



**VILLE DE VENELLES**  
**APPEL A PROJET : ATTRIBUTION D'UN EMPLACEMENT A VOCATION DE**  
**RESTAURATION EPHEMERE**  
**RESTAURATION POUR LE FORUM DES ASSOCIATIONS 2026**

Afin d'animer son territoire, la Ville lance un appel à projet pour l'obtention d'une autorisation temporaire occupation du domaine public communal par un restaurant éphémère, installé directement et uniquement dans la buvette du parc des sports, le samedi 29 août 2026, à l'occasion du Forum des associations au parc des sports Maurice Daugé.

Le présent document a pour but d'exposer les modalités de la candidature et les attentes de la collectivité concernant l'appel à projet exposé ci-dessus.

Renseignements : Service des sports et de la vie associative, au 04 42 54 93 32 ou 04 42 54 44 85

Dépôt des candidatures : par mail demandant un accusé de réception à l'adresse : [service.sport.vieassociative@venelles.fr](mailto:service.sport.vieassociative@venelles.fr) en indiquant précisément dans l'objet : **Appel à projet - 29 août 2026**

**Date limite de dépôt des candidatures et offres : Le jeudi 28 mai 2026 à 12 heures.**

<b>CONTEXTE, PROJET ET CAHIER DES CHARGES</b>
---

**Article 1 : Contexte**

Au fil des années, le forum des associations de la ville de Venelles est devenu le rendez-vous festif incontournable de la rentrée.

Reconnu et attendu par tous, il fait partie de ces événements qui rassemblent la population autour d'un moment convivial majeur.

La Ville de Venelles, au travers du service des sports et de la vie associative organisera le forum des associations, le samedi 29 août 2026, véritable fête d'ouverture de la saison associative où les habitants pourront rencontrer les associations tout en profitant d'animations et de temps de partage, le tout au cœur du parc des sports Maurice Daugé, sur le boulodrome de 4 000 m<sup>2</sup>.

**Article 2 : Le projet :**

La Ville de Venelles souhaite déléguer la gestion de la restauration à un prestataire extérieur. Ce prestataire sera le contact opérationnel et mettra en œuvre le projet piloté par la commune. Il aura à sa charge l'organisation logistique de son espace de restauration, le respect des règles d'hygiène en la matière, l'encaissement des recettes liées à l'évènement, le rangement du matériel, l'évacuation des déchets et le nettoyage du lieu.

L'évènement se déroulera de 14h à minuit, avec une période d'installation et d'accueil des seules associations de 14 à 15h avec fourniture d'un petit goûter / pot associatif à celles-ci (une centaine de personnes environ à facturer directement à la commune), puis ouverture du site au grand public et proposition de petite restauration (gouter, snacking, repas...) de 15h à minuit avec encaissement direct auprès des

utilisateurs. A titre d'information, l'édition 2025 a accueilli près de 1 500 personnes durant la journée.

### **Article 3 : Contenu de l'offre attendue :**

La commune de Venelles souhaite choisir le prestataire retenu pour une offre de restauration devant proposer à la fois du salé et du sucré. Elle choisira notamment au regard des critères suivants présentés par ordre d'importance :

- **Gamme tarifaire :**

L'offre doit faire l'objet d'une politique tarifaire abordable pour le public afin de permettre au plus grand nombre d'en profiter.

- **Caractéristiques « techniques » :**

- proposition ambiance conviviale, d'inspiration Street-food, mais sans food-truck, renforcée par une décoration esprit guinguette ou champêtre.
- Cuisine saine, privilégiant les circuits courts avec traçabilité des produits, la filière biologique, les produits locaux, artisanaux, intégrant des propositions végétariennes (sans gluten, végétan, etc.)

Une attention particulière sera portée à la variété et à la qualité des produits proposés.

- **Gestion et réduction des déchets :**

Le prestataire s'engage à collecter sur site l'ensemble des déchets directement générés par son activité et à les porter au point de collecte convenu en amont avec le service des sports et de la vie associative.

Le prestataire sera attentif aux contenants favorisant leur réutilisation (par exemple : utilisation d'éco-cup consignées) ou à minima à réguler la production de déchets et le recyclage. Si l'usage de vaisselle compostable est envisagé, le prestataire devra s'assurer que celle-ci est réellement valorisable et en préciser les modalités dans son offre.

### **Article 4 : Conditions de mise à disposition de l'emplacement et de l'occupation du domaine public**

En dehors de la facturation du pot associatif à la commune, inclus dans l'offre initiale, le candidat retenu prend à sa charge le risque financier de l'opération ne pourra prétendre à aucune contrepartie autre financière de la ville.

La ville s'engage à mettre à disposition la buvette du Parc des sports, son matériel et son préau dès la veille (horaire à définir) et jusqu'à la clôture de l'évènement, rangement compris, avec un accès à l'eau, l'électricité. Elle s'engage à faire vérifier la conformité des installations électriques du lieu.

Une redevance de 22€ sera perçue selon la décision du Maire n° d 2019-129 du 3 octobre 2019.

Le prestataire devra être en règle quant aux autorisations de débit de boissons

L'offre devra être compatible avec les installations techniques de l'emplacement proposé. Un rendez-vous pourra être pris auprès du responsable du site pour faire une reconnaissance des lieux avant de déposer son offre. Cette visite n'est pas obligatoire.

Par ailleurs, l'usage de bouteilles de gaz domestique pour l'alimentation des appareils de cuisson sera possible sous les conditions suivantes :

- Une seule bouteille en service par appareil + éventuellement une bouteille de réserve, distantes d'au moins 1 m du foyer,

- Stockage des bouteilles vides ou de réserve : à l'écart, dans un endroit ventilé, à l'abri du soleil direct, protégé du public,
- Au minimum 2 m entre les bouteilles de gaz et toute source de chaleur, flamme nue ou matériau combustible
- 3 à 5 m entre le poste de cuisson et le cheminement du public,
- Détendeurs conformes NF datés de moins de 10 ans et tuyaux souples également datés, en bon état, sans craquelures, et dans leur durée de validité.

L'utilisation du feu (hors gaz) est interdite.

L'ensemble des modalités de fonctionnement et des horaires d'accès à l'espace mis à disposition seront définis en lien avec le service des sports et de la vie associative une fois le candidat retenu.

#### **Article 5 : lieu et horaires**

**Samedi 29 aout 2026**, à la buvette du parc des sports Maurice Daugé.

L'horaire prévisionnel sera de 14h à minuit (horaire de fin de la manifestation), l'occupation du domaine public étant consentie à partir de 8h le jour même.

Hors chargement et déchargement, le candidat ne pourra pas stationner à l'intérieur du Parc des sports. Les installations devront être entièrement mises en place avant midi le jour même et ne pourront pas être repliées avant minuit.

#### **Article 6 : Critères de sélection**

- Gamme de prix cohérente et abordable pour l'ensemble des produits,
- Expérience dans l'activité proposée et visuel proposé pour l'installation de la buvette,
- Offre de restauration, conforme aux critères de l'article 3,
- Moyens techniques : description des équipements complémentaires éventuels,
- Descriptif du respect des normes d'hygiène (respect de la chaîne du froid et des normes sanitaires) et traçabilité des produits proposés,
- L'appréciation de la démarche écoresponsable de l'activité.


#### **Article 7 : Modalités de candidature**

Les candidats devront fournir un dossier composé de :

- Descriptif du projet reprenant les items présentés aux articles 3 et 6,
- Attestation d'assurance couvrant les dommages subis et causés par les installations de l'opérateur, ainsi que l'attestation pour la responsabilité civile,
- Les licences relatives à l'activité,
- Un extrait K-bis, ou tout autre document équivalent, de moins de 3 mois.

#### **Modalités de diffusion de l'appel à projets :**

- Mise en avant dans la rubrique « Actu » du site venelles.fr et réseaux sociaux de la commune.
- Insertion dans la *newsletter* de la ville

	Date : 15/04/26
	Visa M. ROUBY:
