

DGA Aménagement Développement et Rénovation Urbaine  
Direction Affaires Foncières et Patrimoine  
Service Suivi des Occupations du Domaine Public



**RÉUNION D'INFORMATION**  
**MARDI 18 JUILLET 2017**

**TOUR DES YOLES 2017**  
**COMMERCE NON SEDENTAIRE**

Bennyphoto

# S O M M A I R E

- Autorisation et sanctions
- Contrôles des activités
- Règles de sécurité : incendie, électricité ...
- Hygiène en restauration
- Gestion des déchets
- Tarifs des emplacements
- Lieux d'implantation des activités

# OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC SOUMISE À AUTORISATION PRÉALABLE DU MAIRE

## AUTORISATION

- Toute personne désirant exercer une activité commerciale sur le domaine public doit être titulaire d'une **autorisation** délivrée au préalable par le Maire par arrêté municipal.

## SANCTION

- Tout ambulant installé illégalement sur le domaine public ou qui ne se sera pas acquitté au préalable de la redevance d'occupation du domaine public sera sanctionné par le paiement d'une redevance dont le montant est multiplié par 3
- Le changement d'emplacement sans autorisation de la Ville est considéré comme une occupation illégale et soumis aux mêmes sanctions.

# **CONTRÔLES DU RESPECT DES RÈGLES D'UTILISATION DU DOMAINE PUBLIC**

- Contrôle des conditions de conservation et de préparation des denrées d'origine animale et végétale
- Contrôle de l'application des règles de sécurité
- Contrôle des règles d'utilisation des espaces publics
- Les macarons permettant d'identifier les ambulants autoriser doivent rester visibles durant toute la période d'occupation afin de faciliter les contrôles des services.
- En cas de constat d'infraction des règles édictées, les contrevenants seront exclus sur le champ du site, leurs marchandises saisies, et interdits de toutes les futures manifestations organisées par la Ville.

# RESPECT DES RÈGLES DE SÉCURITÉ

## Interdictions :

- Détention et vente de boissons alcoolisées, de boissons contenues dans des bouteilles en verre.

### Contrevenants verbalisés et saisies des marchandises

- Utilisation de batteries usagées

## Mesures de prévention contre les risques d'incendie et d'accident :

- Installer des barbecues hors des zones accessibles au public
- Utiliser des matériels conformes aux normes : détendeurs de gaz, rallonges, matériels électriques, ...
- Respecter la puissance électrique des installations mises à sa disposition
- Disposer de moyens de lutte contre l'incendie appropriés aux risques



# RESPECT DES RÈGLES DE SÉCURITÉ

La puissance électrique disponible par prise de courant :

- 3680 VA au minimum
- 4600 VA au maximum

Nombre d'appareils à raccorder par prise limité à ces valeurs.

exemple : pour un stand → un réfrigérateur (ou une armoire positive) et une friteuse.

Les travaux liés aux installations électriques sous les stands de la Ville et à l'alimentation des snacks ambulants seront réalisés avant l'installation des marchands.

A l'issue de ces travaux un organisme de contrôle agréé vérifiera cette installation.

Une fois la conformité établie, le Service Electricité Téléphone Electromécanique et Climatisation (SETEC) ne modifiera plus l'installation électrique.

# RESPECT DES RÈGLES DE SÉCURITÉ

- Respect des normes NF C 15-100.
- Certificat de conformité de leurs installations électriques
- Bon état d'utilisation des appareils électriques utilisés dans les snacks et les stands (réfrigérateurs, armoires positives, friteuses, grills à panini, crêpières, ...)
- Ne pas utiliser de câbles et ni de fiches électriques endommagés
- Prévoir des rallonges et fiches électriques en suffisance pour se relier jusqu'au coffret électrique le plus proche de son emplacement.



# HYGIÈNE EN RESTAURATION



## o Hygiène du personnel

Tenue propre, Port de coiffe (couvrant la totalité des cheveux)

Ongles courts et non verni, Pas de port de bijoux aux mains, Lavage des mains fréquents (fait soigneusement avec du savon et essuyées avec essuies mains jetables)

En cas d'utilisation de gants : gants jetables, changés souvent et particulièrement lorsque l'activité change : Exemple : après avoir manipulé des emballages en carton et avant de sortir la viande des sachets en plastique

## o Hygiène des locaux et du matériel

Propreté des locaux obligatoire

Rang et protégés Les ustensiles et matériels servant aux préparations d'éventuelles contaminations (poussière, projections diverses...)

Lavage des ustensiles et matériels nécessaires aux préparations avec des produits adaptés

Changer l'huile de friture et la vider dans les conteneurs prévus à cet effet.



# HYGIÈNE EN RESTAURATION

- **Stockage des produits**

Eviter de rompre la **chaîne du froid** et stocker les produits à la bonne température :

- produits surgelés : au congélateur à **-18°C**
- produits réfrigérés (jambons, crème fraîche...) : au réfrigérateur à **0°C à +3°C**

**Etiquetage** des produits obligatoire (nom du produit, date de fabrication) rangés **couverts** dans les enceintes réfrigérées **par catégories**.

Températures de stockage des plats cuisinés

- **servis chauds : +63°C**

(bain marie ou four de maintien en température)

- **servis froid : de 0 à +3°C** (ex : crudités)

- **Stockage des déchets** : dans un conteneur fermé

- **Points d'eau**

Mise à disposition des marchands de points d'eau sur chaque site

# GESTION DES DÉCHETS ET DES HUILES USAGEES

## DÉCHETS

- Stockage des déchets dans un conteneur fermé
- L'abandon sur le Domaine Public de matériels encombrants (vieux réfrigérateurs, batteries, roches ...) est strictement interdit
- En cas de non respect, l'enlèvement sera effectué aux frais des contrevenants
- Les emplacements attribués devront donc être laissés en parfait état de propreté



## BACS À GRAISSE

Mise à disposition des marchands de bacs de collecte des huiles usagées



# RESPECT DE LA CHARTE DE L'ECO MANIFESTATION

- But : contribuer au respect de l'Environnement dans le cadre d'une démarche d'éco responsabilité



- En cas de non respect de la Charte une **éco participation** sera appliquée aux commerçants : de 30 à 40% du montant de la redevance d'occupation

## TARIFS DES EMPLACEMENTS

DESIGNATION	TARIF	TAUX DE L'ECO PARTICIPATION	ECO PARTICIPATION
Chapiteau 25m <sup>2</sup>	350 €	35%	122.50€
Chapiteau 16m <sup>2</sup>	271 €	30%	81.30€
Chapiteau 9m <sup>2</sup>	261 €	30%	78.30€
Roulotte	180 €	30%	54.00€
Roulotte + chapiteau de 25m <sup>2</sup>	360 €	35%	126.00€
Espace sans aménagement ≤ 9m <sup>2</sup>	46 €	30%	13.80€
Pacotilles ( <i>espace sans aménagement</i> )	46 €	30%	13.80€

**MODE DE PAIEMENT :**  
**ESPECES UNIQUEMENT**



# HORAIRES ET JOURS DE RÉCEPTION

## CHOIX DES EMPLACEMENTS

Catégories	Où? Service Suivi des Occupations du Domaine Public (Ex Hôpital Civil – Ermitage) 0596 48 30 80
<b>Marchands sous chapiteaux électrifiés :</b> Snacks, Echoppes, Spécialisés	Jeudi 20 juillet 2017 De 8h30 à 12h
<b>Marchands sous parasols</b> Petits marchands Pacotilleurs	du Lundi 24 juillet 2017 au Jeudi 27 juillet 2017 De 8h30 à 13h00

## **LIEUX D'IMPLANTATION DES ACTIVITÉS**

- Installation dans des lieux définis en fonction des catégories et des risques générés par le type d'activités
- Interdiction du commerce non sédentaire dans les espaces réservés au public
- Choix des emplacements en fonction du type d'activité et des disponibilités.
- Remise du titre de recettes après validation de l'emplacement par le commerçant
- Obligation de respecter les emplacements attribués (localisation et surface) et de vendre uniquement les produits pour lesquels l'autorisation a été délivrée
- Interdiction de changer d'emplacement

# LIEUX D'IMPLANTATION DES ACTIVITÉS

SNACKS /ECHOPPES

PACOTILLES

PETITS MARCHANDS

POINTE SIMON

MALECON -  
FRONT DE MER

MONUMENT  
AUX MORTS



# RESPECT DES HORAIRES

## Horaires d'approvisionnement des stands :

- L'heure limite d'approvisionnement des stands est fixée à **7 H**
- Aucun « laissez-passer » ne sera délivré.

**Fin de la manifestation : 17 H**



**MERCI POUR VOTRE ATTENTION**