

Attribution de stands alimentaires  
Bordeaux Fête le Vin  
27 au 30 juin 2024

*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 la présentation de l'évènement ci-dessous, svp.*

## CAHIER DES CHARGES D'APPEL A CANDIDATURES PRESENTATION 2024

### ORGANISATEUR DELEGUE DE L'OFFRE ALIMENTAIRE DE BORDEAUX FETE LE VIN 2024

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

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

Votre contact dédié : Julien Layrisse

### OBJET DE L'APPEL A CANDIDATURES

Chaque année, suite à un appel à candidature, un jury se réunit pour attribuer selon les critères ci-dessous 6 formats de stands alimentaires FOOD pour l'édition 2024 de Bordeaux Fête le Vin. Une vingtaine de stand alimentaires/boissons sont à attribuer.

### PRESENTATION DE L'EVENEMENT

- 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, plusieurs expositions et animations
- 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 27 au dimanche 30 juin 2024
- 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)

Pour aller plus loin... site internet de la manifestation : [www.bordeaux-fete-le-vin.com](http://www.bordeaux-fete-le-vin.com)

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.

### 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.

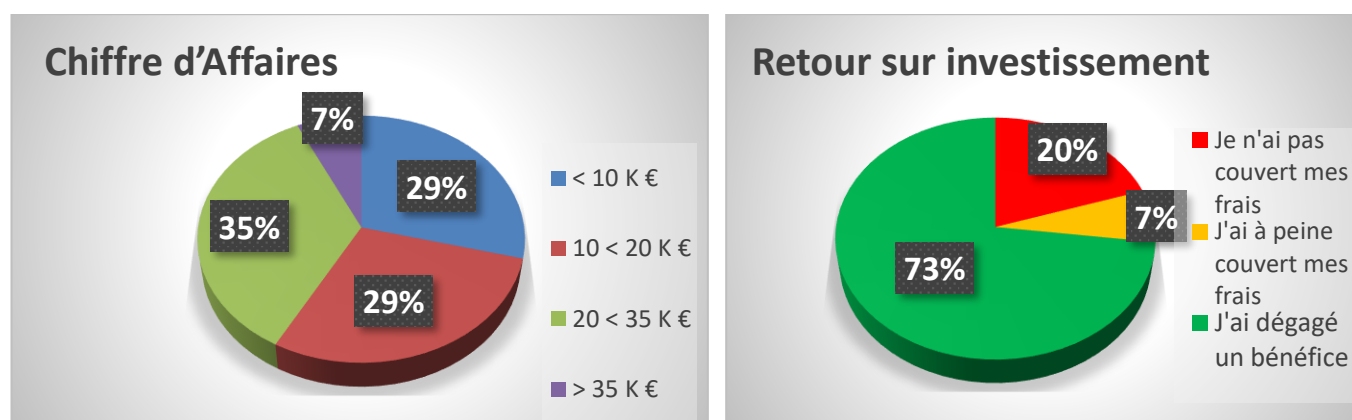
### HISTORIQUE DES VENTES :

Dans le cadre de l'étude du bilan carbone de la manifestation, nous avons pu récolter quelques données sur les ventes réalisées lors des précédentes éditions (*chiffres basés sur le déclaratif d'exposants 2022 et 2023*) :

- Crêpes : 700 repas par jour
- Huitres : 750 plateaux par jour
- Food Truck : 300 - 350 repas par jour
- Glaciers : 600/700 glaces par jour
- Fromagers : 500 tartines de fromages par jour; 30 kg de fromages /jour
- Charcuterie Salaisons : 400 sandwich/jour - 1000 cornets/jour, 150 paninis/jour, 220 cornets de frites/jour et 220 parts de gâteaux /jour
- Canard : 500 repas / jour

Chiffres d'affaires déclaratifs 2023 :

(basé sur des chiffres déclarés par les exposants BFV 2023 - mais non vérifiés)



## 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, 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](http://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 festivières 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...).