



AVIS DE PUBLICITE – VILLE D'ANGERS
En vue d'une occupation temporaire du domaine public
« ACCROCHE CŒURS – 11, 12 et 13 septembre 2026 »

Présentation : Le festival des Accroche-Cœurs revient du vendredi 11 au dimanche 13 septembre 2026. Événement incontournable des Angevins, cette 26^{ème} édition proposera une programmation riche et variée (arts de rue, théâtre, danse, musique, cirque, déambulations...), pour tous les publics et tous les âges.

Objet : Cet avis porte sur l'installation de food-trucks/food bikes, d'un glacier et d'un ostréiculteur, pour l'édition 2026 des Accroche-Cœurs à Angers en application de l'article L2111-1-1 du CGPPP et suivants.

Caractéristiques principales : La Ville d'Angers met à disposition de l'occupant une surface dédiée à l'installation de commerçants non sédentaires sur différents sites durant le festival des Accroche-Cœurs.

Les horaires mentionnés sont les horaires de vente et sont susceptibles d'être modifiées en cas de changement dans la programmation.

Par lieu et par date :

Sur chacun des sites : accès à l'électricité, pas d'accès à l'eau

- **1 ou 2 foods trucks salé et/ou sucré à la Pépinière Artistique Daviers :**
3500 watts Max
 - Le vendredi 11 septembre 2026, de 19h à 23h30
 - Le samedi 12 septembre 2026, de 12h à 23h30
 - Le dimanche 13 septembre 2026, de 12h à 17h30

- **1 food truck salé / sucré, de type « finger foods », place de la Paix (sous réserve) :**
Programmation familiale, dimension esthétique du food truck en lien avec l'univers « Arabo-andalou » de la proposition artistique.
3500 watts Max / pas d'accès à l'eau.
 - Le samedi 12 septembre 2026, de 11h à 18h30
 - Le dimanche 13 septembre, de 11h à 17h30

- **1 glacier, 1 bar à jus et/ou un bar à café ambulant aux abords du musée Jean Lurçat, l'un des espaces « famille » du festival, autorisation de se déplacer sur le Bd Arago dans un périmètre donné :**
 - Le samedi 12 septembre 2026, de 11h à 18h00
 - Le dimanche 13 septembre 2026, de 11h à 17h30

- **3 food-bikes salés et/ou sucrés, Esplanade Cœur de Maine :**
Sur ce site, nous souhaitons privilégier caravanes et triporteurs, de préférence des véhicules légers.
(1 x 16 A par food bike Max)
 - Le vendredi 11 septembre 2026, de 19h à 23h30
 - Le samedi 12 septembre 2026, de 11h à 23h30
 - Le dimanche 13 septembre 2026, de 11h à 17h30

- **6 food-trucks/triporteurs (1 food-truck salés, 1 ostréiculteur, 1 food-truck salé/sucré, 1 bar à jus, 1 food-truck/triporteur de café/ thé), 1 glacier.**
Pique-nique Zéro-Déchet, **Promenade Jean-Turc :**
 - Le dimanche 14 septembre de 11h30 à 16h

Les sites sont en cours d'élaboration, en attente de la programmation définitive.

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

La mise à disposition est fixée en fonction des sites, qui seront définis lors de la sélection par le service Commerce et le service Action Culturelle. 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 de 5,25€ le m² par jour, correspondant aux tarifs en vigueur.

Les modalités d'occupation (accès, fluides) sont en cours d'élaboration et seront précisées ultérieurement à l'occupant.

L'occupant s'engage à être présent sur la période définie par permis de stationnement, délivré en cas de sélection.

Le mobilier et le matériel nécessaire à l'exploitation sont à la charge de l'occupant.

IMPORTANT : cet avis de publicité concerne uniquement les produits alimentaires. En effet, les boissons seront gérées par des bars afin de ne proposer que des boissons servies en gobelets réutilisables et consignés.

Date limite de réception des candidatures : 18 juin 2026 à 00h00.

Dossier à remettre par les candidats :

- Projet de fonctionnement :

- Présentation du type de cuisine proposée et de la carte des produits (tarifs et provenance),
- Engagement en faveur du développement durable (détails sur l'approvisionnement local, les produits locaux, les filières, la typologie de cuisine, le choix d'emballages recyclables ou réutilisables sans plastique, la gestion des déchets...).
- Références du candidat sur des prestations comparables
- Présentation du matériel utilisé, esthétique du véhicule, et du petit mobilier (chaises, tables...), avec photos.
- Taille du véhicule et emprise au sol, poids du véhicule.
- Puissance électrique nécessaire et détail des branchements nécessaires (préciser l'ampérage ou la puissance en Watts),
- Présentation de la capacité maximum à fournir, nombre de repas par jour maximum estimé.
- Horaires d'arrivée et de départ en fonction des horaires de vente (temps d'installation),
- Surface d'occupation demandée (longueur, largeur ou profondeur),
- Coordonnées de la structure (n° Siret, adresse du siège social, adresse mail, nom du représentant de la structure et nom, prénom et téléphone du contact opérationnel).

- Éléments 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.*

Critères de choix :

La sélection des candidats se fera selon les critères suivants :

- Proposition culinaire
- Garantie et expérience professionnelle dans un secteur comparable.
- **S'engager à utiliser exclusivement de la vaisselle réutilisable** (fournie par l'organisateur ou apportée par vos soins et à votre charge) **Pour plus de détails sur le dispositif en place, merci de vous reporter à la rubrique « DISPOSITIF DE VAISSELLE RÉUTILISABLE » ci-dessous.**
- Respect des critères obligatoires du paragraphe « alimentation durable ».
- Capacités matérielles et humaines déployées.
- Contenu du projet : les dimensions et l'esthétique de l'installation
- Tarifs pratiqués
- Mesures sanitaires et de propreté mises en place

Suites administratives :

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

Conditions d'envoi :

Les candidatures sont à transmettre :

- soit par mail à occupation.domaine-public@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 ACCROCHE COEURS 2026 »

1A BD DU MARECHAL JOFFRE

49100 ANGERS »

Renseignements complémentaires :

Tout renseignement complémentaire pourra être demandé à Madame Apolline Ravet, service Commerce – Direction Voirie Communautaire et Espace Public – tél : 02.41.05.48.86 ou par courriel : occupation.domaine-public@ville.angers.fr

ENGAGEMENTS EN FAVEUR DU DEVELOPPEMENT DURABLE

Critères obligatoires :

- Proposer au moins une offre végétarienne
- Remplir les conditions inscrites dans l'annexe « dispositif vaisselle réutilisable »
- 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 ou des produits provenant d'animaux nourris aux OGM

Critères conseillés :

- Proposer une carte réduite afin de 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. Des pôles de tri seront mis en place sur site (place Rochefoucauld, Cœur de Maine, promenade Jean-Turc. Pole de tri autonome place de la paix). 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 et limiter fortement le recours aux feuilles d'aluminium.

- Utilisation de produits en grands conditionnement afin d'éviter la multiplication d'emballages (pas de sachets unidoses 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 mutualisée

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 tous les food trucks n'ayant pas leur propre vaisselle réutilisable sont tenus de se conformer,

- Le prestataire établit un devis individualisé pour chaque food truck, 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 food truck (quantités livrées, réassorts, retours), garantissant une facturation au réel,
- Une consigne de 2 € par contenant est appliquée par les food trucks auprès des consommateurs,
- Les contenants sont collectés sur l'un des stands de retour vaisselle, où la consigne est remboursée aux consommateurs par le prestataire, ou ils peuvent être collectés directement auprès du food truck, qui restitue alors la consigne. Le prestataire récupère ensuite les contenants utilisés en fin de soirée afin de les stocker,
- À l'issue du festival, le prestataire facture directement chaque food truck pour : les contenants réellement utilisés, 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 food trucks participants.

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 ou non une consigne sur leur vaisselle.

Dispositions communes

- Les contenants rigides recyclables ou compostables ne sont pas autorisés, exceptés pour les entrées et desserts non compatibles avec les contenants réutilisables.
- 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.