

CONSULTATION POUR LA REALISATION DES STANDS D'ANIMATION © DU CENTRE SALONS GASTRONOMIQUES GRAND PUBLIC

Consultation pour un an reconductible deux fois de façon expresse

Un stand d'animations culinaires et un stand sur les produits régionaux du Centre - Val de Loire

Journées Gastronomiques de Sologne à Romorantin – 26-27 octobre 2019 / dates en attente : automne 2020+2021
Salon des Vins et de la Gastronomie de Bourges – 01-03 novembre 2019 / dates en attente : automne 2020+2021
Salon Ferme Expo Tours – 15-17 novembre 2019 / dates en attente : automne 2020+2021

OBJECTIFS

- Mettre en avant les produits régionaux et la Signature régionale © du Centre à travers :
 - Des démonstrations de cuisine
 - Un stand de présentation des produits de la région sous le prisme de © du Centre
- Les deux espaces doivent être signalés, éclairés et décorés de manière identique aux couleurs de la Région Centre – Val de Loire et de la Signature régionale © du Centre

MOYENS

Deux emplacements avec cloison commune :

- Stand d'animation de démonstrations de cuisine de **36 m²** avec réserve,
- Espace de présentation de la Signature régionale © du centre de **12 m²** à Romorantin et à Tours,
- Espace de présentation de la Signature régionale © du centre de **18 m²** à Bourges.

Le matériel professionnel de cuisine dans l'espace animation de 36 m² peut varier d'une ville à l'autre, il faudra que les modules puissent s'adapter facilement.

Dev'Up Centre – Val de Loire dispose d'une photothèque utilisable pour la décoration des stands, n'hésitez pas à nous contacter.

CONCEPT DE STAND

Les deux espaces mettront à l'honneur la Signature régionale © du Centre dont vous trouverez le descriptif en pièce jointe. Les deux espaces seront toutefois partagés par une cloison commune (voir plan en pièce jointe).

Sur le stand d'animation culinaire, **des élèves des établissements scolaires et des professionnels des métiers de bouche** se succéderont. Ils feront des démonstrations de cuisine sur place. C'est pourquoi il est nécessaire d'installer un dispositif de miroir (ou autre) en hauteur afin que les visiteurs puissent bien observer, depuis les allées, les manipulations réalisées sur les plans de travail. Une réserve centrale d'environ 7 ou 8 m² (par exemple 2,5 m x 3 m) doit être prévue et habillée. Les visiteurs vont s'arrêter pour observer les cuisiniers et déguster les produits préparés.

Quant à l'espace de présentation de la signature © du Centre, il devra être attirant par ses visuels et du matériel multimédia pourra être installé. C'est un espace d'information, de discussion. Cette communication est destinée

à la fois au grand public et à de potentiels partenaires et adhérents professionnels (agriculteurs, viticulteurs, entreprises de l'agro-alimentaire, restaurateurs, commerçants...).

Une proposition de thématique couleur sera réalisée par le concepteur, qui pourra éventuellement s'inspirer de la charte graphique régionale (consultable sur <http://www.regioncentre-valdeloire.fr/accueil/les-services-en-ligne/charte-graphique/logotypes-region-centre-val-de-loire.html>) (voir logos en pièces jointes).

La forme du château présent au fond du logo © du Centre (voir logo en pièce jointe) pourra être reprise dans la structure du stand (sur la cloison, en élévation, tour enseigne...).

Les logos déclinés par type de métier pourront être utilisés également sur le stand.

Les polices utilisées sont Amienne et Agenda.

Les stands devront être livrés au plus tard la veille de l'ouverture des salons.

SIGNALETIQUE

La signalétique générale intégrera une signalétique collective identifiant la Région Centre – Val de Loire et © du Centre. Cette signalétique ne devra pas dépasser la hauteur maximum autorisée par l'organisateur de la manifestation (voir les différents règlements en pièce jointe).

Les **exposants** qui intégreront le collectif © du Centre devront être identifiés à l'aide d'**enseignes** aux couleurs de la Signature.

ECLAIRAGE, ALIMENTATION ELECTRIQUE ET POINT D'EAU

L'éclairage devra apporter une luminosité suffisante au niveau des espaces de travail et mettre en valeur les présentations de produits.

L'alimentation électrique des stands, de la réserve et le raccordement au point d'eau (avec évacuation) seront assurés par les organisateurs des salons.

Dev'Up Centre – Val de Loire assurera la commande de branchements auprès des organisateurs sur la base des indications de la puissance électrique définie par le concepteur de stands et d'un plan précis pour leur emplacement, également fourni par ce dernier.

Néanmoins il est à prévoir des arrivées sur les plans de travail pour brancher différents robots de cuisine, fours, plaques de cuisson...

Concernant les raccordements électriques, le contractant devra fournir des équipements aux normes y compris les tableaux de répartition et interrupteurs pour l'alimentation et l'éclairage jour/nuit (avec disjoncteur). Les coffrets électriques seront implantés dans la réserve de stand et les équipements devront être disposés de façon à ne pas entraîner de perte de place et à ne pas gêner l'accès ; ces équipements électriques ne seront pas situés à proximité de l'évier.

MOBILIER

STAND ANIMATION CULINAIRE

A TITRE INDICATIF : Chaque salon dispose de son propre matériel qu'il faudra intégrer dans le stand (en réserve ou non), à savoir (sous réserve de modifications, basé sur le matériel 2018) :

- **les Journées Gastronomiques de Sologne à Romorantin**
 - 2 grands frigos (en réserve)
 - 1 grand four
 - 3 plaques à induction

- 1 évier (dans la réserve)
- **le salon des Vins et de la Gastronomie de Bourges**
 - 1 évier (en réserve)
 - 3 grands frigos (en réserve)
 - 6 plaques de cuisson
 - 2 grands fours

(Hauteur sous poutre d'environ 8 m)
- **le salon Ferme Expo Tours**
 - 1 évier (en réserve)
 - 2 grands fours
 - 2 grands frigos (en réserve)
 - 2 plaques à induction

A fournir par le prestataire pour tous les salons :

- Le revêtement de sol en lien avec le travail de préparations culinaires antidérapant (type linoléum)
- Des tables en inox ou plans de travail adaptés aux animations
- Fourniture et habillage des cloisons de la réserve, l'entrée de la réserve. Prévoir une ouverture de 1,20m minimum et l'habillage de l'ouverture. Habillage également des plans de travail aux couleurs du stand
- La réserve
- Une signalétique haute qui devra s'harmoniser avec la décoration d'ensemble
- La mise en lumière du stand en fonction de l'habillage et signalétique est demandée. Attention, les linéaires des plans de travail des chefs destinés à l'animation, la préparation des plats doivent être mis en lumière au moyen de spots installés au-dessus. Cet espace pourrait également supporter des miroirs qui reflèteront les gestes des acteurs afin d'être vus par le maximum de visiteurs dans les allées
- Des poubelles à proximité de l'espace animation pour les dégustations
- Un dispositif permettant de présenter les produits des adhérents, qui seront les ingrédients des plats en démonstration. Les produits seront mis en exposition derrière un système de protection le temps de la démonstration culinaire.
- 2 écrans pour la diffusion de recettes

STAND SIGNATURE REGIONALE © DU CENTRE

A fournir par le prestataire pour tous les salons :

- Le revêtement de sol
- Fourniture et habillage des cloisons, et mise en avant de la forme de château du logo
- Un présentoir afin de prévoir la distribution de docs (différents formats de documents)
- Des espaces de stockage pour les brochures (fermant à clé) (armoire, réserve...)
- La mise en lumière du stand en fonction de l'habillage et signalétique
- La mise en valeur d'une borne tactile, le cas échéant, avec une signalétique
- Deux écrans pour la diffusion de **films de présentation et le matériel pour un quizz** (pour certains salons)
- Chaises hautes, etc.

Des adaptations peuvent être nécessaires, notamment sur la signalétique haute, les frigos / vitrines froides, réserve, etc., selon les partenariats :

- les Journées Gastronomiques de Sologne à Romorantin les 26-27 octobre 2019 (+ dates à venir 2020+2021)
Partenariat et animations sur les 12 m² : Association Cuisine en Loir et Cher
- le salon des Vins et de la Gastronomie de Bourges 01-02-03 novembre 2019 (+ dates à venir 2020+2021)
Animation de l'espace de **18 m²** par la Fédération des trufficulteurs du Centre Val de Loire.
- le salon Ferme Expo Tours les 15-16-17 novembre 2019 (+ dates à venir 2020+2021)
Animation de l'espace de 12 m² par l'Interprofession des porcs et rillettes de Tours.

BUDGET

Dans le budget de base doivent être inclus:

- le transport, le montage et le démontage du stand ; l'assistance d'un représentant de l'agenceur du stand est nécessaire durant la période de montage et de démontage et le jour de l'ouverture de chaque salon ; un service d'intervention technique devra être joignable pendant toute la durée des manifestations ;
- la pose et l'enlèvement d'une protection au sol ;
- l'éclairage avec protection réglementaire, l'alimentation électrique et les interrupteurs ;
- le nettoyage du stand avant l'ouverture de chaque salon ;
- l'évacuation des déchets liés au montage du stand et au démontage du stand.

A chiffrer en Option

Dans le cas où la Signature © du Centre évoluerait en Marque collective régionale, avec changement de nom et de logo, un chiffrage d'une nouvelle signalétique liée à ce changement d'identité visuelle, est à établir en option en remplacement de la signalétique de la Signature régionale © du Centre.

CONDITIONS PARTICULIERES

L'agenceur doit concevoir un projet original et soumettre une proposition d'agencement complet matérialisé par une présentation 3D ou tout autre élément de présentation adapté.

⇒ Il devra présenter **2 devis distincts** pour les deux espaces :

- **Un devis espace animation culinaires de 36 m²**
- **Un devis espace signature régionale © du Centre de 12 m² ou 18 m²**

CRITERES DE JUGEMENT DES OFFRES

Le projet sera sélectionné au regard des critères suivants :

- ⇒ *Prix de la proposition (détail) → 40%*
- ⇒ *Qualité technique de la proposition (coordination du projet dans son ensemble, prise en charge du projet, rétro planning, fonctionnalité opérationnelle...) → 40%*
- ⇒ *Originalité de la valorisation du thème d'animation (fromages de chèvre AOP, vins AOC...) et qualité artistique de la proposition (créativité, mise en situation...) → 20%*

REMISE DES ELEMENTS A DEV'UP CENTRE – VAL DE LOIRE

6 rue du Carbone – 45072 Orléans Cedex 2

le 10 septembre 2019

Contact :

Laure BAUVILLARD - Laure.bauvillard@devup-centrevalde Loire.fr – Tél. : 06 14 22 25 90

www.cducentre.com

PIECES JOINTES

- Présentation de la Signature régionale © du Centre
- Chartes graphiques et logos
- Exemples d'images de la photothèque
- Règlement intérieur de chaque salon
- Plan de chaque salon 2019 avec implantation prévisionnelle du stand
- Plan du projet des deux stands régionaux © du Centre