Manitoba
Santé

LIGNES DIRECTRICES SUR LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS

Un marché de producteurs est une exploitation à court terme servant à la vente de fruits et légumes frais ainsi que de produits alimentaires préparés sous la supervision d'un coordonnateur désigné. La présente ligne directrice vise également les marchés aux puces, les ventes d'artisanat, les ventes de pâtisseries et d'autres établissements de ce type.

Alors que les consommateurs cherchent à se procurer des aliments produits à l'échelle locale et à soutenir les économies d'ici en achetant des aliments produits près de leur domicile, les marchés de producteurs continuent de gagner en popularité. Ce document aidera les entrepreneurs à répondre aux exigences réglementaires en matière de vente d'aliments dans le cadre de marchés de producteurs.

Il s'agit uniquement d'une ligne directrice. L'inspecteur de la santé publique peut imposer d'autres exigences conformément au Règlement sur les denrées alimentaires (RM 339/88R) pris en application de la *Loi sur la santé publique*. Tous les marchés doivent être approuvés par un inspecteur de la santé publique et avoir obtenu un permis d'exploitation de sa part avant l'ouverture.

Février 2022

Ligne directrice #HPU22-01

LIGNES DIRECTRICES RELATIVES À L'EXPLOITATION D'UN MARCHÉ DE PRODUCTEURS

1. Définitions

Marché de producteurs : Une exploitation à court terme sous la supervision d'un coordonnateur désigné qui permet aux vendeurs de vendre des fruits et légumes frais ou des produits alimentaires préparés. Désigne également d'autres types de marchés alimentaires temporaires comme les marchés aux puces, les ventes d'artisanat, les ventes de pâtisseries et d'autres établissements de ce type.

Vendeur : Une personne qui loue un kiosque ou un espace dans un marché de producteurs dans le but d'étaler ou de vendre ses propres produits. Les vendeurs sont responsables de vendre leurs propres produits et doivent être sur place pendant la tenue de l'événement.

Coordonnateur du marché : Une personne responsable de s'assurer que le marché est organisé, conçu, exploité et entretenu conformément à la présente ligne directrice et à la réglementation. Il est également chargé de l'enregistrement du permis d'exploitation. Un coordonnateur de marché peut également être le vendeur de ses propres produits, mais il ne doit pas vendre de produits au nom d'un autre vendeur.

Aliments potentiellement dangereux : Tout aliment qui, si les conditions idéales relatives à la durée, au pH, à la température et à l'activité de l'eau sont réunies, peut favoriser la prolifération d'agents pathogènes. Les agents pathogènes sont des micro-organismes qui causent des maladies et comprennent les bactéries, les virus, les parasites, les protozoaires et les champignons.

2. Responsabilités

Le coordonnateur du marché désigné en vertu du permis de l'inspecteur de la santé publique est chargé de s'assurer que le marché est conçu, exploité et entretenu conformément à la ligne directrice et au Règlement sur les denrées alimentaires (RM 339/88R) pris en application de la *Loi sur la santé publique*.

Les vendeurs qui préparent des aliments à domicile sont autorisés à vendre les aliments énumérés à la page 8 de la présente ligne directrice.

Les vendeurs qui souhaitent vendre des « *aliments potentiellement dangereux* » énumérés à la page 7 doivent obtenir un permis distinct de l'inspecteur de la santé publique, comme l'exige la réglementation, et travailler depuis un établissement commercial, comme une cuisine communautaire. Pour les aliments qui ne sont pas mentionnés, veuillez communiquer avec l'inspecteur de la santé publique de votre région.

3. **Enregistrement**

- Le coordonnateur du marché doit enregistrer le marché de producteurs à l'aide du formulaire fourni par l'inspecteur de la santé publique au moins **14 jours ouvrables** avant le début des activités.

- Dans le cadre du processus d'enregistrement, le coordonnateur du marché doit fournir une liste des vendeurs connus, avec leurs nom, adresses civique et postale et numéros de téléphone. Le coordonnateur doit tenir sur place une liste à jour de tous les vendeurs menant des activités au marché, ainsi qu'une liste des aliments qu'ils proposent en vente.

4. **Permis**

- Nul ne doit exploiter un marché de producteurs à moins d'être titulaire d'un permis valide délivré par l'inspecteur de la santé publique.

- Les coordonnateurs du marché doivent afficher le permis dans un endroit bien en vue de manière à ce qu'il soit visible pour le public fréquentant le marché.

- À moins d'autorisation contraire d'un inspecteur de la santé publique, l'exploitation du marché de producteurs est limitée à un maximum de deux jours par semaine.

- Il est interdit de transférer ou d'attribuer un permis sans l'autorisation écrite d'un inspecteur de la santé publique.

5. **Approvisionnement en produits alimentaires**

- Les aliments doivent être en bon état, exempts de toute dégradation, falsification, substance toxique, saleté ou autre forme de contamination, et ils doivent être maintenus dans un état propre à la consommation humaine.

- Nul ne doit vendre, mettre en vente, déposer aux fins de vente ou offrir des aliments potentiellement dangereux dans le cadre du marché de producteurs, à moins qu'ils n'aient été préparés et emballés dans un établissement approuvé. Les aliments potentiellement dangereux comprennent la viande ou les produits à base de viande, la volaille ou les produits de volaille, le lait ou les produits laitiers, ou tout autre aliment contenant ces produits comme ingrédients (p. ex., des pérogies, des cigares au chou, des sandwichs et des pâtisseries fourrées de crème maison). Remarque : Ces produits doivent être emballés et étiquetés par l'établissement approuvé.

- Il est interdit d'utiliser ou de vendre des aliments dans des contenants hermétiquement fermés si ces aliments n'ont pas été préparés dans un établissement de transformation des aliments inspecté par le gouvernement, exception faite des confitures, des gelées et des cornichons dont le pH est de 4,6 ou moins.

- En aucun cas le lait non pasteurisé, les œufs non classés, les champignons sauvages et la viande ou la volaille non inspectée ne peuvent être vendus dans le cadre d'un marché de producteurs.

6. **Protection des aliments**

- Les produits alimentaires doivent être protégés en tout temps des conditions insalubres et d'une éventuelle contamination. Il faut notamment éviter la poussière, les insectes, les rongeurs, les animaux, l'utilisation de matériel et d'ustensiles sales, toute manutention superflue, la toux, les éternuements, les inondations et les eaux de drainage au moyen d'emballages et d'étalages propres, neufs et approuvés ou de vitrines d'exposition. Les fruits et les légumes entiers non transformés sont exclus des exigences relatives à l'emballage.
- Les produits vendus en portions individuelles n'ont pas besoin d'être emballés individuellement, mais ils doivent être couverts pour éviter la contamination.

- Il est interdit de vendre des aliments récupérés à la suite d'un incendie, d'une tempête de neige, d'une inondation, d'un accident de transport ou de tout autre désastre ou d'être en possession de tels produits.

- Les produits alimentaires avariés ou endommagés doivent être mis au rebut dans les plus brefs délais, conformément à la réglementation.

- Les contenants d'aliments doivent être stockés à au moins 15 cm (6 pouces) au-dessus du sol (plancher).

- Les aliments emballés ne doivent pas être en contact direct avec de l'eau ou de la glace non fondue.

- Les aliments potentiellement dangereux qui ont besoin d'être réfrigérés doivent être conservés à une température interne de 5 °C (41 °F) ou moins.

- Les aliments congelés doivent le rester (-18 °C [0 °F] ou une température inférieure).

- Seuls les pots qui sont bien scellés (de type Mason ou l'équivalent) peuvent être utilisés pour les cornichons et les relishs. Ces pots peuvent être réutilisés à condition qu'ils soient en bon état, propres et aseptisés adéquatement; cependant, les couvercles avec anneaux d'étanchéité en caoutchouc et les couvercles à pression doivent être neufs.

7. Étiquetage

Tous les aliments emballés à domicile doivent être étiquetés. Les étiquettes doivent indiquer :

- l'origine du produit (le nom ou le code d'identité du producteur et son numéro de téléphone);
- le nom commun de l'aliment;
- les ingrédients;
- la date de préparation de l'aliment.

Il n'est pas nécessaire d'étiqueter les produits vendus en portions individuelles, mais le vendeur doit s'assurer que ces renseignements sont facilement accessibles.

Pour plus d'information sur les exigences en matière d'étiquetage, les vendeurs peuvent consulter le site Web de l'Agence canadienne d'inspection des aliments à l'adresse suivante : www.inspection.gc.ca.

8. Matériel et ustensiles

Tout le matériel de réfrigération et tous les ustensiles, vitrines, comptoirs, étagères, tables, éviers et autre matériel utilisés pour l'exploitation d'un marché de producteurs doivent être construits de façon à pouvoir être nettoyés facilement et doivent rester propres et en bon état en tout temps.

9. Installations sanitaires

- Le coordonnateur du marché doit s'assurer que tous les vendeurs sur les lieux ont facilement accès à au moins un poste de lavage des mains alimenté en eau potable et doté d'une cuvette ou de tout autre système d'évacuation des eaux approuvé.

- Le coordonnateur du marché doit veiller à ce que le marché de producteurs dispose d'au moins une toilette et un lavabo pour chacun des deux sexes; ces installations doivent être facilement accessibles, propres et en bon état.

- Le coordonnateur du marché doit s'assurer que du savon et des serviettes jetables sont facilement accessibles près de chaque poste de lavage des mains.

- Tout autre système doit être approuvé par un inspecteur de la santé publique.

10. Lieux

- Le coordonnateur du marché doit tenir les zones autour des kiosques de produits alimentaires et leurs environs immédiats propres et exempts d'ordures et de rebuts.

- Le coordonnateur du marché doit s'assurer qu'un nombre suffisant de poubelles fermées est fourni pour contenir les ordures et les rebuts.

11. Hygiène personnelle

Toutes les personnes qui manipulent des aliments doivent avoir une hygiène adéquate et ne présenter aucun problème de santé pouvant contaminer les aliments (c.-à-d. plaies ouvertes, rhume, grippe).

12. Dégustation d'aliments

Tous les échantillons offerts par les vendeurs doivent respecter les critères ci-dessous.

- Les échantillons d'aliments non périssables doivent être conservés dans des contenants rigides fermés jusqu'au moment de les servir.
- Tous les échantillons doivent être préalablement coupés ailleurs qu'au kiosque de vente.
- Tous les échantillons d'aliments potentiellement dangereux doivent être préparés dans une cuisine autorisée en vertu d'un permis.
- Les échantillons doivent être d'une portion appropriée et espacés proportionnellement pour réduire au minimum la manipulation par les clients.
- Tous les échantillons doivent être conservés et distribués dans un environnement propre et salubre (p. ex., cure-dents fournis pour la dégustation).
- Tous les vendeurs qui offrent des échantillons gratuits DOIVENT disposer d'une poubelle bien en vue et étiquetée comme telle aux fins d'utilisation par le public.
- Garder les aliments potentiellement dangereux ***froids*** à une température d'au plus 5 °C (41 °F) ou ***chauds*** à une température d'au moins 60 °C (140 °F).
- Du matériel de cuisson adéquat, des thermomètres à sonde et des installations d'entreposage des aliments chauds et froids dotés de thermomètres appropriés doivent être fournis pour les aliments à manipuler.
- Éviter de toucher aux aliments avec les mains nues; utiliser des gants jetables, des pinces, des cuillères ou des serviettes de table propres.
- Les personnes qui manipulent les aliments doivent porter un tablier ou une blouse propre pleine longueur et un couvre-chef.

Exemples d'aliments potentiellement dangereux :
Ces aliments **NE** doivent pas être vendus dans le cadre de marchés de producteurs, à moins d'être préparés dans un établissement approuvé de manutention des aliments et conformes à toutes les autres réglementations applicables.

Antipasto

Cigares au chou

Chocolat (à moins qu'il ne soit utilisé comme un ingrédient ayant fait l'objet d'une cuisson à plus de 71 °C [160 °F], p. ex., fudge, biscuits aux pépites de chocolat, etc.)

Salade de chou

Pâtisseries fourrées avec de la crème ou de la crème pâtissière

Produits laitiers (fromage, yogourt, crème glacée, etc.)

Poissons et coquillages comestibles

Tartinades à l'ail

Soupes maison

Hoummos

Kimchi

Kombucha

Viandes ou produits à base de viande

Pérogies

Cornichons et œufs

Tartes meringuées (produit d'œuf)

Tarte à la citrouille

Salsa Choucroute

Tomates séchées au soleil dans l'huile

Cidre de pommes non pasteurisé

Beurre baratté

Champignons sauvages (ne peuvent être vendus en aucun cas)

Tout autre « *aliment potentiellement dangereux* ».

Les aliments figurent sur cette liste, car ils font souvent partie des vagues d'intoxication alimentaire. On doit leur porter une attention particulière et ils doivent être manipulés de manière spéciale pendant la préparation. Les établissements approuvés de manutention des aliments disposent du matériel et des installations nécessaires pour préparer ces aliments de façon sécuritaire.

Si un produit alimentaire ne figure pas sur cette liste, cela ne signifie pas qu'il ne peut pas être vendu dans un marché de producteurs, mais seulement qu'il doit être préparé dans un établissement approuvé de manutention des aliments. La salle paroissiale, le centre communautaire ou la légion de votre région peuvent être des endroits pour vous renseigner. Ils disposent peut-être déjà des installations nécessaires pour obtenir un permis. Vous pouvez aussi communiquer avec d'autres entreprises alimentaires établies dans votre collectivité ou d'autres vendeurs du marché de producteurs. Le ministère de l'Agriculture dispose d'une liste de cuisines commerciales communautaires à louer sur son site Web :

https://www.gov.mb.ca/agriculture/food-and-ag-processing/starting-a-food-business/rent-commercial-kitchen.html

https://www.gov.mb.ca/agriculture/online-resources/community-kitchens-listing.html

Une fois que vous avez trouvé un établissement, vérifiez auprès de l'inspecteur de la santé publique de votre région pour vous assurer qu'il répond aux exigences réglementaires. Vous devrez également obtenir votre propre permis pour transformer les produits alimentaires, en plus de tout permis dont l'établissement pourrait déjà être titulaire.

Il est <u>interdit</u> de préparer, de servir et de vendre des aliments produits par une entreprise à domicile au grand public, y compris en vendant les produits directement aux clients ou par commerce électronique en ligne.

La seule exception à cette règle touche les aliments qui ne sont pas potentiellement dangereux, lesquels peuvent être vendus dans le cadre de marchés de producteurs, de marchés aux puces et de ventes d'artisanat ou de pâtisseries, conformément aux lignes directrices sur les marchés de producteurs.

https://www.gov.mb.ca/health/publichealth/environmentalhealth/protection/home.fr.html

Exemples d'aliments qui **PEUVENT** être préparés à domicile et vendus seulement dans le cadre d'un marché de producteurs :

Pains
Brownies
Petits pains au lait
Tartelettes au beurre
Gâteaux (p. ex., gâteau aux carottes, etc.) avec du glaçage au sucre (pas de crème fouettée, de crème synthétique ni de garniture fouettée)
Produits céréaliers
Brioches à la cannelle
Biscuits
Fruits séchés
Riz sec
Pâtisserie à pâte feuilletée avec garniture aux fruits
Fruits
Roulés aux fruits
Tartes et tartelettes aux fruits
Fudge
Bonbons durs au miel
Brioche du Vendredi Saint
Confiture
Gelée
Carrés aux dattes
Muffins
Nouilles (sèches seulement)
Croquant aux arachides
Cornichons (légumes et fruits dans des saumures à base de vinaigre, dont le pH du produit fini est d'au plus 4,6)
Maïs soufflé
Conserves (fruits dans un sirop de sucre)
Graines de citrouille
Relish avec un pH d'au plus 4,6 (à base de vinaigre)
Gâteau croustillant au riz soufflé
Épices
Graines de tournesol
Caramel Légumes
Vinaigre de vin

Tout autre produit alimentaire non potentiellement dangereux approuvé par l'inspecteur de la santé publique.

Pour plus d'information, communiquez avec l'inspecteur de la santé publique de votre région et consultez le site Web de la Section de protection de la santé à l'adresse suivante :

https://www.gov.mb.ca/health/publichealth/environmentalhealth/protection/food.fr.html

Manitoba
Santé

FORMULAIRE D'ENREGISTREMENT DANS LE CADRE D'UN MARCHÉ DE PRODUCTEURS TEMPORAIRE
www.manitoba.ca/healthprotection

NOM DU MARCHÉ : _____

DATE : DU : _____ **AU :** _____

HEURES D'OUVERTURE : _____

EMPLACEMENT DU MARCHÉ : _____

ADRESSE MUNICIPALE : _____ VILLE : _____ **CODE POSTAL :** _____

NUMÉRO DE TÉLÉPHONE DU SITE : _____

RENSEIGNEMENTS SUR LE COORDONNATEUR DU MARCHÉ

NOM : _____

ADRESSE POSTALE : _____ **VILLE :** _____ **CODE POSTAL :** _____

COURRIEL : _____ **TÉLÉPHONE :** _____ **TÉLÉCOPIEUR** : _____

NOM DE L'ENTREPRISE ASSOCIÉE (LE CAS ÉCHÉANT) :

_____

ADRESSE DE L'ENTREPRISE : _____ **VILLE :** _____ **CODE POSTAL :** _____

PROPRIÉTAIRE/EXPLOITANT DU MARCHÉ : (Personne ou entreprise demandant le permis)

☐ **Nom de l'entreprise** _____

☐ **Société en nom collectif** _____

☐ **Entreprise à propriétaire unique** _____

Personne-ressource de l'entreprise : _____ **Numéro du permis de conduire** _____

ADRESSE MUNICIPALE : _____

VILLE : _____ **PROVINCE :** _____ **CODE POSTAL** : _____

TÉLÉPHONE : _____ **CELLULAIRE :** _____ **COURRIEL :** _____

PLAN SOUMIS (obligatoire) – Un dessin détaillé montrant la disposition globale du marché DOIT être fourni. Inclure les kiosques, les postes de lavage des mains, l'aire de nettoyage, les toilettes, etc.

☐ Plan déjà soumis à l'inspecteur de la santé publique (initiales_____) Pièce jointe ☐

VENDEURS D'ALIMENTS :

☐ **La liste des vendeurs/exploitants** et des produits alimentaires qu'ils vendent DOIT être remise à l'inspecteur de la santé publique **et mise à jour au besoin**.

☐ La liste a été examinée par le demandeur pour s'assurer que les participants au marché répondent aux exigences en matière de protection sanitaire.

Seuls les vendeurs qui vendent des aliments NON potentiellement dangereux peuvent mener leurs activités en vertu d'un permis de marché. Tous les autres vendeurs devront demander leur propre permis auprès d'un inspecteur de la santé publique.

La signature représente l'exploitant du marché qui est conscient qu'il lui incombe de s'assurer que le marché alimentaire temporaire est organisé et exploité conformément à l'ensemble des lois et des règlements applicables et qu'il a pris connaissance des lignes directrices sur les marchés de producteurs, lesquelles s'appliquent en outre aux marchés aux puces, aux ventes d'artisanat, aux ventes de pâtisseries et à d'autres établissements de ce type.

_____ _____

DATE **SIGNATURE DU PROPRIÉTAIRE/REPRÉSENTANT**