



Décret fixant la fixant
La liste des produits pour lesquels la vente en vrac est interdite pour des raisons de santé publique
Contribution – My Retail Box – 29 novembre 2022

Décret notifié à la Commission européenne par la France sous le numéro : 2022/818/F

Date de réception : 22/11/2022

Fin de la période de statu quo : 23/02/2023

My Retail Box créée en 2013 est le 1^{er} opérateur spécialisé de la vente de produits en vrac. C'est grâce notamment à sa centrale d'achats que My Retail Box commercialise une gamme de plus de 750 produits rigoureusement sélectionnés destinés à la vente en vrac, notamment à travers son réseau de 64 épiceries spécialisées vrac « day by day » et de 12 épiceries spécialisées vrac « Mademoiselle Vrac » implantées en France et en Belgique.

My Retail Box développe et met en place des outils qui permettent de sécuriser la vente en vrac en sélectionnant les systèmes de distribution des produits vendus en vrac, en établissant de plans de maîtrise sanitaire issus d'HACCP, en développant des outils informatiques permettant de fiabiliser la traçabilité et les étiquetages des produits en conformité avec la réglementation en vigueur.

My Retail box est co-fondateur et adhérent actif de l'association professionnelle Réseau Vrac depuis sa création en 2016.

Le projet de décret notifié à la Commission européenne fixe la liste des produits qui ne peuvent pas être vendus en vrac pour des motifs de santé publique. En réalité, les autorités françaises en charge de la rédaction de ce texte n'ont pas examiné les motifs de santé publique justifiant les restrictions listées.

Pour des questions de calendrier, les autorités se sont contentées d'inscrire dans le projet de décret les restrictions qui sont fixées par des textes européens, partant du principe que si elles existent au niveau européen, c'est qu'elles sont justifiées par un motif de santé publique, ce qui n'est pas nécessairement le cas, les restrictions européennes existantes étant pour la plupart liées au fait qu'à l'époque où les textes européens ont été adoptés, la vente en vrac en libre-service n'existait pas alors que cette modalité de vente connaît aujourd'hui un essor important plébiscité par les consommateurs.

Nous pensons que plusieurs catégories de produits listées dans ce projet de décret pourraient être vendues en vrac dans des conditions adaptées sans entraîner de problèmes de santé publique, tout en respectant la réglementation en vigueur :



Catégories de produits	Moyens de maîtrise de la sécurité
Les compléments alimentaires Directive n° 2002/46/CE transposée en droit français par le décret n°2006-352	- L'étiquetage des mentions obligatoires pourra se faire sur le système de distribution des produits et une étiquette pourra être apposée sur le contenant du client. - L'achat d'un contenant de réemploi adapté pour s'assurer de l'adéquation entre le contenant et le complément alimentaire pourra être imposé lors du 1^{er} achat. Le client sera informé des mesures à mettre en œuvre pour bien nettoyer et désinfecter ce contenant avant réutilisation. - La stabilité du produit dans le temps pourra être validée par le fournisseur qui prendra en compte chaque étape du processus de vente en vrac (conditionnement, transport, mise en vente par un outil de service adapté, service par le consommateur et vie dans le contenant de réemploi). - Les compléments alimentaires pourront être stockés dans un contenant de distribution qui protège le produit et le service se fera avec un outil de service individuel.
Les produits surgelés article 7 de la directive 89/108/CEE transposé en droit français par 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	Pour éviter les risques de dessiccation du produit et de contamination microbienne par l'air extérieur : - Le système de distribution pourra être en froid négatif statique ou très faiblement ventilé et être équipé d'un système de fermeture (portes, rideaux...) - Les procédures de transvasement des produits dans les meubles de service respecteront la chaîne du froid en se faisant dans un délai très court. - Les dates de durabilité minimale (DDM) pourront être adaptées dans le cadre de la vente en vrac. - Des boîtes isothermes réemployables pourront être mises à disposition des consommateurs pour le transport des produits.
Le lait traité thermiquement 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	Des dispositifs de vente en vrac adaptés (type bag in box) stockés en meuble réfrigéré avec des durées de vie de produits (DLC) qualifiées selon ce mode de distribution et des bonnes pratiques d'hygiène à la vente en vrac permettraient la vente en vrac de ces produits sans risque de contamination et de tromperie du consommateur.