

SÉANCE DU

30 JUIN 2021

Le nombre de Conseillers
en exercice est de 45

OBJET

**Révision du règlement de
la Fête des Loges 2021**

En vertu de l'article L.2131-1
du C.G.C.T.
Le Maire de Saint-Germain-en-Laye
atteste que le présent document
a été publié le 1er juillet 2021
par voie d'affichages
notifié le
transmis en sous-préfecture
le 1er juillet 2021
et qu'il est donc exécutoire.

Le 1er juillet 2021

Pour le Maire,
Par délégation,
Le Directeur Général des Services

Den TRINQUESSE

LA COMMUNE NOUVELLE
DE SAINT-GERMAIN-EN-LAYE

L'an deux mille vingt et un, le 30 juin à 20 heures, le Conseil Municipal de la commune nouvelle de Saint-Germain-en-Laye, dûment convoqué par Monsieur le Maire le 23 juin deux mille vingt et un, s'est réuni à l'Hôtel de Ville sous la Présidence de Monsieur Arnaud PÉRICARD, Maire de la commune nouvelle.

Etaient présents :

Monsieur LEVEL, Madame HABERT-DUPUIS, Monsieur SOLIGNAC, Madame PEUGNET, Monsieur BATTISTELLI, Madame MACE, Monsieur JOLY, Madame TEA, Monsieur PETROVIC, Madame NICOLAS, Monsieur VENUS, Madame GUYARD, Monsieur HAÏAT, Madame AGUINET, Madame BOUTIN, Monsieur MILOUTINOVITCH, Madame de JACQUELOT, Madame GOTTI, Madame de CIDRAC, Monsieur MIRABELLI, Monsieur MIGEON, Madame PEYRESAUBES, Madame LESUEUR, Monsieur ALLAIRE, Madame ANDRE, Madame BRELURUS, Monsieur de BEAULAINCOURT, Madame SLEMPKES, Monsieur SAUDO, Monsieur NDIAYE, Monsieur JEAN-BAPTISTE, Madame RHONE, Madame FRABOULET, Monsieur GREVET, Monsieur BENTZ, Monsieur ROUXEL

Avaient donné procuration :

Monsieur FOUCHET à Monsieur PERICARD
Monsieur BASSINE à Monsieur VENUS
Monsieur JOUSSE à Monsieur BATTISTELLI
Madame MEUNIER à Madame BOUTIN
Madame NASRI à Madame PEYRESAUBES
Monsieur LEGUAY à Madame GUYARD
Madame GRANDPIERRE à Monsieur NDIAYE
Monsieur RICHARD à Madame RHONE

Secrétaire de séance :

Monsieur ALLAIRE

**Monsieur le Maire,
Mesdames, Messieurs,**

L'organisation et le déroulement de la Fête des Loges font l'objet d'un règlement intérieur qui régit l'attribution des emplacements, la nature et la qualité des services réclamés aux exploitants, le règlement des droits de places et prestations, etc.

La dernière version de ce règlement a été approuvée par délibération du Conseil Municipal du 27 juin 2018.

Dans le contexte sanitaire actuel lié à la Covid 19, il convient de réviser ce règlement en précisant le protocole sanitaire qu'il conviendra de mettre en œuvre durant la période d'ouverture de la fête foraine, à savoir du 2 juillet au 15 août 2021.

Le protocole sanitaire établi dans ce cadre suit les préconisations du Gouvernement publiées le 19 mai 2021, parmi lesquelles :

- Désignation d'un référent COVID (+ 1 suppléant) chez les forains
- Pas de jauge ni pass sanitaire
- Masque obligatoire à partir de 11 ans
- Mise à disposition de gel hydro-alcoolique + gestion des flux + affichage des consignes sanitaires sur chaque stand
- Nettoyage régulier sur chaque stand selon protocole spécifique pour chaque métier
- Pour l'allée des cuisines : application du protocole sanitaire établi pour les restaurants

Enfin, quelques ajouts ont été insérés afin de préciser ou compléter les dispositions existantes.

Il est proposé au Conseil Municipal d'approuver le nouveau règlement de la Fête des Loges tel qu'annexé à la présente délibération.

DELIBERATION

LE CONSEIL MUNICIPAL,

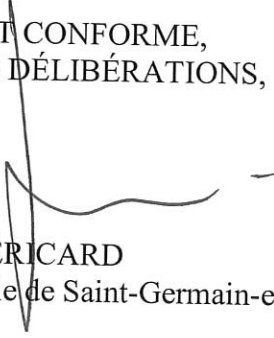
Après avoir entendu les explications qui précèdent et en avoir délibéré,

Vu le Code Général des Collectivités Territoriales,

À L'UNANIMITÉ,

APPROUVE le nouveau règlement de la Fête des Loges tel qu'annexé à la présente délibération.

POUR EXTRAIT CONFORME,
AU REGISTRE DES DÉLIBÉRATIONS,



Arnaud PÉRICARD
Maire de la commune nouvelle de Saint-Germain-en-Laye

La présente décision ne pourra faire l'objet d'un recours pour excès de pouvoir devant le Tribunal administratif de Versailles au-delà d'un délai de deux mois à compter de sa publication.



RÈGLEMENT DE LA FÊTE DES LOGES

TABLE DES MATIÈRES

ORGANISATION DE LA FÊTE DES LOGES	1
CHAPITRE I : RÉGLEMENTATION DES CONDITIONS D'ATTRIBUTION D'UN EMPLACEMENT	3
ARTICLE 1 - DÉPÔT DES CANDIDATURES	3
ARTICLE 2 - CONDITIONS D'ADMISSION	6
ARTICLE 3 - PLACEMENT	7
ARTICLE 4 - TARIF DES DROITS DE PLACE ET PRESTATIONS	8
ARTICLE 5 - RÈGLEMENT DES DROITS DE PLACE ET PRESTATIONS	8
CHAPITRE II : COMMISSIONS CONSULTATIVES	9
ARTICLE 1 - SECURITE DES MANEGES	9
ARTICLE 2 - RENFORCEMENT DE LA SÉCURITÉ À LA FÊTE DES LOGES	9
ARTICLE 3 - ORGANISATION DE LA FETE DES LOGES	9
CHAPITRE III : CONDITIONS D'EXPLOITATION	10
ARTICLE 1 - RÉGLEMENTATION DE L'INSTALLATION ET DU DÉMONTAGE	10
ARTICLE 2 - OBLIGATION D'EXPLOITATION PERSONNELLE – EMBAUCHE D'INTERMITTENTS	11
ARTICLE 3 - HORAIRES	13
A) RÉGLEMENTATION DES HEURES D'OUVERTURE DES ATTRACTIONS	13
B) OUVERTURE ET FERMETURE DES RESTAURANTS - ROTISSERIES - BRASSERIES	13
ARTICLE 4 - PRÉVENTION DES TROUBLES À L'ORDRE PUBLIC	14
ARTICLE 5 - LUTTE CONTRE LES BRUITS EXCESSIFS	14
ARTICLE 6 - PRÉVENTION DE L'ALCOOLÉMIE	14
ARTICLE 7 - RÉGLEMENTATION DE LA CIRCULATION ET DU STATIONNEMENT DANS L'ENCEINTE DE LA FÊTE	15
ARTICLE 8 - ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES NE COMPORTANT PAS OCCUPATION PRIVATIVE D'UN EMPLACEMENT	15
CHAPITRE IV: SANCTIONS	16
ARTICLE 1 - AVERTISSEMENT	16
ARTICLE 2 - EXCLUSION TEMPORAIRE	16
ARTICLE 3 - EXCLUSION DÉFINITIVE	16
CHAPITRE V : PÉNALITÉS	17

I - NATURE ET QUALITÉ DES SERVICES RÉCLAMÉS AUX EXPLOITANTS	18
EXPLOITATION DE BUVETTE, ROTISSERIE, BRASSERIE, RESTAURANT	18
A) OBLIGATION DU SERVICE À PRIX FIXE	18
B) PRIX ET PUBLICITÉ	18
C) VIANDES BOVINES	19
EXPLOITANTS DE MANÈGES, BARAQUES, LOTERIES, ATTRACTIONS	20
A) PROPRIÉTÉ ET ESTHÉTIQUE	20
B) RÉGLEMENTATION DE L’AFFICHAGE DES PRIX	20
C) VENTES INTERDITES	20
D) LOTERIES	20
II - HYGIÈNE	21
HYGIÈNE DES ÉTABLISSEMENTS	21
A) PROPRIÉTÉ DES CUISINES ET DES CONFISERIES	21
B) AMÉNAGEMENT ET ÉQUIPEMENT EN MATÉRIEL DES ÉTABLISSEMENTS	21
C) ENTRETIEN DE LA VAISSELLE	22
D) ÉLIMINATION DES DÉCHETS	23
HYGIÈNE DU PERSONNEL	23
PRÉPARATION DES PLATS CHAUDS ET FROIDS - CONDITIONS D’HYGIÈNE - TRACABILITÉ	23
DENRÉES CONGELÉES ET DÉCONGELÉES	24
TRANSPORTS TERRESTRES DE DENRÉES PÉRISSABLES	25
III - SÉCURITÉ	25
SÉCURITÉ CONTRE L’INCENDIE	25
RÉGLEMENTATIONS APPLICABLES	25
DESSERTE - ALLÉES DE SÉCURITÉ	26
DÉGAGEMENTS (ÉTABLISSEMENTS RECEVANT DU PUBLIC)	26
AMÉNAGEMENTS (MOBILIERS, DÉCORATION, PLANCHERS)	27
INSTALLATION DE GAZ - STOCKAGE D’HYDROCARBURES LIQUÉFIÉS (CONFISERIES, BUVETTES, RESTAURANTS).	27
INSTALLATIONS DE CUISSON	28
INSTALLATIONS ÉLECTRIQUES	29
A) RÉGLEMENTATION ET DISPOSITIONS GÉNÉRALES APPLICABLES	29
B) CANALISATIONS	30
C) PROTECTIONS	31
D) ÉCLAIRAGE NORMAL ET AUTRES USAGES	31
E) ÉCLAIRAGE DE SÉCURITÉ	31
F) ALARME	32
G) EXPLOITATION	32
MOYENS DE SECOURS	33
SÉCURITÉ DES INSTALLATIONS	34
EXPLOITATION	34
ÉVACUATION ÉVENTUELLE EN CAS DE FORTES INTEMPÉRIES	34
ÉTAT DES MÉTIERS À L’OUVERTURE DE LA FÊTE ET MAINTENANCE	35

ORGANISATION DE LA FÊTE DES LOGES

1

La fête des Loges se déroule sur l'esplanade des Loges, sur les parcelles de forêt concédées par l'ONF. Aucune installation de forains n'est possible en dehors de ce périmètre.

La fête se déroule pendant 7 semaines entre fin juin/début juillet et se termine le dimanche suivant le 15 août. Toutefois, la Ville peut modifier ces dates, par décision motivée, sans qu'aucune indemnité ne puisse être réclamée par les attributaires d'emplacements.

Dans le contexte actuel lié à la pandémie de la Covid 19, le protocole sanitaire décrit ci-après devra être mis en œuvre durant la période d'ouverture de la fête foraine.

Règles d'hygiène

Les clients de la fête foraine doivent dès l'âge de 11 ans porter obligatoirement en continu un masque pour leurs déplacements en intérieur et en extérieur. Le port du masque est fortement recommandé dès l'âge de 6 ans. Le port du masque doit couvrir le nez, la bouche, et le menton en continu. Le masque doit être un masque grand public filtration supérieure à 90% ou chirurgical, et en parfaite intégrité.

Du gel hydro-alcoolique est mis à disposition du public sur chaque stand ainsi qu'aux entrées et sorties de chaque attraction. Ils doivent être positionnés afin de s'assurer qu'ils sont effectivement utilisés par les usagers.

Tout mode de paiement sans contact (prépaiement, virement, cartes bancaires, QR code...) est privilégié. La caisse de paiement doit, si cela est possible, être équipée d'une paroi hermétique. Chaque stand et attraction fait l'objet de mesures de désinfections adaptées (voir infra).

S'agissant des consommations de repas ou de boisson dans l'enceinte de la Fête des Loges et plus particulièrement dans l'Allée des cuisines, les règles définies dans le protocole sanitaire des restaurants s'appliquent.

Gestion des flux

L'organisation du flux du public dans la fête foraine et au niveau de chaque stand et attractions doit permettre de limiter les croisements et interactions sociales. Lorsque cela est possible, un sens de circulation est mis en place, une entrée distincte de la sortie est organisée. Afin de prévenir les regroupements de clientèle à l'extérieur de l'établissement, un marquage au sol peut être réalisé pour faciliter le respect de la distanciation physique dans la file d'attente.

Affichages

Affichage obligatoire aux stands et attractions :

- A titre obligatoire, le rappel des consignes sanitaires, notamment en matière de distanciation physique et de port du masque dès l'âge de 6 ans (obligatoire dès l'âge de 11 ans) ;
- La jauge d'accueil maximal de l'attraction et du stand.

Affichage recommandé :

- L'invitation à télécharger l'application « Tous anti-covid » et à l'activer.
- Affichage de la jauge d'accueil maximale de la fête foraine aux entrées de celle-ci (et du plafond maximal de personnes pouvant être accueillies si une telle mesure est prévue).

- CHAPITRE I : RÉGLEMENTATION DES CONDITIONS D'ATTRIBUTION D'UN EMPLACEMENT

Désignation d'un référent Covid 19

Un référent Covid-19 doit être désigné pour chaque fête foraine. Il est en charge de la mise en œuvre du protocole sanitaire et doit pouvoir être un interlocuteur privilégié en cas de contrôle ou d'investigation sanitaire par l'autorité sanitaire. Chaque entreprise foraine doit par ailleurs désigner un référent Covid-19 pour son ou ses attractions et stands.

Conditions de ventilation et de nettoyage des locaux (stands et attractions)

Les forains veillent au respect des règles d'hygiène, en particulier pour le nettoyage des surfaces et la ventilation des locaux. Le cas échéant (attraction close et couverte), il convient d'aérer les locaux par une ventilation naturelle ou mécanique en état de marche, en évitant de diriger le flux vers les clients et de privilégier, lorsque cela est possible, une ventilation des locaux par deux points distincts.

Des précisions sur le nettoyage sont apportées pour chaque type de stand ou attraction. Il convient également de favoriser, dès lors que les établissements seront équipés d'instruments de mesure, la mesure du dioxyde de carbone (gaz carbonique – CO₂) dans l'air, celle-ci devant être effectuée idéalement en permanence si les conditions le permettent, au minimum plusieurs minutes toutes les heures et à des périodes de réelle fréquentation chargée. Cette mesure intervient à des endroits significatifs de la fréquentation. Une mesure de CO₂ supérieure à un seuil de 800 ppm doit conduire à agir en termes d'aération/renouvellement d'air et/ou de réduction du nombre de personnes admises dans la pièce. Au-delà de 1000 ppm, l'évacuation du local doit être proposée le temps d'une aération suffisante pour retrouver des niveaux de CO₂ inférieurs à 800 ppm.

Pour chaque stand un plan de service de nettoyage périodique avec suivi doit être décliné, assurant le nettoyage désinfectant systématique de toutes les surfaces des mobiliers, matériels et ustensiles sujets aux contacts corporels et susceptibles de pouvoir être contaminés. Lorsque l'évaluation des risques le justifie, une opération de désinfection peut être effectuée en plus du nettoyage.

Règles spécifiques aux différents stands et attractions

Manèges – Carrousels – Autos tampons – Grande roue

Les clients doivent s'être nettoyés les mains au gel hydro-alcoolique avant d'accéder au manège. Les sujets doivent être désinfectés quotidiennement, les points de contacts directs (poignées) doivent l'être régulièrement (au minimum toutes les deux heures, sauf en l'absence d'usage).

Stands de pêche aux canards

Il est procédé à un balisage de la zone devant les bacs afin de maintenir une distance minimale de deux mètres entre deux clients ou unité sociale, et afin d'éviter les face-à-face-entre les clients. Les clients doivent s'être nettoyés les mains au gel hydro-alcoolique avant d'utiliser les cannes. Les cannes font l'objet d'une désinfection régulière (au minimum toutes les deux heures, sauf en l'absence d'usage).

Stands de tir – ficelle – loteries

Il est procédé à un balisage afin de maintenir une distance minimale de deux mètres entre chaque client. Les clients doivent s'être nettoyés les mains au gel hydro-alcoolique avant de jouer.

Stands de tir, pique-ballons, tir à l'arc

Il est procédé à un balisage afin de maintenir une distance minimale de deux mètres entre chaque client. Les clients doivent s'être nettoyés les mains au gel hydro-alcoolique avant de jouer. Les armes (fléchettes, arbalètes...) doivent être désinfectées quotidiennement. Un nettoyage des points de contacts directs doit être effectué régulièrement (toutes les deux heures, sauf en l'absence d'usage).

- CHAPITRE I : RÉGLEMENTATION DES CONDITIONS D'ATTRIBUTION D'UN EMPLACEMENT

Stands jeux et cascades

Il est procédé à un balisage autour de chaque machine. Le lavage des mains devra être obligatoire pour tous les clients avant et après avoir joué. Les cascades devront être désinfectées régulièrement (toutes les deux heures, sauf en l'absence d'usage). Les jetons et les plaques remis par les clients en fin de partie ne devront pas être redistribués à d'autres clients avant d'avoir été désinfectés.

Grues (pinces avec peluches) et blocs de jeux

L'implantation des remorques et des blocs de grues devra permettre de respecter les règles de distanciations sociales. Les clients doivent s'être nettoyés les mains au gel hydro-alcoolique avant de jouer.

Les grues et les blocs doivent être désinfectés quotidiennement, les points de contacts régulièrement (toutes les deux heures, sauf en l'absence d'usage).

Les stands snack et confiseries et restaurants de l'allée des Cuisines

Lorsque les stands de snack et confiseries sont dotés d'une terrasse, les règles du protocole restaurant s'appliquent. A défaut, les restrictions applicables aux consommations sur la voie publique s'appliquent.

Chenilles, materhorn, swing et autres

Les clients doivent s'être nettoyés les mains au gel hydro-alcoolique avant de monter dans les installations. Les installations doivent être désinfectées quotidiennement, les points de contacts régulièrement (toutes les deux heures, sauf en l'absence d'usage).

Booster, aversion, boomerang, shaker, métiers avec harnais

Les clients doivent s'être nettoyés les mains au gel hydro-alcoolique avant de monter dans les installations. Les installations doivent être désinfectées quotidiennement, les points de contacts régulièrement (toutes les deux heures, sauf en l'absence d'usage)

CHAPITRE I : RÉGLEMENTATION DES CONDITIONS D'ATTRIBUTION D'UN EMBLACEMENT

ARTICLE 1 - DÉPÔT DES CANDIDATURES

La demande d'emplacement (une par métier) devra être adressée à M. le Maire, avant le 15 mars, sur le formulaire prévu à cet effet, délivré et mis en ligne par la Mairie et envoyé à chaque exploitant à jour de ses paiements qui en ferait la demande.

Elle mentionnera le nom, la date et le lieu de naissance, le domicile du demandeur, le type d'activité qu'il se propose d'exercer sur la fête, le métrage demandé pour chaque emplacement (pour les nouveaux métiers, il conviendra de joindre des photographies) et sera accompagnée des pièces suivantes :

Pour tous les métiers :

- ✓ Extrait du registre du commerce datant de moins de 3 mois
- ✓ Photocopie de la carte d'identité de l'exploitant, recto-verso
- ✓ Relevé d'identité bancaire
- ✓ Attestations d'assurance de responsabilité civile et d'assurance incendie valables pour l'année en cours

- CHAPITRE I : RÉGLEMENTATION DES CONDITIONS D'ATTRIBUTION D'UN EMPLACEMENT

✓ Déclaration d'exploitation par un gérant : donner l'identité, l'adresse et l'inscription au registre du commerce (le gérant doit fournir les pièces identiques à celles demandées au propriétaire du métier)

✚ **Pour les restaurants :**

✓ Un plan indiquant l'agencement général des installations, le circuit des denrées, et où figurent les surfaces de la partie ouverte au public (salle et terrasse) et de la cuisine. La surface déclarée pour la partie ouverte au public déterminera le nombre de personnes admissibles selon les normes de sécurité en vigueur ;

✓ Le certificat d'ignifugation pour les toiles, vélums, décors, délivré par un organisme agréé.

L'établissement monté sur place devra être conforme aux plans fournis, sous peine d'avis défavorable de la Commission de Sécurité.

✚ **Pour les manèges de catégorie 1 à 4 :**

Conclusions du rapport de contrôle technique de vérification du manège par un organisme agréé, et, le cas échéant, du rapport de contre-visite, en cours de validité pendant toute la durée de la fête des Loges et comportant des conclusions favorables ;

À l'issue de l'installation du matériel : attestation de bon montage et déclaration de l'exploitant précisant qu'il a réalisé les actions correctives nécessaires et que son matériel est maintenu en bon état (accompagnée des documents justificatifs) datée et signée par l'exploitant, suivant modèle fourni

Attestations d'assurance responsabilité civile « exploitation » et assurance incendie (matériel et recours des voisins) valables pour l'année en cours, au nom du propriétaire et du gérant le cas échéant.

Pièces à fournir sur place, à la requête du vétérinaire mandaté par la Ville, pour les possesseurs d'animaux :

Pour les possesseurs de chiens et de chats :

Les chiens provenant de France doivent être identifiés (par tatouage ou par puce électronique) s'ils sont âgés de plus de 4 mois et nés après le 6.1.1999. Leurs propriétaires doivent donc présenter la carte d'identification correspondante.

➤ Les chiens et les chats en provenance d'un pays de l'Union Européenne autre que la France doivent répondre à 3 conditions :

- ✓ Être identifiés (par tatouage ou par puce électronique)
- ✓ Être vacciné contre la rage (vaccin en cours de validité lors de leur entrée en France)
- ✓ Être munis d'un passeport pour carnivores domestiques.

Leurs propriétaires doivent donc présenter 3 documents : carte d'identification ; certification de vaccination antirabique, passeport pour carnivores domestiques.

- Pour les chiens et les chats en provenance d'un pays extérieur à l'Union Européenne, les conditions sanitaires à respecter dépendent du statut sanitaire du pays. En matière de rage, se rapprocher des services vétérinaires pour connaître ses conditions.
- Pour les chiens de 1^{ère} et 2^{ème} catégorie, les propriétaires doivent produire une attestation d'aptitude et le permis délivré par le Maire de la commune où le propriétaire de l'animal réside. Le cas échéant, le maire fera usage des dispositions du Décret du 10 novembre 2008 renforçant ses pouvoirs en matière d'animaux dangereux et errants, notamment des pouvoirs visés aux articles 211 et suivants du Code Rural.

- CHAPITRE I : RÉGLEMENTATION DES CONDITIONS D'ATTRIBUTION D'UN
EMPLACEMENT

Le commissaire de la fête, chef d'établissement délégué, sera chargé de l'examen de tous les documents à fournir obligatoirement et statuera avant l'ouverture de la fête. En cas de non-production ou de non-conformité ou de non-validité de l'une des pièces demandées, un arrêté municipal sera pris pour interdire l'installation ou l'exploitation du manège concerné, jusqu'à production des documents conformes.

Si un industriel forain fait l'objet d'une procédure de redressement judiciaire, sa demande est présentée par l'administrateur judiciaire désigné par le tribunal saisi de l'ouverture de ladite procédure à l'exclusion de toute autre personne et doit contenir l'engagement de s'acquitter de toutes les obligations qui résulteraient de son admission.

En outre, sont annexés à la demande la décision judiciaire définissant la mission de l'administrateur judiciaire et sa durée et, le cas échéant, les contrats de location gérance qu'il aurait pu conclure à ce titre.

- CHAPITRE I : RÉGLEMENTATION DES CONDITIONS D'ATTRIBUTION D'UN
EMPLACEMENT

ARTICLE 2 - CONDITIONS D'ADMISSION

L'admission est prononcée par le Maire. Elle est portée à la connaissance du demandeur par lettre. Elle est valable pour l'année en cours.

Elle n'est acquise que lors de la remise des pièces visées à l'article 3 et exigées lors du placement, préalablement elle n'a qu'un caractère conditionnel tant que les pièces n'ont pas été fournies.

L'admission est accordée à titre précaire et révocable. Elle est strictement personnelle. **Le forain autorisé à occuper un emplacement est tenu de l'exploiter pour son propre compte et en son nom.** L'admission ne peut être transférée à quiconque pour quelque raison que ce soit. Elle conditionne la facturation à l'attributaire des droits de place et prestations.

L'admission est tout d'abord prononcée en application de l'article L 2212.2 du Code Général des Collectivités Territoriales, en fonction des critères tirés de l'ordre public, de la sécurité et de la salubrité publique.

Elle sera ensuite prononcée en fonction de considérations tirées d'une meilleure utilisation du domaine occupé. À ce titre, les attributions ont lieu d'après la qualité et la diversité des attractions. De manière à sauvegarder un certain équilibre entre les différentes catégories de métiers existants sur la fête (allée des cuisines notamment), un métier est remplacé, dans la mesure du possible, par un métier de même nature, et **après accord du Maire.**

Aucun emplacement ne pourra être occupé en l'absence d'un courrier l'attribuant expressément au titre de l'année en cours. L'attributaire ne peut céder sa place ou la sous-louer à des tiers.

Un seul métier peut être installé par emplacement, les métiers doivent être installés de manière à ce que leur façade principale soit placée parallèlement aux allées de sécurité et ne pas créer de nouvelles allées de circulation.

L'admission tiendra compte de l'ancienneté de la présence du métier sur la fête. Elle ne pourra être prononcée si le demandeur a fait l'objet de sanctions ayant pour conséquence une exclusion temporaire ou définitive.

Si une cession du métier, même pour 1 an, intervient entre la demande et le placement ou entre l'attribution et le placement, le Maire ne sera plus engagé et pourra, même en cours de montage ou d'exploitation, exiger la fermeture de l'établissement, **s'il n'a pas prononcé l'admission du successeur.**

L'attributaire de l'emplacement, à qui son admission a été notifiée par courrier, est redevable des droits de place, prestations, fourniture de fluides tant que son successeur n'a pas obtenu un courrier d'attribution à son nom, pour quelque raison que ce soit (non-déclaration de la cession, notamment).

En cas de demande d'extension en linéaire ou en surface, la nouvelle situation sera examinée par l'Administration Municipale et pourra donner lieu à une nouvelle autorisation, dans la limite de la surface disponible.

Un forain ne s'étant pas acquitté du montant des droits de place et prestations afférents à l'année en cours ou aux années antérieures se verra refuser automatiquement son admission et notifier un arrêté d'interdiction d'exploiter. L'emplacement sera systématiquement réattribué à un autre demandeur ou neutralisé.

En cas d'alerte météo, le Maire ou son représentant peut demander la fermeture de certains manèges ou de toute la fête, sans qu'aucune indemnité ne puisse être réclamée par les exploitants.

- CHAPITRE I : RÉGLEMENTATION DES CONDITIONS D'ATTRIBUTION D'UN EMPLACEMENT

Les métiers exploités sont classés comme suit :

- Manèges, catégories 1 à 4 :
 - ↳ Manèges adultes tournants ; Manèges adultes non tournants et autres (rails, etc....) ; Manèges enfants tournants ; Manèges enfants non tournants.
 - ↳ Les manèges qualifiés « manèges enfants » sont ceux dans lesquels des petits enfants peuvent monter sans être accompagnés et dont les caractéristiques les classifient techniquement dans cette catégorie.
- Baraques (Loteries, tirs, jeux d'adresse, de hasard et divers, confiseurs, jeux automatiques).
- Glaciers
- Grues ou pinces.
- Restaurants et buvettes.
- Scooters enfants et adultes.

Les restaurateurs, exploitants de tavernes, présents à la fête des Loges qui organisent, à l'occasion de leur activité, des animations avec orchestre au cours desquels ils utilisent le répertoire général de la S.A.C.E.M. (Société des Auteurs, Compositeurs et Éditeurs de Musique), devront justifier la conclusion d'un contrat général de représentation avec la S.A.C.E.M. et de l'acquittement de leurs obligations financières antérieures à l'égard de cette dernière, conformément à la loi du 11 Mars 1957 sur la propriété littéraire et artistique modifiée et complétée par la loi du 3 Juillet 1985. **Les restaurateurs de l'Allée des Cuisines ne peuvent vendre des denrées à emporter et ne peuvent pas vendre de la confiserie hormis celle servie à table, en guise de dessert.**

Les confiseurs devront se tenir à leurs spécialités sucrées. Il leur est interdit de vendre des produits salés (produits carnés chauds, Kebab, etc....) à emporter. En cas de non-respect de cette disposition, le titulaire fera l'objet de sanction pour infraction à l'arrêté municipal. L'infraction pourra être relevée quotidiennement jusqu'à cessation de la cause.

Le fait d'être admis sur place implique l'acceptation pleine et entière du règlement.

ARTICLE 3 - PLACEMENT

Les places sont attribuées par le Maire. L'autorisation d'occuper un emplacement ne vaut que pour le métier dûment autorisé suivant les caractéristiques déclarées dans la demande de place. Le métier installé doit correspondre en tous points au métier pour lequel l'emplacement a été demandé.

L'accueil des métiers a lieu sur place, par le Commissaire de la fête-Placier et la Police Municipale. Au cas où l'installation d'un métier aurait lieu sans autorisation, la procédure d'expulsion serait mise immédiatement en œuvre.

Le placement a lieu à partir de la date fixée par le Maire, les surfaces concédées sont des maxima. Les métiers doivent respecter l'alignement qui leur est prescrit. Les marches, grimpettes, plans inclinés, etc.... doivent se situer en arrière de l'alignement matérialisé soit par un trait soit par le bitume de la voie.

Aucun établissement ne pourra modifier la surface accordée et payée, de même que la nature du métier agréée par l'autorité municipale, sans autorisation préalable de celle-ci, sous peine de sanction prévue par le présent règlement.

La fête des Loges ayant lieu sur le territoire de la commune de Saint-Germain-en-Laye, les arrêtés municipaux en vigueur lui sont applicables, notamment :

- CHAPITRE I : RÉGLEMENTATION DES CONDITIONS D'ATTRIBUTION D'UN EMPLACEMENT

- ↳ L'arrêté municipal du 26 Juin 1991 "Salubrité Publique", art. VI, 4e alinéa : *"les chiens de race dits de garde et de défense ou dressés dans ce but, doivent non seulement être tenus en laisse mais être munis d'un « collier de force » et d'une muselière"*.
- ↳ L'arrêté municipal du 30 Mars 1993, art. 11 : *"les propriétaires ou détenteurs d'animaux, en particulier de chiens, sont tenus de prendre toutes mesures propres à éviter une gêne pour le voisinage, les conditions de détention de ces animaux et la localisation de leur lieu d'attache doivent être adaptées en conséquence "*.

Le cas échéant, le Maire fera usage des dispositions de la loi n° 99-5 du 6 Janvier 1999 renforçant ses pouvoirs en matière d'animaux dangereux et errants, notamment des pouvoirs visés à l'article 212-1 du Code Rural.

ARTICLE 4 - TARIF DES DROITS DE PLACE ET PRESTATIONS

Le tarif des droits de place et prestations à la fête des Loges est fixé par délibération du Conseil Municipal d'après les critères suivants :

- pour les baraques de tirs, loteries, confiseries, jeux d'adresse, glaciers, etc. ... le tarif est fixé au mètre linéaire de façade ;
- pour les jeux électroniques et automatiques, les pinces, le tarif est fixé au mètre linéaire ; les rangées supplémentaires de pinces bénéficient d'un tarif dégressif à partir de la 2^{ème} ;
- pour les restaurants, le tarif est fixé au mètre carré et s'applique à la surface occupée par niveau (en cas de surface de salle sur plusieurs niveaux), sauf la cuisine ;
- pour les manèges d'enfants, d'adultes et attractions diverses, le tarif est fixé soit en fonction du diamètre (manèges enfants tournants) soit en fonction du mètre linéaire (manèges enfants non tournants) ou du m² (manèges adultes et mixtes).
- pour les métiers tels que « mailloche » ou « baromètre », un tarif forfaitaire est appliqué.

ARTICLE 5 - RÈGLEMENT DES DROITS DE PLACE ET PRESTATIONS

Il sera effectué comme suit :

- 50 % du règlement interviendra au 15 juillet, au plus tard, selon le calendrier de l'appel de fonds ; le premier versement comprendra une avance sur électricité. Pour les nouveaux forains admis sur la fête, la moitié du règlement des droits de place et prestations sera dû avant l'installation ;
- le solde (hors consommation électrique) devra être acquitté avant le 20 août. Passé ce délai, le forain qui n'aura pas versé la totalité des droits dus au Trésorier Municipal se verra refuser l'octroi d'un emplacement à la saison suivante ;
- le solde de la consommation électrique, et celle de gaz le cas échéant, sera réclamé au 1er décembre au plus tard, sur avis du Trésor Public.

CHAPITRE II : COMMISSIONS CONSULTATIVES

ARTICLE 1 - SECURITE DES MANEGES

Il sera porté une importance particulière à la sécurité des manèges de catégorie 1 à 4. Le commissaire de la fête, chef d'établissement délégué est chargé de vérifier la validité et la conformité des pièces à fournir, exigées par la nouvelle réglementation.

ARTICLE 2 - RENFORCEMENT DE LA SÉCURITÉ À LA FÊTE DES LOGES

Le Maire réunit au moins une fois par an, un comité de pilotage composé comme suit :

- De membres du Comité Forain élus par leurs pairs ;
- D'élus municipaux (Maire-Adjoint ou Conseillers Municipaux chargés de la fête, Président de la Commission communale de sécurité, ...) ;
- De fonctionnaires municipaux (Directeurs Généraux Adjoints, Directrice de la Vie culturelle, Commissaire de la fête des Loges, Chef de la Police Municipale, Directeur de l'Espace Public),
- Du responsable des services et organismes concernés ou de leurs représentants (Office National des Forêts, Commissaire Divisionnaire de Police, Chef du centre de secours principal de Saint-Germain-en-Laye, Préventionniste du SDIS, Maison d'Éducation de la Légion d'Honneur, notamment).

Le rôle de ce Comité consiste à dresser le **bilan** de la fête de l'année écoulée, à émettre des suggestions et à proposer des solutions de nature à améliorer les conditions de sécurité de la fête.

Enfin, la circulaire ministérielle n° 10CE1107345C du 14 mars 2011 préconise qu'en cas de survenue d'un accident grave, l'exploitant d'un matériel à l'obligation d'en informer le préfet.

ARTICLE 3 - ORGANISATION DE LA FETE DES LOGES

Une charte des relations entre la Ville de Saint-Germain-en-Laye et le Comité de la fête des Loges a pour objectif de clarifier la répartition des missions dévolues aux deux parties pour mener à bien le déroulement de cette manifestation, dans le respect des règles de sécurité et d'hygiène notamment.

CHAPITRE III : CONDITIONS D'EXPLOITATION

ARTICLE 1 - RÉGLEMENTATION DE L'INSTALLATION ET DU DÉMONTAGE

L'installation des forains se fera à la date communiquée par la Ville et en aucun cas avant. Les plus gros manèges (5 répertoriés) et un restaurant seront exceptionnellement autorisés à s'installer 6 jours avant, suivant notification aux intéressés par courrier. Toute infraction sera sanctionnée et entraînera l'interdiction de participer à la fête l'année suivante.

Tout forain ayant obtenu et payé une place, devra au plus tard, l'occuper 3 jours francs avant l'ouverture de la fête sous peine de se voir interdire le montage. Il ne pourra, dans ce cas, prétendre au remboursement ou indemnité sauf circonstances graves dûment établies.

Tout métier devra être enlevé impérativement à partir du dimanche de clôture après minuit, au plus tôt, dix jours après la date de clôture, au plus tard, pour tenir compte de la repose des glissières de sécurité qui a lieu à partir du 9^{ème} jour suivant la date de clôture de la fête. Dans la négative, l'expulsion de son propriétaire sera poursuivie en référé avec demande de condamnation à une astreinte. L'emplacement devra être laissé dans l'état où il se trouvait avant le montage, et en particulier, parfaitement nivelé et propre.

Tout forain qui n'est pas à sa place pendant toute la durée de la fête ou qui dégarnira avant la fin, sera passible des sanctions prévues au présent règlement. Il en sera de même de tout forain qui aurait fait entraver le montage ou le démontage d'un métier d'un candidat concurrent ou aurait troublé son exploitation.

Les forains devront indiquer, lors de la demande de place, les numéros minéralogiques des véhicules susceptibles de stationner sur le champ de foire (caravane, voiture-boutique, voiture particulière). **Une place par métier sera attribuée pour les caravanes d'habitation et une place pour les voitures particulières, aux seuls exploitants directs, dans la limite de la place disponible** pour le maintien des dégagements obligatoires des allées de sécurité.

Des laissez-passer seront remis lors de l'admission. En cas de besoin, la demande de stationnements supplémentaires sera examinée, au cas par cas, et l'emplacement indiqué. Aucune semi-remorque ou autre ne sera autorisée en dehors de ceux nécessités par le logement des exploitants, des réserves ou des installations techniques nécessaires, directement, au fonctionnement des métiers ou à la sécurité.

Les véhicules non pourvus d'un macaron conforme ne pourront accéder au site ou seront verbalisés, voire enlevés.

L'autorisation de stationner sera donnée exclusivement dans les zones préconisées par l'Administration. Le respect du rayon de braquage de la grande échelle est impératif entre les emplacements 49 (Grande Taverne) et 51 sous peine d'enlèvement immédiat des véhicules ou l'expulsion des métiers gênants ou empiétant. Aucun véhicule n'est autorisé à stationnement, même temporairement, au niveau de ces emplacements.

Les véhicules non indispensables au fonctionnement direct du métier ou au logement de l'exploitant seront stationnés à la fourrière intercommunale, dans la limite des places disponibles.

En cas d'indisponibilité ou de manque de place à la fourrière intercommunale, les exploitants devront prendre leurs dispositions pour parquer leurs véhicules, tracteurs, remorques et dollys hors du site de la fête des Loges et en aucun cas aux abords proches et dans la forêt.

Le Commissaire de la fête est chargé de l'information, et du contrôle de cette disposition, auprès des forains.

Aucune caravane, aucun dépôt de matériel ne sont autorisés sur le champ de foire avant le jour et l'heure indiquée aux intéressés, en temps utile. Les caravanes des industriels forains devront être obligatoirement raccordées en ce qui concerne les écoulements d'eaux usées, aux points prévus sur le réseau d'égout existant sur le champ de fête sous peine de verbalisation par l'ONF.

Les forains employeurs devront faire respecter cette règle auprès de leurs personnels et seront tenus pour responsables des personnes qu'ils accueillent dans la zone vie en cas de non-respect de cette règle.

Les exploitants devront faire respecter, par les livreurs notamment, les règles de stationnement en vigueur sur la fête des Loges. Ils pourront être tenus responsables des manquements graves au Règlement du Stationnement, constatés par la Police. Les allées de sécurité doivent être libérées 24h/24h.

Toute dégradation de l'aire de stationnement ainsi que toute déprédation causée par le stationnement ou l'installation des véhicules ou des métiers des forains, tant aux arbres du Domaine forestier qu'aux murs et abords de la Maison d'Éducation de la Légion d'Honneur, sera mise à la charge des responsables ou, s'ils ne sont pas identifiés, à la charge des forains présents sur la fête.

Il est interdit de fixer quoique ce soit sur le mur d'enceinte de la MDELH

Le stationnement de véhicules est interdit sur le fossé longeant le mur de clôture de la MELH. Le stationnement est interdit des deux côtés Allée d'Achères (entrée/sortie) jusqu'au rond-point : la verbalisation et l'enlèvement seront systématiquement demandés. Cette interdiction s'étend aux tracteurs, camions et remorques dans la forêt au niveau du parking P3.

Après mise en demeure restée sans effet dans le délai imparti de libérer le site des camions ayant servi à l'installation du métier et dont le stationnement sur le site n'est pas lié à la sécurité ou à des installations techniques immédiatement nécessaires à l'exploitation, adressé au propriétaire d'un tel véhicule, il y sera pourvu d'office et à ses frais.

PISCINES : En raison de la proximité de la piscine intercommunale, les piscines installées par les exploitants forains, sur leur espace privatif sont autorisées uniquement à destination des petits enfants, et ne devront pas dépasser 0.80 m de hauteur et 2 m de diamètre. Des contraventions seront dressées aux contrevenants.

UTILISATION DE L'EAU : L'utilisation de l'eau pour le nettoyage des métiers, des terrasses, des véhicules et caravanes est autorisée exclusivement les vendredis et lundis matins pendant le déroulement, le montage et le démontage de la fête.

A titre exceptionnel et pour une raison justifiée, le commissaire de la fête pourra autoriser une utilisation en dehors de ces créneaux.

ARTICLE 2 - OBLIGATION D'EXPLOITATION PERSONNELLE – EMBAUCHE D'INTERMITTENTS

Les demandeurs doivent exploiter leur métier en leur nom propre et peuvent se faire aider des membres de leur famille ou de salariés dûment déclarés. Dans l'hypothèse où un propriétaire de métier en a confié la gestion à un membre de sa famille ou à un gérant tiers, il doit en informer le Maire et obtenir son accord. Dans le cas contraire, après une première mise en demeure, le Maire peut interdire l'exploitation pendant une durée limitée. En cas de récidive, le propriétaire est définitivement radié.

Les employeurs qui ont recours aux intermittents sont tenus de respecter la législation en vigueur concernant la déclaration d'embauche, le temps de travail et le versement des cotisations sociales notamment (cf. articles L 143-3, L 143-5 et L 620-3 et suivants du code du travail). Des contrôles pourront avoir lieu par M. l'Inspecteur du Travail ou son représentant.

ARTICLE 3 - HORAIRES

A) RÉGLEMENTATION DES HEURES D'OUVERTURE DES ATTRACTIONS

Les manèges, baraques, etc.... devront obligatoirement être ouverts et éclairés :

1] LES LUNDIS MARDIS MERCREDIS JEUDIS

❖ De 15 H 00 à 1 H 30

1] LES VENDREDIS, SAMEDIS ET VEILLES DE JOURS FÉRIÉS

❖ De 15 H 00 à 2 H 00

ARRÊT DES HAUT PARLEURS À 1 H 30 IMPÉRATIVEMENT

1] LES DIMANCHES ET JOURS FÉRIÉS

❖ DE 14 H 00 à 1 H 30 (le dimanche de clôture, à MINUIT)

ARRÊT DES HAUT PARLEURS À 1 H 00 IMPÉRATIVEMENT

Les heures indiquées sont celles où tous les métiers doivent obligatoirement être ouverts. Toutefois, chacun a la possibilité d'ouvrir une heure plus tôt et de fermer 1/2 heure avant l'heure limite.

Aucun dépassement horaire de l'heure de fermeture ne sera toléré et toute violation de cette règle entraînera une poursuite disciplinaire.

B) OUVERTURE ET FERMETURE DES RESTAURANTS - ROTISSERIES - BRASSERIES

Les établissements de restauration disposeront de la faculté d'ouvrir leurs commerces à partir de 12H00.

Pendant la durée de la fête, les établissements autorisés à faire de la musique, devront cesser d'en faire à 0H00, tous les jours, sauf les VENDREDIS, SAMEDIS, ET VEILLES DE FÊTE où cette limite est reportée à 0H30, avec un volume raisonnable. Par mesure de sécurité, les danses et farandoles sont interdites dans les établissements autorisés à faire de la musique, et un panneau intérieur devra le signaler et être disposé de façon permanente à la vue des consommateurs.

Après l'heure de clôture de la fête, les forains désireux de célébrer tout événement, devront le faire en respectant les règles élémentaires de bon voisinage, la législation et la réglementation antibruit, sous peine de sanctions.

Dans les brasseries, la pratique du "prosit" devra être ralentie en fréquence à partir de 23H00 et interrompue définitivement dès 23H30. Ces dispositions devront être scrupuleusement respectées par les gérants.

L'heure d'arrêt des musiques doit être signalée, d'une façon permanente et visible, à l'extérieur et à l'intérieur des établissements. Si les horaires fixés ne sont pas absolument respectés, des sanctions pouvant aller jusqu'à la fermeture seront prononcées.

Tous les établissements SANS EXCEPTION (manèges, baraques, restaurants, brasseries, etc..) devront être fermés :

☺ Les LUNDIS MARDIS MERCREDIS JEUDIS À 1 H 30.

☺ Les VENDREDIS, SAMEDIS ET VEILLES DE JOURS FÉRIÉS À 2 H 00.

☺ Les DIMANCHES ET JOURS FÉRIÉS À 1 H 30 (le dimanche de clôture de la fête, à MINUIT).

ARTICLE 4 - PRÉVENTION DES TROUBLES À L'ORDRE PUBLIC

Les jeux annexes tels que distributeurs de boissons, radjahs, coups de poings, etc. ... sont strictement interdits dans l'enceinte de la fête. Aucun commerce ambulancier ne peut être autorisé à exploiter.

L'Administration Municipale choisissant les métiers sur déclaration des forains avant l'attribution des places, se réserve le droit lors de l'exploitation, d'interdire tout métier présentant un caractère susceptible de porter atteinte à la morale publique et à la dignité humaine et à la salubrité.

Les établissements exploitants des métiers du type « bulles sur l'eau ou similaire » sont désormais interdits sur le site de la fête des Loges au regard des règles sanitaires.

De même les structures gonflables ne sont pas autorisées sur la fête.

ARTICLE 5 - LUTTE CONTRE LES BRUITS EXCESSIFS

Les haut-parleurs devront être dirigés vers le sol et installés à l'intérieur du métier. (Interdiction de les accrocher sous les stores). Leur intensité devra être réglée de façon à n'apporter aucune gêne aux métiers voisins et aux personnes habitant la Maison d'Éducation de la Légion d'Honneur.

La mesure du niveau de pression acoustique effectuée sur une durée de 2 minutes, à 1 mètre du diffuseur sonore des établissements, ne devra pas excéder 80dB (A).

Des mesures régulières sont effectuées, à plusieurs reprises pendant le déroulement de la fête, par un agent territorial assermenté, au moyen d'un matériel homologué.

Tout abus de micro ou de haut-parleur sera sanctionné par un avertissement. L'utilisation de la sirène est interdite ainsi que celle des klaxons.

Une demande d'autorisation d'usage d'appareils de sonorisation (micro amplificateur parade), sera remise au moment du placement et devra être déposée au bureau du Commissariat Général de la fête.

Le dépassement des valeurs limites admissibles sera sanctionné comme suit :

- ⊖ 1ère infraction : interdiction d'utiliser les haut-parleurs 3 jours par semaine (Mercredi, jeudi, vendredi)
- ⊖ 2ème infraction : interdiction d'utiliser les haut-parleurs pendant une semaine.

Toute sonorisation pourra être interdite par le Maire pendant les journées d'examen se tenant à la Maison d'Éducation de la Légion d'Honneur.

ARTICLE 6 - PRÉVENTION DE L'ALCOOLÉMIE

Des mesures préventives sont mises en place par le Comité Forain et définies en accord avec la Ville et le Commissariat de Police. Les débitants de boissons doivent tenir à la disposition de leurs clients des éthylotests homologués. Toute personne en état manifeste d'ivresse publique sur le site de la fête est susceptible de faire l'objet d'une interpellation par les forces de police compétentes.

Taux légal d'alcoolémie :

Le décret du 29.08.1995 l'a fixé à 0,5 g/l de sang (0,25 mg/l d'air expiré). Le dépassement de ce taux constitue une contravention de 4^{ème} classe. Au-delà de 0,8 g/l (0,4 mg/l d'air) le conducteur commet un délit (loi du 08.12.1993).

Contrôles préventifs :

La loi du 12.07.1978 a instauré les contrôles d'alcoolémie même en l'absence d'infraction ou d'accident. La loi du 31.10.1990 permet d'effectuer ces contrôles sur instruction du procureur de la République ou à l'initiative des officiers de police judiciaire.

ARTICLE 7 - RÉGLEMENTATION DE LA CIRCULATION ET DU STATIONNEMENT DANS L'ENCEINTE DE LA FÊTE

Un arrêté annexe fixe chaque année, en temps utile, les règles de stationnement et de circulation dans l'enceinte et aux abords de la fête des Loges. Il est obligatoire de respecter et de maintenir l'accessibilité, à toute heure, des allées de sécurité.

Le personnel des exploitants forains n'est pas autorisé à stationner une caravane ni un véhicule léger sur le site, sauf à obtenir une autorisation exceptionnelle, justifiée par des considérations laissées à l'appréciation souveraine de la Ville qui délivrera alors un « macaron » autorisant le stationnement, dans la limite des places disponibles.

Les véhicules n'ayant pas d'autorisation ou stationnant sur des emplacements non autorisés seront immédiatement placés en fourrière. Les déplacements à vélo sont autorisés hors les heures d'ouverture de la fête et interdits même vélo tenu à la main, le reste du temps. Cette mesure vise les forains et leurs employés ainsi que le public. L'utilisation de rollers ou de skates est interdite.

Les industriels forains inviteront leurs livreurs, dépanneurs et représentants de commerce à se procurer auprès des services de l'Administration Municipale (bureau du Commissaire de la fête), les autorisations de circuler pour leurs véhicules.

Les livraisons devront se faire pendant les heures de fermeture de la fête et au plus tard avant 12h00, en cas de nécessité absolue, une autorisation sera à demander au commissaire de la fête pour permettre l'entrée sur le site.

Les Chefs d'Établissements seront responsables de l'application des règles de stationnement aux abords immédiats de leurs métiers et de l'application des règlements de Police à l'intérieur de leurs exploitations.

ARTICLE 8 - ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES NE COMPORTANT PAS OCCUPATION PRIVATIVE D'UN EMPLACEMENT

Il est rappelé que l'exercice de l'activité de photographe filmeur est soumis à déclaration préalable auprès de l'autorité municipale. Elle doit s'exercer dans le respect du droit à l'image.

Dans l'enceinte et aux abords de la fête des Loges, elle ne sera autorisée qu'en dehors des heures d'affluence soit les jours ouvrables de 15h à 19h et les samedis, dimanches et jours fériés de 14h à 18h.

Les ventes ambulantes sont interdites dans l'enceinte de la fête et le démarchage du public pour des ventes commerciales, de quelque produit ou service que ce soit, sont prosrites.

CHAPITRE IV: SANCTIONS

Les forains doivent, d'une manière générale, se conformer au règlement en tous points, ainsi qu'aux consignes données par le Commissaire de la fête, le régisseur-placier, la police municipale ou les représentants des services de sécurité civile pour l'application de ce règlement.

Les outrages, injures, menaces, par paroles ou par gestes, envers les agents de la Ville ou envers des particuliers, ainsi que toutes les infractions au présent règlement seront constatés par des procès-verbaux qui pourront être déférés devant les tribunaux compétents, en sus des sanctions administratives prévues.

Les avertissements se cumulent d'une année sur l'autre pour aboutir, le cas échéant, à une exclusion temporaire ou définitive.

ARTICLE 1 - AVERTISSEMENT

Tout manquement au présent règlement donnera lieu à un avertissement écrit, sous forme de courrier, et notamment le non-respect des délais pour la fourniture des différentes pièces : demande de place, documents obligatoires, immatriculation de véhicules, etc.....

ARTICLE 2 - EXCLUSION TEMPORAIRE

Les manquements ci-dessous entraînent l'exclusion temporaire pour l'année à venir :

- ⊖ Non-respect des délais de paiement des droits de place ou prestations ou des fluides.
- ⊖ Non occupation d'un emplacement attribué
- ⊖ Installation sans autorisation.
- ⊖ Installation d'un « locataire », c'est-à-dire le fait de faire exploiter l'emplacement par une personne non concernée par l'autorisation d'occuper.
- ⊖ Installation d'un métier différent de celui qui a été autorisé, y compris par ses dimensions.
- ⊖ Stationnement dans les allées de sécurité.
- ⊖ Falsification de documents et fausses déclarations.
- ⊖ Abandon de caravane vétuste ou de gros déchets sur le site après démontage.
- ⊖ Après trois avertissements.

ARTICLE 3 - EXCLUSION DÉFINITIVE

Les infractions suivantes entraînent une exclusion définitive :

- ⊖ Trouble grave à l'ordre public.
- ⊖ Ivresse manifeste ayant pour conséquence des troubles quelconques sur le site, pendant, avant ou après les horaires d'ouverture de la fête.
- ⊖ Menaces, injures et autres incivilités à l'égard des personnels de la Ville.
- ⊖ Récidive d'infraction ayant donné lieu à une exclusion temporaire.

- ⊖ Cumul d'infractions donnant lieu à exclusion temporaire.
- ⊖ Non exploitation en propre d'un emplacement concédé pendant plus d'une année.
- ⊖ Etre débiteur auprès de la Ville sur les droits de place et prestations

Un forain passible de sanction sera invité à présenter ses observations par écrit, ou sur sa demande, par oral ; il pourra se faire assister d'une personne de son choix.

Toute exclusion, temporaire ou définitive, ne pourra donner lieu à aucune indemnité à l'exploitant concerné (propriétaire ou gérant).

CHAPITRE V : PÉNALITÉS

En cas de non-respect du règlement de la fête des Loges, des pénalités dont le montant, par infraction ont été votées par le Conseil Municipal, seront prononcées et mises en recouvrement sous forme de titre de recettes, après constatation par un agent assermenté, comme suit :

- Dossier fourni incomplet 300€
- Métier non exploité personnellement et tiers non déclaré ou accepté par la Ville 300€
- Métier non conforme à la demande de place..... 1 200€
- *Astreinte par jour si maintien* 50€
- Non-respect des dates d'arrivée ou de départ..... 1 500€
- Non évacuation des véhicules inutiles à l'exploitation du métier 1 500€
- Non-respect des accès à la Maison d'Éducation de la Légion d'Honneur ou des allées de sécurité 500€
- Non-respect du niveau sonore pendant et après la fête 500€
- Non-respect de l'horaire de fermeture du métier 300€
- Non-respect des règles d'hygiène dans les restaurants, buvettes ou confiseries (après PV de constat par la Direction Départementale de la Protection des Populations) 1 500€
- Utilisation de l'eau en dehors des créneaux autorisés 300€
- Emplacement non rendu propre ou avec immondices au départ..... 1 000€
- Installation d'une piscine supérieure à 2 m de diamètre 500€

ANNEXE AU RÈGLEMENT DE LA FÊTE DES LOGES

I - NATURE ET QUALITÉ DES SERVICES RÉCLAMÉS AUX EXPLOITANTS

Les exploitants, d'une manière générale, doivent se conformer aux lois et règlements en vigueur à la date du présent arrêté. Les dernières normes en vigueur doivent également être appliquées, nonobstant le fait qu'elles ne figurent pas in-extenso dans le texte du présent arrêté.

La Ville de Saint-Germain-en-Laye décline toute responsabilité concernant les litiges qui pourraient opposer les forains à leur clientèle ou à des tiers.

En application de la nouvelle réglementation sur la sécurité des manèges, tout exploitant de manèges, machines et installations pour la fête foraine a l'obligation de faire connaître au public, au moyen d'un affichage spécifique, le nom de l'organisme agréé qui a assuré le contrôle technique des équipements concernés ainsi que la date de la dernière visite de contrôle.

EXPLOITATION DE BUVETTE, ROTISSERIE, BRASSERIE, RESTAURANT

A) OBLIGATION DU SERVICE À PRIX FIXE

Le public devra être informé de ce que seuls deux modes de restauration sont autorisés : le prix fixe ou la carte.

Le service à prix fixe devra être assuré en priorité sur le service à la carte et l'approvisionnement prévu en conséquence, de façon à ne pas refuser le menu pour imposer la carte.

Chaque établissement doit exposer à la vue du public, un menu à prix fixe, comprenant : un hors-d'œuvre, un plat garni, un fromage ou un dessert, chacun gardant la possibilité d'offrir à la clientèle, fromage et dessert, service inclus (boisson non comprise).

B) PRIX ET PUBLICITÉ

➤ Les exploitants de restaurants sont tenus d'établir, en double exemplaire, une note dûment datée, portant la raison sociale de l'établissement, l'adresse de l'établissement ainsi que la catégorie officielle dans laquelle il est classé s'il s'agit d'un restaurant classé « Tourisme ». Cette note devra faire apparaître séparément les prix, taxes comprises, de chacune des prestations fournies (arrêté n° 25-268 du 8 juin 1967) et le montant du service lorsque celui-ci est indiqué en pourcentage sur la carte comme devant être prélevé en sus, ainsi que le total des sommes dues par le client. Lorsque les prix sont « nets » ou « service compris », ou lorsque le service est laissé « à l'appréciation de la clientèle », la mention correspondante, qui ne pourra être accompagnée d'aucun document complémentaire relatif au prix du service, devra figurer également sur la note. L'original de la note devra être remis au client au moment du paiement ; le double devra être classé par ordre chronologique et conservé pendant deux ans par l'exploitant, qui sera tenu, durant ce délai, de le présenter à toute réquisition des agents qualifiés.

➤ Les exploitants sont tenus d'afficher, d'une part, de manière visible et lisible de l'extérieur de l'établissement, d'autre part, de manière visible et lisible sur les emplacements extérieurs réservés à la clientèle, les prix pratiqués, quel que soit le lieu de consommation, des boissons et denrées les plus couramment servies, énumérées ci-après et nommément désignées :

- ❖ La tasse de café noir ;
- ❖ Un demi de bière à la pression ;
- ❖ Un flacon de bière (contenance servie) ;
- ❖ Un jus de fruit (contenance servie) ;
- ❖ Un soda (contenance servie) ;
- ❖ Une eau minérale plate ou gazeuse (contenance servie) ;
- ❖ Un apéritif anisé (contenance servie) ;
- ❖ Un plat du jour ;
- ❖ Un sandwich.

La dénomination et les prix doivent être indiqués par des lettres et chiffres d'une hauteur minimale de 1.5 cm.

Dans les établissements servant des repas, les menus ou cartes du jour, ainsi qu'une carte comportant au minimum les prix de cinq vins ou à défaut les prix des vins s'il en est servi moins de cinq, doivent être affichés de manière visible et lisible de l'extérieur pendant la durée du service et au moins à partir de 11h30 pour le déjeuner et de 18h pour le dîner. Dans le cas où certains menus ne sont servis qu'à certaines heures de la journée, cette particularité doit être clairement mentionnée dans le document affiché.

Dans les établissements ne servant pas de vin, sera affichée une carte comportant au minimum la nature et les prix de cinq boissons couramment servies.

A l'intérieur de ces établissements, des menus ou cartes identiques à ceux qui sont affichés à l'extérieur doivent être mis à la disposition de la clientèle.

C) VIANDES BOVINES

L'origine des viandes bovines sera portée à la connaissance des consommateurs dans le respect de la réglementation en vigueur à la date de déroulement de la fête des Loges.

Cette disposition réglementaire est applicable aux plats contenant un ou plusieurs morceaux de viandes bovines ou de la viande hachée, destinés aux consommateurs, dans les établissements proposant des repas à consommer sur place ou dans les établissements proposant des repas à consommer sur place et à emporter ou à livrer.

EXPLOITANTS DE MANÈGES, BARAQUES, LOTERIES, ATTRACTIONS

A) PROPRETÉ ET ESTHÉTIQUE

Tous les établissements doivent être présentés dans un état de propreté et de fraîcheur impeccable.

Les frontons des baraques devront obligatoirement être lumineux.

Tout forain devra effectuer un nettoyage quotidien aux abords de son métier et s'assurer des déchets à mettre en poubelles ou dans les bennes de tri mises à disposition.

B) RÉGLEMENTATION DE L'AFFICHAGE DES PRIX

Les prix des manèges, attractions et loteries doivent être affichés verticalement en caractères gras de 10 cm minimum et de façon visible tant à la caisse qu'à l'extérieur de l'établissement. S'il existe différents tarifs, les chiffres les indiquant doivent être de même importance. Tout manquement à la réglementation en vigueur pourra entraîner une sanction prévue au présent règlement.

C) VENTES INTERDITES

La vente de verres et de chopes est formellement interdite, de même que la distribution de serpentins, confettis, et assimilés. La vente de disques, de cassettes, de souvenirs, n'est autorisée que dans le cas où elle présente un caractère folklorique ou publicitaire pour la fête des Loges.

D) LOTERIES

Bénéficient de la dérogation prévue par l'article 7 de la loi du 21 mai 1836 modifiée portant prohibition des loteries et par l'article 1^{er} (alinéa 4) de la loi n° 83-628 du 12 juillet 1983, les loteries et appareils de jeux proposés au public à l'occasion, pendant la durée et dans l'enceinte des fêtes foraines qui :

- N'offrent que des lots en nature ;
- Fonctionnent avec une mise unitaire maximum de 1.5 euros ;
- Ne proposent pas de lots dont la valeur excède 30 fois le montant de la mise unitaire.
- Les loteries dites « à papillotes » sont limitées au nombre de trois sur le site de la Fête des Loges et ne seront pas renouvelées au départ des exploitants actuels.

Le Code Rural (article L 214-4) précise que « l'attribution en lot ou prime de tout animal vivant, à l'exception des animaux d'élevage ou domestiques dans le cadre des fêtes, foires, concours et manifestations à caractère agricole est interdit ».

La cession à titre gratuit ou onéreux, des chiens et des chats et autres animaux de compagnie dont la liste est fixée par un arrêté du ministre chargé de l'agriculture et du ministre chargé de l'environnement est interdite dans les foires, marchés, brocantes, salons, expositions ou toutes autres manifestations non spécifiquement consacrées aux animaux.

Seront punis d'un emprisonnement de trois mois au plus et d'une amende ou de l'une de ces deux peines seulement ceux qui auront établi, ou tenu, tous jeux de hasard non autorisés.

II – HYGIÈNE

HYGIÈNE DES ÉTABLISSEMENTS

L'exploitation des établissements de restauration sur place ou à emporter sont tenus de se conformer à la réglementation en vigueur et notamment aux textes suivants :

➤ Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité Européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, modifié par les règlements CE 1642 du 22. 07. 2003 et CE 575 du 7.04.2006 ;

➤ Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

➤ Arrêté du 21 décembre 2009 qui fixe les températures de conservation des denrées dans son annexe I.

➤

A) PROPRETÉ DES CUISINES ET DES CONFISERIES

Les cuisines ne doivent pas être utilisées pour d'autres usages que ceux auxquels elles sont destinées.

La présence d'objets, de produits susceptibles de transmettre aux denrées des propriétés nocives ou des caractères anormaux est interdite. De même, la présence d'animaux, notamment chiens, chats et oiseaux. La destruction des insectes et des rongeurs doit être systématiquement réalisée.

Les enceintes froides en bon état, en nombre et en volume suffisants par rapport à l'activité professionnelle, doivent être maintenues en constant état de propreté, dégivrées, désinfectées puis rincées aussi souvent que nécessaire. L'exploitant doit utiliser des moyens de conservation efficaces. Il est seul responsable de tout manquement à cette obligation. Il en est de même des machines à glace et des vitrines d'exposition des confiseurs.

Le sol doit être nettoyé, lavé et désinfecté quotidiennement et aussi souvent que nécessaire et au moins à l'issue de chaque période de travail. Le balayage à sec et l'utilisation de la sciure sur les sols est interdit.

Toutes les denrées dont la date de péremption est dépassée doivent être détruites et ne pas être stockées dans les cuisines ou zones de préparation.

B) AMÉNAGEMENT ET ÉQUIPEMENT EN MATÉRIEL DES ÉTABLISSEMENTS

Les locaux doivent être approvisionnés en eau potable chaude et froide. Les prises d'eau doivent être en nombre suffisant et disposées de telle sorte qu'elles puissent être utilisées de façon rationnelle. Tous les postes d'eau seront obligatoirement reliés à l'égout.

Tous les établissements doivent disposer d'une ou plusieurs installations frigorifiques, à température positive ou à température négative dont la capacité doit permettre l'entreposage aux températures convenables des différentes catégories de denrées ou préparations correspondant au minimum de l'activité journalière de l'établissement et à la décongélation des produits.

Les installations frigorifiques doivent être munies de thermomètres permettant de contrôler à tout moment leur bon fonctionnement. Ils sont placés de façon apparente et installés de telle sorte qu'ils reflètent le plus fidèlement l'image thermique moyenne de l'espace réfrigéré.

Les appareils frigorifiques vétustes et dangereux (fermetures détériorées, joints trop anciens, mauvaises régulations électroniques, fuites de liquides réfrigérants, arrêt de l'alimentation électrique) sont interdits.

Un contrôle des températures par enregistrement doit être effectué dans chaque appareil utilisé.

Les denrées dans les chambres froides doivent être entreposées en respectant les principes suivants :

- Les plus souillés en bas (cartons, légumes),
- Les plus propres en haut (plats cuisinés),
- Les plats cuisinés doivent tous être filmés.
- Pour les denrées emballées, les températures de stockage indiquées par le fabricant doivent être respectées, suivant l'arrêté ministériel du 21 décembre 2009.

Les plats ne seront pas posés à même le sol.

Les grilles des évaporateurs des chambres froides doivent être dégrassées.

Des lave-mains à commande non manuelle équipées de distributeur de savon liquide et de distributeur d'essuie-mains à usage unique doivent être installés en nombre suffisant dans les locaux où sont manipulées des denrées.

Les tables à découper et à préparer doivent être en matériaux lisses conformes à la réglementation, l'utilisation du bois étant interdite.

Tous les locaux doivent être aérés et ventilés.

Le vagabondage des animaux de compagnie est interdit dans les salles de restaurant et les cuisines.

Les cabinets d'aisances à cuvette à chasse d'eau branchée à l'égout en nombre suffisant sont mis à la disposition du personnel. Ils ne doivent jamais communiquer directement avec la salle où sont servis les repas ni avec tous les autres locaux renfermant des denrées alimentaires.

Le raccordement à l'égout devra être réalisé dans les règles de l'art et notamment doté d'un dispositif anti-odeurs (siphon).

Des lavabos équipés de produits de nettoyage sont annexés en nombre suffisant aux cabinets d'aisance.

Pour le séchage des mains, des serviettes à usage unique ou des appareils automatiques à air chaud sont mis à la disposition des usagers.

Les tables doivent être recouvertes d'un matériau lavable et nettoyées après le départ de chaque client. Après chaque service, elles sont lavées à l'eau chaude additionnée d'un détergent autorisé, rincées et séchées. Les nappes imperméables sont entretenues de la même manière.

C) ENTRETIEN DE LA VAISSELLE

Les carafes d'eau doivent être vidées et entretenues en parfait état de propreté, dans l'intervalle des repas, lavées après chaque service. La vaisselle est nettoyée dans un emplacement distinct de celui qui sert à la préparation des aliments afin d'éviter leur souillure.

La vaisselle, y compris les carafes, doit être lavée dans un lave-vaisselle et séchée à l'abri de toute contamination. Elle est ensuite entreposée dans les placards ou armoires fermés ou, à défaut, sur des tables et, dans ce cas, recouverte d'un linge propre.

La vaisselle fêlée ou ébréchée doit être retirée du service.

Les pièces d'argenterie ou de métal inoxydable ainsi que les couverts sont rangés dans des tiroirs ou corbeilles après avoir été lavés et rincés. Le polissage éventuel de ces couverts doit toujours être suivi d'un lavage, d'un rinçage et séchage à l'abri de toute contamination.

Tous les ustensiles servant à la préparation ou au conditionnement des aliments, tels que moules, marmites, plats et casseroles, planches, couteaux, hachoirs, fourchettes et cuillères, passoirs et étamines, doivent être maintenus constamment en bon état de propreté.

Ils seront nettoyés et désinfectés au fur et à mesure de leur emploi au moyen d'un dispositif équipé d'une alimentation adéquate en eau potable chaude et froide, puis rincés à l'eau courante ou à la vapeur d'eau, suivi d'un séchage ou égouttage à l'abri de toute contamination et rangement dans un endroit propre sans souillure.

Le matériel en cuivre et en fer doit faire l'objet d'un soin particulier.

D) ÉLIMINATION DES DÉCHETS

La collecte des déchets et détritiques doit être effectuée dans des sacs étanches à usage unique ou dans des récipients étanches munis de couvercles. Les récipients contenant des déchets sont évacués des locaux de travail dès qu'ils sont pleins ainsi qu'après chaque période de travail et placés dans des poubelles de voirie urbaine munies de couvercles qui ne doivent jamais pénétrer dans les cuisines. Le principe de « marche en avant » doit être appliqué et respecté tout au long de la fête.

Celles-ci sont entreposées dans des zones fermées, réservées à cet usage, maintenues à une température aussi basse que possible, bien ventilées et ne communiquant pas avec les cuisines.

HYGIÈNE DU PERSONNEL

Sans préjudice de l'application de la réglementation en vigueur, les personnes appelées en raison de leur emploi à manipuler les denrées alimentaires, tant au cours de leur collecte, préparation, traitement, transformation, conditionnement, emballage, transport, entreposage, que pendant leur exposition, mise en vente et distribution, sont astreintes à la plus grande propreté corporelle, notamment des mains et vestimentaire. Ces prescriptions sont placées sous la responsabilité de l'employeur. Durant ces diverses opérations, il leur est interdit de fumer et plus particulièrement dans les ateliers de préparation des aliments.

La manipulation des denrées alimentaires est interdite aux personnes susceptibles de les contaminer, notamment celles qui sont atteintes d'infections cutanées ou des muqueuses, respiratoires ou intestinales. Tout sujet atteint d'une telle affection constatée par examen clinique ou bactériologique doit être écarté jusqu'à guérison complète confirmée par attestation médicale.

Le personnel doit obligatoirement utiliser les installations sanitaires mises à sa disposition pour ses besoins d'hygiène corporelle. Ces installations comportent :

- ✓ Des vestiaires qui doivent être prévus en nombre et volume suffisants.
- ✓ Des cabinets d'aisance à cuvette, réservés au personnel, ne communiquant pas avec les locaux où sont préparés et servis les repas. Une affiche rappellera l'obligation aux utilisateurs de se laver les mains en sortant des lieux d'aisances.
- ✓ Des lavabos placés à côté des cabinets d'aisance et à proximité des lieux de travail. Ces lavabos sont pourvus d'eau courante ainsi que des produits nécessaires au nettoyage et à la désinfection des mains. Ils doivent être équipés de commandes non manuelles.
- ✓ Pour le séchage des mains, des serviettes à usage unique sont mises à la disposition du personnel.

PRÉPARATION DES PLATS CHAUDS ET FROIDS - CONDITIONS D'HYGIÈNE – TRACABILITE

-

Les plats ne seront pas préparés à l'avance. Toute préparation remontant à plus de 24H00 est formellement interdite. Pour les préparations effectuées moins de 24H00 à l'avance, les températures seront abaissées rapidement à l'aide d'une cellule de refroidissement rapide (de +63°C à +10°C en moins de 2H et conservés entre 0 et +4°C). Les préparations culinaires doivent s'effectuer à l'aide de gants adaptés. Dans ce cas, ceux-ci sont jetés et changés autant que de besoin.

La découpe des viandes et des produits carnés frais ou réfrigérés sera obligatoirement effectuée dans un local fermé et couvert, à l'abri du vent, des poussières, des insectes et des souillures, sur un plan de travail lisse, préalablement nettoyé, désinfecté, rincé et séché.

Les plats chauds doivent être servis immédiatement après leur préparation définitive ou après leur remise à température lorsqu'il s'agit de plats cuisinés à l'avance.

Les plats froids préparés le jour même de leur consommation doivent être entreposés dans une enceinte réfrigérée (0 à +4°C) dans l'attente du service et n'en être retirés que moins d'une heure avant d'être servis au consommateur.

Les plats cuisinés non consommés le jour même ne peuvent être réutilisés.

Il est nécessaire de conserver tous les éléments permettant de reconstituer la traçabilité des denrées utilisées (étiquettes produits, factures...) pendant toute la durée de la fête.

DENRÉES CONGELÉES ET DÉCONGELÉES

La date de congélation des denrées animales livrées congelées doit être connue. L'Arrêté Ministériel du 26 Juin 1974 (J.O. du 31/07/74) a prévu que l'indication de cette date, suivie d'une lettre C ou T, doit être portée sur les emballages des denrées animales ou sur les documents les accompagnants (bons de livraisons).

Leurs conditions de stockage et de mise en vente doivent répondre aux exigences de l'arrêté ministériel du 21 décembre 2009.

La décongélation à la température des cuisines (air ambiant, seau d'eau), est interdite (annexe 6 de l'arrêté ministériel du 21 décembre 2009). Elle doit se faire entre 0 et + 4° et le produit doit être consommé rapidement.

La congélation sur place des produits est interdite. Les aliments décongelés ne peuvent être recongelés.

Tout manquement à ces prescriptions entraînera une sanction prévue au présent règlement.

TRANSPORTS TERRESTRES DE DENRÉES PÉRISSABLES

Les conditions de transport terrestre des denrées périssables, qu'elles soient à l'état frais, congelées ou surgelées, sont précisées par la réglementation spécifique en vigueur. (Arrêtés du 20 juillet 1998 et du 21 décembre 2009).

Il s'agit notamment :

- Des viandes, c'est-à-dire de toutes les parties d'animaux de boucherie, de volailles, de lapins et de gibier,
- De poissons, mollusques et crustacés, vivants ou non,
- Du lait et des œufs,
- Des glaces et crèmes glacées,
- Des produits transformés d'origine animale (produits laitiers, ovo produits, produits de charcuterie),
- Des denrées d'origine végétale surgelées.
-

III – SÉCURITÉ

Le Commissaire de la fête est le chef d'établissement délégué pour l'Allée des Cuisines où sont implantés les CTS.

SÉCURITÉ CONTRE L'INCENDIE

Sur le site de la fête des loges sont installés les établissements recevant du public, suivants :

- ✓ Des chapiteaux, tentes, et structures itinérants possédant une couverture souple, à usage de spectacles, de banquets, etc. ... ;
- ✓ Des installations foraines comprenant les manèges, les baraques, les jeux, les tirs, etc.
- ✓ Tous types de structures gonflables sont interdites à l'exception des piscines à bulles, en nombre contingenté, et à condition qu'elles respectent les règles d'hygiène. En cas de problème détecté à la fête des Loges ou sur tout autre fête précédent sa tenue, sur ce type de métier, aucune place ne sera attribuée.
- ✓

RÉGLEMENTATIONS APPLICABLES

- 1 - Les établissements du type "C.T.S.", chapiteaux, tentes et structures dans lesquels l'effectif total du public admis est supérieur ou égal à 50 personnes sont soumis aux sections : I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, les petits établissements ceux pouvant recevoir entre 20 personnes et 50 personnes sont assujettis aux seules dispositions de la section XI, du livre IV applicables aux établissements spéciaux, arrêté du 23 Janvier 1985 modifié.
- 2 - Les établissements du type "S.G." structures gonflables, quel que soit l'effectif du public reçu sont soumis à l'arrêté du 6 Janvier 1993 modifié.

-
- 3 - Les installations foraines (manèges, etc..) sont soumises aux vérifications techniques prévues dans la note D.S.C./PE/2B/ N° 844009 du Ministère de l'Intérieur et de la décentralisation en date du 11 Janvier 1984. Et aussi, à l'obligation générale de sécurité introduite par l'article L 221-1 du Code de la Consommation.
 - 4 - Le décret n° 95-260 du 8 mars 1995 relatif à la commission consultative départementale de sécurité et d'accessibilité et la circulaire n° NOR INTE 9500199C du Ministère de l'Intérieur en date du 22 Juin 1995.

DESSERTE - ALLÉES DE SÉCURITÉ

Pour permettre l'accès des véhicules d'incendie aux points sensibles de la fête, les allées de sécurité aménagées de 4 mètres de large doivent rester libres, en permanence, de tout stationnement.

Ces allées comporteront des panneaux de signalisation visibles en toutes circonstances, des barrières interdiront ou réglementeront les accès. Tout véhicule ne respectant pas ces dispositions sera immédiatement verbalisé et admis en fourrière. L'autorisation de stationner sur le site de la fête pourra être définitivement enlevée au contrevenant.

L'implantation des manèges et des baraques le long du mur de la Maison de la Légion d'Honneur devra être faite en tenant compte de l'accessibilité des engins d'incendie et de secours à cet établissement scolaire. A tout moment, l'accès à la Maison d'Éducation de la Légion d'Honneur devra être préservé sous peine de retrait de l'autorisation de stationner sur le site de la fête des Loges.

La délivrance de laissez-passer pour véhicule ne vaut pas droit de place : chaque forain devra garer son véhicule dans son espace vie et en respect du code de la route et des règles de sécurité du site.

DÉGAGEMENTS (Établissements Recevant du Public)

Le nombre et la largeur des sorties de l'établissement sont déterminés en fonction de l'effectif total admissible :

- De 50 à 200 personnes, par 2 sorties ayant chacune une largeur de 1,40 mètre,
- De 201 à 500 personnes, par 2 sorties ayant chacune une largeur de 1,80 mètre,
- Plus de 500 personnes, par 2 sorties ayant chacune une largeur de 1,80 mètre augmentées d'une sortie complémentaire par 500 personnes ou fraction de 500 personnes, au-dessus des 500 premières, l'ensemble des largeurs des sorties augmentant de 3 mètres par fraction.

La distance maximale, mesurée suivant l'axe des circulations internes que le public doit parcourir pour atteindre une sortie ne doit pas dépasser 30 mètres.

Dans tous les cas, les issues doivent pouvoir s'ouvrir dans le sens de la sortie par une manœuvre simple et facile.

Les sorties doivent être signalées par des inscriptions lumineuses en lettres blanches sur fond vert visibles de jour, comme de nuit, de l'intérieur.

Toutes les portes de ces établissements donnant directement sur l'extérieur devront être reliées entre elles par des allées de dégagement de 1,80 mètre de large, libres en permanence.

Les allées latérales extérieures desservant les issues de secours devront être calculées à raison de 0,60 mètre par centaines de personnes susceptibles de les utiliser. Elles devront conduire le public vers les dégagements généraux de la fête.

Les exploitants des Chapiteaux, Tentes et Structures (CTS) sont responsables du dégagement permanent des sorties de secours dans leur établissement.

AMÉNAGEMENTS (mobilier, décoration, planchers)

Les aménagements intérieurs (bars, caisses, estrades, podium, 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 M 3.

Les éléments flottants de décoration ou d'habillage intérieurs tels que les panneaux publicitaires flottants de surface supérieure à 0,50 mètre carré, les guirlandes, les objets légers de décoration, et divers doivent être réalisés en matériaux de catégorie M 1.

Les décors pour aménagements scéniques doivent être réalisés en matériaux M 1.

Les vélums éventuels doivent être réalisés en matériaux de catégorie M 2 et être pourvus de dispositifs d'accrochage suffisamment nombreux ou d'armatures de sécurité suffisamment résistantes (crochets ou suspentes métalliques tous les mètres maximum, quadrillage métallique à mailles de 0,50 mètre), pour empêcher leur chute pendant la présence du public. En outre, les vélums non traités à la fabrication, devront être ignifugés chaque année. Les cas particuliers seront examinés par la Commission de Sécurité compétente.

INSTALLATION DE GAZ - STOCKAGE D'HYDROCARBURES LIQUÉFIÉS (Confiseries, buvettes, restaurants).

Seules les bouteilles de capacité inférieure ou égale à 13 kg sont autorisées. Celles qui ne sont pas en usage, pour le fonctionnement quotidien des métiers concernés, seront stockées à la livraison, à l'emplacement des anciennes cuves de gaz, de manière regroupée et non sur chaque emplacement.

Les récipients de butane ne doivent pas être disposés à proximité ou sous le rayonnement d'une source de chaleur susceptible de les porter à une température dépassant 50°C. Ils doivent être placés de manière que la robinetterie soit dans sa position normale d'utilisation.

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

En attendant leur enlèvement et lorsqu'ils sont déconnectés de l'installation de distribution, les récipients vides doivent être placés, robinet fermé, à l'extérieur des baraques foraines.

Les bouteilles branchées devront être protégées les unes par rapport aux autres, soit par un éloignement de 5 mètres, soit par tout écran conférant un coupe-feu de degrés 1/2 heure au moins, réalisé en matériaux incombustibles, solidement fixés au sol et dépassant les robinets des bouteilles. Ce dispositif devra permettre une large ventilation.

Les parois des bouteilles stockées doivent être situées à une distance réelle d'au moins 3 mètres par rapport à la voie publique. Cette distance peut être réduite à 1,50 mètre si un mur protecteur en maçonnerie pleine de 0,10 mètre d'épaisseur dépasse de 0,50 mètre la partie supérieure des bouteilles. La longueur du mur doit être telle que la distance de 3 mètres soit toujours respectée en contournant le dit mur.

Toutes les canalisations de gaz installées à l'intérieur des établissements devront être facilement visitables et ventilées.

Un contrôle des branchements est à réaliser par chaque exploitant.

Les canalisations fixes de l'installation devront être en cuivre.

Les tuyaux souples de raccordement devront être adaptés à la nature du gaz, porter la date de validité, avoir une longueur limitée à 2 mètres et être solidement assujettis à chaque extrémité. Ils devront pouvoir être visibles sur toute leur longueur et disposés de manière à ne pas être détériorés.

Les locaux recevant au moins un appareil à butane ou à propane ou une bouteille devront être munis à la base et à la partie supérieure, d'orifices d'aération disposés de manière à ne pas pouvoir être obstrués.

Tout détenteur de bouteille de butane ou de propane, devra être en possession d'un extincteur portatif à poudre posé à poste fixe, visible et d'un accès facile, rapide et sûr.

INSTALLATIONS DE CUISSON

Les appareils de cuisson ne devront pas être implantés à l'intérieur de l'établissement dans la surface réservée au public.

Les espaces cuisine seront bien délimités par rapport aux zones recevant du public.

Les appareils de cuisson devront disposer de hottes de captation des buées et des graisses.

Les foyers à combustibles solides et leur conduit de fumée devront être installés à au moins 0,50 mètre des parties inflammables.

Les pare-étincelles seront obligatoires sur les conduits de fumée.

Les barbecues devront être constitués d'une ossature métallique très stable, le foyer sera réalisé avec des briques réfractaires.

L'allumage ou le rallumage avec de l'alcool ou d'autres liquides particulièrement inflammables des foyers des rôtissoires et des barbecues est formellement interdit.

Les exploitants devront s'assurer à la fermeture de leur établissement, de l'extinction totale de leurs rôtissoires, en noyant le foyer.

Les cendres ne seront déposées dans des poubelles que le lendemain matin afin d'éviter tout risque de feu par des cendres restées incandescentes.

Le stockage de bois ou combustible solide pour barbecues et rôtissoires est limité à la quantité nécessaire à l'exploitation d'une journée (art CG 6).

Le stockage entre les différentes structures est interdit, de manière à garantir les isolements entre les groupements d'exploitations.

INSTALLATIONS ÉLECTRIQUES

La non-conformité des installations entraînera l'interdiction d'exploiter notifiée par arrêté municipal.

A) RÉGLEMENTATION ET DISPOSITIONS GÉNÉRALES APPLICABLES

Le décret n° 88-1056 du 14 Novembre 1988, l'arrêté du 7 Décembre 1988, ceux parus depuis cette date et la circulaire DRT 89-2 du 6 Février 1989, concernant la protection des travailleurs doivent être appliqués.

Les installations à haute tension seront conformes aux normes NF C13-100, NF C13-101, NF C13-200 et son additif 1, ainsi qu'au guide UTE C 13-205 (Juillet 1994).

Les installations des groupes moteurs thermiques générateurs, seront conformes au guide UTE C15-401 (Mai 1993), ces conditions particulières s'appliquent aux :

- ❖ groupes déplaçables à la main,
- ❖ groupes mobiles,
- ❖ groupes installés à poste fixe.

Le régime du neutre à appliquer est TN-S, soit celui du réseau de distribution issu des postes de livraison et de transformation.

Les moteurs thermiques utiliseront un combustible de deuxième catégorie (point d'éclair supérieur ou égal à 55°C et inférieur à 100°C), la quantité de combustible autorisée dans la nourrice constituée d'un réservoir fixe est limitée à 500 litres.

Les conduits d'évacuation des gaz de combustion doivent être réalisés en matériaux incombustibles, être étanches et stables, ils devront déboucher à une hauteur suffisante pour ne pas créer de nuisance dans le voisinage.

L'éclairage extérieur des allées sera conforme à la norme NF C 17-200 et son additif 1 (Mars 1993) ainsi qu'aux guides UTE C 17-205 (Septembre 1992) et C 17-210 (Octobre 1995); en outre l'éclairage concernant les allées ouvertes au public et les allées de sécurité devra tenir compte des spécifications décrites au paragraphe 5 éclairage de sécurité.

La norme NF C15-100 édition mai 1991 et ses additifs n° 1 (Décembre 1994) et n°2 (Octobre 1995) sont applicables ainsi que les guides UTE C 15-103 à C 15-106, pour les installations à basse tension et équipements correspondants.

Pour les grandes cuisines des CTS il sera appliqué les règles du guide UTE C15-201 (Septembre 1992).

La distribution de l'énergie électrique basse tension pour l'ensemble de la fête des Loges est réalisée en schéma TN-S.

Les installations doivent être maintenues constamment en bon état d'entretien et d'isolement.

Les défauts des appareils et des défauts d'isolement doivent être réparés dès leur constatation.

D'une manière générale, les canalisations, les appareillages électriques de toute nature, devront être maintenus en parfait état d'entretien et de fonctionnement, les indices de protection minima devront être respectés et maintenus dans l'état initial.

Les installations hors d'usage doivent être démontées (matériels et canalisations).

Les matériels électriques et en particulier les canalisations seront adaptés aux conditions d'influences externes, notamment BE2, AD4, et AG3 au sens de la norme NF C15-100.

B) CANALISATIONS

Les canalisations d'alimentation depuis les cabines ou les armoires installées par le concessionnaire seront réalisées en câbles multiconducteurs "cuivre" ou pour les fortes sections en câbles unipolaires "cuivre" assemblés en trèfle, de la série H07 R.N-F type Tenaflex SR comportant un conducteur de protection (PE) bicolore vert jaune, un conducteur neutre N bleu clair et un ou trois conducteurs de phase dont les couleurs seront différentes de celles mentionnées ci avant.

Pour tous les utilisateurs d'énergie électrique la pose des canalisations électriques devra suivre les règles suivantes :

- les canalisations enterrées doivent être placées en dehors de toute surface où des piquets ou des crochets d'ancrage peuvent être implantés, une protection mécanique et étanche sera assurée au moyen de fourreaux ondulés en PVC placés à une profondeur de 0,20 mètre au minimum,

- les canalisations aériennes seront efficacement arrimées au moyen de dispositifs d'ancrage, aux poteaux et autres supports, qui doivent être placés ou protégés de sorte qu'ils ne puissent être endommagés par tout mouvement prévisible des véhicules ; les canalisations aériennes seront correctement tendues à une hauteur au-dessus du sol non inférieure à 6 mètres dans tous les endroits où les véhicules peuvent se déplacer et à 3,50 mètres dans les autres endroits, les descentes et remontées comporteront un fourreau de protection jusqu'à une hauteur de 2 mètres au-dessus du sol.

Les canalisations extérieures, enterrées ou aériennes ne doivent pas comporter sur leur parcours de connexion, hormis aux points de raccordement ; les bornes ne doivent pas être accessibles, elles seront placées dans des coffrets isolants, étanches, avec fermeture par porte équipée de verrous 1/4 de tour de sécurité manœuvrables à l'aide de clés :

- I.P. 55-20 Joules, s'ils sont situés entre 0,50 mètre (hauteur minimum) et 2 mètres du sol,

- I.P. 55- 2 Joules, s'ils sont situés au-dessus de 2 mètres, ces coffrets seront placés hors de portée du public.

Les clés seront remises aux personnes averties et/ou qualifiées, désignées par les Chefs des établissements forains.

Toutes les pièces sous-tension devront être protégées impérativement par un capot isolant dont l'I.P. sera compatible avec les influences externes et dont le démontage nécessitera un outil.

Les masses métalliques, les bornes de terre des prises de courant et des autres utilisations électriques, des métiers forains, des C.T.S. (chapiteaux, tentes et structures itinérantes), des S.G. (structures gonflables), des caravanes sanitaires et des parcs de stationnement, doivent être reliées au réseau de terre distribué parallèlement aux canalisations d'alimentation en énergie électrique ; les établissements utilisant des piquets de terre doivent malgré tout être raccordés au réseau de terre général.

La section utilisée pour le conducteur de protection doit être égale à celle des phases du câble d'alimentation, (section minimum 10 mm²) pour des sections supérieures à 35 mm² la section du conducteur de protection pourra être réduite à la moitié de celle des phases avec un minimum de 25 mm².

Une borne de terre individuelle raccordée au réseau général sera mise à la disposition de chaque usager à proximité de l'organe de raccordement de l'énergie.

C) PROTECTIONS

Dans la mesure du possible, les protections des circuits terminaux seront limitées à une intensité d'utilisation de 10 A.

Les dispositifs de sensibilité supérieure à 30 mA ne sont pas tolérés, ils devront obligatoirement être remplacés (norme NF C 15-100 section 711).

Pour les gros métiers et les CTS (article CTS 17), les circuits divisionnaires seront suffisamment subdivisés pour être tous équipés de dispositifs différentiels à haute sensibilité 0,03 A.

Dans ce cas, le dispositif de protection générale comprendra les relais magnétothermiques réglés en fonction de la puissance d'utilisation du métier et le relais différentiel réglable en courant résiduel et en temporisation, les réglages choisis devront permettre :

- la sélectivité de déclenchement vis à vis de la protection située en amont et posée par le Concessionnaire,
- La limitation de la tension de contact à 25 volts en fonction de la valeur de l'impédance de mise à la terre,
- le temps de coupure sera inférieur aux valeurs maximums tolérées en schéma TN-S (norme NF C 15-100 tableau 41A).

D) ÉCLAIRAGE NORMAL ET AUTRES USAGES

Les guirlandes électriques doivent répondre à la norme NF C71-111, en outre elles doivent être de classe II et posséder l'indice de protection minimum de IP23, elles seront placées à une hauteur minimale de 2,25 mètres au-dessus des emplacements accessibles au public, toutes les douilles seront équipées d'une lampe.

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 dans les métiers et restaurants.

Les installations électriques des établissements du type CTS seront conformes aux articles CTS 15 (chauffage - cuisson), CTS 16 à CTS 18 (installations électriques), CTS 19 (sonorisation et guirlandes), CTS 20 (canalisations), CTS 21 (éclairage normal) et CTS 25 (équipements spéciaux).

L'équipement des cuisines sera conforme à la norme NF C15-100 et au guide UTE C15-201 (Septembre 1992).

La soufflerie de sécurité des établissements de type SG sera conforme à l'article SG 9.

E) ÉCLAIRAGE DE SÉCURITÉ

L'éclairage de sécurité sera conforme aux prescriptions des articles CTS 22 (généralités), CTS 23 (blocs autonomes).

L'éclairage de sécurité par blocs autonomes doit être réalisé par des appareils conformes aux normes de la série NF C 71-800 et admis à la marque NF AEAS ou faire l'objet de toute autre certification de qualité en vigueur dans un état membre de la Communauté économique européenne. Cette certification devra alors présenter des garanties équivalentes à celles de la marque NF AEAS, notamment en ce qui concerne l'intervention d'une tierce partie indépendante et les performances prévues par les normes correspondantes

L'éclairage de sécurité des établissements de type CTS sera conforme aux prescriptions de l'article CTS 22 (généralités), de l'article CTS 23 (BAES) et de l'article CTS 24 (source centrale de sécurité) dans ce cas il sera utilisé un équipement propre à l'établissement.

L'éclairage extérieur des allées ouvertes au public et des allées de sécurité, sera traité comme un éclairage de sécurité par source centralisée de sécurité comportant une source de sécurité, un tableau de sécurité et des circuits d'éclairage, indépendants des installations d'éclairage normal. La source de sécurité doit assurer une autonomie minimale d'une heure.

Cet éclairage sera alimenté normalement par le réseau BTA issu du poste de livraison et de transformation HTA-BTA "Saint Fiacre" et réalimenté automatiquement en cas de défaillance de la source normale par un groupe moteur thermique générateur.

Ce générateur devra se trouver, pendant l'état de veille, dans un état qui lui permette d'assurer l'alimentation des circuits de sécurité dans un délai inférieur à une seconde.

Ce groupe réalimentera également en cas de défaillance de la source normale, les installations de sécurité des locaux des Services Généraux (Sécurité Incendie, Police, Croix Rouge, Commissariat Général).

Lorsque la source centralisée est constituée d'une batterie d'accumulateurs, celle-ci doit être maintenue en charge par un chargeur à régulation automatique permettant de restituer aux accumulateurs 80% de leur capacité nominale en moins de 12 heures.

L'éclairage de sécurité ne devra pas être assuré par des lampes à décharge, les lampes choisies permettront un allumage et un rallumage instantanés.

F) ALARME

L'alarme sera donnée dans chaque restaurant par un mégaphone et, d'autre part par une sonorisation générale dans l'Allée des cuisines qui concerne l'ensemble des restaurants. Le fonctionnement de l'alarme générale est porté à la connaissance du Commissaire de la fête et des SSIAP par le prestataire qui l'installe.

Dans les établissements de type CTS l'alarme sera conforme aux prescriptions de l'article CTS 28 ; l'alerte sera réalisée conformément aux prescriptions de l'article CTS 29 (article SG 21 pour les établissements du type SG).

G) EXPLOITATION

Chaque exploitant doit faire vérifier ses installations électriques dans les délais réglementaires correspondant à son métier, le rapport de vérification établi par une personne ou un organisme agréé devra pouvoir être présenté à chaque requête des autorités.

Dans les établissements de type CTS les vérifications des installations électriques seront réalisées conformément aux prescriptions de l'article CTS 33 (article SG 23 § 3 pour les établissements du type SG).

-

Les installations électriques des postes de livraison et de transformation HTA-BTA, devront être vérifiées tous les ans par une personne ou un organisme agréé, les vérifications concernant également toutes installations issues de ces postes et du groupe moteur thermique générateur de sécurité.

Les abords des postes de livraison et de transformation HTA-BTA, devront être dégagés en permanence, de manière à permettre à tout moment l'accès des Services de secours incendie, des Services de l'E.D.F. et du Personnel de maintenance du concessionnaire.

L'accès à l'intérieur des postes de livraison et de transformation HTA-BTA, sera exclusivement réservé au personnel qualifié et habilité pour l'exécution des manœuvres sur les équipements HTA et BTA, ainsi qu'aux services de secours incendie et aux Agents de l'E.D.F.

Le concessionnaire devra prévoir la présence d'une personne qualifiée en permanence, 24H/24H tous les jours de la semaine du lundi au dimanche.

Les noms de ces personnes, les coordonnées géographiques et téléphoniques du poste de permanence, ou d'un lieu temporaire, devront obligatoirement être signalés au poste de police, afin qu'en toutes circonstances il soit possible de les joindre rapidement.

MOYENS DE SECOURS

La défense contre l'incendie doit être assurée :

- Par des extincteurs portatifs à eau pulvérisée, de 6 litres minimum, bien visibles, facilement accessibles et rapidement décrochables, à raison d'un appareil par sortie ;
- Par des extincteurs appropriés aux risques particuliers ;
- Par 7 postes d'incendie, accessibles à tout moment, équipés chacun de 80 mètres de tuyaux souples de 45 m/m avec une lance et des pièces de jonction permettant de les raccorder sur des hydrants implantés sur le site.

Les numéros d'appel des sapeurs-pompiers (18 ou 112) sont connus de tous. Lorsqu'un forain donne l'alerte il doit immédiatement en informer le Commissaire de la fête et le Président du Comité fête des Loges.

Chaque forain devra afficher de manière visible son numéro d'emplacement pour les secours au fronton de son exploitation.

Un service permanent composé d'agents de sécurité (SSIAP 1 et 2), prescrit par la sous-commission départementale de sécurité pour l'Allée des cuisines, est complémentaire à l'action du service départemental d'incendie et de secours des Yvelines.

SÉCURITÉ DES INSTALLATIONS

EXPLOITATION

Chaque propriétaire de chapiteaux, tentes et structures gonflables doit tenir à jour, un registre de sécurité qui porte un numéro d'identification délivré par la préfecture.

Le numéro d'identification est porté de manière visible et indélébile à l'intérieur et sur chaque panneau formant la couverture, la double couverture éventuelle et la ceinture de l'établissement.

L'assemblage de l'établissement et l'état apparent des toiles doivent être vérifiés une fois tous les deux ans par un bureau de contrôle habilité.

Les autres vérifications (équipements de chauffage, gradins) doivent être effectuées une fois tous les deux ans par des personnes ou des organismes agréés par le Ministre de l'Intérieur.

Tous les rapports de vérification sont centralisés par les bureaux de vérification habilités. Des vignettes attestant des vérifications, doivent être apposées sur les équipements et les installations techniques par les bureaux de vérification.

Il est nécessaire d'obtenir de l'exploitant une attestation certifiant que le chapiteau est monté suivant les règles de l'art et sous son contrôle; un rapport d'un organisme agréé ou d'un bureau de vérification portant sur la solidité et le liaisonnement au sol peut être exigé par la commission compétente.

Les exploitants des manèges et d'installations foraines devront être en mesure de fournir un rapport attestant que les vérifications triennales de leur métier ont bien été faites par des organismes agréés.

ÉVACUATION EVENTUELLE EN CAS DE FORTES INTEMPERIES

En cas de fortes intempéries et/ou de vent violent constaté par les services de météorologie nationale, il peut être demandé aux forains de fermer tous les métiers et d'évacuer le site en urgence. Pour cela **un arrêté municipal prescrira la fermeture de la fête et l'évacuation impérative et immédiate du public, des exploitants et de leur personnel.**

En cas de besoin, le camp des Loges pourra être proposé comme site d'hébergement et/ou la Maison d'Éducation de la Légion d'Honneur.

Les instructions seront données par le Commissaire de la fête des Loges et par la Police Municipale au moyen de véhicules équipés de haut-parleurs, aux exploitants forains qui seront tenus d'exécuter sans délai les consignes.

L'information des forains et du public se fera à partir du retentissement de la sirène. Les personnels de sécurité (SSIAP) aideront à l'évacuation.

ÉTAT DES MÉTIERS A L'OUVERTURE DE LA FÊTE ET MAINTENANCE

Le montage des métiers devra être terminé au plus tard le jeudi précédent la date d'ouverture de la fête. Les restaurateurs devront être installés pour le passage de la Commission de Sécurité et en mesure de justifier le respect de la réglementation concernant les Établissements Recevant du Public (chapiteaux).

Les métiers devront être en état de marche dans les conditions normales d'utilisation prévisibles par le professionnel et présenter la sécurité à laquelle on peut légitimement s'attendre pour ne pas présenter de risques pour les utilisateurs ou la santé des consommateurs. En outre, ils devront se conformer à la nouvelle réglementation sur la sécurité des manèges.

Les drapeaux, bannières, objets ou dispositifs dépassant de plus de 0.50 m la devanture des baraques lorsque l'abattant de façade est relevé complètement à l'ouverture de la boutique, entravant le passage des véhicules de sécurité ou la perspective visuelle sur une allée sont interdits.

Tout établissement dont l'équipement ne sera pas terminé ou jugé insatisfaisant, se verra refuser le droit d'ouverture. Tout établissement n'ayant pas fourni les rapports de contrôle techniques des visites et contre-visites ainsi que le dossier technique, la déclaration de l'exploitant et l'attestation de bon montage, conformément à la nouvelle réglementation, se verra également refuser le droit d'ouverture.

Le responsable des établissements de restauration (CTS) qui a déposé la demande de place sera tenu d'être présent dans son établissement lors du passage de la Commission de sécurité.

La Commission départementale de Sécurité, qui contrôle les CTS, pourra exiger de faire exécuter immédiatement les modifications nécessaires, en cas de manquements graves aux règles de sécurité, ou bien demander, le passage d'une personne ou d'un organisme agréé lorsqu'elle le jugera utile et ce, aux frais de l'exploitant.

Toute modification intervenant ultérieurement au passage de la Commission de Sécurité est strictement interdite ou devra obtenir l'accord de celle-ci.

En particulier, l'usage des protections différentielles à haute sensibilité 30 mA imposée par la norme N.F. C15-100 (Sous paragraphe 711.413.1) doit être maintenu en service et en bon état de fonctionnement pendant toute la durée de la fête des Loges.