

31^{ème} FETE DU TERROIR
Samedi 23 septembre 2017 (10h-19h)

EXPOSITION VENTE DES PRODUITS DU TERROIR
Dans le Parc Layet et sur l'avenue du 11 novembre
Organisée par la FDSEA des Alpes Maritimes en partenariat avec l'Office de Tourisme de
Saint-Laurent-du-Var

FICHE D'INSCRIPTION

À retourner avant le dimanche 20 août 2017 à
L'OFFICE DE TOURISME DE SAINT-LAURENT-DU-VAR
1819, Route du Bord de Mer
06700 SAINT-LAURENT-DU-VAR
tourismeaccueil@saintlaurentduvar.fr – fax : 04 93 14 92 83

Les emplacements seront attribués selon l'ordre d'arrivée des inscriptions, sans réclamation possible. (15 € l'emplacement)

ATTENTION :
Envoyer le formulaire d'inscription complété sans le paiement.
Le règlement sera effectué sur place à votre arrivée et remis au représentant de la FDSEA.

• Attention : Capacité d'accueil limitée

Nom de la structure

Etes-vous ? :

Producteur / Revendeurs de produits / autre Précisez :

Nom – Prénom de l'exposant présent sur site :

Adresse :

Mail : Fax :

Commune : Téléphone :

Nombre de mètres linéaires souhaités (maximum 5 mètres) :

 *Merci de vous munir sur le site d'un parasol, de tables nappées et chaises.*

• Branchement électrique demandé : OUI – NON

Mentionnez le type de branchement (lampes, appareil à crêpes, réfrigérateur, etc.) :

.....
.....

• **Type de production** (toute cuisson de produits salés est interdite):

Cochez les cases ci-dessous :

Alimentaire

Autre

Puis remplir les champs obligatoires ci-dessous

CHAMPS OBLIGATOIRES A REMPLIR ET INSTRUCTIONS

Que vendez-vous ? :

.....
.....
.....

• **Type de produits vendus**

Alimentaire

- Produits frais
- Bouteilles d'alcool fermées
- Conserve

Autre

- Type de production/vente :
.....
.....
.....

Dans tous les cas, il est **IMPERATIF** de nous fournir :

- **Pour la vente de produits alimentaires :**

Certificat des services vétérinaires à jour
(sauf fruits et légumes frais)
Enceinte réfrigérée
(sauf fruits et légumes frais)

- **Pour les agriculteurs :**

La Carte MSA

- **Pour les associations :**

Assurance responsabilité civile
Statuts de l'association
Copie de la pièce d'identité du Président

- **Pour les commerçants/sociétaires :**

Registre du Commerce et des Sociétés
Responsabilité Civile Professionnelle
K-Bis ou carte 3 V commerçant non
sédentaire

- **Pour tous :**

Copie de la pièce d'identité
(carte d'identité ou passeport)
en cours de validité

• **Repas exposants midi et soir :**

Le Lions Club propose un repas complet : pissaladière, fricassée laurentine, dessert et bouteille d'eau

Prix du repas : 12 euros (tarif préférentiel sur présentation de la carte d'exposant à régler sur place)

• Instructions :

- **Les dossiers d'inscription incomplets ne seront pas pris en compte.**
- Il est demandé à chaque participant de venir avec son propre matériel d'exposition (établi, parasol, nappe, etc...) Le site n'est pas automatiquement ombragé toute la journée.
- Lors de la manifestation, nous vous demandons de respecter votre type de production comme indiqué sur votre fiche d'inscription – de respecter également les emplacements attribués.
- Un espace est mis à disposition de chaque exposant avec parking réservé à proximité de la manifestation
- Installation impérative du stand le 23 septembre entre 6h et 8h.

REGLEMENT GENERAL A L'ATTENTION DES FABRICANTS ET REVENDEURS

POUR TOUS LES PRODUITS OU PRESTATIONS PROPOSES A LA VENTE

Affichage des prix :

Les prix de tous les produits ainsi que, le cas échéant, des prestations de service payantes proposées aux clients doivent être affichés de façon bien visible et lisible dès que le stand est ouvert à la vente.

POUR LES PRODUITS ET DENREES ALIMENTAIRES

Hygiène :

Les denrées alimentaires présentées en vrac, non munies d'un emballage individuel (biscuits, pâtes de fruits, etc.) doivent être protégées des pollutions de toute nature par tous moyens appropriés (vitrine, film plastique, voile de gaz, etc.)

De plus, le règlement CE 852/2004 impose que le professionnel doit soit porter des gants qu'il changera aussi souvent que nécessaire soit, au moment où il sert la denrée, utiliser une pince, un papier d'emballage ou un film plastique.

Respect de la chaîne du froid :

Les produits alimentaires microbiologiquement périssables, notamment à base de denrées animales, doivent être conservés au froid jusqu'à leur remise au consommateur (en général : + 4°C ou + 8°C), soit au chaud, s'il s'agit de plats cuits devant le client (+ de 63°C) Cependant, les fromages de type tomme, vendus en vrac, sans emballage, ne sont pas concernés par ces dispositions car ils sont supposés résister à la température ambiante. Quant aux plats de type sandwich, destinés à être consommés rapidement après l'achat, une rupture de la chaîne du froid correspondant à une durée de service peut être tolérée. En conséquence, préparer à l'avance des produits susceptibles de rester plusieurs heures à température ambiante avant d'être vendus constitue une infraction.

Etiquetage informatif :

Les denrées alimentaires vendues en vrac doivent comporter, sur un écriteau ou sur une ardoise, leur dénomination de vente afin que le client comprenne ce qu'est le produit.

Les denrées alimentaires vendues préemballées sont soumises à un étiquetage informatif obligatoire : dénomination de vente, liste des ingrédients, poids net, date limite de consommation ou d'utilisation optimale, nom et adresse du fabricant ou d'un responsable établi dans l'Union Européenne. Cet étiquetage doit être rédigé en français.

Publicité trompeuse, tromperie sur l'origine des produits et sur l'identité du fabricant :

Les revendeurs ne doivent pas usurper la qualité de producteurs. Si les revendeurs ne peuvent fournir d'étiquetage sur les produits permettant de confirmer leur origine et l'identité du fabricant, ils doivent présenter, outre les factures d'achat y afférentes, une attestation de leurs fournisseurs.

En conclusion, l'exposant s'engage à ne fournir que des produits de sa propre production ou fabriqués par un producteur clairement nommé et identifié.