

Besançon, le 19 novembre 2020

LE PRÉFET

à

Mesdames et Messieurs les maires du Doubs

OBJET : Mesures mises en œuvre pour les marchés dans le cadre du confinement

Le décret n° 2020-1310 modifié du 29 octobre 2020 prescrivant les mesures générales nécessaires pour faire face à l'épidémie de Covid-19 dans le cadre de l'état d'urgence sanitaire fixe les règles relatives au confinement.

Plusieurs élus ont sollicité mes services concernant le maintien des marchés. L'article 38 du décret précité stipule que les marchés, couverts ou non, peuvent se maintenir sous réserve de :

- ne proposer que des étals alimentaires ou la vente de graines, semences et plants d'espèces fruitières ou légumières
- l'obligation du port du masque pour toute personne de 11 ans et plus ;
- la fixation d'une jauge limite d'accueil n'excédant pas la surface de 4 m² par personne ;
- la mise en œuvre de mesures permettant le respect de la distanciation physique, soit un mètre entre chaque personne et l'interdiction de regroupement de plus de 6 personnes.

Afin de faciliter la compréhension des différentes règles relatives au maintien des marchés alimentaires, je vous prie de trouver ci-joint un document explicatif avec l'ensemble des mesures qu'il convient de mettre en place.

Au regard de ces dispositions, et sans modifications réglementaires d'ici là, les marchés de Noël ne pourront donc se tenir sous leur forme habituelle, et ne sauraient donc être constitués que de stands alimentaires. Vous serez bien évidemment prévenus dans les meilleurs délais si une modification du décret précité permettait la présence de stands non alimentaires dans les marchés de Noël.

Je vous précise enfin que le décret 2020-1409 du 18 novembre 2020 autorise la vente de sapins de Noël à compter du 20 novembre, dès lors que cette vente est réalisée conformément aux mesures barrières et dans le respect des règles du confinement (retrait de commande, livraison, vente en extérieur).

Je vous prie de bien vouloir agréer, Mesdames et Messieurs les Maires, l'assurance de ma considération la plus distinguée.

Le Préfet,

Joël MATHURIN

Copie :

Monsieur le président de l'association des maires du Doubs

Monsieur le président de l'association des maires ruraux du Doubs

Messieurs les sous-préfets d'arrondissement

Protocole sanitaire pour les marchés alimentaires (marchés de plein vent et halles)

L'ORGANISATION DU MARCHÉ

- Organiser et étendre éventuellement les horaires afin d'éviter les pics de fréquentation ;
- Limiter le nombre de personnes présentes en un même temps, pour répondre aux mesures de distanciation physique ;
- Des personnels dédiés seront chargés de réguler la fréquentation, avec un sens de circulation unique et des entrées et sorties différenciées, et de s'assurer du respect des mesures sanitaires ;
- Matérialiser au sol, devant chaque étal, des distances d'un mètre ;
- A l'entrée et à la sortie des marchés rappeler les consignes d'hygiène pour la clientèle et les commerçants (affiche sur le port du masque, le respect des gestes barrières dont la distanciation dans les files d'attente) ;
- Veiller à l'installation de nombreuses poubelles pour les masques, mouchoirs usagés, ...
- Port obligatoire du masque pour toute personne de 11 ans et plus,
- Mettre en permanence à disposition du personnel et du public du gel hydroalcoolique et/ou un point d'eau équipé ainsi que des poubelles

Pratiques de vente et de distribution des produits

- Respecter dans la mesure du possible les règles de distanciation entre les membres de l'équipe de vente.
- Protéger si possible les denrées alimentaires des contaminations de la clientèle (film alimentaire, plaques de plexiglas, ...).
- Dans le cadre de la vente de fruits et légumes :
 - o Privilégier la vente assistée ;
 - o Pour la vente en libre-service, demander au client de ne manipuler que les produits qu'il achète, après s'être obligatoirement désinfecté les mains.
- Dans le cadre de la vente des autres produits alimentaires : servir la clientèle (pas de libre-service), l'informer de ne pas toucher les aliments et d'attendre d'être servi.

- Quand cela est possible, dédier à l'encaissement une personne qui ne manipule pas de produits alimentaires.
- Encourager le paiement par carte et sans contact.
- En cas de paiement en espèces, prévoir par exemple une soucoupe pour ne pas avoir de remise de monnaie de main à main. Se laver les mains ou utiliser du gel hydroalcoolique après encaissement de monnaie.
- Ne pas proposer de dégustation gratuite et n'autoriser que la vente à emporter.

CONSIGNES POUR LA CLIENTÈLE

- Obliger les clients à réaliser une friction hydroalcoolique des mains à l'entrée et à la sortie du marché
- Respecter les gestes barrière (distanciation en particulier dans les files d'attente, désinfection régulière des mains, ...).
- Ne pas toucher les produits alimentaires excepté dans le cadre du libre-service (fruits et légumes).
- En cas de manipulation de produits, se laver préalablement les mains à l'aide d'une solution hydroalcoolique.