

AVIS DE PUBLICITÉ

**5 emplacements pour la vente de restauration japonaise authentique durant
la Fête de l'automne 2025 ou « Akimatsuri », les 4 et 5 octobre 2025
Parking Q-Park (partie basse) : 48 avenue Clôt-Bey, 13008 Marseille**

2° alinéa de l'Article L. 2122-1-1 du Code général de la propriété des personnes publiques

Date de lancement de l'avis de publicité : au jour de sa publication sur le site dédié de la Ville de Marseille : <https://www.marseille.fr/economie/commerce/appels-manifestation-d-interet-de-la-ville-de-marseille>

Date limite de dépôt des candidatures : le lundi 15 septembre 2025 à 9h00.

Objet de l'avis de publicité

En application 2^{ème} alinéa de l'article L. 2122-1-1 du Code Général de la Propriété des Personnes Publiques (CG3P), la Ville de Marseille sollicite les opérateurs intéressés à manifester leur intérêt en vue de l'occupation, le samedi 4 et le dimanche 5 octobre 2025, de 5 emplacements réservés à de la restauration japonaise authentique dans le cadre de la Fête de l'automne ou « Akimatsuri ».

Les structures candidatant devront strictement être spécialisées dans la réalisation de plats japonais authentiques.

Direction pilote : Direction Générale Adjointe Relations Extérieures et Grands Projets - Direction des Relations Internationales et Europe.

La Ville de Marseille se réserve la possibilité de mettre fin à la présente consultation à tout moment et pour tout motif dûment justifié, le tout sans que les candidats puissent demander en contrepartie quelconque droit acquis, ou le versement d'indemnités de toute nature.

Descriptif

La Fête de l'automne ou « Akimatsuri » est un évènement festif, qui se déroule depuis 14 ans au sein du jardin botanique du parc Borély à Marseille, et permet de faire découvrir la

culture japonaise traditionnelle au grand public au travers de nombreuses animations le temps d'un week-end. En partenariat avec le Consulat du Japon à Marseille, cet évènement phare de l'automne permet également de mettre en lumière le jardin botanique.

Chaque année, la restauration lors de cette manifestation génère un flux de consommateurs en constante augmentation (près de 3 000 personnes étaient présentes en 2024).

Dans ce cadre, la Ville de Marseille souhaite proposer 5 emplacements destinés à des exploitants spécialisés en cuisine japonaise authentique, par le biais d'un food-truck ou d'une tente pagode les samedi 4 et dimanche 5 octobre 2025.

Les restaurateurs devront être présents sur leurs emplacements respectifs durant toute la durée de l'occupation.

Localisation des emplacements

Parking Q-Park (partie basse) : 48 avenue Clôt-Bey, 13008 Marseille.

Dimensions de chaque emplacement mis à disposition : Longueur : 3m et Largeur : 3m, soit une superficie totale de 9m².

Durée de l'occupation temporaire du domaine public

Samedi 4 et dimanche 5 octobre 2025

- **Heures d'ouverture au public de la zone de restauration : de 11h à 17h (ventes possibles jusqu'à 17h30 au maximum).**

Cette durée générale d'occupation est susceptible d'être modifiée en cas de circonstance particulière à compter du début de l'occupation et pour toute sa durée.

Calendrier prévisionnel de montage et démontage des installations :

- **Montage des installations (tentes pagodes ou food-trucks) : le vendredi 3 octobre entre 9h et 16h ;**
- **démontage des installations : le lundi 6 octobre 2025 entre 7h et 16h.**

Des tables et chaises pourront être fournies par la Ville de Marseille en cas de demande. En revanche, leur montage devra être effectuée entre 8h30 et 10h30 le samedi 4 octobre et le démontage entre 17h30 et 19h30 le dimanche 5 octobre 2025.

Contraintes technique à respecter dans le cadre de l'occupation

Les candidats devront respecter les contraintes techniques suivantes :

- Respecter les horaires de vente sur l'espace restauration, soit 11h-17h30 (dernières entrées du public dans la zone à 17h) ;
- Proposer au moins un plat végétarien ;
- Proposer des tarifs raisonnables (compléter annexe « Critères restauration») ;
- Procéder au nettoyage des tables et chaises fournies avant 11h puis à 13h, à 15h et à la fermeture ;
- Installer le **meublement commun** (x10 tables + x60 chaises / restaurateur) mis à disposition par la Ville de Marseille avec une répartition opérée sur l'ensemble de la zone sur l'espace restauration avant 10h le samedi, puis plier et regrouper le matériel le dimanche à la fermeture

Infrastructures et matériel utilisé

- Les candidats devront posséder un food-truck ou une tente pagode ou faire appel à un prestataire de location de tente pagode :
 - * **concernant le food-truck** : 2 extincteurs adaptés au minimum (1 × 6 L ABF + 1 × CO₂) à proximité de la zone de cuisson, arrêt d'urgence extérieur, bouteilles GPL limitées (2 max, 35 kg unitaire), distances (≥ 1 m de l'enveloppe, ≥ 2 m du public selon configuration), extraction conforme. Stockage GPL hors structure : Limites et éloignements à respecter (ex. stock à ≥ 3 m, ≤ 210 kg par emplacement, 10 m entre les stocks).

***concernant la tente pagode** : une tente de 3 m x 3 m x 2,20 m de hauteur, en PVC M2, constituée de 4 rideaux de 3 mètres et composée de 2 moitiés à laçage central¹. Il faudra également prendre en compte les montage et démontage, respectivement la veille et le lendemain de l'évènement. Une attestation de bon montage du prestataire devra être fournie.

En cas de non-conformité des infrastructures, les organisateurs (dont la Ville) se réserveront le droit de refuser toute présence du restaurateur sur l'évènement ;

- Respecter les conditions de l'article portant sur la réglementation d'appareils de chauffage dans les tentes pagodes (cf annexe Arrêté du 25 juin 1980 modifié le 10 octobre 2005)
- Porter son propre adaptateur pour tableau électrique (type précisé ultérieurement) et une prise marché.

La Ville de Marseille ne pourra être tenue responsable en cas de perte, de vol ou de détérioration du matériel apporté et utilisé par chaque lauréat dans le cadre de son occupation. Dès-lors, la garde est la surveillance du matériel relèvent de la seule responsabilité des occupants.

Information sur la qualité des produits et leur approvisionnement

- Respecter l'affichage des mentions alimentaires obligatoire (prix, allergènes, origine des produits animaux (lieu d'élevage ou de pêche des animaux))

Démarche environnementale et respect des emplacements mis à disposition

- Vendre du matériel en plastique non réutilisable / recyclable (les bouteilles d'eau en plastique) est proscrit ;
- Nécessité d'utiliser uniquement des gobelets réutilisables (Ecocup) et/ou recyclables. Aucun usage de gobelet en plastique ne sera autorisé ;
- Nécessité d'utiliser uniquement de la vaisselle réutilisable (pouvant être consignée) ou éco-responsable ou ;
- Trier les déchets en les déposant dans les bacs dédiés (ordures ménagères, tri sélectif, verre, etc) ;
- Envisager des mesures pour réduire le gaspillage alimentaire, telles que par exemple (liste non définitive) : donation des surplus, vente à prix réduit en fin de service, etc ;

1 À cet égard, se référer à l'annexe 1 intitulée « Fiche technique tente pagode ».

- Rendre compte a posteriori du nombre de repas vendus ;
- Dans la mesure du possible, s'engager à l'achat de produits sous signes de qualité et d'exploitation en agriculture durable (locale, bio, équitable) ;
- Traiter et évacuer les huiles usagées dans un endroit strictement conforme ;
- Réduire la consommation d'eau en particulier lors des phases de nettoyage ;
- Utiliser des produits de nettoyage respectueux de l'environnement et conformes.

Sécurité et contraintes techniques minimales à respecter

- présence obligatoire pendant toute la durée de l'occupation ;
- obligation de respecter les horaires de présence entre 11h et 17h30 ;
- chauffage sans combustion autorisé uniquement à l'intérieur (aucun dispositif de chauffage à l'extérieur). Les appareils de cuisson ou de remise en température interdits ;
- l'utilisation sur les emplacements de systèmes de chauffage ou de climatisation consommant de l'énergie et fonctionnant en extérieur est interdite (Article L. 2122-1-1 A du Code général de la propriété des personnes publiques) ;
- se conformer aux dispositions respect du Code de la route et des arrêtés municipaux concernant la limitation de circulation sur les aires-piétonnes (sur lesquelles la circulation est strictement réglementée) et en particulier, toutes les dispositions visant les mesures de restriction de circulation et de stationnement , liées à la création d'une Zone à Faibles Émissions mobilité (ZFE-m);
- se conformer à la réglementation du Code du travail, du Code du commerce et du Code de la consommation ;
- respect strict des dimensions de l'emplacement mis à disposition pour chaque lauréat : Longueur : 3 m - Largeur : 3 m, soit une superficie totale de 9m²;
- respect de toutes les consignes de sécurité ;
- respect des normes en vigueur concernant le matériel et les marchandises vendues ;
- respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur, notamment pour les activités de type alimentaire et métiers de bouche, à savoir :

- le Règlement 852/2004 du 29 avril 2004 qui précise les obligations générales en matière de sécurité sanitaire des aliments ainsi qu'en matière d'aménagement des locaux et de leurs équipements ;
- l'Arrêté NOR : AGRG0927709A du 21 décembre 2009 indiquant les températures de conservation des produits périssables ;
- respect des règles sanitaires en vigueur au moment du déroulement de l'occupation ;
- bénéficier de toutes les assurances nécessaires à l'exercice de l'activité ;
- utilisation de conditionnements et/ou des matières d'emballage responsables ;
- maintenir l'hygiène et la propreté des emplacements et de leurs abords immédiats pendant toute la durée de l'occupation : nettoyage des tables et chaises avant l'ouverture puis à 13h, à 15h et à la fermeture le samedi et le dimanche. À ce titre, l'occupant sera tenu d'assurer, dans le respect du cadre en vigueur, le ramassage, le tri, le conditionnement et le transport des déchets, produits à l'occasion de son activité ;
- interdiction de déverser, sur et aux abords du site, les eaux usées et le cas échéant, les bacs à graisse ;
- disposer d'extincteur(s) adapté(s) au(x) risque(s) de l'activité proposée par l'exploitant ;

Engagements de la Ville de Marseille :

- Proposer un cadre d'accueil et de travail agréable aux occupants (accueil, toilettes...) ;
- Mettre à disposition des points d'eau en quantité suffisante ;
- Mettre à disposition des zones de dépôts de déchets (poubelles, etc) en quantité suffisante ;

Éléments à transmettre pour candidater :

- un courrier signé manifestant l'intérêt du candidat à présenter une offre, dans lequel figureront notamment toutes ses coordonnées (adresse postale, numéro de téléphone fixe et portable, adresse mail) et portant une mention certifiant que tous les renseignements fournis sont exacts ;
- le Kbis de la société ou tout autre document équivalent de moins de trois mois correspondant à l'activité ;
- l'identité et la qualité du dirigeant ;

- un curriculum vitae ;
- une photocopie recto/verso de la carte d'identité de l'exploitant ;
- une attestation d'assurance en responsabilité civile et les certificats fiscaux (attestation de régularité fiscale demandée au titre de l'année 2025 ou tout autre document pertinent faisant foi) et sociaux (déclaration à l'URSSAF ou tout autre document pertinent faisant foi) en cours de validité (moins de 6 mois) ;
- l'annexe 2 « Tableau à compléter » remplie, datée et signée ;
- le(s) menu(s) proposé(s) avec tarifs TTC accompagné(s) des visuels et/ou références à un site internet le cas échéant ;
- tout document ou agrément lié à l'exercice de l'activité et au matériel utilisé ;
- le dernier contrôle d'hygiène en date (si disponible) ;
- une attestation ou un rapport de vérification par un bureau de contrôle agréé des installations et respect des normes de sécurité afférentes en cours (gaz, sécurité incendie...) (cf annexe / Arrêté du 25 juin 1980 portant approbation des dispositions générales du règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans établissements recevant du public (ERP). Version en vigueur au 01 juillet 2025) ;
- les photocopies des cartes grises des véhicules tractant ou autres véhicules susceptibles de se rendre sur site et les photocopies des attestations d'assurances (en cours de validité) de ces véhicules ;

Montant de la redevance versée au titre de l'occupation

Cette occupation donnera lieu au paiement d'une redevance, conformément à l'article L. 2125-1 du Code général de la propriété des personnes publiques. Le montant de cette redevance sera calculé à partir du tarif suivant :

Code 314A - Occupation à caractère commercial manif conventionnée Ville de Marseille – Forfait par jour : **26,22€**.

Critères d'évaluation des dossiers de candidatures

Pour rappel, les dossiers transmis devront contenir tout élément / document permettant réellement d'apprécier les activités / actions projetées (descriptif adapté, photographies de bonne qualité, supports média, références à des sites internet, labels...) et leurs fonctionnements.

Seuls les dossiers complets présentés par chaque candidat à l'issue de la durée de publication seront évalués, sur la base des critères suivants (note sur 100 points) :

Critère N°1 : Qualité, diversité et originalité des produits alimentaires japonais proposés au public (40 points) composé de :

- **sous critère n°1** : origine, nature, qualité et traçabilité des ingrédients / composants utilisés pour la confection des produits / menus proposés à la vente **(22,5 points)** ;
- **sous critère n°2** : caractère traditionnel / authentique des plats japonais proposés à la vente avec obligatoirement au moins un plat végétarien **(12,5 points)** ;
- **sous critère n°3** : prise en compte des régimes alimentaires alternatifs (végan, végétarien, bio...) et des allergènes majeurs (gluten, lactose, fruits à coques...) **(5 points)**.

Critère N°2 : Adéquation et adaptabilité à la diversité de l'offre clientèle (30 points) composé de :

- **sous critère n°1** : adéquation de la carte des produits proposés à la vente avec les modes de consommation nomade : mise en évidence de la présentation, emballages, vaisselle, facilité de consommation **(12,5 points)** ;
- **sous critère n°2** : tarifs des produits proposés à la vente **(12,5 points)** ;
- **sous critère n°3** : mise à disposition, *a minima*, de deux moyens de paiement différents (carte bancaire, espèces, tickets et cartes restaurant etc.) pour le règlement des produits mis à la vente **(5 points)**.

Critère N°3 : Démarche environnementale (20 points) composé de :

- **sous critère n°1** : modalités d'utilisation de produits recyclables / recyclés **(7,5 points)** ;
- **sous critère n°2** : démarche de tri et de valorisation des déchets produits **(7,5 points)** ;

sous critère n°3 : réalisation de mesures faibles en pollution / en émission des gaz à effet de serre **(5 points)**.

Critère N°4 : Esthétique des installations en cohérence avec la thématique de la Fête de l'Automne (10 points) composé de :

- **sous critère n°1** : nature de l'aménagement du food-truck / de la tente pagode **(5 points)** ;

- **sous critère n°2** : présentation et organisation des produits (5 points).

Modalités de sélection :

Seuls les dossiers complets seront analysés. Tous les dossiers incomplets / non régularisés à l'issue de la date de clôture de la publication de l'Avis de publicité seront considérés irrecevables et donc non analysés / évalués.

La Ville de Marseille choisira les 5 candidats dont les dossiers répondent le mieux à l'ensemble des critères précédemment indiqués, à savoir ceux ayant obtenu les 5 notes globales les plus élevées à l'issue de la présente consultation.

Toute note inférieure à 50/100 sera éliminatoire (candidature rejetée).

Tel qu'indiqué précédemment, la mise à disposition des emplacements sera octroyée par la délivrance d'autorisations d'occupation du domaine public, venant précisément fixer les modalités et conditions de chaque mise à disposition.

En cas de désistement d'un des candidats sélectionnés, sera susceptible d'être sélectionné le premier des candidats non retenus (ayant obtenu la meilleure note parmi les non-retenus) et ainsi de suite.

L'ensemble des structures ayant candidaté (retenues comme non retenues) se verront informées de l'issue de leur candidature.

Discussion avec les candidats

La Ville se réserve le droit, selon la nature des propositions reçues, de pouvoir échanger avec les candidats concernant le contenu de leurs candidatures préalablement analysées.

L'ensemble des documents et éléments demandés ci-dessus devront être transmis par courrier électronique à l'adresse suivante : llavastre@marseille.fr en mettant en copie slaboz@marseille.fr

Objet du mail : « Réponse à avis de publicité - Emplacements pour la vente de restauration japonaise authentique ».

Date limite d'envoi des dossiers, heure de réception de mail faisant foi : le lundi 15 septembre 2025 à 9h00.

Renseignements techniques et administratifs : du lundi au vendredi de 8h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h00.

Contacts :

Madame Liza LAVASTRE : llavastre@marseille.fr

Monsieur Sammy LABOZ : slaboz@marseille.fr

Traitement des données personnelles collectées

Les informations recueillies dans le cadre du présent Avis de publicité feront l'objet d'un traitement de données destiné à la bonne gestion et à l'organisation de cette procédure et uniquement à cela. Ce traitement sera exclusivement assuré par les personnels habilités de la Ville de Marseille et de ses sous-traitants éventuels, dont la Ville de Marseille a vérifié leur bon respect du RGPD dans le cadre dudit Avis de publicité.

Il est rappelé au candidat qu'il peut demander tout complément d'information sur ledit traitement de données et peut faire valoir ses droits d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données en écrivant à dpo@marseille.fr ou à :

Ville de Marseille

Délégué à la protection des données (DPO)

42 avenue Salengro 13003 Marseille.

Annexes

Sont annexées au présent Avis de publicité :

- Annexe 1 - Fiche technique tente pagode ;
- Annexe 2 - Tableau à compléter.

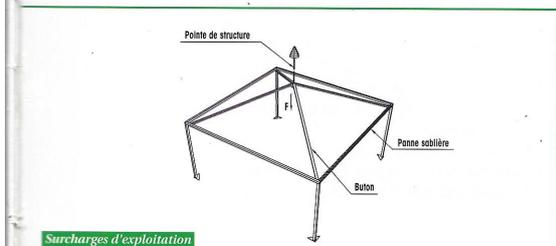
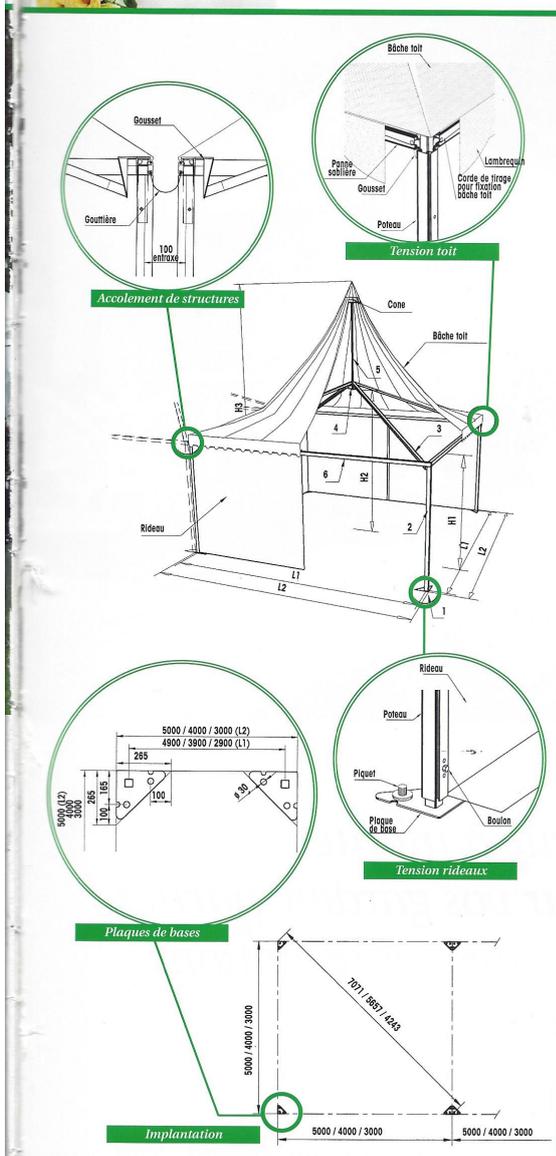
Annexe1



Les structures
Garden Cottage

3x3 m - 4x4 m - 5x5 m ht 2,20 m et 2,50 m

Structures mobiles et temporaires Waiter



Caractéristiques	3x3 m		4x4 m		5x5 m		
	ht 2,2	ht 2,5	ht 2,2	ht 2,5	ht 2,2	ht 2,5	
Portée	L2	3	3	4	4	5	5
Entraxe poteaux	L1	2,9	2,9	3,9	3,9	4,9	4,9
Hauteur faîtage extérieure	H3	3,94	4,24	5,04	5,34	5,25	5,55
Hauteur faîtage intérieure	H2	2,6	2,9	2,84	3,14	3,06	3,36
Hauteur sous sablière	H1	2,14	2,44	2,14	2,44	2,14	2,44
Travée long pan	L2	3	3	4	4	5	5
Plaque de base	1	237x237	237x237	237x237	237x237	237x237	237x237
Poteau	2	63x63	63x63	63x63	63x63	63x63	63x63
Buton	3	40x40	40x40	40x40	40x40	40x40	40x40
Nœud central	4						
Pointe structure	5						
Panne sablière	6	63x63	63x63	63x63	63x63	63x63	63x63

Montage et démontage	3x3 m	4x4 m	5x5 m
Nombre de personnes	2	2	2
Durée totale du chantier	20 mn	30 mn	40 mn
Engins + durée			
Matériel nécessaire non fourni	2 échelles doubles 3 m + 1 masse + 1 pied de biche		
Gain de temps pour le démontage	30%		

Détails et explications en page 122

Ancrage et lestage	Arrachement kg	Ancrage		Lestage		
		Coefficient	Nbre piquets ø 25 mm	Arrachement kg	Coefficient	
Structure	3x3 m	210	2	2 lg 500	170	1,65
Structure	4x4 m	225	2	2 lg 500	185	1,65
Structure	5x5 m	350	2	2 lg 500	290	1,65

Détails et explications en page 122

Surcharges d'exploitation	Hauteur 2,20 m et 2,50 m
Surcharges avec neige	F = 0 kg
Surcharges sans neige	F = 50 kg

Détails et explications en page 122

Conditionnement		Armature			Entoilage			Ex.*
		3x3	4x4	5x5	3x3	4x4	5x5	
Poids hors emballage	Ht 2,20 m	82 kg	93 kg	105 kg	35 kg	51 kg	70 kg	
Poids hors emballage	Ht 2,50 m	85 kg	95 kg	107 kg	40 kg	56 kg	75 kg	
Nombre de palettes pour entoilage de dimensions 0,80 x 1,20 x 0,60 m								1
Nombre de fardeaux pour armature de dimensions 2,90/3,90/4,90 x 0,35 x 0,45 m								1
Nombre de cartons de dimensions 0,60 x 0,40 x 0,35 m								1
Pièce la plus longue : sablière 2900/3900/4900 mm								
Nature de l'emballage : entoilage en sac sur palette, armature en fardeau, accessoires en carton								

*Calculé sur la base de structures complètes, non panachées

Annexe 2

CRITÈRES RESTAURATION

Tableau à compléter

Nom du prestataire de restauration :

Merci de cocher d'une croix les cases correspondantes à votre situation ou répondre dans la dernière colonne. Si l'information n'est pas connue, ne rien cocher.

Ne pas oublier de signer en bas de page.

Catégorie	Catégorie	Détail	Oui	Non	Autres réponses / remarques / précisions
Prestations des restaurateurs	Type de cuisine	Restaurateur spécialisé en cuisine japonaise authentique			
	Expérience	CV fourni en PJ			
	Capacité de production	Nombre de repas proposés par jour			
	Horaires	Engagement à respecter strictement les horaires de vente : 11h-17h30 maximum			
	Tarifs proposés	Proposition d'un plat à 9€			
		Proposition d'un plat à 10€			
		Proposition d'un plat à 11€			
		Proposition d'un menu plat + dessert + boisson à 12€			
		Proposition d'un menu plat + dessert + boisson à 14€			

		Proposition d'un menu plat + dessert + boisson à 16€			
	Offre proposée	Proposition d'au moins un plat végétarien			
		Transmission du menu détaillé avec tarifs en PJ			
	Installation	Mise en place par le restaurateur du mobilier commun fourni par la Ville de Marseille, soit 10 tables et 60 chaises			
Propreté	Nettoyage des tables et chaises avant 11h puis à 13h, à 15h et à la fermeture le samedi et le dimanche				
Infrastructures et matériel utilisé	Infrastructures	Possession d'un food-truck pour l'évènement			
		Location d'une tente pagode conforme (annexe 1 / Fiche technique tente pagode)			
	Appareils de chauffage	Respect des conditions de l'article portant sur la réglementation d'appareils de chauffage dans les tentes pagodes			
	Électricité	Port d'un adaptateur pour tableau électrique (type à venir)			
Port d'une prise marché					
Qualité des produits et approvisionnement	Affichage	Respect de l'affichage des mentions alimentaires obligatoire (prix, allergènes, origine des produits animaux (lieu d'élevage ou de pêche))			
Environnement		Vente de bouteilles d'eau en plastique proscrite			
		Utilisation de gobelets réutilisables (Ecocup)			
		Utilisation de gobelets recyclables			
		Utilisation de vaisselle réutilisable pouvant être			

	consignée (si oui, préciser)			
	Respect sérieux du tri des déchets			
	Mesures mises en place pour éviter le gaspillage alimentaire (si oui, préciser lesquelles)			
	Engagement à l'achat de produits sous signes de qualité et d'exploitation en agriculture durable (si oui, préciser producteur)			
	Traitement des huiles usagées			
	Réduction de la consommation d'eau			
	Utilisation de produits de nettoyage respectueux de l'environnement			

« En cochant cette case, je confirme avoir pris connaissance de ce document et certifie honorer mes engagements »

A le / / 2025

NOM et prénom :

Signature