

Marchés alimentaires sur emplacements privés : Conseils utiles & précautions

Respecter les espacements d'un mètre minimum !

REPARATION EN AMONT DU PRINCIPE D'ORGANISATION DU MARCHÉ

- ✓ Étendre l'implantation du marché afin de mieux séparer les commerces/ étals;
- ✓ Organiser et étendre éventuellement les horaires afin d'éviter les pics de fréquentation;
- ✓ Limiter la fréquentation du marché à un membre par foyer;
- ✓ Seuls les étals alimentaires sont autorisés;
- ✓ Prévoir du personnel à mettre à disposition pour le filtrage et les contrôles du marché.

Les mesures d'information de la population devront être assurées en amont par les organisateurs, les accueillants et/ou le(s) responsable(s) désigné(s).

ORGANISATION GEOGRAPHIQUE DU MARCHÉ

- ✓ Positionner à minima 1 personne dédiée à la régulation de la fréquentation à l'entrée et 1 personne à la sortie: représentant d'association, producteurs, bénévoles...
- ✓ Réguler l'entrée des personnes dans le marché afin de pouvoir respecter les consignes d'espacement au minimum d'un mètre entre les clients;
- ✓ Obliger les clients à réaliser une friction hydroalcoolique des mains à l'entrée et à la sortie du marché ;
- ✓ Définir un sens de circulation unique obligatoire à l'intérieur du marché ;
- ✓ Espacer suffisamment les étals pour assurer un espacement d'au moins un mètre entre les clients ;
- ✓ Installer des barrières Vauban aux deux extrémités de chaque étal pour matérialiser les cheminements d'accès ou à défaut, des caisses à fruit, des palettes ou de la rubalise ;
- ✓ Positionner des lignes de barrières de part et d'autre de l'allée centrale de cheminement pour éviter que les clients n'accèdent aux denrées;
- ✓ Matérialiser au sol, devant chaque étal, des distances d'un mètre à respecter entre chaque client (craie par exemple)

ORGANISATION DES PRATIQUES DE VENTE

- ✓ Seul le producteur sert les clients, de préférence à l'aide d'ustensiles et pinces à usage multiple dédiées ;
- ✓ Lorsque c'est possible, inciter les producteurs à pré-emballer leurs produits
- ✓ Encourager la mise en place d'un service de pré-commande par les producteurs (téléphone, mail, commande en ligne) avec préparation en amont pour restreindre le temps de présence sur le marché.

DIFFUSION ET AFFICHAGE DES CONSIGNES DE SECURITE

- ✓ Afficher, à l'entrée et à la sortie des marchés, les consignes (mesures barrières...);
- ✓ Informer de la nécessité de laver à l'eau les fruits et légumes avant toute consommation ;
- ✓ Informer de la nécessité de jeter les mouchoirs usagés dans les poubelles et, en l'absence de poubelles, l'obligation de ramener ses mouchoirs usagés ;
- ✓ Respecter les distances de sécurité marquées au sol et le positionnement des barrières Vauban / de la rubalise ;
- ✓ Diffuser régulièrement, si possible, les consignes de sécurité par mégaphone ou message pré-enregistré.

PREVOIR EVENTUELLEMENT DES CONTROLES

- ✓ Aux commerçants pour vérifier qu'ils disposent de solution hydroalcoolique pour la désinfection de leurs mains ;
- ✓ Aux attestations de sortie à l'entrée du marché ou de façon aléatoire ;
- ✓ Au respect des consignes de sécurité et des gestes barrières.

RESPONSABILITES DES PRODUCTEURS

Les producteurs doivent respecter les mesures d'hygiène suivantes :

- ne pas venir travailler s'ils sont symptomatiques ;
- se désinfecter régulièrement les mains en réalisant une friction hydroalcoolique ;
- porter un masque et des gants s'ils vendent des denrées alimentaires fraîches directement consommables ne nécessitant pas de cuisson ni de lavage (pains, fromages, poulets ...);
- afficher et veiller au respect des consignes par leurs salariés ;
- lorsque c'est possible : dédier une personne à l'encaissement (sans contact avec les produits alimentaires) ;
- se désinfecter les mains systématiquement après avoir manipulé de l'argent
- favoriser les paiements sans contact et désinfecter régulièrement les claviers de paiement (nettoyage du terminal de paiement après chaque utilisation), les caisses et les plans de travail.

IMPORTANT :

- Les producteurs restent responsables des denrées commercialisées ;
- Pour les denrées animales ou denrées en contenant : ils doivent respecter les bonnes pratiques d'hygiène et notamment maîtriser la chaîne du froid.