Ville de
PESSAC

Écosite du Bourgailh

Version septembre 2026

RÉGLEMENTATION STAND ALIMENTAIRE PRINTEMPS DE LA FORÊT DU BOURGAILH

I. RÈGLES SANITAIRES :

Document réalisé à partir des documents de la DDPP33 (service de la protection des populations).

Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires, aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport.

Règlement (CE) n°852/2004 du parlement européen et du conseil européen du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, rectifié le 25 juin 2004, rectifié le 4 août 2007, dérogé par acte d'adhésion du 25 avril 2005, règlement CE/2074/2005 du 5 décembre 2005 et modifié par règlement CE/1019/2008 du 17 octobre 2008 et par règlement CE/219/2009 du 11 mars 2009.

Vous devez tout mettre en œuvre pour limiter les risques de contamination croisée notamment :

- Par la protection systématique des denrées (pas de denrées nues),

- Par un nettoyage et désinfection adaptés des équipements et matériels,

- Par un lavage efficace des mains.

a) Alimentation en eau potable

Il peut être admis, pour les denrées ne nécessitant pas d'eau potable lors de leur préparation ou de leur distribution, une réserve d'eau en matériau agréé pour le contact des denrées alimentaires, munies d'un système de fermeture hermétique.

Cette réserve sera renouvelée journellement en eau potable et approvisionnée en quantité suffisante pour le bon fonctionnement de l'installation (nettoyage des équipements, des mains).

b) Assainissement

Les eaux usées seront recueillies par exemple :

- **Pour les stands de vente à emporter** (faible quantité d'eaux usées) : dans des récipients étanches régulièrement vidangés dans le réseau public d'assainissement. Il pourra être prévu un vidoir amovible clairement indiqué sur le site.

- **Pour les stands de préparation (restauration, traiteurs, …)** : soit directement par les réseaux d'eaux usées, soit par des bâches régulièrement vidangées par un service habilité. Ces eaux usées y seront acheminées, si nécessaire, par une pompe de relevage.

c) Déchets

Les propriétaires des stands devront disposer de récipients hermétiques destinés à recueillir leurs propres déchets.

Prévention déchets : afin de limiter au maximum les déchets produits lors de l'évènement, favorisez les emballages recyclables et les grands conditionnements lors de vos achats (limitez les produits emballés individuellement, etc.). **Les gobelets en plastique (hors « gobelets réutilisables ») ne sont pas admis.**

Tri des déchets : vous devez respecter le dispositif de tri mis en place pour chaque acteur de l'évènement. **Prévoyez vos sacs poubelles** (vous pourrez en plus et au besoin disposer de sacs poubelle de couleur pour faciliter le tri des déchets). Les consignes de tri vous seront données lors de votre installation.

Propreté du site : **Vous devrez rendre votre emplacement propre, avec des déchets bien triés et en sacs fermés.**

d) Aménagement

1- Principes généraux

Ils sont applicables à tous les stands d'alimentation, que l'activité soit limitée à la vente des denrées alimentaires ou qu'elle soit élargie à des préparations. Les stands de denrées alimentaires de types conserves et produits sous emballages scellés, pourront être exonérés de l'application de certaines mesures ci-après énoncées notamment en fonction de leurs caractéristiques et du milieu environnemental immédiat.

Protection des denrées : Les installations seront construites et entretenues de manière à éviter la contamination de denrées par :

- Le vent, la pluie, les poussières ; les sols sont implantés **sur une surface stable et non poussiéreuse,**
- Les insectes et autres animaux par la pose de bordures de protection. **L'accès des animaux est interdit à l'intérieur des stands d'alimentation,**
- Les consommateurs par la pose de vitrines, plexiglas ou films protecteurs **(la hauteur doit être définie et réalisée pour empêcher le public de rentrer en contact avec les denrées),**
- Le rayonnement direct du soleil.

Matériels adaptés : Les surfaces en contact avec les aliments (revêtements, parois et plans de travail) doivent être :

- Bien entretenues, faciles à nettoyer et à désinfecter,
- En matériaux lisses et imputrescibles (imperméables, résistants). **L'utilisation de bois est à proscrire.**

Des moyens adéquats doivent être prévus pour le nettoyage, avec de l'eau potable, de manière hygiénique :

- Des outils et équipements de travail avec de préférence une fourniture d'eau chaude,
- Des mains des personnes manipulant les aliments, par l'installation de lave-mains réglementaires (équipés d'essuie-mains à usage unique et de savon bactéricide liquide).
- Et si nécessaire des aliments (légumes…).

Maintien en température :

- Le professionnel doit mettre en place les volumes froids correspondants à son activité en privilégiant la séparation entre matières premières et produits finis.
- Les préparations froides doivent être conservées en chambre froide ou en vitrine réfrigérée dont la température sera comprise entre 0°et 4°c.
- Les préparations chaudes doivent être maintenues à une température supérieure à +63°C.
- Les produits congelés et crèmes glacées doivent être conservés à -20°C.

Annexe I de l'arrêté du 21 décembre 2009

Conformément à l'alinéa 3 de l'article 17 et à l'alinéa 3 de l'article 4 du règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 susvisé, les températures des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant doivent être conformes en tous points du produit aux températures définies dans le tableau ci-après.
Toutefois, pour les produits préemballés d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, et conformément à l'article R.112-22 du code de la consommation, une température différente peut-être fixée par leur conditionneur, sous réserve de ne pas dépasser celle fixée par le règlement (CE) n°853/2004.

Températures maximales des denrées congelées

Nature des denrées	TEMPÉRATURES de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPÉRATURES de conservation dans les établissements de remise directe
Glaces, crèmes glacées	**- 18°C**	**- 18°C**
Viandes hachées et préparation de viandes congelées	*	**- 18°C**
Produits de la pêche congelés		**- 18°C**
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves		**- 9°C**
Autres denrées alimentaires congelées		**- 18°C**

Nota : La température indiquée est la température maximale de la denrée alimentaire sans limite inférieur.

Températures maximales des denrées réfrigérées

Nature des denrées	TEMPÉRATURES de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPÉRATURES de conservation dans les établissements de remise directe
Viandes hachées	*	**+ 2 °C**
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage) ex : chevreuil	*	**+ 3°C**
Préparation de viande	*	**+ 4°C**
Viandes de volailles (y compris petit gibier d'élevage à plumes), de lagomorphes (y compris petit gibier d'élevage à poils) ex : lièvre, de ratites (ex : autruche) et de petit gibier sauvage.	*	**+ 7°C pour les carcasses entières et pièces de gros + 4°C pour les morceaux de découpe**
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage) ex : sanglier	*	**+ 4°C**
Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacées et de mollusques cuits et réfrigérés	* (1)	**+ 2°C**
Produits de la pêche frais conditionnés	* (1)	*** (1)**
Ovo produits à l'exception des produits UHT	**+ 4°C**	**+ 4°C**
Lait cru destiné à la consommation en l'état	**+ 4°C**	**+ 4°C**
Lait pasteurisé	**Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur**	**Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur**
Fromages affinés	**Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur**	**Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur**
Autres denrées alimentaires très périssables	**Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur**	**+ 4°C**
Autres denrées alimentaires périssables	**Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur**	**+ 8°C**
Préparations culinaires élaborées à l'avance	**+ 3°C**	**+ 3°C**

Nota. - La limite inférieure de conservation des denrées alimentaires réfrigérées doit se situer à la température débutante de congélation propre à chaque catégorie de produits.

(1) Température de la glace fondante : 0 à +2°C
(*) Voir les températures du règlement (CE) n°853/2 004

Températures maximales des denrées réfrigérées

Plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur	+63°C

Toutefois, et pour autant que la sécurité des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant soit assurée, il est admis de soustraire les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, congelés, ainsi que les glaces et crèmes glacées aux températures mentionnées dans le tableau :

a) Dans la mesure où la différence de température n'excède pas +3°C en surface, lorsque cela s'avère nécessaire, pour de brèves périodes, lors du chargement-déchargement de ces produits aux interfaces entre l'élaboration, le transport, le stockage et l'exposition des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant et lors de leur présentation à la vente,

b) Lors de l'exposition des glaces et crèmes glacées pour leur consommation immédiate dans la mesure où leur approvisionnement s'effectue en quantités adaptées aux besoins du service.

La décongélation :

Annexe VI de l'arrêté du 21 décembre 2009 (dispositions relatives à la décongélation) :

Conformément à l'alinéa 3 de l'article 17 et à l'alinéa 3 de l'article 4 du règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004, les dispositions particulières suivantes sont applicables à la décongélation.

La décongélation des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant est effectuée :

- Soit dans une enceinte réfrigérée entre 0° et la température maximale de conservation de la denrée lorsque celle-ci est fixée réglementairement. À défaut, les denrées alimentaires doivent être décongelées dans une enceinte réfrigérée entre 0° et +4°C,
- Soit par cuisson ou par remise en température sans décongélation préalable.

Toute autre méthode peut être utilisée si une analyse des dangers validée a montré qu'elle offre le même niveau de sécurité pour les consommateurs.
Une fois décongelés, les produits sont conservés conformément aux prescriptions de l'annexe I (ci-dessus) qui concernent les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant réfrigéré.
Les produits décongelés d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, autres que les surgelés, ne peuvent être recongelés sauf si l'analyse des dangers validée a montré que les 9 opérations envisagées offrent le même niveau de sécurité pour les consommateurs.

Attention aux températures estivales souvent élevées. Plus la température de stockage s'éloigne de ces critères réglementaires, plus la multiplication bactérienne est rapide.

2- Dispositions spécifiques

Stand de remise directe sans manipulation : Cf. ci-dessus

Stand de préparation de produits à emporter : avec manipulation réduite type hot dog, kebab, paninis, sandwichs… En plus des prescriptions indiquées dans les « principes généraux », les stands sont pourvus :

- **D'un lave main à commande non manuelle ou muni d'un bouton poussoir avec savon liquide, bactéricide et essuie mains à usage unique (réserve d'eau ou raccordement),**

La méthode de lavage est la suivante pour le bouton poussoir : ouverture de l'eau, mise du savon liquide bactéricide, nettoyage des mains/poignets/ongles, essuyage des mains avec l'essuie mains à usage unique, fermeture de l'eau avec ce même essuie mains sans mise en contact avec les mains.

- D'enceintes réfrigérées en nombre suffisant.

Stand de restauration avec manipulations importantes : **toute fabrication et cuisson nécessitant des manipulations importantes est interdite à l'air libre.** Elles doivent être réalisées soit dans un véhicule boutique, soit dans une structure close démontable.
Les points suivants doivent être respectés, en plus des prescriptions indiquées dans les « principes généraux » :

- Réserve d'eau chaude,
- Extraction efficace des buées et vapeurs de cuisson,
- Organisation rationnelle avec, le cas échéant, séparation du secteur de préparation de celui de la plonge.

Cas particulier des véhicules boutiques : Aménagements exigés lorsque le véhicule boutique est amené à ne pas se déplacer de plusieurs jours, en particulier en période estivale, il convient de respecter, en plus des points suivants, les prescriptions indiquées dans les « principes généraux » :

- Séparation entre la cabine du conducteur et la partie professionnelle.
- Revêtement intérieur et plans de travail en matériau autorisé, imperméable résistant, lisse, imputrescible, facile à nettoyer, à laver et à désinfecter.
- Ventilation et évacuation de fumées.
- Une réserve ou point d'eau potable avec eau chaude, savon bactéricide liquide et essuie-mains à usage unique.
- Capacité de réfrigération suffisante.

e) Fonctionnement

- Les commerçants devront conserver les étiquettes d'identification annonçant notamment la date limite de consommation, la dénomination et le lot de fabrication, jusqu'à épuisement de la denrée issue du préemballage. Ils devront procéder à un affichage complet des prix.

- Le personnel employé à la manipulation des denrées alimentaires est astreint à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire.

f) Obligation documentaire

L'imprimé « déclaration d'activité et identification » que vous trouverez dans les deux pages en annexe ou par simple demande à la DDPP sera complété et signé et conservé sur place pour pouvoir être présenté aux services en charge de l'inspection de votre structure (**une photocopie doit nous être fournie en même temps que votre dossier**).

Informations au consommateur :

Il est obligatoire :

D'afficher les cartes et menus. Les menus ou cartes du jour ainsi qu'une carte comportant les prix des vins doivent être affichés de manière visible et lisible de l'extérieur de l'établissement pendant la durée du service et au moins à partir de 11h30 pour le déjeuner et de 18h pour le dîner.
Les cartes et menus doivent comporter, pour chaque prestation, le prix ainsi que la mention « boisson comprise » ou « boisson non comprise » et, dans tous les cas, indiquer, pour les boissons, leur nature et la contenance offerte.
Dans les établissements ne servant pas de vin, une carte comportant au minimum la nature des boissons et les prix de 5 boissons couramment servies doit être affichée.

Des menus et cartes identiques à ceux qui sont affichés à l'extérieur doivent être mis à la disposition de la clientèle.

D'afficher le pays d'origine de la viande servie : L'origine est indiquée par l'une ou l'autre des mentions suivantes :

- « Origine : nom du pays » lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage du bovin dont sont issues les viandes ont eu lieu dans le même pays.
- « Né et élevé : nom du pays de naissance et nom du ou des pays d'élevage et abattu : nom du pays d'abattage » lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage ont eu lieu dans des pays différents.

L'information doit être donnée de façon lisible et visible, par affichage, indication sur les cartes et menus ou sur tout autre support.

II. RÈGLES DU TRAVAIL :

Pour les établissements non considérés comme des ERP (établissement recevant du public)

Article L.4111-1 et suivants du Code du travail définissent les lieux de travail comme :

- Les établissements publics à caractère industriel et commercial,
- Les établissements publics administratifs lorsqu'ils emploient du personnel dans les conditions du droit privé.

Article R.41112-1 du Code du travail précise cette définition [...]

La jurisprudence a élargi la notion de lieux de travail : tout établissement où travaille une personne sous la dépendance hiérarchique d'une autre est assujetti à ces dispositions, qu'il y ait ou non salaire, qu'il s'agisse d'un établissement public ou privé, et quelle que soit l'activité qui y est exercée.

Article L.4121-1 du Code du travail. L'employeur prend les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé physique et mentale des travailleurs. Ces mesures comprennent :

- Des actions de prévention des risques professionnels,
- Des actions d'information et de formation,
- La mise en place d'une organisation et de moyens adaptés.

L'employeur veille à l'adaptation de ces mesures pour tenir compte du changement des circonstances et tendre à l'amélioration des situations existantes.

Article L.4121-3 du Code du travail. Lorsqu'il confie des tâches à un travailleur, l'employeur, compte tenu de la nature des activités de l'établissement, prend en considération les capacités de l'intéressé à mettre en œuvre les précautions nécessaires pour la santé et la sécurité.

Article L.4121-5 du Code du travail. Lorsque dans un même lieu de travail les travailleurs de plusieurs entreprises sont présents, les employeurs coopèrent à la mise en œuvre des dispositions relatives à la santé et à la sécurité au travail.

III. RÈGLES DE SÉCURITÉ :

Article R.123-18 du Code de la construction et de l'habitation. Constituent des Etablissements Recevant du Public ERP tous bâtiments, locaux et enceintes dans lesquels des personnes sont admises, soit librement, soit moyennant une rétribution ou une participation quelconque ou dans lesquels sont tenus des réunions ouvertes à tout venant ou sur invitation, payantes ou non. Sont considérées comme faisant partie du public toutes les personnes admises dans les établissements à quelque titre que ce soit en plus du personnel.

Article R.123-18 du Code de la construction et de l'habitation. Les établissements, répartis en types selon la nature de leur exploitation, sont soumis aux dispositions générales communes et aux dispositions particulières qui leur sont propres. Les types sont définis à l'article GN1 du règlement de sécurité.

Sur les 22 types d'établissement recevant du public, nous en retiendront que 6 nous concernant :
- L : salle à usage d'audition, de conférences, de réunions, de spectacles ou usages multiples.
- M : magasin de vente, centres commerciaux.
- N : restaurants et débits de boissons.
- T : salles d'expositions.
- PA : établissement de plein air

- CTS : chapiteaux, tentes et structures itinérants.

Article R.4227-28 du Code du travail. L'employeur prend toutes les mesures nécessaires pour que tout commencement d'incendie puisse être rapidement et efficacement combattu dans l'intérêt du sauvetage des travailleurs.

Qu'est-ce qu'un produit de construction ? Il s'agit :
- De produits pour les murs ou les plafonds, y compris les produits de finition ;
- Des éléments de construction ;
- Des produits intégrés aux éléments de construction ;
- Des produits de façades et murs extérieurs, y compris les couches d'isolation ;
- Des sols et des revêtements de sols.

L'article 2 de l'arrêté du 21 novembre 2002 modifié précise que les produits de construction sont classés, en fonction de leurs caractéristiques de réaction au feu. Les classes évoquées ici sont autrement nommées Euroclasses.

Qu'est-ce qu'un matériau d'aménagement ? Les matériaux d'aménagement ne sont pas fabriqués en vue d'être incorporés de façon durable dans les ouvrages de construction. Ce sont les tapisseries, les rideaux, les tentures, les vélums, etc. Ils restent couverts par le classement français (classement M).

Les classes de feux :

- ***Classe A***. ce sont les feux de matériaux solides, généralement de nature organique dont la combustion se fait normalement avec la formation de braises. Entrent dans cette catégorie : le papier, le bois, les tissus, le carton, certaines matières plastiques, comme le PVC, etc.
- ***Classe B***. ce sont les feux de liquides ou de solides liquéfiables ; leur combustion se fait sans formation de braise profonde. Entrent dans cette classe : le pétrole, le fuel, l'essence, les huiles, les graisses, les peintures, les solvants, les alcools, certaines matières plastiques courantes fréquemment utilisés en isolation (polystyrène, polyéthylène, etc.).
- ***Classe C***. ce sont les feux de gaz (méthane, propane, butane, gaz de ville, etc.).
- ***Classe D***. ce sont les feux de métaux (aluminium, magnésium, uranium, sodium, potassium, etc. et leurs alliages). Ils nécessitent l'emploi de produits particuliers adaptés à chaque cas.
- ***Classe F***. ce sont les feux d'auxiliaires de cuisson (graisses, huiles végétales et animales).

Chapiteaux, Tentes, Structures de moins de 50m² :

- L'effectif maximal du public admis est déterminé suivant le mode de calcul propre à chaque type d'activité (voir ci-dessus). Un plan d'implantation intérieur déterminant l'effectif doit être fourni au chargé de sécurité de l'évènement pour validation.
- Il dispose de deux sorties de 0.90m de large au moins (une demande dérogatoire peut être faite si par exemple le côté le plus long est entièrement ouvert permettant d'intégrer ces deux sorties avec un écartement de 5m entre l'une et l'autre.)
- Il doit être fixé au sol ou lesté conformément aux préconisations du fabricant (**fournir les spécificités et la notice de montage de l'établissement au dossier d'exposants**)
- L'enveloppe est réalisée en matériaux de catégorie au moins M2 ou C-s3, do. La preuve de classement est apportée soit par le marquage NF réaction au feu, soit par la présentation d'un

procès verbale de réaction au feu complétée par la gravure indélébile dans le tissu ou dans les soudures d'assemblage du terme M2, suivi de la marque du fabricant de la toile.

- Les installations électriques intérieures éventuelles comportent à leur origine, et pour chaque départ, un dispositif de protection à courant différentiel résiduel à haute sensibilité.
- Un certificat établi par le confectionneur de l'enveloppe souple attestant qu'il en a réalisé tous les éléments avec une toile correspondant au procès-verbal de réaction au feu (**fournir le PV de réaction au feu de la toile au dossier d'exposants**).

Avant chaque admission du public, dans l'établissement, un contrôle visuel est effectué par le chargé de sécurité ou par une personne compétente qu'il a spécialement désigné. Ce contrôle permettra de :

- Détecter un désordre manifeste dans le montage ou dans le liaisonnement au sol
- Détecter un dysfonctionnement ou un risque particulier dans la protection des personnes contre les risques d'incendie et de panique
- Vérifier la vacuité des passages libres et des voies d'accès des secours

Chapiteaux, Tentes, Structures égale ou plus de 50m² :

Suivre le règlement de l'arrêté du 18 février 2010 publié au journal officiel du 18 juin 2010. Même s'il a été annulé par le conseil d'Etat en juin 2011, ce dossier ainsi que ces cahiers des charges se basent sur ce règlement pour définir les dispositions à suivre pour l'implantation lors de cet évènement. Les dispositions spéciales du règlement de sécurité contre l'incendie relatif aux établissements recevant du public ne pouvant être substitué par les cahiers des charges du dit dossier, il sera pris en compte les dispositions les plus contraignantes.

Dispositions spécifiques à tous les établissements

Il est interdit d'entreposer ou d'utiliser, sauf pour la vente et l'exposition (sur autorisation du chargé de sécurité de l'évènement) des matières et substances dangereuses au sens de l'arrêté du 20 avril 1994 modifié relatif à la déclaration, la classification, l'emballage et l'étiquetage des substances.

Il est interdit d'effectuer des travaux dangereux pendant la présence du public.

Les aménagements intérieurs (bars, caisses, estrades, podiums, etc.) doivent être solidement fixés au sol, ou constituer des ensembles difficiles à renverser ou à déplacer ; ils ne doivent pas diminuer la largeur des circulations et des sorties. Ces aménagements doivent être réalisés en matériaux de catégorie M3.

Les éléments flottants de décoration ou d'habillage intérieurs tels que les panneaux publicitaires flottants de surface supérieur à 0.50m², les guirlandes, les objets légers de décoration, etc. doivent être réalisés en matériaux de catégorie M1.

Les tentures (ex : tissu tendu sur les murs pour cacher l'enveloppe initiale) doivent être réalisées en matériaux M2 voir M1 si impossibilité de trouver du M2 (certificat à l'appui).

Les vélums (ex : tissu tendu en plafond pour cacher l'enveloppe de toit) éventuels doivent être réalisés en matériaux de catégorie M2 obligatoirement. Ils doivent être pourvus de dispositifs d'accrochage suffisamment nombreux, ou d'armatures de sécurité suffisamment résistantes, pour empêcher leur chute pendant la présence du public.

Le procès-verbal de classement de réaction au feu du ou des éléments ci-dessus doit mentionner qu'il y a eu percement et il doit être fourni avec le dossier d'exposants.

Les revêtements de sol éventuels doivent être réalisés en matériaux de catégorie M4. En outre, ils doivent être fixés de manière à prévenir tout risque de chute lors de la circulation des personnes.

S'il y a du public sous le chapiteau, tente, structure, les appareils de cuisson ou de remise en température (sont donc considères comme appareils de cuisson, les appareils servant à cuire des denrées, pour une consommation immédiate ou ultérieure, tels que fours, friteuses, marmites, feux vifs, plancha) sont interdits à l'intérieur. **Lors des ventes à emporter, le public ne doit pas avoir la possibilité de s'abriter sous le chapiteau, tente ou structure ; les comptoirs, vitrines, etc. doivent être impérativement positionnés en bordure des CTS**.

Les véhicules ou conteneurs spécialisés peuvent être installés temporairement dans les locaux accessibles ou non au public ainsi qu'à moins de 8 mètres d'un bâtiment, après avis de la commission de sécurité compétente et vérifié par le chargé sécurité du festival.

Ils doivent être aménagés dans les conditions fixées ci-dessous :

a) seuls les gaz combustibles et l'énergie électrique sont autorisés pour alimenter en énergie les appareils de cuisson. Ces appareils doivent bénéficier du marquage CE délivré dans les conditions des directives européennes.

b) chaque véhicule spécialisé doit comporter un seul dispositif d''arrêt d'urgence par énergie. Ce dispositif doit se verrouiller automatiquement en position de fermeture, être correctement identifié et être facilement accessible depuis l'extérieur du véhicule. Les appareils doivent être alimentés par tuyaux flexibles métalliques. Toutefois un appareil de cuisson à usage domestique peut être alimenté par un tuyau flexible à base de tube caoutchouc avec ou sans armature et ne peut être admis que s'il est alimenté par une unique bouteille de butane commercial. Ils doivent être adaptés à la nature du gaz distribué, être visitables sur toute leur longueur, être disposes de façon à ne pouvoir être atteints par les flammes des bruleurs, ni détériorés par les produits de combustion, les parties chaudes des appareils ou par les débordements de produits chauds et être renouvelés dès que leur état l'exige et en tout cas obligatoirement avant leur date limite d'emploi marquée sur le tuyau de façon indélébile.

c) le véhicule spécialisé doit respecter les dispositions suivantes :
- les parois intérieur sont coupe-feu de degré 1 heure ou El60 et les revêtements éventuels doivent être réalises en matériau de réaction au feu Mo ou A2-s1, do et A2fl-s1 pour les revêtements de sol.
- en période d'exploitation, des ouvertures latérales sont autorisées à condition qu'elles disposent d'un système de fermeture, coupe-feu 1 heure ou El60.

d) une extraction mécanique d'air vicié, des buées et des graisses débouchant à l'extérieur doit être réalisée au moyen d'un conduit en matériau Mo ou A2-s1, do. Ce conduit doit être équipe d'un clapet coupe-feu de degré 1heure ou El60, place au droit de la paroi du véhicule. Le clapet doit être conforme à la norme NF S 61-937.

e) le véhicule spécialise doit comporter un extincteur facilement accessible de classe F si il y a appareil de cuisson et un extincteur a poudre 9kg supplémentaire si il y a un groupe

électrogène (celui-ci devra être distant de 3m du public et du véhicule spécialise, il devra reposer sur un revêtement de sol en matériau de réaction au feu do ou A2fl-s1. Il pourra être refusé suivant les décibels émis.)

f) il peut être admis des bouteilles contenant 35 kilogrammes de gaz liquéfié, si :
- elles sont limitées au nombre de deux (l'une en fonction et l'autre en remplacement)
- elles sont fixées et raccordées de manière solidaire sur le véhicule.
- les organes de sécurité et de coupure sont protégés par un capot ou une protection grillagée, évitant les manœuvres accidentelles.

Le changement et le raccordement des bouteilles doivent s'effectuer hors de la présence du public.

g) un entretien doit être réalisé. Le livret d'entretien doit être tenu a la disposition de la commission de sécurité et ou du charge de sécurité. Le conduit d'extraction des buées et des graisses doit être nettoyé avant chaque mise en place et au moins tous les six mois.

Ces dispositions ne s'opposent pas à l'installation d'une tente de cuisine réalisée obligatoirement en matériaux de catégorie M2 et reliée à l'établissement.

Les appareils de cuisson ou de remise en température doivent être immobilisés à l'exception des petits appareils portables (les appareils alimentés au gaz ne peuvent pas être considérés comme portables). Il est admis l'utilisation d'une bouteille de butane d'au 13 kilogrammes sous réserve qu'elle n'alimente qu'un seul appareil et que cette dernière ainsi que le dispositif d'alimentation soient placés hors d'atteinte du public.

Le stockage éventuel de récipients d'hydrocarbures liquéfiés (considérés comme bouteilles de rechange) doit être au nombre d'un par appareil de cuisson ou de remise en température et implanté de façon telle qu'il ne puisse gêner ni l'évacuation du public, ni l'intervention des secours. Il doit être situé à une distance minimale de 3 mètres de l'établissement et il est limité à 210 kilogrammes par emplacement. Une distance minimale de 10 mètres est imposée entre 2 emplacements.

Les appareils doivent être alimentés par tuyaux flexibles métalliques. Toutefois un appareil de cuisson à usage domestique peut être alimenté par un tuyau flexible à base de tube caoutchouc avec ou sans armature et ne peuvent être admis que s'il est alimenté par une unique bouteille de butane commercial de 13 kilogrammes. Ils doivent être adaptés à la nature du gaz distribué, être visitables sur toute leur longueur, être disposés de façon à ne pouvoir être atteints par les flammes des bruleurs, ni détériores par les produits de combustion, les parties chaudes des appareils ou par les débordements de produits chauds et **être renouvelés dès que leur état l'exige et en tout cas obligatoirement avant leur date limite d'emploi marquée sur le tuyau de façon indélébile.**

Si vous ajoutez des tableaux électriques à l'installation déjà existante (lorsque que l'on vous fournit le CTS), ils doivent être placés dans des coffrets ou des armoires fermées à clef, fixés à des éléments stables ; les circuits alimentés à partir de ces tableaux doivent être protégés dans tous les cas par des dispositifs de protection à courant différentiel-résiduel à haute sensibilité. Les parties d'installations situées en amont du tableau général doivent être réalisées par emploi de matériel de classe II ou par isolation équivalente. Ils doivent être vérifiés comme stipulés au *** du tableau des informations.

Les circuits alimentant les matériels de sonorisations doivent être protégés à leur origine par des dispositifs de protection à courant différentiel-résiduel à haute sensibilité.

Les guirlandes électriques doivent répondre aux dispositions de la norme NF EN 60598-2-20 et être installées de manière à ne pas faire obstacle à la circulation du public et impossibilité à celui-ci de pouvoir la saisir. Si c'est une guirlande à douilles, celles-ci doivent toutes être utilisées (aucune douille ne peut rester vide ou obturé par du ruban adhésif).

Il est interdit d'utiliser des boitiers de prises multiples qui n'ont pas une fiche technique fabricant permettant de définir leur emploi (tenir à la disposition de la commission de sécurité et/ou du chargé de sécurité de l'évènement). L'emploi de fiches multiples est strictement interdit (Dispositions générales, chapitre VII, section II. Article EL11§7 appareillages et appareils d'utilisation : L'emploi de fiches multiples est interdit. Le nombre de prises de courant est adapté à l'utilisation pour limiter l'emploi de socles mobiles. Les prises de courant sont disposées de manière que les canalisations mobiles aient une longueur aussi réduite que possible et ne soient pas susceptibles de faire obstacle à la circulation des personnes).

Les prises de courant alimentant les canalisations mobiles doivent être disposées de manière que ces canalisations ne puissent pas faire obstacle à la circulation du public. La longueur des canalisations mobiles doit être aussi réduite que possible ; les câbles souples qui les constituent doivent être de la catégorie C2. Les circuits correspondants doivent être protégés par des dispositifs de protection à courant différentiel-résiduel à haute sensibilité.

L'éclairage normal doit être assuré par des luminaires installés à poste fixe ou suspendus d'une façon sûre. Les appareils d'éclairage ne doivent pas faire obstacle à la circulation du public ; leur partie inférieure doit être placée à une hauteur minimale de 2.25 mètres au-dessus des emplacements accessibles au public. **Tout éclairage situé en dessous de cette hauteur** (ex : spot sur les faces de comptoir) **doit être très basse tension et sans production de chaleur** (ex : éclairage à led). L'installation électrique doit être conçue de manière que la défaillance d'un foyer lumineux, ou la coupure d'un des circuits terminaux qui l'alimente, ne prive pas intégralement d'éclairage normal les emplacements accessibles au public. En conséquence l'installation de l'éclairage normal doit être alimentée par au moins 2 circuits protégés sélectivement contre les surintensités et contre les contacts indirects.

Pour la défense contre l'incendie vous devez être en possession :

- D'extincteurs portatifs à eau pulvérisée de 6 litres minimum, bien visibles, facilement accessibles et rapidement décrochables, à raison d'un appareil par sortie **(vu que minimum il y a deux sorties de 0.90m, il faut 2 extincteurs portatifs à eau pulvérisée minimum pour les ERP, et pour la restauration rapide / vente à emporter / commerçant / artisan ambulant 1 extincteur portatif à eau pulvérisée)**.
- D'extincteur approprié aux risques particuliers **(si utilisation de friteuse, cuisson à l'huile végétale ou animale, obligation d'avoir un extincteur portatif 6 litres ABF pour feux de classe F)** et **(si présence d'armoire électrique à l'intérieur de l'établissement, obligation d'avoir un extincteur 2kg dioxyde de carbone CO_2)**.
- Les friteuses devront être dotées d'un couvercle.
- *D'une couverture anti feu*
- *D'extincteur portatif à poudre ABC de 9kg* ***(si utilisation d'un groupe électrogène)***.
- D'un affichage des consignes devant indiquer : le numéro d'appel des sapeurs-pompiers, de l'hôpital, Samu/ambulance, police/gendarmerie, etc.

Dans le cas des établissements recevant du public (ERP), les arrêtés du 1er août 2006 stipulent que

« Lorsque le cheminement est bordé à une distance inférieure à 0,90 m par une rupture de niveau d'une hauteur de plus de 0,40 m, un dispositif de protection doit être implanté afin d'éviter les chutes ». Donc toute terrasse dont la hauteur du plancher est supérieure ou égale à 0.40m, une protection (garde-corps, jardinière, etc.) doit être mise en place sur tout le pourtour donnant sur ce vide hors des sorties de secours et des accès. Sa résistance doit être de 1000N/m.

Tout plancher doit être accessible à toutes personnes, avec handicap compris (prévoir rampe d'accès ≥0.90m de large dont la pente est comprise entre 6% et 10% maximum ex : plancher à 10cm au-dessus du sol, rampe de 0.90m de large x 1m de long).

Il est interdit d'utiliser des boîtiers de prises multiples qui n'ont pas une fiche technique fabricant permettant de définir leur emploi (tenir à la disposition de la commission de sécurité et/ou du chargé de sécurité de l'évènement). L'emploi de fiches multiples est strictement interdit.
Les prises de courant alimentant les canalisations mobiles doivent être disposées de manière que ces canalisations ne puissent pas faire obstacle à la circulation du public. La longueur des canalisations mobiles doit être aussi réduite que possible ; les câbles souples qui les constituent doivent être de catégorie C2. Les circuits correspondants doivent être protégés par des dispositifs de protection à courant différentiel-résiduel à haute sensibilité.
L'éclairage normal doit être assuré par des luminaires installés à poste fixe ou suspendus d'une façon sûre. Les appareils d'éclairage ne doivent pas faire obstacle à la circulation du public ; leur partie inférieure doit être placée à une hauteur minimale de 2.25 mètres au-dessus des emplacements accessibles au public. **Tout éclairage situé en dessous de cette hauteur** (ex : spot sur les faces de comptoir) **doit être très basse tension et sans production de chaleur** (ex : éclairage à led).

IV. RÈGLES DE FONCTIONNEMENT :

Une dernière vérification des dossiers aura lieu dès votre arrivée sur le site. Tout document non fourni ou non valide annule votre participation.

Tous les exposants s'engagent à respecter la loi, la législation en vigueur et les consignes strictes des organisateurs de l'évènement.

Des contrôles des services de police, des douanes, des services sanitaires ou de l'organisateur peuvent avoir lieu avant l'ouverture officielle de l'évènement.

Vous vous engagez à n'avoir aucune activité illégale, à respecter les consignes et à ne pas abuser en consommation électrique.
- La capacité électrique devra être signalée en Ampères (A) au moment de la remise des différents documents (cahier des charges…). Une capacité de 16A en monophasé vous est fournie de base, l'ampérage supplémentaire est fourni en option.
- La non-conformité aux règles énoncées ci-dessus donnera lieu à une coupure électrique, sans dédommagement possible. Le responsable du stand reste responsable de tout incident dû à la non-application de cette réglementation. Durant l'exploitation, des contrôles seront effectués afin de prévenir tous abus).

Aucun véhicule ne fait office de stand à l'intérieur du site et aucun véhicule n'est autorisé à circuler sur le site en dehors des heures de déballage et de démontage.

En aucun cas, les organisateurs ne sont responsables des dégradations ou accidents de quelque nature que ce soit, qui pourraient survenir aux stands, à leurs responsables, à leurs employés, à des tiers, au matériel ou aux produits divers, même du fait de l'incendie ou du vol. Sont à la charge des utilisateurs, le matériel mis à disposition de l'organisateur et les remises qui interviendraient suite à des détériorations survenues lors de la mise à disposition.

Fait à , le .
Nom de l'exposant :
Nom de la structure :

Signature (précédée de la mention « lu et approuvé »)