



AVIS DE PUBLICITE – VILLE D'ANGERS
En vue d'une occupation temporaire du domaine public
Jardin du Musée des Beaux-Arts
Dans le cadre du festival Tempo Rives

Présentation :

Tempo Rives est un festival de musique qui se déroule du 16 juillet au 07 août 2026, (8 soirs de concerts), dans le Jardin du Musée des Beaux-Arts. C'est un événement qui présente des groupes de musiques actuelles de différents genres et provenances internationales. La jauge maximale est de 1 500 personnes par soir.

Objet :

Appel à projet concernant l'occupation d'emplacements dédiés à l'installation de **food-trucks ou food-bikes**, pour l'événement culturel Tempo Rives à Angers en application de l'article L2111-1-1 du CGPPP et suivants.

Nous faisons appel à des food-trucks/food-bikes disponibles sur les dates suivantes (**soir uniquement**) :

- **Jeudi 16 juillet,**
- **Mercredi 22 juillet,**
- **Jeudi 23 juillet,**
- **Mercredi 29 juillet,**
- **Jeudi 30 juillet,**
- **Mercredi 05 août,**
- **Jeudi 06 août,**
- **Vendredi 07 août.**

A noter que les food-trucks devront être prêts à servir avant l'arrivée du public.

Nous recherchons :

- **2 food-trucks ou food-bikes proposant du salé,**
- **Un food-bikes (ou petit stand) proposant du sucré (pâtisseries, gâteaux, glaces...).**

Food-trucks salés : Il y aura la possibilité pour les food-trucks salés de vendre des boissons softs et/ou des bières locales, dans le cadre de la vente de menus uniquement. Aussi, merci de bien vouloir nous indiquer si vous êtes en capacité de proposer ces services et de nous en préciser les modalités (contenants, matériel utilisé...). Cette offre devra respecter les engagements pris en faveur du "**Développement Durable**" notamment en matière de réduction des déchets et de contenants (détail en annexe de cet avis de publicité).

Proposition sucrée : Les dispositifs de type food-bikes ou triporteurs seront privilégiés (peu d'emprise disponible) et devront proposer des produits exclusivement sucrés (pâtisseries, gâteaux, glaces...).

Caractéristiques principales :

La Ville d'Angers met à disposition de l'occupant un espace dédié à la vente alimentaire. Les différents food-trucks seront positionnés simultanément sur l'espace convivial situé dans le **cloître Toussaint du Musée des Beaux-Arts**.

Cette occupation devra se faire dans le respect de l'emprise réservée aux autres installations ainsi qu'au passage réservé aux services de secours.

L'emplacement précis occupé pourra être modifié en cas de travaux d'urgence.

L'occupant versera à la Ville d'Angers une redevance d'occupation du domaine public correspondant aux tarifs en vigueur.

L'occupation peut être ponctuelle durant la période visée, en rotation avec différents occupants selon des modalités qui seront concertées en fonction du nombre de répondants.

Le mobilier, le matériel nécessaire à l'exploitation des food-trucks, des food-bikes ou triporteurs sont à la charge de l'occupant.

Critères de choix :

La sélection des candidats se fera selon les critères suivants :

- Proposition culinaire et carte des boissons,
- Garantie et expérience professionnelle dans un secteur comparable,
- Actions en faveur du développement durable et respect des critères obligatoires des paragraphes « **Alimentation durable** » et « **Vaisselle réutilisable** » en annexes de cet appel à projet,
- Capacités matérielles et humaines déployées,
- Dimensions et esthétique de l'installation,
- Tarifs pratiqués.

Dossier à remettre par les candidats :

Projet de fonctionnement :

- Présentation du type de cuisine proposée, de la carte des produits avec tarifs et provenance
- Engagement en faveur du développement durable (détails sur l'approvisionnement local, les produits locaux, les filières, la typologie de cuisine, la vaisselle réutilisable et la gestion des déchets...)
- Planning de disponibilités sur la période du mercredi 16 juillet au vendredi 07 août
- Références du candidat sur des prestations comparables
- Présentation du matériel utilisé (avec photos si possible)
- Surface d'occupation demandée (longueur, largeur ou profondeur)
- Puissance électrique et détail des branchements nécessaires

Eléments administratifs du ou des gérants candidats :

- Extrait K bis de moins de 3 mois
- Attestation d'assurance de responsabilité civile professionnelle
- Carte de commerçant en cours de validité
- Justificatif d'identité du demandeur
- Contrat des employés le cas échéant
- Immatriculation du véhicule utilisé
- Attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire

- Attestation sur l'honneur du candidat pour justifier qu'il a satisfait aux obligations fiscales et sociales, qu'il n'a pas fait l'objet d'interdiction de concourir, qu'il n'a pas fait l'objet d'une condamnation pénale.

Date limite de réception des candidatures : le dimanche 10 mai 2026.

Conditions d'envoi :

Les candidatures sont à transmettre :

- soit par mail à apolline.ravet@ville.angers.fr,
- soit en mains propres au service Commerce,
- soit par pli recommandé avec accusé de réception à :

VILLE D'ANGERS – DIRECTION VOIRIE COMMUNAUTAIRE ET ESPACE PUBLIC – SERVICE COMMERCE
« OCCUPATION TEMPORAIRE FOOD-TRUCKS – TEMPO RIVES 2026 »

Site Joffre

1A Bd Maréchal Joffre

49020 Angers cx 02

Renseignements complémentaires :

Tout renseignement complémentaire pourra être demandé au service Commerce – Direction Voirie Communautaire et Espace Public – tél : 02.41.05.48.86 ou par courriel : apolline.ravet@ville.angers.fr

Suites administratives :

Il sera délivré un permis de stationnement nominatif à l'occupant.

ENGAGEMENTS EN FAVEUR DU DEVELOPPEMENT DURABLE

Critères obligatoires :

- **Proposer au moins une offre végétarienne**
- Privilégier les **produits de qualité** (label rouge, AOP, etc.), **bio, locaux (- de 200 km) et de saison**
- Proposer des **viandes d'origine française**
- Si utilisation de produits "exotiques" (café, chocolat, banane...), utiliser des produits certifiés bio et équitables
- Proposer du **fait-maison** et garantir l'absence de produits ultra transformés
- Ne pas utiliser de produits contenant des OGM
- Utiliser de la **vaisselle réutilisable**

Critères conseillés :

- Proposer une carte réduite (miser sur le qualitatif plutôt que sur le quantitatif)

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Critères obligatoires :

Gestion des stocks en fonction de l'événement (travailler en flux tendu)

Don des invendus (asso, équipes sur place, applications du type Phenix, TGTG, etc.)

Gestion des ressources et réduction des déchets

Critères obligatoires :

- Participer à la bonne gestion des déchets. Les biodéchets seront récupérés par un prestataire du festival. Le tri des déchets se fera en 4 flux : biodéchets, recyclables, verre et ordures ménagères. Des containers seront mis à votre disposition sur le site.
- Traitement par vos soins des huiles usagées vers la filière adaptée.
- Couverts en bois et serviettes compostables : fournis par vos soins (serviettes en papier kraft non-traitées, non blanchies)
- Bannir les plastiques à usage unique
Les boissons devront être servies au verre et depuis des grands contenants (bib, fût, bouteilles en verre consignées). **Aucune vente de cannette et bouteilles en plastique ne sera acceptée.** Une fontaine à eau sera à disposition du public sur le site.
- Utilisation de produits en grands conditionnement afin d'éviter la multiplication d'emballages (pas de sachets unidosé pour le sucre, les sauces, etc.)
- Accepter les contenants apportés par le public dans la mesure où ils sont propres et adaptés

DISPOSITIF DE VAISSELLE REUTILISABLE

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 Food trucks pour limiter l'impact environnemental de ses événements. La mise en place d'une vaisselle réemployable est l'une des actions concrètes que nous portons ensemble pour réduire les déchets produits lors du festival, préserver les ressources et agir positivement pour l'environnement.

Contexte réglementaire

La loi AGEC (loi n° 2020-105 du 10 février 2020), complétée par son décret d'application (article D541-342 du code de l'environnement), impose que tout service de restauration permettant d'accueillir simultanément au moins 20 personnes sur place utilise des contenants réemployables, depuis le 1er janvier 2023.

Dispositif proposé

Depuis 2024, la Ville d'Angers a porté la totalité des frais liés à l'application de la loi.

À partir de 2026, la Ville d'Angers souhaite que les Food trucks s'emparent de cette obligation légale, en laissant à chaque restaurateur le choix de mettre en place de manière autonome leur propre solution de vaisselle réemployable ou de bénéficier de l'accompagnement de la Ville dans le cadre d'un dispositif mutualisé :

Solution propre aux Food trucks

- Les Food trucks peuvent utiliser leur propre vaisselle réemployable. Dans ce cas, ils doivent assurer eux-mêmes la récupération, le stockage et le lavage. Leur vaisselle ne peut pas entrer dans le circuit du stand retour vaisselle porté par la Ville d'Angers,
- Ils sont libres d'appliquer une consigne sur leur vaisselle.

Solution mutualisée

- La Ville d'Angers propose aux Food trucks une solution mutualisée de vaisselle réemployable via un prestataire référencé,
- La Ville d'Angers met en relation les Food trucks avec le prestataire, qui établit un devis pour chaque Food truck avec une quantité estimée de contenants,
- La Ville d'Angers prend en charge la logistique de transport, de mise à disposition, le stockage et la gestion du stand de retour de la vaisselle,
- Les contenants sont mis à disposition des Food trucks en début de service. Une fiche de mise à disposition est signée par chaque Food truck (quantités livrées, réassorts, retours) afin de garantir la facturation au réel,
- Aucune consigne sur la vaisselle mise à disposition ne peut être appliquée par les Food trucks,
- Les contenants sont collectés au stand de retour de la vaisselle et renvoyés au prestataire pour lavage,
- Le prestataire facture directement les Food trucks pour les contenants réellement utilisés,
- Les frais de transport aller-retour des contenants par le prestataire sont imputés aux Food trucks et répartis équitablement entre l'ensemble des Food trucks participant au dispositif mutualisé,
- La Ville d'Angers prend en charge le coût des contenants non retournés et des contenants non utilisés dans des caisses ouvertes descellées.

Taux de retour constaté sur nos événements : supérieur à 98 %

Dispositions communes

- Les contenants rigides jetables ou compostables (carton, bagasse, plastique, etc.) ne sont pas autorisés, exceptés pour les ventes à emporter en dehors du festival.
- Seuls les aliments servis dans une petite feuille ou une petite serviette en papier alimentaire (ex. sandwich, crêpe) sont tolérés. Dans un souci de bon sens environnemental, il est demandé aux Food trucks de réduire au minimum la taille de ce papier d'emballage.