



CAHIER DES CHARGES
TENUE ET GESTION DU RESTAURANT ALLIER BOURBONNAIS
AU SALON DE L'AGRICULTURE DU 24 FEVRIER AU 3 MARS 2024

Contexte

ALLIER BOURBONNAIS, L'Auvergne d'Azur et d'Or - UNE MARQUE, UN ETENDARD

La marque territoriale *Allier Bourbonnais l'Auvergne d'Azur et d'Or* cherche à développer l'attractivité et le rayonnement de l'Allier. Pour attirer des touristes, de nouveaux habitants, des porteurs de projets, des talents... il faut nous distinguer, renforcer notre positionnement et l'attachement au territoire. C'est aussi un marqueur d'identité et de fierté pour toutes les Bourbonnaises et les Bourbonnais, appelés à devenir les premiers ambassadeurs de leur territoire. C'est le moyen de valoriser nos énergies, nos talents, nos jeunesses, nos beautés, nos pépites, nos réussites, nos innovations !

Pour mettre en œuvre cette stratégie de valorisation et de promotion du département et de ses territoires, le Conseil départemental de l'Allier a créé l'Agence d'Attractivité du Bourbonnais. Elle vise à renforcer la notoriété du territoire, la fierté d'appartenance de ses habitants, et "l'envie d'Allier" en réunissant celles et ceux qui partagent les valeurs du territoire pour qu'ils en deviennent les ambassadeurs et assurent la promotion de l'Allier.

Ses actions portent sur l'attractivité de l'Allier, l'accueil de nouveaux talents, la promotion des produits bourbonnais, la valorisation des patrimoines naturels, culturels et gourmands du territoire.

L'agence d'attractivité assure depuis 2022 la présence du département au Salon international de l'agriculture de Paris à travers un stand de vente de produits locaux, et un restaurant servant les spécialités locales.

Enjeu

UN RESTAURANT POUR PORTER HAUT LES COULEURS DE NOTRE TERRITOIRE

Le restaurant *Allier Bourbonnais* au Salon de l'Agriculture, propose depuis toujours, l'excellence des productions sous labels officiels de qualité du département, avec notamment le Charolais du Bourbonnais. Sa notoriété est également fondée sur les vins de Saint-Pourçain, les produits Bio et les autres produits sous Label Rouge-IGP du département tels l'Agneau du Bourbonnais, les Volailles fermières d'Auvergne et le Porc fermier d'Auvergne.

La tenue de ce restaurant au Salon de l'Agriculture est le résultat d'un travail conjoint entre l'Agence d'attractivité et un restaurateur/traiter du département de l'Allier.

Objet de la consultation

Afin de choisir le restaurateur/traiteur qui assurera la tenue de ce restaurant, l'agence d'attractivité a fait le choix de proposer ce cahier des charges, pour s'assurer de la mise en avant de l'identité Allier Bourbonnais, l'Auvergne d'azur et d'or et de la gastronomie bourbonnaise.

Missions du prestataire

- Proposer un espace de restauration avec un service à table, et un point chaud de vente à emporter de pâté aux pommes de terre
- Mettre en valeur, dans la tradition de la gastronomie bourbonnaise, les produits du Bourbonnais, notamment ceux sous signes officiels de qualité et ceux adhérents à la démarche « Allier Bourbonnais Produits » (liste des adhérents sur <https://produits.allier-bourbonnais.fr/les-producteurs-et-artisans-alimentaires>).
- Mettre en avant, à travers les outils de communication qui lui seront fournis, l'identité *Allier Bourbonnais, l'Auvergne d'Azur et d'Or*. L'image de sa marque, société, restaurant... pourra être présente mais de façon secondaire.
- Proposer des menus et une carte aux tarifs adaptés à ce type de manifestation : des plats à la carte (entrée, plat, fromage, dessert et boissons) et des propositions de menus complets, menus enfant, formules...
- Se fournir au maximum auprès des producteurs et entreprises de l'Allier, et prioritairement auprès des adhérents Allier Bourbonnais Produits dont les contacts seront fournis par l'agence d'attractivité. Le vin sera acheté auprès des viticulteurs présents sur le stand Allier Bourbonnais au SIA.
- Se conformer aux obligations édictées par l'organisateur (voir les documents ci-joint « livret technique offices-cuisines-cantines » et « guide restaurateur »)
- Tenir compte des réservations des élus, institutions et entreprises régionales sous réserve du respect des horaires et du maintien d'une organisation rationnelle et économique du service.

Obligations réciproques

Le prestataire s'engage à prendre en charge 60% de la location de l'espace nu du restaurant *Allier Bourbonnais*, sur la surface qui sera définitivement allouée par la Chambre régionale d'agriculture (environ 100 m² à + ou – 10%).

Il aura à sa charge :

- la gestion des matières premières, des moyens humains et techniques du restaurant

- l'ensemble des dépenses d'exploitation afférentes au restaurant (achat de matières premières, moyens humains, techniques tels que les branchements électriques, raccordements d'eau, plancher technique, parkings...)
- l'installation et la fourniture du matériel de cuisine (matériel propre ou location) pour la préparation des repas et le nettoyage de la vaisselle
- le travail préparatoire de conception de la cuisine et du restaurant, en lien avec l'agence d'attractivité et le standiste choisi par l'agence

L'ensemble des recettes de l'espace restauration restera au bénéfice du prestataire.

L'agence d'attractivité du Bourbonnais s'engage à prendre à sa charge 40% du coût de la location de l'espace nu du restaurant Allier Bourbonnais, sur la surface qui sera définitivement allouée par la Chambre régionale d'agriculture (environ 100 m² à + ou - 10%).

Elle aura à sa charge :

- le choix du gérant du restaurant suite à cette consultation
- le choix du prestataire pour la conception du restaurant (cloisonnement, habillage visuel...)
- le suivi du travail avec le standiste, les relations avec l'organisateur général Comexposium et la chambre régionale d'agriculture, gérant l'espace dédié aux régions
- l'aménagement graphique de l'espace, réalisé en concertation avec le gérant du restaurant
- la fourniture des outils de communication (sets de table, panneau prix, carte menu, tabliers à restituer à l'issue du salon...)

Financement

A titre d'exemple, pour un restaurant d'une surface de 96 m² (environ 90 places), les dépenses pour l'édition 2022 ont été réparties comme suit :

- **Agence d'attractivité = 34 000 €** comprenant 40% de location de l'espace nu, la pose de lino, la menuiserie (cloisons, bar...), les visuels, la conception de l'espace et la logistique.
Ce budget ne comprend pas les différents outils de communication restant à la charge de l'agence (menus, cartes, tabliers...)
- **Prestataire = 30 000 €** comprenant 60% de location de l'espace nu, les droits d'inscription auprès de l'organisateur, le stationnement d'un véhicule léger et un véhicule utilitaire branché électriquement, le branchement électrique du restaurant pour 30 KW en journée.

Ce budget ne comprend pas l'installation et la location (le cas échéant) du matériel utile à la préparation des repas (matériel de cuisson et réchauffage, four, plonge...) et au service (tables, chaises, vaisselle...). Le prix peut varier en fonction des choix et besoins du restaurateur qui peuvent être différents de l'un à l'autre : puissance électrique, nombre de véhicules stationnés, pose d'étagères, location de vitrines, plancher technique, container de stockage... Le prix varie également d'une année sur l'autre.

Critères d'appréciation des candidatures

Contenu des propositions à remettre dans l'offre :

- Une présentation de l'entreprise
- La proposition de concept pour le restaurant Allier Bourbonnais du Salon de l'Agriculture 2024
- L'équipe dédiée
- Les références

Afin d'étudier les candidatures, l'agence d'attractivité prendra en compte les critères suivants, selon les pourcentages indiqués.

Critère d'évaluation	Informations attendues dans le dossier à remettre	% dans la note finale
<p>Travail habituel du traiteur ou restaurateur</p> <p>Mise en valeur des produits locaux dans l'activité habituelle du restaurant ou du traiteur : confection et service de spécialités locales (pompe aux grattons, pâté aux pommes de terre, pichenchêne, viande charolaise, porc fermier d'Auvergne, volailles d'Auvergne, vins de Saint-Pourçain...)</p> <p>Travail avec des fournisseurs locaux</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Liste des plats et produits proposés dans l'établissement ○ Liste des fournisseurs locaux ○ Part des fournisseurs locaux par rapport au total des fournisseurs de l'établissement ○ Mise en avant auprès de la clientèle de la gastronomie locale et de la provenance des produits ○ Participation à des événements mettant en valeur la gastronomie locale ○ Etc... 	40 %
<p>Proposition spécifique pour le restaurant du salon de l'agriculture</p> <p>Proposition d'une carte, menus, formules mettant en valeur la gastronomie locale tout en maintenant une offre et des prix pouvant correspondre aux attentes des visiteurs du salon</p> <p>Choix des fournisseurs en adéquation avec les obligations imposées par le guide des exposants (voir ci-joint) et par les attentes de l'agence d'attractivité définies plus haut</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Proposition de plats à mettre à la carte du restaurant Allier Bourbonnais au salon de l'agriculture ○ Proposition de menus et formules ○ Proposition de prix ○ Liste des fournisseurs susceptibles d'être choisis ○ Etc... 	30 %
<p>Expérience similaire dans des foires et salons nationaux et équipe dédiée</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Liste des manifestations auxquelles le candidat à participer avec le détail de la prestation : durée, concept proposé, personnel mobilisé... 	20 %
<p>Prise en compte de l'aspect développement durable dans l'activité (tri des déchets, vaisselle réutilisable, gestion du gaspillage alimentaire...)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Proposition d'actions concrètes mises en œuvre de façon habituelle par le candidat ○ Actions spécifiques possibles à mettre en œuvre lors de l'événement 	10 %

Echéancier

29 septembre 2023	date limite de dépôt des candidatures pour la gestion du restaurant Allier Bourbonnais
Fin septembre 2023	réservation de l'espace de restauration par l'agence d'attractivité auprès de la Chambre régionale d'agriculture, assurant la gestion de l'espace Auvergne Rhône Alpes dans le Hall des régions
Début octobre 2023	choix du gestionnaire du restaurant et signature d'une convention d'engagements réciproques
Décembre 2023	transmission par la chambre d'agriculture régionale de la taille et le positionnement définitifs du restaurant choix du prestataire pour l'aménagement et la conception graphique du restaurant
Décembre 2023 / Janvier-Février 2024	travail entre gestionnaire du restaurant / agence / standiste / chambre régionale d'agriculture pour définir les plans du restaurant, le matériel, l'installation électrique et besoins divers
22 et 23 février 2024	montage du restaurant
Du 24 février au 3 mars 2024	salon de l'agriculture
Fin mars 2024	réunion bilan

Conditions de dépôt des candidatures

- En version numérique par mail : contact@allier-bourbonnais.fr
- Dépôt en version papier en main propre à l'agence d'attractivité, hôtel de Rochefort 2^e étage – 12 Cours Anatole France à Moulins
- Envoi postal : Agence d'attractivité du Bourbonnais
12 Cours Anatole France
03000 Moulins

Date limite de dépôt des candidatures : vendredi 29 septembre 2023 17h

Pour toute question et tout renseignement complémentaire

Céline Bonnet

Mail : celine.bonnet@allier-bourbonnais.fr

Téléphone : 06 78 07 89 30