



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFÈTE DE LA SARTHE

CONGRÈS DES MAIRES COULAINES – 15 octobre 2016

FICHE RELATIVE A L'AMÉNAGEMENT DES MARCHES DE PLEIN AIR

Quelques règles de base à respecter dans l'aménagement des marchés de plein air accueillant des exposants alimentaires

Réglementation actuelle

♦ *Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.*

♦ *Note de service DGAL/SDHA N2000-8066 du 11 mai 2000 relative à la mise en conformité des marchés en matière d'hygiène.*

Préambule : Cette notice a pour but de simplifier et de faciliter la lecture de la réglementation, en aucun cas elle ne pourra être opposée aux exigences réglementaires actuelles ou à venir.

Organisation et structure

Veiller à regrouper tous les professionnels de l'alimentaire et 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 et des bornes d'alimentation en électricité.

Pour le choix d'un nouvel emplacement de marché :

- 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

Les exposants doivent pouvoir accéder facilement à un point d'eau.

L'eau mise à disposition doit être potable, au minimum froide et si possible tiède.

Le nombre de bornes d'alimentation en eau est déterminé en tenant compte des éléments suivants : distance maximale entre chaque professionnel et la borne de 25 mètres maximum, 8 professionnels au maximum affectés à une 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.

Le débit d'eau doit être suffisant à chaque borne.

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

L'accès de ces bornes sera 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".

Le lave-mains à la sortie des sanitaires ne doit pas être considéré comme une borne d'approvisionnement.

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 à commande non manuelle pourvu de savon liquide, d'essuie-mains jetables et d'une poubelle,
- propres et en état de fonctionnement,
- gratuits pour les professionnels.

La situation optimale est la mise à disposition de sanisette ou de sanitaires en dur, réservés au marché.

À défaut, il faut pouvoir donner la possibilité d'utiliser les sanitaires d'un autre lieu (mairie, école, ...) situé à proximité, 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.

Gestion du froid

Afin de permettre aux professionnels de respecter les températures de conservation exigées par la réglementation, il est nécessaire de mettre en place des bornes d'alimentation électrique en nombre suffisant, de puissance suffisante et répondant aux exigences relatives à la sécurité.

À l'occasion de la mise en place de ces bornes, la collectivité prendra en compte l'utilisation possible de ces bornes comme source d'alimentation des dispositifs d'éclairage individuels (adapter la puissance si nécessaire) et veillera à ce que les dispositifs d'éclairage ne présentent pas de risque en terme de sécurité.

Pour une place de marché de 4 mètres accueillant un professionnel dont l'activité nécessite la conservation au froid des denrées, prévoir une puissance électrique de 4 kW. Suivant la nature de la tension d'alimentation (système monophasé ou triphasé), les services techniques calculeront l'intensité correspondante nécessaire.

La collectivité veillera à ce que les câbles mis en place n'engendrent pas de risque de chute.

Accès des véhicules des exposants

Prévoir un emplacement doté de bornes électriques permettant aux professionnels de stationner leurs véhicules et de les brancher si nécessaire.

Choisir cet emplacement au plus près possible des étals afin que les professionnels puissent avoir un accès facile à leur véhicule pour réapprovisionner l'étal au fur et à mesure des besoins.

Remarque : Afin d'éviter le détournement des équipements publics mis à disposition du marché de plein air, il peut être judicieux de prévoir des dispositifs de coupure "inviolables".

Préalablement à toute première installation, assurez-vous que tout exposant commercialisant des denrées animales ou d'origine animale s'est bien déclaré auprès de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) au moyen du formulaire Cerfa n°13984.

Un récépissé lui est adressé en retour attestant de cette déclaration auprès de nos services, qu'il doit être en mesure de vous présenter.