

CAHIER DES CHARGES D'APPEL A CANDIDATURES

OBJET :

**Attribution de stands alimentaires
Bordeaux Fête le Vin
22 au 25 juin 2023**

Bordeaux Fête le Vin est labélisé ISO 20121 depuis 2021 et prend des engagements écoresponsables et sociétaux en imposant à l'ensemble des acteurs un cahier des charges strict. Merci de lire attentivement l'ensemble des conditions ci-dessous.

1. Organisateur délégué de l'offre alimentaire de Bordeaux Fête le Vin 2023

Bordeaux Fête le Vin est organisé par l'Office de Tourisme et des Congrès de Bordeaux Métropole. L'organisateur délégué de l'offre alimentaire est l'AANA :

AANA. Agence de l'alimentation Nouvelle Aquitaine
6, Parvis des Chartrons // 33075 Bordeaux Cedex

Contact : Julien Layrisse

2. Objet de l'appel à candidatures

Chaque année, suite à un appel à candidature, un jury se réunit pour attribuer selon les critères ci-dessous 4 formats de stands alimentaires FOOD pour l'édition 2023 de Bordeaux Fête le Vin. Une vingtaine de stand sont à attribuer.

3. Présentation de l'événement

- 8 pavillons de dégustation des vins : 6 pavillons Vins de Bordeaux + 1 pavillon vins de Nouvelle Aquitaine + 1 pavillon Millésime
- 1 pavillon Ecole du Vin de Bordeaux
- Accueil de grands voiliers, espace dédié aux familles / enfants, plusieurs expositions et animations musicales
- Implantation entre le Pont de Pierre (Maison éco-citoyenne) et la prairie des Girondins (face à la Bourse maritime / Musée d'art contemporain)
- Durée : 4 jours, du jeudi 22 au dimanche 25 juin 2023
- Horaires : de 11h à 23h00. Les horaires de fermetures indiqués s'entendent « stands fermés ». Le site devra être entièrement évacué à minuit.
- Visiteurs attendus : entre 200000 et 500 000. Visiteurs internationaux, familles, grand public venus de toute la région et au-delà, amateur(trice)s de vins, amateur(trice)s de bateaux...
- Bordeaux a remporté le titre de *European capital of smart tourism* pour 2022

- Bordeaux Fête le Vin est labellisé ISO 20121 depuis 2021 (engagements écologiques et sociétaux)
- Site internet de la manifestation : www.bordeaux-fete-le-vin.com

4. L'offre alimentaire sur Bordeaux Fête le Vin

4.1 OBJECTIFS

- Proposer une offre alimentaire **qualitative et de saison** qui mette en valeur le **savoir-faire des producteurs et artisans** de Nouvelle-Aquitaine
- Valoriser auprès des visiteurs français & étrangers la **qualité** et la **diversité des produits** et des territoires de Nouvelle-Aquitaine
- **4 axes clés : Qualité, Plaisir, Découverte et Santé/nutrition**
- Proposer **une offre « dans l'air du temps »** en adéquation avec les tendances de consommation actuelles (voir note en fin de document).

4.2 FORMATS DE L'OFFRE ALIMENTAIRE SUR BFV 2023 proposés via l'AANA

Pour proposer une offre alimentaire mixant les territoires régionaux avec les tendances de consommation tout en répondant aux attentes des divers publics, nous vous proposons **4 types de pavillon FOOD**.

- **Offre 1 & 2 : STAND SIMPLE OU STAND DOUBLE (SANS ESPACE RESERVE)**

Aménagement : Algeco de 3 x 2.5m (offre stand simple) ou 6 x 2,5m (offre stand double), sans mobilier, avec 1 arrivée électrique 16A (offre simple) ou 32A (offre double).

Offre alimentaire :

- Vente à emporter **sans préparation sur place**. Ex : un pâtissier qui vient avec ses produits ;
- Produit brut ou quasi brut, peu de transformation du produit de base pour pouvoir le vendre ;
- Limitée à 15 (offre simple) ou 20 (offre double) produits différents maximum
- Produits issus de l'exploitation de l'exposant ou transformés par l'exposant artisan dans ses propres ateliers. **Pas d'achat-revente, pas de négoce** ;

Prix de vente : à respecter obligatoirement

- Produits vendus à 9 € maximum l'unité.

- **Offre 3 : FOOD TRUCK, STREET FOOD / FINGER FOOD**

Aménagement : espace nu (env 5 à 7m linéaires maximum) avec 1 arrivée électrique 32A.

Offre alimentaire :

- Limitée à 3 plats + 2 entrées **ou** desserts **ou** snacking différents ;
- Produits nécessitant obligatoirement une mise en œuvre dans l'atelier de l'exposant ou/et une préparation sur place (pas de produit brut vendu, pas de produits en achat-revente) ;
- Contenus adaptés à une consommation nomade ou assise ;

Prix de vente : (à respecter obligatoirement)

- Plats : maximum 15 €
- Entrées ou Dessert ou Snacking : maximum 7 € l'unité.

- **Offre 4 : STAND DOUBLE AVEC ESPACE RESERVE DE PREPARATION & STOCKAGE**

Aménagement : Algeco de 6 x 2,5 m, + accès à un espace de préparation - stockage en partage (moitié d'un module de 6 x 2,5m), sans mobilier, avec 1 arrivée électrique 32A.

Offre alimentaire :

- Limitée à 3 plats + 2 entrées **ou** desserts ;
- Produits nécessitant obligatoirement une mise en œuvre dans l'atelier de l'exposant ou/et une préparation sur le stand (pas de produits bruts vendus, pas de produits en achat-revente) ;
- Contenus adaptés à une consommation nomade ou assise ;

Prix de vente (à respecter obligatoirement) :

- Plat unique : maximum 15 €
- Entrée ou Dessert : maximum 7 € l'unité

Tous les stands bénéficieront d'un accès à un point d'eau collectif dans une zone de services collectifs en extérieur (éloignement par rapport au stand selon implantation). Si besoin spécifique (arrivée d'eau en intérieur du stand par ex), une demande devra être faite à l'organisateur pour étude en fonction de l'implantation (coût supplémentaire à la charge de l'exposant).

Tout au long de leur cheminement, les visiteurs pourront accéder librement à **divers espaces de repos, de pique-nique** (avec mange-debout en barriques, mobilier urbain réaménagé) mais aussi de tables et bancs. Ces espaces seront, selon possibilité, positionnés à proximité des stands alimentaires, de telle sorte que les visiteurs puissent acheter à manger et se poser, en fonction de la place disponible, pour apprécier leurs mets et les vins.

L'organisateur de Bordeaux Fête le Vin s'engage à mettre en place un service de ramassage de ces espaces tout au long de la manifestation, ainsi qu'un système de tri des déchets avec revalorisation et évacuation.

4.3 ENGAGEMENTS A RESPECTER PAR L'EXPOSANT (OBLIGATIONS COMMUNES A TOUTES LES OFFRES DE STANDS) :

SERVICE ET AMENAGEMENT DU STAND :

- Etre autonome au niveau de l'offre alimentaire proposée, être en capacité de faire face à une forte fréquentation et à des forts pics d'affluence (être organisé pour un service simple, rapide et efficace).
- Ne pas installer de panneau publicitaire, menu...ou tout autre matériel, en dehors des limites de son stand, telles que définies par l'organisation. Ne pas afficher de marque non régionale (par exemple un frigo logoté « coca-cola »).
- L'installation de tables, de chaises / bancs, de tabourets ou de mange-debout par l'exposant est interdite sur la manifestation
- Veiller à une consommation économe d'eau et d'électricité durant toute la préparation

OFFRE PROPOSEE :

- Proposer aux visiteurs une offre variée (salée et/ou sucrée), leur permettant de se restaurer à tout moment du temps d'ouverture de la manifestation (11h à 23h). Le stand doit obligatoirement assurer un service continu sur les horaires d'ouverture.
- Possibilité de recettes du monde mais très majoritairement avec des produits de Nouvelle-Aquitaine (les ingrédients principaux doivent être d'origine Nouvelle-Aquitaine) ;

- Vente ou dégustation de boissons non alcoolisées (hors eau) autorisée en respect des conditions ci-dessous et après validation par le comité de sélection :
 - Produits issus de productions régionales en Nouvelle-Aquitaine.
 - Achats en circuit court obligatoire (pas d'intermédiaire entre l'exposant et le producteur des boissons).
 - Vente et/ou dégustation de boissons alcoolisées interdites
 - Vente de bouteille d'eau interdite
 - La vente de boissons en bouteilles (ou contenants) plastiques, cannettes métal, est strictement interdite.
 - La vente en bouteilles verres est tolérée. Les exposants devront inciter les visiteurs à leur ramener les bouteilles vides pour ensuite les recycler par une filière adéquate.
- Inclusion d'une ou plusieurs offres végétariennes est demandée (cf paragraphe dédié pour précisions) : plat uniquement végétarien ou alternative végétarienne. Exemple un burger peut être cuisiné avec de la viande ou une alternative végétale (les 2 pouvant être proposés sur le stand).

TRACABILITE DES PRODUITS :

- Proposer des produits régionaux et de la gastronomie régionale de Nouvelle-Aquitaine ;
- Utiliser uniquement des produits de saison et favoriser le sourcing issu de l'agriculture durable
- Travail en circuit le plus court possible, entre le producteur et l'exposant, si l'exposant n'est pas le producteur lui-même.
- Indiquer la provenance exacte des produits sur son menu : origine régionale des produits mais aussi le signe de qualité et d'origine (AOP, IGP, Label Rouge, Agriculture Biologique, STG...) pour ceux qui possèdent un ;

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE / TRI ET VALORISATION DES DECHETS :

- Créer différentes portions pour différentes faims
- Privilégier les ingrédients polyvalents pour permettre la ventilation entre les plats proposés
- Prévoir et gérer ses stocks en fonction des capacités de rendement
- Limiter le recours aux déchets non recyclables ni compostables en backoffice
- Tous les contenants devront être compostables et leur taille / contenance adaptée aux produits proposés et à la consommation sur place (pas de grosse boîte en carton pour les burgers par exemple).
- Appliquer les consignes de tri mises en place par l'organisateur (recyclable, compostable, ordures ménagères, verre) : l'organisateur de l'évènement s'engage à gérer le traitement des déchets via une entreprise spécialisée. Plusieurs bacs à huiles alimentaires seront mis à disposition des exposants gratuitement. Les exposants sont donc tenus de les utiliser pour y verser leurs huiles usagées.

CADRE REGLEMENTAIRE :

- Respecter la réglementation relative à l'hygiène des aliments remis directement au consommateur et notamment l'arrêté du 9 mai 1995 (Journal Officiel du 16 mai 1995),
- Respecter la législation professionnelle en vigueur en matière d'hygiène, d'affichage, de concurrence, de fraude et de fiscalité,
- Respecter la législation professionnelle en vigueur en matière de communication liée aux SIQO et aux termes géographiques protégés,

INTERDICTIONS :

- Vente de produits issu d'achat-revente sans travail par l'exposant (hors partenariat offre végétarienne – cf ci-dessous) ou produits industriels ultra-transformés ;
- Il est strictement interdit de verser les huiles usagées à même le sol, dans les évier collectifs, dans les sanitaires ou de laisser des bidons dans les zones poubelles collectives ou derrière un stand. Des factures de réparations pourront être engagés en cas de dégradations.
- Il est interdit de percer, trouser, clouer peindre ou coller des adhésifs (hormis Patafix et scotch blanc) sur le stand – à l'intérieur comme à l'extérieur. Les structures et aménagements appartenant à des prestataires ou à l'organisateur, des factures de réparations pourront être engagés en cas de dégradations.
- Vente ou dégustation de boisson alcoolisée ou d'eau ;
Des fontaines à eau seront mises en place sur le site de Bordeaux Fête le Vin. Les visiteurs et exposants sont invités à amener leur propre gourde pour se désaltérer (interdiction des bouteilles plastiques).

OFFRE VEGETARIENNE :

La volonté de l'organisateur et de l'AANA est de favoriser le développement d'une offre végétarienne sur l'édition 2023 de Bordeaux Fête le Vin. Aussi, si l'exposant candidat n'a pas d'offre végétarienne (ex : un éleveur bovin, un artisan dans le canard...), il lui est possible (et il est souhaitable) de nouer un partenariat avec un ou plusieurs producteur(s) de fruits / légumes installé(s) en Nouvelle-Aquitaine, afin de s'approvisionner en fruits / légumes produits en Nouvelle-Aquitaine exclusivement.

Ce partenariat devant permettre de proposer plus facilement des plats, des accompagnements de plats, des entrées, des desserts végétariens.

- OFFRE 1 Stand simple ou double (sans réserve) : conformément aux règles de ces stands, les produits vendus dans le cadre d'un tel partenariat devront être sans travail sur place.
- OFFRES 2 et 3 Food Truck et Stand Double avec réserve : conformément aux règles de ces stands, les produits vendus dans le cadre d'un tel partenariat devront être travaillés sur place.

Tout partenariat avec un producteur régional de fruits / légumes / céréales doit être validé par le Comité de Sélection. ***Pour cela, précisez dans votre candidature le nom /prénom / nom d'entreprise / code postal + ville du producteur partenaire + mention détaillée des produits qui vont lui être pris, svp.***

ECO-RESPONSABILITE

Les candidats ont l'obligation d'utiliser de la vaisselle compostable lors de cette manifestation.

Les candidats sont libres de choisir le fournisseur de leur choix. Une attestation de conformité au traitement en compost devra être fournie en amont (dans votre dossier de candidature). Des contrôles pourront être opérés avant l'ouverture de l'événement.

Les exposants sont priés et incités à limiter les déchets générés et de ne pas utiliser ni vaisselle ni contenant superflu. Les contenants choisis devront être adaptés à l'offre alimentaire concernée avec une optique de consommation immédiate sur le site de la Fête (ex : pour un burger, inutile de le mettre dans une boîte avec couvercle. Un support simple rigide (type barquette) ou un papier est suffisant).

➔ *Nous remercions les candidats de nous indiquer de quelle manière ils envisagent de mettre en œuvre cet engagement qui est un critère important d'appréciation et de sélection des dossiers de candidatures reçus.*

5. Signalétique & Communication

Signalétique globale mise en place par l'organisation : identification des pôles de restauration (même aux moments des plus fortes affluences), de ce que l'on y trouve et qui on y trouve.

Communication générique mise en place par l'organisation : valorisation de l'identité visuelle « Produits de Nouvelle-Aquitaine » développée par l'AANA sur l'ensemble des pôles de restauration.

Communication spécifique par l'organisateur : un stop-trottoir sera disposé devant chaque stand. Les exposants pourront y inscrire les menus et produits proposés.

Communication spécifique par les exposants : pour la cohérence de l'ensemble, la communication de l'exposant restera intégrée dans le stand (leaflet, ardoise, menu, affiches...). Il n'est pas autorisé la mise en place de supports de communication (type bâche, stop trottoir, ardoise, ou kakémonos...) en dehors des limites du stand.

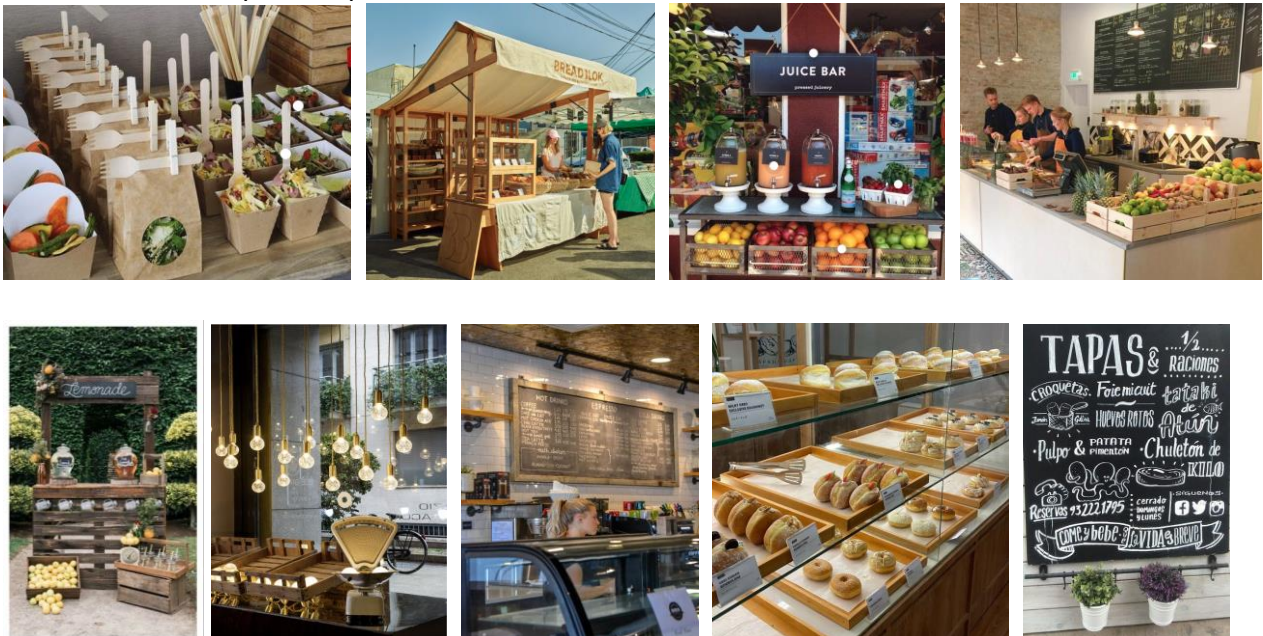
Dans une logique de cohérence esthétique globale, l'organisateur ou son mandataire (Agence Côte Ouest) se réserve un droit de véto sur certains éléments d'affichage ou support de communication non conformes au présent cahier des charges.

Aucune distribution de tract, flyer, menu ou tout autre document de communication, ne sera acceptée sur le site de Bordeaux Fête le Vin, en dehors du stand de l'exposant (toute distribution doit être réalisée depuis l'intérieur du stand).

Par soucis de cohérence avec l'esthétique de la manifestation et celle souhaitée des stands, il est demandé que les menu, affiches... mis dans les stands soient qualitatifs et durables (donc réutilisables).

Merci de privilégier des affichages via des supports avec esthétique ardoise / bois. Les affichettes de couleur fluo, feuilles imprimées basiques... (par exemple) ne sont pas autorisées.

Planche tendance pour inspiration :



6. Engagements des exposants

L'ensemble des exposants s'engagent à respecter l'ensemble du cahier des charges si leur candidature est retenue. Des contrôles sur l'ensemble des engagements pourront être réalisés pendant l'événement. En cas de manquement, l'organisateur (AANA et OTCBM) se réserve le droit

de refuser l'ouverture d'un stand, de le fermer pendant l'événement (jusqu'à résolution du problème) et de facturer des indemnités.

L'organisateur se réserve également le droit de refuser les candidatures sur les prochaines éditions.

7. Budget – Coût des espaces de restauration

Ce coût est à la charge de l'opérateur désirant exposer sur la manifestation. Les prestations incluses dans ce tarif sont précisées ci-dessus (paragraphe 4.2).

Type d'offre		Surface	Montant unitaire € HT
1) Stand Simple	1 module 3 m x 2,5m	7,5 m ²	3 220,- €HT
2) Stand Double (sans réserve)	1 module 6 m x 2,5 m	15 m ²	4 830,- €HT
3) Food-Truck Street-Food	Emplacement nu	de 5 à 7m linéaires	3 750,- €HT
4) Stand Double (avec réserve)	1 module 6 m x 2,5 m 1 module réserve partagée 3 x 2,5m	15 m ² + 7,5m ² de réserve	6 500,- €HT

Des frais complémentaires pourront s'appliquer, sur devis, en fonction de vos besoins et demandes complémentaires en matière de prestations techniques, fluides, logistique.

TAXE D'OCCUPATION DES SOLS

La taxe d'occupation des sols (TOS) **sera due** directement à la ville de Bordeaux **en plus de ces frais d'inscriptions** indiqués ci-dessus, selon les tarifications en vigueur. **La Mairie adressera sa facture directement à chaque exposant.** Nous n'avons pas encore le tarif 2023 qui s'appliquera. Pour référence, en 2022, la TOS applicable sur ce type de stand était de 5.32 €/m²/jour.

8. Présentation des propositions

8.1 Au titre de sa candidature, le candidat devra produire les documents & informations suivants :

- La dernière page du présent **CAHIER DES CHARGES D'APPEL A PROJET SIGNE**, signifiant son acceptation pleine et entière et sans réserve de l'ensemble des clauses de ce document ;
- La **LISTE DE SES FOURNISSEURS** (avec mention du code postal + ville & mention du ou des produits concernés), pour les produits non fabriqués ou non produits par l'exposant ;
- **COORDONNEES COMPLETES DU(DES) PRODUCTEURS PARTENAIRES (en Fruits / Légumes / Céréales de Nouvelle-Aquitaine) pour l'offre végétarienne** : le nom /prénom / nom d'entreprise / code postal + ville de chaque producteur partenaire concerné + mention détaillée des produits qui vont lui être pris.
- La **LISTE DETAILLEE ET EXHAUSTIVE, AVEC LES PRIX DE VENTE PREVUS** pour la Fête du Vin, de l'offre alimentaire ou de boissons qui sera proposée sur le stand de l'exposant, s'il est retenu : **liste**

engageante et qui devra être strictement respectée tout au long de Bordeaux Fête le Vin 2023. Toute modification devra être validée par le Comité de Sélection (demande à faire via l'AANA, svp). Des contrôles pourront être opérés pendant l'événement.

- Le nom de votre fournisseur de contenant ainsi qu'une attestation de conformité au traitement en compost pour chaque contenant ;
- La présentation détaillée (appuyée si possible de photos) de L'AMENAGEMENT PREVU par le candidat (esthétique du stand, mobilier, affiches et communication...);
- Une PRESENTATION SIMPLE DE L'ENTREPRISE / DE L'EXPLOITATION avec mention du territoire régional de Nouvelle-Aquitaine que l'exposant souhaite valoriser à travers son stand et ses produits ;
- Une ATTESTATION D'ASSURANCE en cours de validité pour ses activités de foires et salons ;
- Le BULLETIN D'INSCRIPTION / ENGAGEMENT AANA rempli et signé ;
- Le PAIEMENT D'UN ACOMPTE à hauteur de 50% du montant total €TTC correspondant à la formule de stand souhaitée (par virement ou chèque à l'ordre de l'AANA - le chèque ne sera encaissé qu'une fois la notification faite à l'opérateur qu'il a été retenu pour occuper un stand sur Bordeaux Fête le Vin 2023). Une fois la notification d'attribution d'un stand faite, aucun désistement sans frais n'est possible.

8.2 Conditions d'envoi des candidatures et de remise des dossiers :

Chaque candidat doit renvoyer son dossier :

- **Soit par e-mail** contenant obligatoirement l'ensemble des pièces citées ci-dessus. Il devra être envoyé à l'AANA à l'adresse suivante : j.layrisse@aana.fr
L'objet du mail devra comporter la mention :
Bordeaux Fête le Vin 2023 / Candidature stand :.... mention du type de stand pour lequel le candidat postule : Stand double (avec réserve) / Food-truck snacking / Stand simple / Stand double (sans réserve)
- **Soit en support papier**, via courrier contenant obligatoirement l'ensemble des pièces citées ci-dessus. L'enveloppe extérieure devra porter la mention :
Candidature stands alimentaires / Bordeaux Fête le Vin 2023
Stand : mention du type de stand pour lequel le candidat postule : Stand double (avec réserve) / Food-truck snacking / Stand simple / Stand double (sans réserve)
Les offres devront être alors adressées par **courrier recommandé avec accusé de réception ou déposées en main propre** à l'adresse suivante : AANA - à l'attention de Julien LAYRISSSE - 6, Parvis des Chartrons - 33075 Bordeaux Cedex

ATTENTION : En cas de candidature à plusieurs formats de stands alimentaires, l'entreprise pourra n'adresser qu'un dossier mais devra prévoir des présentations séparées et claires par type de stand (pour l'agencement du stand, l'offre alimentaire notamment).

7.3 Date de remise des candidatures : Au plus tard le 10 mars 2023 à 14h.

Les dossiers qui parviendraient après la date et l'heure limites fixées au présent règlement de consultation ainsi que ceux parvenus incomplets, ne seront pas examinés.

9. Jugement des propositions

Critères de jugement des offres

Le jugement des offres sera effectué au moyen des cinq critères suivants, selon les valeurs indiquées :

- **30%** : **Utilisation et valorisation de produits des terroirs de Nouvelle-Aquitaine** (produits sous signe officiel de la qualité et origine, produits issus d'exploitation labellisées « Bienvenue à la Ferme », produits présents dans l'inventaire du patrimoine gastronomique néo-aquitain réalisé par l'AANA) ;
- **30%** : Mise en œuvre des clauses **d'éco-responsabilité** (contenants, déchets) **et sociétales** ; proposition d'une **offre végétarienne**.
- **20%** : **Rapport qualité-prix de l'offre** et **Originalité des recettes & produits**
- **10%** : **Esthétique du stand** et aménagement de l'accueil visiteurs ;
- **10%** : **Références de l'exploitant** et **capacité à assumer un événement de cette ampleur**.

Sélection des offres

Sous la coordination de l'AANA, un comité de sélection se réunira **mi-mars 2023** pour examiner toutes les candidatures reçues et sélectionner les dossiers retenus. Il sera composé de représentants du Conseil Interprofessionnel des Vins de Bordeaux (CIVB), de l'Office de Tourisme et de Congrès de Bordeaux Métropole (OCTBM), de l'Agence Côte Ouest et de l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA).

L'AANA transmettra ensuite les réponses motivées aux candidats (acceptations et refus).

10. Renseignements complémentaires

Merci d'adresser vos demandes par e-mail à Julien Layrisse, AANA : j.layrisse@aana.fr

11. Annexes

HISTORIQUE DES VENTES N-1 : Dans le cadre de l'étude du bilan carbone de la manifestation, nous avons pu récolter quelques données sur les ventes réalisées lors de l'édition 2022 (qui a été pluvieuse, donc moins favorable en fréquentation) :

- Crêpes : 800 repas par jour
- Food Truck : 300 - 350 repas par jour
- Glaciers : 600/700 glaces par jour
- Fromagers : 500 tartines fromages par jour; 30 kg de fromages /jour
- Charcuterie Salaisons : 400 sandwich/jour - 1000 cornets/jour
- 300 sandwiches/jour, 1000 cornets charcuterie/jour, 150 paninis/jour, 220 cornets de frites/jour et 220 parts de gâteaux /jour
- Canard : 300 repas / jour

NOTE COMPLÉMENTAIRE : ORIENTATIONS DE L'OFFRE ALIMENTAIRE

Les territoires et leurs produits

La Nouvelle-Aquitaine est une mosaïque de territoires, fiers de leurs produits et de leurs savoir-faire. Ces territoires résonnent fortement pour le grand public, notamment à travers leurs identités gastronomiques : Pays-Basque, Limousin, Périgord, Charentes, Béarn, Poitou, Landes, Bassin d'Arcachon, Lot-et-Garonne... Le nombre de produits emblématiques de qualité de la gastronomie française et le dynamisme de ses chefs de renom, font de la Nouvelle-Aquitaine la première région gourmande de France.

L'AANA a notamment édité un répertoire des produits alimentaires et spécialités gastronomiques néo-aquitains (l'Inventaire du Patrimoine Gastronomique) mais a aussi répertorié les 301 actuels produits régionaux bénéficiant d'un SIQO. Cf : www.produits-de-nouvelle-aquitaine.fr

Association étroite du tourisme à la manifestation

Selon les faisabilités d'implantation sur site, les organisateurs s'efforceront de rapprocher les offres alimentaires et les pavillons d'opérateurs touristiques présentant les offres touristiques, culturelles ou festives des divers territoires de la région Nouvelle-Aquitaine.

Ex : si un pôle alimentaire regroupe des producteurs du Limousin, le ou les stands « tourisme » à proximité sera(ont), dans la mesure du possible, centré(s) sur le territoire limousin.

Les tendances de consommations

Qualité et Authenticité : Consommateurs en recherche de produits de qualité : produits labellisés (IGP, AOP, Label Rouge...), produits issus du patrimoine gastronomique régional, plats traditionnels, produits du terroir, rapport à l'enfance et aux bons plats des grands-mères.

Plaisir : Après cette longue période de crise sanitaire, le consommateur, souhaite avant tout se faire plaisir et retrouver le goût du partage et de la convivialité.

Santé et nutrition : Consommateurs soucieux de leur santé : alimentation sans allergènes, sans gluten, équilibre alimentaire, moins de sucre, transparence dans la composition des produits.

Alimentation durable : Consommateurs soucieux de leur environnement : produits issus de l'agriculture biologique, circuits-courts, produits locaux, produits fermiers, proximité avec les producteurs, réduction des pesticides, des emballages, du gaspillage.

Moins de protéines animales : Consommateurs militants : manger moins de viande mais de la viande de qualité (le mode alimentaire « flexitarisme » par ex), plus de protéines végétales (légumineuses, soja, céréales, graines, algues). Tendances végétariennes et vegan en augmentation durable (tendance de fond pour une partie de la population).

Nouvelles expériences culinaires : Consommateurs attachés à leur patrimoine culinaire mais curieux de découvrir d'autres cultures alimentaires : cuisines du monde, métissage culinaire, consommation équitable et adepte des concepts de restauration innovants (food-truck, street-food...).

ACCEPTATION DU CAHIER DES CHARGES D'APPEL A CANDIDATURE FOOD BORDEAUX FÊTE LE VIN 2023

**Je soussigné..... représentant
légal de l'entreprise m'engage à
respecter toutes les clauses du présent cahier des charges, sans restriction et telles qu'elles y sont
décrites par l'organisation.**

Date :

Signature du représentant légal de la structure :

Tampon de la structure (si vous avez) :