



# A-20 : Marchés de plein vent (ou halle couverte dont l'usage n'est pas destiné uniquement aux marchés)

(TEXTE ISSU D'UN DOCUMENT RÉALISÉ PAR LE CENTRE NATIONAL D'ACTION QUALITÉ)

Mise à jour : Septembre 2012

Le centre national d'action qualité (CNAQ) réunit les organisations professionnelles de l'alimentation de détail, les administrations de tutelle et de contrôle ainsi que les organismes consulaires. Il a pour rôle de définir la politique du secteur en matière d'hygiène et de qualité, de coordonner les actions et de définir les outils à mettre en oeuvre.

Pour pallier le manque d'équipement des marchés et répondre à la nécessité de mettre en conformité aux règles d'hygiène les marchés, le CNAQ a décidé d'élaborer un dossier relatif à la mise en conformité des marchés aux règles d'hygiène.

**Ces recommandations** concernent tous les professionnels de l'alimentaire exerçant sur les marchés, y compris les producteurs fermiers. Elles ont pour objectif d'aider les professionnels à répondre aux exigences réglementaires les concernant en matière d'hygiène alimentaire et, dans ce cadre, elles soulignent en particulier que les professionnels doivent disposer d'eau potable et d'électricité.

A propos de la gestion du froid, ce document ne mentionne pas les températures réglementaires par produit qui sont consultables dans les annexes A-11 et A-12 concernant respectivement le stockage et le transport des denrées périssables.

## I – Gestion collective

La gestion collective est assurée par la municipalité ou par délégation. Dans le présent document, on désigne par "collectivité" la municipalité ou le délégataire selon le contrat établi.

### • ORGANISATION ET STRUCTURE

Veiller à regrouper tous les professionnels de l'alimentaire. Placer les professionnels travaillant et commercialisant des denrées animales ou d'origine animale (boucher, charcutier, traiteur, tripier, fromager, pâtissier, poissonnier, ...) le plus près possible des bornes d'alimentation en eau.

- éviter les sources extérieures de pollution comme la proximité de grands axes routiers,
- éviter de placer les marchés dans des zones soumises aux vents dominants,
- choisir un revêtement de sol facilement nettoyable (bitume, ciment, ...).

### • EAU

Potabilité : eau potable

Température : eau froide (ou tiède si possible)

Nombre de bornes d'alimentation en eau : le nombre de bornes d'alimentation en eau est déterminé de telle manière que :

- la distance maximale entre chaque professionnel et la borne soit de 25 mètres,
- le nombre maximum de professionnels affectés à une borne soit de 8.

Veiller à ce que le débit d'eau soit suffisant à chaque borne.

Pour une implantation optimale de ces bornes d'alimentation en eau, s'interroger sur le trajet que devra parcourir chaque professionnel, le temps d'accès au point d'eau, la facilité d'accès et le nombre de professionnels associés à un point d'eau.

Pour faciliter l'accès des professionnels, plusieurs sorties d'eau peuvent être raccordées à la même borne.

Les bornes doivent être conçues de manière à prévoir le raccordement de plusieurs tuyaux souples. La collectivité veillera à ce qu'il n'y ait pas de risque de chute lié à l'utilisation des tuyaux.

Conditions d'accès aux bornes d'alimentation en eau : accès réservé aux professionnels non sédentaires les jours de marché. Afin d'éviter le détournement des équipements publics mis à disposition du marché de plein vent, il peut être judicieux de prévoir des dispositifs de coupure "inviolables".

Évacuation des eaux usées : faire en sorte que l'évacuation des eaux usées ne soit pas source de pollution entre les différents étals.

### • SANITAIRES

Des sanitaires doivent être mis à disposition des professionnels.

Quel que soit le type de sanitaires, ils doivent être :

- équipés de toilettes de type cuvette,
- équipés d'un lave-mains (commande non manuelle recommandée ou à défaut un bouton poussoir) pourvu de savon liquide, de papier jetable et d'une poubelle,
- propres et en état de fonctionnement,
- gratuits pour les professionnels.

Situation optimale : sanisette, sanitaires en dur réservé au marché.

À défaut, utiliser les sanitaires d'un autre lieu (mairie, école, ...), la collectivité veillant à prendre en charge l'équipement complet des sanitaires et leur entretien et s'assurant de la permanence d'ouverture.

- **ÉVACUATION DES DÉCHETS**

L'évacuation des déchets doit être réalisée dès la fin du marché par la collectivité.

En cas d'impossibilité, les déchets en attente de ramassage doivent être stockés si possible à l'abri du soleil dans des conteneurs fermés disponibles en quantité suffisante, protégés des nuisibles et des animaux errants et vidés rapidement.

- **NETTOYAGE DU MARCHÉ**

À la fin du marché, effectuer un nettoyage complet à l'eau de la place du marché avec un matériel spécifique (camion-citerne par exemple).

Si ce type de nettoyage n'est pas possible du fait de son coût, faire appel au service du cantonnier de la commune pour effectuer un balayage efficace suivi d'un lavage au jet d'eau lorsque le revêtement du sol le permet.

Le nettoyage de la place de marché peut être réalisé à l'eau non potable.

- **PROTECTION DES ÉTALS**

Il est nécessaire de disposer d'équipements pour protéger les denrées alimentaires des intempéries et des contaminations provenant de l'environnement (fientes d'oiseaux,...).

Situation optimale : disposer de bâches en parfait état (non déchirées en particulier) si possible de couleur claire afin d'éviter l'augmentation de la température sous les stands en période estivale.

Entretien : pour éviter de souiller la partie intérieure de la bâche avec les salissures présentes sur l'extérieur, plier une première fois la bâche en deux avant de la rouler. Maintenir les bâches en bon état de propreté. À titre indicatif, on réalisera un nettoyage par mois.

## II - Gestion individuelle

La gestion individuelle est assurée par chaque professionnel.

Pour plus d'informations, les professionnels peuvent se référer aux guides de bonnes pratiques d'hygiène élaborés par profession et suivre les formations qui s'y rattachent.

### • HYGIÈNE DU PERSONNEL

Lavage des mains : lorsqu'il n'y a pas d'arrivée d'eau courante sur l'étal, prévoir un jerrican. Disposer systématiquement de savon liquide, de papier jetable et éventuellement d'une brosse à ongles.

### • NETTOYAGE

Le professionnel prévoira d'apporter deux seaux minimum (un pour le nettoyage et un pour le rinçage), un détergent, des lavettes et du papier jetable par exemple.

Lorsqu'il n'y a pas d'arrivée d'eau courante sur l'étal, le professionnel pourra apporter en plus un tuyau souple permettant de se raccorder à la borne d'alimentation en eau, en veillant à assurer la sécurité des personnes, et si besoin une réserve d'eau potable.

L'ensemble des professionnels s'organisera de manière à réaliser le nettoyage des équipements et matériels en veillant à ce qu'il ne représente pas une source de contamination des étals environnants.

### • CONCEPTION DES ÉTALS

Choisir des revêtements aptes au contact alimentaire, lisses, imputrescibles et faciles à nettoyer et à désinfecter.

### • PROTECTION DES DENRÉES ET MAINTIEN DES DENRÉES EN TEMPÉRATURE

Objectif :

- Prévenir toute contamination des denrées par le consommateur, par l'environnement,
- Prévenir la multiplication des germes au sein des denrées.

**Remarque** : il est rappelé que la réglementation en vigueur (arrêté du 9 mai 1995 relatif à l'hygiène des aliments remis directement au consommateur pour les produits autres que les produits d'origine animale et l'arrêté du 21 décembre 2009 susvisé pour les denrées d'origine animale) n'impose pas de hauteur minimale pour l'étal et les vitrines.

### • PROTECTION DES DENRÉES VIS-À-VIS DE L'ENVIRONNEMENT

Lorsque la collectivité n'a pas encore prévu de dispositifs de protection (type bâches) ou lorsque ces dispositifs ne peuvent pas couvrir toutes les places, prévoir un équipement pour protéger les denrées alimentaires des intempéries et des contaminations provenant de l'environnement (fientes d'oiseaux, ...) correctement entretenu (type barnum).

En cas de vent, installer des protections latérales. Veiller à les maintenir en parfait état de

propreté.

• **DISPOSITIF DE PROTECTION DES DENRÉES ET MAINTIEN DES TEMPÉRATURES**

Rappel : les consommateurs n'ont pas à manipuler les denrées présentées sur les étals. Si le professionnel laisse ses produits en libre-service, il engage sa responsabilité.

Denrées	Maintien de la température (1)	Dispositif de protection (2)	
	obligatoire	limité	renforcé
Fruits et légumes frais			
Denrées préemballées ou protégées stables à température ambiante (conserves, miel, ...)			
Denrées nues stables à température ambiante et consommées en l'état (produits de biscuiterie et de panification, viennoiserie, chocolaterie, confiserie, condiments, fruits secs, ...)		oui	
Produits de la pêche : poissons entiers, ...	oui	oui	
Produits de la pêche : filets, produits traiteur, ...	oui		oui
Produits laitiers	oui (3)	oui	
Oeufs			
Pâtisseries non stables à température ambiante	oui		oui
Viande de boucherie - Abats - Découpes de volaille	oui		oui
Volaille entière	oui	oui	
Gibier entier en poils ou en plumes	oui		
Charcuterie - produits traiteur	oui		oui
Salaisons		oui	

(1) se référer au guide de bonnes pratiques d'hygiène pour plus d'informations.

(2) dispositifs de protection des denrées vis-à-vis des consommateurs :

- les dispositifs "renforcés" désignent par exemple les vitrines ou tout autre système de protection équivalent,

- les dispositifs "limités" désignent par exemple les murs de glace pilée, les retours de vitrines de faibles hauteurs, etc ...,

(3) sauf pour produits stables à température ambiante.

Pour éviter la contamination croisée entre les denrées, séparer les produits de natures différentes de façon à prévenir les contacts directs entre ces produits.

Pour maintenir les produits à la température exigée par la réglementation, il est conseillé :

- de disposer d'un étal réfrigéré ou de plaques eutectiques ou de tout autre moyen assurant le maintien au froid des produits (glace, ...),

- d'approvisionner l'étal au fur et à mesure des besoins et de garder le plus longtemps possible les produits réfrigérés en caisses isothermes ou dans le camion frigorifique,

- de protéger les produits de toute source d'échauffement extérieure (lampes, soleil, ...).

- **ÉCLAIRAGE**

S'assurer que les systèmes d'éclairage utilisés sont conformes en terme de sécurité et n'occasionnent pas de réchauffement des produits (choisir par exemple des lampes froides).