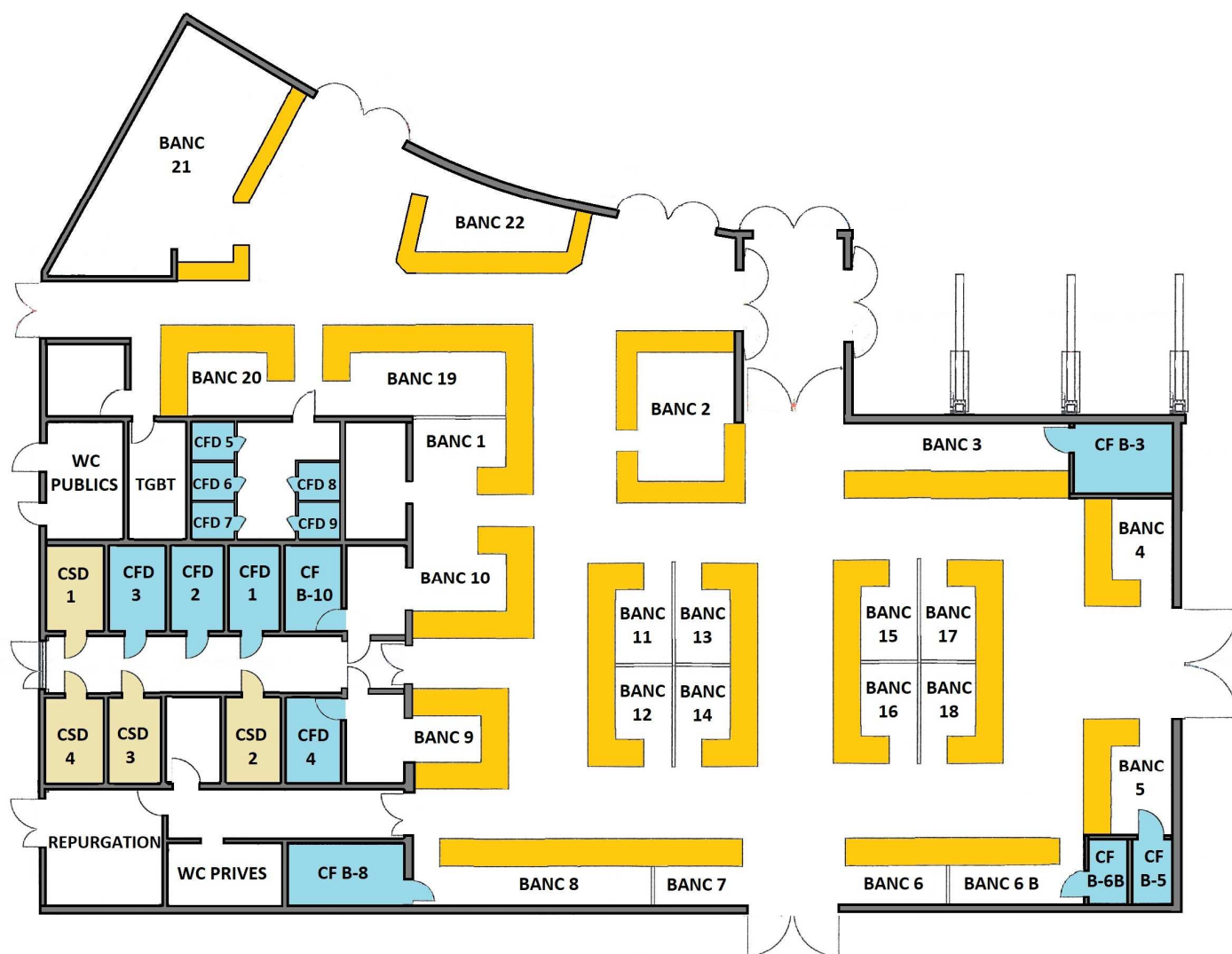


ANNEXE 1 : PLAN DE SITUATION INTERIEUR DU MARCHÉ COUVERT



ACTIVITES :

Banc 1 :	Poissonnerie	Banc 12 :	Primeurs
Banc 2 :	Traiteur chaud et froid	Banc 13 :	Olives et fruits secs
Banc 3 :	Boucherie, charcuterie, traiteur	Banc 14 :	Olives et fruits secs
Banc 4 :	Produits régionaux	Banc 15 :	Huîtres
Banc 5 :	Boulangerie, pâtisserie	Banc 16 :	Tous produits
Banc 6 :	Tous produits	Banc 17 :	Primeurs
Banc 6 B :	Produits régionaux	Banc 18 :	Primeurs
Banc 7 :	Crèmerie	Banc 19 :	Tous produits
Banc 8 :	Boucherie, charcuterie, traiteur	Banc 20 :	Tous produits
Banc 9 :	Boulangerie, pâtisserie	Banc 21 :	Rôtisserie, point chaud
Banc 10 :	Poissonnerie	Banc 22 :	Caviste, épicerie fine
Banc 11 :	Primeurs		

CFD (1 à 3) : Chambre froide déportée

CFD (5 à 9) : Emplacement pour implantation de chambre froide déportée

CSD (1 à 4) : Chambre sèche déportée

CF + chiffre : Chambre froide incluse avec un banc