

Le règlement de marché et l'occupation du domaine public

Réf. RHCOL0004

Objectifs

A l'issue de la formation, le bénéficiaire sera capable de :

- Rédiger un règlement de marché
- Anticiper les difficultés du terrain par la rédaction d'un bon règlement

Prérequis nécessaires

Pas de prérequis

Public concerné

Agents des collectivités en charge du marché, policiers municipaux et élus en charge du commerce/marché

Contenu pédagogique

- **Le cadre légal**
 - Le principe de liberté du commerce
 - Le pouvoir du Maire
 - L'arrêté municipal portant règlement du marché
 - La consultation des organisations professionnelles
- **Les éléments constitutifs du marché**
 - Les différents types de marchés
 - Les lieux, périmètres et horaires
 - Les équipements qui doivent être mis à disposition des commerçants
- **Le fonctionnement du marché**
 - Les différents types d'emplacements : abonnés ou passagers
 - Les règles d'attribution des emplacements
 - La gestion des places vacantes
 - Le principe de non-discrimination
 - Les règles au sein du marché : heures d'arrivée et de départ, stationnement, comportement, gestion des déchets, les sanctions...

- La commission de marché
- **Les documents obligatoires**
 - La Carte de commerçant ambulant : délivrance et public concerné
 - Le cas des salariés ou conjoint collaborateur
 - Les professions liées à l'alimentaire
 - Les licences de débit de boissons
 - Les associations
- **La Loi Pinel**
 - La possibilité pour le commerçant de présenter un successeur
 - Les obligations du commerçant et celles du Maire
- **Les principales réglementations**
 - Art L2224-18 et 18-1 du Code des Général des Collectivités Territoriales
 - Circulaire du 12 mars 2012 relative aux activités commerciales et ambulantes
 - La Circulaire n°77-705 – Loi des 2 et 17 mars 1791 / Principe de la liberté du commerce
 - Le Décret n°2009-194 relatif à l'exercice des activités ambulantes du 18 février 2009
 - La loi n° 2014-626 du 18 juin 2014 dite Loi Pinel
 - Le Règlement /CE 852/2004 (hygiène des denrées alimentaires)
 - Le Règlement /CE 853/2004 (hygiène des denrées alimentaires d'origine animale).

Durée

0.5 jour pour un total de : 3.5 heures

Sessions (dates, lieux, prix)

- 3 au 3 octobre 2024 à Rochefort : 99.00 € net de taxe

Effectifs

Mini : 4 - Maxi : 10

Intervenants

Formateurs consultants sélectionnés par la CCI pour leur expertise dans ce domaine

Moyens pédagogiques / Méthodes mobilisées

La CCI Charente-Maritime se réserve le droit d'adapter les informations de cette fiche.

La CCI Charente-Maritime est un organisme de formation enregistré sous le numéro 75 17 02698 17, certifié Qualiopi.

Contact : competencesetformation@charente-maritime.cci.fr - 05 46 84 70 92 ou 05 46 00 53 85 - www.competencesetformation.fr

Consultez les CGV dans la rubrique Infos Pratiques sur le site www.competencesetformation.fr

Fiche pédagogique éditée le 9 avril 2024 - Page 2/3

Méthodologie alliant les apports théoriques, interactivité et échanges d'expériences.

Équipements pédagogiques : vidéo projection, paperboard, tableau interactif

Modalités de certification et évaluation des compétences

Avant la formation : évaluation des connaissances initiales des stagiaires. Pendant la formation, évaluation de la progression dans l'acquisition des connaissances. Après la formation, évaluation à chaud des connaissances acquises et de la satisfaction. Remise du certificat de réalisation de la formation.

Modalités d'accès public handicapé

Dans le cadre des formations, la CCI Charente-Maritime s'engage à accueillir les personnes en situation de handicap, sans discrimination, et à mettre en œuvre, en fonction des besoins des personnes en situation de handicap, des adaptations pédagogiques, matérielles et organisationnelles, nécessaires à la prise en compte du handicap, par nos propres moyens et/ou avec l'aide du réseau idoïne.

Indicateurs-clés de la formation

nombre de bénéficiaires formés : nouvelle formation

Taux de satisfaction : 92.86%

Nombre d'avis : 14