



Philippe Leuba
Conseiller d'Etat
Chef du Département de
l'économie, de
l'innovation et du sport

Rue Caroline 11
1014 Lausanne

Rebecca Ruiz
Conseillère d'Etat
Cheffe du Département de la santé
et de l'action sociale

Avenue des Casernes 2
1014 Lausanne

Lausanne, le 19 juin 2020

DIRECTIVE COVID-19 / Coronavirus

Directive du Département de l'économie, de l'innovation et du sport (DEIS) et du Département de la santé et de l'action sociale sur l'exploitation des marchés alimentaires et non alimentaires dans le cadre de la lutte contre le Coronavirus COVID-19 (Covid-19)

1. Orientation

Dans le cadre de l'application des mesures fédérales de prévention contre le Covid-19 entrant en vigueur dès le 11 mai 2020, les marchés sont autorisés à rouvrir, notamment à condition d'élaborer et de mettre en œuvre un plan de protection.

Le plan de protection pour les exploitants / clients de stands de marchés sur le territoire vaudois décrit les exigences auxquelles doivent satisfaire les organisateurs de marchés ainsi que les exploitants de stands qui souhaitent mettre sur pied un marché ou exploiter un stand dans un marché destiné essentiellement à l'approvisionnement de la population en produits alimentaires et non alimentaires apportés sur place par des marchands conformément à l'ordonnance 2 COVID-19 et à la présente directive du canton de Vaud.

2. Champ d'application

Cette directive s'adresse aux autorités cantonales compétentes vaudoises, aux communes, aux organisateurs des marchés, aux exploitants des stands de marchés et aux employeurs des métiers liés aux marchés.

3. Principes de base pour l'exploitation d'un marché

Les principes de base pour pouvoir exploiter un marché sont les suivants :

- La surface inoccupée entre chaque stand doit être d'une distance raisonnable ;
- Les différents flux de personnes ne doivent pas rentrer en conflit ;
- L'hygiène des mains doit être garantie ;
- Des mesures doivent être mises en place afin de garantir les distances sociales ;
- Un nettoyage accru des surfaces doit être garanti ;

- Le client ne doit pas toucher la marchandise ;
- Une campagne d'affichage spécifiant les normes sanitaires doit être mise en place.

4. Liste de contrôle

Sur la base des principes précédents, une liste de contrôle est mise en place.

La liste est considérée comme validée dès que chaque réponse aux questions est positive (« oui »).

Elle est refusée dès qu'une seule réponse aux questions de la liste de contrôle est négative («Non»).

A. Concept

Questions	Oui	Non
Existe-t-il un concept ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Le demandeur doit fournir un concept d'exploitation à la Commune avec en annexe le plan d'implantation des stands et le plan général spécifiant les flux.
Les stands sont-ils installés de façon isolée ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Dans tous les cas, un espacement raisonnable entre chaque stand est nécessaire.
Environnement du stand ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Le stand est installé dans un secteur pouvant garantir qu'il n'y aura pas de conflit entre flux des piétons, commerces et clients du stand. Les différentes zones doivent être séparées par des éléments architectoniques et/ou visuels.

B. Hygiène des mains

Questions	Oui	Non
Les exploitants/employés peuvent-ils se laver les mains à l'eau courante, au savon et/ou une solution hydro-alcoolique est-elle mise à disposition ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Le lavage des mains est la mesure la plus importante pour se protéger contre l'infection. L'employeur doit garantir l'accès à l'eau courante et du savon sur le site. Dans les lieux de travail où cela n'est pas possible, du désinfectant pour les mains doit être mis à disposition et régulièrement renouvelé.

C. Garder ses distances

Questions	Oui	Non
Les mesures d'hygiène et d'éloignement social sont-elles garanties pour les exploitants/employés du stand ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Le nombre de personnes présentes qui se tiennent simultanément à un endroit donné doit être limité et les rassemblements de personnes sont à éviter. Les règles de l'OFSP en matière d'hygiène et d'éloignement social peuvent être appliquées ?
Les mesures d'hygiène et d'éloignement social sont-elles garanties pour les visiteurs du stand ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Le nombre de personnes présentes qui se tiennent simultanément à un endroit donné doit être limité et les rassemblements de personnes sont à éviter. Les règles de l'OFSP en matière d'hygiène et d'éloignement social peuvent être appliquées ?

Questions	Oui	Non
Les employés se tiennent-ils à une distance d'au moins deux mètres les uns des autres ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> La distance entre deux personnes sur le lieu de travail doit être d'au moins deux mètres. Si cela n'est pas possible, le temps de contact doit être le plus court possible et des mesures adaptées doivent être mises en œuvre. Cela s'applique également si le travail doit être effectué à deux. Les procédures de travail et le nombre de personnes autorisées à être présentes sur le marché doivent être adaptés en conséquence. Dans des situations particulières, l'utilisation d'équipements de protection tels que des gants, des masques ou des lunettes par les employés peut être justifiée.

D. Exploitation

Questions	Oui	Non
Chaque employé utilise-t-il ses propres outils de travail et sont-ils régulièrement désinfectés ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Si des outils de travail ou des équipements sont partagés ou utilisés conjointement par plusieurs employés, l'exploitant doit s'assurer que ces outils et équipements sont désinfectés avant d'être transmis. Dans le cas d'équipements de travail qui doivent être placés de manière centralisée, il faut veiller à ce que les mains soient lavées ou désinfectées régulièrement.
Les employés utilisent-ils leur propre vaisselle et leurs propres ustensiles ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Les employés ne doivent pas partager les bouteilles, tasses, verres, plats ou ustensiles ; l'employeur doit veiller à ce que la vaisselle soit lavée à l'eau et au savon après utilisation.
Les déchets sont-ils manipulés correctement ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Porter des gants lors de la manipulation des déchets et les éliminer immédiatement après usage. Vider régulièrement les poubelles Ne pas comprimer les sacs de déchets

E. Information

Questions	Oui	Non
La clientèle est-elle informée sur les mesures ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Afficher les mesures de protection de l'OFSP. Informer les clients que le paiement sans contact est préférable.
Les exploitants/employés sont-ils encouragés à se laver/désinfecter les mains régulièrement ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Les employés doivent se laver régulièrement les mains à l'eau et au savon. Cela doit être fait en particulier avant l'arrivée sur le lieu de travail, avant et après les pauses, avant et après être allé aux toilettes. Par conséquent, existe-t-il des moyens de sensibilisation à cet effet ?
Les exploitants / employés sont-ils formés ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Les exploitants / employés ont-ils été formés / informés sur les mesures d'hygiène et sur le concept général d'exploitation d'un stand.

5. Eléments à fournir par l'organisateur d'un marché et processus de validation

Afin de pouvoir exploiter un marché, l'organisateur du marché doit fournir, au minimum, les éléments suivants à l'autorité communale compétente :

- Un concept général décrivant les jours/heures d'ouverture ainsi que les mesures mises en place afin de respecter les règles/normes OFSP selon la liste de contrôle mentionnée ci-après ;
- Un plan général d'implantation des stands mentionnant les distances entre chaque stand ;
- Un plan général spécifiant les flux des piétons, les files d'attente des stands et les files d'attente des commerces sur la voie publique (aucun croisement de flux n'est autorisé).
- La liste de contrôle, mentionnée au point 4 de la présente directive, dûment remplie.

La commune concernée reçoit les éléments transmis par le demandeur et rend une décision dans un délai maximal de 3 jours. La commune transmet la réponse directement au demandeur.

6. Contrôle de l'application de la directive

Les communes sont responsables du contrôle et du respect de l'application de la présente directive.

7. Entrée en vigueur

La présente directive entre en vigueur au 19 juin 2020.

Le Chef du Département



Philippe Leuba
Conseiller d'Etat

La Cheffe du Département



Rebecca Ruiz
Conseillère d'Etat