



## **APPEL A CANDIDATURES**

### **MISE A DISPOSITION DE CHALETS POUR LE MARCHE DE NOEL 2024**

**Date et heure limites de remise des offres :**

**Vendredi 26 juillet 2024 à 16h30**

**Direction Prévention et Sécurité Publique  
Service Occupation du Domaine Public  
Complexe de la République  
8 rue Carnot**

# Règlement de consultation

## Article 1<sup>er</sup> – Objet et contenu de l'appel à candidature

### Contexte :

La ville de Pau souhaite enrichir son marché de Noël en le déclinant sur plusieurs sites afin que les visiteurs de plus en plus nombreux chaque année déambulent de place en place.

### Objet :

La présente consultation organisée par la ville de Pau est destinée à recevoir et sélectionner les candidatures de commerçants dans le cadre du marché de Noël proposant des offres alimentaires sucrées ou salées, des produits locaux, des objets (jeux, jouets, bijoux, accessoires etc....) et des fabrications artisanales (locales de préférence).

Les chalets sont répartis sur plusieurs sites :

1. La place Clémenceau, 8 chalets hexagonaux de 18 m<sup>2</sup>, 10 chalets de 6 m<sup>2</sup>, 3 chalets de 13 m<sup>2</sup> et 5 chalets de 9 m<sup>2</sup>
2. Les allées d'Aragon, 10 chalets de 9 m<sup>2</sup> et 2 chalets de 13 m<sup>2</sup>
3. La place de la Libération, 1 chalet hexagonal de 9 m<sup>2</sup> et 7 chalets de 6 m<sup>2</sup>.
4. La place de la Déportation, 1 chalet hexagonal de 18m<sup>2</sup>, 1 chalet de 9 m<sup>2</sup>, 7 chalets de 6 m<sup>2</sup>
5. La place Royale, 1 chalet de 9 m<sup>2</sup> du village de Noël

La collectivité se réserve le droit de changer la configuration de la disposition des chalets sur les places en fonction des besoins.

### Contenu :

- Le présent appel à candidature
- Le dossier de candidature
- Les plans d'implantation

## Article 2 – Renseignements complémentaires

Les candidats sont autorisés à demander des renseignements complémentaires au service Occupation du Domaine Public, Complexe de la République, 8 rue de Carnot, Tél : 05 59 27 89 18, ou par courriel à l'adresse : [odp@ville-pau.fr](mailto:odp@ville-pau.fr).

## Article 3 – Modification du dossier de consultation

La ville de Pau se réserve le droit d'apporter des modifications de détail au dossier de consultation pour un motif d'intérêt général.

Le présent article ne concerne que la période d'élaboration des offres initiales. Il est sans préjudice du droit qui appartient à la ville de procéder ultérieurement à des modifications substantielles du dossier de consultation.

## Article 4 – Conditions d'envoi ou de remise des candidatures

Les offres devront parvenir à la ville de Pau avant le vendredi 26 juillet 2024 à 16h30.

Elles seront au choix du candidat :

- soit déposées contre délivrance d'un récépissé à l'adresse suivante :  
**Service occupation du domaine public**  
**Complexe de la République**  
**8 rue Carnot**  
**64000 PAU**
- soit transmises par e-mail à l'adresse [odp@ville-pau.fr](mailto:odp@ville-pau.fr) via un lien de téléchargement (<https://wetransfer.com/> ou équivalent)

Tout dossier remis ou dont l'avis de réception serait délivré après la date et l'heure limites fixées ne seront pas examinés. Les dossiers incomplets ne seront pas retenus.

#### **Article 5 – Contenu de la candidature initiale remise par le candidat**

L'offre remise par le candidat comporte obligatoirement :

- le dossier de candidature complété et signé,
- les documents à joindre précisés dans le dossier de candidature.

#### **Article 6 – Conditions de sélection des candidatures**

Après avoir écarté les candidatures tardives et les dossiers incomplets, le service compétent procède au dépouillement des offres et en examine le contenu.

Une candidature tardive est une offre réceptionnée après la date de remise des offres précisée à l'article 4.

Une candidature incomplète est une offre qui ne contient pas les pièces nécessaires figurant à l'article 5. La ville de Pau procède à l'élimination des offres dont le contenu est manifestement incompatible avec les lois et règlements régissant le commerce.

Ne pourront être retenues les offres ne présentant pas les garanties minimales de respect de la réglementation relative à la protection des consommateurs, à l'hygiène et à la sécurité alimentaire.

De même, ne pourront être retenues les offres ne présentant pas un projet de vente répondant à des critères d'esthétique en rapport avec Noël.

Le service gestionnaire informe par mails les candidats non retenus du rejet de leur offre. Aucune indemnité ne sera versée aux candidats dont les offres auront été rejetées.

#### **Article 7 – Questions posées aux candidats**

La ville de Pau peut, à tout moment de la procédure, poser des questions aux candidats afin qu'ils apportent des précisions ou des éclaircissements sur certains aspects de leurs offres.

Elle peut décider de demander à l'ensemble des candidats dont les offres sont incomplètes de compléter celles-ci dans un délai impératif qu'elle fixe librement. Ce délai est le même pour tous les candidats.

#### **Article 8 – Critères de sélection des offres et notation**

Les dossiers retenus se verront attribuer des points en fonction des critères stipulés dans le dossier de candidature, à savoir :

##### ***Chalets restauration, sucré, boissons***

##### **1er Critère : Qualité de l'installation (30 points)**

1. Note de présentation du candidat et du projet envisagé, 10 points
2. Respect des normes d'hygiène, 10 points
3. Qualité de la décoration, 10 points

##### **2ème Critère : Originalité et qualité de l'offre commerciale (40 points)**

Le candidat fournit les informations sur les produits proposés

1. L'utilisation de produits locaux ou valorisation des circuits courts, 10 points
2. Clarté de l'information du consommateur (traçabilité, provenance), 10 points
3. Originalité des recettes proposées, 10 points
4. Valorisation du « fait maison », 10 points

## **Chalets commerçants et artisans**

### **1er Critère : Qualité de l'installation et des produits (30 points)**

1. Note de présentation du candidat et du projet envisagé, 10 points
2. Qualités des produits proposés, 10 points
3. Qualité de la décoration, 10 points

### **2ème Critère : Lieu de Fabrication (40 points)**

Le candidat fournit les informations sur les produits proposés

1. Fabrication en Agglomération, 10 points
2. Fabrication dans les Pyrénées Atlantique, 10 points
3. Fabrication en Aquitaine ou Occitanie, 10 points
4. Fabrication en France, 10 points

**Échelle de notation pour chaque sous-critère des chalets des restaurations et les sous-critères du 1er critère des chalets commerçants :**

	<b>Sur 10 points</b>
Le candidat n'a fourni aucune information	0
Le candidat a fourni l'information ou le document, mais le contenu ne répond pas aux exigences demandées	1
Le candidat a fourni l'information ou le document, mais le contenu ne correspond que partiellement aux exigences demandées	3
Le candidat a fourni l'information ou le document, le contenu répond aux exigences minimales demandées, mais sans avantage particulier par rapport aux autres candidats	5
Le candidat a fourni l'information ou le document, le contenu répond aux exigences minimales demandées et présente quelques avantages particuliers par rapport aux autres candidats	7
Le candidat a fourni l'information ou le document, le contenu répond aux exigences minimales demandées et présente quelques avantages significativement supérieurs aux autres candidats	10

**Pour les sous-critères du 2ème critère des chalets commerçants la notation sera 0 ou 10 en fonction du respect du critère.**

### **Article 9 – Modalités de sélection**

La Ville de Pau procède au dépouillement des dossiers de candidature, affecte les points au regard des réponses et des pièces justificatives fournies, classe les candidats en fonction du nombre total de points obtenus.

La ville se réserve le droit de modifier le nombre d'emplacements ainsi que les lieux pour tout motif d'intérêt général.

Une liste d'attente est constituée et sollicitée en cas de désistement.

**Article 10 – Traitement des données**

Les données collectées sont destinées à la Ville de Pau dans le cadre des missions de service public pour la gestion et l'organisation des procédures d'attribution d'autorisation d'occupation temporaire du domaine public. Les données sont conservées le temps de l'autorisation d'occupation du domaine public. Les candidats disposent d'un droit d'accès à leurs données personnelles en contactant le Délégué à la Protection des Données, adresse e-mail [dpo@agglo-pau.fr](mailto:dpo@agglo-pau.fr).

**Article 11 – Abandon de la procédure**

La ville de Pau se réserve le droit, à tout moment, de ne pas donner suite à la présente procédure d'attribution d'emplacements sur le domaine public.

Les candidats ne pourront prétendre à aucune indemnité si la ville décide d'abandonner la procédure.

## Cahier des charges

### Article 1 – Établissement des autorisations d'occupation du domaine public

La ville de Pau délivrera un arrêté individuel d'autorisation temporaire d'occupation du domaine public, à chaque candidat sélectionné pour la période allant du vendredi 29 novembre 2024 au samedi 4 janvier 2025.

Les places allouées aux commerçants à l'issue de la procédure de sélection seront fixes et ne pourront pas changer, quelles que soient les circonstances.

Les autorisations sont personnelles, précaires, révocables à tout moment et non cessibles.

Les prescriptions du cahier des charges donneront nécessairement une valeur contractuelle au dossier de candidature.

Les bénéficiaires d'une autorisation d'occupation du domaine public s'engagent à les respecter sans réserve.

Ils ne pourront en aucun cas se prévaloir des dispositions sur la propriété commerciale ou d'une autre réglementation susceptible de conférer un droit au maintien dans les lieux et à l'occupation.

### Article 2 – Redevance d'occupation du domaine public

Le candidat s'engage à s'acquitter du montant de la redevance d'occupation du domaine public correspondant au chalet et lieu dans son dossier de candidature ainsi que les droit fixes (frais d'électricité compris) déterminée chaque année par décision du maire.

Dès validation du dossier, le candidat devra régler un acompte de 30% de la somme totale qu'il devra pour l'occupation du chalet dans un délai de 15 jours. En cas d'annulation par l'exposant, l'acompte ne sera pas remboursé.

L'absence de paiement de la redevance après relance et procédure contradictoire permettant au candidat de présenter ses observations écrites ou orales, entraînera l'annulation immédiate de l'autorisation accordée, sans préjudice des poursuites exercées par la ville de Pau à l'encontre de son débiteur.

Un dépôt de garantie de 500€ sera demandé. Il sera encaissé uniquement si le commerçant restitue le chalet dans un état dégradés ou incomplet.

### Article 3 – Conditions d'exploitation

Le projet initialement déposé et retenu ainsi que les prescriptions techniques établies dans les autorisations temporaires d'occupation du domaine public doivent être strictement respectés sous peine d'annulation de l'autorisation.

#### 1) Dates et horaires

Les chalets doivent être occupés chaque jour du vendredi 29 novembre 2024 au samedi 4 janvier 2025 de 11H00 à 21H00 et exceptionnellement de 11H00 à 22H00 en fonction des animations. La collectivité préviendra les exposants au début du marché de Noël.

Ces horaires, pour l'homogénéité du marché et par respect pour les autres exposants et les visiteurs, constituent **une obligation**. Tout manquement sera notifié à l'exploitant qui ne sera pas repris pour les prochaines éditions.

#### 2) Etat des lieux

Il appartient aux bénéficiaires de respecter l'intégrité du domaine public du site donnant lieu à autorisation d'occupation, sans y apporter de quelconque modification.

Ils sont réputés prendre le site en parfait état, à charge pour eux de signaler toute anomalie au service gestionnaire avant leur installation. Ils devront laisser, à l'issue de la manifestation, le chalet dans l'état dans lequel ils l'auront trouvé. Un état des lieux d'entrée et de sortie sera réalisé par le service gestionnaire.

En tout état de cause, en cas de perte, de dégradation ou de vol, la responsabilité de la Ville de Pau ne saurait être engagée.

L'occupant s'abstient de crayonner ou d'afficher sur du matériel, des bâtiments et des plantations publiques ou privées.

De même il n'appose aucun clou, corde permettant la suspension d'objets, ou un quelconque matériel susceptible de causer des dommages d'une manière quelconque.

Il est interdit d'apposer tout affichage, objet publicitaire, publicité, logo représentant des marques autre que son enseigne.

### 3) **Décoration et mobiliers**

La décoration extérieure doit respecter les codes du Noël traditionnel : **couleurs rouge, doré, et blanc**. Toute décoration gonflable est interdite. Il est également interdit de mettre des objets sur le toit dépassant 70 centimètres de haut, tout objet doit respecter l'esprit de Noël et sera validé au préalable par la Ville de Pau. Aucune modification du chalet n'est autorisée (découpe, perçage, soudure, etc.).

Toutes installations de tables, de chaises, de manges-debout ou tonneaux, de chevalets, ainsi que l'utilisation de matériel de sonorisation sont interdits. Seuls les dispositifs mis en place par la ville sont autorisés.

La circulation des piétons, l'accessibilité des personnes à mobilité réduite ainsi que l'accès aux secours, services d'entretien et entreprises de réseaux devront être garantis.

### 4) **Hygiène et nuisances sonores**

Les candidats qui effectuent de la restauration commerciale devront se conformer aux prescriptions législatives et réglementaires concernant l'hygiène, la salubrité et la sécurité publiques. A ce titre, le document reproduit en annexe précise de façon non-exhaustive les exigences réglementaires dans ce domaine.

L'activité ne doit pas être source de nuisances sonores.

Il est interdit d'utiliser à des fins de rassemblement des instruments de musique, des microphones, haut-parleurs, porte-voix, klaxons et autres avertisseurs sonores et lumineux.

Aucune évacuation pour les eaux usées ne sera mise à la disposition de l'occupant. L'occupant a interdiction de déverser des eaux usées et bacs à graisse sur le site.

Il est interdit d'installer tout appareil susceptible d'occasionner des fumées, odeurs ou bruits qui pourraient nuire à l'environnement. L'utilisation d'un système de chauffage ou de climatisation sur la voie publique est interdite.

Les emplacements sont gérés de manière éco-responsable.

### 5) **Gestion des déchets**

Afin de réduire considérablement la production de déchets du Marché de Noël, la Ville de Pau met à la disposition des exposants des bacs de recyclage et des bacs ordures ménagères tout au long de la manifestation.

Les exposants doivent s'organiser pour faire appel à des prestataires privés pour les déchets produits par leurs activités (cagettes, palettes, grands films plastiques, polystyrène, huiles usagées etc.). Ces déchets ne rentrent pas dans la compétence du service public et ne seront pas collectés. Ils ne seront donc pas acceptés dans les bacs mis à disposition sur site.

**Tout dépôt sauvage ou tout non-respect des consignes de tri sera relevé et pénalisera la prochaine candidature.**

## 6) Sécurité incendie

### Moyens de secours contre l'incendie :

Chaque exposant ou restaurateur devra disposer d'extincteurs appropriés aux risques :

- Risque courant : extincteur à eau pulvérisée
- Risque électrique prévoir extincteur CO 2
- Feu de friteuse : prévoir un extincteur de classe F (uniquement pour les espaces de cuisson)

La vérification annuelle de ces matériels devra être fourni

Une couverture anti-feu est obligatoire pour les chalets restauration.

### Appareils de cuisson :

- Limiter la puissance maximale des appareils de cuisson à 20 kw.
- Utiliser des appareils disposant d'un marquage CE.
- Doter les friteuses d'une capacité de plus de 3L d'une extinction automatique adaptée au feu d'huile.
- Doter les points de cuisson d'une coupure d'alimentation gaz et électrique accessible au stand mais inaccessible au public
- Les appareils de cuisson devront être tenus hors de portée du public afin d'écartier les risques de brûlures et de projection.

### Installation de gaz :

- Seules sont autorisées les bouteilles de gaz de 13 kg au plus raccordées aux appareils de cuisson à raison d'une bouteille pour 15 m2 avec un maximum de 2 bouteilles par stand
- Les bouteilles doivent être toujours munies de détendeurs normalisés.
- Aucune bouteille vide ne doit être stockée à l'intérieur du stand
- Les tuyaux souples sont tolérés sous réserve que la date de péremption ne soit pas dépassée et que chaque extrémité soit munie de colliers
- Les bouteilles en service doivent toujours être placées hors d'atteinte du public et être protégées contre les chocs.

### Stockage :

Tout dépôt pouvant constituer un aliment du feu en cas d'incendie notamment dans les espaces cuisson (caisses en bois, cagettes, cartons) sera interdit.

### Installations électriques :

L'installation électrique intérieure de chaque stand devra être conforme aux règlements en vigueur et notamment en matière de sécurité incendie, aux dispositions applicables aux établissements recevant du public avec les normes NF C 15100 ainsi que le décret du 14 novembre 1962 relatif à la protection des travailleurs.

L'exposant aura la responsabilité de l'installation électrique de son stand, en aval du point de livraison de l'énergie électrique (tableau de branchement).



### Prises multiples :

Seuls seront autorisés les adaptateurs ou boîtiers multiples à partir d'un socle fixe.

### Eclairage :

Les appareils d'éclairage normal des stands devront être fixés ou suspendus aux structures du stand.

### Lampes à halogène (norme EN 60598) :

Les luminaires des stands comportant des lampes à halogène devront :

- Être placés à une hauteur de 2,25 m minimum
- Être éloignés de tous matériaux inflammables (au moins à 0,50 mètres des bois et autres matériaux de décoration)
- Être fixés solidement
- Être équipé d'écran de sécurité (verre ou grillage à maille d'étain fines) assurant la protection contre les effets dus à l'explosion éventuelle de la lampe)

## 7) Vente de produits

Pour le bon équilibre de l'offre commerciale du marché, tous les produits en vente devront avoir été mentionnés dans la rubrique "produits proposés" figurant dans le dossier de candidature et tous les produits mentionnés devront être proposés à la vente. Les produits non mentionnés et qui porteraient préjudice à un autre exposant devront être retirés de la vente sans délai.

Aucune vente pour le compte d'un tiers n'est autorisée. De même, le partage d'un stand avec un commerçant extérieur au marché n'est pas accepté.

Les règles de concurrences, d'hygiène et de sécurité devront être impérativement respectées.

La vente à la criée est totalement proscrite de même que la vente à la sauvette. **L'affichage des prix devra être harmonieux et se fondre dans les couleurs de Noël.**

## 8) Débit de boissons et vente d'alcool

Les exposants proposant de la vente de boissons alcoolisées (vin chaud, bières ...) devront obtenir les autorisations nécessaires à cette activité. Les contrôles pourront être procédés et tout manquement pourra donner lieu à des sanctions.

## ANNEXE au cahier des charges relative à l'hygiène des chalets de Noël alimentaires

Cette pièce jointe précise de façon **non exhaustive** les exigences réglementaires dans le domaine de la restauration commerciale.

### Article 1 - Références réglementaires d'hygiène alimentaire – Remise directe et cadre réglementaire

Le manque d'hygiène alimentaire favorise les contaminations qui peuvent être de différents types : physique, chimique ou biologique. Ces contaminations peuvent être à l'origine d'intoxications, de TIAC (Toxi-Infection Alimentaire Collective), de maladies, voire, dans de rares cas, de mortalité.

**Il est de la responsabilité de l'exposant** de mettre sur le marché des produits sains et sûrs pour les consommateurs et doit, à ce titre respecter des règles élémentaires d'hygiène.

**L'exposant s'engage à respecter les règles en matière d'hygiène alimentaire** et notamment la réglementation appelée « Paquet Hygiène ». Pour rappel, afin de faciliter l'application de la méthode HACCP, les pouvoirs publics et les syndicats représentatifs de la profession ont élaboré des Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH).

#### Les principaux règlements sont :

- **Règlement (CE) n° 178/2002** : appelé aussi « food law ». **Il constitue le socle de la sécurité sanitaire** des aliments. Son champ d'application couvre les denrées alimentaires et l'alimentation animale.
- **Règlement (CE) n° 852/2004** du parlement européen et du conseil 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.
- **Règlement (CE) n° 854/2004** du 22 janvier 2002 du 29 avril 2004. Fixant les règles spécifiques d'organisation des **contrôles officiels** concernant les **produits d'origine animale** destinés à la consommation humaine.
- **Règlement (CE) n° 2073/2005** du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.
- **Règlement (CE) n° 1169/2011** qui définit les normes d'étiquetage, l'information des consommateurs.
- **Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011** relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire des établissements de restauration commerciale.
- **Arrêté du 21 décembre 2009** relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.
- **Arrêté du 8 octobre 2013** relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.

### Article 2 – Documents administratifs

L'exposant s'engage à pouvoir présenter à demande, les documents suivants, et ce en permanence durant leur présence sur le site :

- Copie de la déclaration d'activités auprès de la Direction Départementale de la Protection de la Population (DDPP) sous peine de sanction (CERFA n° 13984\*06),
- Copie d'une attestation de formation hygiène et sécurité alimentaire conforme au Décret n°2011-731 du 24 juin 2011, ou du diplôme listé dans l'arrêté du 25 novembre 2011 d'au moins un employé travaillant sur place,
- Copie du KBIS de la société et/ou de la déclaration à la CMA du ressort du siège social,
- Factures d'achats ou à défaut, bons de livraisons de l'ensemble des matières premières présentes sur le site.

### Article 3 – Equipement du stand

L'exposant s'engage à maintenir parfaitement propre son espace restauration durant toute la manifestation qui devra être composé et équipé :

- D'une zone préparation et cuisson de son stand, d'un plancher propre stable et facilement nettoyable. Les matériaux utilisés doivent être étanches, non absorbants, lavables et non toxiques. Si nécessaire recouverts d'un revêtement de type linoléum afin de répondre à l'obligation réglementaire,
- D'un lave mains à commande non manuelle, parfaitement équipé (savon bactéricide, essuie mains à usage unique, brosse à ongles, eau tempérée). En l'absence d'eau chaude, des mesures compensatoires devront être mises en œuvre,
- De surfaces en contact avec les aliments (revêtements, parois et plans de travail) doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et à désinfecter. Elles seront en matériaux lisses et imputrescibles (imperméables, résistants). L'utilisation de bois est à proscrire,
- Les produits de nettoyage doivent être stockés dans des zones spécifiques afin de ne pas être en contact avec les denrées alimentaires ou à leur aplomb,
- Le matériel et les ustensiles utilisés seront nettoyés et désinfectés aussi souvent que nécessaire,
- Présence d'une poubelle fermée à commande non manuelle.

#### **Article 4 - La matière première**

L'exposant s'engage à respecter la réglementation en matière de transport des denrées alimentaires, des moyens de conservations des aliments, d'entreposage et de contenant et particulièrement :

- La mise en place de volumes réfrigérés correspondants à son activité et aux capacités suffisantes 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. Il convient, dans tous les cas, de respecter la température indiquée sur l'étiquette. A titre indicatif ces températures sont indiquées ci-dessous pour différentes catégories de denrées alimentaires,
- Les denrées alimentaires surgelées soient stockées à une température de -18°C maximum, ou en ce qui concerne les crèmes glacées que les températures de conservation soient conformes à l'arrêté du 21 décembre 2009,
- Des thermomètres nomades de contrôle doivent être présents dans chaque unité de froid (positif et négatif). Il peut être utilisé un thermomètre infrarouge pour le contrôle des appareils de froid. Des relevés de températures doivent être effectués régulièrement,
- Les préparations chaudes doivent être maintenues à une température supérieure à +63°C à cœur (pour le contrôle il est conseillé l'utilisation de thermomètres à sonde).
- Les marchandises et préparations alimentaires fabriquées sur place sont refroidies conformément aux obligations réglementaires et conservées en froid positif stockées à une température de +4° C maximum,
- Le stockage à même le sol pour les denrées alimentaires, même emballées, ainsi que pour le matériel et les contenants de ventes à emporter, est à proscrire. La hauteur minimale entre le sol et les premières denrées alimentaires doit être de 10 cm minimum. De même, la présence de cartons ou caquettes en bois dans les appareils de froid est à proscrire,
- Les denrées, les préparations alimentaires doivent être exposées dans des meubles de présentation conformes à la réglementation (meubles neutres, ou réfrigérés selon les produits) ou dans des boîtes hermétiques permettant d'isoler les préparations des pollutions environnementales (poussières, ...),
- Les denrées doivent être protégées de tous insectes volants (mouches, abeilles, guêpes, ...) et de tous types de rongeurs,
- La traçabilité sera assurée et tous les étiquetages des produits utilisés ainsi que tous les autres documents (factures, bons de livraison...) permettant leur identification seront conservés,
- Les dates d'ouverture des produits, de fabrication des préparations, de décongélation... seront notées et tracées,
- Les Dates Limites de Consommation (DLC) seront régulièrement vérifiées.

Catégorie de denrées	Températures de conservation
Poissons, crustacés et mollusques cuits, viandes cuites, produits en cours de décongélation, produits frais entamés, plats cuisinés maison, etc.	Entre 0° C à + 4° C
Viandes crues, poissons non cuits, charcuteries, pâtisseries à la crème, produits frais au lait cru, fromages découpés, etc.	+ 4° C maximum
Fruits et légumes prêts à l'emploi	+ 4° C
Produits laitiers frais, œufs, desserts lactés, beurres et matières grasses, etc.	Entre + 6° C à + 8° C
Tout aliment congelé	- 12° C
Tout aliment surgelé, glaces, crèmes glacées et sorbets	- 18° C

## Article 5 - La méthode de travail

### Article 5-1 - Contamination croisée

L'exposant devra 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 une désinfection adaptés des équipements et matériels,
- Par un lavage efficace des mains,
- Le vent, la pluie, les poussières. Les sols sont implantés sur une surface stable et non poussiéreuse,
- Les insectes et autres animaux. L'accès des animaux est interdit à l'intérieur des stands d'alimentation,
- Le rayonnement direct du soleil.

### Article 5-2 - La décongélation

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

- Soit dans une enceinte réfrigérée entre 0° et la température maximale de conservation de la denrée lorsque celle-ci est fixée réglementairement. A 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 ci-dessus énoncées.

## Article 6 - L'information aux consommateurs

L'exposant est tenu d'afficher :

- Les cartes et menus. Les prix pratiqués pour les aliments et boissons servis doivent être affichés de manière visible et lisible,
- D'afficher le pays d'origine de toutes les viandes servies. L'information doit être donnée de façon lisible et visible, par affichage, indication sur les cartes et menus ou sur tout autre support :
  - Si la naissance, l'élevage, et l'abattage ont eu lieu dans le même pays, une simple mention "Origine : (nom du pays)" suffit,
  - Si la naissance, l'élevage, et l'abattage n'ont pas eu lieu dans le même pays, vous devez indiquer chacun des pays.

Cette obligation ne concernait jusqu'à présent que les viandes bovines. Depuis le 1<sup>er</sup> mars 2022, l'obligation est étendue aux volailles, porcs et moutons. Cette obligation ne s'applique pas aux viandes déjà préparées.

- Une information sur la présence d'ingrédients allergènes dans les plats et boissons servis doit être donnée par écrit au consommateur. Elle doit être affichée de manière visible et lisible,
- Une addition (aussi appelée note) doit obligatoirement être remise au consommateur.

### **Article 7 - Mentions valorisantes**

L'exposant est tenu de s'assurer de la parfaite utilisation des mentions valorisantes « fermier », « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », mention « produit de montagne »... qui doivent correspondre à la réalité des plats et boissons servis. Il devra s'assurer que la dénomination (exemple : foie gras), l'origine des produits (exemple : produits régionaux) et la nature même du produit (exemple : « jambon » pour de l'épaule), ne soient pas trompeurs pour le consommateur.

### **Article 8 Contrôles**

Des visites de contrôle seront effectuées par les agents des services administratifs compétents.  
Des sanctions pourront être prononcées en cas de non-respect de la réglementation : amendes, fermeture temporaire ou définitive du stand.