

Artisans/Commerçants

Métiers de bouche et de l'alimentaire

COVID 19 - Bonnes pratiques des Métiers de Bouches

BI n° 5 du 20/04/2020

Les Artisans et Commerces de détails de produits alimentaires (boulangerie, pâtisserie, poissonnerie, boucherie, épicerie, restauration en fixe ou ambulante à emporter ou en livraison, commerces de produits surgelés....) font partie de ceux qui sont autorisés à rester ouverts et à recevoir du public dans la mesure où ils permettent d'assurer les besoins alimentaires de la population (Arrêté du 14 mars 2020). Vous trouverez ci-dessous les conseils pratiques à mettre en place

Rappel des règles sanitaires à respecter pour toute commercialisation de denrées alimentaires :

De nouvelles initiatives se mettent en place, à l'échelle individuelle ou collective, pour répondre aux attentes des consommateurs et aux besoins de trouver des débouchés alternatifs, suite à la fermeture de certains marchés et/ou arrêts de vente.

Voici un rappel concernant la chaîne du froid, le transport et le stockage des denrées alimentaires ainsi que les déclarations à réaliser pour respecter la réglementation sanitaire, indispensable pour assurer la sécurité du consommateur :

- Températures réglementaires pendant le stockage et le transport

- Viandes (sauf abats, viandes hachées) : 4°C
- Abats : 3°C
- Viandes hachées: 2°C
- Produits de la mer non transformés : 0-2°C
- Lait cru, fromage blanc au lait cru, fromages découpés ou râpés pré-emballés : 4°C
- Lait pasteurisé, yaourt, fromage blanc frais au lait pasteurisé, beurre, crème, œufs : 6 à 8°C
- Préparations culinaires élaborées à l'avance livrées en liaison froide : 3°C
- Glaces et crèmes glacées, viandes et produits de la mer congelés : -18°C
- Préparations culinaires élaborées à l'avance livrées en liaison chaude : 63°C minimum

- Transport sous température dirigée

- Transport sur plus de 80 km :

Véhicule frigorifique disposant d'une attestation de conformité technique (ATP)

- Transport sur moins de 80 km, sans rupture de charge* (à l'exception des viandes hachées et préparations de viande) :

Contenant isotherme (isolé) ou réfrigérant (isolé + plaques eutectiques)

- Transport sur moins de 80 km avec rupture de charge (livraison à plusieurs clients ou en plusieurs lieux) :

Véhicule frigorifique disposant d'une attestation de conformité technique (ATP)

*Le transport sans rupture de charge signifie : pas d'ouvertures de porte en dehors des phases de chargement et de déchargement. Aucun chargement ou déchargement intermédiaire n'est donc autorisé.

- Déclarations d'activité, dérogation à l'agrément CE et agrément CE

Le règlement prévoit une obligation de déclaration pour les établissements préparant, transformant, manipulant, mettant en vente, entreposant ou transportant des denrées animales ou d'origine animale, sur le formulaire CERFA n°13984 05 (DDPP Manche 1304 avenue de Paris - BP 90286 - 50006 Saint Lo Cedex.)
ou démarche en ligne : [déclaration en ligne](#)

Règles d'hygiène pour la vente :

Toutes **les initiatives** que vous mettez en place doivent bien entendu respecter les consignes sanitaires en vigueur :

- **Interdire au client** de toucher les produits (pas de libre-service) :
 - Installation de vitrines ou de protections transparentes (films ou bâches) afin que les produits non emballés soient protégés
 - seul le commerçant doit servir les clients à l'aide d'ustensiles et pinces à usage multiple dédiés
 - Offre de produits frais préemballés en vue de la vente immédiate en complément des produits vendus habituellement en vrac
 - Refus de tous les emballages et contenants fournis par les clients
- **Porter un masque et des gants** si vous vendez des denrées alimentaires fraîches directement consommables ne nécessitant pas de cuisson ni de lavage (pains, fromages, poulets...)
- **Dédier, si possible, un salarié à l'encaissement** (sans contact avec les produits alimentaires)
- Inciter des clients à **privilégier le paiement par carte bancaire sans contact** ou à préparer l'appoint, désinfecter régulièrement les claviers de paiement (avec une lingette désinfectante) et/ou vous désinfecter les mains systématiquement après avoir manipulé de l'argent, mais vous n'avez pas le droit de refuser ni les espèces, ni les titres services
- **Encourager la mise en place d'un service de commande** par les commerçants du marché (téléphone, mail, commande en ligne) avec préparation des commandes en amont pour restreindre le temps de présence sur le marché
- **Lavage régulier** (a minima toutes les 30 minutes) des mains avec du savon (pendant 20s minimum) ou avec du gel hydroalcoolique, en particulier après toute opération contaminante

Par ailleurs, **tout marché**, quel qu'il soit doit être **autorisé par la Préfecture** via la Mairie de la commune où il se tient.

Dans le cas où vous avez mis en place un **drive** (prise de commande + remise des commandes dans les voitures des consommateurs + mesures de sécurité au moment du paiement) **avec des produits d'autres producteurs** que vous ne commercialisez pas avant, il doit être déclaré auprès de la **DDPP**. [déclaration en ligne](#).

Quelle que soit l'action mise place, elle ne doit en aucun entraver la circulation, ni provoquer de rassemblement. Il est préconisé un maximum de 2 voitures à la fois en un point de retrait.

Pour mémoire et pour **affichage**, voici [le lien](#) vers les **gestes à barrière**: nous vous proposons une affiche simple, regroupant les gestes barrières et consignes sanitaires lors des achats (voir dernière page).

Besoin de masques, de gel hydroalcoolique ? :

Vente de masques réservés aux professionnels Normands en 4 étapes :

1. Envoyez un e-mail à boutique@mdb50.fr contenant **obligatoirement** le nom de votre entreprise, l'adresse complète et le numéro SIRET
2. Surveillez votre boîte mail, un message contenant vos identifiant et mot de passe vous permettra de procéder à la commande
3. Réalisez et payez votre commande
4. Retirez votre commande dans votre point relais (muni du mail de confirmation de commande) ou attendez votre livraison si vous avez choisi la livraison à domicile

Information importante :

Tarif : 14 € TTC la boîte de 20 masques + frais de port

La plateforme StopCOVID19 permet de mettre en relation les fabricants et clients de gel hydroalcoolique. Soutenue par le Ministère de l'Economie et des Finances, elle permet aussi de favoriser la rencontre entre les fabricants de gels hydro alcooliques et les fournisseurs de matières premières ou encore avec certains réseaux de logistique et de distribution. ([cf lien suivant](#)).

Référez-vous sur les plateformes Normandes *pour une meilleure visibilité (liste non exhaustive) :*

La CMA Normandie vous propose l'intégration d'une carte interactive de géolocalisation des entreprises artisanales ouvertes en période de confinement. <https://crma-normandie.fr/carte-artisans-covid19?region=28>

Vous souhaitez être référence sur ce site ? [Répondez au questionnaire](#)

Initiative de la Manche : Vous trouverez ci-après le lien de la page internet recensant les points de vente et marchés des produits alimentaires en circuit de proximité dans la Manche → <https://www.maviedanslamanche.fr/alimentation-initiatives-locales-manche/>.

Vous souhaitez être référence sur ce site ? [Répondez au questionnaire](#).



La Région Normandie et l'association de la monnaie normande citoyenne, le Rollon, ont décidé de mettre à disposition une carte numérique « Au rendez-vous des Normands » entièrement gratuite pour faciliter les circuits courts en mettant en relation les producteurs, distributeurs et consommateurs locaux (*La carte est gratuite. Elle n'est pas affiliée directement au Rollon et n'oblige donc à aucune transaction en ligne*) :

<https://normandie-rollon.fr/>

Le cotentin : <https://developpement.lecotentin.fr/jachete-local>

Saint Lo Agglo : <https://www.saint-lo.fr/informations-coronavirus/infos-covid-19/vos-commerces-a-distance/joomlannuaire/blog/9-commerces>

