

La Ville de Chalonnnes sur Loire compte de nombreuses manifestations festives accueillant du public, qui nécessitent une infrastructure complexe pour leur organisation. Citons-en quelques-unes : saison « Horizons », fête des vins, Rythm'and Bœuf, festival de Bandes dessinées etc ...

D'autres manifestations plus modestes peuvent également être organisées mais elles demeurent soumises à une réglementation particulière ou à des obligations qui ne sont pas toujours bien connues des organisateurs.

Ce guide a pour objectif d'aider les organisateurs d'une manifestation dans le cadre des relations avec la mairie, la préfecture, au titre des déclarations ou autorisations nécessaires pour respecter la réglementation en vigueur.

Il ne saurait être exhaustif, mais donne les principales règles à respecter. Pour toute question particulière, il convient de contacter, le plus en amont possible, la mairie ou la sous-préfecture.

Table des matières

GUIDE DE L'ORGANISATEUR D'UNE MANIFESTATION	1
I) AUTORISATION D'ORGANISATION D'UNE MANIFESTATION SUR LE DOMAINE PUBLIC	1
II) OUVERTURE DE DEBITS DE BOISSONS TEMPORAIRES A L'OCCASION D'UNE MANIFESTATION	2
III) VENTE DE PRODUITS ALIMENTAIRES ET ORGANISATION DE REPAS	3
IV) VENTES AU DEBALLAGE (VIDE GRENIERS)	8
V) MANIFESTATION OU COMPETITION SPORTIVE	9
VI) ORGANISATION DE LOTOS LOTERIES (OU TOMBOLAS)	11
VII) TIR D'UN FEU D'ARTIFICE	11
VIII) LACHER DE BALLONS OU DE LANTERNES THAÏ	12
IX) BALL-TRAP TEMPORAIRE.	13

I) AUTORISATION D'ORGANISATION D'UNE MANIFESTATION SUR LE DOMAINE PUBLIC

Est considéré comme domaine public, une salle municipale, une école, et à l'extérieur, un parc, une place, un quai, une rue etc ...

Les demandes d'occupation du domaine public pour des manifestations doivent être déposées ou transmises en mairie au plus tard **10 semaines** avant la date prévue pour la manifestation, sauf pour certaines compétitions sportives où le délai est de 3 mois pour les autorisations préfectorales.

Le plus souvent, ces manifestations s'accompagnent d'autorisations municipales diverses pour qu'elles puissent avoir lieu : contrat de location de salles, autorisation, autorisation de repas, arrêtés de stationnement, de circulation, etc ...

Pour une manifestation rassemblant un effectif prévisible de plus 1 500 personnes, il est impératif d'obtenir l'avis de la préfecture pour assurer le suivi et le contrôle de la manifestation.

Certaines manifestations à caractère commercial sont soumises à l'application de droit de place dont le montant est déterminé par délibération du conseil municipal.

L'ensemble des autorisations est délivré par le Maire après instruction du formulaire complété ci-joint.

II) OUVERTURE DE DEBITS DE BOISSONS TEMPORAIRES A L'OCCASION D'UNE MANIFESTATION.

Quelle que soit leur catégorie, temporaire ou permanent, les débits de boissons sont soumis à des horaires de fermeture fixés par l'arrêté préfectoral qui prévoit une fermeture à 1 h du matin, avec possibilités de dérogations.

Toute personne ou toute association peut solliciter une demande d'ouverture d'un débit de boissons temporaire à l'occasion d'une foire, d'une vente ou d'une fête publique.

La vente ne peut concerner que des boissons des deux premiers groupes, à savoir :

- 1er groupe : boissons sans alcool (eaux minérales ou gazéifiées, jus de fruits non fermentés, limonades, infusions, etc.),
- 2ème groupe : boissons alcoolisées limitées à : vin, cidre, bière, poiré, hydromel, vins doux naturels, crèmes de cassis, jus de fruits fermentés.

Ces autorisations peuvent être accordées pour la durée de la manifestation. Elles sont toutefois limitées à cinq par an pour chaque association dans le cadre des manifestations qu'elles organisent.

Important :

Ces autorisations ne peuvent être délivrées que sous réserve du respect des périmètres de protection de certains établissements (édifice consacré à un culte, cimetière, hôpital, maison de retraite, établissement scolaire, stade, piscine, terrains de sports, bâtiments affectés au fonctionnement des entreprises de transport.)

Exceptions :

Dans certains cas prévus à l'article L.3335-4 du code de la santé publique, des autorisations de débits de boissons temporaires (2ème et 3ème groupes) peuvent être accordées :

- Dans les installations sportives pour une durée de 48 heures au plus, dans la limite de 10 par an (matches, tournois par exemple),
- Pour des manifestations à caractère agricole dans la limite de 2 par an,
- Pour des manifestations à caractère touristique dans les stations classées et communes touristiques dans la limite de 4 par an.

Cas particuliers des producteurs-récoltants vendant les boissons issues de leur récolte sur les foires et marchés :

Ils ne sont soumis à aucune déclaration dès lors qu'ils ne vendent que des produits de leur récolte ; en revanche, si un viticulteur, qui vend du vin de sa récolte, veut également en vendre de la récolte de son voisin, il doit détenir une licence (de vente à emporter) pour ce dernier produit.

Lors de repas à l'occasion des fêtes locales :

La notion de « restaurant temporaire » n'est pas prévue par le code de la santé publique.

Une association ou un traiteur peut donc délivrer des repas à l'occasion desquels sont servis des boissons alcooliques, sans détenir une licence, ni être obligé de déclarer préalablement en mairie ou d'obtenir une autorisation (sauf pour l'occupation du domaine public si tel est le cas).

Toutefois, les boissons servies, de toutes les catégories, ne peuvent l'être qu'aux heures des repas et comme accessoire de la nourriture.

Si, en revanche, le restaurateur compte proposer des boissons alcooliques en dehors des repas et autrement que comme accessoire de la nourriture, une autorisation municipale temporaire est nécessaire et seules des boissons des 2 premiers groupes peuvent être vendues.

La demande d'autorisation préalable à l'ouverture d'un débit temporaire doit être faite **auprès de la mairie 5 semaines minimum avant la manifestation.**

III) VENTE DE PRODUITS ALIMENTAIRES ET ORGANISATION DE REPAS.

La plupart des manifestations sont généralement accompagnées de la vente de denrées alimentaires préparées. Les conditions d'hygiène et de sécurité qui régissent ces opérations et l'hygiène des aliments sont encadrées par l'arrêté du 9 mai 1995. Elles ont pour but d'éviter les contaminations des aliments et d'empêcher la multiplication des microbes.

1 – La restauration effectuée par un professionnel.

Pour l'organisation d'une manifestation, il est possible de faire appel à un professionnel pour effectuer une prestation de :

A - restauration sur place : Lorsqu'elle est effectuée par un professionnel déclaré (restaurateur, traiteur ..., vérifiable par un document officiel de type certificat K-bis par exemple), la présence de ce dernier n'appelle pas d'observation sur un marché, dans un vide grenier ou lors d'une manifestation commerciale ponctuelle.

B – restauration à emporter : Même si les denrées sont préparées sur place, il ne s'agit pas d'une prestation de restauration mais bien d'une vente de produits alimentaires. Il en résulte que cette activité doit respecter les dispositions applicables aux ventes au déballage (déclaration préalable).

Quel que soit le type d'activité (à emporter ou sur place), dans le cadre des obligations relatives à l'hygiène des aliments, le restaurateur ou le traiteur doit être déclaré auprès de la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations du département siège de l'entreprise (cerfa modèle 13984).

Activité	Obligations	Points de vigilance particuliers
Restauration sur place ou à emporter	<p>Pour les professionnels : obligation d'être déclarés.</p> <p>L'organisateur devra s'assurer que :</p> <ul style="list-style-type: none"> • le cahier du règlement du marché est respecté et l'autorisation de stationnement du maire pour ledit marché est délivrée ; • la déclaration de « vente au déballage » a été faite ; • le maire a donné son accord pour l'organisation d'un repas dans une salle polyvalente ou sur le domaine communal...); • l'affichage clair et complet des prix des diverses prestations offertes; • l'indication, de manière visible, de l'origine des viandes bovines utilisées dans la confection des plats proposés (décret du 17 décembre 2002). 	Vérification par un document officiel (exemple: extrait K-bis)

2 – La restauration effectuée par des bénévoles dans le cadre d'une association.

Cette activité doit se distinguer des prestations habituellement rendues par les professionnels déclarés, notamment au regard des prix pratiqués, de la publicité effectuée et de la fréquence des manifestations (maximum de six manifestations par an).

La vente de produits ou de services, y compris celle de repas, doit être expressément prévue dans les statuts de l'association (art. L442-7 du code du commerce).

Si elles se font sur le domaine public (salle polyvalente, par exemple), l'autorisation du maire doit être obtenue (art. L442-8 du code du commerce).

La responsabilité de l'organisateur peut être engagée en cas de problème.

A - la responsabilité civile : l'organisateur d'un repas a, vis-à-vis de ses convives, une obligation de sécurité qui se traduit en obligation de résultat. Par ailleurs, il doit veiller à souscrire une assurance garantissant les risques d'intoxication alimentaire et couvrant sa responsabilité civile.

B - la responsabilité pénale de l'organisateur peut être engagée en cas de dommages corporels. S'agissant d'un délit non intentionnel, la responsabilité peut être recherchée si un dommage a été provoqué par négligence au manquement à une obligation de sécurité ou de prudence imposée par la loi et s'il est établi que l'auteur des faits n'a pas accompli les diligences normales compte tenu de la nature de ses missions ou de ses fonctions, ou de ses compétences, ainsi que du pouvoir et des moyens dont il disposait. Dans ce cas, les personnes physiques sont responsables pénalement s'il est établi qu'elles ont, soit violé de façon délibérée une obligation particulière de prudence ou de sécurité prévue par la loi, soit commis une faute caractérisée qui exposait autrui à un risque grave qu'elle ne pouvait ignorer.

3 – Les règles de sécurité alimentaire applicables au secteur de la restauration.

Les conditions particulières de préparation de repas ou de distribution de denrées alimentaires (sandwichs, brochettes, etc....) sont propices aux toxi-infections alimentaires collectives. Des conditions défavorables peuvent en particulier être réunies en période estivale compte tenu de la température extérieure. Il est donc nécessaire que les prescriptions réglementaires soient respectées et les bonnes pratiques d'hygiène appliquées.

Une attention particulière sera accordée à la préparation non-habituelle de denrées alimentaires par une association. Des précautions devront être prises car cette activité (repas associatifs, vente à emporter ;...) peut concerner de nombreux participants ou acheteurs et les quantités de nourriture à préparer sont importantes. Ces volumes entraînent des durées de montée en température et de refroidissement des denrées très longues si le matériel utilisé n'est pas adapté. Les denrées peuvent alors passer un temps suffisant aux températures critiques pour entraîner un développement microbien susceptible d'entraîner une intoxication alimentaire. La prise en compte des bonnes pratiques d'hygiène reste donc essentielle dans ce cas.

	Des bonnes pratiques d'hygiène pour tous les opérateurs (professionnels ou bénévoles)	Points de vigilance particuliers
Restauration sur place ou à emporter	<ul style="list-style-type: none">- l'hygiène des mains avant et pendant la préparation des denrées,- le port d'une tenue propre et adaptée lors de la réalisation des préparations,- le nettoyage et l'entretien régulier des surfaces de travail, des matériels et des ustensiles,- le respect des règles de conservation des denrées (chaîne du froid, liaison chaude, des dates limites de consommation,...),- la protection des denrées contre les contaminations extérieures (poussières, les insectes et autres animaux, consommateurs, ...),- surfaces de travail nettoyables et pouvant être désinfectées,- installations en bon état d'entretien d'une capacité, d'un éclairage et d'une ventilation adaptée à l'activité,- équipements permettant de garantir le respect des règles de conservation des denrées et disposant de moyens de surveillance des températures.	<p>Approvisionnement en fluides : eau potable et électricité en quantité suffisante (nombre de points d'eau, nombre de bornes électriques de puissance suffisante)</p> <p>Élimination des déchets et des eaux usées,</p> <p>Sanitaires et lave-mains correctement équipés et entretenus,</p>

Quelques prescriptions générales d'hygiène non spécifiques recommandées pour éviter la multiplication des agents pathogènes et les toxi-infections alimentaires pour les préparations de repas occasionnels

Prescriptions générales : il est très vivement recommandé de :

1. Respecter et maîtriser les températures d'entreposage et de transport des produits d'origine animale et des denrées alimentaires en contenant, prescrites sur leur étiquetage.
2. De disposer de locaux, quelle que soit la qualité du propriétaire (collectivité, association, entreprise) d'équipements et de matériels en parfait état de propreté.

3. De sensibiliser les personnes qui concourent à la préparation des repas d'hygiène des manipulations (vêtements propres et adaptés à l'activité, bonne hygiène corporelle, lavage des mains régulier, etc)
4. D'utiliser les matières premières fraîches en respectant la température de transport et de conservation, mentionnée sur les étiquettes.

Les précautions à prendre lors de la fabrication : Il est très vivement recommandé de :

1. Vérifier que la date limite de consommation (DLC) des ingrédients utilisés, inscrite sur l'emballage, n'est pas dépassée. Ces dates limites ne sont d'ailleurs valables que dans la mesure où les emballages n'ont pas été ouverts. Dès qu'ils le sont, les produits doivent être consommés très rapidement ;
2. Ne pas utiliser de produits entamés depuis plus d'une journée pour des produits comme le lait et la crème ;
3. Respecter les règles d'hygiène strictes, en particulier sur les points suivants : Ø Lavage des mains aussi souvent que nécessaire, en particulier après être allé aux toilettes; Ø Fabrication à un moment le plus proche possible de la consommation ; Ø Après cuisson, les plats sont immédiatement servis et ne doivent jamais être laissés en attente à température ambiante ; Ø Nettoyage et désinfection des surfaces de travail (eau de javel dans un grand volume d'eau froide puis rinçage à l'eau du robinet) ; Ø Bon état et propreté du matériel et des ustensiles ; Ø Rangement des produits d'entretien ; Ø Éloignement des animaux domestiques ; *Du fait qu'ils sont destinés à être partagés, qu'ils sont élaborés en plus grande quantité, qu'ils subiront des délais entre leur fabrication et leur consommation, les produits élaborés occasionnellement par des bénévoles et destinés à être consommés à l'occasion de fêtes ou de manifestation, présentent en effet plus de risques que ceux que l'on prépare chez soi, pour sa propre consommation.*
4. Ne pas mettre en contact avec les surfaces ou les ustensiles ayant été utilisés pour les matières premières les aliments après leur cuisson sans qu'ils aient été préalablement correctement nettoyés.

3°) Les précautions à prendre pour la conservation des produits :

Il est très vivement recommandé de :

1. Protéger des contaminations, les aliments après leur cuisson. Ils peuvent, selon leur nature, être mis par exemple dans des boîtes ou recouverts de film étirable alimentaire ou de papier d'aluminium alimentaire. Certains produits plus fragiles, tels que les pizzas, les quiches, les sandwiches, etc., doivent être conservés au réfrigérateur en attendant leur consommation.

ATTENTION : le non-respect des températures réglementaires constitue un des principaux facteurs contribuant à la survenue d'une toxi-infection alimentaire collective (TIAC).

4°) Les précautions à prendre pour le transport des produits :

Il est très vivement recommandé de :

1. Réduire au maximum le temps nécessaire au transport des produits, en particulier pour les produits fragiles,
2. D'envelopper les produits transportés afin de réduire les risques de contaminations.
3. De transporter les produits conservés au froid pour assurer un maintien à basse température pendant tout le temps du transport et éventuellement du stockage avant consommation, dans des glacières ou des sacs isothermes : Ø munis de plaques à accumulation de froid (plaques eutectiques) ; Ø ou, à défaut, de bouteilles d'eau congelées, en quantité suffisante.

5°) Les précautions à prendre pour le stockage des produits :

Il est très vivement recommandé de :

1. Entreposer, avant consommation, les produits qui nécessitent une conservation au froid dans un réfrigérateur lorsque cet équipement existe. À défaut, les produits sont laissés dans la caisse glacière ou le sac isotherme jusqu'au dernier moment. Pendant l'attente, les caisses ou sacs isothermes sont mis à l'abri de toute source de chaleur, à l'abri notamment du soleil;
2. Conserver les autres produits emballés jusqu'au moment de la consommation. Ces matériels sont munis de thermomètre et en état de propreté constante.

6°) Les précautions à prendre lors de la consommation des produits :

Il est très vivement recommandé de :

1. Entreposer les verres, assiettes, couverts, à l'abri des poussières et autres contaminations par exemple dans une caisse ou un placard fermé surtout si les conditionnements ont été ouverts.
2. Ne jamais réutiliser les sauces et bouillons;
3. Jeter systématiquement les éventuels restes du repas même s'ils n'ont pas été servis ;
4. Jeter toute boîte de conserve ouverte non consommée partiellement ou entièrement ;
5. Seules quelques catégories de produits stables (olives, fruits au sirop par exemple) pourront être conservés pour une utilisation ultérieure sous réserve d'un stockage à une température adaptée et dans un récipient autre que la boîte.
6. Sortir au fur et à mesure des besoins les produits et les garder à l'abri du soleil (parasol par exemple) et des contaminations (boîtes, films alimentaires), si l'événement pour lequel ils ont été fabriqués est destiné à durer longtemps, au delà d'une ou deux heures par exemple (kermesse, barbecue, fête de fin d'année, loto, etc.) ;
7. Jeter les produits non consommés le jour même ;
8. Dans la mesure du possible, garder un échantillon témoin de chaque repas en le conservant, si possible sur 5 jours, séparé des autres aliments, sous cellophane ou emboîtement hermétique à +3°C.

Informations particulières sur les Toxi-Infections Alimentaires Collectives :

Une toxi-infection alimentaire collective se définit par l'apparition d'au moins 2 cas similaires d'une symptomatologie, en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire. En cas de suspicion de toxi-infection alimentaire, seul un médecin peut en juger et il doit donc être le premier contacté par les malades. Si une présomption de TIAC est forte (par appréciation du médecin), l'[ARS](#) (Agence Régionale de Santé , ex DRASS) sera contactée pour confirmation car cette déclaration est obligatoire.

Une procédure d'action entre l'[ARS](#) et la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations est mise en place ensuite pour réaliser une enquête épidémiologique pour déterminer la cause de l'intoxication. La conservation des plats témoins est un élément clé dans la détermination de la cause (analyses bactériologiques des plats)

La souscription d'une assurance couvrant les risques de toxi-infection alimentaire collective peut être indispensable.

7°) Les précautions à prendre pour la Gestion des déchets :

Il est très vivement recommandé de :

1. Collecter les déchets et ordures ménagères dans un récipient équipé d'un sac étanche et d'un couvercle, en un lieu éloigné du lieu de préparation du repas et évacués rapidement. Dans l'attente de leur évacuation, ils sont stockés hors de portée des animaux et si possible dans un lieu ombragé.

IV) VENTES AU DEBALLAGE (VIDE GRENIERS)

Sont considérées comme des ventes au déballage, tels que *les vide-greniers*, toute vente répondant à la définition de l'article L310-2 du code de commerce, à savoir *les ventes de marchandises, neuves ou d'occasion, effectuées* :

- Dans des locaux ou sur des emplacements non destinés à habituellement à la vente au public de ces marchandises (parking, place et voie publiques),
- Ainsi qu'à partir de véhicules spécialement aménagés à cet effet,
- Par des particuliers, professionnels ou organisateurs de manifestations commerciales, sauf exceptions de l'article L310-2-II et III du code de commerce.

Quelle que soit la surface, toute vente au déballage doit donc faire l'objet d'une déclaration préalable **auprès du maire de la commune** dans laquelle la vente est prévue.

Renseignements en Mairie et en préfecture ou par mél : ide-reglementation-generale@maine-et-loire.pref.gouv.fr

Modalités de la déclaration :

- Effectuée à l'appui de l'imprimé Cerfa 13939*01, dûment renseigné comportant toutes les caractéristiques de la vente, ainsi que l'engagement du déclarant de respecter les dispositions applicables, sous peine de sanctions pénales en cas notamment de : fausse déclaration, défaut de déclaration, défaut de tenue du registre d'identification des vendeurs, dépassement de la durée légale des ventes,
- **Adressée à la mairie par l'organisateur par LR avec AR, ou remise contre récépissé de la mairie, dans le délai, de 15 jours au moins** avant la date prévue pour le début de la vente ou, lorsque la vente est prévue sur le domaine public, dans le même délai que la demande d'occupation temporaire du domaine public qu'il appartient au maire d'autoriser, le cas échéant. A réception de la déclaration, le maire doit informer le déclarant, dans les 8 jours au moins avant le début de la vente, des sanctions qu'il encourt prévues par l'article R310-19-3° du code de commerce (contravention de 5ème classe).

A noter que les particuliers, non-inscrits au registre du commerce et des sociétés, peuvent participer aux **ventes au déballage**, exclusivement d'objets personnels et usagés, **au maximum 2 fois par an**.

Il appartient à l'organisateur de tenir le registre d'identification des vendeurs, dans lequel chacun d'eux atteste sa non-participation à 2 ventes dans l'année civile.

Ce registre, paraphé par le maire, est tenu à la disposition des services de police et gendarmerie, des douanes et fiscaux pendant toute la durée de la manifestation, puis il est adressé dans les 8 jours suivant la vente, à la préfecture quel que soit l'arrondissement du lieu de la vente.

A défaut de tenir ce registre et/ou en cas de fausses déclarations, organisateurs et vendeurs encourrent les sanctions (emprisonnement et amende jusqu'à 30 000€) prévues au code pénal (art.321-7 et 8).

Télécharger la demande d'autorisation Cerfa n° 13939*01 :

V) MANIFESTATION OU COMPETITION SPORTIVE.

Toute épreuve, course ou compétition sportive devant se disputer, en totalité ou en partie sur une voie publique, est soumise à déclaration ou nécessite l'obtention préalable, par les organisateurs, d'une autorisation administrative délivrée par les services de l'État (Préfecture ou Sous-préfecture).

Dossier organisateur : http://www.maine-et-loire.gouv.fr/IMG/pdf/dossier_organisateur_092013.pdf

Délai de dépôt : 2 mois au moins avant la date

Renseignements en préfecture :

Direction de la Réglementation et des Collectivités Locales
Bureau de la Circulation
Tél. 02 41 81 81 57

1 - Manifestation sportive sur une voie ouverte à la circulation publique, et sans classement final des participants, ne comprenant pas de véhicule terrestre à moteur.

Les manifestations sportives qui ne comportent pas de véhicules terrestres à moteur et qui sont sans classement final des participants (randonnée cycliste, pédestre ou équestre, rollers, etc ...), doivent faire l'objet d'une déclaration préalable :

- À la sous-préfecture si le circuit est entièrement inclus dans l'arrondissement,
- À la préfecture si le circuit concerne au moins deux arrondissements,
- À la préfecture de chaque département si le circuit concerne plusieurs départements.

Le dossier de déclaration doit obligatoirement comporter :

- Une déclaration précisant le nom et l'adresse du déclarant, ainsi que la nature, la date de la manifestation et le nombre approximatif des participants,
- Le parcours et l'horaire de la manifestation (notes, cartes et plans si possible au format A 3 au maximum),
- La liste des communes traversées,
- Le programme ou le règlement de la manifestation,
- Un exemplaire signé de l'attestation de police d'assurance souscrite par l'organisateur de la manifestation et couvrant la responsabilité civile ainsi que celle des participants à la manifestation et de toute personne nommément désignée par l'organisateur, prêtant son concours à l'organisation de la manifestation ;

Déclaration pour l'organisation d'une **manifestation sportive non motorisée sur une voie publique ou ouverte à la circulation publique** :

https://www.formulaires.modernisation.gouv.fr/gf/cerfa_13447.do

Délai de la déclaration : 1 mois au moins avant la date

2 - Compétition sportive avec classement final des participants, ou concentration importante de véhicules terrestres à moteur.

Les épreuves ou compétitions sportives avec classement final des participants, ainsi que les concentrations de véhicules terrestres à moteur (nombre égal ou supérieur à 200 véhicules automobiles ou à 400 véhicules à moteur de 2 à 4 roues, y compris les véhicules d'accompagnement) doivent faire l'objet d'une autorisation préalable :

- Du préfet du département,
- A la préfecture si le circuit concerne au moins deux arrondissements,
- A la préfecture de chaque département si le circuit concerne plusieurs départements.

La composition du dossier de demande d'autorisation est différente selon les cas :

Demande d'autorisation pour l'organisation d'une **compétition sportive sur une voie publique ou ouverte à la circulation publique** : http://www.maine-et-loire.gouv.fr/IMG/pdf/cerfa_13391-03.pdf

Demande d'autorisation pour l'organisation d'une **compétition sportive sur une voie publique ou ouverte à la circulation publique** :

https://www.formulaires.modernisation.gouv.fr/gf/cerfa_13390.do

Délai de la demande d'autorisation : 3 mois au moins avant la date

3 – Sécurité de l'épreuve et de la circulation.

Pour toutes les épreuves ou compétitions sportives, des organisateurs techniques appelés « signaleurs » doivent être mis en place le long du parcours. Ils ont pour mission de porter à la connaissance des usagers de la voie publique les restrictions de circulation ou éventuellement les priorités de passage édictées à l'occasion de la manifestation.

Ils ne disposent pas de pouvoir de police, notamment d'injonction, à l'égard des usagers qui ne respecteraient pas les mesures édictées. En revanche, le non-respect des restrictions de circulation imposées lors du passage de la course étant sanctionné par une contravention de 4ème classe, les signaleurs doivent rendre compte au plus tôt de tout incident à l'Officier de Police Judiciaire le plus proche (police, gendarmerie, ...).

Les signaleurs sont désignés par l'organisateur de la manifestation. Ils doivent être majeurs et titulaires du permis de conduire en cours de validité. Ils doivent être identifiables au moyen d'un brassard ou d'un gilet marqué « *course* » et être porteurs d'une copie de l'arrêté préfectoral autorisant l'épreuve. Pour une meilleure signalisation, des barrières de type K 2, pré signalées, sur lesquelles le mot « *attention course* » sera inscrit, peuvent être utilisées, par exemple, lorsqu'un signaleur « couvre » un carrefour à plusieurs voies.

Avec sa demande d'autorisation, l'organisateur doit déposer la liste, datée et signée, des signaleurs avec leur nom (nom de jeune fille pour les dames), prénom, date de naissance et numéro de permis de conduire. La liste figurera sur l'arrêté préfectoral d'autorisation.

4 - Natura 2000

Par ailleurs, si la manifestation se déroule sur un **site classé NATURA 2000 et rassemble plus de 1 000 personnes** (participants, organisateurs et spectateurs) ou que le budget est supérieur à 100 000 €, une **étude d'incidence Natura 2000** doit être produite.

Direction départementale des Territoires
SRGC - Unité Loire et navigation
15 bis, rue Dupetit Thouars

VI) ORGANISATION DE LOTOS LOTERIES (OU TOMBOLAS).

Les tombolas, loteries et lotos sont des jeux de hasard interdits.

Renseignements en préfecture ou par mél : ide-reglementation-generale@maine-et-loire.pref.gouv.fr

Des exceptions à ce principe sont prévues de manière restrictive :

- **LES LOTOS TRADITIONNELS :** L'interdiction faite aux jeux de hasard ne s'applique pas aux lotos traditionnels lorsqu'ils sont organisés :
 - Dans un cercle restreint
 - Uniquement dans un but social, culturel, scientifique, éducatif, sportif ou d'animation sociale
 - Pour des mises de faible valeur (moins de 20 €)
- **LOTIERES OU TOMBOLAS :** l'interdiction faite aux jeux de hasard ne s'applique pas aux loteries :
 - dont les lots sont des objets mobiliers
 - si elles sont exclusivement destinées à des actes de bienfaisance, à l'encouragement des arts ou au financement d'activités sportives à but non lucratif.

Télécharger l'imprimé de déclaration LOTERIES : <http://www.maine-et-loire.gouv.fr/loteries-lotos-et-tombolas-a1840.html>

VII) TIR D'UN FEU D'ARTIFICE

La Ville, une association ou un particulier peut organiser le tir d'un feu d'artifice sur le domaine privé ou sur le domaine public.

Renseignements en Mairie et en Préfecture ou par mél : ide-reglementation-generale@maine-et-loire.pref.gouv.fr

1° - Sur le domaine privé, si le feu d'artifice ne comporte pas des fusées de classe K4 et réunit un poids total de matière explosive de moins de 35 kg :

Pas de formalités

Il est conseillé d'avertir les pompiers et la gendarmerie de l'organisation d'un feu d'artifice.

2° - Si le feu d'artifice comporte des fusées de classe K4 ou réunit un poids total de matière explosive de plus de 35 kg :

La déclaration, au moyen du formulaire cerfa n° 14098*01, doit être faite à la **mairie** qui transmettra pour instruction à la préfecture, **au moins 5 semaines à l'avance.**

En outre l'organisateur doit demander **l'autorisation d'occuper le domaine public à la mairie.**

Télécharger la demande d'autorisation Cerfa n° 14098*01 : http://www.maine-et-loire.gouv.fr/IMG/pdf/formulaire_declaration_et_fiche_de_reenseignements_spectacle_pyrotechnique.pdf

Elle doit comporter :

- Les date, heure et lieu du spectacle
- Un plan, avec échelle, indiquant l'emplacement réservé à la (ou les) zone(s) de tir, du public, matérialisant les moyens de protection (barrières) et les distances de sécurité observées conformément à la liste des artifices utilisés remise par l'artificier,
- L'attestation d'assurance en cours de validité de l'artificier,
- Le certificat de qualification au tir d'artifices du groupe K4 de l'artificier,
- la liste, remise par l'artificier, des produits utilisés précisant leur numéro d'agrément, leur catégorie, leur calibre, les distances de sécurité préconisées par le fabricant, et le poids total de matière explosive employée.

Par ailleurs :

- Un permis de tir est délivré par la mairie et contresigné par le chef de chantier, responsable du tir,
- Le stockage du feu d'artifice à proximité du lieu de tir doit être placé sous le contrôle et la responsabilité de l'organisateur :
 - Pour un feu d'artifice tiré par la Ville : cette personne est désignée par le maire si le stockage relève de la responsabilité de la mairie.
 - S'il s'agit d'un feu d'artifice non municipal, l'organisateur doit porter à la connaissance du maire l'identité de la personne choisie, ainsi que la manière de la joindre en cas d'incident,

Les pompiers et la gendarmerie sont obligatoirement prévenus par le maire ou son représentant, une semaine au moins avant le tir.

Au cas où le feu d'artifice est tiré d'une barge sur la Loire, une autorisation spécifique est nécessaire à présenter à la préfecture au minimum 3 mois avant la date du tir :

http://www.maine-et-loire.gouv.fr/IMG/pdf/cerfa_15030-01.pdf

Par ailleurs, si le feu d'artifice rassemble plus de 1 000 personnes (participants, organisateurs et spectateurs) ou que le budget est supérieur à 100 000 €, une étude d'incidence Natura 2000 doit être produite, dès lors qu'elle se déroule sur tout ou partie d'un site classé, Natura 2000.

Direction départementale des Territoires
SRGC - Unité Loire et navigation
15 bis, rue Dupetit Thouars
49047 ANGERS cedex 01

http://www.maine-et-loire.gouv.fr/IMG/pdf/FormulaireSimplifie_Manifestation-sportive_49.pdf

VIII) LACHER DE BALLONS OU DE LANTERNES THAÏ .

Renseignements en préfecture ou par mél : ide-reglementation-generale@maine-et-loire.pref.gouv.fr

La réglementation ne prévoit pas explicitement d'autorisation pour les lâchers de ballons. Toutefois, le code de l'aviation civile prévoit « *qu'un ballon libre non habité sera exploité de manière qu'il présente le moins de danger possible pour les personnes, les biens ou d'autres aéronefs* » (arrêté du 3 mars 2006 modifié).

Certaines mesures de sécurité doivent être respectées :

- Pour le gonflage de ballons (décret n° 89-622 du 12 septembre 1989) : les ballons devront obligatoirement être gonflés à l'aide d'un mélange gazeux composé d'un gaz inerte (azote, hélium pur ou en mélange), à l'exclusion de tout autre,
- Les bouteilles contenant le mélange gazeux seront marquées aux couleurs conventionnelles des gaz qu'elles contiennent et pourvues d'étiquettes portant la mention « gaz destiné au gonflage des ballons baudruche » et entreposées hors d'atteinte des enfants,
- Pour la protection des aéronefs :
 - Les ballons devront être constitués d'une enveloppe non réfléchissante pour les radars, d'un volume inférieur à 50 dm³, sans charge utile solide autre qu'une carte de correspondance et sans emport de pièce métallique ou rigide,
 - Les ballons ne doivent pas être reliés entre eux,
 - Seul un lâcher de 50 ballons maximum, non reliés entre eux, toutes les cinq minutes sera autorisé (ou 100 ballons toutes les cinq minutes pour un lâcher supérieur à 500 ballons),

La déclaration doit en être faite auprès de la préfecture de Maine et Loire, **avec l'avis du Maire** de la commune qui informera les services de l'aviation civile, **1 mois au moins avant la date du lâcher**.

Télécharger l'imprimé de déclaration BALLONS : http://www.maine-et-loire.gouv.fr/IMG/pdf/Imprime_declaration_lacher_ballons_baudruche.pdf

Télécharger l'imprimé de déclaration LANTERNES : http://www.maine-et-loire.gouv.fr/IMG/pdf/IMPRIME_LACHER_LANTERNES.pdf

IX) BALL-TRAP TEMPORAIRE.

Toute organisation d'un ball-trap temporaire doit faire l'objet d'une déclaration, **5 semaines au moins avant la date de la manifestation, en Mairie pour avis du Maire** puis transmission à la **préfecture**.

Renseignements en Mairie et en Préfecture ou par mél : ide-reglementation-generale@maine-et-loire.pref.gouv.fr

Télécharger la déclaration d'organisation : <http://ffbt.asso.fr/files/download/Formulaire-de-declaration.pdf>

Elle doit comporter :

- La déclaration d'organisation d'un ball-trap
- Un plan de situation permettant de situer le lieu choisi sur la commune ou une copie d'une carte géographique avec à une échelle de 1/200 000,
- Un croquis d'une échelle de 1/5000, côté, couvrant une zone de 300 à 500 mètres autour de l'emplacement retenu, indiquant la situation des appareils de lancements, l'orientation des tirs, les voies d'accès, les protections prévues et l'emplacement réservé au public, Si aucun obstacle ne fait office d'écran protecteur, une distance minimale de 200 mètres dans la direction normale du tir doit séparer des routes et habitations riveraines tout établissement d'activités physiques ou sportives où sont pratiquées des activités de tir aux armes de chasse,
- **L'avis du maire de la commune,**
- L'autorisation écrite du propriétaire du terrain,
- L'autorisation de la Fédération Française de Ball-trap si la manifestation donne lieu à une remise de prix dont la valeur globale cumulée excède 3000 €,

- Les prescriptions de sécurité qui seront affichées,
- La copie de l'assurance en responsabilité civile des organisateurs.