CAHIER DES CHARGES

CONCESSIONNAIRE RESTAURATION – CHAMPIONNATS DE FRANCE D'ÉQUITATION « PONEYS » ET « CLUBS » 2027-2029

Chaque année, au mois de juillet, la Fédération Française d'Équitation organise les Championnats de France d'équitation « Poneys » et « Clubs » (ci-après dénommée la « **Manifestation** ») sur le site du Parc équestre fédéral à Lamotte-Beuvron.

En 2026, la Manifestation se déroule sur deux périodes de huit (8) jours. Les Championnats de France « Poneys » se dérouleront du 4 au 12 juillet et les Championnats de France « Clubs » se dérouleront du 18 au 26 juillet.

La Fédération Française d'Équitation, qui exerce par ailleurs une activité de restauration en régie directe, souhaite déléguer une partie de la gestion de la restauration du public durant la Manifestation.

Lors de la Manifestation le Parc équestre fédéral accueille environ 16 000 cavaliers au total et environ 25 000 personnes par jour (dont les cavaliers).

- ***Source : année 2025***

La FFE souhaite confier au concessionnaire, pendant la durée des Championnats de France d'équitation « Poneys » et « Clubs » 2027, 2028 et 2029 la concession à titre non exclusif d'espaces de restauration.

ARTICLE 1 : DURÉE DU CONTRAT

Les conditions du présent cahier des charges sont valables pour les Championnats de France d'équitation 2027, 2028 et 2029.

ARTICLE 2 : DROIT DE PRÉFÉRENCE EN DEHORS DE LA MANIFESTATION

Le concessionnaire sélectionné bénéficiera d'un droit de préférence pour la tenue d'un ou plusieurs espace(s) de restauration pendant les évènements qui seront organisés par la FFE au Parc équestre fédéral.

ARTICLE 3 : OBJET DU MARCHÉ ET ALOTISSEMENT

Le présent appel d'offres est constitué d'un lot unique englobant la concession de plusieurs espaces de restauration pendant la Manifestation.

Les obligations du concessionnaire seront les suivantes :

- **En matière de restauration sur place et de vente à emporter – dans le respect des normes de sécurité et d'hygiène en vigueur :**

- ✓ élaboration des menus et/ou de la liste des produits vendus ;
- ✓ sélection des fournitures et les achats de denrées alimentaires nécessaires à la confection des repas et/ou des produits vendus, selon les prescriptions qualitatives définies dans le présent document ;
- ✓ préparation des repas sur place dans les espaces mis à disposition par la FFE ;
- ✓ distribution des repas aux clients.

- **En matière d'équipement et d'installations techniques :**

  - ✓ fourniture du matériel nécessaire à la confection des plats ;
  - ✓ fourniture des infrastructures (tentes, plancher …) pour la mise en place des espaces de restauration ayant des emplacements nus (espaces R3, R4 et R5) ;
  - ✓ mobilier nécessaire à la mise en place des espaces de restauration (à l'exception des éléments déjà présents dans les espaces de restauration R1 et R2) ;
  - ✓ nettoyage quotidien des espaces de restauration et des équipements ;
  - ✓ fourniture du système d'encaissement en conformité avec la règlementation en vigueur.

- **En matière de gestion du service :**

  - ✓ gestion de l'ensemble du personnel (production et service) ;
  - ✓ encaissement auprès des clients ;
  - ✓ relation avec les clients.

ARTICLE 4 : ESPACES DE RESTAURATION

Le concessionnaire s'engage à assurer seul l'ensemble de l'exploitation et s'interdit d'en sous-concéder tout ou partie.

La FFE souhaite confier cinq (5) espaces de restauration fixes et deux (2) espaces de restauration mobiles au concessionnaire.

A titre d'exemple, un plan des espaces de restauration fixes concédés en 2026 est disponible en annexe n° 1 du présent cahier des charges.

La surface et le nombre d'emplacements nus sont uniquement précisés à titre indicatif sur la base de la dimension des emplacements mis à disposition du concessionnaire lors de la Manifestation en 2026. Le concessionnaire pourra faire de nouvelles propositions à la FFE en ce qui concerne la localisation, le positionnement, la surface et le nombre d'espaces de restauration temporaires pendant la Manifestation.

4.1. <u>Les espaces de restauration en dur</u>

4.1.1. L'espace de restauration R1

L'espace de restauration R1 est composé d'un (1) bâtiment d'une surface de 240 m² (22m x 12m – local technique de pompage) pour une capacité d'environ 150 places assises.

Les plans du bâtiment sont disponibles dans l'annexe n° 2 du présent cahier des charges.

4.1.2. L'espace de restauration R2

L'espace de restauration R2 est composé de deux (2) bâtiments.

Les plans des bâtiments sont disponibles dans l'annexe n° 3 du présent cahier des charges.

A. Le point de restauration

Un (1) bâtiment d'une surface de 400 m² (11m x 38,5m – local technique) pour une capacité d'environ 300 places assises.

Dans le bâtiment, quatorze (14) tables en bois (6m x 0,9m) avec des bancs en bois sont fournies au concessionnaire.

B. Le point de vente distinct

Un (1) point de vente en dur d'une surface de 25 m² (5m x 5m).

4.2. <u>Les espaces de restauration temporairement utilisés</u>

4.2.1. L'espace de restauration R3

L'espace de restauration R3 est composé de sept (7) emplacements nus.

En 2026, les surfaces des sept (7) emplacements nus étaient :

1 - 120 m² (15m x 8m) ;

2 - 27 m² (9m x 3m) ;

3 - 25 m² (5m x 5m)18 m² (6m x 3m) ;

4 - 18 m² (6m x 3m) ;

5 - 18 m² (6m x 3m) :

6 – 9m² (3m x 3m) ;

7 – 9m² (3m x 3m).

4.2.2. L'espace de restauration R4

L'espace de restauration R4 est composé d'un (1) emplacement nu.

En 2026, la surface de l'emplacement nu était d'environ 600 m² (20m x 30m).

4.1.5. L'espace de restauration R5

L'espace de restauration R5 est composé de deux (2) emplacements nus.

En 2026, les surfaces des deux (2) emplacements nus étaient de :

1 - 100 m² (20m x 5m) ;

2 - 25 m² (5m x 5m).

4.3. L'espace de restauration ambulant

En complément des espaces de restauration mentionnés ci-dessus, le concessionnaire aura également la possibilité d'assurer un service de vente ambulante sur certaines zones déterminées par la FFE. Le concessionnaire s'engage à ce que la gestion de cet espace supplémentaire soit réalisée dans le respect des exigences de sécurité des salariés, du public et des participants et sans contrevenir à l'organisation technique de la Manifestation.

4.4. Les zones techniques

Deux (2) zones techniques permettant le stockage du matériel seront mises à disposition du concessionnaire.

La première est accolée au bâtiment de l'espace de restauration R1 et la seconde est accolée au bâtiment de l'espace de restauration R2.

Les dimensions des zones techniques seront définies d'un commun accord entre la FFE et le concessionnaire.

ARTICLE 5 : LES RESTRICTIONS DE LA FFE CONCERNANT LES PRODUITS VENDUS

5.1. Les tarifs proposés

Chaque année, le tarif des bouteilles d'eau sera déterminé d'un commun accord entre le concessionnaire et la FFE. Un effort particulier sur le tarif des bouteilles d'eau sera demandé au concessionnaire.

Chaque année, les tarifs des produits proposés seront présentés pour validation à la FFE au minimum deux (2) mois avant le début de la Manifestation.

5.2. Respect des accords entre la FFE et ses fournisseurs

Le concessionnaire devra respecter le(s) accord(s) existants entre la FFE et ses fournisseurs.

Le concessionnaire s'engage notamment à travailler avec le fournisseur de boissons de la FFE.

En dehors des accords portés à la connaissance du concessionnaire au minimum quatre (4) mois avant la Manifestation, le concessionnaire reste libre de choisir ses fournisseurs (grossiste, entrepositaire, etc.).

5.3. Restrictions spécifiques à la vente de boissons alcoolisées

La vente de boissons alcoolisées est limitée aux boissons du groupe 3 (vin, bière, cidre, poiré, hydromel, vins doux naturels, crème de cassis, jus de fruits ou de légumes

comportant jusqu'à 3° d'alcool, vin de liqueurs, apéritif à base de vin, liqueurs de fraises, framboises, cassis ou cerises comprenant moins de 18° d'alcool).

La vente de boissons alcoolisées des groupes 4 et 5 (rhums, tafias, alcools distillés et toutes autres boissons alcooliques, gin, vodka, whisky, etc.) est **strictement interdite** dans les espaces de restauration.

Le concessionnaire s'engage à ne pas vendre de boissons alcoolisées après 23h00.

Le concessionnaire veillera notamment à respecter l'interdiction de distribution de boissons alcooliques à des mineurs ainsi que les mesures liées à la protection des mineurs (article L 3342-1 et suivants du Code de la Santé Publique).

5.4. L'utilisation des gobelets réutilisables de la FFE

Le concessionnaire s'engage à utiliser exclusivement les gobelets réutilisables qui seront fournis par la FFE pour toutes ventes de bières, soft et granités et à en assurer la gestion (consigne, échanges, etc.)

Les gobelets réutilisables de la FFE seront facturés au concessionnaire. Chaque année, le tarif unitaire du gobelet réutilisable sera déterminé par la FFE.

Le service de mise en place et de lavage des gobelets sera assuré par la FFE et intégré au tarif unitaire.

5.5. La politique « zéro plastique » et « zéro papier » de la FFE pendant la Manifestation

Aucun contenant plastique ne sera autorisé à l'exception des bouteilles, y compris pour les produits à emporter.

La distribution de bouteilles en verre et de pailles en plastique est strictement interdite pendant toute la durée de la Manifestation sauf autorisation expresse de la FFE.

L'offre du concessionnaire sera évaluée notamment sur la capacité à proposer une politique globale de « zéro plastique » (sans bouteilles grâce, par exemple, à l'utilisation des tireuses) ainsi qu'une politique globale « zéro papier » notamment en indiquant les moyens offerts aux clients pour disposer de son ticket de caisse sur son mobile.

ARTICLE 6 : DEVELOPPEMENT DURABLE

Le concessionnaire s'engage pendant toute la durée d'exécution du marché, à adopter des comportements conformes et en adéquation avec les principes théoriques décrits par ses soins dans son offre. Cette politique ne doit être en contradiction sur aucun point avec la diversité et la qualité des produits ni avec les éléments réglementaires.

La FFE souhaite limiter ses impacts sur l'environnement et promouvoir l'alimentation responsable.

Le public visé par le marché étant majoritairement des personnes sportives et/ou des mineurs, la FFE souhaite que le concessionnaire puisse leur proposer une alimentation saine.

Le concessionnaire indique ses engagements dans son offre pour les points présentés ci-après.

6.1. Promotion de l'alimentation bio, raisonnée et locale

6.1.1. Produits et denrées : Préparations issues d'un mode de production biologique

Afin de diversifier l'offre bio, l'offre du concessionnaire sera évaluée sur sa capacité à proposer au minimum une ou deux alternatives de plats bios, labellisés AB.

A cet effet, le concessionnaire présentera dans son mémoire technique, son offre bio.

6.1.2. Produits et denrées : Préparations issues de produits locaux et régionaux

Le concessionnaire sera également tenu de proposer des produits locaux (solognots) et régionaux.

A cet effet, le concessionnaire présentera dans son mémoire technique, son offre concernant les produits locaux et régionaux.

6.2. Approvisionnements

Le concessionnaire est tenu de présenter une offre de services tenant compte des produits, dès lors qu'ils existent, éco labellisés ou éco-responsables notamment :

- le papier (tickets/serviettes/essuie-mains…) : fibres vierges issues de forêts gérées durablement (labels FSC) ;

- les produits d'entretien et lessiviels : concessionnaires d'un écolabel officiel.

- Les tickets (caisse, distributeurs) devront être exempts de bisphénol A.

6.2. Gestion des déchets

Le concessionnaire assurera la propreté des terrasses et espaces extérieurs autour de ses points de restauration (fixes et mobiles).

Pour la gestion des déchets, il est entendu que les containers de tri sont fournis par la FFE (hors huiles usagées).

Les déchets devront être déchargés dans les bennes de tri sélectif mises en place par la FFE. La reprise des déchets sera assurée par la FFE.

6.2.1. Déchets organiques

Le concessionnaire est tenu de trier sélectivement les biodéchets alimentaires (préparation et restes de repas) conformément au décret n° 2011-828 du 11 juillet 2011, à des fins de valorisation organique (méthanisation).

Le concessionnaire devra transporter les déchets entre les espaces de restauration et les bennes de tri.

6.2.2. Déchets industriels banals

Le concessionnaire devra collecter sélectivement tous ses déchets pouvant être pris en charge par la FFE dans le cadre de la collecte sélective mise en place par la FFE.

6.2.3. Autres Déchets industriels banals - déchets d'emballages

Le concessionnaire pourra faire des propositions en matière de traitement des emballages.

Conformément à son offre, le concessionnaire veillera à respecter ses engagements, notamment en matière de réduction des déchets dans le cadre :

- des livraisons de ses marchandises ;

- de la limitation de sa consommation de barquettes alimentaires, de portions et d'emballages individuels, des suremballages …

- de l'utilisation de conditionnements adaptés, de contenants réutilisables, de la récupération ou du réemploi des emballages.

6.2.4. Les huiles usagées

Le concessionnaire devra procéder à la collecte sélective des huiles alimentaires usagées.

Le concessionnaire s'engage à stocker les huiles usagées dans une ou plusieurs cuves afin qu'elles soient facilement transportables et jetables. Le cas échéant, la FFE pourra disposer des huiles usagées moyennant la facturation de ce service.

Les huiles usagées conservées dans des contenants qui ne sont pas facilement transportables et jetables sont à la charge du concessionnaire.

6.4. Affichage

6.4.1. Appellations des produits

Le concessionnaire sera tenu d'afficher les écolabels et pictogrammes avec la description des produits et des plats proposés, tels que « Produit Local », « Produit de Saison », « Agriculture Raisonnée », « Agriculture Biologique », « Appellation d'Origine Contrôlée », « Appellation d'Origine Protégée », « Indication Géographique Protégée », « Label Rouge », « Fait Maison », « Plat végétarien » etc.

6.4.2. Description des produits

Sur les supports de description des préparations Bios, le concessionnaire devra aussi indiquer spécifiquement quels ingrédients et composants des plats sont issus de l'agriculture biologique.

Le concessionnaire devra également fournir et afficher la description précise de ces labels et pictogrammes sur le panneau d'affichage dédié à la sortie des espaces de restauration.

6.4.3. Allergènes

Conformément au décret n° 2015-447 du 17 avril 2015, le concessionnaire devra afficher l'indication de la présence d'allergènes par écrit, à proximité du produit concerné, de façon à ce qu'il n'existe aucun doute pour le consommateur.

ARTICLE 7 : ENGAGEMENTS SOCIÉTAUX

Le concessionnaire est tenu de se conformer à la réglementation du travail et aux recommandations de l'Organisation Internationale du Travail, pour toute la durée de la manifestation.

ARTICLE 8 : SPÉCIFICATIONS QUALITATIVES

8.1. Références générales

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à celles-ci.

Elles doivent notamment être conformes - aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR.

8.2. Spécifications de salubrité

Le concessionnaire assure l'approvisionnement en denrées et leur stockage, à ses risques et périls.

Le concessionnaire est tenu de suivre l'évolution de la réglementation et de respecter les dispositions des textes nationaux et européens en vigueur relatifs à la vente de denrées alimentaires, leur hygiène, leur entreposage et leur transport.

ARTICLE 9 : MISE A DISPOSITION DU SITE / INSTALLATION DES STRUCTURES

9.1. Mise à disposition des espaces de restauration

Les espaces de restauration seront mis à la disposition du concessionnaire neuf (9) jours avant le premier jour de la Manifestation et ce, dès 8h00 et jusqu'au vendredi suivant le dernier jour de la Manifestation, jusqu'à 18h00. La mise à disposition des espaces de restauration pourra intervenir plus tôt selon les disponibilités du site et sous réserve de l'accord de la FFE.

Chaque année, le planning de l'installation des zones de restauration devra être présenté pour validation à la FFE au plus tard deux (2) mois avant le début de la Manifestation.

L'implantation des stands de restauration rapide devra être conforme au plan fourni par la FFE. Des modifications peuvent être envisagées sous réserve de l'accord de la FFE.

Le concessionnaire devra fournir à la FFE les attestations de bon montage de chaque stand de restauration rapide dans les plus brefs délais, notamment aux fins de communication à la commission départementale de sécurité.

9.2. Sécurité du public et respect de l'ordre public

Le concessionnaire devra assurer la sécurité du public et le respect de l'ordre public dans les espaces de restauration.

9.3. Matériel à la charge du concessionnaire

Les tentes, l'électricité, le matériel en général sont à la charge du concessionnaire, exception faite de l'électricité de certains espaces de restauration expressément désignés, ainsi que de l'électricité nécessaire aux camions frigorifiques fournie par le réseau électrique de la FFE.

La répartition des charges d'exploitation entre le concessionnaire et la FFE sont détaillées dans l'annexe n° 4.

9.4. Gardiennage

Le concessionnaire assurera lui-même le gardiennage de son matériel durant toute la période de mise à disposition, et ce compris les périodes d'inactivité avant ou après la Manifestation, ainsi que pendant la période entre les Championnats de France « Poneys » et « Clubs ».

ARTICLE 10 : DISPOSITIONS FISCALES

10.1. TVA

Les prestations de restauration seront facturées au taux de la TVA en vigueur pour chacune des prestations au jour de la réalisation de la prestation.

10.2. Autres dispositions fiscales

Les impôts et taxes de toutes natures inhérents aux prestations de services réalisées par le concessionnaire dans les emplacements mis à disposition par la FFE, seront acquittés directement par le concessionnaire.

La FFE ne pourra être inquiétée en cas de non-paiement.

ARTICLE 11 : MODALITES DE PAIEMENT ET DE FACTURATION

Les modalités de paiement et les modalités de facturation seront prévues dans le contrat conclu entre le concessionnaire et la FFE.

ARTICLE 12 : FORMALITÉS

Le concessionnaire s'engage à respecter le « Guide exposant » et le Règlement Intérieur de la Manifestation qui seront transmis par la FFE au concessionnaire, et notamment se soumettre aux horaires d'ouverture et de fermeture fixés au préalable par la FFE.

Le concessionnaire devra fournir à la FFE tous justificatifs relatifs à son activité et respecter les obligations légales et règlementaires notamment en matière d'impôts et taxes, gestion du personnel, hygiène et sécurité et plus particulièrement :

- Déclaration Préalable à l'Embauche (DPAE),
- Registre Unique du Personnel,
- Respect de la durée du travail,
- Déclaration et paiement des cotisations de sécurité sociale.

ARTICLE 13 : RESPONSABILITÉS / ASSURANCES

13.1. <u>Assurance de responsabilités Exploitation et civile Professionnelle</u>

A compter de la notification du marché et avant tout début d'exécution de celui-ci, le concessionnaire doit justifier qu'il dispose d'une assurance responsabilité civile professionnelle à l'égard des tiers et notamment de la FFE, ses préposés salariés et bénévoles et tout public fréquentant le parc équestre fédéral dans le cadre des Manifestations en cas d'accident ou de dommages causés dans l'exécution de ses prestations, au moyen d'une attestation portant mention de l'étendue de la garantie, auprès de compagnies d'assurances notoirement connues et solvables.

Le concessionnaire s'engage à souscrire toutes les assurances nécessaires pour couvrir d'une manière suffisante, la responsabilité qu'il peut encourir soit de son fait, soit du fait des personnes travaillant sous ses ordres, à l'occasion des actes de toutes natures accomplis dans l'exercice de son activité ou de celle de ses préposés.

Il s'agit notamment mais pas exclusivement :

- des risques d'intoxication alimentaire ;

- des risques de vol du matériel nécessaire au fonctionnement de l'exploitation ;

- les risques de dommages matériels et immatériels consécutifs.

Plus généralement, le concessionnaire devra contracter toutes les polices d'assurances nécessaires à son activité au Parc équestre fédéral.

Le concessionnaire s'engage à payer régulièrement les primes correspondantes et à justifier de la régularité de sa situation à toute demande de la FFE, par la présentation des polices ou quittances correspondantes.

Chaque année, avant la date d'échéance du contrat d'assurance, le concessionnaire doit procéder à une réactualisation des garanties.

Le concessionnaire s'engage, sur toute demande faite par les services de la FFE, à communiquer une attestation de souscription de l'assurance en cours de validité.

13.2. Responsabilité du concessionnaire vis à vis de ses intervenants

Il est expressément entendu que les intervenants demeurent sous la responsabilité du concessionnaire (législation du travail, sécurité du travail, congés payés, déplacements).

Tout accident ou maladie pouvant les affecter pendant la durée du marché est entièrement prise en charge par le concessionnaire.

13.3. Responsabilité du concessionnaire à l'égard des matériels

Le concessionnaire est responsable de la perte des matériels, hors cas de force majeur, et des avaries, autres que celles qui proviennent du vice propre de la chose ou de la force majeur.

La responsabilité du concessionnaire est limitée à la réparation du préjudice matériel résultant des pertes et avaries, sous la forme du versement d'une indemnité compensatrice.

Le montant de l'indemnisation maximale pour la totalité du matériel et par objet ou élément de matériel n'est pas limité en cas de dol ou de faute lourde du concessionnaire.

Le concessionnaire doit disposer d'une assurance dommage destinée à garantir les matériels contre les cas de force majeure et les vices propres de la chose.

ARTICLE 14 : ANNEXES à solliciter auprès de l'adresse appelconcurrence@ffe.com

Annexe n° 1 : Plan du Parc équestre fédéral indiquant les espaces de restauration

Annexe n° 2 : Plan du bâtiment de l'espace de restauration R1

Annexe n° 3 : Plan du bâtiment de l'espace de restauration R2

Annexe n° 4 : Tableau de répartition des charges entre le concessionnaire et la FFE