

AVIS D'APPEL A MANIFESTATION D'INTERET CONCURRENT POUR LA MISE EN PLACE D'UN ESPACE DE RESTAURATION

Le dossier complet doit être adressé uniquement de manière dématérialisée à la Direction des Evénements et de l'Animation à marie.effray@mairie-lyon.fr

Date limite du dépôt des candidatures : 23 avril 2025 à 20h00

En juillet 2022, la Ville de Lyon organisait la première édition du **FESTIVAL ENTRE RHONE ET SAONE** avec une ambition forte : créer un nouvel événement festif, familial, participatif et écologique.

En trois éditions, cet événement est devenu un rendez-vous majeur du début d'été qui a su embarquer un large public et répondre aux attentes des Lyonnais.es.

Pour 2025, l'objectif du Festival reste le même : renouer avec le passé fluvial de Lyon, afin de reconnecter les Lyonnaises et Lyonnais à leurs cours d'eau, physiquement et symboliquement, avec la volonté d'(r)éveiller les consciences sur les dangers qui menacent cette ressource vitale.

Pendant 3 jours et 2 soirs, Lyon vibrera en proposant **PLUS DE 200 ANIMATIONS** portées par tous les acteurs du territoire : associations, artistes, institutions culturelles de la Ville, entreprises mécènes, et habitant.e.s.

Autour du triptyque **CELEBRER, PROTEGER ET DECOUVRIR**, les Lyonnais.es seront invité.e.s à participer activement aux diverses festivités proposées, qu'il s'agisse de la rencontre avec la Mâchecroute, des guinguettes ou des autres animations sportives, culturelles et écologiques qui seront présentées dans le cadre de cette programmation.

L'édition 2025 aura lieu les **27, 28 ET 29 JUIN 2025**.

1. CONDITIONS DE LA MISE A DISPOSITION DE L'EMPLACEMENT

L'emplacement sera mis à disposition les 27,28 et 29 Juin 2025 dans le cadre de la quatrième édition du Festival entre Rhône et Saône. A l'occasion de ce festival, la ville souhaite aménager 1 zone de guinguette temporaire, au niveau des berges basses de la Guillotière, entre le pont Wilson et le pont de la Guillotière. Le positionnement exact des emplacements mis à disposition et l'attribution seront déterminés par un représentant de la Ville de Lyon.

Les emplacements se trouvent sur l'espace public. Un accès à l'eau est disponible à proximité des espaces de restauration. Cependant celui-ci n'est pas réservé à un usage unique.

Les restaurateurs doivent être autonomes en froid. Des emplacements pour d'éventuels camions frigo seront prévus. Cependant en fonction de la taille des camions, ils ne seront pas forcément à proximité directe des stands.

Les puissances électriques disponibles sur les sites étant faibles, nous attendons du candidat un détail de sa consommation.

Nous fournirons aux candidats un barnum de 3mx3m. En revanche, les candidats devront être autonomes en mobilier.

Les véhicules sont interdits sur site à l'exception des moments de chargement/déchargement ou les horaires publics.

Le candidat devra s'assurer de l'exercice autonome de son activité.

La mise à disposition de l'emplacement fera l'objet d'un permis de stationnement délivré par Le Maire de Lyon.

Dans l'hypothèse où vous souhaiteriez manifester votre intérêt pour proposer un projet similaire à celui décrit ci-dessus vous devrez déposer un dossier de candidature au plus tard le lundi 28 avril 2025 à 12H. Tout dossier déposé au-delà de cette date et heure sera rejeté.

Conformément aux articles L.2125-1 et L2125-3 du code général de la propriété des personnes publiques, l'occupation du domaine public donnera lieu au paiement d'une redevance.

Le montant de cette redevance sera égal à 31,00 € et 3 € d'électricité, par jour d'exploitation.

2. HORAIRES D'EXPLOITATION

Les stands de restauration devront être ouverts et actifs sur les tranches horaires suivantes :

Vendredi 27 juin : 18h00 à 00h00

Samedi 28 juin : 11h00 à 00h00

Dimanche 29 juin : 11h00 à 20h00

Montage possible dès le jeudi après-midi. Le site sera gardienné sur les périodes hors exploitation. Démontage le dimanche soir.

3. CONDITIONS DE PARTICIPATION

3.1 Offre de restauration

Votre offre doit correspondre au cahier des charges

- Une offre salée selon vos spécialités
- Une offre dessert/goûter

Le public du festival est très familial : programmation musicale, ateliers pour les enfants, spectacle, animations diverses...

Il est donc essentiel de pouvoir proposer une offre sucrée et des portions adaptées. Les prix doivent aussi être adaptés à un public populaire et la carte doit comporter des formules accessibles à toutes les bourses.

Une offre alternative végétarienne doit être proposée.

Aucune boisson ne doit être vendue sur les stands, la gestion du bar est réservée exclusivement au prestataire bar retenu par la Ville de Lyon

3.2 Critères de bases

Les exploitants auront l'obligation de respecter au minimum les critères suivants :

- Le partenaire s'engage à s'approvisionner avec des produits frais de saison pour les fruits et légumes
- Le partenaire s'engage à s'approvisionner à 99% en viande et poissons d'origine France
- Le partenaire s'engage à ne pas utiliser de produits OGM*
- Le partenaire s'engage à proposer un plat végétarien à la carte.
- Le partenaire s'engage à trier ses déchets.
- Le partenaire s'engage à travailler dans une démarche de « Fait Maison »
- le restaurateur s'engage à s'approvisionner en produits locaux, hors produits faisant l'objet d'une labélisation IGP, AOP ou AOC
- le restaurateur s'engage à s'approvisionner en produits BIO
- le restaurateur s'engage à s'approvisionner dans les circuits courts

- le restaurateur s'engage à s'approvisionner auprès de producteurs qui respectent le rythme des saisons et les propriétés des sols et des climats locaux.

Sont considérés comme locaux :

- Des produits bruts issus d'une exploitation agricole ou d'un élevage situé.e dans un rayon de 200 km à vol d'oiseau autour de Lyon
- des produits transformés dont le lieu du dernier processus de transformation est situé dans un rayon de 200 km à vol d'oiseau autour de Lyon

Sont considérés comme BIO :

- les produits labélisés Euro-feuille/AB
- les produits en conversion vers Euro-feuille/AB
- les produits certifiés Nature et Progrès
-

Est considéré comme « en circuit court ou moyen » un produit alimentaire acheté :

- à un producteur agricole (critère d'appréciation : affiliation MSA /chambre d'agriculture)
- à un regroupement d'agriculteur.rice.s (coopérative de producteurs, point de vente collectif, magasin fermier... détenu à plus de 50% par des agriculteur.rice.s)

à un transformateur artisanal : produits fabriqués entièrement à la main, soit à l'aide d'outils à main ou même de moyens mécaniques, pourvu que la contribution manuelle directe de l'artisan demeure la composante la plus importante du produit fini (source : UNESCO)(critère d'appréciation : affiliation à la chambre des métiers et de l'artisanat)

Sont considérés comme produits de saison, les fruits et légumes frais qui sont produits avec la saisonnalité du territoire sur lesquels ils sont produits, et dans une limite géographique ne dépassant pas le territoire de la France Métropolitaine (hors produits exotiques)

3.3 Vaisselles réutilisables

Dans le cadre du plan zéro plastique, la Métropole de Lyon a pour ambition d'accélérer la fin du plastique à usage unique, grâce au réemploi.

Ainsi la Métropole de Lyon met à disposition gratuitement des organisateurs d'événement des contenants réutilisables pour la restauration à emporter. **Un kit réemploi** comprenant des bols, assiettes à bord haut de différentes tailles pour des portions individuelles à emporter sera mis à disposition sur le lieu du festival, avec une prestation de lavage associée.

Les stands de vente à emporter **s'engagent à utiliser des contenants réutilisables**, soit ceux fournis par la Métropole, soit leurs propres contenants.

Un dispositif de traçabilité et / ou de consigne sera mis en place afin de favoriser un taux de retour très élevé. Le modèle organisationnel sera défini en concertation avec les restaurateurs sélectionnés, afin d'être adaptés aux besoins du service.

Une société mandaté par le Grand Lyon sera mobilisé en amont et durant le festival pour assurer le bon fonctionnement du système de mises à disposition des contenants (évaluation des besoins), retour des contenants sales et information des festivaliers sur les système de retour des contenants et consigne éventuelle (mis à disposition de collecteurs, gestion de la consigne monétaire...).

Les restaurateurs s'engagent par ailleurs à proposer des couverts en bois ou comestibles, ainsi qu'à mettre en place des démarches de réduction des déchets en amont, au niveau des approvisionnements

La ville de Lyon communiquera en parallèle pour inciter les usagers à venir avec leurs propres couverts.

3.4 Gestion des déchets

Les déchets générés par l'exploitant sur le stand sont gérés par lui, du tri à l'acheminement aux bacs.

Les espaces sont équipés de poubelles de tri.

Aucun emballage plastique n'est admis sur le festival.

3.5 Modalités financières

Encaissement

Chaque exploitant est autonome sur la gestion des encaissements et doit être équipé d'un système de paiement par carte bancaire.

Ticket Repas

Pour les équipes de la ville et les différentes délégations, des tickets sont prévus (boissons/ pause salé/pause sucrée). Ces tickets vont être distribués aux équipes et pourront être utilisés sur site.

Il faudra garder ces tickets et que chaque restaurateur édite une facture correspondante à la fin de l'événement.

Annulation intempéries

En cas d'intempéries, la décision de maintien de l'exploitation est prise par les équipes de la ville en concertation avec les prestataires.

4. CONSTITUTION DU DOSSIER DE CANDIDATURE ET DEROULEMENT DE LA PROCEDURE

Ce dossier devra comprendre une présentation détaillée du projet permettant à la Ville de Lyon d'appréhender la qualité de l'activité proposée. Il sera composé des éléments suivants :

- un acte de candidature comportant une présentation du candidat avec une description de son parcours professionnel,
- Une note de présentation du projet proposé avec une photographie du stand et un descriptif des prestations proposées (types de produits proposés à la vente, tarifs, personnel mis à disposition etc..),
- une attestation d'assurance en cours de validité,
- un extrait K-bis, ou tout autre document équivalent, de moins de 3 mois du candidat.

Le dossier complet doit être adressé uniquement de manière dématérialisée à la Direction des Evénements et de l'Animation à marie.effray@mairie-lyon.fr

Date limite du dépôt des candidatures : 23 avril 2025 à 20h00

Les documents devront être envoyés sous format PDF. Un accusé de réception des dossiers sera transmis par retour de mail et actera de la prise en compte de la candidature.

En cas de manifestation d'intérêt concurrente, les critères permettant de retenir un exploitant seront :

- l'expérience du candidat dans l'activité proposé – 30 %,
- le projet commercial et le fonctionnement envisagé – 60 %,
- la qualité esthétique du stand – 10 %

Publicité préalable pour une occupation du domaine public conformément aux dispositions de l'article L.2122 du code général de la propriété des personnes publiques : « Lorsque la délivrance d'un titre d'occupation du domaine public en vue d'une exploitation économique intervient à la suite d'une manifestation d'intérêt spontanée, l'autorité compétente doit s'assurer au préalable par une publicité suffisante de l'absence de toute autre manifestation d'intérêt concurrente ».