, montagne, label rouge, sans OGM, appellation d'origine protégée...) :**

l'utilisation abusive de ces mentions est constitutive d'une tromperie (délit).



2 – S'INTERDIRE TOUTE PRATIQUE COMMERCIALE DELOYALE OU INTERDITE, VIS A VIS DES CONSOMMATEURS

❶ aucune publicité sous quelle que forme que ce soit (produit, documents commerciaux, annonces media, publicités sur le stand...) ne doit induire en erreur le consommateur (même par omission) :

notamment si allégation, présentation fautive ou de nature à induire en erreur le consommateur (existence, disponibilité, caractéristiques essentielles du bien ou service, caractère promotionnel du prix (« prix spécial foire »), portée des engagements de l'annonceur (garanties, service après-vente, droits des consommateurs...).

Ex : Afficher un label de qualité, un certificat ou un équivalent sans avoir obtenu les autorisations nécessaires : **pratique réputée trompeuse en toutes circonstances (amende : 300 000 € maxi).**

❷ annonces de réduction de prix chiffrées (ex : - 50 % sur la foire) :

mentionner la durée de la promotion, son importance en valeur absolue ou pourcentage, et les produits ou catégories de produits concernés.

Prix de référence ou « prix barré » (prix de vente avant réduction) : les exposants sont tenus de justifier à l'administration par tout moyen probant, des prix de vente antérieurement pratiqués.

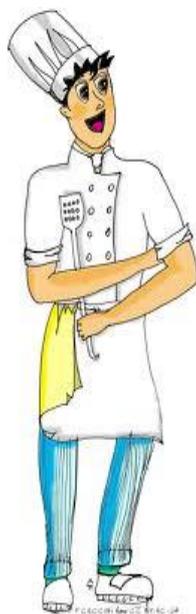
❸ ventes à crédit sur une foire :

respecter les dispositions de la loi sur les publicités, l'information précontractuelle du consommateur (solvabilité...) et les mentions obligatoires sur le contrat de crédit (bordereau de rétractation, taux...), ainsi que la mention sur le bon de commande précisant que cet achat est fait à crédit (quel que soit le prêteur).

3 – LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE DES RESTAURATEURS ET DES COMMERCANTS DE DENREES ALIMENTAIRES

Les aliments

- refuser et éliminer les denrées non-conformes,
- vérifier les Dates Limites de Consommation (DLC) des denrées réceptionnées et vendues,
- protéger les denrées de toute contamination (poussières, animaux, insectes),
- respecter la chaîne du froid (thermomètre de contrôle obligatoire),
- ne pas laisser trop longtemps les denrées hors de l'enceinte réfrigérée,
- décongeler les denrées dans une enceinte réfrigérée entre 0 °C et + 4 °C,
- ne pas recongeler un produit décongelé,
- conserver les aliments dans les conditions de températures préconisées sur les emballages,
- conserver les éléments de la traçabilité des matières premières (étiquettes, factures, marque salubrité).



Le personnel

- propreté des mains,
- tenue vestimentaire propre, réservée à l'activité.

Les équipements

- vitrines et armoires réfrigérées,



- * surfaces et équipements propres et désinfectés,
- * système de lavage des mains à commande non manuelle, ou à défaut jerrican d'eau potable (ou moyen équivalent), avec savon liquide et papier jetable
- * poubelles fermées et tenues à l'écart des denrées,
- * évacuer les poubelles régulièrement.

Pour les denrées « à risque » :

- si un fournisseur demande le retrait d'une denrée alimentaire qu'il a commercialisée, son acheteur a l'obligation de procéder au retrait de cette denrée ;
- si une denrée est susceptible de poser des risques pour la santé du consommateur, le professionnel est tenu de retirer cette denrée de la fabrication et de la vente, et de prévenir la DDCSPP de la Marne.