

## **Préconisations concernant la tenue des marchés alimentaires autorisés à l'article 38 du décret n°2020-1310 du 29 octobre 2020**

### **1- Préparation 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 (le nombre de personnes accueillies ne devant pas excéder celui permettant de réserver à chaque personne une surface de 4m<sup>2</sup>);
- réaliser une vérification de la suspension de l'activité de certains commerçants. Seuls les étals alimentaires et ceux proposant la vente de graines, semences et plants d'espèces fruitières ou légumières sont autorisés ;
- prévoir du personnel à mettre à disposition pour le filtrage et les contrôles du marché.

### **2- Organisation géographique du marché**

- positionner des personnels dédiés afin de réguler la fréquentation (entrée et sortie) – ASVP, policier municipal, conseiller municipal, placier, représentant association des commerçants... ;
- 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 ;
- envisager l'ouverture d'un étal sur deux, en alternance, pour obtenir un positionnement des stands en quinconce dans une même allée ;
- installer des barrières Vauban perpendiculaires à l'étal et aux deux extrémités de chaque étal pour matérialiser les cheminements d'accès. Alternative possible avec caisses à fruit et 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.

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

Seul le commerçant doit servir les clients à l'aide d'ustensiles et pinces à usage multiple dédiées – interdiction pour le client de toucher les produits.

Pratiques encouragées :

- 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 ;
- installer des protections en plexiglas le cas échéant et, un film polyéthylène pour l'ensemble des denrées ;
- les commerçants 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 les salariés ;
  - si possible, dédier un salarié à l'encaissement (sans contact avec les produits alimentaires) ;
  - se désinfecter les mains systématiquement après avoir manipulé de l'argent. ◦ encourager la mise en place 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.

#### **4- Diffusion et affichage des consignes de sécurité**

- 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.