

# Marchés de Noël à la Ferme ou au Domaine

ES- 2/12/2020

Le décret du 27 novembre 2020 modifiant celui du 29 octobre sur les mesures générales nécessaires pour faire face à l'épidémie de covid-19 précise (art-1, 8°) les conditions s'appliquant aux **marchés ouverts ou couverts**. Ce décret rappelle que les marchés sont autorisés mais que le Préfet dispose du droit de les interdire, après avis du maire, si les conditions sanitaires ne sont pas respectées.

Les marchés de Noël organisés par les producteurs sur leurs exploitations sont assimilables à des marchés de plein vent classiques. Ils regroupent une offre de produits locaux principalement alimentaires et proposés majoritairement par des producteurs agricoles ou artisans locaux. De par leur caractère festif, des repas sont habituellement proposés lors de ces marchés. Dans le contexte sanitaire actuel, **l'organisation de repas y est interdite**.

Cette note présente une proposition de protocole sanitaire actualisé pour ces marchés de Noël à la ferme, tenant compte notamment des nouvelles dispositions issues :

- Du décret 2020-1454 du 27/11/2020 modifiant le décret du 29/10/2020 ;
- Du nouveau protocole sanitaire de novembre 2020 pour la réouverture des commerces.

## Protocole sanitaire

1. **Les producteurs organisant des marchés de Noël sur leur ferme se déclarent auprès de leur mairie** en précisant les modalités d'organisation retenues pour prévenir la propagation du virus de la Covid-19.
2. **Aucun repas** n'est proposé sur le marché.
3. **Aucune dégustation** n'est proposée sur les étals.

## *Organisation du marché*

4. Organiser au mieux le flux de visiteurs (rubalise, barrière...) pour identifier clairement 1 entrée, 1 sortie et maintenir un espace suffisant entre les personnes sur le marché (voir point 4). Espacer suffisamment les stands pour permettre une circulation fluide et éviter que les files d'attente des différents stands ne se touchent.
5. Prévoir une/des personne(s) à l'entrée pour permettre le **filtrage** si l'affluence le nécessite. Les règles suivantes doivent pouvoir être respectées en permanence :

- Espacement de 1 m minimum entre les personnes. Si possible, des marques visuelles au sol pourront utilement matérialiser cette distance pour les files d'attente aux étals.
  - Réserver à chaque personne un espace de **8 m<sup>2</sup>/personne pour les marchés fermés** et de **4 m<sup>2</sup>/personne pour les marchés ouverts**, en considérant la surface du lieu accueillant le public, avec une tolérance pour les personnes d'une même unité sociale (familles par exemple) ou nécessitant un accompagnement (personne âgée, adulte handicapé, ...). Il convient dans la mesure du possible de limiter à 2 adultes le nombre de personnes par unité sociale. Les vendeurs ne sont pas comptés dans les personnes présentes.
  - Empêcher les rassemblements de plus de 6 personnes sur le marché.
6. Afficher à l'entrée du marché :
- Le nombre de personnes pouvant être accueillies.
  - Les règles à respecter : distanciation, port du masque obligatoire à partir de 11 ans, respect de la distance de 1 m entre personne, interdiction d'attroupement à plus de 6 personnes, utilisation de solution hydro-alcoolique mise à disposition autant que nécessaire. [L'affiche des gestes à adopter pour se protéger et protéger les autres du coronavirus disponible en cliquant ici](#). Autre site ressource visuels à installer à l'entrée de la ferme / du marché : <https://www.santepubliquefrance.fr/dossiers/coronavirus-covid-19/coronavirus-outils-de-prevention-destines-aux-professionnels-de-sante-et-au-grand-public>
  - La recommandation d'activation de l'application TousAntiCovid ([affiche à disposition sur le site du Ministère du travail](#)).

Et mettre à disposition du gel hydro-alcoolique pour désinfection des mains à l'entrée.

### **Sur les étals**

7. Gel hydroalcoolique à disposition :
- Sur tous les stands, d'autant plus si la manipulation des produits par les clients est possible.
  - Au niveau des caisses pour pouvoir désinfecter les mains avant/après manipulation de monnaie ou du TPE.
8. Favoriser les paiements sans contact et désinfecter régulièrement les claviers de paiement (si besoin plastifier le matériel pour le protéger et faciliter la désinfection)
9. Les exposants doivent respecter les mesures d'hygiène suivantes :
- Ne pas venir travailler s'ils sont symptomatiques, testés positifs ou cas contact ;
  - Porter un masque sur le nez.
  - Si possible, dédier une personne à l'encaissement (sans contact avec les produits alimentaires). Cette personne se désinfectera les mains régulièrement avec une solution hydroalcoolique et avant toute autre opération.
  - Si l'encaissement et le service sont effectués par la même personne, le nettoyage des mains après la manipulation de la monnaie est indispensable.
  - Se désinfecter régulièrement les mains en réalisant une friction hydroalcoolique.
  - Veiller au respect des consignes par leurs salariés.