1.3. Respect de la visibilité et de l'accessibilité des moyens de secours

Les moyens de secours (bouches et poteaux d'incendie, robinets d'incendie armés, postes téléphoniques, extincteurs, commandes de trappes d'évacuation de fumées, etc.) doivent rester visibles en permanence, et leurs accès constamment dégagés. Aucun coffrage, aucune porte ni aucune décoration ne doit être installé devant un Robinet d'Incendie Armé - RIA. L'accès au RIA (y compris ceux positionné sur un stand) doit toujours être laissé libre avec un cheminement d'accès libre de tout matériel jusqu'à l'allée la plus proche, de 1 mètre de large au minimum. La présence de panneaux ou tissus pour masquer l'appareil est absolument interdit.

1.4. Consigne de sécurité pour l'aménagement de cuisines temporaires

Tout projet doit être soumis à l'approbation du Chargé de Sécurité. Au moins deux mois avant l'ouverture du salon au public, l'Exposant ou l'Organisateur soumet à validation de Destination Angers le formulaire de Déclaration d'installation d'appareils de cuisson et de remise en température destinés à la restauration (cf. Chapitre 5- Annexes), accompagné des plans et des renseignements techniques (description de la nature, du nombre, de la puissance des appareils de cuisson).

1.4.1. Alimentation des appareils de cuisson

L'alimentation des appareils de cuisson s'effectue exclusivement à l'électricité.

Toutefois, l'alimentation au gaz butane est autorisée à raison d'une bouteille de 13 kilos au plus pour 10 m² de stand, avec un maximum de six bouteilles par stand, et à condition de prendre toutes les précautions suivantes :

- Les bouteilles sont espacées de 5 mètres (espace laissé vide) ou séparées par un écran rigide et incombustible d'un centimètre d'épaisseur.
- Aucune bouteille, vide ou pleine, ne doit séjourner à l'intérieur du hall d'exposition si elle n'est pas raccordée à une canalisation en service.
- Les bouteilles peuvent être reliées à l'appareil d'utilisation par un tuyau souple conforme aux normes. Ce tuyau doit être obligatoirement en métal (cuivre ou acier), renouvelé à la date limite d'utilisation, adapté au diamètre des embouts de raccordement et muni de colliers de serrage. La longueur du tuyau ne doit pas excéder 2 mètres. Le tuyau doit être en tous points accessible et pouvoir se débattre librement sans être bridé. Il ne doit pas pouvoir être atteint par les flammes des brûleurs ou par des produits de combustion.

1.4.2. Installation des Points de cuisson

L'utilisation sur un stand de petits appareils de cuisson (étuve, plaque électrique, four, feux à gaz, friteuse…) est autorisée pour une puissance totale inférieure à 20 KW conformément aux Règles de sécurité d'un établissement recevant du public – ERP, à savoir :

- La puissance maximum par appareil électrique ou à gaz est de 3,5 KW, ou de 0,25 litre pour les appareils à alcool.
- Une seule bouteille de gaz butane de 13 Kg alimente 1 seul appareil (1Kg supplémentaire pour alimenter un petit appareil portable)
- Le changement des bouteilles de gaz doit être effectué en dehors des heures d'ouverture au public.

- Chaque installation doit être dotée de consignes de sécurité (conduite à tenir en cas de feu, modalités d'appel des secours…) et équipé d'un ou plusieurs extincteurs.
- Le sol ou la table supportant les appareils de cuisson doit être constitué de matériaux incombustibles ou revêtu de matériaux MO.
- Les appareils de cuisson doivent être maintenus à une distance convenable de toute matière combustible et être installés de manière à prévenir tout danger d'incendie.
- Toute cloison à proximité d'un appareil de cuisson fait l'objet d'un revêtement MO, prévu sur une hauteur d'un mètre au droit de l'appareil.
- Les compteurs électriques doivent être distants d'un mètre au moins des points d'eau.
- Il est interdit de constituer dans les dégagements, des dépôts d'objets inflammables (caisses, bois, paille, cartons, etc.)

Les appareils permettant le maintien en température des préparations, tels que les bacs à eau chaude ou les lampes à infra-rouge, les fours à micro-ondes d'une puissance unitaire inférieure ou égale à 3 KW ne sont pas considérés comme des appareils de cuisson.
Toute société qui présente sur son stand un point de cuisson supérieur à 20 kW, non déclaré au préalable à Destination Angers et ne répondant pas aux critères de sécurité du présent article se voit refuser l'ouverture de son stand au public. Pour qu'un appareil de cuisson supérieur à 20KW soit autorisé, il doit être installé dans une cuisine isolée conforme aux critères des articles GC 1 à 11 de l'Arrêté du 25 juin 1980 ou dans un module ou un containeur spécialisé conforme aux critères des articles GC 18 de l'Arrêté du 25 juin 1980.
Aucun appareil de cuisson supplémentaire ne doit être rajouté après le passage de la commission de sécurité sans en avertir au préalable le Chargé de Sécurité.

1.4.3. Evacuation des fumées

Chaque stand doit comporter un dispositif d'extraction mécanique, de captations des buées et des graisses, permettant l'évacuation des fumées en cas d'incendie aux conditions cumulatives suivantes :

- Les hottes ou dispositifs de captation sont en matériaux incombustibles,
- Les conduits d'évacuation sont métalliques, rigides et menés vers l'extérieur,
- Le dispositif de filtrage des graisses est facilement nettoyable avant chaque implantation,
- Les ventilateurs d'extraction assurent leur fonction pendant 1 heure à 400 degrés,
- La commande des ventilateurs est facilement identifiable et accessible,
- Un dispositif d'extinction automatique adapté aux risques est installé à l'aplomb des friteuses pour les modules ou conteneurs en plus des extincteurs et couvertures anti feu.

1.4.4. Evacuation des graisses

Aucune graisse ou huile de cuisson ne peut être déversée dans les éviers et canalisations. Un siphon ne constitue pas un système de filtrage ni de dégraissage. Conformément au *Règlement Sanitaire Départemental de Maine-et-Loire*, les eaux chargées de graisse doivent obligatoirement être déversées dans des séparateurs à graisse (bacs de décantation) avant d'être évacuées dans le réseau d'eaux usées. En cas de non-respect des présentes indications, l'Exposant ou l'Organisateur devra s'acquitter des frais de réparation, de remise en état et d'intervention que Destination Angers aura dû engager. La Directrice maintenance des établissements et opérations extérieures contactera l'Exposant ou l'Organisateur pour régulariser l'indemnisation afférente.

1.5 Conditions relatives à la vente, à la présentation et à la dégustation de produits alimentaires

L'Exposant est tenu de se conformer à la législation en vigueur concernant l'étiquetage et l'affichage des prix. L'étiquetage comporte l'inscription, sous la responsabilité du conditionneur, d'une date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions appropriées. La date

limite de consommation doit clairement être apposée sur les produits et denrées microbiologiquement très périssables (susceptibles après une courte période de présenter un danger immédiat pour la santé humaine), et celles pour lesquelles la réglementation sanitaire fixe une durée de conservation. Cette date est accompagnée, le cas échéant, par l'indication des conditions de conservation.
L'étiquetage des denrées alimentaires préemballées doit comporter les mentions obligatoires suivantes : dénomination de vente, liste des ingrédients, quantité nette, date de conservation des propriétés spécifiques de chaque denrée, indication des conditions particulières de conservation, nom /raison sociale / l'adresse du fabricant ou du conditionneur, lieu d'origine ou de provenance chaque fois que l'omission de cette mention est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée alimentaire, indication du lot de fabrication et autres mentions obligatoires relatives à certaines denrées alimentaires.
L'Exposant respecte scrupuleusement les températures de conservation réglementaires des denrées qu'il transporte, stocke, et distribue sur son stand. Il se conforme à la Loi en vigueur relative aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.

1.6. Obligations pour l'installation de Food truck

Aucun véhicule de type Food truck n'est admis à l'intérieur des halls. Seuls sont autorisés à l'intérieur des halls les îlots de cuisson répondant aux dispositions des articles GC 16 et GC 17 de l'Arrêté du 25 juin 1980. Les modules ou containers spécialisés font l'objet d'une demande d'avis de la commission de sécurité en application de l'article GC 18 de l'Arrêté du 25 juin 1980.

1.7. Démonstration de Cheminées en fonction – Cheminées au bioéthanol

L'exposition de poêle, de cheminée ou d'insert en démonstration est interdite.
Seule une cheminée au bioéthanol en démonstration est autorisée sur un stand, aux conditions cumulatives suivantes :

- L'appareil est conforme aux normes en vigueur.
- Un périmètre de sécurité de 2,00 m est établi autour de l'appareil, avec absence de toute matière inflammable,
- Le contact direct du public avec la flamme est rendu impossible,
- La température de surface est inférieure à 40 °C,
- La quantité de combustible liquide sur le stand est limitée à 5 litres maximum, le reste de liquide nécessaire doit être stocké dans une réserve sécurisée
- Les contenants d'éthanol de quelque nature qu'ils soient sont maintenus fermés et laissent visiblement apparaître les pictogrammes normalisés correspondants,
- Le remplissage des réservoirs est pratiqué hors de portée du public.
- L'Exposant se conforme aux règles d'utilisation et dispositions du présent chapitre à l'article 4.

1.8. Bassins, Piscines et Spa

Le raccordement électrique des bassins, piscines et spa en eau, doit être réalisé avec des matériels, câbles et connexions présentant un indice de protection IP X4 au minimum. Les installations doivent être protégées par des disjoncteurs différentiels de type DDR 30 mA.
Le remplissage des bassins, piscine et spa… en eau doit être déclaré obligatoirement dans le dossier de demande de participation de l'Exposant lors de son inscription. Ce remplissage ne peut excéder 30 cm de hauteur.