

Que dit la réglementation ?

Dans le règlement externe de collecte des déchets ménagers et assimilés figurent les obligations des usagers de ce service public.

Les commerçants doivent s'assurer de posséder un local où stocker leurs bacs roulants. En effet, ces derniers ne peuvent rester sur le domaine public sans interruption.

Les bacs doivent être sortis après 20h la veille du jour de la collecte au droit du local professionnel en respectant le passage des véhicules, des piétons et des personnes à mobilité réduite et être rentrés le plus tôt possible après la collecte.

Pour connaître les jours de collecte se rendre sur le site internet du syndicat Azur (ou par téléphone) :

<http://www.syndicat-azur.fr/argenteuil> dans lequel vous pouvez saisir soit la rue concernée ou la choisir dans un tableau.

Les usagers de ce service sont civilement responsables de la gestion de leurs bacs avant toute manipulation des agents chargés de la collecte.

Qui contacter ?

Syndicat Azur, 2 rue du Chemin-Vert, 95100 Argenteuil, 01 34 11 70 31

Ce que je risque en cas d'infraction

Une amende est prévue par le code pénal allant de la 1^{re} à la 5^e classe selon la nature

de la contravention.



3 • DES RÈGLES SPÉCIFIQUES

FOOD TRUCKS (CAMIONS-RESTAURANT)

Que dit la réglementation ?

Pour ouvrir votre food truck, vous devez préalablement engager des démarches pour obtenir votre **carte de commerçant ambulant** auprès du centre de formalités des entreprises compétent. Cette carte doit être renouvelée tous les quatre ans.

Si vous préparez des plats à partir de produits frais, vous devrez vous rapprocher de la chambre de métiers et de l'artisanat (CMA).

Si les plats vendus ne sont pas transformés par vos soins, vous devrez vous rapprocher

de la chambre de commerce et d'industrie (CCI).

La seconde étape pour créer votre food truck consiste à obtenir une **autorisation d'occupation du sol**. En effet, votre outil de travail est un **camion food truck**, vous aurez besoin d'une autorisation d'occupation temporaire du domaine public (**AOT**). Cette autorisation est obligatoire pour les professionnels qui occupent une partie du trottoir.





Ces permis sont nominatifs et limitatifs. Vous obtiendrez un permis de stationnement ou une permission de voirie en répondant à un appel à candidature de la mairie, proposant des emplacements déterminés. À ce jour quatre sont définis à Argenteuil à savoir rue Jean-Grandel, rue du Pérouzet, place Aristide-Briand et le parking de la mairie situé rue Denis-Roy.

En effet en vertu de l'ordonnance du 19 avril 2017, les communes sont dans l'obligation d'organiser une procédure de mise en concurrence (publicité et sélection préalable) lorsqu'elles souhaitent autoriser l'occupation de leur domaine public.

L'appel à candidature se fait par voie de publicité : affichage à l'hôtel de ville, site internet de la ville, avis de publication à diffusion locale, nationale ou internationale habilitée à recevoir les annonces légales ou une publication spécialisée dans le secteur d'activité.

Les critères de sélection sont contenus dans le cahier des charges. Dans tous les cas, les quatre emplacements feront l'objet d'un roulement afin d'avoir une diversité culinaire, et le nombre de food truck sera déterminé en fonction des rythmes de présence. Le créneau horaire est de 11 h à 14 h 30. Une obligation consiste à préparer au moins un plat végétarien et bio, l'exploitant du food truck doit prendre en charge la gestion des déchets (activité et clientèle).

Pour candidater à un appel de proposition de la mairie, vous devez déposer un dossier de demande d'obtention du permis auprès de la mairie dans les délais prévus par l'appel à candidatures.

Votre dossier doit contenir à minima :

- Un formulaire à retourner dûment complété ;
- Pièce d'identité du demandeur ;
- CV du chef (expériences) ;
- Un descriptif du food truck : les produits, les normes d'hygiène, le design du camion ;
- Présentation des menus ;
- Le K-bis de votre société ou micro-entreprise ;
- Une attestation d'assurance pour l'occupation du domaine public ;
- Attestation de la formation hygiène.

Les dossiers seront examinés par une commission.

Les normes d'hygiène et de sécurité sanitaire applicables aux food trucks ne sont pas différentes de celles applicables aux restaurants classiques puisqu'il s'agit de la vente de plats divers.

Qui contacter ?

• **Mission Attractivité commerciale, Hôtel de ville, 12-14 bd Léon-Feix, BP 721, 95107 Argenteuil cedex • 01 34 23 49 23**

• **Service Hygiène publique, Hôtel de ville, 12-14 bd Léon-Feix, BP 721, 95107 Argenteuil cedex • 01 34 23 43 11**