

FÊTE DU BŒUF DE PAÏTA 2026

28^e Édition — Dimanche 18 Octobre 2026 (8h00 - 16h00)

RÈGLEMENT INTÉRIEUR

1. DÉROULEMENT, ACCÈS ET STATIONNEMENT

- ❖ **Date et horaires de l'événement :** Dimanche 18 octobre 2026, de 8h00 à 16h00
- ❖ **Créneaux d'installation obligatoires :**
 - Forains :** Du mardi 13 au samedi 17 octobre (8h00 - 18h00).
 - Autres exposants :** Samedi 17 octobre (8h00 - 18h00) OU dimanche 18 octobre (5h00 - 7h00).
- ❖ **Fin de mise en place :** Tous les stands doivent être installés le dimanche 18 octobre à 7h00 au plus tard, et prêts à accueillir le public à 08H00
- ❖ **Arrivée sur site :** Interdiction de s'installer sans la présence des placiers. Respect impératif de leurs consignes et **présentation obligatoire de votre QR Code d'inscription** (figurant sur votre ticket ticket.nc) pour vous orienter vers votre emplacement.
- ❖ **STATIONNEMENT ET CIRCULATION :** Le stationnement de tout véhicule à proximité immédiate des stands est strictement interdit. Après le déchargement de votre matériel, vos véhicules doivent être impérativement garés sur les parkings exposants prévus à cet effet avant 7h00.
- ❖ **ANIMAUX INTERDITS :** Pour des raisons de sécurité et d'hygiène, **les animaux sont strictement interdits sur l'ensemble du site**, même tenus en laisse.

2. MODALITÉS D'INSCRIPTION

Inscriptions en ligne (via eticket.nc)

Les emplacements suivants sont réservés à l'inscription directe en ligne sur **eticket.nc** :

- ❖ **Zones C1 à C4, F1 à F2, I1 et J1** : dédiées exclusivement aux TPE (Très Petites Entreprises, artisans, patentés de moins de 10 salariés)
- ❖ **Zones A3 à A6** : dédiées plantes, fleurs, fruits et légumes

Inscriptions sur rendez-vous (directement auprès de l'organisateur)

Certains emplacements spécifiques ne sont pas vendus en ligne. Ils nécessitent une prise de rendez-vous obligatoire :

- ❖ **Stands, Restaurations & Forains :**

Tél. 91 59 61 / E-mail : feteduboeuf@ville-paita.nc

- **Zones A1 et A2** : Plantes
- **Zone B1** : Commerces & Restauration
- **Zone FC** : Food Court
- **Zones G1 H1 à H4** : Restaurations
- **Zone S1** : Forains

- ❖ **Sponsors et Partenaires :**

Tél. 35 21 12 / E-mail : communication@ville-paita.nc

Accès à l'Electricité

- ❖ **Aucun raccordement électrique n'est fourni sur le reste du site.** Seules les **zones G1** et **Food Court (FC)** bénéficient d'un accès à l'électricité (sur réservation préalable gérée en direct avec l'organisateur)

Conditions des Stands

- ❖ **Dimensions** : 3x3 mètres. Possibilité de réserver jusqu'à 3 emplacements adjacents (hors forains)
- ❖ **Matériel** : Fourniture non comprise dans le tarif. L'exposant apporte son matériel (tables, chaises, tivolis)
- ❖ **Sous-location** : strictement interdite
- ❖ **Annulation** : cf annexe conditions générales de ventes (CVG)

3. SÉCURITÉ DES INSTALLATIONS ET MATÉRIEL DE CUISSON

Contrôles de Sécurité

Passages de la Commission Communale de Sécurité : **samedi 17 octobre à 15h00** et **dimanche 18 octobre à 7h00**.

Normes de Cuisson et Extincteurs Obligatoires

- **Extincteur obligatoire** : Tout stand réalisant de la cuisson sur place (barbecue, plancha, friteuse, gaz, etc.) doit **OBLIGATOIREMENT** être équipé d'un extincteur adapté et révisé pour l'année en cours.
- Seule la cuisson au gaz est autorisée. Limite de **2 bouteilles de gaz max par stand** (réserve comprise) avec tuyaux conformes.
- **Stands restauration (hors food court)** : Zone arrière de 5 m de long max autorisée pour les barbecues/sources de chaleur. Cet espace doit être délimité, sans toiture/tivoli, et propre (pas de stockage/débaras).
- **Tivolis** : Solidement ancrés. Démontage si vent > 25 nœuds. Piquets sécurisés (revêtement souple/liège). Poids de lestage par batterie interdits.

4. RESTAURATION, HYGIÈNE ET INTERDICTIONS

Hygiène Alimentaire

- **Port de gants et manipulation hygiénique** : Le port de gants à usage unique (ou l'utilisation de pinces/ustensiles dédiés) est **strictement obligatoire** pour toute manipulation directe de denrées alimentaires prêtes à être consommées. Les gants doivent être changés régulièrement et après tout contact non hygiénique.
- **Point d'eau et lavage des mains** : Les stands de restauration doivent impérativement prévoir un nécessaire de lavage des mains (eau, savon liquide, essuie-tout jetable).
- **Chaîne du froid** : Thermomètre obligatoire dans chaque glacière et réfrigérateur.
- **Déclaration SIVAP** : Formulaire (Annexe 1) à envoyer au SIVAP au moins **8 jours avant l'événement** (davar.sivap@gouv.nc).
- **Déchets** : poubelle propre sur le stand, vidée régulièrement dans les bacs du site.

Interdictions Générales

- **Animaux** strictement interdits sur le site (même en laisse)
- **Vente d'alcool** strictement interdite
- **Vente de boissons hygiéniques** réservée au Comité des Fêtes
- Interdiction des armes, objets tranchants, produits stupéfiants/dangereux, contenus choquants ou religieux, jeux de hasard

5. FORAINS

- Groupe électrogène propre isolé dans un périmètre barriéré (3x3 m) avec bac de sable et extincteur.
- Transmettre : Attestation de conformité des manèges, attestation de montage sur l'honneur et assurance RC.

6. CHECKLIST DES DOCUMENTS À PRÉSENTER

TOUS STANDS :

- ✓ **QR Code d'inscription (ticket eTicket)** à présenter aux placiers
- ✓ Attestation d'assurance Responsabilité Civile (RC)
- ✓ Extraits RIDET ou KBIS < 3 mois (associations, TPE, patentés..)

STANDS AVEC CUISSON / RESTAURATION / FOOD COURT :

- ✓ **Extincteur vérifié et adapté présent sur le stand**
- ✓ Attestation d'assurance RC
- ✓ Attestation de déclaration SIVAP complétée et signée (au plus tard le 10/10/2026)
- ✓ Charte d'hygiène alimentaire (Annexe 2) signée
- ✓ RIDET / KBIS < 3 mois (pour les professionnels)

FORAINS :

- ✓ Assurance RC, RIDET/KBIS < 3 mois,
- ✓ attestations de conformité et de montage