

2023

## Règlementation des Food-trucks et triporteurs



## REGLEMENT

La commune de Piriac-sur-Mer met à disposition des parcelles de son domaine public afin d'accueillir des commerces de restauration non-sédentaires, détenus par des artisans commerçants ayant un camion ambulant, dit « Food- Truck ». En vertu de l'article L. 2122-1-1 du CG3P, les commerçants ambulants doivent être titulaires d'une autorisation d'occupation du domaine public. Cette autorisation prend la forme d'un arrêté municipal d'occupation temporaire du domaine public délivré par la Commune de PIRIAC SUR MER. Elle permet à son titulaire d'occuper le domaine public (sans emprise au sol). Elle a un caractère précaire et révocable. Elle est nominative et non cessible.

### PREAMBULE

Le commerce ambulant est une activité non sédentaire, pratiquée par un commerçant ou un artisan hors de son établissement principal ou sur la voie publique.

Le « Food Truck » est un concept de restauration nomade qui propose un service de vente sur place et à emporter et promeut une alimentation de qualité à une clientèle recherchant une alternative nutritionnelle plus saine.

Les boissons alcoolisées sont autorisées, à la seule condition d'être détenteur d'une licence de débits de boissons (Petite licence restaurant et/ou Petite licence à emporter)

### CHAMPS D'APPLICATION

Le présent règlement s'applique sur l'ensemble du territoire de la commune.

Il ne s'applique pas aux activités similaires qui se déroulent dans le cadre de marchés, foires, fêtes et autres manifestations ainsi que sur les surfaces de terrasse des établissements publics. Il ne s'applique pas non plus sur le domaine privé.

#### Article 1<sup>er</sup> : conditions d'octroi de l'autorisation d'occupation du domaine public pour un Food-Truck \_\_\_\_\_

La pratique de la vente ambulante est garantie par le principe de la liberté du commerce et de l'industrie.

Toutefois, le Maire peut, au titre de ses pouvoirs de police, dans l'intérêt de la commodité du stationnement et de la sûreté de la circulation, pour garantir la sécurité du public, réglementer l'exercice du commerce ambulant, notamment l'interdire dans certaines rues et à certaines périodes.

Toute occupation du domaine public est soumise à autorisation préalable par voie d'arrêté municipal. Elle est subordonnée à la présentation d'une demande adressée à Monsieur le Maire, suivant le formulaire disponible auprès du service Police Municipale.

La Commune propose 5 emplacements :

- Plage de Lérat
- Plage du Bichet
- Plage Saint-Michel
- Plage de Pors Er Ster
- Parking de Brambell

Toutefois, l'exploitant pourra proposer une autre place. La Commune étudiera alors la possibilité d'attribution.

## Article 2 : caractéristiques de l'occupation

L'Autorisation d'occupation temporaire du Domaine Public (AOT) présente les caractères suivants :

- Personnelle : elle ne peut être ni cédée, ni sous-louée, ni vendue à l'occasion d'une mutation du commerce,
- Précaire : elle n'est valable que pour une durée déterminée, les dates de début et de fin sont précisées dans l'arrêté d'autorisation et éventuellement renouvelable ou reconduite tacitement,
- Révocable : elle peut être suspendue ou retirée à tout moment, sans préavis, ni indemnité, notamment pour faciliter l'exécution de travaux ou le déroulement d'une manifestation.

## Article 3 : dépôt de la demande

**Le dossier devra être déposé avant le 1<sup>er</sup> avril de chaque année.**

Tout candidat à l'attribution d'un emplacement doit constituer un dossier de candidature complet comprenant obligatoirement :

### 1. Le formulaire de demande d'autorisation d'occupation du domaine public.

Un formulaire par emplacement.

### 2. Les documents administratifs concernant :

- **L'occupant**
  - Copie recto/verso de la pièce d'identité de l'occupant en cours de validité
  - Certificat de formation en hygiène alimentaire et risque sanitaire liée à l'activité
- **Le commerce ambulancier**
  - Copie recto/verso de la carte de commerçants ou artisan ambulancier en cours de validité
  - Copie du certificat d'inscription au registre du commerce ou registre des métiers de moins de 3 mois ou extrait K-bis de moins de 3 mois
  - Attestation d'assurance responsabilité civile professionnelle couvrant tous dommages causés vis-à-vis de la commune ou des tiers résultant directement ou indirectement de l'occupation du domaine public
  - Récépissé de la déclaration d'existence auprès de la direction départementale de la Protection des populations – DDPP (Cerfa n°13984\*05)
  - Copie de la Petite licence de débit de boissons à emporter pour les boissons des 1<sup>er</sup> et 3<sup>e</sup> groupes
  - Attestation de formation : Permis d'Exploitation (PE)
- **Le Véhicule (selon le cas)**
  - Copie recto/verso de la carte grise du véhicule
  - Attestation d'assurance du véhicule
  - Photos intérieur et extérieur du véhicule

### 3. Une note technique

Le candidat présentera son projet de façon claire et précise. Il pourra apporter toute information qu'il jugera utile ou nécessaire pour la bonne compréhension de son dossier, notamment un descriptif du parcours professionnel.

Le candidat décrira précisément l'activité qu'il entend développer dans le cadre de son projet et veillera à fournir en outre :

- La liste exhaustive des produits et/ou plats proposés, ainsi que la gamme de prix (carte des produits)
- Les actions de communication envisagées
- Le nombre de plats maximums qu'il a la capacité de servir
  - Un plan d'implantation sur site (plan à l'échelle) du véhicule envisagé
  - Un descriptif technique et des visuels du véhicule

## Article 4 : conditions d'occupation

---

L'autorisation est délivrée dans le respect des règles d'occupation du domaine public sur la Commune :

- La commune ne fournit ni eau ni électricité. Le camion sera donc équipé en conséquence, le commerçant doit respecter le métrage prévu et autorisé sur l'arrêté individuel,
- Le commerçant doit respecter les jours et les horaires d'occupation du domaine public prévus et autorisés sur l'arrêté individuel,
- Le commerçant doit afficher le tarif de tous les produits à la vente,
- Le commerçant veillera à laisser les zones de circulation piétonnes et routières dégagées ainsi que les accès pompiers,
- Les lieux d'occupation devront être maintenus propres ; le nettoyage d'éventuels déchets ou emballages sera à la charge du commerce, dans un rayon de 20 mètres,
- L'occupant n'est pas autorisé à sonoriser son installation, sauf dérogation délivrée par le Maire pour de petit concert, tout en respectant les horaires de nuisance sonore (voir arrêté municipal). La demande devra être rédigée au minimum 15 jours avant l'évènement.
- L'occupant est autorisé à mettre un chevalet, sur la surface délivrée par l'arrêté.

## Article 5 : Triporteur

---

Les triporteurs sont libres de circuler sur l'ensemble de la commune, hormis les emplacements des food-trucks lors des horaires d'ouvertures puis tous le centre bourg, délimité par la zone 30 puis.

## Article 6 : conditions d'hygiène, de salubrité

---

Le commerçant est tenu d'assurer au consommateur final une sécurité maximale quant à la qualité du produit et l'absence de risque pour la santé.

Il a désormais une obligation de résultat et doit prouver sa bonne foi en cas de problème.

Les réglementations européennes et françaises actuelles ainsi que celles qui viendraient à paraître s'imposent au restaurateur.

Les principales dispositions applicables en restauration figurent dans le Règlement européen numéro 853-2004 du 29 avril 2004, et en particulier dans l'annexe II qui concerne les exploitants du secteur alimentaire.

Ce texte s'applique aux locaux de préparations alimentaires, au transport des denrées, aux équipements, aux déchets alimentaires, à l'alimentation en eau, à l'hygiène personnelle, aux ingrédients, à l'emballage, au traitement thermique et à la formation.

En droit français, les arrêtés du 21 décembre 2009 et du 08 octobre 2013 relatifs aux « règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entrepôt et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant », sont applicables.

### Locaux

Les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent être conçus de manière à éviter l'encrassement, la formation de moisissures, la contamination par les nuisibles.

Ils doivent être propres et régulièrement entretenus : les matériaux poreux comme le bois brut sont prohibés et il faut opter pour l'inox ou l'émail. Il est recommandé d'utiliser du matériel portant l'avis de conformité LERPAC ou NF hygiène alimentaire.

## Transport

Les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs réservés au transport des denrées alimentaires doivent être propres, voire désinfectés si besoin. Les produits transportés autres qu'alimentaires doivent, si nécessaire, être séparés.

Les denrées alimentaires en vrac à l'état liquide, granulaire ou poudreux doivent être transportées dans des réceptacles et/ou conteneurs/citernes réservés à cet effet. Sur les conteneurs, doit figurer une mention explicite, visible et indélébile, dans une ou plusieurs langues de la Communauté, relative à leur utilisation pour le transport de denrées alimentaires, ou la mention « uniquement pour denrées alimentaires ».

Le transport se fait dans le respect des températures.

Les réceptacles (caissons ou glacières), ou le véhicule frigorifique, doivent être à température réglementaire avant chargement.

## Hygiène personnelle

Il est exigé que toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires respecte un niveau élevé de propreté personnelle et porte des tenues adaptées si nécessaires (gants, masques, coiffes, tabliers).

## Denrées alimentaires (qualité et conservation)

Aucun produit contaminé, ou supposé tel, par des parasites le rendant impropre à la consommation humaine ne seront acceptés.

Les matières premières et ingrédients entreposés doivent être conservés dans des conditions adéquates. Ces conditions ont pour objet, d'une part, d'éviter toute détérioration néfaste et d'autre part, de protéger les denrées contre toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine

Des produits à des températures qui pourraient entraîner un risque pour la santé ne seront pas conservés. La chaîne du froid (maintien entre 0 et 4 degrés) ne doit en aucun cas être interrompue. Toutefois, ces produits du froid pour une courte durée à des fins pratiques pourront être soustraits. Les exploitants doivent disposer de locaux adaptés, suffisamment vastes pour l'entreposage séparé des matières premières, comme des produits transformés, et disposer d'un espace d'entreposage réfrigéré suffisant.

Le respect de la chaîne du chaud s'impose : un aliment doit être rapidement monté en température supérieure à 63 degrés et y être maintenu.

La descente thermique doit être la plus rapide possible pour atteindre la température de conservation à froid (3 degrés).

Les denrées alimentaires conservées ou servies à basse température doivent être réfrigérées dès que possible après le stade de traitement thermique ou, en l'absence d'un tel traitement, après le dernier stade de l'élaboration, à une température n'entraînant pas de risque pour la santé.

La décongélation des denrées alimentaires doit être effectuée de manière à réduire le risque de développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines. Pendant la décongélation, les denrées alimentaires sont soumises à des températures qui n'entraînent pas de risque pour la santé : la décongélation à l'air ambiant est prohibée. Tout liquide résultant de la décongélation susceptible de présenter un risque pour la santé est évacué d'une manière appropriée.

Les substances dangereuses et/ou non comestibles, y compris les aliments pour animaux, doivent faire l'objet d'un étiquetage approprié.

## Emballage

Les matériaux d'emballage ne doivent pas être une source de contamination. Leur entreposage et leur utilisation ne doivent pas les exposer à un risque de contamination. Ils doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter. Les boîtes métalliques et bocaux en verre doivent être propres.

## Article 7 : redevance

---

L'occupation du domaine public est soumise au paiement d'une redevance relevant d'un arrêté individuel.

Cette redevance est révisée chaque année par arrêté du Maire. Elle prend en compte le nombre de mètres carrés.

Le paiement de la redevance est dû, sur émission d'un titre, que le bénéficiaire occupe ou non l'emplacement.

En cas d'absence, aucun remboursement ne pourra être demandé.

## Article 8 : conditions de renouvellement

Les demandes de renouvellement ne sont pas prioritaires par rapport aux nouvelles demandes. La commune se réserve le droit de changer d'exploitant dans un souci d'équité, de diversité, et au regard des différents critères établis lors de l'arbitrage des élus municipaux.

## Article 9 : abandon, suspension de l'activité commerciale

Lors d'un changement d'activité ou d'une cession de fonds de commerce, l'autorisation est révoquée de plein droit et une nouvelle demande doit être déposée par le nouveau propriétaire ou repreneur.

Cependant, lors de l'acquisition du fonds de commerce, l'acquéreur peut déposer sa demande par anticipation. Mais cette demande anticipée n'entraîne pas automatiquement l'attribution de l'AOT.

A défaut, le montant des droits restera dû pour la période entière.

## Article 10 : infractions et sanctions

Tout manquement au présent règlement entraînera la résiliation sans indemnité de l'autorisation d'occupation du domaine public :

- **Sans délai** : après que le bénéficiaire de la concession ne satisfera plus aux conditions qui l'ont motivée à savoir notamment qu'il ne bénéficie plus des autorisations et agréments nécessaires à son activité (fonds de commerce en liquidation judiciaire) ou qu'il sous loue même à titre gratuit l'emplacement,
- **Sous 8 jours** : après un commandement demeuré infructueux (défaut d'assurance à jour),
- **Sous 15 jours** : après une mise en demeure restée non suivie totalement d'effet (Défaut de paiement de la redevance, dégradation des lieux, manquement aux règles d'hygiène et de sécurité, non-respect des jours et heures d'occupation).

Les modalités seront stipulées dans l'arrêté individuel d'occupation du domaine public.

Les infractions au présent règlement sont susceptibles de faire l'objet de poursuites conformément aux lois et règlements en vigueur devant les tribunaux, sans préjudice des mesures administratives auxquelles elles peuvent donner lieu.

## Article 11 : modification de l'emplacement

La Commune se réserve le droit d'apporter toute modification provisoire ou non, concernant l'emplacement, les jours et les horaires, pour des motifs d'intérêt général, de sécurité publique, de travaux entrepris dans l'intérêt du domaine occupé.

Les modalités seront stipulées dans l'arrêté individuel d'occupation du domaine public.

## Article 12 : mise en œuvre

Ce règlement entrera en vigueur dès sa publication.

## Formulaire de demande

### Le Demandeur

NOM et Prénom : .....

Adresse : .....

Code Postal, Ville : .....

Téléphone : .....

E-mail : .....

Situation actuelle, vous êtes :

Salarié

Etudiant

Entrepreneur

Autre (précisez) : .....

Demandeur d'emploi

### L'entreprise

Dénomination sociale : .....

Date de création : .....

en cours de création

N° Siret : .....

N° Carte de commerçant non-sédentaire : .....

Activité exercée à titre :  principal

complémentaire

Si activité complémentaire : .....

### Description du type de cuisine

Type de cuisine (précisez) : .....

#### Qualité des produits

Proposer une gastronomie originale, respectueuse de la saisonnalité et constituée en grande partie de produits frais.

Seront particulièrement appréciés :

- La fabrication maison et l'emploi de produits locaux et de saison ;
- La préparation de plats équilibrés comportant des fruits et légumes ;
- L'utilisation de circuits courts entre les points de vente, fournisseurs et laboratoires de fabrication.

### Emplacement envisagé

N'est admis qu'un emplacement par demande.

Emplacement souhaité et/ou envisagé (précisez l'adresse exacte) : .....

### Période(s) envisagé(s)

1<sup>ère</sup> demande

Renouvellement

Pour la période comprise : entre le ..... et le .....

Période(s) prévisionnelle(s) de congés ou d'absences : .....

Jour(s) et horaires souhaités :

Lundi : .....

Mardi : .....

Mercredi : .....

Jeudi : .....

Vendredi : .....

Samedi : .....

Dimanche : .....

Sauf lorsque l'emplacement se situe sur une place de marché et lors de manifestation.

## Descriptif du matériel utilisé

### Type de véhicule

Camion magasin ou autre :

Largeur : ..... mètres

Longueur : ..... mètres

Hauteur : ..... mètres

Remorque, flèche incluse :

Largeur : ..... mètres

Longueur : ..... mètres

Hauteur : ..... mètres

Etalage :

Largeur : ..... mètres

Longueur : ..... mètres

Autre (précisez) :

.....

Largeur : ..... mètres

Longueur : ..... mètres - Hauteur : ..... mètres

Utilisation de mange-debout et/ou table :

OUI

NON

Dans l'affirmative, indiquez le nombre : .....

Surface totale occupée, y compris les aménagements (table / poubelle / chevalet / ...) : ..... M<sup>2</sup>

### Alimentations

L'occupant fera son affaire des dépenses relatives à l'organisation et à la gestion de son activité ainsi qu'à l'alimentation en eau et électricité.

Energie utilisée pour la production des aliments :

Gaz

Electricité

Bois

Groupe électrogène

## Dispositif environnemental

La Commune de PIRIAC SUR MER appréciera l'usage de contenants (assiettes et verres) fabriqués avec des matériaux recyclables, d'une vaisselle réutilisable, l'utilisation de sacs biodégradables et/ou toutes autres mesures en faveur du développement durable.

Dispositif de récupération des eaux usées (à préciser) : .....

Dispositif de traitement des déchets (à préciser) : .....

Date et signature du demandeur



Le traitement des déchets n'est pas pris en charge par la Commune mais par le commerçant