



# EVENTEAM

Your dreams, Our playground !

CAHIER DES CHARGES GRAND PUBLIC

## Table des matières

Préambule .....	3
Contexte .....	3
Responsabilité et objectifs d’Eventeam .....	3
Points généraux.....	3
Rappel des éléments.....	3
Jauges de public .....	4
L’Offre de restauration .....	4
Cahier des charges .....	4
Contenu proposé.....	4
Prix moyen .....	5
Informations relatives aux produits proposés à la consommation et la vente .....	5
Gestion des déchets et lutte contre le gaspillage alimentaire .....	5
Équipements et matériels de cuisson .....	7
Assurances .....	7
Détail de l’offre restauration .....	7
Espace et offre de restauration – grand public .....	7
Configuration de l’espace et modalités de consommation.....	7
Offre de restauration .....	7
Vente de boissons .....	8
Modalités économiques .....	8
Modalités liées à la prise en charge des couts .....	8
Modalités liées aux recettes .....	8
Évaluation de l’impact et bilan .....	9
Règlement de Consultation.....	9
Article 1. Objet de la consultation.....	9
Article 2. Condition de participation à la consultation .....	9
Article 3. Durée de la mission.....	10
Article 4. Calendrier de la consultation .....	10
Article 5. Critères de sélection .....	10
Article 6. Contenu des propositions.....	10
Article 7. Réception des offres .....	11
Article 8. Questions .....	11
Article 9. Confidentialité.....	11

# Préambule

## Contexte

Les Jeux Olympiques se dérouleront du 26 juillet au 11 août 2024 (« ci-après JO 2024 »). Afin de faire participer le plus grand nombre, notamment ceux ne disposant pas de billet, à cet événement unique, l'agglomération de Saint-Quentin-en-Yvelines a sélectionné Eventeam (ci-après "l'organisateur") pour mettre en œuvre une ambitieuse stratégie de festivités durant les JO 2024 à l'échelle locale.

## Responsabilité et objectifs d'Eventeam

Dans ces conditions, Eventeam s'engage à concevoir et mettre en œuvre un concept de zone d'animation et de retransmission des JO 2024 au sein de la base de loisirs de Saint Quentin en Yvelines.

Eventeam s'est fixé trois objectifs majeurs pour la réalisation du Live Site de Saint-Quentin-en-Yvelines :

### **Qualité**

Les JO 2024 et Saint-Quentin-en-Yvelines seront au centre de l'attention du monde entier pendant plusieurs semaines et il se doit d'être à la hauteur des grands engagements, aussi bien sur le plan organisationnel que sur les dimensions d'écoresponsabilité et d'accessibilité. L'excellence de l'organisation devra répondre aux attentes de toutes les populations.

### **Spectacle et fête populaire**

Les Festivités de proximité, à l'image des JO 2024, doivent être accessibles au plus grand nombre en adaptant son dispositif à chacun et sa programmation à la vie locale. Ainsi, la grande fête des JO 2024 rayonnera dans tout Saint-Quentin-en-Yvelines et au-delà.

### **Ouverture et proximité**

Retransmettre les JO au cœur de la vie des habitants est aussi l'occasion de partager les valeurs olympiques et paralympiques auprès du plus grand nombre et de faire découvrir à tous la pratique de différentes disciplines grâce à un maillage d'acteurs locaux compétents.

# Points généraux

## Rappel des éléments

Type d'événement : Organisation d'une zone d'animation et de diffusion des épreuves des JO 2024.

Localisation : Ile de loisirs de Saint-Quentin-en-Yvelines.

**Ouverture du samedi 27 juillet 12h au dimanche 11 août 2024 00h.**

**Les horaires proposés sont des horaires prévisionnels et pourront être susceptibles d'évoluer.**

### Jauges de public

La zone pourra accueillir 4 000 personnes en FMI (fréquentation maximale instantanée).

La zone étant ouverte en continu, sauf exception, de 12H à 22H30, les jauges seront variables selon les jours et les heures de la journée. L'agglomération SQY estime des jauges prévisionnelles comme suit :

- 2000 personnes de 12h à 15h
- 3000 personnes de 15h à 19h (ouverture des zones d'activités)
- 4000 personnes de 19h à la fermeture

### L'Offre de restauration

L'offre de restauration de l'intégralité du Live site comprend quatre typologies de service au public : VIP / CATERING STAFF / BAR-SNACKING / RESTAURATION GRAND PUBLIC

Le présent Cahier des charges a pour objectif de présenter les conditions et modalités de l'offre de restauration GRAND PUBLIC. Cette offre de restauration propose d'accueillir uniquement des structures de type "Food Truck".

## Cahier des charges

### Contenu proposé

Dans un objectif de proposer à l'ensemble du public une alimentation plus responsable et durable, il conviendra de proposer une offre répondant le plus possible aux exigences suivantes et en accord avec la food vision Paris 2024 :

- 80% de produits d'origine France ;
- 25% de produits locaux utilisés (- de 250 km) ;
- 30% de produits issus de l'agriculture biologique ;
- 100% de fruits et légumes de saison ;
- 50% de propositions végétariennes et/ou vegan équilibrées dans le menu proposé ;
- 100% de pêche responsable (MSC, ASC, LR, bio) \* et 0 pêche en eaux profondes ;
- 100% de viande française et labellisée (Agriculture biologique, Label Rouge, AOC/AOP, HVE)<sup>1</sup>
- 100% d'œufs français et issus d'un élevage en plein air (hors ovoproduits) ;
- 0 huile de palme ou à défaut, certifiée RSPO ;
- 100% du surplus alimentaire valorisé (don ou à défaut compostage/méthanisation)
- Proposer une alimentation diversifiée permettant à tous la composition d'un repas équilibré : éviter une alimentation trop grasse, trop salée, trop sucrée et les produits ultra-transformés ;
- Mettre en place une démarche d'accompagnement des publics de l'événement à une alimentation responsable (lutte contre le gaspillage, incitation à consommer une alimentation saine et diversifiée, diminution de la consommation de viande, etc.).

Le restaurateur s'engage également à collecter et fournir à l'organisateur l'ensemble des données et justificatifs relatifs aux critères ci-dessus en amont de l'ouverture du site.

Concernant l'exigence de produits locaux, qui sera un plus dans l'analyse des offres, il sera demandé au prestataire retenu de proposer, si cela est techniquement et commercialement possible, des produits « locaux » dans son offre. Les producteurs ayant fait part de leur intérêt pour participer au Live Site SQY sont :

- VOLAILLES : Villain EARL. Laetitia VILAIN / [villainearl@wanadoo.fr](mailto:villainearl@wanadoo.fr) / 06 73 09 13 98
- LEGUMINEUSES :
  - Ferme de Pontaly. Cécile et Alexandre RUECHE / [fermedepontaly@hotmail.com](mailto:fermedepontaly@hotmail.com) / 06.87.48.04.46
  - HUBERT Christian : [christianhubert78@gmail.com](mailto:christianhubert78@gmail.com) / 06.22.41.55.03
- LEGUMES :
  - EARL La ferme des Loges / [fdesloges78350@gmail.com](mailto:fdesloges78350@gmail.com) / Nils: 06.23.48.72.38  
Norbert: 06.31.28.05.87
  - Ferme de Gisy. Nicolas REVOL / [contact@fermedegisy.fr](mailto:contact@fermedegisy.fr) / 06 95 41 73 16
  - La Clairière Paysanne. Alban AUGÉ et Marc ALBERT BOURDASSOL / [alban@maruche.net](mailto:alban@maruche.net) [laclairierepaysanne@gmail.com](mailto:laclairierepaysanne@gmail.com) / 06 71 84 95 40 / 06 76 88 99 47

Une liste avec tous les producteurs locaux sera à retrouver en Annexe.

## Prix moyen

L'offre de restauration doit être accessible pour tous.

Voici ci-dessous les tarifs cibles / maximums recommandés :

- Plats salés : 8€ - 12€
- Snacking sucrés / salés : 3€ - 6€

## Informations relatives aux produits proposés à la consommation et la vente

L'ensemble de l'offre de restauration doit apporter des informations relatives à la présence d'allergènes dans les différents produits proposés à la consommation et à la vente ainsi que leurs index glycémiques. Ces informations devront être contenues et présentées dans les supports de communication.

L'offre de restauration devra comporter les indications relatives à la provenance des produits, la composition des menus, et mettre en avant ces informations à l'aide de marqueurs spécifiques.

## Gestion des déchets et lutte contre le gaspillage alimentaire

### 1. Gestion des biodéchets

À compter du 1er janvier 2024, conformément au droit européen et à la loi anti-gaspillage de 2020, le tri des biodéchets sera généralisé et concernera tous les professionnels et les particuliers. L'article L. 541-1-1 du code de l'environnement définit les biodéchets comme : « Les

déchets non dangereux biodégradables de jardin ou de parc, les déchets alimentaires ou de cuisine provenant des ménages, des bureaux, des restaurants, du commerce de gros, des cantines, des traiteurs ou des magasins de vente au détail, ainsi que les déchets comparables provenant des usines de transformation de denrées alimentaires. »

À ce jour, les biodéchets représentent encore un tiers des déchets non triés des Français. Pourtant, les trier présente de nombreux bénéfices :

- **Réduire** le bilan carbone du secteur des déchets à travers la réduction du stockage et de la combustion des déchets.
- **Produire** du biogaz qui peut être soit destiné à un usage local, soit réinjecté dans le réseau de gaz naturel.
- **Fournir** les agriculteurs ou gestionnaires d'espaces verts en engrais organiques et ainsi améliorer la qualité agronomique des sols.

Dans le présent cahier des charges, les biodéchets concernent les déchets alimentaires tels que les restes de repas ou de préparation de repas ou produits périmés non consommés.

Les restaurateurs devront donc proposer un plan de gestion des déchets pour toute la durée de leur présence sur l'évènement.

La gestion des biodéchets pourra s'effectuer en relation avec le prestataire habituel du restaurateur, ou le prestataire de l'organisateur qui sera précisé ultérieurement.

## 2. Lutte contre le gaspillage alimentaire

Afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, il revient aux restaurateurs de créer différentes portions pour les différentes faims, privilégier les ingrédients polyvalents pour permettre la ventilation entre les plats du menu et travailler en flux tendu pour éviter la péremption.

Concernant les denrées invendues non périmées, il revient aux restaurateurs de les conditionner afin de les remettre à des associations et banques alimentaires opérant la collecte et la redistribution des inconsommés alimentaires. L'organisateur précisera en amont de l'évènement les modalités de collecte et de redistribution de ces invendus.

## 3. Zéro emballage à usage unique

Dans le strict respect et l'application de la loi AGEC, **l'utilisation des emballages à usage unique est interdite dans le cadre des Live Site Paris 2024**. Pour cela, la vaisselle pour boissons et repas devra être 100% réemployable, recyclable ou biodégradable.

En conséquence, les solutions éligibles sont :

- Restauration : une offre de contenants réemployables avec la vaisselle réemployable du restaurateur, le prestataire habituel du restaurateur, ou en faisant recours à des prestataires ou, à défaut, des contenants recyclables ou biodégradables.
- Une offre de vrac versée dans des gobelets réemployables neutres (non marqués) ou fournis par l'organisateur, soit via des fontaines à soda, soit via des bouteilles grand format, supérieur à 1L (plastique ou verre), retenues et triées directement sur le point de vente.

Dans ces conditions, il est strictement interdit, de fournir des bouteilles d'eau en plastique/canettes/briques au personnel. Le prestataire devra prévenir en amont ses salariés de prendre leurs dispositions afin d'utiliser une gourde ou bien fournir directement ses salariés. Des fontaines ou points d'eaux en libre accès seront proposés aux publics.

Les feuilles de papier alimentaire et les sachets papiers destinés à maintenir les mets sous leur forme initiale jusqu'à leur consommation sont tolérés (sandwich, hamburger, panini, wrap ...)

Il convient aussi de limiter l'utilisation et le conditionnement des produits en emballages individuels.

## Équipements et matériels de cuisson

Le ou les prestataire(s) s'engage à mettre en place un plan de gestion des ressources, des équipements et infrastructures (ex. Choix de frigos sans HFC, cycle de vie du mobilier, consommation raisonnée d'énergie, d'eau, etc.)

## Assurances

Le ou les prestataire(s) devront souscrire les contrats d'assurance nécessaires à la couverture de tous les risques liés à l'utilisation et à l'occupation des espaces de restauration évoqués, et de leur matériel associé en période d'exploitation.

# Détail de l'offre restauration

## Espace et offre de restauration – grand public

### Configuration de l'espace et modalités de consommation

L'Espace Restauration GRAND PUBLIC sera constitué d'un espace délimité au sein de la fan zone et sur lequel seront installés un ou plusieurs food truck GRAND PUBLIC.

L'espace restauration sera ouvert midi et soir. L'ouverture de la Fan Zone se fera dès 12h et fermera à 22h30 ou 00h (lors des soirées exceptionnelles)

L'espace de restauration sera accessible aux personnes en situation de handicap et personnes à mobilité réduite.

Le dispositif proposé par le prestataire sera soumis à validation préalable de l'Organisateur.

## Offre de restauration

### Contenu de l'offre

L'offre de restauration devra être adaptée en considération des jauges de public attendu sur les différentes dates d'exploitation, en référence à l'article "Jauges de public".

Le contenu de l'offre proposé par le ou les prestataire(s) sera obligatoirement soumis à validation par l'Organisateur.

Les Jeux Olympiques de Paris 2024 disposent d'un partenaire officiel d'alimentation en produit laitier d'origine végétal qui est Danone.

Les Jeux Olympiques de Paris 2024 disposent d'un partenaire officiel d'alimentation de produits glacés sucrés qui est Miko.

Un droit d'exclusivité s'applique dans ces secteurs d'activité concernant la fourniture des produits respectifs.

#### *Volumes estimés*

Concernant le volume de l'offre de restauration grand public, le prestataire se basera sur les jauges de public estimées présentées à l'article "Jauges de public" du présent Cahier des charges.

Ces jauges sont susceptibles d'être affinées par l'agglomération de Saint Quentin en Yvelines et l'organisateur. L'organisateur ne pourra pas s'engager sur des jauges minimales par jour, les jauges proposées étant des estimations fournies par l'agglomération.

Dans un objectif de lutte contre la surproduction de produits mis en vente ou destinés à la consommation et contre le gaspillage alimentaire, l'Organisateur impose une condition d'ajustement des quantités et volumes au plus proche de la réalité en considération de la demande réelle.

La capacité du prestataire à adapter son offre et ajuster les volumes sera prise en compte dans le choix du prestataire.

## Vente de boissons

La vente de boissons ne sera pas autorisée dans l'offre de restauration GRAND PUBLIC.

## Modalités économiques

### Modalités liées à la prise en charge des couts

Le ou les prestataire(s) prendront en charge l'ensemble des moyens techniques (cuisine et matériel nécessaire) et humains afférents à la gestion autonome de leur espace dédié. Le dispositif proposé par le(s) prestataire(s) sera soumis à validation en amont par l'Organisateur. Il sera possible pour le prestataire de proposer des aménagements mobiliers en complément de ceux proposés par l'organisateur, sous réserve d'une validation en amont de l'Organisateur.

Un forfait technique, à la charge du prestataire, sera appliqué à hauteur de 93,75€ HT par jour, par emplacement, sur l'ensemble de la période d'exploitation.

### Modalités liées aux recettes

En contrepartie de la mise à disposition du matériel et du droit d'exploitation accordé, et dans le cadre de l'offre du prestataire, ce dernier devra proposer un pourcentage de redevance à l'Organisateur calculé sur le chiffre d'affaires réel et constaté du prestataire.

La collecte des recettes est à la discrétion du prestataire mais pourra s'opérer via un dispositif propre à l'Organisateur (système cashless, plateforme de paiement...). Ces modalités seront précisées à la sélection des prestataires.



En tout moment, le prestataire retenu devra avoir la capacité de justifier du chiffre d'affaires enregistré.

Les encaissements en cash, en liquide, ne seront pas autorisés.

## Évaluation de l'impact et bilan

Le prestataire devra avoir la capacité d'établir et de fournir un suivi quantitatif et qualitatif journalier ainsi qu'un bilan concernant l'ensemble des prestations fournies.

Ces documents devront faire état, à minima, des éléments suivants :

- Menus proposés, détail de l'offre ;
- Nombre de repas vendus par jour ;
- Nombre de repas invendus par jour ;
- Nombre de repas collectés pour être redistribués à une association ou banque alimentaire ;
- Nombre de boissons vendues ;
- Nombre de contenants réemployables utilisés
- Taux de retour et de perte des contenants réemployables
- Les caractéristiques des produits répondant aux critères de durabilité définis dans l'article "Contenu proposé"
- Identification des fournisseurs et producteurs : dénomination, produits et lieux de fourniture ;
- Distances kilométriques réelles lors des déplacements effectués entre le site des opérations et les lieux nécessaires d'approvisionnement ;
- Inventaire des infrastructures, équipements et matériaux ainsi que leur cycle de vie (privilégier la location et le réemploi)
- Type de conditionnements utilisés ;
- Dispositif de gestion des conditionnements réutilisables ;
- Dispositif de revalorisation des déchets alimentaires (si le restaurateur est passé par son propre prestataire)

## Règlement de Consultation

Eventeam se réserve le droit de modifier à tout moment le présent règlement du cahier des charges, notamment son calendrier.

### Article 1. Objet de la consultation

L'objet de la consultation est de s'attacher les services d'un ou plusieurs prestataires de type « Food Truck » dans le cadre des festivités de proximité des Jeux Olympiques de Paris 2024.

### Article 2. Condition de participation à la consultation

Eventeam n'est pas engagé par cette consultation et ce, jusqu'à ce qu'un contrat soit signé par les deux parties.

Eventeam se réserve le droit de sélectionner les prestataires consultés avec lesquels il souhaite négocier et d'arrêter les négociations à n'importe quel moment sans que les prestataires consultés puissent prétendre à une quelconque indemnité.

Eventeam se réserve le droit d'accepter ou de refuser les réponses à cette consultation sans être obligé de motiver les raisons de son choix.

### Article 3. Durée de la mission

La mission est d'une durée de 16 jours, du 27 juillet 2024 au 11 août 2024.

### Article 4. Calendrier de la consultation

Le calendrier est donné à titre indicatif :

Entre mi-mars 2024 et fin mars 2024 : Cahier des charges finalisé et mis à disposition pour envoi aux restaurateurs présélectionnés

Vendredi 3 mai 2024, 17h : limite de remise des offres à Eventeam

Entre le 6 et le 10 mai : analyse des dossiers et négociations avec les répondants

À partir de mi-mai 2024 : contractualisation avec les prestataires

### Article 5. Critères de sélection

Les offres des candidats seront jugées selon quatre critères :

**La capacité à s'organiser logistiquement afin d'assurer une offre continue et similaire durant toute la durée de l'exploitation (60%)**

**La qualité de l'offre (20%)** qui s'appréciera en fonction des paramètres suivants, sans ordre d'importance et de façon non exhaustive :

- La capacité du prestataire à gérer l'ensemble des besoins identifiés au sein du présent cahier des charges (offre de restauration, menus, vaisselle réemployable)
- La capacité du prestataire à répondre aux engagements de durabilité et d'éco responsabilité
- La capacité du prestataire à fournir l'ensemble des éléments permettant la traçabilité des produits et l'identification des fournisseurs et producteurs
- La capacité à proposer pour la mission une organisation dédiée garantissant la qualité du service et une grande réactivité
- Les expériences du prestataire et de son personnel sur des événements récents et/ou similaires
- La capacité du prestataire à se produire localement (producteurs agricoles / pâtisserie, boucherie, boulangeries...)

**Les prix proposés (20%)** dans le contenu de l'offre de restauration et/ou de boissons.

### Article 6. Contenu des propositions

Le candidat devra fournir en complément de son offre de restauration, les pièces administratives suivantes :

- Présentation de la société. Présentation de la structure, références, témoignages de clients existants ou récents.
- Le descriptif de son organisation logistique,
- Extrait K bis de moins de 3 mois,
- Une attestation d'assurance pour les risques professionnels

## Article 7. Réception des offres

Les offres devront impérativement être envoyées par mail à l'adresse suivante :

Contact Chef de projet :

[sandra.cadier@eventeam-group.com](mailto:sandra.cadier@eventeam-group.com)

## Article 8. Questions

Les questions sur la consultation peuvent être adressées par e-mail au chef de projet :

[sandra.cadier@eventeam-group.com](mailto:sandra.cadier@eventeam-group.com)

## Article 9. Confidentialité

Eventeam attire l'attention des candidats sur le caractère confidentiel de la prestation envisagée.

À ce titre les candidats consultés s'engagent à conserver strictement confidentielle toute information échangée avec Eventeam tant lors de la consultation que de l'exécution des services attendus.

Chacune des parties est informée et prend acte du caractère déterminant des engagements qu'elle a souscrits au titre du présent article eu égard aux conséquences dommageables que pourrait entraîner tout manquement à ses obligations.