



GUIDE DES BONNES PRATIQUES MARCHES ALIMENTAIRES AGRICOLES

02/04/2020

POURQUOI ?

Dans l'objectif commun de limiter la propagation du Covid-19,

Ce guide a vocation à accompagner :

- les communes engagées dans le maintien de leurs marchés pour que l'approvisionnement de leurs habitants en denrées alimentaires perdure,
- les agriculteurs pour mettre en place toutes les mesures de distanciations sociales liées à cette activité.

1. POUR LES COMMUNES

1.1. Localisation du marché

Objectif : Pouvoir gérer/limiter les flux de consommateurs afin que les mesures de distanciations sociales soient respectées : « Clore » l'espace !

Maintien du marché sur son espace « habituel » si ce lieu :

- peut être facilement « clos » avec du barriérage temporaire (barrières vauban, panneaux grillagés de travaux sur plots...) si le flux de clients doit être contenu (marchés à forte fréquentation).
- permet d'espacer les stands pour organiser la distanciation dans les files d'attente. Les espacements doivent être augmentés si besoin pour augmenter la capacité d'accueil des zones « file d'attente » (voir croquis).
- prévoir des allées larges 2 m minimum et une circulation des consommateurs exclusivement sens unique.

« Délocalisation » du marché, choisir un site qui répond aux caractéristiques ci-dessous :

- privilégier de préférence des espaces « clos » existants sur la commune : cours d'école, de collège, parking, salle des fêtes,...espaces qui puissent subir un nettoyage facile après tenue du marché et si possible près du centre-ville pour un accès facilité sans déplacement en voiture.
- privilégier des espaces sur lesquels les marquages de distanciations sociales puissent être semi-permanents pour faciliter les installations d'une semaine sur l'autre.

1.2. Taille du marché

Objectif : Pouvoir assurer le respect des mesures de distanciations sociales lors des files d'attentes, des actes d'achat et de la circulation des consommateurs.

Nombre de stands :

- le nombre de stands sera principalement défini, et contraint, par la taille et la configuration de l'espace dédié au marché afin de respecter les distances entre stands, l'amplitude des allées, la gestion de la circulation et des flux en file d'attente.
- en amont, un marquage au sol permettra de fixer précisément les possibilités d'accueil.

Horaires :

- élargir les horaires du marché pour fluidifier sa fréquentation (8h00 – 16h00).

1.3. Nature des stands admis

Objectif : Etre en accord avec l'arrêté SSAA2007753A du 15/03/2020 et n'accepter que la vente de produits alimentaires.

- réaliser une vérification de la suspension de l'activité de certains commerçants (vente de produits n'entrant pas dans la liste des dérogations de l'arrêté du 15/03/2020).
- privilégier les produits frais et de saison.
- privilégier les denrées alimentaires agricoles de première nécessité : fruits et légumes, fromages, viandes.
- prévoir du personnel pour le filtrage et les contrôles du marché.

1.4. « Clés de réflexions » pour concevoir un marché pratique

Objectif : Faciliter la mise en œuvre effective du marché dans les meilleures conditions de sécurité et de travail pour chacun : impliquer les placiers et la police municipale.

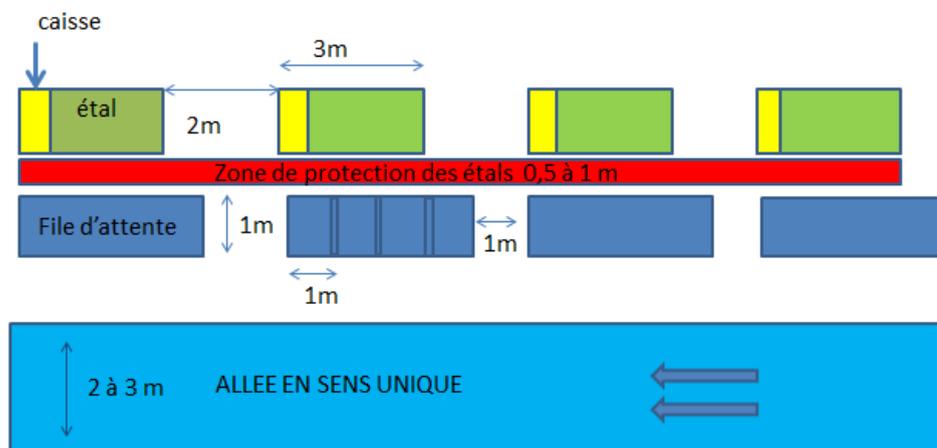
Disposition / papier :

- disposer d'un plan à l'échelle de l'espace.
- choisir le sens général de circulation pour faciliter le contrôle aux entrées et sorties par la police municipale en fonction de ses effectifs.
- choisir les modalités de circulation interne, dans les allées (sens unique obligatoire), ce choix impacte directement la taille des allées.
- positionner les allées.
- placer à l'échelle les stands (en alternant les produits/prêtant attention aux besoins en électricité pour les vitrines réfrigérées et camion boutiques) selon leurs tailles, en les espaçant, ces distances peuvent être augmentées en fonction de la fréquentation connue des stands (files d'attentes plus longues).
- prévoir en sortie un espace muni de poubelles (gants/mouchoirs/masques des clients).

Disposition / terrain :

- en amont de l'ouverture matérialiser au sol tous les espaces de distanciation (allées/files d'attentes..) par du bombage au sol, rubalise sur piquets, sens de circulation par des flèches.
- matérialiser au sol et numéroter les emplacements des stands.
- 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.
- positionner à l'entrée, des personnels dédiés afin de réguler la fréquentation (entrées – sorties), ASVP, policier municipal, placier,...
- à l'entrée et à la sortie du marché, obliger les clients à réaliser une friction hydro-alcoolique des mains en leur mettant à disposition sur une petite table un distributeur-poussoir de solution hydro-alcoolique.

Exemple de plan d'implantation

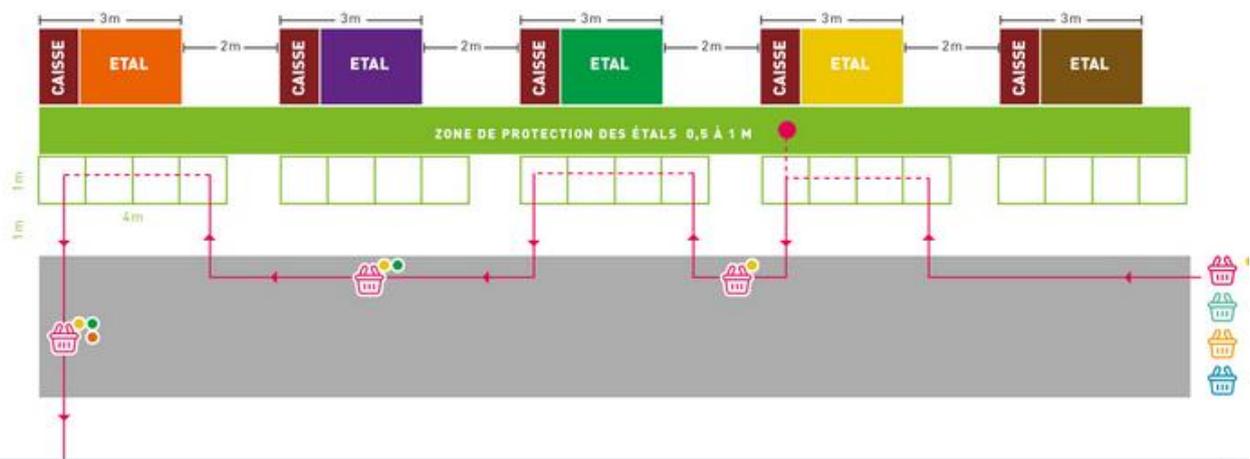


Longueur du stand de 3 m (LS) + espace entre deux stand 2 m (LE) = file d'attente de 4 clients
Avec marquage de distance à 1m entre clients

Rapport 5 m = 4 clients

Pour avoir 8 clients en file d'attente : il faut que $LS+LE = 10\text{ m}$

Exemple de circulation des clients



Communication à destination des agriculteurs:

- leur donner le contact du responsable du marché et ses coordonnées téléphoniques (et récupérer les portables (et mail) des agriculteurs pour des échanges SMS en temps réel).
- les informer des nouvelles modalités de fonctionnement et règlement du marché (horaires...).
- leur transmettre le plan les situant sur l'espace du marché.
- leur donner toutes les informations utiles annexes (parcage des véhicules..).
- prévoir une fiche « débriefing » à envoyer par mail aux producteurs après le premier marché (propositions d'améliorations ... faisons appel au bon sens paysan !).
- la mise en place de l'ensemble des consignes sera vérifiée par la PM avant ouverture du marché à la clientèle, tout défaut sera sanctionné par « la fermeture du stand » voire l'exclusion du producteur.

Communication à destination des habitants de la commune :

En amont du jour de marché :

- déposer dans les commerces de proximité ouverts du village des affichettes avec toutes les informations utiles sur le fonctionnement du marché (plan/sens de circulation/localisation des stands avec nature des produits (contact des producteurs).. heure d'ouverture-fermeture, limitation de l'accès au marché à une personne (pas de couple, pas d'enfant)...).
- et /ou communiquer par audio sur les communes équipées.
- et /ou communiquer via page facebook de la commune.

et

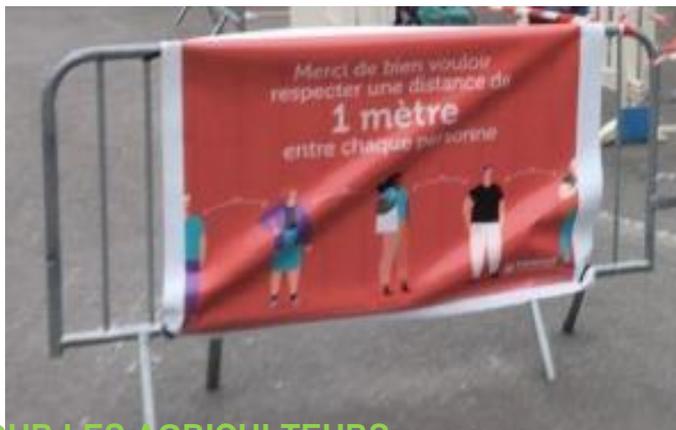
- rappeler les gestes barrières (tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir, utiliser un mouchoir à usage unique et le jeter dans la poubelle en sortie de marché, saluer sans se serrer la main..), réaliser une friction hydro-alcoolique des mains à l'entrée et à la sortie du marché,...
- rappeler de respecter les distanciations sociales indiquées par les balisages, le sens de circulation.
- rappeler les consignes : ne vous servez pas !
- laver à l'eau les fruits et légumes avant toute consommation.
- conseiller de précommander pour la semaine suivante en téléphonant à l'agriculteur.
- conseiller les paiements CB, chèques ou se munir de monnaie pour l'appoint.

A l'entrée du marché et en plusieurs lieux (parking/ barrières...) pour éviter les attroupements :

- afficher « en grand » le plan général pour que les clients organisent efficacement et rapidement leurs achats avec les sens de circulation et les noms/produits des stands

présents...

- afficher les gestes « barrières » et les consignes (ne pas toucher les denrées, interdiction de se servir seul, se munir de monnaie pour éviter les rendus ...).
- la liste des agriculteurs, leurs coordonnées pour précommander.



2. POUR LES AGRICULTEURS

Contacts :

Objectif : Favoriser des échanges rapides, simples, en temps réel, répondant aux urgences de la situation.

- donner au responsable du marché vos numéros de portable (et mail si demandé) et enregistrer le sien (pour des échanges SMS).
- des choix de producteurs autorisés et non autorisés seront peut être fait, ne pas harceler le responsable du marché, contacter la Mairie.

2.1. Emplacements

Objectif : Pouvoir assurer le respect des mesures de distanciations sociales lors des files d'attentes, des actes d'achat et de la circulation des consommateurs.

- respecter scrupuleusement l'emplacement qui vous a été dédié, ne pas vous décaler, ne pas vous « intervertir » entre producteur.
- le plan a été réfléchi en amont, ne répondra peut-être à tous vos souhaits, soyez indulgents !
- remonter vos remarques constructives via la fiche « débriefing » que vous a adressé la commune.

2.2. Mesures de protection

Objectif : Eviter de propager le virus : **Pas** de contact direct producteur/consommateur ; consommateur/produits ; consommateur/consommateur ;

Contacts entre les clients et les producteurs :

- ne pas participer au marché si vous êtes symptomatique.
- afficher les gestes barrières sur vos stands et les consignes (ne pas toucher, ne pas se servir).
- les respecter, les faire respecter.
- délimiter votre zone « file d'attente » par des balisages tous les 1 m entre clients.
- se laver très régulièrement les mains (et après toute opération salissante) avec eau et savon (jeter les « sopalins » utilisés pour se sécher dans une poubelle à ouverture à pied si possible) ou avec du gel hydro-alcoolique après toute opération potentiellement contaminante.
- renforcez votre Plan de Nettoyage et de Désinfection des véhicules, matériels, surfaces... utilisés et tenez à jour vos enregistrements.

- si le marché est conduit avec des salariés les informer de l'ensemble des points critiques à respecter.

Contacts entre les clients et les produits :

- délimiter par du balisage un périmètre « de protection » de 0.5 à 1m devant votre stand.
- pré-emballer au maximum les produits qui peuvent l'être.
- installer des protections en panneaux plexiglass le cas échéant un film polyéthylène translucide) pour protéger les produits non emballés et interdire l'habitude des clients de « toucher les produits ».
- interdire l'accès des produits aux clients, vous devez impérativement servir les clients.
- leur rappeler de laver à l'eau les fruits et légumes avant toute consommation.
- porter un masque et des gants si la vente concerne des denrées alimentaires fraîches directement consommables ne nécessitant pas de cuisson, ni de lavage (pains, fromages, poulets ..).

Contacts lors des échanges :

- réduire les temps de service et d'encaissement.
- favoriser les pré-commandes (indiquez visiblement vos mails ou téléphone depuis les files d'attente) avec paiements en ligne et retrait sur le marché (ou en livraison).
- proposer des colis à prix « rond » de type 10 €/20€ (limiter les échanges de monnaie, limiter les files d'attente).
- limiter les discussions «de bistrot».
- pas de récupération des contenants et consignes des clients. L'utilisation des contenants des clients et la récupération des consignes (boîtes à œufs, cartons, caissettes..) peuvent constituer des facteurs de contamination.

Contacts lors des encaissements :

- privilégier le paiement CB : privilégiez le paiement sans contact sans vous saisir de la CB du client, si non après chaque usage, passer une lingette désinfectante à large spectre avec action virucide.
- paiement par chèque à remplissage manuel : demandez aux clients d'utiliser leur propre stylo.
- sinon, désinfectez le stylo mis à disposition régulièrement avec lingette désinfectante à large spectre avec action virucide.
- paiement en « monnaie » : demander l'appoint, échanger la monnaie par un « casier » en respectant les distances (ou utiliser des gants) mettre la monnaie client « à part » de la monnaie caisse (privilégier le « un qui sert, un qui encaisse »).
- se désinfecter systématiquement les mains après avoir manipulé de l'argent

Contacts en fin de marché avec les déchets :

- récupérer tous vos déchets, emballages ... et déposez les dans les poubelles mises à votre disposition.
- appliquer les procédures de nettoyage et désinfection au chargement puis au déchargement de votre véhicule sur l'exploitation.