

Ici, c'est Orléans !



APPEL À CANDIDATURE

POINTS DE RESTAURATION

Salon des Arts du Jardin

Parc Floral de La Source

Table des matières

.....	0
APPEL À CANDIDATURE	0
POINTS DE RESTAURATION	0
PREAMBULE.....	2
REGLEMENT DE L'APPEL À CANDIDATURES	3
1. Contexte général et enjeux	3
2. Contraintes techniques et logistiques.....	5
2.1. Un espace 100 % plein air	5
2.2. Electricité fournie par le Parc	5
2.3. Espace restaurant – Exigences	5
2.4. Espaces brasseries à emporter – Exigences	6
3. Profil des candidats recherchés.....	6
4. Conditions d'exploitation	6
5. Contenu du dossier de candidature	7
6. Méthode de sélection	8
7. Conditions tarifaires – Occupation du domaine public.....	8
8. Visite du site pendant la période de candidature	9
9. Modalités de candidature	9
10. Renseignements	9

PREAMBULE

Le **Salon des Arts du Jardin** accueillera sa prochaine édition au **Parc Floral de La Source**, les 25 et 26 avril 2026, un site emblématique d'Orléans qui a réuni **plus de 16 000 visiteurs en 2025**. Pour accompagner cette fréquentation en hausse et améliorer le confort du public, le Parc Floral lance un **appel à candidature pour renforcer la zone de restauration**, située en plein air et regroupant **trois points distincts** :

- **1 espace restaurant,**
- **2 espaces brasserie à emporter ou consommation sur place.**

Le Parc recherche spécifiquement **un/des traiteur(s)** pour assurer la restauration pendant le week-end à la fois des visiteurs et des exposants, avec la possibilité pour un candidat de proposer **un service sur un ou plusieurs points de restauration**, à condition de démontrer une **capacité RH et logistique suffisante**.

Il est précisé que l'accès au Salon est gratuit durant tout le week-end.

Le présent avis a pour objet d'organiser la procédure de sélection préalable à la délivrance d'une autorisation d'occupation temporaire de ces emplacements.

REGLEMENT DE L'APPEL À CANDIDATURES

1. Contexte général et enjeux

La zone de restauration est un espace stratégique au cœur du Salon :

- Elle concentre l'ensemble de l'offre alimentaire,
- Elle se situe en extérieur, dans un environnement fréquenté et animé,
- Elle doit absorber un flux continu du public entre **10h00 et 19h00**, horaires, d'ouverture du parc pendant l'évènement.

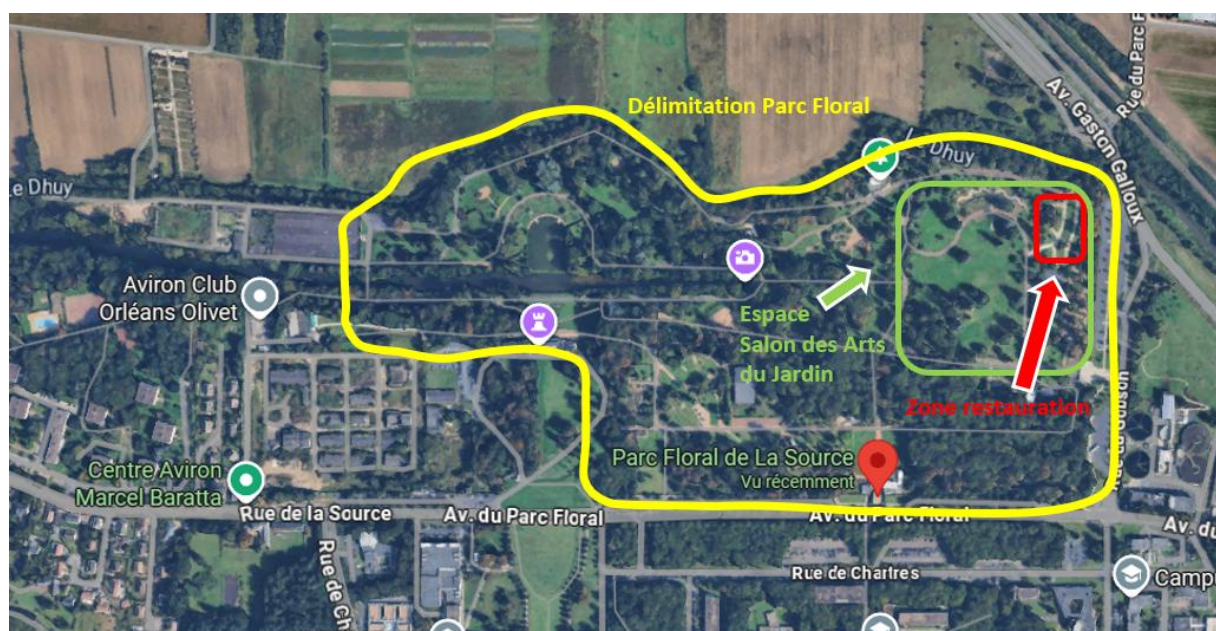
L'amplitude horaire est **large**, et les prestataires doivent être en mesure **d'assurer un service en continu toute la journée**, sans rupture de stock ni baisse de cadence. Le public du Salon est diversifié ; il est composé à la fois d'amateurs de jardins et de familles.

Le Parc Floral de La Source recherche pour son espace restaurant une offre qualitative avec un esprit nature et jardin, sous forme d'un menu ou à la carte, restant accessible toutefois en termes de prix, et pour ses espaces brasserie une offre **rapide**, et abordable avec des produits locaux et faits maison, tout en respectant l'esprit du Salon.

Pour l'ensemble des Espaces (Restaurant + Brasseries), le Parc floral recherche des offres avec un esprit nature et jardin, privilégiant les produits locaux et faits maison, restant abordables en termes de prix.

L'espace restaurant se rapprochera plus de la notion de restaurant c'est-à-dire confortable, avec une offre qualitative, **les Espaces brasserie** proposeront une offre se rapprochant davantage de la restauration rapide.

Plan de situation :



Détails :



2. Contraintes techniques et logistiques

2.1. Un espace 100 % plein air

Tous les points de restauration sont installés **en extérieur**, en zone ouverte, ce qui implique :

- Une adaptation aux conditions climatiques (vent, pluie, chaleur),
- Des installations robustes, stables et sécurisées,
- Une organisation interne pensée pour un service efficace malgré le plein air.

Aucun espace intérieur ou fermé n'est mis à disposition, hormis la tente dédiée au restaurant.

2.2. Electricité fournie par le Parc

Pour les **trois points de restauration**, le Parc fournit **l'électricité**. Les candidats doivent préciser :

- Leur **besoin exact en puissance**,
- Leur **type d'équipement** (frigos, planchas, fours, etc.),
- Les **contraintes liées au matériel** (pics de consommation, branchements spécifiques).

Toute demande technique devra être anticipée en amont pour vérifier la compatibilité avec les réseaux existants.

2.3. Espace restaurant – Exigences

L'espace restaurant fonctionne à la fois en intérieur et extérieur.

Le parc met à disposition :

- **1 tente cristal 10 × 10 m pour recevoir le public,**
- **Parquet intérieur,**
- **Mobilier pour 50 personnes en intérieur,**
- **Mobilier pour 80 personnes en extérieur,**
- **Soit 130 couverts maximum par service.**

À noter :

- **Aucune tente office cuisine n'est fournie.** Le traiteur doit impérativement prévoir sa **tente technique dédiée à la cuisine**, adaptée à ses besoins, et conforme aux normes en vigueur, et lestée obligatoirement selon la réglementation en vigueur.
 - Le traiteur doit fournir son matériel de cuisson, de stockage, de réfrigération, ainsi que la vaisselle, etc. Les poubelles seront fournies par le Parc (notamment gros bacs et poubelles double tri).
 - Le traiteur doit disposer d'un **personnel de salle** suffisant (service à table)
-

2.4. Espaces brasseries à emporter – Exigences

Les deux brasseries fonctionnent en plein air, avec une structure imposée :

Le parc met à disposition :

- **75 places assises** en mobilier extérieur pour chaque point brasserie, installées devant les tentes. Les candidats doivent organiser leur espace de manière lisible et efficace pour optimiser le débit.

À noter :

- **Aucune tente n'est fournie, le prestataire doit fournir 2 tentes blanches, obligatoirement lestées selon les normes et obligations en vigueur** (uniformité visuelle du salon) :
 - **Tente pour l'accueil et le service visiteurs,**
 - **Tente pour l'office cuisine.**

(Exemple : **deux pagodes 5 × 5 m** minimum.)

Le traiteur peut installer **une tente supplémentaire** s'il le souhaite (office élargi, stockage, etc.), à condition que la configuration soit validée en amont par le Parc.

3. Profil des candidats recherchés

Nous sollicitons des professionnels capables de proposer :

- Une **offre rapide**, qualitative et adaptée à un service continu,
- Une organisation robuste permettant de gérer un **flux important**,
- Une cohérence avec les valeurs du Salon (produits simples, plats et présentation soignée, produits locaux à privilégier, faits maison),
- Des **tarifs raisonnables** accessibles au grand public.

Nous acceptons les candidatures pour :

- **Un seul point,**
- Ou **plusieurs points** (restaurant et/ou brasserie), à condition d'apporter des garanties sérieuses sur les **moyens humains**, la **logistique** et la **capacité de production**.

4. Conditions d'exploitation

Les candidats retenus devront :

- Assurer **la présence et le service continu** de 10h00 à 19h00 (sans interruption),
- Être totalement **autonomes en matériel**,
- Respecter la réglementation en vigueur notamment les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, et disposer de toutes les autorisations administratives nécessaires.

- Respecter la réglementation en vigueur en cas de vente de boissons alcoolisées, et disposer de l'ensemble des autorisations nécessaires à la pratique de son activité. En cas de non-respect de ces dispositions, seule la responsabilité du titulaire pourra être engagée.
 - L'opérateur devra veiller à la propreté de son point de vente et de ses abords, et fera son affaire du nettoyage et de l'évacuation des déchets collectés dans les poubelles qu'il mettra à la disposition de sa clientèle.
 - Anticiper leur **organisation interne** : stockage, équipe, production, gestion des flux,
 - Le titulaire s'engage à respecter strictement les créneaux d'installation et de démontage fixés par le Parc. L'installation devra être réalisée le jeudi précédant la manifestation, de 9h00 à 16h30, et le démontage le lundi suivant la manifestation, de 9h00 à 16h30.
 - Présenter une offre **stabilisée** (pas de changements majeurs après sélection, sauf accord).
 - L'occupation est temporaire, précaire et révocable. L'autorisation d'occupation du domaine public sera délivrée à titre personnel.
 - En cas d'annulation de l'évènement, aucune indemnité ne pourra être fournie. En revanche la redevance ne sera pas demandée. Si le salon n'est ouvert qu'une journée sur les deux, la redevance pourra être proratisée en cas de fermeture du parc.
 - L'occupant est seul responsable de tous dommages, nuisances, risques et litiges pouvant résulter de l'exploitation de son activité de restauration. L'occupant doit pouvoir à tout moment :
 - Justifier de son inscription à la Chambre de commerce et d'industrie ou à la Chambre des métiers,
 - Être en règle au regard des services fiscaux,
 - Être en règle au regard de la législation et de la réglementation notamment technique applicable à son activité,
 - Avoir souscrit une assurance en vue de garantir les accidents de toute nature inhérent à son activité.
-

5. Contenu du dossier de candidature

Le dossier devra comporter :

1. **Coordonnées** (nom-prénom, adresse postale, courriel et numéro de téléphone),
 2. Une attestation **d'assurance** responsabilité civile de l'année en cours,
 3. Une copie de recto-verso de la carte de commerçants,
 4. Copie de l'inscription au Registre du Commerce et des Sociétés,
 5. La carte de la restauration qui sera proposée au public avec les tarifs,
 6. **Emplacement souhaité** (Espace Restaurant et/ou Espace Brasserie (préciser 1 ou 2)).
 7. **Présentation de la structure** + expérience et références.
 8. **Description complète de l'offre de restauration** :
 - Produits, menus, tarifs, photos éventuelles.
 9. **Capacité RH** : effectifs prévus, organisation du service.
 10. **Matériels mis à disposition par le candidat : tentes, matériels de cuisine...(avec photos récentes)**
 11. **Proposition d'un schéma d'implantation** après visite des emplacements au Parc Floral.
 12. **Documents réglementaires** : RC Pro, licences nécessaires, attestations sanitaires.
-

6. Méthode de sélection

Les dossiers seront évalués selon :

- **Qualité et diversité de l'offre culinaire, caractère abordable des prix** (40 %)
- **Pertinence du dispositif logistique** pour un événement de grande ampleur, incluant les tentes demandées et les modalités mises en œuvre pour favoriser le tri des déchets (type de contenants, emballages recyclables, écocup etc.). (30 %)
- **Expérience sur des événements similaires** (30 %)

Les candidatures pour l'Espace Restaurant et celle pour les Espaces Brasseries seront examinées de façon séparée. Un même candidat aura la possibilité de répondre à 2 ou 3 espaces, sans avoir la garantie que son offre sera retenue pour les 3.

Le candidat ayant obtenu la note sur 10 la plus élevée pour l'Espace Brasserie ou pour l'Espace Restaurant se verra attribuer l'autorisation d'occupation du domaine public pour cet espace.

Si le candidat ayant obtenu la note sur 10 la plus élevée pour l'Espace Brasserie avait déposé sa candidature pour les deux Espaces Brasseries, ce candidat pourra être retenu pour les deux espaces brasseries.

7. Conditions tarifaires – Occupation du domaine public

Dans le cadre de l'exploitation des espaces de restauration pendant le Salon, une redevance d'occupation du domaine public est appliquée pour l'ensemble du week-end. Elle inclut **l'électricité mise à disposition par le Parc Floral** pour chaque point de restauration.

Les montants sont les suivants :

- **Espace restaurant : 1 500 € net**
(inclut l'électricité, l'occupation de la tente cristal 10 × 10 m, les 130 places assises, le parquet et la zone extérieure dédiée)
- **Espace brasserie à emporter : 800 € net par point**
(inclut l'électricité, l'espace d'installation des deux tentes blanches obligatoires, ainsi que l'aire de mobilier visiteur fourni par le Parc)

Ces montants sont dus pour chaque espace mis à disposition et selon la nature de l'espace (restaurant ou brasserie à emporter). Ils couvrent uniquement l'occupation du domaine public et la fourniture des éléments mis à disposition du Parc mentionnés aux points 2.3 et 2.4 du présent document. Les tentes techniques supplémentaires, l'office cuisine, le matériel de cuisson, le stockage et l'ensemble des installations internes restent à la charge du traiteur.

Cette redevance sera perçue en totalité avant l'évènement

8. Visite du site pendant la période de candidature

Une visite du Parc, notamment des emplacements d'installation, pourra être organisée en lien avec la direction du Parc, pendant la période de candidature, aux horaires d'ouverture du Parc, tous les jours de 12h00 à 17h00.

9. Modalités de candidature

Envoyer votre dossier complet à : cecile.remy@orleans-metropole.fr

Date limite de candidature : 04/02/2026

10. Renseignements

Des renseignements complémentaires peuvent être obtenus auprès de Madame Cécile REMY :

02 38 49 30 00.