



DOSSIER D'INSCRIPTION - STAND RESTAURATION

« LE JARDIN DU MICHEL »
16^{ème} édition – 3/4/5 septembre 2021

TURBUL'LANCE Société Coopérative d'Intérêt Collectif à capital variable
Siège social : Route de Crézilles, 54113 BULLIGNY
Adresse de correspondance : 151 rue des Brasseries, 54320 MAXÉVILLE
Tél : 03 83 25 03 11 - E-mail : info@jardin-du-michel.fr
SIRET : 501 903 652 00011 - APE : 9001Z - TVA INTRA : FR47501903652
Licences : PLATESV-D-2020-000054 / PLATESV-D-2020-000055
www.turbulance.fr - www.jardin-du-michel.fr

turbulO lance
SOCIETE COOPERATIVE D'INTERET COLLECTIF

INTRO

Le Jardin du Michel est un festival de musiques actuelles qui fêtera sa 16ème édition les vendredi 3, samedi 4 et dimanche 5 septembre 2021 à Toul. Cet événement, qui attire près de 18 000 personnes chaque année, est organisé par la Société Coopérative d'Intérêt Collectif « TURBUL'LANCE » créée en 2007. Plus qu'une fête, Le Jardin du Michel est un véritable projet collaboratif d'ampleur auquel s'y rattache des valeurs sociales, culturelles et écologiques afin de promouvoir et dynamiser le territoire, de permettre une démocratie culturelle et l'insertion de publics en difficultés tout en limitant son impact environnemental.

Cette année, afin de s'adapter au contexte sanitaire, le festival sera en format « Limited Edition » pour accueillir 4000 personnes maximum chaque jour. Dans ce cadre, 6 emplacements de restauration seront proposés à des restaurateurs professionnels.

SOMMAIRE

CONDITIONS GÉNÉRALES	3
<i>Tarif de l'emplacement</i>	3
<i>Assurances</i>	3
<i>Emplacement & logistique</i>	3
<i>Installation & accès</i>	4
<i>Moyen de paiement</i>	4
<i>Produits à la vente & conditionnement</i>	5
<i>Sécurité</i>	5
<i>Respect de l'environnement</i>	5
<i>Réglementation hygiène</i>	5
<i>Mesures sanitaires Covid-19</i>	6
FICHE D'INSCRIPTION	7



CONDITIONS GÉNÉRALES

Tarif de l'emplacement

En contrepartie de la mise à disposition des emplacements, la SCIC Turbul'lance facturera 500€ ht de concession à régler lors de votre inscription sur présentation d'une facture pour réserver l'emplacement et retiendra 30 % du chiffre d'affaires TTC réalisé par le restaurateur sur son stand. Ce montant sera établi à partir des statistiques de vente fournies par notre prestataire de solution cashless, WEEZEVENT. L'accès à ses statistiques vous sera permis lors du festival en temps réel.

L'organisation reversera donc la somme correspondante à 70% du chiffre d'affaires TTC réalisé par le restaurateur maximum 7 jours après le festival sur présentation d'une facture.

→ **En cas d'annulation de votre inscription après le paiement des 30%, aucun remboursement ne sera effectué, sauf cas de force majeure. En cas d'annulation de la part de l'organisation, la concession de 30% sera remboursée, aucune réclamation pour dédommagement ne pourra être exigée.**

Assurances

Chaque restaurateur devra être assuré pour la responsabilité civile et matérielle durant la durée du festival. L'organisation disposera également d'une assurance responsabilité civile, conformément à la législation en vigueur. En cas de fortes intempéries exigeant une fermeture partielle ou totale de la manifestation, décidée en concertation entre l'organisation et la commission de sécurité, aucun remboursement ou dédommagement ne pourra être demandé.

Emplacement & logistique

Espace prévu : le festival mettra à disposition un emplacement nu de la dimension indiquée lors de l'inscription correspondant à la taille du véhicule/de la structure de vente.

Un espace à l'arrière de votre emplacement vous sera dédié pour votre préparation ou stockage.

Habillage : l'organisation attache un soin particulier à la décoration apportée pour la mise en valeur de votre emplacement. Des photos de votre stand vous sont demandées pour compléter votre inscription et seront prises en compte dans l'acceptation de votre candidature.

Électricité : le festival fournira une prise PC16A (3600W) pour chaque emplacement. Merci d'indiquer les équipements utilisés dans la fiche d'inscription. Les appareils à gaz sont recommandés.

→ **Tout appareil électrique non communiqué en amont et pouvant engendrer un dépassement électrique ne sera pas branché. Aucune sonorisation ne sera acceptée.**

Eau : plusieurs points d'eau (évier) avec évacuations seront disponibles aux restaurateurs sur le site à proximité des emplacements.

Sanitaires : des wc secs seront à votre disposition en arrière stand.

Installation & accès

Montage des emplacements : jeudi 2 septembre de 10h à 20h.

Ravitaillement/livraisons durant le festival : vendredi/samedi de 9h à 14h, dimanche de 9h à 12h.

Accès : un macaron d'accès vous permettra d'accéder au site du festival via l'entrée principale (un plan vous sera communiqué).

Identification : nous vous remettrons des badges d'accès qui vous permettront d'entrer et sortir du festival et d'accéder à l'espace VIP et bénévoles (pour le camping). Ils vous seront remis en une seule fois à votre arrivée sur le montage de vos stands. **Il faudra en amont impérativement remplir le formulaire d'accéditation qui vous sera transmis, auquel cas nous ne pourrions vous délivrer les badges.**

Ouverture des portes : vendredi/samedi de 18h à 3h, dimanche de 15h à 00h.

Camping technique : un espace de camping réservé au staff du festival vous est accessible durant les trois jours du festival. Il se situe derrière l'espace bénévoles, en backstage. Un bungalow de douches sera également à disposition. **Attention, cet espace est un endroit calme et propre, le non respect de ces deux critères entrainera votre exclusion de cet espace.**

→ L'accès avec votre véhicule au sein du site vous sera refusé en dehors de ces horaires de montage et de livraisons.

→ Merci de prévenir de votre arrivée Cindy DODIN au 0670710330 qui se chargera de vous accueillir et de vous placer. Il est interdit de vous placer sans son aval. Le responsable technique viendra ensuite effectuer les branchements électriques.

→ Après votre installation et ravitaillements chaque jour, il faudra immédiatement sortir votre véhicule du site (un plan des parkings à proximité vous sera communiqué).

→ Vous devez obligatoirement être présents sur votre espace de vente les 3 jours du festival sur les horaires d'ouvertures (arrêt des ventes ¼ d'heure avant les fermetures des portes).

Moyen de paiement

L'unique moyen de paiement du festival est le système cashless (cartes et bracelets) établis par notre prestataire WEEZEVENT. Des terminaux d'encaissement seront mis à disposition de chaque restaurateur qui sera formé sur son utilisation (la date et les horaires de cette formation vous seront communiqués).

→ La liste des produits à la vente sont à indiquer pour validation dans la fiche d'inscription et figureront dans les terminaux de vente. Pour toute modification de cette liste, merci de contacter Cindy DODIN au maximum 10 jours avant le festival.

→ Tout autre encaissement (espèces, chèque, CB) sera strictement interdit. Auquel cas l'organisation pourra facturer des pénalités.

Produits à la vente & conditionnement

Chaque restaurateur devra proposer au moins un plat végétarien au public et cuisiner à base de produits frais et issus de préférence de producteurs locaux. Les tarifs proposés à la vente sont à indiquer dans la fiche d'inscription pour validation et éviter les excès tarifaires.

→ **Dans un souci écologique, les contenants alimentaires pour la vente de vos produits devront être recyclables ou compostables. Les emballages individuels sont proscrits.**

→ **La vente de boissons est interdite.**

À noter : le festival est partenaire du magasin CORA à Toul qui dispose notamment de nombreux produits professionnels (conditionnements, équipements etc..). Chaque restaurateur qui souhaite effectuer des commandes auprès de ce magasin pourra créer un compte professionnel et bénéficier de 5% de remise sur le total de vos achats. Des catalogues de produits pourront vous être transmis sur simple demande.

Sécurité

La surveillance générale du site sera assurée par notre service d'ordre CENTURIAL. Malgré les moyens de sécurité et de surveillance mis en œuvre, l'organisateur ne saurait être tenu pour responsable en cas de vol ou de détérioration de votre matériel. Chaque restaurateur se conformera aux règles de sécurité établies sur place.

→ **Toute infraction au règlement pourra entraîner l'expulsion immédiate sans dédommagements du restaurateur.**

Respect de l'environnement

Déchets : chaque restaurateur sera tenu de ramasser et trier ses déchets selon les consignes de tri mises en place ainsi que de respecter le mode opératoire de collecte. Ces informations vous seront communiquées en amont et sur le festival. Il est également proscrit d'évacuer quoique ce soit directement au sol.

Propreté : les emplacements devront être maintenus propres durant les trois jours du festival et rendus dans l'état où ils vous ont été remis.

Réglementation hygiène

Chaque restaurateur devra être préalablement déclaré auprès de la Direction Départementale de la Protection des Populations et est tenu de respecter le règlement CE n°852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et notamment de son annexe II (cf. documents et mémo joints). Une visite de la DDPP sera prévue sur place durant le festival.

Les grands principes :

- Respecter la chaîne du froid et du chaud et s'en assurer durant le transport des produits.
- Respecter les bonnes pratiques d'hygiène lors de la fabrication des préparations alimentaires.
- Disposer de moyens de désinfection des mains sur les zones de manipulation et cuisson des denrées.

Mesures sanitaires Covid-19

Chaque restaurateur est tenu de respecter les mesures sanitaires Covid-19 en vigueur sur le festival. Une fiche d'information vous sera transmise en amont du festival. Pour l'heure, voici les mesures qui vous sont imposées :

- Port du masque obligatoire (jetable – durée d'utilisation de 4 heures) que vous devez vous procurer. Nous laissons libre à chaque restaurateur de se munir de protections individuelles supplémentaires s'il le souhaite (ex : écrans de protection faciale)
- S'approvisionner en produits de désinfection des mains et des surfaces et les utiliser de façon régulière et systématique (savon liquide, essuies mains jetables, gel hydroalcoolique, lingettes et produits désinfectants respectant la norme EN 14476)
- Respecter les mesures barrières communiquées par le gouvernement (fiche en annexe). À noter que les règles de distanciation pour le protocole debout ne sont toujours pas définies.

Les prestataires, au même titre que les bénévoles et les salariés, doivent prendre soin de leur santé et de leur sécurité ainsi que de celles des autres personnes concernées par leurs actes ou par leurs omissions (article L. 4122- 1 du code du travail). Ils doivent donc respecter les instructions et les consignes données par leur employeur et notamment les mesures organisationnelles de prévention du risque mises en place par ce dernier dans le cadre du dialogue social.

Le pass sanitaire ne sera pas requis pour les salariés, bénévoles, artistes et prestataires du festival. Toutefois, il est vivement recommandé de se faire vacciner ou tester dans les 48 heures pour se préserver et préserver les autres de la propagation du Covid-19.

Une équipe de bénévoles du festival disposera des distributeurs de gel hydro-alcoolique sur tous les comptoirs des stands et sur les espaces de restauration à destination des festivaliers. Pour tout problème relatif à ces mesures sanitaires Covid-19, vous disposerez des coordonnées de la personne responsable de ce sujet sur le festival.

FICHE D'INSCRIPTION

Informations générales

Nom du restaurant	
Adresse du siège social	
Site web	
Numéro SIRET	
Nom/prénom du responsable	
Adresse mail de contact	
Numéro de téléphone	

Description de votre stand

Nombre de personnes par jour souhaitées sur votre stand*		
Cocher la case correspondante	Foodtruck <input type="checkbox"/>	Tente <input type="checkbox"/>
Dimensions en linéaires de votre véhicules/tente		
Dimensions en profondeur		
Indiquer les événements auxquels votre stand à participé		

*Nombre de bracelets d'accès remis en conséquence

Produits & tarifs

PRODUITS*	TARIFS PUBLIC

*Merci d'indiquer également les différentes déclinaisons de produits. Pour rappel, la vente de boissons est interdite. Chaque resrtaurateur aura dans la mesure du possible l'exclusivité de ses produits.

Listing matériel

ÉQUIPEMENTS (<i>frigidaires, appareils de cuisson, remorque...</i>)	ÉLECTRIQUE	GAZ
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Pièces complémentaires

Merci de joindre impérativement à votre inscription :

- Une attestation d'assurance responsabilité civile et matérielle pour la période du festival
- Un extrait Kbis (immatriculation au registre du commerce) ou avis de situation au répertoire Sirene (INSEE)
- Plusieurs photos de votre foodtruck ou stand
- Si possible, la fiche technique de votre éventuel foodtruck

J'atteste,(nom/prénom du responsable) avoir bien pris connaissance des conditions générales et m'engage à les respecter au nom de toute mon équipe.

Fait à, le

**MERCI D'ADRESSER CETTE FICHE D'INSCRIPTION DÛMENT REMPLIE
AVANT LE LUNDI 2 AOÛT 2021 À :**

Cindy DODIN
restauration@jardin-du-michel.fr
ou par voie postale : 151 rue des Brasseries 54320 MAXÉVILLE
03 83 25 03 11 / 06 70 71 03 30

Signature et cachet du restaurateur

Si accepté, signature et cachet de
l'organisation