

Vendredi 28 juin 2024

## APPEL À CANDIDATURE APERÔ AMI

DATE LIMITE DE RÉPONSE : **le mercredi 10 juillet à 12h00**

### □ ARTICLE 1 – GÉNÉRALITÉS

Provence Tourisme est l'agence de développement touristique départementale (Association loi 1901).

Missionné par le Département, Provence Tourisme agit en faveur de la coordination des acteurs et de l'attractivité du territoire. En partenariat étroit avec les institutions et les professionnels locaux, elle conduit la stratégie en faveur du département. À un niveau plus large, elle assure la promotion de la destination.

MPG a démarré en 2019 en montrant une Provence attractive tout en affirmant la nécessité de développer la filière, en protégeant et en valorisant les produits, la consommation en circuit court et le bien manger partout.

Notre objectif est de transmettre un peu de notre culture en partageant notre identité culinaire.

### □ ARTICLE 2 – PRÉSENTATION DE L'ÉVÈNEMENT

D'UNE RIVE A L'AUTRE, VOYAGE EN GASTRONOMIE

Ce voyage est une aventure en méditerranée, Mare Nostra, qui a pour de promouvoir à destination du grand public, touristes français et internationaux, habitants et visiteurs de toute origine, ce qui fait culture d'une rive à l'autre : le régime méditerranéen, ses produits, ses savoirs faire, ses cuisines, ses recettes, ses bienfaits, ses traditions...un certain art de vivre rattaché à la France à travers Marseille et la Provence.

Une occasion unique de rattacher la France à la « Diète Méditerranéenne » valorisée à l'UNESCO.

### □ ARTICLE 3 – OBJET DU PRÉSENT APPEL À CANDIDATURE

Le présent document a pour objet de sélectionner des cuisiniers, des restaurateurs, des vignerons et des brasseurs exerçant leur activité sur le territoire départemental et métropolitain.

### □ ARTICLE 4 - INFORMATIONS GÉNÉRALES

➤ **Adresse** : Digue du Large 13002 Marseille

➤ **Nom de l'événement** : AMI

- **Thématique** : Street Food Méditerranéenne
- **Jauge maximum par date** : 240 pax
- **Nombre de dates programmées** : 13\*
- **Période** : Du 27 juillet et du 8 août 2024 inclus
- **Horaires** : de 18h00 à 23h00
- **Nombre de candidats sélectionnés (estimatif)** : 18
  - 6 chefs, restaurateurs, traiteurs ;
  - 6 vigneron ;
  - 6 brasseurs.

\*Chaque candidat sélectionné réalisera obligatoirement deux dates consécutives. Il devra spécifier dans son dossier de candidature les dates auxquelles il sera disponible.

Seront présent sur chaque date 1 restaurateur, 1 vigneron et 1 brasseur.

**La première date (samedi 27 juillet) marquera l'inauguration pour laquelle chaque candidat sélectionné sera sollicité.** Cette date en particulier se déroulera différemment des 12 autres. Provence Tourisme reviendra vers chaque candidat sélectionné afin de l'organiser.

➤ **Accès, stationnement, installation :**

L'accès au site s'effectuera [via la porte 2C du Port de Marseille \(Bd des Bassins de Radoub \(cliquez sur lien pour consulter l'itinéraire\)\)](#).

L'arrivée, l'installation et la mise en place des candidats sélectionnés interviendront le jour même, en amont de la prestation. L'heure, les conditions d'accès et de stationnement leurs seront communiquées par l'équipe événementielle de Provence Tourisme.

**Chaque candidat sélectionné devra impérativement fournir les copies des CNI ou des passeports en cours de validité de toutes les personnes mobilisées, ainsi que le modèle et la plaque d'immatriculation de chaque véhicule qui devra accéder au site d'exploitation.**

**Ces informations seront communiquées au Port par Provence Tourisme 7 jours avant chaque date.**

➤ **Conditions d'annulation :**

Du fait du candidat sélectionné : la participation aux frais est conservée - la participation est due au titre des frais engagés.

Du fait de Provence Tourisme : la participation aux frais est restituée.

En cas de force majeure et/ou de cas de force majeure spécifique au domaine maritime (VENT 30 nœuds / Travaux d'urgence de remise en état de la digue ne pouvant être repoussés par le GPMM ...). *Le cas de force majeure est : imprévisible, irrésistible, extérieur aux parties, rendant impossible l'exécution du contrat.*

- Si Provence Tourisme a la capacité de proposer une nouvelle date : le candidat sélectionné peut l'accepter ; s'il la refuse, il peut demander le remboursement de la participation aux frais.
- Si Provence Tourisme n'a pas la capacité de proposer une nouvelle date, la participation aux frais est restituée

## □ **ARTICLE 5 – TYPOLOGIE DES CANDIDATS ATTENDUES**

Conformément à l'article 3, le présent acte s'adresse à 3 types de candidats exerçant leur activité sur le territoire départemental et métropolitain :

- Les chefs, restaurateurs, traiteurs ;
- Les vigneron ;
- Les brasseurs.

## □ **ARTICLE 6 – ENGAGEMENTS DE PROVENCE TOURISME**

### **Un événement exemplaire**

Pour les événements organisés dans le cadre de l'« **AMI** », Provence Tourisme s'engage spécifiquement sur plusieurs actions détaillées ci-dessous, et attend des candidats qu'ils contribuent à leur mise en œuvre.

- La scénographie est conçue pour réutiliser au maximum des éléments déjà acquis les années antérieures ou prêtés / loués par d'autres structures.
- Provence Tourisme adopte une communication responsable :
  - Une signalétique optimisée et réfléchie pour être réutilisable
  - Une valorisation de l'offre de restauration, basée sur des produits locaux, de saison et de qualité et de l'engagement des restaurateurs, producteurs à promouvoir l'identité du territoire à travers leur proposition culinaire.
- De toilettes sèches sont à disposition du public, pour limiter la consommation en eau.
- Provence Tourisme s'investit pour limiter la production de déchets et gérer au mieux ceux produits.
  - Les contenants plastique à usage unique sont interdits ;
  - La vaisselle utilisée pour les repas et boissons est réutilisable ;  
Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2023, la loi AGEC (Anti-Gaspillage et Économie Circulaire) interdit la vaisselle jetable dans les lieux de restauration permettant de manger « sur place ». Afin de respecter ce cadre juridique et de contribuer à l'objectif de réduction des déchets, Provence Tourisme demande aux candidats d'utiliser de la vaisselle et des couverts réutilisables.
  - **Le tri des déchets est obligatoire et les équipements nécessaires sont à disposition sur le site pour les ordures ménagères, les mégots et les biodéchets.**
  - **En ce qui concerne le verre, les cartons et l'huile de cuisson, chaque candidat sélectionné devra les récupérer après chaque prestation car il n'y'a ni container à verre ni container à cartons ni bidon de récupération d'huile sur le site.**

**Il est attendu des prestataires qu'ils partagent la volonté d'organiser une manifestation exemplaire. Provence Tourisme les accompagnera dès les préparatifs, puis sur site pendant l'évènement, pour répondre à ces attentes.**

### Des engagements pratiques

- Mise à disposition :
  - De 2 structures métallique de 6x3 ainsi que d'une de 4x3 (mètres) ;
  - D'une Licence III éphémère sur la durée de la manifestation ;
  - D'une zone pour l'installation d'un véhicule léger réfrigéré (2 à 12m3) ;
  - D'une place de stationnement par intervenant. Ne garer que les véhicules enregistrés en amont et nécessaires pour la prestation et optimiser le nombre de passagers par véhicule ;
  - De l'alimentation et du fluide électrique :
    - **6 Kilowatts pour la Restauration ;**
    - **3 Kilowatts pour les Vignerons.**
    - **3 Kilowatts pour les Brasseurs.**

**Les candidats devront obligatoirement remplir et signer une fiche d'information relative à leurs besoins en électricité. Un électricien sera présent afin de réaliser tous les tests nécessaires au bon fonctionnement du stand.**

### □ ARTICLE 7 – ENGAGEMENTS DES CANDIDATS SÉLECTIONNÉS

Pour l'organisation de l' « AMI » les candidats prendront à l'égard de Provence Tourisme les engagements suivants :

- Apporter le matériel nécessaire à la bonne tenue et à la réalisation de leurs prestations à savoir :
  - Petit et gros matériel de restauration ;
  - Réfrigérateurs, congélateurs, tireuses, machines à glaçon... ;
  - Véhicule léger réfrigéré ;
  - **verres réutilisables (type éco cup) ;**
  - **Vaisselle et couverts réemployables et comestibles ;**
  - **Appareil à gaz sous réserve d'acceptation de la part de Provence Tourisme.**
- Rendre le matériel mis à disposition propre et dans son état initial.
- Utiliser le matériel déclaré avec les puissances électriques correspondantes (cf. Article 8.1) ;
- Prévoir le personnel nécessaire pour assurer l'ensemble de leurs prestations (accueil, prises de commande, préparations et distributions, ventes) au regard de la jauge estimée.
- Respecter le cadre juridique (Loi AGEC, précisée dans l'article L541-15-10 du Code de l'Environnement) et de contribuer à l'objectif de réduction des déchets à savoir :
  - ne pas utiliser de contenants plastique à usage unique (bouteilles, barquettes...) ;
  - proposer une offre limitant autant que possible la production de déchets, c'est-à-dire consommable avec les doigts (finger food), sans contenant ou avec un emballage minimal de type feuille ou sachet papier ;
  - utiliser de la vaisselle et des couverts réemployables ou comestibles et prévoir la logistique adaptée.

## **PARTICIPATION AUX FRAIS**

130€ par date.

## **MODALITES DE PARTICIPATION AUX FRAIS**

- La participation doit être réglée au plus tard 7 jours avant la date s'il s'agit d'un virement ou 15 jours avant s'il s'agit d'un chèque.
- Le montant de la participation aux frais doit être payée par virement bancaire ou par chèque à l'ordre de Provence Tourisme.

## **VERRES REUTILISABLES**

Chaque candidat sélectionné se dotera de son propre stock de verres réutilisables qu'il pourra consigner auprès du public, en respect des dispositions de l'article 7 sur la typologie des verres.

## **□ ARTICLE 8 - DOCUMENTS À PRODUIRE DANS L'APPEL À CANDIDATURE**

### **8.1 CONTENU DE LA PROPOSITION**

Le candidat devra adresser un dossier de candidature comprenant **obligatoirement** :

- Un dossier de présentation de son parcours et son activité ;
- Une photo HD (de type portrait) au format JPEG ;
- Le menu ou la carte proposé avec les prix de vente correspondant\*. Le candidat précisera les modalités prévues pour limiter les déchets (offres consommables avec les doigts ; utilisation de vaisselle et couverts réutilisables...) ;
- Fiche de renseignement électrique complétée et dûment signée (annexe) ;
- La liste complète et exhaustive de ses fournisseurs / variété origine des matières premières ;
- Ses engagements et démarches éco-responsable ;
- Les moyens humains et matériel engagés ;
- L'extrait de l'inscription au registre du commerce et des sociétés ou équivalent ;
- Les attestations et certificats délivrés par les administrations et organismes compétents prouvant la régularité des obligations sociales et fiscales ;
- Une attestation d'assurance Responsabilité Civile Professionnelle en cours de validité ;
- Copies de la CNi ou du passeport en cours de validité de chaque personnes mobilisées ;
- Plaque(s) d'immatriculation du ou des véhicules utilisés ;
- Le présent document accepté, daté et signé.

***\*les chefs, restaurateurs, traiteurs devront proposer une offre locavore salé et sucré de type « street food méditerranéenne » ainsi que des boissons non alcoolisées du département uniquement et servi dans des éco cup.***

➤ **Concernant les véhicules légers frigorifiques :**

- **De 2 à 13 m3 ;**
- **Un par date qui pourra être stationner à proximité du site d'exploitation ;**
- **Transmettre obligatoirement la fiche technique du véhicule en amont.**

### **8.2 ENVOI DES DOCUMENTS**

Le candidat adressera au plus tard sa candidature le mercredi 10 juillet 2024 à 12h00 ;

- Soit par lettre recommandée avec accusé de réception ou tout moyen permettant de déterminer de façon certaine la date et l'heure de réception, à l'adresse suivante :

Provence Tourisme  
 Proposition de participation à l'AMI  
 13 rue Roux de Brignoles - 13006 MARSEILLE

- Soit dépôt sur place contre récépissé, du lundi au vendredi de 9h à 16h, à la même adresse (hors jours fériés).
- Soit au format numérique en PDF exclusivement, sans excéder 10Mo à l'adresse mail suivante : [rbichaud@myprovence.fr](mailto:rbichaud@myprovence.fr)

Attention : Pour tout envoi par mail, un accusé de réception est adressé au candidat. Si le candidat ne reçoit pas d'accusé de réception sous 48h, il doit contacter Monsieur Roland Bichaud par email ou au 04 91 13 84 13.

Aucune réclamation sur un envoi par mail, qui n'aurait pas fait l'objet d'un accusé de réception de la part de Provence Tourisme, ne saurait être acceptée.

Toutes les questions sont à effectuer par mail uniquement à l'adresse suivante : [rbichaud@myprovence.fr](mailto:rbichaud@myprovence.fr)

## ❑ ARTICLE 9 - CRITÈRES DE SÉLECTION DES CANDIDATS

Les candidatures sont enregistrées au fur et à mesure de leur arrivée. En cas d'égalité les candidats seront départagés en fonction de la date et de l'heure du dépôt de candidature.

Seuls les dossiers complets présentés par chaque candidat seront évalués sur la base des critères ci-dessous.

### Grille de notation :

THÈME	OBJECTIF	CRITÈRES	NOTE
<b>1. Qualité de la proposition</b>	L'offre du candidat montre que l'appel à candidature et la nature de l'évènement sont compris et respectés	<b>C1</b> Le dossier du candidat est complet : informations et pièces justificatives	1 pts
		<b>C2</b> La proposition est en adéquation avec la nature de l'évènement et les exigences indiquées dans l'appel à candidature	7 pts
<b>2. Moyens mis à disposition dans l'exercice de l'activité</b>	L'offre est adaptée à l'évènement (nature, jauge)	<b>C3</b> Les moyens humains et matériels mobilisés sont cohérents avec la nature de l'évènement	4 pts
<b>3. Proposition tarifaire</b>	Des offres abordables pour tous publics	<b>C4</b> Une des offres du stand ≤ 5€	4 pts
		<b>C5</b> Offre la plus chère ≤ 15€	4 pts
<b>4. Proposition alimentaire durable</b>	Respect des engagements de Provence Tourisme en	<b>C6</b> Utilisation de produits frais (fruits, légumes, poissons, fromages...) de saison, à cette période en France	4 pts

	faveur d'une alimentation vertueuse	<b>C7</b>	Origine locale des ingrédients principaux des recettes	4 pts
		<b>C8</b>	Une proposition végétarienne au minimum, pour les stands ayant plusieurs recettes	2 pts
		<b>C9</b>	Proposition s'appuyant sur des produits attestés par un label, une certification (AOP, AOC, produits issus de l'agriculture biologique...)	3 pts
		<b>C10</b>	Proposition valorisant les savoir-faire des Bouches-du-Rhône	2 pts
		<b>C11</b>	Structure engagée dans une démarche éco-responsable ou de qualité (Label Ecotable, Maitre Restaurateur...)	2 pts
<b>5. Contribution à la démarche de réduction des déchets</b>	Respect des engagements faveur de la réduction des déchets	<b>C12</b>	Engagement obligatoire à effectuer le tri des déchets	1 pts
		<b>C13</b>	Modalité prévues pour limiter les déchets : offres consommables avec les doigts ; vaisselle et couverts réutilisables et logistique adaptée...	2 pts
<b>NOTE</b>				<b>. /40</b>

### Précisions sur les critères de notation :

#### 1. Qualité de la proposition

#### 2. Moyens mis à disposition dans l'exercice de l'activité

Le candidat détaillera l'ensemble des moyens qu'il mobilisera, notamment les moyens humains, les moyens matériels.

Le candidat précisera également les aménagements complémentaires qu'il entend mettre en œuvre à sa charge, (plantes, décoration, etc. ...).

#### 3. Proposition tarifaire

L'offre devra préciser les tarifs des produits proposés au public. Il s'agit de proposer des offres abordables pour tous publics.

#### 4. Proposition alimentaire durable

Provence Tourisme souhaite tendre vers une alimentation plus vertueuse (mode de production, origine, saisonnalité...). C'est pourquoi nous vous demandons :

- De proposer une offre adaptée à l'événement et correspondant à ses valeurs.
- De fournir la liste des producteurs et/ou artisans sollicités et l'origine des matières premières.
- Les produits frais utilisés (fruits, légumes, poissons, fromages...) doivent être de saison à cette période en France.
- De proposer des recettes dont les ingrédients principaux sont d'origine locale. Local signifie en priorité Bouches-du-Rhône. Par défaut, l'origine peut être régionale, voire nationale. L'utilisation d'un ingrédient principal produit hors France doit être justifiée. Le produit doit alors provenir d'une zone la plus proche possible (France > Bassin Méditerranéen > Europe > reste du Monde). La saisonnalité dans sa zone de production doit être respectée.

- Pour les stands ayant plusieurs recettes, au minimum une des propositions est végétarienne.
- Ne pas proposer de produits industriels ultra-transformés (sauces, ...)

Toutes informations complémentaires sur l'engagement du candidat en termes de durabilité est bienvenue et sera prise en considération : labellisation, certification, utilisation de produits issus de l'agriculture biologique, bénéficiant d'un label de qualité (AOP, AOC) ...

#### **5. Contribution à la démarche de réduction des déchets**

Afin de respecter la réglementation et de contribuer à l'objectif de réduction des déchets, les candidats doivent montrer dans leur candidature qu'ils s'engagent à :

- Proposer une offre limitante autant que possible la production de déchets, c'est-à-dire consommable avec les doigts (finger food), sans contenant ou avec un emballage minimal de type feuille ou sachet papier.
- Les contenants plastiques à usage unique (bouteilles, barquettes...) sont strictement interdits dans l'enceinte de la manifestation.

### **□ ARTICLE 10 – PRESCRIPTIONS GÉNÉRALES**

La procédure n'a pas pour objet d'attribuer une commande publique. Il n'est donc pas fait application du Code de la commande publique.

Chaque candidat, qui sera autorisé à exercer son activité, se rémunère sur ses ventes et plus généralement sur son activité.

Pour ce faire, il doit se conformer aux règles applicables en matière de notes et factures. Les participants à l'événement doivent respecter la réglementation en vigueur et faire leur affaire personnelle de toute déclaration administrative, comptable et financière.

L'autorisation d'occuper les lieux est accordée à titre précaire et non exclusif. Aucune enseigne, écriteau, plaques d'identification, autres que celles mises en place par Provence Tourisme n'est autorisée sauf communication légère type kakémono, flyers, prospectus de toutes sortes validées et acceptées par Provence Tourisme.

Chaque candidat sélectionné ne pourra, en aucun cas, se prévaloir des dispositions sur la propriété commerciale ou d'une autre réglementation quelconque susceptible de conférer un droit au maintien dans les lieux et à quel qu'autre droit. Le présent document ne confère aucun droit réel au candidat retenu.

#### **VENTE SUR STAND :**

L'exploitant producteur s'engage à être lui-même présent sur son stand ou à se faire représenter par un membre de sa société parfaitement capable de servir et conseiller le visiteur.

Chaque exposant est titulaire des autorisations nécessaires correspondant à son activité et dégage l'organisateur de toute responsabilité à ce titre.

L'exposant doit respecter les textes et règlements en vigueur concernant la mise en vente et la consommation de boissons.

La vente d'alcool aux mineurs de moins de 18 ans est prohibée et il est interdit de vendre de l'alcool à une personne visiblement en état d'ébriété.



Le règlement des consommations se fait exclusivement par carte bancaire ou en espèce. L'exposant ne peut en aucun cas percevoir tout autre moyen de paiement, sans risque de voir son stand être fermé définitivement par l'organisateur.

### **NETTOYAGE DES STANDS**

Le nettoyage journalier des stands ne sera pas assuré par l'organisation, il devra être fait par chaque exposant.

Il est demandé que l'espace occupé par les exposants soit propre et non détérioré à la fin de la manifestation.

### **GARDIENNAGE**

Une société professionnelle se chargera de la surveillance générale du site, dans les meilleures conditions, mais il s'agit là d'une obligation de moyen et non de résultat. Les risques de vol demeurent y compris pendant la phase de montage et de démontage. Sachant qu'aucun vol ou infraction n'engagera la responsabilité de Provence Tourisme, il est fortement recommandé à chaque exposant de contracter une assurance valable pour toute la durée de la manifestation.

### **SÉCURITÉ/ASSURANCE**

Chaque exposant devra être titulaire d'une police d'assurance le garantissant pour les dommages causés aux tiers et dont il serait reconnu personnellement responsable.

La justification de cette police d'assurance devra être adressée à l'organisateur dans le dossier d'inscription.

La surveillance des stands est organisée au mieux des circonstances par l'organisateur qui n'est en aucune façon responsable des vols (marchandises, objets personnels) dont seraient victimes les différents exposants

Si un accident quelconque survient sur les stands (incendie, explosion, dégâts des eaux), susceptible d'entraîner leur fermeture, les exposants ne disposeront d'aucun recours contre l'organisateur, notamment en ce qui concerne les demandes en dédommagements pour perte de recette, préjudice commercial, etc.

D'une façon générale, Provence Tourisme décline sa responsabilité pour tout incident, indépendant de sa volonté, pouvant troubler le déroulement de la manifestation et provoquant un préjudice quelconque aux exposants.

Il est rappelé que Provence Tourisme n'assure en aucun cas les stocks et matériels des candidats.

### **RESPONSABILITE - RECOURS**

Le candidat retenu renonce expressément à tout recours en responsabilité contre Provence Tourisme

- En cas de vol ou tout acte criminel ou délictueux, dont il pourrait être victime ;
- En cas de dégradations de toutes sortes causées par des tiers ;
- En cas de trouble apporté à la jouissance du candidat retenu par la faute de tiers, quelle que soit leur qualité.
- En cas de perte de denrées alimentaires due à une annulation ou tout autre problème qui pourrait survenir sur l'évènement

Le candidat retenu s'engage à ne rien faire qui puisse apporter un trouble de jouissance aux autres occupants du site.

Il s'engage à n'installer sur son stand aucun matériel pouvant être la cause de nuisance ou trouble quelconque.

L'attestation d'assurance dûment remplie et les éléments pour le contrôle URSSAF devront être retournés à Provence Tourisme au plus tard 1 mois avant le début du Festival.

### **SOUS LOCATION - CESSION**

Le candidat retenu ne pourra sous-louer ou céder, en tout ou partie, le stand mis à disposition, ni substituer toute personne physique ou morale sur le stand mis à disposition, sous quelque forme que ce soit, ni concéder à quelque titre ou sous quelque modalité que ce soit, fût-ce à titre gratuit ou temporairement, l'usage du stand mis à disposition.

### **EXPLOITATION**

En cas de litige, quant à la nature des objets exposés, Provence Tourisme se réserve le droit d'annuler la participation du candidat retenu.

### **ACCEPTATION DES DISPOSITIONS GÉNÉRALES :**

En signant son dossier d'inscription, l'exposant s'engage à respecter l'ensemble des dispositions générales, les conditions de vente décrites au dossier d'inscription et les divers règlements complémentaires jugés utiles par l'organisateur.

Il s'engage aussi à respecter l'ensemble des prescriptions réglementaires en vigueur, notamment la législation du travail, de la sécurité, de l'hygiène, l'accès aux personnes handicapées, les règles des débits de boissons, etc.

Pour : \_\_\_\_\_ (dénomination de l'entreprise / la personne morale)

Nom : \_\_\_\_\_ (nom du représentant dûment habilité)

Qualité : \_\_\_\_\_ (fonction du signataire)

Le \_\_\_\_\_ à \_\_\_\_\_

Signature (précédée de « lu et accepté »)



# PROVENCE TOURISME POLITIQUE — DÉVELOPPEMENT DURABLE

SEPTEMBRE 2023

© C. Dutrey

## NOTRE MISSION

Provence Tourisme est l'Agence de Développement Touristique des Bouches-du-Rhône, association Loi 1901 qui coordonne la politique touristique du département et de la Métropole Aix-Marseille-Provence.

### Nos missions :

- Développer et promouvoir l'offre touristique dans le respect de l'environnement et du cadre de vie des résidents, pour garantir aux visiteurs un accueil de qualité
- Fédérer derrière un projet collectif de tourisme durable l'ensemble des acteurs publics et privés du tourisme, de la culture, de l'environnement, du sport et de l'aménagement du territoire
- Renforcer l'attractivité de la destination, en respectant l'identité du territoire
- Accompagner les projets des professionnels du tourisme
- Analyser l'activité tourisme du département
- Organiser des événements valorisant le territoire, les professionnels et les savoir-faire.

Depuis 2018, Provence Tourisme a développé un nouvel outil de développement territorial : l'évènementiel, notamment autour de la filière gastronomie. Chaque événement répond aux mêmes objectifs :

- Valoriser l'ensemble du territoire, les acteurs locaux, le patrimoine, les sites et les savoir-faire d'exception
- Créer du lien sur le territoire, favoriser la rencontre, la mobilisation et la dynamique collective
- Créer un affect positif, garantir une expérience singulière et authentique, à l'image de notre territoire
- Promouvoir l'art de vivre et les valeurs de la Provence, par exemple le partage, le "bien manger".

Provence Tourisme défend un tourisme responsable et s'engage à ce titre dans la certification ISO 20121 pour l'ensemble des événements produits par le service évènementiel ou les autres services, à destination du grand public et des professionnels. Pour être cohérent avec ses valeurs, Provence Tourisme souhaite en effet organiser, avec l'ensemble de ses partenaires, des événements répondant aux critères du développement durable et dont les impacts sont maîtrisés.

## NOS VALEURS ET PRINCIPES

Provence Tourisme souhaite que la démarche ISO 20121 soit en accord avec les valeurs suivantes :

### ENGAGEMENT

Défense du local, des savoir-faire, des spécificités, des richesses du territoire et des professionnels qui le façonnent.

### PARTAGE, SOLIDARITÉ

Travail en synergie avec ceux qui font le tourisme en Provence, pour faire de ce secteur un levier de développement durable, qui profite à tous.

### DURABLE

Mise en œuvre d'un projet conjuguant bénéfices économiques avec préservation de l'environnement et du cadre de vie ; défense d'un tourisme responsable, qui ajoute au durable la notion d'engagement actif de tous (institutionnels, privés, élus, résidents, voyageurs...).

### HOSPITALITÉ

Plus que de l'accueil : des rencontres, des découvertes, des échanges.

### INNOVATION

Accompagnement, valorisation de ceux qui font de la Provence une terre d'expérimentations et inventent un tourisme plus responsable.

Provence Tourisme intègre dans chacune de ses décisions et actions les principes suivants :

- **L'inclusion** : consultation des parties prenantes, prise en compte de leurs attentes et accompagnement pour leur permettre de progresser vers des pratiques plus durables ; proposition d'évènements accessibles à tous les publics.
- **La vigilance** : prévention des risques et maîtrise des impacts lors de chaque manifestation.
- **L'intégrité** : application et communication de la politique de management responsable et des nouvelles normes RSE du secteur ; respect des principes fondamentaux des services publics, notamment le code des Marchés Publics.
- **La transparence** : information objective, régulière et accessible sur l'avancée de la démarche en interne et vers tous les partenaires.

## NOS ENJEUX PRIORITAIRES

Provence Tourisme s'engage à mettre en place des actions répondant aux 7 enjeux suivants, identifiés comme prioritaires pour organiser des évènements plus responsables avec les partenaires :

### PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT

1. Améliorer la gestion des déchets
2. Préserver et valoriser les ressources et la biodiversité de nos territoires
3. Sensibiliser, valoriser et proposer une alimentation plus vertueuse lors de tous les évènements
4. Encourager l'utilisation des modes de déplacement doux.

### POURUIVRE NOTRE ENGAGEMENT SOCIAL

5. Renforcer l'écoute, le dialogue et le partage avec les parties intéressées et les accompagner dans leur montée en compétences
6. Favoriser les rencontres et la mixité des publics et améliorer la qualité de l'accueil pour tous.

### ACCOMPAGNER LE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE LOCAL

7. Privilégier et valoriser les circuits courts, l'économie durable et positive, en particulier à travers une politique d'achat responsable et équitable.

## NOTRE ENGAGEMENT : ENSEMBLE POUR UN AUTRE TOURISME

---

Aujourd'hui, le tourisme est face à de nouveaux défis de préservation, de saisonnalité, d'innovation et doit changer, évoluer, passer du "encore plus" à "toujours mieux".

Dans ce contexte, Provence Tourisme se réinvente pour construire un autre tourisme : créatif, local, engagé, inclusif. Comment ? En stimulant la rencontre, la découverte, l'échange ; en défendant nos savoir-faire, nos spécificités, notre identité ; en accompagnant les professionnels du tourisme.

Aussi, afin de progresser vers des pratiques plus durables dans toutes les activités de Provence Tourisme, notamment dans l'organisation d'évènements, nous, **Danielle MILON, Présidente de Provence Tourisme et Isabelle BREMOND, Directrice générale de Provence Tourisme, nous engageons à :**

- **Obtenir et conserver la certification internationale ISO 20121**, garantissant un système de management responsable de l'activité événementielle, intégrant le développement durable
- **Mobiliser les moyens humains et matériels** nécessaires au respect des engagements et à l'atteinte des objectifs, dans un cadre budgétaire maîtrisé et raisonnable
- **Respecter les réglementations et autres exigences** applicables à l'activité événementielle
- **Maintenir un dialogue permanent et constructif** avec l'ensemble des parties prenantes, internes et externes et les associer à la démarche de progrès en matière de développement durable
- **Évaluer et mettre à jour** régulièrement les objectifs et les actions définis dans le programme de développement durable, dans une perspective d'amélioration continue de la démarche.



**Danielle MILON**

Présidente de Provence Tourisme  
Vice-Présidente du Conseil départemental  
des Bouches-du-Rhône, déléguée au  
tourisme  
Vice-Présidente de la Métropole  
Aix-Marseille-Provence  
déléguée au tourisme



**Isabelle BREMOND**

Directrice générale

### PROVENCE TOURISME

13 rue Roux de Brignoles 13006 Marseille  
Tél. +33 (0)4 91 13 84 13 e-mail [info@myprovence.fr](mailto:info@myprovence.fr)  
web [www.provence.fr](http://www.provence.fr)

**AMI****LISTE MATERIEL DE RESTAURATION et PUISSANCE ELECTRIQUE  
ANNEXE 2****NOM DE L'EXPOSANT :**

Remplir informatiquement uniquement les cases blanches

Une fois les parties remplies, imprimez, signez avec la mention, scannez et  
envoyez par mail à : rbichaud@myprovence.fr

NB	MATERIEL RESTAURATION	PUISSANCE ELECTRIQUE	
1			KW
2			KW
3			KW
4			KW
5			KW
6			KW
7			KW
8			KW
9			KW
10			KW
<b>TOTAL</b>		<b>0</b>	<b>KW</b>
NOMBRE	CAMION FRIGO	PUISSANCE ELECTRIQUE	PRISE
1			
<b>TOTAL</b>		<b>0</b>	<b>KW</b>

Dénomination de l'entreprise / la personne morale

Pour :

Nom du représentant dûment habilité

Nom :

Fonction du signataire

Qualité :

Le

à

Signature (précédée de « lu et accepté »)