

Mardi 26 mai 2026

APPEL À CANDIDATURE

MPG STREET FOOD FESTIVAL 2026 - MARSEILLE

DATE LIMITE DE RÉPONSE : le mercredi 1er juillet 2026 à 17h00

Identification/inscription

Cette partie est à remplir par le candidat.

Nom société/organisme/ou raison sociale :

Adresse (entreprise) :

Représenté par :

NOM :

Prénom :

Fonction :

E-mail :

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 10 au 12 septembre 2026 à Marseille aux pieds de la Major, Esplanade Jean Paul II.

L'édition 2026 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 MPG Street Food festival 2026 - Marseille.

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

□ ARTICLE 4 - INFORMATIONS GÉNÉRALES

Adresse

- Esplanade Jean Paul II - 13002 Marseille

Jauge prévisionnelle

- 40 000 pax sur 3 soirées
- 13 000 pax en simultanée

Dates et horaires d'exploitation

- Jeudi 10 septembre 2026 de 18H00 à 01H00 ;
- Vendredi 11 septembre 2026 de 18H00 à 01H00 ;
- Samedi 12 septembre 2026 de 18H00 à 23h45.
- Nombre de candidats sélectionnés (prévisionnel) : 40

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 10 septembre 2026 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 2026 - Marseille » le présent document s'adresse à 5 types de candidats exerçant leur activité sur le territoire départemental et /ou métropolitain :

- **Les cuisiniers, restaurateurs ;**
- **Les vigneronns ;**
- **Les brasseurs ;**
- **Les producteurs de boissons non alcoolisées ;**
- **Les artisans du sucré (ex : glacier).**

□ ARTICLE 6 – ENGAGEMENTS DE PROVENCE TOURISME

DES ENGAGEMENTS ET UNE STRATÉGIE POUR UN ÉVÉNEMENTIEL DURABLE

Provence Tourisme défend un tourisme responsable et engagé dans les Bouches-du-Rhône. Cette ambition se traduit pleinement dans l'organisation de nos événements, conçus en cohérence avec nos valeurs : soutien au local, valorisation de l'identité du territoire, partage, durabilité, hospitalité et innovation.

Depuis septembre 2024 nos événements sont certifiés ISO 20121, démarche exigeante de développement durable et d'amélioration continue. Ainsi, l'équipe de Provence Tourisme est mobilisée pour concevoir des événements toujours plus responsables avec les partenaires, notamment à travers les actions suivantes :

- Avoir une gestion performante des déchets ;
- Proposer une alimentation vertueuse ;
- Préserver le territoire et sa biodiversité ;
- Prendre en compte l'impact du changement climatique ;
- Réduire les émissions de gaz à effet de serre, notamment sur la mobilité ;
- Réduire la consommation des ressources ;
- Dialoguer avec les parties intéressées et accompagner leur montée en compétence ;
- Encourager la cohésion sociale, notamment l'accessibilité et l'inclusion ;
- Choisir l'économie locale, positive et les circuits courts à travers des achats responsables ;
- Partager les bonnes pratiques pour assurer l'héritage ;
- Adopter une communication responsable.

L'ensemble de ces engagements est détaillé dans la politique de développement durable de Provence Tourisme, jointe en annexe.

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.

1. L'optimisation des déchets produits : moins de déchets, mieux triés et valorisés

Depuis 2023, nous réduisons tous les ans le volume de déchets produit lors du Street Food Festival. Ainsi, entre 2022 et 2025, la quantité de déchets produits par visiteurs a diminué de 70%.

Nous avons également amélioré la valorisation des déchets produits : en 2023, 30% des déchets produits étaient recyclables ou revalorisables, en 2025 c'est plus de 80% !

Provence Tourisme souhaite poursuivre les efforts pour réduire encore la quantité de déchets produits et leur valorisation lors de cette nouvelle édition. Par ailleurs, depuis le 1er janvier 2023, la loi AGEC (Anti-Gaspillage et Économie Circulaire) interdit la vaisselle jetable dans les lieux de restauration permettant de manger sur place, y compris les festivals.

Afin de respecter le cadre juridique et de contribuer à l'objectif de réduction des déchets :

- **les contenants à usage unique ne sont pas autorisés sur l'évènement :**
 - o Barquette, assiette, boîte, pot et tout autre contenant non réutilisable.
- Provence Tourisme propose une prestation de location de vaisselle réutilisable et coordonne la logistique associée.
- Il est attendu des exposants qu'ils servent leur offre dans ces contenants ou proposent des offres avec un emballage minimal de type feuille ou sachet papier compostable.
- Les couverts doivent être comestibles.
- **Vente / distribution de bouteille plastique interdite :** sur le site des fontaines avec bonbonnes rechargeables sont disponibles pour le public.
- Le tri est obligatoire sur le site du Street Food Festival et il est attendu que chacun y contribue. Tout manquement à cet engagement entraînera le renvoi définitif de l'exposant.
 - o Provence Tourisme met à disposition les équipements partagés nécessaires au tri. Des espaces de proximité accueilleront les containers pour le compost, les déchets recyclables, les ordures ménagères, le verre, ainsi que des bidons pour récolter les huiles usagées.
 - o Une équipe d'intervenants sera présente pour transmettre les informations aux candidats retenus avant le début du Street Food Festival, leur fournir des sacs de tri et pour les accompagner pendant l'évènement.
 - o Les candidats retenus doivent prévoir des bacs / poubelles pour effectuer le tri sur leur stand pendant le service, pour les biodéchets, les déchets recyclables, le verre, les ordures ménagères, l'huile usagée. Ils devront ensuite transférer dans les containers et bidons prévus dans les espaces de proximité.
- 100% de la scénographie est responsable, aucun élément n'est à usage unique : les comptoirs et stands appartiennent à Provence Tourisme depuis 2022 ; le reste des équipements est loué via un prestataire (Provence Location).
- Pas de communication papier. La signalétique est prévue pour être réutilisée autant que possible.
- Sensibilisation de tous aux gestes de tri : réunion en amont avec les exposants, affichage, présence d'une équipe d'ambassadeurs pour accompagner au tri.
- Un évènement signataire de la Charte métropolitaine des manifestations écoresponsables.

2. Une offre d'alimentation vertueuse

- Basée sur des produits de saison.
- Dont les principaux ingrédients sont d'origine locale (Bouches-du-Rhône).
- Valorisant les savoir-faire provençaux.
- Privilégiant les produits d'origine végétale, pour réduire l'impact environnemental de l'évènement, notamment l'empreinte carbone.

3. Un évènement accessible à tous

- Dans un site accessible en transport en commun et mobilité douce.
- Avec des prix maîtrisés : entrée et animations musicales gratuites et offres alimentaires plafonnées.
- Un espace et des équipements handi-accueillant : accueil adapté, prêt de fauteuils roulant, toilettes accessibles PMR, animation de sensibilisation pour tous sur les handicaps.

Un évènement de qualité, qui séduit les participants

- Depuis 3 ans, Provence Tourisme effectue des enquêtes satisfaction auprès des participants du Street Food Festival. Le taux de satisfaction globale de l'évènement s'approche de 95% tous les ans.

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 2026 une manifestation toujours plus exemplaire.

DES ENGAGEMENTS PRATIQUES

Mise à disposition

- une licence III éphémère pour la durée de la manifestation ;
- un espace délimité selon sa typologie:
 - o **pour les restaurateurs, un stand de 4 × 3 m**, comprenant deux comptoirs (soit 4 mètres linéaires) et deux tables ;
 - o **pour les vignerons et les brasseurs, un stand partagé de 6x3m** comprenant deux comptoirs et deux tables chacun ;
 - o ou un espace nu, dans le cas où le candidat dispose de ses propres infrastructures, **telles que triporteur, Piaggio aménagé, vélo cargo ou tout dispositif mobile équivalent. Les food-trucks ne sont pas autorisés ;**
- une **alimentation électrique**, selon les catégories suivantes :
 - o jusqu'à **9 kW** pour les stands de **restauration** ;
 - o jusqu'à **6 kW** pour les stands **boissons** ;
 - o jusqu'à **3 kW** pour les artisans du **sucré**.

- une multiprise ;
- la présence d'un électricien chargé de réaliser l'ensemble des tests requis pour le bon fonctionnement des installations ;
- des points d'eau non potable, réservés à l'usage exclusif des professionnels ;
- des espaces partagés dédiés au tri des déchets, au stockage des huiles usagées ;
- une zone dédiée à l'installation des véhicules frigorifiques ;
- la signalétique des espaces et des stands (conception et installation) ;
- d'une place de stationnement par exposant :
 - o Boulevard Jacques Saadé ;
 - o Quai de la Tourette ;
 - o Avenue Robert Schumann.
- **Concernant les véhicules frigorifiques :**
 - o Ils seront stationnés sur l'esplanade Jean Paul II, au sein du site d'exploitation ;
 - o En cas de location, il est fortement recommandé d'effectuer les démarches le plus tôt possible ;
 - o Les candidats devront obligatoirement préciser, dans le dossier de candidature (annexe 1), la puissance électrique requise (en kW) ainsi que le type de prise nécessaire.
- Un terminal de paiement cashless préconfiguré permettant de réaliser les transactions ;
- **Une tablette pour la gestion des commandes en click & collect ¹;**
- **Une assistance technique pour l'utilisation de l'équipement si nécessaire.**

RÉUNION D'INFORMATION

Une réunion d'information sera organisée en amont du festival afin de présenter l'ensemble de l'événement (plan d'implantation, répartition des stands, accès, modalités de montage et de démontage...).

□ ARTICLE 7 – ENGAGEMENTS DES CANDIDATS SÉLECTIONNÉS

Pour l'organisation du « MPG Street Food Festival 2026 - Marseille » 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 ;
- 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 réglementations 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 à la charge du candidat sélectionné) ;
 - 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, boîtes...) ;
 - 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 :

- **600 € HT (six cents euros HT), soit 720 € TTC (sept cent vingt euros TTC), pour les restaurateurs et les producteurs de boissons alcoolisées ;**
- **350 € HT (trois cent cinquante euros HT), soit 420 € TTC (quatre cent vingt euros TTC), pour les glaciers, artisans du sucré et les producteurs de boissons non alcoolisées.**

Les frais d'inscription devront être réglés au plus tard 7 jours après l'envoi de l'avis favorable du dossier :

- Par chèque à l'ordre de : PROVENCE TOURISME
 - À envoyer à l'adresse suivante :
 - PROVENCE TOURISME
 - 13, rue Roux de Brignoles 13006 MARSEILLE
- Ou par virement sur le compte
 - 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 10 août 2026, 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'événement, 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.

MODALITES d'ORGANISATION - Système click & collect (restaurateurs uniquement)

Provence tourisme se réserve la possibilité de mettre en place pour les restaurateurs sélectionnés un dispositif de commandes à distance type Click & collect sous réserve des conditions techniques, opérationnelles et organisationnelles de l'évènement.

En cas de mise en œuvre de ce dispositif, les dispositions ci-après seront pleinement applicables aux participants concernés, qui s'y engagent par leur candidature.

Provence Tourisme se réserve la faculté de ne pas déployer ce dispositif en tout ou partie, sans que cela puisse ouvrir droit à indemnisation.

Le participant reconnaît expressément que les conditions d'utilisation du matériel s'inscrivent dans le cadre d'un contrat de location souscrit par Provence tourisme auprès d'un prestataire tiers dont il accepte les contraintes techniques et opérationnelles.

1. Principe général

Dans un objectif de fluidification des flux et d'amélioration de l'expérience visiteurs, l'utilisation du dispositif de commande à distance dit "click & collect" est obligatoire pour les restaurateurs sélectionnés. Ce dispositif est exclusivement opéré via les outils numériques fournis par Provence Tourisme. Aucun autre système de commande ou d'encaissement à distance ne pourra être utilisé.

Le public aura la possibilité, via des QR codes disponibles sur l'ensemble de l'enceinte, de passer et de régler des commandes à distance.

2. Mise à disposition du matériel

Provence Tourisme met à disposition du participant :

- une tablette numérique équipée du logiciel de gestion des commandes,
- une carte SIM permettant la connectivité,
- les accessoires nécessaires à son utilisation.

Ce matériel est fourni à titre temporaire pour la durée de la manifestation.

3. Transfert de garde et responsabilité

À compter de la remise du matériel et jusqu'à sa restitution effective, le participant est responsable de la garde, de l'utilisation et de la conservation du matériel. À ce titre, il s'engage à :

- utiliser le matériel conformément à sa destination ;
- prendre toutes les mesures utiles pour éviter sa perte, son vol ou sa détérioration ;
- ne pas modifier, altérer ou détourner son usage.
- Ne pas associer de compte personnel au matériel.

En cas de perte, vol, casse, détérioration ou dysfonctionnement résultant d'une mauvaise utilisation, les frais de réparation ou de remplacement seront intégralement facturés au participant.

4. Restitution du matériel

Le matériel devra être restitué :

- en bon état de fonctionnement,
- complet (accessoires inclus),
- déconnecté de tout compte personnel le cas échéant.

Tout matériel non restitué, restitué en retard ou restitué en mauvais état pourra faire l'objet d'une facturation.

5. Obligations d'utilisation du click & collect

Le participant s'engage à :

- maintenir la tablette allumée et opérationnelle pendant toute la durée d'ouverture au public ;
- consulter régulièrement les commandes reçues ;
- traiter les commandes dans des délais compatibles avec le bon déroulement de l'événement ;
- notifier la disponibilité des commandes via l'outil prévu à cet effet.

Le participant devra prévoir une organisation interne adaptée, incluant :

- du personnel dédié à la gestion des commandes à distance (prise de commande ; préparation et distribution)
- un espace clairement identifié pour le retrait des commandes.

6. Responsabilité opérationnelle

Le participant est seul responsable :

- de la préparation des commandes,
- du respect des délais annoncés,
- de la conformité des produits remis au client,
- de la gestion des flux de retrait.

Provence Tourisme ne pourra être tenue responsable des dysfonctionnements liés à l'organisation interne du participant.

7. Aléas techniques

Le participant reconnaît que le dispositif repose sur des technologies de communication susceptibles de présenter des aléas (réseau, matériel, logiciel). En conséquence :

- Provence Tourisme ne garantit pas une disponibilité continue du service ;
- aucune indemnisation ne pourra être demandée en cas d'interruption ou de dysfonctionnement indépendant de sa volonté.

Le participant devra être en mesure d'assurer la continuité de son activité, notamment par la vente directe.

8. Sanctions

En cas de non-respect des obligations liées au dispositif click & collect, notamment : non-utilisation du dispositif, mauvaise gestion des commandes, refus d'utilisation du matériel, dégradation du service rendu au public,

Provence Tourisme se réserve le droit, sans remboursement des frais engagés :

- d'interrompre immédiatement l'activité du stand,
- d'exclure le participant de la manifestation,
- de refuser toute participation future,

9. Caution

Une caution de 300 € par tablette est exigée pour la mise à disposition du matériel numérique (tablette, carte SIM, accessoires). Caution versée par chèque bancaire non encaissé et remis au plus tard lors de la remise du matériel. La caution sera restituée dans un délai maximum de 15 jours après la fin de l'événement, sous réserve :

- de la restitution complète du matériel,
- de son bon état de fonctionnement,
- de l'absence de dégradation, perte ou vol.

En cas de dommage, perte ou non-restitution, Provence Tourisme se réserve le droit d'encaisser tout ou partie de la caution, et/ou de facturer les frais complémentaires engagés. La caution ne constitue pas une limite de responsabilité.

Responsabilité du matériel. Le participant est responsable du matériel dans les conditions définies ci-dessus. En cas de perte, de vol ou 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.

Bien que l'organisateur incite le public à venir avec ses contenants (exemple : gourde), les brasseurs et les producteurs de boissons non alcoolisées seront tenus de consigner-déconsigner une partie de leurs verres auprès du public désirant boire de l'eau (fontaines installées 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) *

*Base tarifaire établie à partir des devis réalisés en 2024, susceptible d'évolution.

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 entraînera des sanctions comme une exclusion des prochains événements

4. Interdiction d'utiliser une vaisselle non-admise

Seule la vaisselle (assiette, bol) proposée ou validée 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 dossier adressé à Provence Tourisme devra comporter les pièces suivantes :

- **Le présent document accepté, daté et signé ;**
- **Le dossier de candidature dûment complété, daté et signé (annexe 1) ;**
- **Logo et photos de votre offre et des contenants associés au format HD ;**
- **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 ;**
- **Carte Nationale d'Identité du responsable et de la personne en charge du débit de boisson ;**
- **Attestation d'assurance responsabilité civile professionnelle en cours de validité spécifique à la manifestation du 10 au 12 septembre 2026 ;**
- **Certificat de formation en hygiène alimentaire (HACCP) ;**
- **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).**

Tout dossier ne comportant pas l'ensemble des pièces administratives exigées ne sera pas étudié.

En outre, les candidats sélectionnés devront tenir à disposition les documents ci-après pendant toute la durée de l'organisation :

ALLERGÈNES

Les professionnels de la vente de produits alimentaires doivent fournir des informations claires sur la présence de 14 allergènes réglementés dans les préparations.

À ce titre, les participants devront fournir la liste des allergènes présents dans leurs produits.

Conformément à la réglementation, cette liste devra être affichée durant l'événement, sur leur stand.

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

ORIGINE ET SAISONNALITÉ DES PRODUITS

Les propositions alimentaires et de boissons doivent correspondre à l'événement, à ses valeurs et respecter les engagements pris dans le cadre de la certification ISO 20121. Il est donc demandé aux participants de respecter les principes suivants :

- **Les produits frais utilisés (fruits, légumes, poissons, fromages) doivent être de saison à cette période en France.**
- **Les ingrédients principaux des recettes proposées sont d'origine locale. Local signifie en priorité Bouches-du-Rhône. Par défaut, l'origine peut être régionale (inférieur à 400 km), 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.**
- **Il est interdit d'utiliser des produits industriels ultra-transformés (sauces, boissons etc.) et en dosette individuelle.**
- **Les participants doivent proposer au minimum une offre végétarienne sur leur stand. Cette année, nous souhaitons mettre en avant une cuisine végétale festive et gouteuse, afin d'offrir au public une « street food » moins carnée.**

Pour s'assurer de la bonne prise en compte de ces attentes, Provence Tourisme demande aux participants de fournir les informations suivantes :

- **La liste des propositions alimentaires et de boissons prévues pour le stand.**
- **Les principaux ingrédients utilisés pour ces différentes propositions.**
- **L'origine des ingrédients principaux : producteurs, fournisseurs et/ou artisans (nom et commune).**
- **Les labels, certifications et autres démarches qualité relatifs aux produits utilisés.**

TRAÇABILITÉ 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 l'origine des produits utilisés, et être capables de les fournir en cas de contrôle.

Les participants seront tenus de disposer de ces informations durant toute la durée de l'événement.

RELEVÉ DE TEMPÉRATURE

Les professionnels doivent maintenir les produits au froid ou au chaud, dans le respect des températures réglementaires. Il est conseillé de disposer d'un thermomètre.

Ils doivent tenir un relevé régulier des équipements de stockage (réfrigérateur, congélateur, bain-marie, etc.).

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

□ 8.2 ENVOI DES DOCUMENTS

Le candidat adressera au plus tard sa candidature le **mercredi 1er juillet 2026 à 17h00**.

- **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 2026 - Marseille
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 90 57 50 32

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. Capacité à gérer les flux de commande (organisation du click & collect, gestion simultanée vente directe/ commande à distance). Moyens humains dédiés		
		C4	Le type d'emballage utilisé et les besoins en vaisselle réutilisable lorsque nécessaire.		
3. Proposition tarifaire	Des offres abordables pour tous publics. Cohérence et lisibilité de l'offre.	C5	Une des offres du stand ≤ 5€ (restaurateur) Une des offres du stand ≤ 3,5€ (glaciers) Une des offres du stand ≤ 4€ (brasseurs) Une des offres du stand ≤ 4€ (vignerons) Une des offres du stand ≤ 3,5€ (producteurs de boissons non alcoolisées) Une des offres du stand ≤ 3,5€ (artisans du sucré)		20%
		C6	Offre la plus chère ≤ 7€ (glaciers, artisans du sucré...) Offre la plus chère ≤ 7,5€ (brasseurs) Offre la plus chère ≤ 5€ (producteurs de boissons non alcoolisées) Offre la plus chère ≤ 15€ (restaurateurs) Offre la plus chère ≤ 18€ (vignerons)		
4. Proposition alimentaire durable	Respect des engagements de Provence Tourisme en faveur d'une alimentation vertueuse	C7	Utilisation de produits frais (fruits, légumes, poissons, fromages...) de saison, à cette période en France		50%
		C8	Origine locale des ingrédients principaux des recettes		
		C9	Une proposition végétarienne au minimum		
		C10	Proposition s'appuyant sur des produits attestés par un label, une certification (AOP, AOC, produits issus de l'agriculture biologique...)		
		C11	Proposition valorisant les savoir-faire des Bouches-du-Rhône		
		C12	Structure engagée dans une démarche éco-responsable ou de qualité (Label Écotable, Maître Restaurateur...)		
NOTE				100%	

Précisions sur les critères de notation

Adaptation des critères selon la typologie de candidat

Les critères de sélection sont appréciés de manière adaptée à la typologie de candidat.

Pour les restaurateurs : l'ensemble des critères s'applique pleinement, notamment la gestion du click & collect et la proposition alimentaire complète.

Pour les vignerons et brasseurs : l'évaluation portera prioritairement sur la qualité des produits, la capacité de service, la gestion des flux et la cohérence tarifaire. Les critères relatifs à la transformation culinaire seront appréciés de manière adaptée.

Pour les producteurs de boissons non alcoolisées, glaciers et artisans du sucré : l'évaluation portera notamment sur la rapidité de service, l'attractivité de l'offre, la qualité des produits et la cohérence avec les attentes du public.

Les critères non pertinents au regard de l'activité du candidat ne feront pas l'objet d'une pénalisation.

1. Qualité de la proposition

Le candidat devra fournir un dossier complet, contenant des informations précises, exactes et à jour. L'offre proposée devra s'inscrire dans le format de la street food provençale et méditerranéenne, en mettant en avant des produits locaux et de saison. Le candidat (restaurateur) devra proposer au moins une offre dite « à partager ».

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 et matériels, au regard de la jauge prévisionnelle estimée à environ **40 000 personnes sur l'ensemble du festival et jusqu'à 13 000 personnes en simultanée**.

Il devra être en mesure de disposer du nombre de TPE adéquat, compte tenu du débit et du volume de public attendu. Le candidat précisera également les aménagements complémentaires qu'il entend mettre en œuvre à sa charge (plantes, décoration, etc.). Il devra également indiquer et détailler le type d'emballages qu'il utilisera, et estimer la quantité et la typologie de vaisselle nécessaires à son activité. (voir article 7)

3. Proposition tarifaire

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

Les prix mentionnés ci-dessous constituent les seuils maximaux à respecter pour obtenir la note maximale sur ce critère. Toute offre tarifaire égale ou inférieure à ces plafonds est valorisée au même niveau. Au-delà de ces montants, la notation sera dégressive.

- Pour les **restaurateurs** :
 - au moins une offre inférieure ou égale à **5 euros**,
 - l'offre la plus chère ne devra pas dépasser **15 euros**.

- Pour les glaciers :
 - au moins une offre inférieure ou égale à **3,50 euros**,
 - l'offre la plus chère ne devra pas dépasser **7 euros**.

- Pour les vigneron :
 - une offre de vin au verre inférieur ou égale à **4 euros**,
 - les bouteilles de 75 cl ne devront pas dépasser **18 euros**,
 - les magnums ne devront pas dépasser **30 euros**.

- Pour les brasseurs :
 - au moins une offre inférieure ou égale à **4 euros** pour un demi (25 cl),
 - l'offre la plus chère ne devra pas dépasser **8 euros** pour une pinte (50 cl).

- Pour les producteurs de boissons non alcoolisées :
 - au moins une offre inférieure ou égale à **3,50 euros**,
 - l'offre la plus chère ne devra pas dépasser **5 euros**.

- Pour les artisans du sucré :
 - au moins une offre inférieure ou égale à **3,50 euros**,
 - l'offre la plus chère ne devra pas dépasser **7 euros**.

4. Proposition alimentaire durable

Provence Tourisme souhaite tendre vers une alimentation plus vertueuse (mode de production, origine, saisonnalité). Il est donc demandé :

- Une offre adaptée à l'événement et conforme à ses valeurs.
- Une liste des allergènes présents dans les produits. Cette liste devra être affichée sur le stand durant l'événement. L'organisateur se réserve le droit de vérifier que cette information est correctement visible pour les consommateurs.
- La liste des producteurs et/ou artisans sollicités, ainsi que l'origine des matières premières.
- L'utilisation de produits frais (fruits, légumes, poissons, fromages) de saison à cette période en France.
- Des recettes dont les ingrédients principaux sont d'origine locale. « Locale » signifie en priorité les Bouches-du-Rhône. À défaut, l'origine pourra être régionale, voire nationale. L'utilisation d'un ingrédient principal produit hors de France devra être justifiée. Dans ce cas, le produit devra provenir d'une zone géographique la plus proche possible (France > bassin méditerranéen > Europe > reste du monde). La saisonnalité dans sa zone de production devra également être respectée.
- Pour les stands proposant plusieurs recettes, au moins l'une d'entre elles devra être végétarienne (celle-ci peut inclure des œufs et des produits laitiers).
- Une attention particulière sera portée au choix des viandes utilisées dans les propositions culinaires, l'objectif étant de privilégier des viandes d'origines locales produites dans des conditions respectueuses de l'environnement et de l'animal.

- Il est interdit d'utiliser des produits industriels ultra-transformés (sauces, sodas, etc.) et en dosette individuelle.

Toute information complémentaire 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).

En cas d'égalité de points, la date et l'heure de réception du dossier complet pourront être prises en compte pour départager les candidats.

□ 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 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, plaque d'identification, autre que ceux mis en place par Provence Tourisme, n'est autorisé, sauf communication légère de type kakémono, flyers, prospectus, validée et acceptée 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 quelque autre droit. Le présent document ne confère aucun droit réel au candidat retenu.

VENTE SUR STAND

L'exposant 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 de 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 effectué 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 disposition. À 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 dédommagement 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.

RESPONSABILITÉ – RECOURS

Le candidat retenu renonce expressément à tout recours en responsabilité contre Provence Tourisme :

- En cas de vol ou de 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 à tout autre problème qui pourrait survenir sur l'événement.

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.

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. À 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

Y 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.

Mardi 26 mai 2026

MPG STREET FOOD FESTIVAL 2026 – MARSEILLE

ANNEXE – DOSSIER DE CANDIDATURE

TEMPS ESTIMÉ DE COMPLÉTION : 15 A 20 MINUTES

DATE LIMITE DE RETOUR : MERCREDI 1ER JUILLET 2026 A 17H00

Ce dossier a pour objectif de permettre à Provence Tourisme d'évaluer la qualité, la faisabilité, la cohérence et l'adéquation de votre proposition avec les valeurs et les exigences du MPG Street Food Festival 2026.

PARTIE 1 – IDENTITÉ DU CANDIDAT

Nom de la société / structure :

Raison sociale :

Nom commercial / enseigne :

Adresse postale :

Code postal :

Commune :

Nom du représentant :

Fonction :

Email :

Téléphone portable :

Compte Instagram :

Site internet :

PARTIE 2 – TYPOLOGIE DU CANDIDAT

Vous candidatez en tant que

Restaurateur / cuisinier

Vigneron

Brasseur

Producteur de boissons non alcoolisées

Artisan du sucré

□ PARTIE 3 – PRÉSENTATION & COMMUNICATION (COMMUNE À TOUS)

Description courte du concept / établissement (500 caractères maximum espaces compris). Ce texte pourra être repris tel quel sur les supports de communication de l'événement :

Phrase d'accroche / slogan (120 caractères maximum) :

Nom public à afficher sur les supports de communication :

Crédit photo à mentionner :

Autorisez-vous Provence Tourisme à utiliser les visuels transmis dans le cadre de la communication de l'événement ?

Oui

Non

□ PARTIE 4 – VISUELS À FOURNIR

Le candidat devra fournir :

- 3 photographies HD minimum ;
- format horizontal privilégié ;
- sans watermark ;
- sans texte intégré ;
- libres de droits pour la communication de l'événement ;
- transmission par mail à l'adresse suivant : rbichaud@myprovence.fr.

PARTIE 5 – POSITIONNEMENT & VALEURS

Votre proposition met-elle en avant :

- Produits locaux
- Producteurs des Bouches-du-Rhône
- Circuit court
- Produits de saison
- Savoir-faire artisanal
- Cuisine provençale
- Cuisine méditerranéenne
- Démarche innovante

Décrivez votre proposition en quelques lignes (1000 caractères maximum) :

PARTIE 6 – DÉMARCHE ÉCO-RESPONSABLE

Quelles actions mettez-vous en place ?

- Produits locaux
- Produits bio
- Circuit court
- Réduction du plastique
- Tri des déchets
- Tri du verre
- Contenants compostables
- Anti-gaspillage
- Valorisation des invendus
- Label ou certification qualité
- Autre

Précisez votre démarche (500 caractères maximum) :

□ PARTIE 7 – SECTION RESTAURATEURS / CUISINIERS UNIQUEMENT

À compléter uniquement par les restaurateurs et cuisiniers.

Liste des offres proposées

Intitulé	Description	Prix HT	Taux TVA	Prix TTC	Artisans, producteurs fournisseurs

Votre offre comprend-elle au minimum une proposition végétarienne ?

- Oui
 Non

Nom de la proposition végétarienne :

Allergènes présents dans les offres proposées :

- Gluten
- Lactose
- Fruits à coque
- Œufs
- Poissons
- Crustacés
- Soja
- Céleri
- Moutarde
- Sulfites
- Sésame
- Autres

Le candidat s'engage à afficher les allergènes sur son stand durant toute la durée de l'événement.

Nombre moyen de portions servies par heure :

Temps moyen de préparation :

Votre offre est-elle

- Préassemblée
- Préparation minute
- Mixte

Organisation envisagée pour la gestion du click & collect Quelques lignes suffisent. Une solution simple et opérationnelle est attendue :

□ PARTIE 8 – SECTION VIGNERONS / BRASSEURS UNIQUEMENT

À compléter uniquement par les vignerons et brasseurs.

Référence	Format proposé (verre, demi, pinte, bouteilles, magnum...)	Prix HT	Taux TVA	Prix TTC	Cépages, houblons, malt...

Liste des labels, certifications :

Capacité estimée de service par heure :

Organisation envisagée pour limiter l'attente sur le stand :

Stock éco cup prévu :

□ PARTIE 9 – PRODUCTEURS DE BOISSONS NON ALCOOLISÉES

À compléter uniquement par les producteurs de boissons non alcoolisées.

Références	Format proposé (verre, demi, pinte...)	Prix HT	Taux TVA	Prix TTC	Origine des produits principaux

Liste des labels, certifications :

Capacité de service estimée :

Organisation du stand et gestion des flux :

Stock éco cup prévu :

□ PARTIE 10 – ARTISANS DU SUCRÉ

À compléter uniquement par les artisans du sucré.

Intitulé	Description	Prix HT	Taux TVA	Prix TTC	Origine des produits principaux

Organisation envisagée pour le service :

Temps moyen de service :

Capacité estimée de production :

□ PARTIE 11 – EMBALLAGES & CONTENANTS**Engagements du candidat**

- Utilisation de vaisselle réutilisable lorsque nécessaire
- Utilisation de couverts comestibles lorsque nécessaire
- Aucun contenant plastique à usage unique
- Mise en place du tri sur le stand
- Utilisation d'emballages minimale de type papier alimentaire

Précisez les emballages et contenants utilisés :

□ PARTIE 12 – BESOINS ÉLECTRIQUES

Matériel utilisé	Puissance (kW)	Type de prise
TOTAL		

Camion Frigo - Puissance (kW) : / Type de prise :

PARTIE 13 – MOYENS HUMAINS

Effectif mobilisé durant l'événement

- Cuisine :
- Service :
- Encaissement :
- Click & collect :
- Logistique / réassort :
- Direction / coordination :

PARTIE 14 – PIÈCES OBLIGATOIRES

- Appel à candidature accepté, daté, signé
- Dossier de candidature dûment complété, daté, signé
- Logo HD
- Visuels HD
- Extrait Kbis ou équivalent datant de moins de 3 mois
- Carte commerçant ambulant : obligatoire pour les activités commerciales ou artisanales ambulantes exercées en dehors de la commune du siège social ;
- Carte National d'Identité du responsable et de la personne en charge du débit
- Assurance RC professionnelle en cours de validité spécifique à la manifestation du 10 au 12 septembre 2026 ;
- Certificat de formation en hygiène alimentaire (HACCP)
- 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)

PARTIE 15 – SIGNATURE

Je soussigné(e)
reconnais avoir pris connaissance et accepter l'ensemble des obligations du MPG Street Food Festival 2026.

Je certifie sur l'honneur l'exactitude des informations fournies.

Fait à :

Le :

Signature précédée de la mention « Lu et accepté »



PROVENCE TOURISME

POLITIQUE

DÉVELOPPEMENT

DURABLE

JUILLET 2025

NOTRE RAISON D'ÊTRE, NOTRE MISSION

Faire du tourisme un lien vivant entre les habitants, leur territoire et ceux qui viennent le découvrir et concourir à une Provence prospère, accueillante et fidèle à elle-même, où les limites planétaires sont respectées.

NOS MISSIONS

Provence Tourisme :

- Développe et promeut l'offre touristique dans le respect de l'environnement et du cadre de vie des résidents, pour garantir aux visiteurs un accueil de qualité
- Fédère 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
- Renforce l'attractivité de la destination, en respectant l'identité du territoire
- Accompagne les projets des professionnels du tourisme
- Analyse l'activité tourisme du département
- Organise des événements valorisant le territoire, les professionnels et les savoir-faire.

NOS VALEURS ET PRINCIPES

Provence Tourisme a toujours œuvré pour un tourisme durable, porté par un ADN axé sur l'innovation, la solidarité et l'engagement.

Aujourd'hui, pour répondre aux enjeux environnementaux, sociaux et économiques, notre projet est voulu régénératif : conçu et mis en œuvre en coopération avec nos partenaires, avec une vision

systemique et circulaire, pour l'ensemble des parties prenantes (humaines et leurs organisations, économiques ou sociales, reste du vivant). Un projet est porté par nos valeurs :

ENGAGEMENT

Défendre le local, les spécificités, l'identité du territoire, les savoir-faire.

HOSPITALITÉ

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

INNOVATION

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

PARTAGE & INCLUSION

Travailler pour un tourisme qui profite à tous et apporte à chacun.

Provence Tourisme affirme son engagement à conduire chaque action selon les principes du développement durable, et notamment :

- **L'intégrité** : Veiller à ce que nos actions soient en cohérence avec nos valeurs, agir dans l'intérêt collectif, dans le respect de nos engagements et des principes fondamentaux des services publics, et notamment le code des Marchés Publics.
- **Le devoir d'inclusion** : Accueillir tous les publics, dialoguer avec nos parties prenantes, intégrer leurs besoins et attentes dans notre stratégie touristique.
- **Le devoir de vigilance** : Prévenir les risques sociaux, environnementaux et de gouvernance liés à nos activités, respecter les réglementations légales et les clauses contractuelles qui nous lient à nos prestataires et fournisseurs, sensibiliser et accompagner nos parties prenantes aux valeurs durables.
- **La transparence** : Informer de façon objective, régulière et accessible l'ensemble de nos parties prenantes en communiquant sur la preuve de nos engagements.

NOS ÉVÉNEMENTS ET LEUR HÉRITAGE

Depuis 2018, Provence Tourisme s'est doté d'un nouvel outil de développement territorial : l'évènementiel, notamment autour de la filière gastronomie.

Les 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, la dynamique collective et la solidarité
- 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".

En cohérence avec nos valeurs et nos principes, Provence Tourisme s'est engagé dans la certification ISO 20121, et ce, pour l'ensemble des évènements produits, à destination du grand public comme des professionnels. Une démarche d'amélioration continue pour un héritage positif, au-delà de chaque évènement et ainsi :

PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT

- **Gestion performante des déchets** : vaisselle réutilisable ; éléments de scénographie durables ; collecte des déchets optimisés et valorisés avec des acteurs qualifiés qui accompagnent les prestataires et le public.
- **Proposition d'une alimentation vertueuse** : prestataires restauration sélectionnés pour leurs produits locaux, de saison, de qualité et valorisant les savoir-faire provençaux ; évènements sur réservation pour éviter le gaspillage alimentaire ; offres végétariennes.
- **Préservation du territoire et de sa biodiversité** : remise de site en état, voire amélioration et sensibilisation des participants aux spécificités du site, notamment environnementales.
- **Prise en compte de l'impact du changement climatique** : à moyen – long terme, adaptation de la période de programmation, des horaires, des lieux.
- **Réduction des émissions de gaz à effet de serre (GES), notamment sur la mobilité** : des lieux sélectionnés pour être accessibles par des transports doux et incitation au covoiturage. A moyen terme, bilan carbone des évènements pour identifier d'autres leviers de réduction des émissions de GES.
- **Réduction de la consommation des ressources** : toilettes sèches pour limiter la consommation d'eau. A moyen terme, développement de l'utilisation d'énergies renouvelables.

POURUIVRE NOTRE ENGAGEMENT SOCIAL

- **Dialogue avec les PI, implication auprès des communautés locales et accompagnement à la montée en compétence** : implication d'acteurs d'horizons variés qui se rencontrent, collaborent, partagent et enrichissent leurs compétences (écoles, associations, artisans, producteurs, collectivités, acteurs du tourisme, de la culture, des loisirs et des sports...).
- **Encouragement de la cohésion sociale (accessibilité, inclusion, lutte contre les discriminations, insertion)** : gamme d'évènements adaptés à tous les budgets ; service individualisé pour les personnes en situation de handicap, sensibilisation aux handicaps.

ACCOMPAGNER LE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE LOCAL

- **Choix de l'économie locale, positive et des circuits courts, notamment à travers des achats responsables**
- **Partage des bonnes pratiques pour assurer l'héritage** : bilan annuel des évènements, des résultats obtenus par rapport aux objectifs fixés et de leur impact.
- **Communication responsable** : outils à impact limité, valorisation de nos actions durables et de leurs résultats.

Provence Tourisme pose une vision à moyen terme (Schéma du tourisme et des loisirs) et réévalue son plan d'actions chaque année, pour aller plus loin et progresser sur ses enjeux prioritaires. Cette itération permet de s'adapter en temps réel aux évolutions rapides du secteur d'activité comme du contexte local, national, voire international.

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 :**

- **Conserver la certification internationale ISO 20121**, garantissant un système de management responsable de l'activité événementielle, 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 événementielle
- **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.
- **Rendre compte** des réalisations et des retours d'expérience sur l'impact de nos évènements et leur héritage.



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