AVIS DE PUBLICITE – VILLE D'ANGERS
En vue d'une occupation temporaire du domaine public
Place Ney
Dans le cadre du festival ANGERS PIANOPOLIS

Présentation :

Après une troisième édition très réussie, le festival Angers Pianopolis revient en 2026, du 12 au 17 mai. L'événement met à l'honneur le piano sous toutes ses formes, à travers des concerts gratuits et payants, en salle et en plein air. Il se déroule sur le weekend de l'Ascension et met à l'honneur des lieux patrimoniaux de la ville.
Programme détaillé sur www.angers.fr/pianopolis .
Un espace de restauration est mis en place le jeudi 14 mai 2026, place Ney à Angers.

Objet :

Le présent appel à projet concerne l'installation d'un food truck pour l'évènement culturel Angers Pianopolis en application de l'article L2111-1-1 du CGPPP et suivants.

Cette installation se fera **place Ney à Angers**.

Le food truck proposera une offre exclusivement alimentaire **principalement salée**. La carte devra comprendre au minimum **2 propositions différentes**, dont au moins une **végétarienne**. La vente de boissons (vin, bière et softs) sera autorisée. Elle devra également s'inscrire dans le respect des engagements définis à l'article « Développement Durable ». Une attention particulière sera portée à la **capacité de l'occupant à servir rapidement** en période d'affluence.

Une fontaine à eau est à disposition des festivaliers.

Caractéristiques principales :

La Ville d'Angers met à disposition de l'occupant une surface dédiée à l'installation d'un food truck, **place Ney à Angers.**

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

Il est demandé au food truck de **s'engager le jeudi 14 mai, de 16h30 h à 21 h**.

L'emplacement précis occupé pourra être modifié par l'organisateur 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.

Le matériel et mobilier nécessaires à l'exploitation du food truck, du food bike ou petite remorque sont à la charge de l'occupant. Un barnum 3x3m pourra éventuellement être fourni si besoin en complément.

La Ville d'Angers mettra à disposition des modules de bar ainsi que des tentes 3x3m. Le reste du mobilier et le matériel nécessaire à l'exploitation du bar sont à la charge de l'occupant.

Date limite de réception des candidatures : **30 avril 2026.**

Dossier à remettre par les candidats :

- Références du candidat sur des prestations comparables
- Projet de fonctionnement du food truck et/ou food bike :
    - Présentation du matériel utilisé avec photos
    - Taille du véhicule et emprise au sol
    - Surface d'occupation demandée (longueur, largeur ou profondeur)
    - **Puissance électrique nécessaire et détail des branchements nécessaires**
    - Carte des produits avec tarifs
    - Equipe mobilisée et garanties sur la capacité à servir rapidement en cas d'affluence
    - Engagement en faveur du développement durable : filières d'approvisionnement locales, typologie de cuisine, limitation des emballages recyclables ou réutilisables sans plastique, gestion des déchets…

Fournir le détail des menus et produits proposés, avec mention de l'origine des produits ainsi que des informations sur les actions menées en matière de développement durable.

- Planning sur la période du jeudi 14 mai 2026

- Eléments administratifs :
    - 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
    - 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 :

1. Qualité et diversité des propositions culinaires
2. Garantie et expérience professionnelle dans un secteur comparable
3. Respect des critères obligatoires du paragraphe *Développement durable*
4. Capacités matérielles et humaines déployées
5. Tarifs
6. Dimensions et esthétique de l'installation
7. Mesures sanitaires et de propreté mises en place

Développement durable

Alimentation durable

Critères obligatoires :

- Proposer au moins une offre végétarienne (bas carbone)
- Privilégier les produits de qualité (label rouge, AOP, etc.), bio, locaux (- de 200 km) et de saison
- Proposer des viandes d'origine française et favoriser la viande bas carbone comme le poulet
- 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

Critère conseillé :

- Proposer une carte volontairement réduite (miser sur la 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 sont récupérés par un partenaire du festival. Le tri des déchets se fait en 4 flux : biodéchets, recyclables, verre, ordures ménagères. Des containers seront mis à votre disposition sur le site.
- Traitement par vos soins des huiles usagées vers la filière adaptée.
- Utilisation exclusive de vaisselle réutilisable. **Les contenants alimentaires (de différentes tailles) seront fournis par l'organisateur**. Celui-ci vous contactera en amont afin de connaître vos besoins spécifiques en matière de types de contenants.
- Couverts en bois et serviettes compostables : fournis par vos soins (serviettes en papier kraft non-traitées, non blanchies)
- Bannir les plastiques à usage unique
- Utilisation de produits en grands conditionnement afin d'éviter la multiplication d'emballages (pas de sachets unidose pour le sucre, les sauces, etc.)
- Accepter les contenants apportés par le public dans la mesure où ils sont propres et adaptés

Suites administratives :

- Il sera délivré un permis de stationnement nominatif à l'occupant (date précisée ultérieurement).

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 PIANOPOLIS 2026 »
1A boulevard du Maréchal Joffre
49020 ANGERS CEDEX 02

Renseignements complémentaires :

Tout renseignement complémentaire pourra être demandé à Madame Angélique CARAVATI, Service Commerce – Direction Voirie Communautaire et Espace Public – tél : 02.41.05.48.86 ou par courriel : angelique.caravati@ville.angers.fr