

RÈGLEMENTS PARTICULIERS RESTAURANTS / VENTE À EMPORTER / BARS / FOOD-TRUCKS

AGRÈMENT SANITAIRE

L'installation des cuisines et des bars doivent être conforme aux règles d'hygiène définies par la DDPP de Loire Atlantique.

Votre espace doit être conforme à leurs directives. Les services vétérinaires effectueront des contrôles pendant le salon.

ÉQUIPEMENT TECHNIQUE

1- PLAN

Le plan des différentes parties de votre espace de restauration doit être communiqué à la Foire de Nantes avec le dossier d'inscription.

Il doit reprendre :

- La cuisine et ses dimensions
- La plonge et ses dimensions
- Le plan de la salle en respectant les unités de passage pour les sorties de secours
- Le point d'arrivée de l'eau (situé sur le plan)
- Le point d'évacuation des eaux usées
- Le point d'arrivée de l'électricité

2- INSTALLATIONS TEMPORAIRES D'APPAREILS

- Seuls sont autorisés à l'intérieur des espaces d'exposition les appareils de cuisson et de remise en température dont la puissance nominale totale est inférieure à 20 kW par stand.
- Toutes les dispositions doivent être prises pour éloigner de 5 mètres au minimum deux installations de cuisson inférieures à 20 kW implantées sur deux stands différents.
- Les appareils de cuisson dont la puissance nominale totale est supérieure à 20 kW par stand doivent être installés : soit sous garden à l'extérieur soit dans des modules ou conteneurs spécialisés (dans les conditions prévues à l'Article GC 18 - Arrêté du 25 juin 1980 modifié).
- En complément à l'article T 31 (§ 1) (Arrêté du 18 novembre 1987 modifié) les bouteilles de gaz de 35 kg sont autorisées.
- Les appareils de cuisson ou de remise en température doivent :
 - être conformes aux normes françaises en vigueur les concernant,
 - comporter un dispositif d'arrêt d'urgence de l'alimentation du combustible,
 - être isolés par un dispositif de protection et un espace libre de 0,50m de toutes parties inflammables.
- Le public est strictement interdit.

A - ESPACE DE CUISSON SOUS HALL :

PUISSANCE OBLIGATOIREMENT INFÉRIEURE A 20 KWATTS

A1 - APPAREILS DE CUISSON OU DE RECHAUFFAGE ELECTRIQUES

- Tous les appareils de cuisson doivent être estampillés CE.
- Fournir un justificatif d'entretien et/ou contrôle périodique (Annuel) des appareils de cuisson.
- Les appareils de cuisson doivent se situer :
 - A 2 mètres minimum de la salle de restauration.
 - Sur un sol en matériaux incombustibles (MO) et non glissant
- Les parties chaudes, tranchantes etc doivent être hors de portée du public (écran rigide par exemple)
- La puissance utile ou nominale électrique totale des appareils de cuisson doit être < 20 Kw
- **Les friteuses sont interdites dans les halls**

A2 - APPAREILS DE CUISSON OU DE RECHAUFFAGE AU GAZ

- La date de péremption des flexibles d'alimentation doit être valide
- Les bouteilles de gaz **doivent être hors de portée du public** et protégées des chocs
- **Sont uniquement autorisées les bouteilles de gaz de 13 kg.**
- **Le nombre de bouteilles de gaz est limité à 2 par stand. Les bouteilles sont obligatoirement raccordées.**
- **Les bouteilles doivent être distantes de 5 m ou séparées par un écran rigide MO.**
- Seul le Gaz type **Butane** est autorisé. **Le gaz Type PROPANE est INTERDIT**
- Aucun stockage ne sera toléré sur les stands. **Les bouteilles non raccordées, vides ou pleines resteront entreposer dans les camions, stationnés sur les terrasses extérieures prévues à cet effet.**

B- ESPACE DE CUISSON SOUS C.T.S. :

PUISSANCE SUPERIEURE A 20 KWATTS

B1 - APPAREILS DE CUISSON OU DE RECHAUFFAGE

- Tous les appareils doivent être estampillés CE.
- Fournir un justificatif d'entretien et/ou contrôle périodique (Annuel) des appareils de cuisson
- Les appareils de cuisson doivent se situer :
 - A 5 mètres minimum de la salle de restauration.
 - Eloignés des parois combustibles de 1 mètre au moins (ou parois MO)
 - Installés sur un sol en matériaux incombustibles (MO) et non glissant

B2 - APPAREILS DE CUISSON OU DE RECHAUFFAGE AU GAZ

- **Il s'agit de grande cuisine**
- La date de péremption des flexibles d'alimentation doit être valide.
- Les bouteilles de gaz doivent être hors de portée du public et protégées des chocs
- Sont uniquement autorisées les bouteilles de gaz de 13 kg.
- Les bouteilles doivent être séparées de 5 m.
- Seul le Gaz type **Butane** est autorisé. **Le gaz Type PROPANE Est strictement INTERDIT**
- **Les bouteilles non raccordées, vides ou pleines de réserves resteront entreposer dans les camions, stationnés sur les terrasses extérieures prévues à cet effet.**

C- ELECTRICITE :

- Contrôler la présence du coffret pour la coupure générale d'arrêt d'urgence électrique (Type coup de poing).
- Ce coffret doit être hors de portée du public mais facilement accessible.

D- APPAREILS D'EXTINCTION :

- Mettre en place un dispositif d'extinction automatique, adapté aux feux d'huile à l'aplomb de l'appareil de cuisson (Friteuse par exemple)
- Disposer d'une couverture anti-feu à proximité.
- Mettre en place des extincteurs adaptés aux risques (CO2 – Eau pulvérisée – Poudre)
- Fournir un justificatif d'entretien et/ou contrôle périodique (Annuel) des appareils d'extinction

E- APPAREILS D'EXTRACTION :

- Mettre en place un dispositif d'extraction automatique, adapté aux feux d'huile à la verticale de l'appareil de cuisson.

SALLE DU RESTAURANT

- Maintenir libre d'accès en permanence les circulations horizontales, les issues de secours, ainsi que les moyens de sécurité incendie (extincteurs - RIA - les déclencheurs manuel d'alarme et le système de désenfumage)
- Les petits appareils portables (P>3,5 kW) sont autorisés (CG19 et CG20)
- Respecter une largeur minimum de 0,60 mètres entre les rangées de chaises en position occupée
- Interdiction de fumer (Affiches)
- Enlever le film de plastique recouvrant la moquette
- Tenir compte des conditions Météo (C.T.S.)
- Limiter l'effectif du public tel que défini dans le dossier sécurité (contrôle des entrées)
- Les luminaires doivent être à 2,25m de hauteur et être fixés (double fixation) et équipés d'un écran de protection
- Installer des extincteurs portatifs à eau pulvérisée de 6 litres minimum, judicieusement répartis, avec un minimum d'un appareil pour 200 mètres carrés (1 par sortie pour les CTS)

TERRASSES EXTERIEURES

- **Les terrasses pour accueillir le public doivent être impérativement sous « garden » loué auprès de l'organisateur.** Les terrasses « sauvages » ou à l'air libre sont formellement interdites, sous peine de démontage par l'organisateur. Elles doivent faire l'objet d'une déclaration auprès de l'organisateur pour acceptation.