

BG.
+ MJ. (rite)



Mairie d'EVETTE-SALBERT

13 MAI 2017

Le

PREFET DU TERRITOIRE DE BELFORT

Direction départementale
de la cohésion sociale
et de la protection des populations

Belfort, le 11/05/2017

Service de la concurrence, de la consommation et de la
Répression des Fraudes

Affaire suivie par : L. PETIT
Tél : 03 84 21 98 71
Télécopie : 03 84 21 98 56
Courriel : ddcspp@territoire-de-belfort.gouv.fr

Monsieur le Maire
Mairie d'Evette-Salbert

14 rue des Cinq Frères Jardot
90350 EVETTE-SALBERT

Réf. à rappeler : BE 17/397 - Départ 17/962

Objet : Informations réglementaires / Eurockéennes 2017

Monsieur le Maire,

En prévision du festival des Eurockéennes des 6,7,8 et 9 juillet prochains, je vous informe des réglementations applicables installations aux temporaires de vente sur votre commune.

Vous trouverez ci-joint, une fiche de présentation des prescriptions réglementaires applicables en matière de concurrence et d'hygiène alimentaire.

Je vous invite à informer de ces obligations les professionnels et les habitants désireux de mettre leur propriété à leur disposition, voire à leur demander des justificatifs pour vérifier que toutes les dispositions seront prises pour garantir la sécurité alimentaire avant l'ouverture du festival.

Si les infrastructures des emplacements pour lesquels une déclaration de vente au déballage est déposé ne permettent pas aux professionnels de respecter ces obligations, il conviendra d'appeler leur attention pour qu'ils se donnent les moyens d'assurer malgré tout la sécurité sanitaire de leur stand ou, à défaut, d'interdire leur installation.

Comme indiqué lors de la réunion de préparation, afin de cibler au mieux les contrôles, je vous saurai gré de bien vouloir m'indiquer les autorisations accordées sur votre commune.

En cas de difficulté, vous pouvez vous rapprocher de la direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations 2 place de la révolution CS 2039 90004 BELFORT – ddcspp@territoire-de-belfort.gouv.fr – Tél. 03 84 21 98 50.

L'adjoint au Chef de Service

Ludovic PETIT



PRESCRIPTIONS REGLEMENTAIRES EUROCKEENNES 2017

1 – En matière de concurrence :

L'installation temporaire sur un lieu inhabituel de vente constitue une vente au déballage. A ce titre, elle est réglementée par le code de commerce, article L 310-2 et suivants. Les infractions à ces dispositions sont punies d'une amende de 15 000 € maximum (article L 310-5).

Toute vente au déballage de marchandises doit faire l'objet d'une déclaration préalable au maire, au moins 15 jours avant la vente, selon un modèle prévu par l'arrêté du 9 janvier 2009. Sont considérées comme ventes au déballage, les ventes de marchandises effectuées dans des locaux ou sur des emplacements non destinés à la vente au public, ou à partir de véhicules spécialement aménagés à cet effet : ex. terrain privé, voie publique, parking...

Ces informations ne concernent pas les professionnels autorisés sur le site du festival dont la déclaration est effectuée par l'organisateur.

La réglementation de la vente au déballage ne concerne que la vente de « marchandises » revendues en l'état. Ainsi, les prestations de service comme la restauration ne sont pas concernées. Toutefois, lorsqu'un stand de restauration propose aussi des boissons, la réglementation s'applique.

Seuls les vendeurs professionnels peuvent organiser des ventes au déballage. Les particuliers n'ont pas le droit d'en « organiser ». Ils ne peuvent qu'y « participer » pour vendre exclusivement des objets personnels et usagés, deux fois par an au plus (ex. vide-grenier organisé par un tiers).

Ces dispositions ne sont pas applicables aux professionnels qui justifient d'une permission de voirie ou d'un permis de stationnement pour les ventes réalisées sur la voie publique avec perception d'un droit de place.

2 – En matière d'hygiène alimentaire :

Dans le cadre de votre pouvoir de police, je vous précise les règles d'hygiène que doivent respecter les stands alimentaires et qui sont prévues par les règlements européens n° 852-2004 et 1169-2011, le code de la consommation et le code rural.

- Installation conçue, construite, nettoyée et entretenue de manière à éviter toute contamination des denrées ; surfaces en contact avec les denrées alimentaires bien entretenues, faciles à nettoyer et à désinfecter (matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion)
- Équipements permettant au personnel de se laver et de se sécher les mains dans de bonnes conditions d'hygiène et d'assurer le nettoyage et la désinfection des outils et équipements de travail, ce qui implique de disposer d'eau potable, chaude ou froide en quantité suffisante
- Respect d'un niveau élevé de propreté personnelle et port de tenues adaptées et propres pour les personnes appelées à la manipulation des denrées.
- Dispositifs assurant le maintien des denrées alimentaires dans des conditions de températures réglementaires et permettant la vérification de celles-ci
- Entreposage des denrées alimentaires dans des conditions permettant d'éviter les risques de contamination
- Installations prévues pour entreposer et éliminer les déchets dans de bonnes conditions d'hygiène