



MARCHES

DEMANDE DE MAINTIEN CONSIGNES DE PROTECTION A METTRE EN PLACE

Il est important de noter que cette fiche a été réalisée le 27/03/2020 au regard des mesures et préconisations en vigueur. Contact : Emilie TOQUE au 06 36 41 84 53

La tenue des marchés, couverts ou non et quel qu'en soit l'objet, est interdite depuis le décret 2020-293 du 23 mars 2020 (article 8 III dans le respect des dispositions de l'article 1er et de l'article 7.).

Toutefois, le représentant de l'Etat dans le département peut, après avis du maire, accorder une autorisation d'ouverture des marchés alimentaires qui répondent à un besoin avéré et signalé d'approvisionnement de la population, sous réserve du respect de certaines conditions permettant la sécurisation sanitaire des commerçants et des clients.

Dans cette fiche, nous abordons les modalités de maintien des marchés ainsi que les précautions à respecter pour vous protéger et protéger les autres du virus Covid19.

Objectif : limiter au maximum les risques de transmission du virus directement d'individu à individu ou indirectement via le matériel.

Si vous n'avez pas la possibilité de maintenir votre marché, il est possible de mettre en place des points de retrait. Pour ce faire, merci de vous référer à la note « COVID19 - Point de retrait »

FAQ de l'Assemblée Permanente des Chambres d'agriculture (APCA)

Afin de répondre aux questions souvent inédites posées par le contexte COVID, l'APCA a mis en place, en interne, une « foire aux questions » (FAQ) mutualisée afin de recenser vos questions/demandes/besoins. Les éléments présents dans cette fiche sont issus de ce travail de centralisation.

Pourquoi maintenir votre marché ?

Il est important de justifier le besoin avéré et signalé d'approvisionnement de la population lors de la demande de maintien de marché.

Pourquoi maintenir votre marché ?

- Pour permettre un achat de proximité, dans votre centre bourg, à des personnes qui ont des difficultés à se déplacer
- Pour éviter la concentration de personnes dans un même lieu de vente
- Pour que les producteurs et les artisans alimentaires locaux puissent continuer à assurer la mission d'approvisionnement de la population dans cette période difficile, en mettant à disposition une gamme de produits diversifiés et complémentaires de l'offre existante, et de qualité
- Pour protéger l'économie locale, et soutenir les producteurs et les artisans alimentaires locaux pour lesquels les marchés représentent le principal mode de commercialisation

Quelles mesures sanitaires adopter pour sécuriser les marchés ?

1- Préparation en amont du principe d'organisation du marché

- Etendre l'implantation du marché afin de mieux séparer les commerces/ étals
- Etendre éventuellement les horaires afin d'éviter les pics de fréquentation
- Limiter la fréquentation du marché à un membre par foyer
- Réaliser une vérification de la suspension de l'activité de certains commerçants hors alimentaire. Seuls les étals alimentaires sont autorisés
- Prévoir du personnel à mettre à disposition afin de réguler la fréquentation (entrée et sortie) et effectuer les contrôles (attestations dérogatoires et respect des consignes de sécurité et des gestes barrières) du marché
- Mettre en place des mesures d'information de la population (affiches, communiqués, presse locale, ...)
 - 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
 - Diffuser régulièrement, si possible, les consignes de sécurité par mégaphone ou message préenregistré

2- Organisation géographique du marché

- Préférer les marchés en extérieur
- Espacer les stands de chaque vendeur de 3 à 5 mètres
- Assurer un flux maîtrisé de chalands : une entrée, une sortie, instaurer un sens de circulation pour éviter les croisements, et matérialiser les cheminements d'accès. Désigner une personne responsable de la régulation de l'afflux
- Réguler le nombre de personnes, à dimensionner en fonction de la surface du marché

- Un traçage au sol ou une délimitation par d'autres moyens (rubalise, barrières ou cagettes vides) permet aux clients de respecter la distance d'1 mètre avec les autres clients, de respecter la distance d'1 mètre devant chaque étal

3- Organisation des pratiques de vente et de distribution des denrées

- Privilégier deux vendeurs pour distinguer les tâches de service et d'encaissement. Si le personnel à la distribution alterne entre différentes tâches (caisse, service, gestion compta), se nettoyer les mains entre chaque tâche (gel hydroalcoolique) et notamment après chaque manipulation d'espèces
- Gestion des paiements :
 - Quand c'est possible : privilégier le paiement en CB sans contact sans vous saisir de la CB du client. Désinfecter régulièrement les claviers de paiement (nettoyage du terminal de paiement après chaque utilisation),
 - Paiement par chèque à remplissage manuel : demander aux clients d'utiliser leur propre stylo. Sinon, désinfecter le stylo mis à disposition régulièrement (lingette désinfectante à large spectre donc avec action virucide. Exemple : alcool)
 - Pour protéger le personnel qui assure l'encaissement, il lui est conseillé de porter des gants
- Les clients ne se servent pas eux-mêmes, y compris pour le vrac, et sont servis par les vendeurs pour tous les produits
- Dans la mesure du possible, le personnel de distribution doit servir les clients à l'aide d'ustensiles et pinces à usage multiple dédiées
- Dans la mesure du possible, pour chaque stand : installer des films polyéthylène ou des vitres en plexiglass pour protéger les aliments et éviter les manipulations par les clients
- Les consommateurs sont invités à venir avec leurs sacs et cabas pour faire leurs courses, mais à ne pas utiliser leurs propres contenants pour les produits en vrac
- Mesures d'hygiène générale :
 - Afficher et veiller au respect des consignes par les salariés et les clients
 - Nettoyer-désinfecter régulièrement les surfaces exposées
 - Se désinfecter régulièrement les mains en réalisant une friction hydroalcoolique, et mettre à disposition des clients un récipient de gel hydroalcoolique
 - Porter un masque et des gants pour les denrées alimentaires fraîches directement consommables ne nécessitant pas de cuisson ni de lavage (pains, fromages, poulets ...)
- Encourager la mise en place d'un service de commandes 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.

RAPPELS DES GESTES BARRIERES

- Se laver les mains très régulièrement (gel hydroalcoolique en cas d'absence de point d'eau avec du savon)
- Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir
- Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades
- Utiliser des mouchoirs à usage unique et les jeter
- Eviter les rassemblements, limiter les déplacements et les contacts

En cas de symptômes (toux, fièvre), qui font penser au Covid-19 : rester à domicile, éviter les contacts, appeler un médecin avant de se rendre au cabinet ou appeler le numéro de permanence de soins de ma région. Je peux également bénéficier d'une téléconsultation. Si les symptômes s'aggravent avec des difficultés respiratoires et signes d'étouffement, appeler le SAMU- Centre 15.