Cadre juridique pour les cafés

Cadre de l'Union européenne pour : France, état au 23 octobre 2026

Avant de commencer

Ce document est un modèle, et non un conseil juridique ni une approbation officielle. Il repose sur le droit de l'UE en vigueur au 23 octobre 2026 : règlement (CE) n° 852/2004, règlement (CE) n° 178/2002 et règlement (UE) n° 1169/2011. Ce modèle couvre uniquement le cadre de l'UE applicable dans tous les États membres. Les règles nationales applicables en France (enregistrement auprès de l'autorité chargée de la sécurité des aliments, limites de température, forme de l'information sur les allergènes, certificats médicaux, TVA, caisses enregistreuses, contrats de travail et baux) ne sont pas couvertes. Vérifiez-les auprès de votre autorité locale chargée de la sécurité des aliments avant d'utiliser le modèle.

Principaux textes

- Règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires – article 5 (procédures fondées sur les principes HACCP), article 6, paragraphe 2 (signaler chaque établissement à l'autorité compétente en vue de son enregistrement), annexe II (locaux, chapitre I ; les équipements et conteneurs utilisés pour des allergènes sont nettoyés avant d'être utilisés pour des denrées alimentaires qui n'en contiennent pas, chapitre IX, point 9 ; formation, chapitre XII ; culture de la sécurité alimentaire adaptée à la nature et à la taille de l'entreprise, chapitre XI bis, ajouté par le règlement (UE) 2021/382). Texte consolidé : http://data.europa.eu/eli/reg/2004/852/2021-03-24
- Règlement (CE) n° 178/2002 – article 18 (traçabilité : être en mesure d'identifier chaque fournisseur et chaque entreprise que vous approvisionnez), article 19 (retirer les denrées alimentaires dangereuses et en informer les autorités).
- Règlement (UE) n° 1169/2011 – article 9, paragraphe 1, point c), et article 44, paragraphe 1, point a) : l'information sur les allergènes est obligatoire également pour les denrées alimentaires non préemballées et les collectivités ; l'article 44, paragraphe 2, permet à chaque État membre d'en fixer la forme ; l'annexe II énumère les 14 allergènes.

Enregistrement

Signalez chaque établissement à l'autorité compétente en matière de denrées alimentaires, selon les modalités qu'elle prescrit, en vue de son enregistrement (article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 852/2004) ; le droit national l'exige généralement avant le début de l'activité.

Hygiène et formation du personnel

Les manutentionnaires de denrées alimentaires doivent être encadrés et disposer d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire (règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre XII). Les règles nationales sur les certificats médicaux diffèrent.

Températures

Quoi	Règle	Source
Températures	fixez vos propres limites critiques dans le plan HACCP ; la chaîne du froid ne doit pas être interrompue (règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre IX) ; des limites nationales peuvent s'appliquer	aucune règle nationale couverte

Information sur les allergènes

L'information sur les allergènes pour les denrées alimentaires servies dans un café est obligatoire (article 44, paragraphe 1, point a), du règlement (UE) n° 1169/2011). La forme (liste écrite, numéros sur la carte, information sur demande) est fixée par le droit national en vertu de l'article 44, paragraphe 2 ; tant que vous ne l'avez pas vérifiée, fournissez l'information par écrit avant la commande.

Sources – texte intégral sur Europaius

- 852/2004
- 178/2002
- 1169/2011