Lundi 27 janvier 2025

APPEL À CANDIDATURE
MPG STREET FOOD FESTIVAL 5

DATE LIMITE DE RÉPONSE : le lundi 24 février 2025 à 10h00

Partie à remplir par le candidat
Identification/inscription
Nom société/organisme/ou raison sociale :
Adresse :
Représenté par :

NOM :
Prénom :
Fonction :
Email :
Mobile :

☐ ARTICLE 1 – GÉNÉRALITÉS

Provence Tourisme est l'agence de développement touristique départementale (Association loi 1901).

Missionné par le Département, Provence Tourisme agit en faveur de la coordination des acteurs et de l'attractivité du territoire. En partenariat étroit avec les institutions et les professionnels locaux, elle conduit la stratégie en faveur du département. À un niveau plus large, elle assure la promotion de la destination.

MPG a démarré en 2019 en montrant une Provence attractive tout en affirmant la nécessité de développer la filière, en protégeant et en valorisant les produits, la consommation en circuit court et le bien manger partout.

Notre objectif est de transmettre un peu de notre culture en partageant notre identité culinaire.

☐ ARTICLE 2 – PRÉSENTATION DE L'ÉVÈNEMENT « MPG STREET FOOD FESTIVAL »

Fort de son succès de 2024 avec plus de 40 000 visiteurs, le Street Food Festival, se tiendra du 12 au 14 juin 2025 à Marseille aux pieds de la Major, Esplanade Jean Paul II.

L'édition 2025 mettra à l'honneur une cuisine locavore, provençale et méditerranéenne.

☐ ARTICLE 3 – OBJET DU PRESENT APPEL A CANDIDATURE

Le présent document a pour objet de définir les conditions de sélection et de participation au Street Food festival 2025.

Le présent document s'adresse à des cuisiniers, des restaurateurs, des vignerons des brasseurs, des producteurs de boissons non alcoolisées, des artisans du sucrés et des glaciers exerçants leur activité sur le territoire départemental et/ou métropolitain.

☐ ARTICLE 4 - INFORMATIONS GÉNÉRALES

- Adresse : Esplanade Jean Paul II - 13002 Marseille
- Dates et horaires d'exploitation :
- Jeudi 12 juin 2025 de 18H00 à 01H00 ;
- Vendredi 13 juin 2025 de 18H00 à 01H00 ;
- Samedi 14 juin 2025 de 18H00 à 23h45.
- Nombre de candidats sélectionnés (prévisionnel) : 41

- **Montage :**

Le montage des stands est assuré par Provence Tourisme.
Le candidat retenu s'engage à ce que son stand soit définitivement installé avant l'ouverture du Street Food au public, le jeudi 12 juin 2025 à 18h.

- **Démontage :**

Le candidat sera informé des dates et horaires de démontage. Il s'engage à ce que son stand, son matériel et l'ensemble de ses stocks soient enlevés à la date et aux heures fixées par Provence Tourisme. Provence Tourisme ne pourra être tenu responsable de tout dommage, détérioration ou vol de tout matériel, stock qui resterait sur place après cette date.

- **Parking :**

Un badge parking exposant sera délivré à tous les candidats retenus pour accéder au parking exposant, selon les termes de l'article 6. La plaque d'immatriculation et le nom du propriétaire du véhicule devront nous être communiqués en amont. Ce parking n'est pas surveillé. Aucun véhicule ne sera autorisé à circuler et à rester dans l'enceinte du festival durant les horaires d'ouverture au public.

☐ ARTICLE 5 – TYPOLOGIE DES CANDIDATS ATTENDUES

Conformément à l'article 3, pour l'organisation du **« MPG Street Food Festival 5 »** le présent document s'adresse à **6 types de candidats exerçant leur activité sur le territoire départemental et /ou métropolitain :**

- Les cuisiniers, restaurateurs et chefs nomades ;
- Les vignerons ;
- Les brasseurs ;

Provence Tourisme
13 rue Roux de Brignoles - 13006 Marseille
#myprovence.fr - #mpgastronomie

- Les glaciers ;
- Les producteurs de boissons non alcoolisées ;
- Les artisans du sucré.

☐ ARTICLE 6 – ENGAGEMENTS DE PROVENCE TOURISME

Des engagements et une stratégie pour un évènementiel durable

➢ Provence Tourisme défend un tourisme responsable dans les Bouches-du-Rhône. Les évènements que nous organisons sont certifiés ISO 20121, témoignant de notre engagement dans une démarche de développement durable et d'amélioration continue. Nous souhaitons en effet que nos évènements soient conformes à nos valeurs : l'engagement à défendre le local, la valorisation de l'identité du territoire, le partage, la durabilité, l'hospitalité et l'innovation.

➢ Provence Tourisme s'engage donc à organiser des évènements plus responsables avec ses partenaires et notamment à :

- Préserver et valoriser les ressources et la biodiversité de nos territoires ;
- Améliorer la gestion des déchets ;
- Sensibiliser, valoriser et proposer une alimentation plus vertueuse ;
- Maintenir et renforcer l'écoute, le dialogue et le partage avec les parties intéressées ;
- Favoriser les rencontres et la mixité des publics et améliorer la qualité de l'accueil pour tous ;
- Contribuer au développement économique local en privilégiant et valorisant les circuits courts, l'économie durable et positive, en particulier à travers une politique d'achat responsable et équitable.

Ces engagements sont détaillés dans la politique développement durable de Provence Tourisme en pièce jointe.

Un Street Food exemplaire :
Pour le Street Food Festival, Provence Tourisme s'engage spécifiquement sur plusieurs actions détaillées ci-dessous, et attend des candidats qu'ils contribuent à leur mise en œuvre.

➢ Afin de respecter ce cadre juridique et de contribuer à l'objectif de réduction des déchets, Provence Tourisme met à disposition des exposants de la vaisselle réutilisable (verres, assiettes, bols) et coordonne la logistique associée (stockage, distribution, consigne, déconsigne, lavage…).
➢ Il est attendu des exposants qu'ils servent leur offre dans ces contenants (alimentaire, boisson) ou proposent des offres avec un emballage minimal de type feuille ou sachet papier compostable. Les couverts doivent être consommables.
➢ Provence Tourisme met à disposition les équipements partagés nécessaires au tri des déchets : des espaces de proximité accueilleront les containers de tri pour le compost, les déchets recyclables, les ordures ménagères et le verre…
➢ A charge des candidats retenus : une poubelle de tri pour le compost, les déchets recyclables, le verre, les ordures ménagères, ainsi que des bacs de récupération d'huile usagée seront à prévoir sur votre stand.
➢ Une équipe d'intervenants extérieurs sera présente pour donner aux candidats retenus toutes les informations avant le début du Street Food Festival, puis pour les accompagner

Provence Tourisme
13 rue Roux de Brignoles - 13006 Marseille
#myprovence.fr - #mpgastronomie

pendant tout l'évènement, notamment pour récupérer les déchets sur les stands.

- Le tri est obligatoire sur le site du Street Food Festival et il est attendu que chacun y contribue. Tout manquement à cet engagement entrainera le renvoi définitif de l'exposant.
- La scénographie du Street Food Festival est conçue pour réutiliser au maximum des éléments déjà acquis par Provence Tourisme les années antérieures ou prêtés / loués par d'autres structures. Aucun élément de scénographie n'est donc à usage unique.
- Provence Tourisme adopte une communication responsable :
- Pas d'impression papier ;
- Une signalétique optimisée et réfléchie pour être réutilisable autant que possible ;
- Une valorisation de l'engagement des restaurateurs, producteurs et artisans à proposer des produits locaux, de saison et de qualité.

Provence Tourisme sera à vos côtés en amont, pour les préparatifs, puis sur site pendant l'évènement, pour vous accompagner face à ces attentes et faire du Street Food Festival 2025 une manifestation exemplaire.

Des engagements pratiques

- Mise à disposition :
- D'une Licence III éphémère sur la durée de la manifestation ;
- D'un espace délimité : un stand métallique de 4x3 ou 6x3 comprenant 2 comptoirs et 2 tables ou d'un espace nu ;
- De l'alimentation et du fluide électrique :
  - **Jusqu'à 9 kW pour les stands de restauration ;**
  - **Jusqu'à 6 kW pour les stands boissons et sucrés ;**
  - **Jusqu'à 3kW pour les glaciers ;**
  - **Les rallonges et triplettes nécessaires.**
- De points d'eau non potables réservés à usages exclusifs des professionnels ;
- D'espaces partagés pour le tri des déchets ;
- D'une zone pour l'installation des véhicules réfrigérés ;
- De la signalétique des espaces et des stands (création et installation) ;
- **D'une place de stationnement par intervenant** sur le boulevard Jacques Saadé en contrebas de l'esplanade Jean Paul II (un badge d'autorisation est fourni par Provence Tourisme). **Ne garer que les véhicules nécessaires pour la prestation et optimiser le nombre de passagers par véhicule ; aucune place de stationnement supplémentaire ne sera proposée.**
- **Les candidats devront obligatoirement remplir et signer une fiche d'information relative à leurs besoins en électricité.**
- **Un électricien sera présent afin de réaliser tous les tests nécessaires au bon fonctionnement du stand.**

☐ ARTICLE 7 – ENGAGEMENTS DES CANDIDATS SÉLECTIONNÉS

Pour l'organisation du « MPG Street Food Festival 5 » les professionnels prendront à l'égard de Provence Tourisme les engagements suivants :

- Respecter impérativement les horaires d'installation, d'exploitation et de démontage communiqués par Provence Tourisme ;

Provence Tourisme
13 rue Roux de Brignoles - 13006 Marseille
#myprovence.fr - #mpgastronomie

- Apporter le matériel nécessaire à la bonne tenue et à la réalisation de leurs prestations à savoir :
  - Petit et gros matériel de restauration ;
  - Réfrigérateurs, congélateurs, petites vitrines réfrigérées, tireuses, machines à glaçon… ;
  - Véhicule réfrigéré ;
  - **Couverts comestibles.**

- Rendre le matériel mis à disposition propre et dans son état initial.
- Utiliser le matériel déclaré avec les puissances électriques correspondantes (cf. Article 8.1) ; en cas de non-respect de cette disposition, le stand pourra être fermé par l'organisateur.
- Prévoir le personnel nécessaire pour assurer l'ensemble de leurs prestations (accueil, prises de commande, préparations et distributions, ventes) au regard de la jauge estimée.
- Être en conformité avec les règlementations sanitaires et administratives, notamment :
- Fournir l'ensemble des documents administratifs exigés dans le présent document ;
- Respecter les règles d'hygiène et les exigences sanitaires inhérentes à l'activité du candidat ;
- Respecter le cadre juridique (Loi AGEC, précisée dans l'article L541-15-10 du Code de l'Environnement) et contribuer à l'objectif de réduction des déchets :
- Proposition d'une offre limitante autant que possible la production de déchets, c'est-à-dire consommable avec les doigts (finger food) avec un emballage minimal de type feuille ou sachet papier compostable ;
- Utilisation de la vaisselle (mise à disposition par Provence Tourisme) et de verres réutilisables (éco cup) ;
- Utilisation de couverts comestibles à la charge du candidat sélectionné ;
- Tri des flux de déchets suivants : biodéchets, verre, recyclable, ordures ménagères, huile…
- Les contenants plastique à usage unique (bouteilles, barquettes…) sont strictement interdits dans l'enceinte de la manifestation, y compris pour l'usage des exposants. Les contenants carton à usage unique sont également interdits (barquettes, boites…) ;
- Assurer la gestion de son activité et de ses ventes en toute autonomie durant l'évènement ;
- Respecter les consignes d'hygiène, de sécurité et de communication imposés par l'organisateur
- Régler les frais d'inscription ;
- Respecter les règles imposées en matière de mode de paiement – exclusivement cashless.

☐ FRAIS D'INSCRIPTION

Le montant des frais d'inscription est de :

- 500 € HT (cinq cents euros HT) soit 600 € TTC (six cents euros TTC) si utilisation d'un stand fourni par Provence Tourisme ;
- 250€ HT soit 300€ TTC pour un emplacement nu.

- **Les frais d'inscription devront être réglés au plus tard 15 jours après l'envoi de l'avis favorable du dossier :**

Par chèque à l'ordre de : PROVENCE TOURISME
A envoyer à l'adresse suivante :

Provence Tourisme
13 rue Roux de Brignoles - 13006 Marseille
#myprovence.fr - #mpgastronomie

PROVENCE TOURISME
13, RUE ROUX DE BRIGNOLES
13006 - MARSEILLE
OU

- Par virement sur le compte de PROVENCE TOURISME :
  Crédit lyonnais 87 rue Paradis 13006 Marseille
  N° 3002 02834 0000790156H 73
  IBAN
  FR26 3000 2028 3400 0079 0156 H73 – BIC CRLYFRPP

Ce règlement sera encaissé.

Clause de non-remboursement
En cas d'annulation de la part du participant, après le 5 mai 2025, la somme versée ne pourra être remboursée.

Aucun professionnel ne pourra occuper un emplacement si le montant des frais d'inscription n'a pas été réglé dans les délais indiqués au présent document.

☐ MODALITES DE PAIEMENT – UTILISATION EXCLUSIVE DU DISPOSITIF CASHLESS

1. Obligation d'utiliser le système cashless

Le participant s'engage à utiliser exclusivement le système de paiement cashless mis en place par l'organisateur, unique moyen de transaction pendant toute la durée de l'événement.
Tous les paiements des ventes doivent être effectués avec le terminal de paiement fourni par l'organisateur.

Toute vente réalisée en dehors de ce système notamment par l'acceptation d'espèces ou tout autre moyen de paiement est strictement interdite.

2. Conséquences du non-respect

En cas non-respect de cette obligation, notamment par l'utilisation d'un autre moyen de paiement, l'organisateur se réserve le droit :

- D'interrompre immédiatement l'activité du stand, sans remboursement des frais de participation ou tout autre frais
- D'exclure définitivement le participant de la manifestation et de toute collaboration future

Des contrôles seront organisés tout au long du festival pour s'en assurer.

3. Mise à disposition du matériel

L'organisateur met à disposition de chaque participant :

- Un terminal de paiement cashless préconfiguré permettant de réaliser les transactions ;
- Une assistance technique pour l'utilisation de l'équipement si nécessaire.

En amont de l'évènement, le candidat devra déterminer les produits à la vente et leur prix (cf. article 8.1).
Un décompte quotidien de son activité sera effectué et mis à sa disposition.

4. Demande de matériel supplémentaire

Si le participant souhaite disposer d'un terminal supplémentaire, ce dernier sera facturé à hauteur de 250 € HT soit 300 € TTC, à régler avant l'évènement.
Cette demande devra être effectuée par écrit au moins 15 jours avant le début de la manifestation.

5. Responsabilité du matériel

Le participant est responsable du matériel mis à sa disposition. En cas de perte, de vol, de dégradation du matériel, les frais de remplacement ou de réparation seront facturés au participant.

☐ VERRES ET VAISSELLES REUTILISABLES

1. Verres réutilisables (éco cup)

Chaque vigneron, brasseur et producteur de boissons non alcoolisées sélectionné se dotera de son propre stock. Ils se chargera de la consigne et de la déconsigne de ses verres réutilisables auprès du public, via le ou les TPE fournis par l'organisateur.

2. Mise à disposition de vaisselle

L'organisateur met à disposition des candidats de la vaisselle réutilisable conformément à sa démarche écoresponsable. Deux types de contenants sont proposés : assiette et/ou bol.
Chaque candidat utilisera exclusivement la vaisselle qu'il aura commandé en amont auprès de Provence Tourisme conformément à l'article 7.
Il devra indiquer le nombre et la typologie de vaisselles réutilisables dont il aura besoin durant l'ensemble du festival. Provence Tourisme pourra lui indiquer la quantité préconisée sur la base des données de la dernière édition du Street Food Festival.
Le stock de contenants sera remis au plus tard le 1er jour du festival avant l'ouverture au public. Il en sera responsable durant toute la période du festival.
Un règlement par chèque est exigé contre la remise du stock de vaisselle. Le montant à verser est calculé ainsi :

- le coût du contenant soit 1€ HT / 1.20€ TTC multiplié par la quantité demandée.

L'exposant pourra répercuter sur le prix de vente, le coût du contenant (1€ HT soit 1,20€ TTC).

3. Sanctions en cas de non-respect des consignes

Le participant est responsable de la gestion des consignes des verres réutilisables auprès de la clientèle.
Toute négligence ou absence de mise en place du système de consignes entrainera des

Provence Tourisme
13 rue Roux de Brignoles - 13006 Marseille
#myprovence.fr - #mpgastronomie

sanctions comme une exclusion des prochains évènements

4. Interdiction d'utiliser une vaisselle non-admise

Seule la vaisselle (assiette, bol) proposée par Provence Tourisme est admise.
L'utilisation de vaisselle à usage unique est interdite. **Toute vaisselle à usage unique qu'elle soit recyclable, jetable, compostable est strictement interdite.**
En cas de constatation d'une infraction (utilisation de vaisselle interdite ou non conforme), l'organisateur se verra dans l'obligation de procéder à une exclusion immédiate de la manifestation sans remboursement des frais de participation, ni indemnités.

☐ MODALITE DE GESTION DES RECETTES

Les recettes réalisées via le système cashless seront centralisées par l'organisateur.
Les paiements sont encaissés directement par l'organisateur pour le compte de l'exposant grâce au terminal mis à sa disposition.
Provence Tourisme, organisateur du festival, conservera 15 % TTC des paiements encaissés par les exposants.
Le règlement des 85 % TTC des paiements revenant aux exposants s'effectuera au plus tard

dans les 10 jours ouvrés suivant la fin du festival, par virement bancaire.

☐ ARTICLE 8 - DOCUMENTS À PRODUIRE DANS L'APPEL À CANDIDATURE

8.1 CONTENU DE LA PROPOSITION

Le candidat devra adresser un dossier de candidature en fonction de sa typologie :

- **Pour les cuisiniers, restaurateurs et chefs nomades :**
  - Présentation générale du chef, du restaurant, de sa cuisine… ;
  - Fiche de renseignement sur le matériel électrique et véhicule réfrigéré utilisés et leurs quantités électriques dûment complétée et signée (annexe 2) ;
  - Proposition spécifique à l'événement avec le prix public proposé fiche de renseignements sur la liste et le tarif des produits dûment complétée (annexe 3) ;
  - Liste complète et exhaustive des producteurs/artisans sollicités (annexe 4) ;
  - Ressources humaines mobilisées pour l'événement.

- **Pour les brasseurs, les vignerons et les producteurs de boissons non alcoolisées :**
  - Présentation de la brasserie ;
  - Fiche de renseignement sur le matériel électrique et véhicule réfrigéré utilisés et leurs quantités électriques dûment complétée et signée (annexe 2) ;

Provence Tourisme
13 rue Roux de Brignoles - 13006 Marseille
#myprovence.fr - #mpgastronomie

- Proposition spécifique à l'événement avec le prix public proposé fiche de renseignements sur la liste et le tarif des produits dûment complétée (annexe 3) ;
- Variété, origine des matières premières (annexe 4) ;
- Ressources humaines mobilisées pour l'événement.

➢ **Pour les glaciers et artisans du sucré :**
- Présentation générale ;
- Fiche de renseignement sur le matériel électrique et véhicule réfrigéré utilisés et leurs quantités électriques dûment complétée et signée (annexe 2) ;
- Proposition spécifique à l'événement avec le prix public proposé fiche de renseignements sur la liste et le tarif des produits dûment complétée (annexe 3)
- Variété, origine des matières premières (annexe 4) ;
- Ressources humaines mobilisées pour l'événement.

➢ **Concernant les camions frigorifiques :**
- Ils seront stationnés directement sur l'Esplanade Jean Paul 2 ;
- Le nombre d'emplacements étant limité nous vous invitons à mutualiser leur utilisation ;
- S'il s'agit d'une location, nous vous conseillons de l'effectuer le plus rapidement possible.

➢ **Pour chaque candidat les éléments administratifs suivants sont requis :**
- Le présent document accepté, daté et signé ;
- Le fichier annexe 2 dument complété et signé ;
- Le fichier annexe 3 dument complété et signé ;
- Extrait Kbis ou équivalent ;

- Carte de commerçant ambulant : Obligatoire pour les activités commerciales ou artisanales ambulantes exercées en dehors de la commune du siège social ;
- Attestation d'assurance responsabilité civile professionnelle couvrant les dommages
- Certificat de formation en hygiène alimentaire ;
- Déclaration auprès de la Direction Départementale en charge de la Protection des Populations (DDPP) ;
- Une attestation de régularité fiscale (DGFiP) ;
- Une attestation de régularité sociale (URSSAF).

- **ALLERGENES**
  Les professionnels de la vente de produits alimentaires doivent fournir **des informations claires sur la présence de 14 allergènes règlementés** dans les préparations. A ce titre les participants devront fournir :
  - **Une liste des allergènes présents dans leurs produits (affichée sur place)**

  L'organisateur se réserve le droit de vérifier que cette information est correctement visible pour les consommateurs lors de l'évènement.

- **RELEVE DE TEMPERATURE**
  Les professionnels doivent maintenir les produits au froid ou au chaud, en respect des

  températures règlementaires. Il est conseillé de disposer d'un thermomètre.
  Ils doivent **tenir un relevé régulier des équipements de stockage** (réfrigérateur, congélateur, bain marie …etc…).

Provence Tourisme
13 rue Roux de Brignoles - 13006 Marseille
#myprovence.fr - #mpgastronomie

Ce relevé est **obligatoire** et pourra être demandé par l'organisateur ou en cas de contrôle sanitaire.

- **TRACABILITE DES PRODUITS**
  Les professionnels doivent pouvoir garantir la traçabilité des denrées alimentaires, de leur origine à leur destination.
  Ils doivent conserver les factures, bons de livraison ou tout document prouvant de l'origine des produits utilisés et être capable de les fournir en cas de contrôle.
  Les participants seront tenus de disposer de ces informations durant toute la durée de l'événement.

  TOUT DOSSIER NE COMPORTANT PAS L'ENSEMBLE DES PIECES ADMINISTRATIVES EXIGEES NE SERA PAS ETUDIE.

8.2 ENVOI DES DOCUMENTS

Le candidat adressera au plus tard sa candidature le **lundi 24 février 2025 à 10h00.**

- Soit par lettre recommandée avec accusé de réception ou tout moyen permettant de déterminer de façon certaine la date et l'heure de la réception, à l'adresse suivante :

Provence Tourisme
Proposition de participation AU MPG STREET FOOD FESTIVAL 2025
13 rue Roux de Brignoles – 13006 MARSEILLE

- Soit dépôt sur place contre récépissé, du lundi au vendredi de 9h à 16h, à la même adresse (hors jours fériés).
- Soit au format numérique en PDF exclusivement, sans excéder 10Mo à l'adresse suivante : rbichaud@myprovence.fr

Attention :

Pour tout envoi par mail, un accusé de réception est adressé au candidat. Si le candidat ne reçoit pas d'accusé de réception sous 48h, il doit contacter Monsieur Roland Bichaud par e-mail ou au 04 91 13 84 13.

Aucune réclamation sur un envoi par mail, qui n'aurait pas fait l'objet d'un accusé de réception de la part de Provence Tourisme, ne saurait être acceptée.
Toutes les questions sont à effectuer par mail uniquement à l'adresse suivante : rbichaud@myprovence.fr

☐ ARTICLE 9 - CRITÈRES DE SÉLECTION DES CANDIDATS

Seuls les dossiers complets présentés par chaque candidat seront évalués sur la base des critères ci-après :

Grille de notation

THÈME	OBJECTIF	CRITÈRES		NOTE
1. Qualité de la proposition	L'offre du candidat montre que l'appel à candidature et la nature de l'évènement sont compris et respectés	**C1**	Le dossier du candidat est complet : informations et pièces justificatives	30%
		C2	La proposition est en adéquation avec la nature de l'évènement et les exigences indiquées dans l'appel à candidature	
2. Moyens mis à disposition dans l'exercice de l'activité	L'offre est adaptée à l'évènement (nature, jauge)	**C3**	Les moyens humains et matériels mobilisés sont cohérents avec la nature de l'évènement	
3. Proposition tarifaire	Des offres abordables pour tous publics	**C4**	Une des offres du stand ≤ 5€	20%
		C5	Offre la plus chère ≤ 7€ (glaciers, artisans du sucré…) Offre la plus chère ≤ 7,5€ (brasseurs et producteurs de boissons non alcoolisées) Offre la plus chère ≤15€ Offre la plus chère ≤18€ (vignerons)	
4. Proposition alimentaire durable	Respect des engagements de Provence Tourisme en faveur d'une alimentation vertueuse	**C6**	Utilisation de produits frais (fruits, légumes, poissons, fromages…) de saison, à cette période en France	50%
		C7	Origine locale des ingrédients principaux des recettes	
		C8	Une proposition végétarienne au minimum, pour les stands ayant plusieurs recettes	
		C9	Proposition s'appuyant sur des produits attestés par un label, une certification (AOP, AOC, produits issus de l'agriculture biologique…)	
		C10	Proposition valorisant les savoir-faire des Bouches-du-Rhône	
		C11	Structure engagée dans une démarche éco-responsable ou de qualité (Label Écotable, Maitre Restaurateur…)	
NOTE				100%

Provence Tourisme
13 rue Roux de Brignoles - 13006 Marseille
#myprovence.fr - #mpgastronomie

Précisions sur les critères de notation :

1. **Qualité de la proposition**
2. **Moyens mis à disposition dans l'exercice de l'activité**

Le candidat détaillera l'ensemble des moyens qu'il mobilisera, notamment les moyens humains, les moyens matériels.
Le candidat précisera également les aménagements complémentaires qu'il entend mettre en œuvre à sa charge (plantes, décoration, …etc…).

3. **Proposition tarifaire**

L'offre devra préciser les tarifs des produits proposés au public. Il s'agit de proposer des offres abordables pour tous publics.

4. **Proposition alimentaire durable**

Provence Tourisme souhaite tendre vers une alimentation plus vertueuse (mode de production, origine, saisonnalité…). C'est pourquoi nous vous demandons :

- De proposer une offre adaptée à l'événement et correspondant à ses valeurs ;
- De fournir la liste des producteurs et/ou artisans sollicités et l'origine des matières premières ;
- Les produits frais utilisés (fruits, légumes, poissons, fromages…) doivent être de saison à cette période en France ;
- De proposer des recettes dont les ingrédients principaux sont d'origine locale. Local signifie en priorité Bouches-du-Rhône. Par défaut, l'origine peut être régionale, voire nationale. L'utilisation d'un ingrédient principal produit hors France doit être justifiée. Le produit doit alors provenir d'une zone la plus proche possible (France > Bassin Méditerranéen > Europe > reste du Monde). La saisonnalité dans sa zone de production doit être respectée ;
- Pour les stands ayant plusieurs recettes, au minimum une d'entre elle est végétarienne ;
- Il est interdit d'utiliser des produits industriels ultra-transformés (sauces, …).

Toutes informations complémentaires sur l'engagement du candidat en termes de durabilité est bienvenue et sera prise en considération : labellisation, certification, utilisation de produits issus de l'agriculture biologique, bénéficiant d'un label de qualité (AOP, AOC) ...

☐ ARTICLE 10 – PRESCRIPTIONS GÉNÉRALES

La procédure n'a pas pour objet d'attribuer une commande publique. Il n'est donc pas fait application du Code de la commande publique.
Chaque candidat, qui sera autorisé à exercer son activité, se rémunère sur ses ventes et plus généralement sur son activité.
Pour ce faire, il doit se conformer aux règles applicables en matière de notes et factures. Les participants à l'événement doivent respecter la réglementation en vigueur et faire leur affaire

Provence Tourisme
13 rue Roux de Brignoles - 13006 Marseille
#myprovence.fr - #mpgastronomie

personnelle de toute déclaration administrative, comptable et financière.
L'autorisation d'occuper les lieux est accordée à titre précaire et non exclusive. Aucune enseigne, écriteau, plaques d'identification, autres que celles mises en place par Provence

Tourisme n'est autorisée sauf communication légère type kakémono, flyers, prospectus de toutes sortes validées et acceptées par Provence Tourisme.
Chaque candidat sélectionné ne pourra, en aucun cas, se prévaloir des dispositions sur la propriété commerciale ou d'une autre réglementation quelconque susceptible de conférer un droit au maintien dans les lieux et à quel qu'autre droit. Le présent document ne confère aucun droit réel au candidat retenu.

VENTE SUR STAND :
L'exploitant producteur s'engage à être lui-même présent sur son stand ou à se faire représenter par un membre de sa société parfaitement capable de servir et conseiller le visiteur.
Chaque exposant est titulaire des autorisations nécessaires correspondant à son activité et dégage l'organisateur de toute responsabilité à ce titre.
L'exposant doit respecter les textes et règlements en vigueur concernant la mise en vente et la consommation de boissons.
La vente d'alcool aux mineurs de moins de 18 ans est prohibée et il est interdit de vendre de l'alcool à une personne visiblement en état d'ébriété.
Le règlement des consommations se fait exclusivement à l'aide de la carte de paiement cashless ou d'une carte bancaire sur le terminal de paiement fourni par Provence Tourisme.
Les prix doivent être clairement affichés sur le stand. L'exposant ne peut en aucun cas percevoir tout autre moyen de paiement, sans risque de voir son stand être fermé définitivement par l'organisateur.

NETTOYAGE DES STANDS
Le nettoyage journalier des stands ne sera pas assuré par l'organisation, il devra être fait par chaque exposant.
Il est demandé que l'espace occupé par les exposants soit propre et non détérioré à la fin de la manifestation.

GARDIENNAGE
Une société professionnelle se chargera de la surveillance générale du site, dans les meilleures conditions, mais il s'agit là d'une obligation de moyen et non de résultat.
Les risques de vol demeurent y compris pendant la phase de montage et de démontage.
L'organisateur ne pourra être tenu responsable des pertes, vols, ou dégradations survenues sur le stand du participant
Sachant qu'aucun vol ou infraction n'engagera la responsabilité de Provence Tourisme, il est fortement recommandé à chaque exposant de contracter une assurance valable pour toute la durée de la manifestation.

SÉCURITÉ/ASSURANCE
Le participant est responsable de tous dommages causés à des tiers ou aux installations mises à

Provence Tourisme
13 rue Roux de Brignoles - 13006 Marseille
#myprovence.fr - #mpgastronomie

disposition.

A ce titre, chaque exposant devra être titulaire d'une police d'assurance le garantissant pour les dommages causés aux tiers et dont il serait reconnu personnellement responsable.
La justification de cette police d'assurance devra être adressée à l'organisateur dans le dossier d'inscription.
La surveillance des stands est organisée au mieux des circonstances par l'organisateur qui n'est en aucune façon responsable des vols (marchandises, objets personnels) dont seraient victimes les différents exposants
Si un accident quelconque survenait sur les stands (incendie, explosion, dégâts des eaux), susceptible d'entraîner leur fermeture, les exposants ne disposeraient d'aucun recours contre l'organisateur, notamment en ce qui concerne les demandes en dédommagements pour perte de recette, préjudice commercial, etc.
D'une façon générale, Provence Tourisme décline sa responsabilité pour tout incident, indépendant de sa volonté, pouvant troubler le déroulement de la manifestation et provoquant un préjudice quelconque aux exposants.
Il est rappelé que Provence Tourisme n'assure en aucun cas les stocks et matériels des candidats.

RESPONSABILITE - RECOURS
Le candidat retenu renonce expressément à tout recours en responsabilité contre Provence Tourisme

- En cas de vol ou tout acte criminel ou délictueux, dont il pourrait être victime ;
- En cas de dégradations de toutes sortes causées par des tiers ;
- En cas de trouble apporté à la jouissance du candidat retenu par la faute de tiers, quelle que soit leur qualité.
- En cas de perte de denrées alimentaires due à une annulation ou tout autre problème qui pourrait survenir sur l'évènement

Le candidat retenu s'engage à ne rien faire qui puisse apporter un trouble de jouissance aux autres occupants du site.
Il s'engage à n'installer sur son stand aucun matériel pouvant être la cause de nuisance ou trouble quelconque.

ANNULATION
En cas d'annulation de la manifestation, pour des raisons indépendantes de la volonté de l'organisateur, (force majeure, décision administrative etc) aucune indemnité ne pourra être réclamée par le participant.

SOUS LOCATION - CESSION
Le candidat retenu ne pourra sous-louer ou céder, en tout ou partie, le stand mis à disposition, ni substituer toute personne physique ou morale sur le stand mis à disposition, sous quelque forme que ce soit, ni concéder à quelque titre ou sous quelque modalité que ce soit, fût-ce à titre gratuit ou temporairement, l'usage du stand mis à disposition.

Provence Tourisme
13 rue Roux de Brignoles - 13006 Marseille
#myprovence.fr - #mpgastronomie

EXPLOITATION
En cas de litige, quant à la nature des objets exposés, Provence Tourisme se réserve le droit

d'annuler la participation du candidat retenu.

LITIGES
En cas de litige, les parties s'engagent à rechercher une solution amiable. A défaut le litige sera soumis à la juridiction compétente du ressort du siège social de Provence Tourisme.

Dénomination de l'entreprise _____

Nom _____ (nom du représentant dûment habilité)

Qualité _____ (fonction du signataire)

Fait le _____ à

- ❑ Je m'engage à respecter l'ensemble des dispositions générales, les conditions de vente décrites dans ce dossier d'inscription et les divers règlements complémentaires jugés utiles par l'organisateur.

- ❑ Je m'engage à respecter l'ensemble des prescriptions réglementaires en vigueur, notamment la législation du travail, de la sécurité, de l'hygiène, de l'accès aux personnes handicapés, les règles des débits de boissons…

Signature (précédé de « lu et accepté »)

Provence Tourisme
13 rue Roux de Brignoles - 13006 Marseille
#myprovence.fr - #mpgastronomie

PROVENCE TOURISME
POLITIQUE DÉVELOPPEMENT DURABLE

© C. Dutrey

SEPTEMBRE 2023

NOTRE MISSION

Provence Tourisme est l'Agence de Développement Touristique des Bouches-du-Rhône, association Loi 1901 qui coordonne la politique touristique du département et de la Métropole Aix-Marseille-Provence.

Nos missions :

- Développer et promouvoir l'offre touristique dans le respect de l'environnement et du cadre de vie des résidents, pour garantir aux visiteurs un accueil de qualité
- Fédérer derrière un projet collectif de tourisme durable l'ensemble des acteurs publics et privés du tourisme, de la culture, de l'environnement, du sport et de l'aménagement du territoire
- Renforcer l'attractivité de la destination, en respectant l'identité du territoire
- Accompagner les projets des professionnels du tourisme
- Analyser l'activité tourisme du département
- Organiser des évènements valorisant le territoire, les professionnels et les savoir-faire.

Depuis 2018, Provence Tourisme a développé un nouvel outil de développement territorial : l'évènementiel, notamment autour de la filière gastronomie. Chaque événement répond aux mêmes objectifs :

- Valoriser l'ensemble du territoire, les acteurs locaux, le patrimoine, les sites et les savoir-faire d'exception
- Créer du lien sur le territoire, favoriser la rencontre, la mobilisation et la dynamique collective
- Créer un affect positif, garantir une expérience singulière et authentique, à l'image de notre territoire
- Promouvoir l'art de vivre et les valeurs de la Provence, par exemple le partage, le "bien manger".

Provence Tourisme défend un tourisme responsable et s'engage à ce titre dans la certification ISO 20121 pour l'ensemble des évènements produits par le service évènementiel ou les autres services, à destination du grand public et des professionnels. Pour être cohérent avec ses valeurs, Provence Tourisme souhaite en effet organiser, avec l'ensemble de ses partenaires, des évènements répondant aux critères du développement durable et dont les impacts sont maîtrisés.

NOS VALEURS ET PRINCIPES

Provence Tourisme souhaite que la démarche ISO 20121 soit en accord avec les valeurs suivantes :

ENGAGEMENT

Défense du local, des savoir-faire, des spécificités, des richesses du territoire et des professionnels qui le façonnent.

PARTAGE, SOLIDARITÉ

Travail en synergie avec ceux qui font le tourisme en Provence, pour faire de ce secteur un levier de développement durable, qui profite à tous.

DURABLE

Mise en œuvre d'un projet conjuguant bénéfices économiques avec préservation de l'environnement et du cadre de vie ; défense d'un tourisme responsable, qui ajoute au durable la notion d'engagement actif de tous (institutionnels, privés, élus, résidents, voyageurs…).

HOSPITALITÉ

Plus que de l'accueil : des rencontres, des découvertes, des échanges.

INNOVATION

Accompagnement, valorisation de ceux qui font de la Provence une terre d'expérimentations et inventent un tourisme plus responsable.

Provence Tourisme intègre dans chacune de ses décisions et actions les principes suivants :

- **L'inclusion :** consultation des parties prenantes, prise en compte de leurs attentes et accompagnement pour leur permettre de progresser vers des pratiques plus durables ; proposition d'évènements accessibles à tous les public.
- **La vigilance :** prévention des risques et maitrise des impacts lors de chaque manifestation.
- **L'intégrité :** application et communication de la politique de management responsable et des nouvelles normes RSE du secteur ; respect des principes fondamentaux des services publics, notamment le code des Marchés Publics.
- **La transparence :** information objective, régulière et accessible sur l'avancée de la démarche en interne et vers tous les partenaires.

NOS ENJEUX PRIORITAIRES

Provence Tourisme s'engage à mettre en place des actions répondant aux 7 enjeux suivants, identifiés comme prioritaires pour organiser des évènements plus responsables avec les partenaires :

PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT

1. Améliorer la gestion des déchets
2. Préserver et valoriser les ressources et la biodiversité de nos territoires
3. Sensibiliser, valoriser et proposer une alimentation plus vertueuse lors de tous les évènements
4. Encourager l'utilisation des modes de déplacement doux.

POURSUIVRE NOTRE ENGAGEMENT SOCIAL

5. Renforcer l'écoute, le dialogue et le partage avec les parties intéressées et les accompagner dans leur montée en compétences
6. Favoriser les rencontres et la mixité des publics et améliorer la qualité de l'accueil pour tous.

ACCOMPAGNER LE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE LOCAL

7. Privilégier et valoriser les circuits courts, l'économie durable et positive, en particulier à travers une politique d'achat responsable et équitable.

NOTRE ENGAGEMENT : ENSEMBLE POUR UN AUTRE TOURISME

Aujourd'hui, le tourisme est face à de nouveaux défis de préservation, de saisonnalité, d'innovation et doit changer, évoluer, passer du "encore plus" à "toujours mieux".

Dans ce contexte, Provence Tourisme se réinvente pour construire un autre tourisme : créatif, local, engagé, inclusif. Comment ? En stimulant la rencontre, la découverte, l'échange ; en défendant nos savoir-faire, nos spécificités, notre identité ; en accompagnant les professionnels du tourisme.

Aussi, afin de progresser vers des pratiques plus durables dans toutes les activités de Provence Tourisme, notamment dans l'organisation d'évènements, **nous, Danielle MILON, Présidente de Provence Tourisme et Isabelle BREMOND, Directrice générale de Provence Tourisme, nous engageons à :**

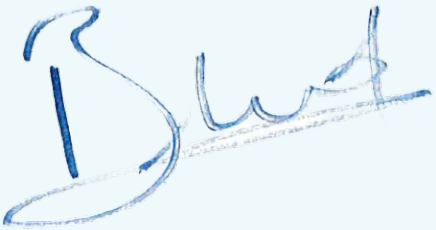
- **Obtenir et conserver la certification internationale ISO 20121**, garantissant un système de management responsable de l'activité évènementielle, intégrant le développement durable
- **Mobiliser les moyens humains et matériels** nécessaires au respect des engagements et à l'atteinte des objectifs, dans un cadre budgétaire maîtrisé et raisonnable
- **Respecter les réglementations et autres exigences** applicables à l'activité évènementielle
- **Maintenir un dialogue permanent et constructif** avec l'ensemble des parties prenantes, internes et externes et les associer à la démarche de progrès en matière de développement durable
- **Évaluer et mettre à jour** régulièrement les objectifs et les actions définis dans le programme de développement durable, dans une perspective d'amélioration continue de la démarche.

Danielle MILON

Présidente de Provence Tourisme

Vice-Présidente du Conseil départemental des Bouches-du-Rhône, déléguée au tourisme

Vice-Présidente de la Métropole Aix-Marseille-Provence déléguée au tourisme



Isabelle BREMOND

Directrice générale

PROVENCE TOURISME
13 rue Roux de Brignoles 13006 Marseille
Tél. +33 (0)4 91 13 84 13 **e-mail** info@myprovence.fr
web www.myprovence.fr

STREET FOOD FESTIVAL 5
12 – 13 – 14 JUIN 2025

LISTE MATERIEL DE RESTAURATION et PUISSANCE ELECTRIQUE
ANNEXE 2

NOM DE L'EXPOSANT :

Remplir informatiquement uniquement les cases blanches
Une fois les parties remplies, imprimez, signez avec la mention, scannez et envoyez par mail à : rbichaud@myprovence.fr

NB	MATERIEL RESTAURATION	PUISSANCE ELECTRIQUE	
1			KW
2			KW
3			KW
4			KW
5			KW
6			KW
7			KW
8			KW
9			KW
10			KW
TOTAL		0	KW
NOMBRE	CAMION FRIGO	PUISSANCE ELECTRIQUE	PRISE
1			
TOTAL		0	KW

Dénomination de l'entreprise / la personne morale
Pour :

Nom du représentant dûment habilité
Nom :

Fonction du signataire
Qualité :

Le
à

Signature (précédée de « lu et accepté »)

STREET FOOD FESTIVAL 5

12 – 13 – 14 JUIN 2025
Fiches produits
Annexe 3

NOM DE L'EXPOSANT :

Référence	Libellé	Description	Prix de vente	Type de base de prix (HT/TTC)	Taux de tva (20/10/5.5/2.1/0)	Catégorie Niveau 1	Catégorie Niveau 2	Catégorie Niveau 3
Nom_01				TTC				
Nom_02				TTC				
Nom_03				TTC				
Nom_04				TTC				
Nom_05				TTC				
Nom_06				TTC				
Nom_07				TTC				
Nom_08				TTC				
Nom_09				TTC				
Nom_10				TTC				
Nom_11				TTC				
Nom_12				TTC				
Nom_13				TTC				
Nom_14				TTC				
Nom_15				TTC				
Nom_16				TTC				
Nom_17				TTC				
Nom_18				TTC				
Nom_19				TTC				
Nom_20				TTC				

Dénomination de l'entreprise / la personne morale
Pour :

Nom du représentant dûment habilité
Nom :

Fonction du signataire
Qualité :

Le
à

Signature (précédée de « lu et accepté »)

STREET FOOD FESTIVAL 5

12 – 13 – 14 JUIN 2025
Origine des matières premières
Annexe 4

NOM DE L'EXPOSANT :

Intitulé de la recette, référence du vin, de la bière…	Matières premières, ingrédients, produits frais utilisés	orignine (région, département, commune…)	artisans, producteurs, fournisseurs sollicités	labellisations, certifications, issu de l'agriculture biologique, labels de qualité (AOP, AOC) …

Dénomination de l'entreprise / la personne morale
Pour :

Nom du représentant dûment habilité
Nom :

Fonction du signataire
Qualité :

Le
à

Signature (précédée de « lu et accepté »)