



Février 2026

Production alimentaire dans les espaces privés

Les cuisines privées servent à la production de denrées alimentaires destinées à la consommation personnelle. La production de denrées alimentaires destinées à être remises aux consommateurs dans des locaux privés n'est pas fondamentalement interdite. Toutefois, la production professionnelle est soumise aux mêmes exigences légales en matière d'hygiène et de conditions d'exploitation que les établissements alimentaires.

La protection de la santé, la manipulation hygiénique, l'information sur les produits ainsi que la protection des consommateurs contre la tromperie en matière de denrées alimentaires doivent être garanties.

Devoir d'annonce et contrôle des denrées alimentaires

Quiconque manipule des denrées alimentaires (les produit, les transforme, les traite, les entrepose, les transporte, les remet, les importe ou les exporte) est en principe tenu de les déclarer.

Exception : distribution occasionnelle de denrées alimentaires dans un cadre restreint, par exemple lors de bazars, de fêtes scolaires ou autres.

Le contrôleur des denrées alimentaires effectue des contrôles inopinés dans les entreprises alimentaires. Cela vaut également pour les locaux de production privés. Le non-respect des prescriptions de la législation sur les denrées alimentaires entraîne des contestations et des frais.

Autocontrôle

Chaque entreprise doit veiller à ce que les exigences légales soient respectées. Elle est tenue de procéder à un autocontrôle. Les conditions de production et de stockage prescrites doivent être définies, contrôlées et documentées dans le cadre d'un autocontrôle adapté à l'entreprise. La traçabilité doit être garantie.

Hygiène

Les aliments ne doivent pas être modifiés négativement par des micro-organismes, des substances étrangères ou d'autres influences. Le respect des bonnes pratiques de fabrication nécessite des connaissances spécialisées. Une séparation judicieuse des activités et des produits propres et sales, un stockage et une transformation adéquats des denrées alimentaires ainsi qu'une manipulation appropriée des ustensiles constituent la base d'un traitement hygiénique. D'autres conditions préalables sont un nettoyage approfondi des locaux, des machines et des appareils ainsi qu'une hygiène personnelle.

Exigences relatives aux locaux et aux équipements

Les locaux dans lesquels les denrées alimentaires sont préparées, transformées ou traitées doivent être entretenus en permanence. Ils doivent être conçus et aménagés de manière à garantir une bonne hygiène alimentaire et à éviter les contaminations pendant et entre les opérations. Il s'agit notamment de surfaces lisses et faciles à nettoyer, de plans de travail hygiéniques, de possibilités de se laver les mains à l'eau chaude et froide, de savon et d'essuie-mains jetables, de dispositifs de rinçage appropriés et de possibilités de réfrigération suffisantes.

Si des denrées alimentaires sont transformées fréquemment ou en grandes quantités, il est indispensable de disposer de locaux de transformation professionnels. Si des denrées alimentaires périssables sont stockées et/ou produites, elles doivent être placées dans un appareil de réfrigération ayant une capacité de refroidissement suffisante (max. +5 °C ; max. +2 °C pour les produits à base de poisson). Souvent, les réfrigérateurs domestiques ne garantissent pas une capacité de réfrigération suffisante. Si des denrées alimentaires périssables sont transportées, les



véhicules de transport doivent disposer des dispositifs de réfrigération ou de maintien au froid correspondants. De même, les points de distribution (p. ex. marché) doivent disposer, si nécessaire, d'installations de réfrigération suffisantes.

Séparation du commercial et du privé

Lors de la production dans des locaux privés, il faut particulièrement veiller à ce qu'il y ait une séparation temporelle claire entre l'utilisation privée et l'utilisation professionnelle. Avant chaque production, l'espace de production doit être nettoyé.

En outre, les denrées alimentaires doivent être stockées et étiquetées séparément, de manière à exclure toute confusion ou contamination accidentelle par des membres de la famille ou d'autres utilisateurs des locaux (p. ex. réfrigérateurs et espaces de stockage séparés, tiroirs de stockage ou boîtes définis). Les animaux n'ont pas leur place dans les locaux de production, de stockage et de vente.

Étiquetage et obligation d'information

Les aliments préemballés doivent être étiquetés conformément à l'ordonnance relative à l'information sur les denrées alimentaires. Il convient de noter qu'en plus des directives générales, il existe d'autres règlements avec des prescriptions d'étiquetage spécifiques aux produits.

Pour les denrées alimentaires proposées en vrac, les indications peuvent également être données oralement. Exception : pour la viande et le poisson, l'indication du pays d'origine doit toujours être faite par écrit. En outre, il doit être indiqué par écrit que les informations sur les ingrédients susceptibles de provoquer des allergies peuvent être obtenues oralement.

Il est possible de renoncer à l'étiquetage nutritionnel pour les denrées alimentaires proposées en vrac ainsi que pour les denrées alimentaires fabriquées de manière artisanale qui sont remises directement aux consommateurs ou à des entreprises alimentaires locales en vue d'une remise directe aux consommateurs.

Bases légales

- Loi sur les denrées alimentaires (LDAI)
- Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs)
- Ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI)
- Ordonnance sur l'hygiène (OHyg)
- Autres règlements spécifiques aux produits

