



PREFECTURE DE LA SARTHE



**Direction départementale
des services vétérinaires
de la Sarthe**

**Service Sécurité Sanitaire
des aliments**

5, rue Joseph Marie Jacquard
CP n°80378
72026 LE MANS CEDEX 2

Tél. : 02 43 86.70.50
Fax : 02 43 86.70.51

Avertissement : 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.

LES MARCHES

DANS LA COMMUNE, SONT CONCERNES LES MARCHES ACCUEILLANT DES EXPOSANTS ALIMENTAIRES

REGLEMENTATION ACTUELLE

- . Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- . Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
- . Arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.
- . Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.
- . Note de service DGAL/SDHA N2000-8066 du 11 mai 2000 relative à la mise en conformité des marchés en matière d'hygiène.
- . GBPH "boucher", "détaillant en produits laitiers", charcuterie artisanale", "poissonnier détaillant" (cf. chapitre "marchés").
- . Note de service DGAL/SDSSA/SDSPA/N2006-8004 du 04/01/2006 : Marquage des œufs vendus sur le marché public local.

On distingue les **marchés de plein vent** d'une part, les **marchés couverts** d'autres part.

Dans les deux cas, certaines obligations relèvent d'une **gestion collective**, assurée par municipalité, d'autres d'une **gestion individuelle** de chaque exposant.

MARCHÉ DE PLEIN VENT

(ou halle couverte dont l'usage n'est pas destiné uniquement au marché)

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 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 :

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

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 à commande non manuelle 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.

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

Choisir cet emplacement le 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 ".

II - Gestion individuelle

La gestion individuelle est assurée par chaque exploitant du secteur alimentaire.

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 :

Équipement :

- 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) 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.

DENREES	MAINTIEN DE LA TEMPERATURE (1)	DISPOSITIF DE PROTECTION (2)	
		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	(4)		
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

(4) sauf pour les œufs transportés sous température dirigée

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).

MARCHÉ COUVERT FERMÉ

(ou halle fermée dont l'usage est réservé au marché)

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 et des bornes d'alimentation en électricité. Choisir un revêtement de sol et de murs (le cas échéant) facilement nettoyable.

Eau :

- Potabilité : eau potable
- Température : eau froide (ou tiède si possible). En tout état de cause, prévoir pour l'ensemble du marché un point d'eau équipé en eau chaude de capacité suffisante pour l'ensemble des professionnels.
- 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.
 - Le lave-main à la sortie des sanitaires ne doit pas être considéré comme borne d'approvisionnement.

Pour un usage optimal, prévoir une sortie d'eau par professionnel.

Veiller en particulier à ce que les professionnels qui travaillent de la viande de boucherie et des produits à base de viande ainsi que des produits de la pêche disposent d'une sortie individuelle.

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.

- Évacuation des eaux usées : faire en sorte que l'évacuation des eaux usées ne soit pas source de pollution entre les différents étals. Prévoir des conduites de raccorde-ment au réseau des eaux usées protégées par une grille amovible sur chaque allée.
- Nettoyage des bornes d'alimentation en eau : à prévoir au moment du nettoyage du marché.

Sanitaires :

Les sanitaires réservés aux professionnels des marchés doivent être parfaitement propres et en état de fonctionnement.

- Type de sanitaire : toilettes munies d'une cuvette. Dans la mesure du possible, prévoir 1 sanitaire pour 10 professionnels.
- Équipement : un lave-mains dûment équipé (savon liquide, papier jetable, eau tiède, poubelle) à commande non manuelle doit être associé.
- Nettoyage après chaque marché, maintenance et approvisionnement en savon, papier jetable, ... à la charge de la collectivité.
- Conditions d'accès : gratuité pour les professionnels

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 dans des conteneurs fermés disponibles en quantité suffisante vidés rapidement et nettoyés régulièrement, placés dans un local spécifique fermé entretenu régulièrement.

Nettoyage du marché :

À la fin du marché, effectuer un nettoyage complet à l'eau des parties communes. Les détergents peuvent être utiles pour éliminer notamment les graisses.

Lutte contre les nuisibles :

La collectivité doit particulièrement veiller à lutter efficacement contre les nuisibles (chats, pigeons, rats, souris, cafards, ...).

Équipement des étals :

Dans le cas où la collectivité prend en charge l'aménagement des étals :

- choisir des revêtements aptes au contact alimentaire, lisses, imputrescibles et faciles à nettoyer et désinfecter,
 - choisir des équipements assurant la protection des denrées,
 - choisir des équipements permettant de maintenir la température des denrées.
- (se référer aux paragraphes " conception des étals ", " protection des denrées et maintien des denrées en température " de la partie gestion individuelle).

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 en électricité en nombre suffisant, de puissance suffisante et répondant aux exigences relatives à la 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.

Stationnement des véhicules : prévoir un emplacement doté de bornes électriques permettant aux professionnels de stationner leurs véhicules et de les brancher si nécessaire.

Éclairage du marché :

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

II - Gestion individuelle

La gestion individuelle est assurée par chaque exploitant du secteur alimentaire.

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.

À l'occasion d'un nouvel investissement, il est vivement conseillé au professionnel de prévoir l'aménagement d'un lave-mains sur l'étal.

Disposer systématiquement de savon liquide, de papier jetable et éventuellement d'une brosse à ongles.

Nettoyage :

Équipement :

- 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 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) n'impose pas de hauteur minimale pour l'étal et les vitrines.

Protection des denrées vis-à-vis de l'environnement :

En cas de renouvellement de l'équipement, privilégier un dispositif prévoyant une protection au-dessus de l'étal.

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.

DENREES	MAINTIEN DE LA TEMPERATURE (1)	DISPOSITIF DE PROTECTION (2)	
		limité	renforcé
Fruits et légumes frais			
Dennées préemballées ou protégées stables à température ambiante (conserves, miel, ...)			
Dennées 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	(4)		
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

(4) sauf pour les œufs transportés sous température dirigée

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, ...). À l'occasion du renouvellement de matériel, privilégier l'étal réfrigéré.
- d'approvisionner l'étal au fur et à mesure des besoins et de garder les produits réfrigérés en caisses isothermes ou dans des meubles réfrigérés.
- 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).