

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 de marché désigné. Les présentes lignes directrices visent également les marchés publics, 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 les marchés de producteurs.

Il s'agit uniquement de lignes directrices. L'inspecteur de la santé publique peut imposer d'autres exigences conformément au [Règlement sur les denrées alimentaires, R.M. 339/88R](#) (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.

Lignes directrices relatives à l'exploitation d'un marché de producteurs

1. Définitions :

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

Marchand : 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 marchands sont responsables de vendre leurs propres produits et doivent être sur place pendant la tenue de l'événement.

Coordonnateur de marché : Personne responsable de s'assurer que le marché est organisé, conçu, exploité et entretenu conformément aux présentes lignes directrices et au Règlement. Il est également chargé de l'enregistrement du permis d'exploitation. Un coordonnateur de marché peut également être le marchand de ses propres produits, mais il ne doit pas vendre de produits au nom d'un autre marchand.

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.

Marché public : Lieu où plus de deux personnes vendent des produits agricoles qu'elles ont elles-mêmes produits ou élevés, conformément au Règlement sur les produits avicoles, R.M. 211/87R.

2. Responsabilités

- Le coordonnateur de 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 aux présentes lignes directrices et au [Règlement sur les denrées alimentaires, R.M. 339/88R](#) pris en application de la Loi sur la santé publique.
- Les marchands qui préparent des aliments non potentiellement dangereux à la maison sont autorisés à vendre les aliments énumérés à la page 9 des présentes lignes directrices.
- Les marchands qui préparent ou vendent des « aliments

potentiellement dangereux » énumérés à la page 10 doivent obtenir un permis distinct de l'inspecteur de la santé publique, comme l'exige le Règlement, et travailler depuis un établissement commercial, comme une cuisine communautaire.

- Pour les aliments qui ne sont pas énumérés, veuillez communiquer avec [l'inspecteur de la santé publique \(en anglais seulement\)](#) de votre région.

3. **Inscription :**

- Le coordonnateur de 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. Voir le formulaire d'enregistrement à la page 12.
- Dans le cadre du processus d'enregistrement, le coordonnateur de marché doit fournir une liste des marchands connus, avec leurs nom, adresses municipale et postale, et numéros de téléphone. De plus, le coordonnateur doit tenir sur place une liste à jour de tous les marchands menant des activités au marché, ainsi qu'une liste des aliments qu'ils proposent de vendre. Voir un exemple de liste de marchands du marché à la page 13.

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.
- Le coordonnateur de marché doit 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 de céder un permis sans l'autorisation écrite de l'inspecteur de la santé publique.

5. **Approvisionnement en produits alimentaires**

- Il est interdit de vendre ou de servir du lait non pasteurisé, des champignons sauvages, ou encore de la viande ou de la volaille non inspectée dans les marchés de producteurs.
- Les œufs non classés peuvent être vendus dans les marchés alimentaire temporaires limités de marchés publics, et doivent être conformes au Règlement sur les produits avicole [Règlement sur les produits avicoles, R.M. 211/87 R.](#) Du matériel d'information destiné aux consommateurs et aux agriculteurs est fourni sur le site [Agriculture|Salubrité des aliments|Salubrité des œufs non classés](#). Il est entendu que les œufs non classés achetés dans un marché de producteurs ou un marché public sont réservés à un usage personnel

- et ne peuvent être achetés pour être utilisés dans un établissement de restauration disposant d'un permis de l'inspecteur de la santé publique comme les restaurants, les cafétérias, les épiceries, les écoles, les établissements de garde d'enfants, etc.
- 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.
 - Il est interdit de vendre, d'offrir de vendre, de déposer à des fins de vente ou d'entreposer des aliments potentiellement dangereux dans un 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 la 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 sandwiches ou des pâtisseries fourrées à la crème). 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 une usine de transformation des aliments inspectée par le gouvernement, exception faite des confitures, des gelées et des cornichons dont le pH est de 4,6 ou moins.

6. Protection des aliments

- Les produits alimentaires et les ustensiles 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.
- Les fruits et les légumes frais entiers 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 éliminés dans les plus brefs délais, conformément à la réglementation.
- Les contenants d'aliments doivent être entreposés à une hauteur minimale de 15 cm (6 po) 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 41 °F (5 °C) ou moins.
- Les aliments congelés doivent être gardés congelés (à 0 °F [- 18 °C] ou à une température inférieure).
- Seuls les pots qui sont bien scellés (de type Mason ou l'équivalent) peuvent être utilisés pour les cornichons et les relishes. Ces pots peuvent être réutilisés à condition qu'ils soient en bon état, propres et stérilisés adéquatement; cependant, les couvercles avec anneaux d'étanchéité en caoutchouc et les couvercles à pression doivent être neufs.
- Les marchands qui préparent des aliments au marché sont soumis à des exigences supplémentaires, décrites dans les [Lignes directrices visant les établissements temporaires de restauration](#).

7. **Étiquetage**

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

- le nom et les coordonnées (numéro de téléphone ou courriel) de l'entreprise ou du marchand;
- le nom commun de l'aliment;
- la liste des ingrédients;
- la date de préparation de l'aliment.

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

Des informations supplémentaires sur les étiquettes peuvent être nécessaires pour répondre aux exigences de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Tous les produits alimentaires préemballés vendus au Canada, y compris dans les marchés de producteurs et autres événements similaires, doivent être conformes aux exigences pertinentes de la législation fédérale en matière d'étiquetage des produits.

Les renseignements de l'ACIA qui doivent figurer sur les étiquettes sont notamment :

- l'identité du marchand d'aliments – nom et lieu principal de l'entreprise/exploitation (p. ex., ville, province);
- le nom commun de l'aliment;
- la quantité nette (p. ex., poids ou volume);
- la liste des ingrédients et la déclaration des allergènes;
- la mention de la date (p. ex. la date d'emballage), de la durée de conservation si le produit a une durée de conservation de 90 jours ou moins;
- les instructions d'entreposage, lorsqu'elles diffèrent de la température

- ambiante normale, p. ex. « Garder réfrigéré »;
- l'étiquetage nutritionnel/le tableau de la valeur nutritive, à moins exemption;
- l'étiquetage bilingue, à moins d'exemption (voir [Étiquetage bilingue des aliments – inspection.canada.ca/fr](https://inspection.canada.ca/fr/etiquetage-bilingue-des-aliments-inspection.canada.ca/fr));
- la déclaration d'un code de lot (le code de lot peut être une date de production).

Les aliments préemballés vendus uniquement dans un marché de producteurs par la personne qui les a préparés et transformés sont généralement exemptés de l'obligation d'arbore un tableau de la valeur nutritive. Il existe cependant certaines conditions dans lesquelles un aliment perd cette exemption (voir

<https://inspection.canada.ca/fr/etiquetage-aliment/etiquetage/industrie/etiquetage-nutritionnel/exemptions>).

Pour plus d'information sur les exigences en matière d'étiquetage, les marchands peuvent consulter le site Web de l'Agence canadienne d'inspection des aliments à l'adresse suivante : [L'étiquetage des aliments pour l'industrie – inspection.canada.ca/fr](https://inspection.canada.ca/fr/etiquetage-des-aliments-pour-l-industrie-inspection.canada.ca/fr).

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 être gardés propres et en bon état en tout temps.

9. **Installations sanitaires**

- Le coordonnateur de marché doit s'assurer que tous les marchands 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 de marché doit également veiller à ce que le marché de producteurs dispose d'au moins deux toilettes et de deux postes de lavage des mains, ou d'un nombre suffisant établi dans les [Lignes directrices sanitaires pour les événements spéciaux](#).
- Les cabinets de toilette doivent être facilement accessibles et gardés propres et en bon état.
- Le coordonnateur de 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 d'installation sanitaire doit être approuvé par un inspecteur de la santé publique.

10. **Lieux**

- Le coordonnateur de marché doit veiller à ce que les zones autour des kiosques de produits alimentaires et leurs environs immédiats soient

- tenus propres et exempts d'ordures et de déchets.
- Le coordonnateur de marché doit aussi s'assurer qu'un nombre suffisant de poubelles fermées est fourni pour contenir les ordures et les déchets.

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).

Pour une bonne hygiène personnelle, il faut notamment :

- porter des vêtements propres et un tablier propre lors de la manipulation des aliments;
- porter un couvre-chef, comme un filet à cheveux, un bonnet, un chapeau ou autre vêtement approprié couvrant efficacement les cheveux, lors de la manipulation des aliments;
- se laver fréquemment les mains à l'eau et au savon avant de manipuler des aliments, au moment d'entrer dans l'aire de préparation des aliments et chaque fois que les mains sont contaminées ou sales;
- ne pas s'essuyer les mains ni essuyer les ustensiles sur les vêtements, le tablier ou des serviettes;
- ne pas manger pendant la préparation des aliments;
- se couvrir la bouche et le nez au moment de tousser ou d'éternuer, puis se laver immédiatement les mains.

12. Dégustation d'aliments

Tous les échantillons offerts par les marchands 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 disposant d'un permis de l'inspecteur de la santé publique.
- 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 marchands 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 41 °F (5 °C) ou chauds à une température d'au moins 140 °F (60 °C).

- Du matériel de cuisson adéquat, des thermomètres à sonde et des installations d'entreposage des aliments chauds et froids dotées 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.

13. **Aliments préparés et vendus**

Il est interdit de préparer, de servir et de vendre des aliments produits par une entreprise à la maison destinés à la consommation publique, y compris en vendant les produits directement aux clients ou par commerce électronique en ligne.

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

- La seule exception à cette règle touche les aliments qui ne sont pas potentiellement dangereux, lesquels peuvent être vendus dans les marchés de producteurs, les marchés publics, les marchés aux puces, et les ventes d'artisanat ou de pâtisseries, conformément aux lignes directrices sur les marchés de producteurs.
- Les aliments non potentiellement dangereux doivent respecter les critères suivants : être de longue conservation, ne pas nécessiter de réfrigération, avoir une valeur d'activité de l'eau de 0,85 ou moins, ou un niveau de pH égal ou inférieur à 4,6 et ne pas être capables de favoriser la croissance d'agents pathogènes et de toxines. Il incombe au marchand qui prépare des aliments non potentiellement dangereux à la maison et les vend sur les marchés de producteurs de s'assurer que ses aliments répondent à tous ces critères.

Exemples d'aliments non potentiellement dangereux qui **PEUVENT** être préparés à la maison et vendus seulement dans un marché de producteurs :

- Pains et petits pains au lait
- Brownies
- Tartelettes au beurre
- Gâteaux (p. ex. gâteau aux carottes) avec du glaçage au sucre (pas de crème fouettée, de crème synthétique ni de garniture fouettée)
- Produits à base de céréales
- Brioches à la cannelle
- Biscuits
- Fruits et légumes séchés et lyophilisés
- Riz sec
- Pâtisseries à pâte feuilletée fourrées aux fruits
- Fruits et légumes frais (entiers, non coupés)
- Roulés aux fruits
- Tartes et tartelettes aux fruits
- Fudge
- Bonbons durs
- Miel
- Brioche du Vendredi saint
- Confitures et gelées (dont le pH est de 4,6 ou moins, ou la valeur d'activité de l'eau est de 0,85 ou moins)
- Gâteau de mariage
- 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 de 4,6 ou moins)
- Maïs soufflé
- Conserves (fruits dans un sirop sucré)
- Graines de citrouille
- Relish avec un pH de 4,6 ou moins (à base de vinaigre)
- Carrés aux Rice Krispies
- Épices
- Graines de tournesol
- Caramel
- Vinaigre de vin

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

Exemples d'aliments potentiellement dangereux :

Ces aliments **NE** doivent **PAS** être vendus dans des marchés de producteurs, à moins d'être préparés dans un établissement approuvé de manutention des aliments et d'être conformes à tous les autres règlements applicables.

- Antipasto
- Cigares au chou
- Aliments peu acides en conserve avec un pH de plus de 4,6
- Chocolat (à moins qu'il ne soit utilisé comme un ingrédient ayant fait l'objet d'une cuisson à plus de 160 °F [71 °C], p. ex. fondant au chocolat, biscuits aux pépites de chocolat)
- Poulet ou produits du poulet
- Salade de chou
- Pâtisseries fourrées avec de la crème ou de la crème pâtissière
- Produits laitiers (fromage, yogourt, crème glacée, lait, etc.)
- Poissons et coquillages
- Jus de fruits
- Tartinades à l'ail
- Soupes maison
- Houmous
- Kimchi
- Kombucha
- Viandes ou produits à base de viande
- Pérogies
- Œufs marinés
- Tartes meringuées (produit à base d'œufs)
- Tarte à la citrouille
- Salsa
- Choucroute
- Tomates séchées au soleil dans l'huile
- Cidre de pommes non pasteurisé
- Beurre foisonné
- Glaçages fouettés (dont la valeur d'activité de l'eau est de 0,85 ou plus, ou le niveau de pH est supérieur à 4,6)

*Les œufs non classés peuvent être vendus dans les marchés de producteurs ou les marchés publics conformément au Règlement sur les produits avicoles, R.M. 211/87 R.

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 vous informer auprès d'autres entreprises alimentaires établies dans votre collectivité ou d'autres marchands du marché de producteurs.

14. Autre

- **Programme de formation menant au certificat en manipulation des aliments** – pour plus d'information, veuillez consulter la page Web de Santé Manitoba à l'adresse suivante : [Programme de formation menant au certificat en manipulation des aliments](#).
- La page Web d'Agriculture Manitoba présente une liste des cuisines commerciales communautaires qui peuvent être louées (en anglais seulement) :

www.gov.mb.ca/agriculture/food-and-ag-processing/starting-a-food-business/community-kitchens.html.

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

- [Règlement sur les produits avicoles, R.M. 211/87 R](#)

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 au

www.gov.mb.ca/health/publichealth/environmentalhealth/protection/food.f.r.html.

NOM DU MARCHÉ : _____

DATE : DU : _____ AU : _____

HEURES D'OUVERTURE : _____

LIEU DU MARCHÉ : _____

ADRESSE MUNICIPALE : _____ VILLE : _____ CODE POSTAL : _____

TÉLÉPHONE DU SITE : _____

RENSEIGNEMENTS SUR LE COORDONNATEUR DE 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 _____

Entreprise en nom collectif _____

Entreprise individuelle _____

Personne-ressource de l'entreprise : _____ N° de permis de conduire _____

ADRESSE MUNICIPALE : _____

VILLE : _____ PROVINCE : _____ CODE POSTAL : _____

TÉLÉPHONE : _____ TÉLÉPHONE CELLULAIRE : _____

COURRIEL : _____ *La*

PLAN SOUMIS (obligatoire) – Un dessin détaillé montrant la disposition globale du marché DOIT être fourni. Inclure dans le plan 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

MARCHANDS D'ALIMENTS :

La liste des marchands/exploitants et des produits alimentaires qu'ils vendent DOIT être remise à l'inspecteur de la santé publique.

et mise à jour au besoin

Le demandeur a examiné la liste pour s'assurer que les participants au marché répondent aux exigences en matière de protection sanitaire

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

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. Celles-ci s'appliquent également aux marchés publics, 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

