

**Annexe à l'appel à candidature du village des saveurs dans le cadre des accroche-cœur 2026 qui auront lieu les 11, 12 et 13 septembre à Angers**

Cette annexe comporte :

- Les modalités de votre coopération avec l'association « les boîtes nomades » sur la vaisselle réutilisable et le catalogue
  - Le plan du village des saveurs 2025
  - Un plan détaillé de module de deux stands et leur espace de travail
  - Des éléments techniques
  - Quelques notes

**Contact opérationnel village des saveurs:** Nicolas Bidet. 06 28 06 02 13 [nicolas.bidet@ville.angers.fr](mailto:nicolas.bidet@ville.angers.fr)

## **Modalités de votre coopération avec l'association « les boîtes nomades » sur la vaisselle réutilisable.**

Votre contact Accroche coeurs concernant la vaisselles réutilisable & eco-cups Soizic.HERAUDET@ville.angers.fr

Votre contact opérationnel chez les Boîtes nomades : Typhenn LEPLAY [typhenn@lesboitesnomades.com](mailto:typhenn@lesboitesnomades.com)

# **DISPOSITIF DE VAISSELLE RÉUTILISABLE**

## **Applicable aux associations du Village des Saveurs**

Ce dispositif s'inscrit dans notre objectif commun de réduction des déchets. En tant qu'organisateur responsable, la Ville d'Angers s'engage aux côtés des associations du Village des Saveurs pour limiter l'impact environnemental du festival. La mise en place d'une vaisselle réemployable est l'une des actions concrètes que nous portons ensemble pour réduire les déchets, préserver les ressources et agir positivement pour l'environnement.

## **1. Dispositif proposé**

### **Organisation du dispositif**

- La Ville d'Angers a mis en place une solution mutualisée de vaisselle réemployable via un prestataire référencé. Elle assure la mise en relation des associations avec ce prestataire. Cette solution constitue le cadre commun auquel toutes les associations participantes sont tenues de se conformer.
- Le prestataire établit un **devis individualisé** pour chaque association, sur la base d'une quantité estimée de contenants.
- La **logistique complète est assurée par le prestataire** : transport aller-retour, mise à disposition, stockage et tenue du stand de retour de la vaisselle, gestion du remboursement des consignes.
- Les contenants sont **mis à disposition en début de service**. Une fiche de mise à disposition est signée par chaque association (quantités livrées, réassorts, retours), garantissant une **facturation au réel**.
- Une **consigne de 2 € par contenant** est appliquée par les associations auprès des consommateurs. Les contenants sont collectés au stand de retour de la vaisselle, où la consigne est rendue aux consommateurs par le prestataire.
- **À l'issue du festival, le prestataire facture directement chaque association** pour : les contenants réellement utilisés, les frais de gestion et de transport, ainsi que les consignes encaissées. Les **frais fixes mutualisés** (transport aller-retour et tenue du stand de retour) sont répartis équitablement entre l'ensemble des associations participantes.

Modalités de votre coopération avec l'association « les boîtes nomades » sur la vaisselle réutilisable.

## 2. Exemple de coût

Le tableau ci-dessous illustre le calcul pour une association ayant commandé 1 000 contenants et en ayant finalement utilisé 800, dans le cadre d'un dispositif mutualisé entre 8 associations.

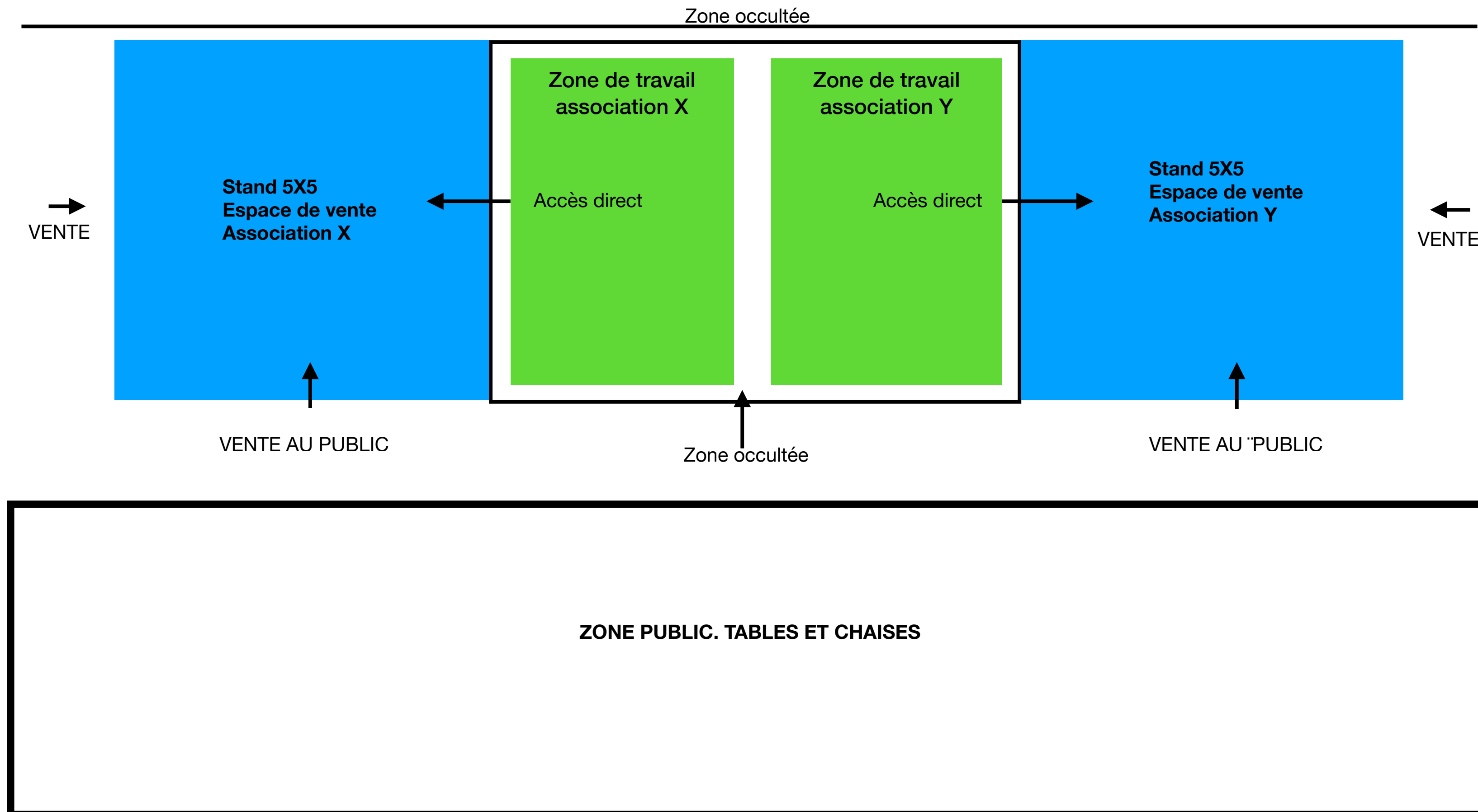
<b>Hypothèse : 1 000 contenants commandés, 800 utilisés</b>	
Coût unitaire par contenant (TTC)	0,42 €
Location : 1 000 contenants × 0,42 €	420,00 €
Frais fixes / asso (transport + logistique + gestion du stand)	250 €
<b>Devis initial transmis à l'association</b>	
Montant du devis (420 € + 250 €)	670,00 €
<b>Facturation au réel après le festival</b>	
Location : 800 contenants réellement utilisés × 0,42 €	336,00 €
Frais fixes	250,00 €
<b>Montant final facturé</b>	<b>586,00 €</b>
<b>Consignes (opération blanche) *</b>	
Consignes perçues par l'association (800 × 2 €)	1 600,00 €
Consignes reversées par le prestataire aux consommateurs	- 1 600,00 €
Impact net des consignes	0,00 €

\* les consignes constituent une avance de trésorerie pour l'association, restituée aux consommateurs via le prestataire, leur impact net est nul.

Plan du village des saveurs 2025. 8 stands (A, B, C, D, E, F, G, H), 8 associations



# Plan détaillé de module de deux stands et leur espace de travail.



## Éléments techniques 1

### Le village sera installé Place la Rochefoucauld

Le PARTENAIRE s'engage à utiliser le dispositif vaisselle réutilisable des boîtes nomades et ECO-CUP pour la gestion de ses contenants.

Le PARTENAIRE / association assurera la préparation et la vente de repas, aux dates et heures suivantes :

-Vendredi 11 Septembre 2026 de 19h à 00H00

-Samedi 12 septembre 2026 de 11h à 00h00

-Dimanche 13 septembre 2026 de 11h à 18h00

Les modalités d'occupation (horaires de vente, accès) sont en cours d'élaboration et seront précisées ultérieurement aux candidats sélectionnés.

Il s'engage à ouvrir et fermer son stand aux horaires communiqués uniquement, ni plus tard, ni plus tôt.

Le PARTENAIRE devra veiller à être présent aux horaires et au lieu d'ouverture.

### Obligations liées à la gestion de son espace de restauration

Le PARTENAIRE s'engage à vendre le ou les menus annoncés dans la fiche de candidature. Il proposera à la vente une carte de produits locaux et accessibles financièrement. Il sera tenu d'afficher les produits de sa carte ainsi que leur prix, de manière visible pour le public.

Le PARTENAIRE s'engage à vendre ou proposer des boissons non alcoolisées de catégorie 1 et, s'il le souhaite, alcoolisées de catégorie 3 (vin, bière, cidre, hydromels et vins doux) uniquement quand elles sont associées à un repas. La vente de boissons alcoolisées se termine à 23h30 vendredi soir et samedi soir. Le PARTENAIRE s'engage à respecter cet horaire."

Les boissons seront vendues à l'unité en gobelet ré utilisables ou via des pompes (à bières ou autre boissons. Les bouteilles en verre devront rester derrière les stands, elles devront être servis en gobelets ré utilisables au public au public,

LE PARTENAIRE s'engage à maintenir l'espace de restauration à destination du public, propre afin de préserver un accueil et une hygiène optimales. **Il s'engage également à installer un lino ou moquette sous les postes de préparation cuisine sous le barnum afin d'assurer la restitution d'un plancher propre et sans tâches de cuisson.**

### RECOMMANDATIONS :

- Le PARTENAIRE proposera de petites préparations, sucrées, salées à servir hors des horaires de repas.

- Le PARTENAIRE anticipera ses besoins en monnaie et Terminal de Paiement Electronique (TPE) ainsi que l'évacuation discrète de l'argent, qu'il est conseillé de faire au fur est à mesure.

- Le PARTENAIRE fournira son ou ses réfrigérateurs et se prémunira de sacs poubelle.

- Le PARTENAIRE est autorisé à utiliser des friteuses ou autres matériels à gaz en priorité en cas de friture. Il devra se munir de tuyaux adaptés et aux normes en vigueur. L'utilisation des bains d'huile n'est pas autorisé sous les structures couvertes mises à disposition mais dans les espaces inter-stands.

Le PARTENAIRE sera responsable du matériel fourni par l'ORGANISATEUR. Le PARTENAIRE participera à la remise au propre de l'espace de convivialité et au rangement, en suivant les recommandations données par l'ORGANISATEUR.

## Éléments techniques 2

### L'ORGANISATEUR/Ville d'Angers

L'ORGANISATEUR s'assurera de la disponibilité des lieux nécessaires à l'organisation de la manifestation. Il fera son affaire des autorisations administratives utiles, notamment celles liées à la sécurité des personnes et des biens au cours du déroulement de la manifestation.

L'ORGANISATEUR mettra à disposition du PARTENAIRE, l'équipe technique ainsi que le personnel de sécurité nécessaire au service de la manifestation. En qualité d'employeur, il assurera les rémunérations de son personnel attaché à l'évènement, charges sociales et fiscales comprises.

Sur un plan pratique, l'ORGANISATEUR veillera notamment à la préparation du site (sous réserve de confirmation de l'équipe technique du festival), à savoir pour chaque association :

- la mise à disposition d'un kit (espace couvert 5mx5m, 3 à 5 tables, 5 chaises, éclairage d'ambiance),
- la réalisation de branchements électriques (3x16 ampères monophasés), soit 10000 Watt maximum
- la mise à disposition de containers collectifs pour le tri sélectif des déchets,
- un accès pour le déchargement et le chargement (hors horaires d'exploitation au public),
- la fourniture de tables et de chaises nécessaires à la prise de repas du public,
- la mise en lumière du site
- Une « base de vie commune avec. : 1 camion frigo 20m3 / 1 lave-vaisselle / 1 lave-main / 1 évier 2 bacs + chauffe-eau / tables pour stockages et préparations.

Seul l'espace 5x5m mis à disposition par l'ORGANISATEUR est dédié à la vente.

L'ORGANISATEUR s'engage à fournir les autorisations administratives de vente au déballage et débit de boisson le temps de la prestation.

## Notes

Chaque association sélectionnée devra fournir, **au plus tard le 24 Aout 2026**

- Une liste **exhaustive** du matériel qu'elle utilisera, ainsi que la puissance de chacun de ses appareils électriques (en watts ou en ampères, le courant fourni étant exclusivement du 240V monophasé
  - Une liste exhaustive de ses appareils fonctionnant au gaz
- Une attestation d'assurance de responsabilité pour l'année en cours à la signature de la convention.