



## *Charte de bonne utilisation des lieux*

*Engagement de (Prénom-Nom)*

*Intervenant comme prestataire*

*Au Mariage de*

*e*

*du (date)*

Cette charte a pour objet d'engager tous les prestataires intervenant sur le domaine à respecter le règlement intérieur du domaine de la Fourtonie dans une démarche de sécurité des convives et des lieux et de développement durable.

Le respect du règlement intérieur s'applique à tous les prestataires.

Assurance responsabilité civile :seuls les métiers de bouche et les métiers d'animation sont concernés.

Caution : seuls sont concernés les métiers de bouche et d'animation ne figurant pas dans la liste privilège actualisée chaque année.

---

*SOMMAIRE CONSIGNES SECURITE ET REGLEMENT INTERIEUR*

---

*Article 1 Conditions générales de l'utilisation des lieux*

---

*Article 1.1 Descriptif des lieux et usage*

---

*Article 1.1.1 Zone piétonne*

---

*Article 1.1.1 a. La cour d'honneur*

---

*Article 1.1.1.b L'allée menant au porche*

---

*Article 1.1.2 Parking*

---

*Article 1.1.2.a Parking Invités*

---

*Article 1.1.2.b Parking prestataires*

---

*Article 1.1.3 Livraisons*

---

*Article 1.1.3.a Jours-Horaires*

---

*Article 1.1.3.b Matériel mis à disposition*

---

*Article 1.2 Aménagement et Décoration de la Salle de réception : chai et bergerie*

---

*Article 1.5 Respect des espaces verts et aménagements extérieurs*

---

*Article 2 Responsabilités Prestataires*

---

*Article 2.1.Métiers de bouche*

---

*Article 2.1.1 Visite technique*

---

*Article 2.1.2 Buffets cocktail en extérieurs*

---

*Article 2.1.3 Remise en état des locaux gestion des déchets*

---

*Article 2.1.4 Sur consommation d'eau et d'électricité : camion frigo*

---

*Article 2.2. Animation-Sonorisation*

---

*Article 2.3 Assurances responsabilité civile*

---

*Article 2.4 Caution*

---

*Article 2.5 Liste «Privilège»*

---

*Article 3 Sécurité Incendie*

---

*Article 3.1 Consignes générales*

---

*Article 3.2. Salle de réception le chai*

---

*Article 3.4 Alarme*

---

*Article 3.5. Le chauffage*

---

*Article 3.6. Urgences médicales*

---

*Article 3.7 Disposition fermeture de la salle du chai et de la réserve (boisson)*

---

---

## Article 1 Conditions générales de l'utilisation des lieux

---

### Art.1.1 Descriptif des lieux et usage

Le domaine de la Fourtonie comprend :

Une salle de réception : Le Chai de 200 m<sup>2</sup> (capacité 200 personnes assises)

Un espace Préau Bergerie avec auvent (70m<sup>2</sup>) et dans son prolongement une tente Nomade de 140m<sup>2</sup>

Des sanitaires (5 toilettes), un office traiteur\* et une Réserve (local mitoyen à l'office traiteur).

#### **Mobilier intérieur :**

-21 tables rondes de 8 personnes (D 1,50m) , 2 tables rondes pour 10 personnes(D 1,90m) et 2 tables rondes pour 12 (D 2,20m) personnes et 200 chaises. 1 grand écran 3m/2m rétractable.

#### **Mobilier extérieur :**

-2 tables rectangulaires et une table ovale pour buffet cocktail

- 20 chaises et 10 tables en «métal blanc»

- 10 mange-debout (barriques bordelaises)

- 1 salon de jardin (bergerie)

- 1 tente type «nomade» de 140m<sup>2</sup> pour le cocktail

L'accès au parc pour les photos, tous les espaces extérieurs dans un rayon de 500m autour des bâtiments à l'exclusion des bois et l'arrière de la chartreuse.

**Espace traiteur :** comprenant 1 prise triphasée, 5 prises monophasées, 17 mètres linéaires de plan de travail, un évier, une hotte aspirante, un réfrigérateur (dans la Réserve), un chariot d'une capacité de 100 assiettes.

Un prolongement sous tente 3m/5m.

**Parking traiteur :** un parking traiteur capacité pour 2à3 camions frigo traiteur, éclairé, gravillonné, avec chemin d'accès réservé.

**Parking convives :** un parking ombragé et éclairé pour 100 voitures.

**Eclairage extérieur :** le parking et la cour d'honneur sont éclairés du coucher du soleil à la fin de la réception et/ou le lever du jour.

**Matériel à disposition :** des rampes d'accès handicapé, un chariot, un escabeau, un aspirateur, seau et serpillère, papiers toilettes, essuie-mains.

**Puissance électriques :** 36Kw (chai-bergerie et closerie) dont 24Kw réservés pour le chauffage de la salle, et 2Kw pour les éclairages fixes.

#### Art 1.1.1 Zone piétonne

---

Des zones piétonnes sont signalisées par des pierres et des poteaux en bois. Il est strictement interdit de pénétrer dans ces zones avec un véhicule à moteur.

***Article 1.1.1.a La cour d'honneur***

Aucun véhicule à moteur n'est autorisé à pénétrer dans la cour d'honneur. La cour d'honneur est exclusivement réservée au cocktail et aux photos avant et pendant la réception.

***Article 1.1.1.b L'allée menant au porche***

Aucun véhicule à moteur n'est autorisé à emprunter l'allée menant au porche. Il est interdit de déplacer les pierres ou retirer la corde interdisant l'accès sous l'arche principale. Pour faciliter les livraisons voir article «Livraison» et article «Matériel mis à disposition».

## **Article 1.1.2 Parking**

---

***Article 1.1.2.a Parking Invités***

Le parking invités est accessible aux prestataires, notamment pour la dépose du matériel pour la cour d'honneur. Ensuite les véhicules stationnent dans le haut du parking, afin de laisser libre l'accès aux véhicules des convives. Tentes, camping-cars ou caravanes ne sont pas autorisés à stationner sur la propriété.

***Article 1.1.2.b Parking prestataires***

Un parking prestataires éclairé et gravillonné est accessible par un chemin gravillonné derrière la salle de réception (dit Le Chai). Le parking prestataire est réservé à la dépose du matériel. Il est conseillé de garer le véhicule en marche arrière afin de faciliter la dépose et l'enlèvement du matériel. Sa capacité est de 2 à 3 camions frigo.

Une fois la dépose effectuée, seuls les véhicules frigorifiques du traiteur sont autorisés à stationner. Les autres véhicules se garent en épi et à l'entrée du parking convives.

## **Article 1.1.3 Livraisons**

---

***Article 1.1.3.a Jours-Horaires***

Les livraisons s'effectuent le vendredi de 8h00 à 19h00 et le samedi 8h00-19h00 en présence du locataire du domaine. L'enlèvement à lieu soit avant le dimanche 17h00 soit avant le lundi 10h00 en fonction de la formule retenue à la location par le locataire. Aucune livraison ne sera acceptée sur le domaine en l'absence des locataires et en dehors des plages horaires indiquées ci-dessus.

***Article 1.1.3.b Matériel mis à disposition***

Afin de faciliter la dépose du matériel dans la salle, le matériel suivant est mis à la disposition des prestataires :

-des rampes d'accès handicapé,

-un chariot à roulette pour accès dans la salle et déplacement des chaises lors de l'aménagement de la salle,

### **Article 1.2 Aménagement et Décoration de la Salle de réception : chai et bergerie**

Tout changement de l'agencement des meubles et objets est soumis à l'approbation préalable du bailleur.

Cas particulier des tables et chaises : la disposition des tables et chaises est prise en charge par le preneur ou son traiteur dans la plupart des cas.

Les tables et chaises sont à la disposition du locataire dans le local attenant à la salle du chai (appelé «Remise»). A la fin de la réception le mobilier devra être rangé dans le local.

Lorsque les tables et chaises empiètent sur la piste de danse elles sont alors évacuées par la porte accès handicapés et stockées dans le local attenant (Remise).

Il n'est pas autorisé de monter sur les tables, les chaises ou fauteuils mis à la disposition du preneur. Le bailleur met à la disposition du preneur une échelle et un chariot ; Le bailleur décline toute responsabilité quand à leur usage.

Concernant la décoration des lieux salle et extérieurs se reporter à l'article 3 «Sécurité incendie»

### **Article 1.3 Respect des espaces verts et aménagements extérieurs et tente Nomade**

Les mégots de cigarettes doivent être déposés dans les cendriers, en aucun cas dans l'herbe ou écrasés dans les graviers.

Les décorations extérieures devront être enlevées à l'issue de la réception.

Il n'est pas autorisé de planter ou clouer dans les pelouses ou sur les arbres

---

## **Article 2 Responsabilités Prestataires**

---

Les prestataires ayant signé la charte de bonne utilisation des lieux sont autorisés à intervenir sur le domaine. Les métiers de bouches et dans certains cas les métiers d'animation doivent fournir six semaines avant la date de la réception une attestation d'assurance responsabilité civile. Les métiers de bouche et les métiers d'animation sont tenus à déposer une caution (voir article caution et article liste Privilège).

## Article 2.1 Métiers de bouche

---

### *Article 2.1.1 Visite technique*

Lorsque le traiteur n'est jamais intervenu sur le domaine une visite technique devra être effectuée en présence des mariés ou à défaut de leurs représentants, afin de vérifier que l'équipement du traiteur est adapté au lieu ; la Charte pourra être signée à cette occasion.

### *Article 2.1.2 Buffets cocktail en extérieurs*

Les tables et les chaises de la salle de réception ne peuvent être déplacées à l'extérieur de la salle. Du mobilier d'extérieur est mis à la disposition du preneur voir article 1 «descriptif». En particulier les tables et chaises en métal pour les convives sont autorisées le samedi à être disposées sur les pelouses le jour de la réception.

Les mange-debout (barriques bordelaises) ne doivent pas être déplacés et restent stationnés sur l'air gravillonnée.

Les buffets des traiteurs sont autorisés à être installés sur la pelouse à l'ombre des arbres, toutefois si il y a un buffet plancha, le buffet dans ce cas est installé sur l'aire gravillonnée.

Il n'est pas autorisé de verser l'huile des planchas sur les pelouses ou massifs de fleurs.

L'installation de tentes n'est pas autorisée dans la cour d'honneur. Si le temps est maussade, le préau bergerie et son prolongement (tente Nomade) sont à la disposition du traiteur pour l'organisation du cocktail. Le traiteur veillera à n'installer aucun buffets plancha ou rôtisserie sous les tentes ou dans la bergerie. Il peut en revanche les installer sur l'aire gravillonnée sous le velum.

L'installation de chapiteaux supplémentaires est autorisé derrière la salle dans le prolongement de la bergerie

### *Article 2.1.3 Remise en état des locaux gestion des déchets*

Les locaux (salle de réception, office traiteur, sanitaires, gîtes et espaces verts extérieurs) étant mis à la disposition du preneur en parfait état, ils devront être rendus propres et dans les mêmes conditions d'aménagement et de conservation. Le prestataire se doit de rendre les lieux propres («rangement et coup de balai») et de les libérer de tous déchets alimentaires notamment.

### *Article 2.1.4 Sur consommation d'eau et d'électricité : camion frigo*

Les camions frigorifiques ne sont autorisés sur le site qu'à partir du samedi 12h00. Dans le cas où ils seraient en fonction avant samedi 12h00, une sur consommation d'électricité sera retenue.

## Article 2.2. Animation-Sonorisation

---

La sonorisation et l'éclairage supplémentaire de la salle devront être réalisés par un professionnel (voir la liste des prestataires à votre disposition). Ce dernier devra respecter les normes de santé publique en vigueur concernant la limitation du volume sonore disponible et la spécificité de la salle (charpente du XVII<sup>e</sup> siècle) soit 98dB. Par ailleurs l'utilisation de caisson de basse n'est pas autorisée.

L'animateur de la soirée ou le groupe de musicien choisi par le preneur devra signer une «Charte d'une bonne utilisation des lieux» avec le bailleur, l'engageant ainsi à respecter les normes en vigueur, les lieux et leur environnement.

Il n'y a pas de contraintes horaires toutefois afin de respecter le voisinage et éviter tous débordements et risques d'accident liés à la proximité de la piscine, il est demandé de maintenir les portes principales donnant sur la cour d'honneur de la salle fermée, à l'exception de la porte de secours, dès la fin du dîner et/ou au lancement de la soirée.

L'accès au bar de nuit, à l'espace sanitaire et espace fumeur se fait par la porte du chai située côté prairie. Après 03H30 du matin, l'animateur veillera à réduire la puissance sonore émise par les enceintes soit 90dB.

*Le bailleur décline toute responsabilité vis à vis d'accidents auditifs survenant par le non respect des normes en vigueur.*

## Article 2.3. Assurances responsabilité civile

---

Les métiers de bouche doivent fournir une attestation de responsabilité civile incluant l'utilisation de matériel de cuisson et l'usage de camions frigorifiques.

Les métiers d'animation DJ ou autres présentant un risque d'incendie (utilisation de rallonges électriques non conforme) ou d'accidents auditifs (enceintes IFI) doivent également fournir une attestation de responsabilité civile liée à la spécificité de leur activité.

## Article 2.4 Caution

---

Il n'y a pas de dépôt de caution lorsque le traiteur et l'animation sont choisis parmi la liste de prestataires Privilège fournis par le bailleur.

Montant des cautions

Métier de bouche : 300€

Animation : 150€

La caution est reversée par virement bancaire dans un délais de 3 jours, sous réserve qu'elle ait été déposée dans les temps, soit six semaines pour les chèques et trois semaines pour un virement bancaire avant la date de réception.

## Article 2.5 Liste «Privilège»

---

Une liste Prestataires Privilège est mise à jour le 1 octobre de chaque année pour la saison suivante. Cette liste privilège est mise à disposition des locataires du domaine afin de faciliter leur choix.



## Domaine La Fourtonie

L'inscription à cette liste dispense du versement de la caution mais ne dispense pas des attestations d'assurance responsabilité civile pour les métiers de bouche et dans certains cas pour les métiers d'animation et de décoration.

Tous les prestataires intervenants sur le domaine doivent signer la charte de bonne utilisation des lieux.

Le non-respect de la charte entraîne l'exclusion de la liste Privilège.

### **Article 3 Sécurité Incendie**

#### **Article 3.1. Consignes générales**

---

Dans l'ensemble des bâtiments et à l'extérieur, il est interdit d'utiliser des confettis, serpentins, fumigènes. Les guirlandes sont uniquement autorisées à l'extérieur et dans la bergerie et la tente nomade.

Les feux d'artifices et sky lanternes ne sont pas autorisés sur le domaine.

Il est interdit de fumer dans les gîtes et la salle du chai. L'ensemble des bâtiments est équipé de détecteurs de fumée. Nous mettons gracieusement à votre disposition des cendriers à poser sur les tables extérieures et les mange-debout.

Tout branchement électrique supplémentaire doit être réalisé par un professionnel et respecter les normes de sécurité. En particulier les prestataires doivent s'assurer que leurs appareils électriques sont conformes. Ils veilleront à respecter les puissances nominales fournies conformément aux indications portées sur les tableaux électriques (situés dans la salle et dans l'espace sanitaires des femmes). Lorsque l'utilisation de rallonges est nécessaire, elles devront être conformes et adaptées à leur emploi (respecter le rapport entre : la section du câble, sa longueur, et la puissance demandée ; par exemple 10m de rallonge avec une section de 1,5mm<sup>2</sup> autorise une puissance maximale de 5Kw).

Seuls les éclairages d'ambiance à LED sont autorisés.

Les bougies décoratives sont autorisées uniquement lorsqu'elles sont placées dans des photophores.

#### **Article 3.2. Salle de réception le chai**

---

Les accès «portes de secours» doivent être libre d'accès.

Aucune décoration ne pourra être suspendue aux poutres de la charpente.

## Domaine La Fourtonie

Un extincteur est à disposition dans la salle derrière le pilier, au niveau des interrupteurs. Un autre extincteur est également à disposition du traiteur dans l'office. Ces extincteurs font l'objet d'une visite périodique annuelle.

Tableaux électriques : un tableau électrique général desservant la salle, la bergerie et le gîte la closerie est installé dans un des angles de la salle côté «tonneaux». Un deuxième tableau électrique desservant plus spécifiquement la bergerie et notamment l'office traiteur est installé dans l'espace sanitaire «dame». Il n'est pas autorisé d'intervenir sur les tableaux électriques sauf risque incendie nécessitant la coupure de l'ensemble de l'installation.

### Article 3.3. Alarme

---

Une cloche est installée dans la cour d'honneur au niveau du pavillon de la chartreuse. 3 séries d'agitation de la cloche pendant 30 secondes, interrompues de 10 secondes indiquent qu'il faut évacuer le bâtiment et se rendre dans la cour d'honneur.

### Article 3.4. Le chauffage

---

La salle dispose d'un chauffage infrarouge. Son utilisation peut impliquer la facturation d'une surconsommation d'électricité (voir article 13).

### Article 3.5. Urgences médicales

---

Dans le cas d'un malaise d'un convive le numéro à faire sur Bergerac est le 15 qui se charge ensuite de faire intervenir le personnel compétent pompier ou SAMU pour la prise en charge. L'accès dans la cour d'honneur se fait par l'accès pompier (chemin de service au niveau de la boîte aux lettres et conteneurs déchets alimentaires).

### Article 3.6. Modalité fermeture de la réserve et de la salle de réception par les Prestataires

---

Dans le cadre de la sécurité des lieux et des convives, la présence de l'animateur (DJ) et du traiteur doivent être effective jusqu'à la fin de la soirée (au moins deux maître d'hôtel et/ou deux serveurs pour servir le bar de nuit) : avant de partir le traiteur et/ou les serveurs rangent les boissons dans la réserve fermée à clé ; le DJ après avoir évacué son matériel ferme la salle. Tous deux s'assurent que l'éclairage de la salle et de ses annexes (bergerie-office traiteur- sanitaires) sont éteints, de même que le chauffage et les bougies des tables. Ils remettent les clés au preneur. Après la fermeture de la salle le preneur s'assure que ses convives regagnent leur lieu de résidence. Une liste de taxi et/ou VTC est affichée à l'entrée du bureau du domaine

*Nom et raison social du prestataire*

Nom de la société

SIRET

Adresse : N°

rue

Code postal

Ville

Tel.

[www.domainelafourtonie.com](http://www.domainelafourtonie.com)

Domaine La Fourtonie

courriel :

*Date et Signature du prestataire*

<b>Date</b>	<b>signature</b>