

Attribution de stands alimentaires
Bordeaux Fête le Vin
27 au 30 juin 2024

Bordeaux Fête le Vin est labélisé ISO 20121 depuis 2021 et prend des engagements écoresponsables et sociétaux en imposant à l'ensemble des acteurs un cahier des charges strict. Merci de lire attentivement l'ensemble des conditions de participation ci-dessous, svp.

CAHIER DES CHARGES D'APPEL A CANDIDATURES CONDITIONS DE PARTICIPATION 2024

OBJET DE L'APPEL A CANDIDATURES

Cet appel à candidatures, vise à attribuer une grosse vingtaine de stands alimentaires / boissons non alcoolisées pour Bordeaux Fête le Vin 2024.

Les conditions de participation (demandes et engagements) exprimées dans ce document sont à respecter sans réserve par chaque exposant retenu. Des contrôles sur l'ensemble des engagements pourront être réalisés pendant l'événement. En cas de manquement, les organisateurs (AANA et OTCBM) se réservent le droit de refuser l'ouverture d'un stand, de le fermer pendant l'événement (jusqu'à résolution du problème) et de facturer des indemnités. Ils se réservent également le droit de refuser les candidatures des exposants concernés sur les éditions suivantes.

1- REQUIS EN LIEN AVEC L'AMENAGEMENT DU STAND :

- Mettre en place un agencement / une décoration de stand valorisant et attractif.
- Ne pas installer de panneau publicitaire, menu...ou tout autre matériel, en dehors des limites de son stand, telles que définies par l'organisation. Ne pas afficher de marque non régionale ou une offre alimentaire non acceptée (ex : marque de vin / bière, frigo logoté « coca-cola »).
- L'installation de tables, de chaises / bancs, de tabourets ou de mange-debout par l'exposant en dehors des limites de son stand est interdite sur la manifestation.
- Veiller à une consommation économe en eau et électricité.

2- ESPACE LOGISTIQUE EXTERIEUR EN PARTAGE :

Cet espace est uniquement réservé aux éléments suivants :

- Stockage des poubelles mises à disposition par l'organisateur
- Un accès au point d'eau commun (soit un évier raccordé soit un évier autonome)
- Un espace extérieur de repos (espace de pause pour vos équipes, par exemple). Un petit parasol sera accepté, en cas de forte chaleur mais pas de gros parasols ou de barnums.

En aucun cas du matériel, du mobilier de cuisine (réfrigérateurs, friteuses, plaques de cuisson, etc.), des barnums (ou autres) ou encore des denrées ne doivent être placés dans cette zone extérieure. Un passage des organisateurs sera effectué avant chaque ouverture afin de contrôler le respect de ces conditions.

3- RESERVES (pour les stands avec réserve) :

Ceci concerne les stands suivants :

Offre 2 : STAND SIMPLE (7,5m²) AVEC ESPACE RESERVE

Offre 4 : STAND DOUBLE (15m²) AVEC ESPACE RESERVE

Cet espace est réservé aux utilisations suivantes :

- Stockage des matières premières, contenants
- Matériel et mobilier de cuisine (réfrigérateurs, friteuses, plaques de cuisson ...)

Les réserves de la formule 4 (stand double avec réserve) -exclusivement- seront ouvertes (sans cloisons latérales) et auront un plancher + un toit. Sur commande (coût 340€ht/algéco), des bâches pourront être ajoutées pour fermer les espaces réserves (charge aux exposants de fermer et d'ouvrir lesdites bâches).

4- OFFRE ALIMENTAIRE PROPOSEE :

- Être autonome au niveau de l'offre alimentaire proposée, être en capacité de faire face à une forte fréquentation et aux forts pics d'affluence (organisé pour un service simple, rapide et efficace).
- Proposer aux visiteurs une offre variée (salée et/ou sucrée), leur permettant de se restaurer à tout moment du temps d'ouverture de la manifestation (11h à 23h). Le stand doit obligatoirement assurer un service continu sur les horaires d'ouverture.
- Possibilité de recettes du monde mais réalisées très majoritairement avec des produits de Nouvelle-Aquitaine (les ingrédients principaux doivent être d'origine Nouvelle-Aquitaine) ;
- Vente ou dégustation de boissons non alcoolisées (hors eau) autorisée en respect des conditions ci-dessous et après validation par le comité de sélection :
 - Produits issus de productions régionales en Nouvelle-Aquitaine.
 - Achats en circuit court obligatoire (pas d'intermédiaire entre l'exposant et le producteur des boissons).
 - Vente et/ou dégustation de boissons alcoolisées strictement interdites
 - Vente de bouteille d'eau strictement interdite
 - Vente de boissons en bouteilles (ou contenants) plastiques est strictement interdite.
 - Vente en bouteilles verres est tolérée. Les exposants devront inciter les visiteurs à leur ramener les bouteilles vides pour ensuite les recycler par une filière adéquate.
- Inclusion d'une ou plusieurs offres végétariennes est demandée (cf paragraphe dédié dans le document « Offres » pour précisions) : plat uniquement végétarien ou alternative végétarienne. Exemple un burger peut être cuisiné avec de la viande ou une alternative végétale (les 2 pouvant être proposés sur le stand).

5- TRACABILITE DES PRODUITS :

- Proposer des produits régionaux et de la gastronomie régionale de Nouvelle-Aquitaine ;
- Privilégier des produits de saison et issus de l'agriculture durable et raisonnée ;
- Travail en circuit le plus court possible, entre le producteur et l'exposant, si l'exposant n'est pas le producteur lui-même.
- Indiquer la provenance exacte des produits sur son menu (origine régionale des produits) mais aussi le signe de qualité et d'origine des produits en possédant un (AOP, IGP, Label Rouge, Agriculture Biologique, STG...).

6- LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE / TRI ET VALORISATION DES DECHETS :

- Prévoir différentes tailles de portions dans son offre alimentaire / boissons
- Privilégier les ingrédients « polyvalents » pour permettre la ventilation entre les plats proposés

- Prévoir et gérer ses stocks en fonction des capacités de rendement
- Limiter le recours aux déchets non recyclables ni compostables en backoffice
- Tous les contenants devront être compostables et leur taille / contenance adaptée aux produits proposés et à la consommation sur place (pas de grosse boîte en carton pour les burgers par exemple).
- Les sachets de sauce en format individuel sont interdits. Seul les gros contenants (à pompes ou autres) mis à disposition des clients sont autorisés.
- Appliquer les consignes de tri mises en place par l'organisateur (recyclable, compostable, ordures ménagères, verre). L'organisateur de l'événement s'engage à gérer le traitement des déchets via une entreprise spécialisée. Plusieurs bacs à huiles alimentaires seront mis à disposition des exposants gratuitement. Les exposants sont donc tenus de les utiliser pour y verser leurs huiles usagées, ou s'engagent à repartir avec leurs huiles usagées et à les recycler via une filière adaptée.

7- ECO-RESPONSABILITE :

Les candidats ont l'obligation d'utiliser des contenants compostables lors de cette manifestation. Les candidats sont libres de choisir le fournisseur de leur choix. Une attestation de conformité au traitement en compost devra être fournie en amont (dans votre dossier de candidature). Des contrôles pourront être opérés avant l'ouverture et pendant l'événement.

Les exposants sont priés et incités à limiter les déchets générés et de ne pas utiliser ni vaisselle ni contenant superflu. Les contenants choisis devront être adaptés à l'offre alimentaire concernée avec une optique de consommation immédiate sur le site de la Fête (ex : pour un burger, inutile de le mettre dans une boîte avec couvercle. Un support simple rigide (type barquette) ou un papier est suffisant).

→ *Merci d'indiquer clairement et détaillé de quelle manière vous envisagez de mettre en œuvre cet engagement qui est un critère important d'appréciation et de sélection des dossiers de candidatures reçus.*

8- INTERDICTIONS STRICTES :

- Vente de produits issus d'achat-revente sans travail par l'exposant (hors partenariat offre végétarienne – cf ci-dessous – et boissons sans alcool) ou de produits industriels ultra-transformés
- Verser les huiles usagées à même le sol, dans les éviers collectifs, dans les sanitaires ou de laisser des bidons dans les zones poubelles collectives ou derrière un stand. Des factures de réparations pourront être engagées en cas de dégradations.
- Percer, trouer, clouer peindre ou coller des adhésifs (hormis Patafix et scotch blanc) sur la structure du stand – à l'intérieur comme à l'extérieur. Les structures et aménagements appartenant à des prestataires ou à l'organisateur, des factures de réparations pourront être engagées en cas de dégradations.
- Vente ou dégustation de boisson alcoolisée ou d'eau ;
Des fontaines à eau seront mises en place sur le site de Bordeaux Fête le Vin. Les visiteurs et exposants sont invités à amener leur propre gourde pour se désaltérer (interdiction des bouteilles plastiques).
- Utilisation de contenants non compostables

9- SIGNALÉTIQUE & COMMUNICATION :

Communication spécifique par les exposants : pour la cohérence de l'ensemble, la communication de l'exposant restera intégrée dans le stand (leaflet, ardoise, menu, affiches...). Il n'est pas autorisé la mise en place de supports de communication (type bâche, stop trottoir, ardoise, ou kakémonos...) en dehors des limites du stand.

Dans une logique de cohérence esthétique globale, l'organisateur ou son mandataire (Agence Côte Ouest) se réservent un droit de véto sur certains éléments d'affichage ou support de communication non conformes au présent cahier des charges.

Aucune distribution de tract, flyer, menu ou tout autre document de communication, ne sera acceptée sur le site de Bordeaux Fête le Vin, en dehors du stand de l'exposant (distribution à faire de l'intérieur du stand). Par soucis de cohérence avec l'esthétique de la manifestation et celle souhaitée des stands, il est demandé que les menu, affiches... mis dans les stands soient qualitatifs et durables (donc réutilisables). **Merci de privilégier des affichages via des supports avec esthétique ardoise / bois.** Les affichettes de couleur fluo, feuilles imprimées basiques... (par exemple) ne sont pas autorisées.

10- BUDGET & COÛTS :

Le coût du stand est à la charge de l'opérateur désirant exposer sur la manifestation. Les prestations incluses dans ce tarif sont précisées dans le document « Offres Food ».

Type d'offre		Surface	Montant unitaire €HT
1) Stand Simple (sans réserve)	1 module 3 m x 2,5m	7,5 m ²	2280,- €ht + 6% du CA
2) Stand Simple (avec réserve)	1 module 3 m x 2,5 m 1 module réserve 3 x 2,5m	7,5 m ² + 7,5m ² de reserve	4 303,- €ht + 6% du CA
3) Stand Double (sans réserve)	1 module 6 m x 2,5 m	15 m ²	3 902,- €ht + 6% du CA
4) Stand Double (avec réserve)	1 module 6 m x 2,5 m 1 module réserve 6 x 2,5m	15 m ² + 15m ² de reserve	5 313,- €ht + 6% du CA
5) Food-Truck Street-Food	Emplacement nu	de 5 à 7m linéaires	2 948,- €ht + 6% du CA
6) Espace Triporteur	Emplacement nu	2 à 3m linéaires	1 400,- €ht + 6% du CA

Les **frais de participation** sont composés d'un **montant fixe** (selon le type de stand) et d'un **montant variable : 6% du CA réalisé**. Le CA réalisé sera connu via le terminal de vente mis en place obligatoirement sur chaque stand (avec TPE pour les paiements par CB).

Les recettes réalisées via CB seront créditées sur un compte spécifique. A l'issue de l'évènement, les organisateurs reverseront à chaque exposant son chiffre d'affaires réalisé, déduction faite des 6%, dans un délai maximum de 15 jours (ce délai sera réduit autant que possible).

Les frais bancaires de transaction CB sont inclus dans les 6% de la commission prévue par les organisateurs.

Les coûts indiqués ci-dessus incluent les structures, réserves, signalétiques, électricité de base, gestion des déchets + 1 terminal de vente avec TPE par stand. Si vous souhaitez un 2^{ème} TPE, c'est à préciser dans le dossier de candidature. Le coût est de 200,-€ HT par TPE supplémentaires.

Des frais complémentaires pourront s'appliquer, sur devis, en fonction des besoins et demandes complémentaires en matière de prestations techniques, fluides, logistique, exprimées par chacun.

TAXE MUNICIPALE D'OCCUPATION DES SOLS

La taxe d'occupation des sols (TOS) sera due **directement à la ville de Bordeaux**, selon les tarifications en vigueur, **en plus des frais d'inscriptions** indiqués ci-dessus. **La Mairie adressera sa facture directement à chaque exposant.** Nous n'avons pas encore le tarif 2024 qui s'appliquera. Pour référence, en 2023, la TOS applicable sur ce type de stand était de 5.54€ht/m²/jour.

11- MONTAGE ET DEMONTAGE :

Les dates et horaires de montage et de démontage seront précisées dans le dossier technique qui sera envoyé aux candidats retenus. Pour information, notez d'ores et déjà que le site ne sera accessible aux véhicules pour le démontage des stands que le lundi matin 1^{er} juillet à compter de 7h (aucun véhicule ne pourra entrer le dimanche soir, 30 juin). Seuls les Food-Trucks pourront être autorisés à évacuer le site sous condition que ce soit fait avant minuit le dimanche soir 30 juin.

12- CADRE REGLEMENTAIRE :

- Respecter la réglementation relative à l'hygiène des aliments remis directement au consommateur et notamment l'arrêté du 9 mai 1995 (Journal Officiel du 16 mai 1995),
- Respecter la législation professionnelle en vigueur en matière d'hygiène ([cliquez ici](#)), d'affichage ([cliquez ici](#)), de concurrence, de fraude et de fiscalité ([cliquez ici](#)),
- Respecter la législation professionnelle en vigueur en matière de communication liée aux SIQO et aux termes géographiques protégés,
- ➔ Des contrôles par les services d'hygiène pourront être effectués. Vous trouverez plus d'informations sur les bonnes pratiques via le lien suivant : [cliquez ici](#).
- Respecter le droit du travail et des salariés. Plus d'éléments sur : [cliquez ici](#)

13- PRESENTATION DES PROPOSITIONS :

Au titre de sa candidature, le candidat devra produire les documents & informations suivants :

- La **LISTE DE SES FOURNISSEURS** (avec mention du nom /prénom / nom d'entreprise /code postal + ville & mention du ou des produits concernés), pour les produits non fabriqués ou non produits par l'exposant, y compris pour les **PRODUCTEURS PARTENAIRES (en Fruits / Légumes / Céréales) pour l'offre végétarienne**
- La **LISTE DETAILLEE ET EXHAUSTIVE, AVEC PRIX DE VENTE** de l'offre alimentaire ou/et boissons qui sera proposée par l'exposant, s'il est retenu : **liste engageante et qui devra être strictement respectée pendant la manifestation**. Toute modification est à faire valider par le Comité de Sélection (demande à faire via l'AANA) avant le 10 avril, dernier délai (au-delà, aucun changement ne pourra être réalisé en raison de la programmation des caisses).
- Le nom de votre fournisseur de contenant ainsi qu'une attestation de conformité au traitement en compost pour chaque contenant prévu ;
- La présentation détaillée (appuyée si possible de photos) de **L'AMENAGEMENT PREVU** par le candidat (esthétique du stand, mobilier, affiches et communication...);
- Une **PRESENTATION DE L'ENTREPRISE / DE L'EXPLOITATION** ;
- Une **ATTESTATION D'ASSURANCE** en cours de validité pour vos activités de foires et salons ;
- Un **RIB** (pour le reversement du CA réalisé déduit des frais de 6%)
- Le **RECAPITULATIF D'INSCRIPTION EN LIGNE AANA** daté et signé : l'inscription se fait désormais en ligne sur notre site <https://www.lab-alimentation-nouvelle-aquitaine.fr/> (cf lien direct communiqué dans l'e-mail). A l'issue de votre inscription en ligne, vous recevrez un e-mail vous invitant à télécharger votre récapitulatif d'inscription.
- Le **PAIEMENT D'UN ACOMPTE** à hauteur de 50% du montant total €TTC correspondant à la formule de stand souhaitée (par virement ou chèque à l'ordre de l'AANA - le chèque ne sera encaissé qu'une

fois la notification faite à l'opérateur qu'il a été retenu pour occuper un stand sur Bordeaux Fête le Vin 2024).

Une fois la notification d'attribution d'un stand faite, aucun désistement sans frais n'est possible.

Conditions d'envoi des candidatures :

Chaque candidat doit renvoyer son dossier de candidature, contenant obligatoirement l'ensemble des pièces citées ci-dessus :

- **Soit par e-mail**, à l'adresse suivante : j.layrisse@aana.fr
L'objet du mail devra comporter la mention :
Bordeaux Fête le Vin 2024 / Candidature stand alimentaire : mention du type de stand pour lequel le candidat postule
- **Soit par courrier recommandé avec accusé de réception ou déposé en main propre** à l'adresse suivante : AANA - Attention de Julien LAYRISSE - 6, Parvis des Chartrons - 33075 Bordeaux Cedex
L'enveloppe extérieure devra porter la mention :
Bordeaux Fête le Vin 2024 / Candidature stand alimentaire : mention du type de stand pour lequel le candidat postule

ATTENTION : En cas de candidature à plusieurs formats de stands alimentaires, l'entreprise pourra n'adresser qu'un dossier mais devra prévoir des présentations séparées et claires par type de stand.

Date de remise des candidatures : **Au plus tard le 23 février 2024 à 14h.**

Les dossiers qui parviendraient après la date et l'heure limites fixées au présent règlement de consultation ainsi que ceux parvenus incomplets, ne seront pas examinés.

Jugement des propositions :

Le jugement des offres sera effectué au moyen des cinq critères suivants, selon les valeurs indiquées :

- **30% : Utilisation et valorisation de produits des terroirs de Nouvelle-Aquitaine** (produits sous signe officiel de la qualité et origine, produits issus d'exploitation labellisées « Bienvenue à la Ferme », produits présents dans l'inventaire du patrimoine gastronomique néo-aquitain réalisé par l'AANA) ;
- **30% : Mise en œuvre des clauses d'éco-responsabilité et sociétales, offre végétarienne proposée.**
- **20% : Rapport qualité-prix de l'offre, Originalité des recettes & produits et modernité de l'offre**
- **10% : Esthétique du stand** et aménagement de l'accueil visiteurs ;
- **10% : Références de l'exploitant** et **capacité à assumer un événement de cette ampleur.**

Sélection des offres

Sous la coordination de l'AANA, un comité de sélection se réunira **fin février/début mars 2024** pour examiner toutes les candidatures reçues et sélectionner les dossiers retenus. Il sera composé de représentants du Conseil Interprofessionnel des Vins de Bordeaux (CIVB), de l'Office de Tourisme et de Congrès de Bordeaux Métropole (OCTBM), de l'Agence Côte Ouest et de l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA).

L'AANA transmettra ensuite les réponses motivées aux candidats (acceptations et refus).

14- RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES :

Merci d'adresser vos demandes par e-mail à Julien Layrisse, AANA : j.layrisse@aana.fr