

# **Ouverture des marchés alimentaires ouverts et couverts à titre dérogatoire**

## **Protocole sanitaire dans la lutte contre la propagation du Covid-19**

En application de l'article 8 du décret n° 2020-293 du 23 mars 2020 prescrivant les mesures générales nécessaires pour faire face à l'épidémie de covid-19, la tenue des marchés, couverts ou non, est interdite jusqu'au 15 avril 2020.

Par dérogation, le préfet du département peut, après avis du maire ou à sa demande, accorder une autorisation d'ouverture des marchés alimentaires si les conditions de leur organisation ainsi que les contrôles mis en place sont propres à garantir le respect des dispositions du décret susmentionné, et ceci même si d'autres formes de commerces sont disponibles à proximité, ces différentes formes de distribution permettant de répartir la clientèle et d'éviter les flux trop importants.

Le présent guide de bonnes pratiques a pour objectif de préciser ces conditions requises. Il vise à concilier le nécessaire accès de la population à des produits frais et la protection sanitaire des commerçants, salariés et clients.

Les maires pourront s'appuyer sur ce document de référence pour organiser l'ouverture de leur marché dans le respect des consignes sanitaires.

### **Préconisations :**

#### **1. Organisation du marché :**

- L'organisation du marché est sous la responsabilité des délégataires ou des régies des collectivités territoriales. Elle doit se faire en concertation avec les représentants de commerçants.
- Seuls les commerces alimentaires sont autorisés sur le marché.
- Distanciation des files d'attente :
  - Une distance suffisante doit être prévue entre deux commerces (à titre d'exemple pour les marchés non couverts il peut être recommandé une distance de 3 m). A cette fin, l'organisation du marché pourra prévoir la présence d'un nombre plus réduit de commerçants en dernier recours si des solutions alternatives de distanciation ne peuvent être mise en œuvre.
  - Une matérialisation au sol des espaces de distanciation doit être prévue (échelles de 1m à 1,5m par tout moyen approprié comme du ruban adhésif ou bombe aérosol, des cagettes posées au sol, ...).
- Mise en place d'un filtrage à l'entrée du marché pour limiter la concentration des clients sur zone (ce qui implique de limiter le nombre d'entrée en fonction de la capacité de contrôle et la taille du marché)
- Limitation de la fréquentation du marché à un membre par foyer et information de la population sur cette contrainte par la mairie (éviter que l'information ne soit donnée au moment de l'arrivée sur le marché)
- Mise en place quand cela est possible d'un service de commande par les commerçants du marché (téléphone, mail, commande en ligne) avec préparation des commandes en amont pour

restreindre le temps de présence sur le marché

- Le cas échéant, afin de respecter l'ensemble de ces consignes, relocaliser le marché sur une zone plus vaste dont le contrôle d'accès est plus facile à assurer (exemple : terrain de sport ou grand boulevard).
- Allongement des horaires d'ouverture du marché afin de lisser l'affluence.
- Mise en place d'un contrôle du respect de l'ensemble des consignes sanitaires par l'autorité de police administrative de la commune ou par tout agent de sécurité habilité à cet effet par le maire (notamment pour les marchés en DSP).

## **2. Mesures sanitaires sur les étals :**

- Installation de vitrines ou de protections transparentes (films ou bâches) afin que les produits non emballés soient protégés.
- Affichage sur les étals des bonnes pratiques pour les clients (cf. annexe 1), en particulier :
  - Manipulation des produits uniquement par les commerçants (pas de libre-service).
  - Respect des distances de sécurité.
  - Incitation des clients à privilégier le paiement par carte bancaire sans contact ou à préparer l'appoint.
- Offre de produits frais préemballés en vue de la vente immédiate en complément des produits vendus habituellement en vrac.
- Refus de tous les emballages et contenants fournis par les clients.

## **3. Mesures de protection des commerçants et des clients :**

- Respect par tous les professionnels des gestes barrières sur tous les étals :
  - Limiter les contacts avec les clients (ne pas serrer les mains, ne pas faire la bise).
  - Lavage régulier (a minima toutes les 30 minutes) des mains avec du savon (pendant 20s minimum) ou avec du gel hydroalcoolique, en particulier après toute opération contaminante.
  - Utilisation de mouchoirs à usage unique à jeter dans une poubelle fermée après utilisation.
  - Application des règles d'hygiène renforcées : nettoyage et désinfection réguliers des équipements de travail ainsi que l'environnement de travail (plans de travail, caisses...).
  - Désinfection du terminal de paiement après chaque utilisation.
  - Affichage des bonnes pratiques pour les salariés (annexe 2)
- Mesures concernant le rendu de monnaie :
  - Application d'un gel hydroalcoolique ou nettoyage des mains par le commerçant après chaque rendu monnaie.
  - Quand cela est possible pour l'entreprise, désignation d'un salarié à l'encaissement qui ne manipule pas de denrées alimentaires.

**Il est de la responsabilité du maire requérant l'ouverture d'un marché sur sa commune de faire respecter l'ensemble de ces mesures sanitaires et de les communiquer aux commerçants et clients.**

# Annexe 1: Conseils aux clients

**Chères clientes, chers clients,**

**Pour protéger votre santé ainsi que la nôtre pendant toute la période d'épidémie liée au coronavirus, nous vous rappelons la nécessité d'appliquer les gestes barrières suivants et nous vous en remercions :**

- Venez seul (e) (pas en famille)
- Ne serrez pas la main et ne faites pas la bise à notre personnel ni aux autres clients
- Respectez les distances indiquées entre vous et le client qui est devant et/ou derrière vous et entrez progressivement sur le marché en fonction des consignes
- Ne touchez pas les denrées alimentaires. Notre personnel est là pour vous servir
- Gardez une distance raisonnable par rapport à notre personnel
- Mouchez-vous à l'aide d'un mouchoir à usage unique et évitez de le faire devant l'étal
- Privilégiez le paiement par carte quand votre commerçant vous le propose, afin d'éviter la manipulation de monnaie

**Pour notre part, soyez convaincus que nous mettons tout en œuvre pour limiter la propagation du Coronavirus tout en maintenant un service le plus efficace possible. Voici quelques exemples de bonnes pratiques d'hygiène que nous renforçons :**

- Lavage et désinfection des mains du personnel encore plus fréquents
- Nettoyage et désinfection renforcés du matériel et des surfaces
- Manipulation des denrées alimentaires avec précaution

**Nous vous remercions pour votre fidélité**

# Annexe 2 : Conseils aux salariés

## **Merci de bien appliquer ces consignes, il en va de notre santé à tous et de celle de nos clients**

- Lavez-vous régulièrement (a minima toutes les 30 minutes) les mains avec du savon (pendant 20s minimum) ou avec du gel hydroalcoolique, en particulier après toute opération contaminante (après s'être mouché, avant de prendre son poste, ...)
- Ne serrez pas la main et ne faites pas la bise
- Mouchez-vous à l'aide d'un mouchoir à usage unique à jeter dans une poubelle fermée et lavez-vous bien les mains ensuite
- Evitez de vous toucher le visage, en particulier le nez, la bouche et les yeux. Lavez-vous les mains en cas de toucher de ces zones
- Nettoyez et désinfectez régulièrement les équipements de travail ainsi que l'environnement de travail, notamment les plans de travail, les caisses, ...
- Appliquez les règles d'hygiène du guide de bonnes pratiques d'hygiène de votre secteur d'activité
- En cas de fièvre et de toux, ne venez pas travailler et contactez un médecin traitant avant de vous rendre à son cabinet ou appelez le numéro de permanence de soins de votre région. Vous pouvez également bénéficier d'une téléconsultation. Si les symptômes s'aggravent avec des difficultés respiratoires, appelez le 15
- **Au moment de la vente :**
  - Si vous avez à encaisser un client puis à manipuler des marchandises, pensez bien à:
    - vous laver les mains après encaissement ou à utiliser du gel hydroalcoolique
    - manipuler les produits avec des ustensiles ou avec des gants en particulier pour les aliments sensibles
  - Nettoyez le terminal de paiement avec une lingette désinfectante par exemple, après chaque client, sauf si paiement sans contact
  - Faites respecter les consignes d'hygiène aux clients :
    - distance suffisante entre les clients et vous

- distance d'un mètre entre chaque client
- interdiction pour les clients de manipuler les denrées alimentaires (c'est à vous de les servir)
- refus des emballages et des contenants apportés par les clients