

**Restauration et marché artisanal de la  
Fête de l'École Du Breuil 2025  
Appel à candidatures  
17-18 mai 2025**



Contact : [edb-partenariat@paris.fr](mailto:edb-partenariat@paris.fr)

Candidature auprès de [edb-partenariat@paris.fr](mailto:edb-partenariat@paris.fr)  
Jusqu'au 3 mars 2025

## Présentation de l'École Du Breuil

A Paris, au cœur du Bois de Vincennes, l'École Du Breuil offre depuis 150 ans l'un des plus grands domaines horticoles urbains entièrement consacrés à l'enseignement. Un jardin de 10 hectares, combinés aux 13 ha de l'arboretum, forme un plateau technique unique qui accueille chaque année plus de 300 élèves en formation initiale, par voie scolaire et en apprentissage, de la seconde au Master 2. Historiquement service intégré à la Ville de Paris, autonome depuis 2019, l'École conserve aujourd'hui un lien privilégié avec cette collectivité en tant qu'Etablissement Public Local.

Lycée professionnel, centre de formation d'apprentis (CFA) et organisme de formation pour adultes, l'école allie une grande expertise technique à une approche innovante du végétal dans l'espace urbain. Les modules de formation continue et les conférences de l'École Du Breuil sont accessibles aux agents de la Ville de Paris mais aussi aux professionnels du paysage et de l'horticulture, et bénéficient à 2000 personnes chaque année. Ouvert au grand public, le Domaine accueille également en cours plus de 800 passionnés de jardinage par an.

## Contexte et objectifs

### Présentation de la Fête de l'école

Chaque année au mois de mai, l'École organise une grande fête sur un week-end. C'est l'occasion pour le grand public de (re)découvrir l'École, et pour les apprenants de montrer le travail réalisé pendant l'année.

Une grande vente de plantes issues du Domaine est préparée et organisée par les apprenants et les jardiniers de l'École, au profit des voyages d'études des élèves. Des visites guidées gratuites du domaine sont aussi proposées, tout comme des stands d'information sur les formations, des expositions, des événements culturels, des balades botaniques, des points de restauration, des promenades en poney ou d'autres activités diverses et variées pour petits et grands.

Chaque année, entre 8 000 et 10 000 personnes participent à ce week-end festif devenu un rendez-vous reconnu.

### Règlement de l'appel à candidatures

Pour la fête de l'École 2025, deux appels à projets sont lancés par l'École Du Breuil pour contribuer à la vitalité de cet événement : un sur le volet animation, et un sur le volet restauration et vente/marché.

Durant les deux jours de la fête de l'École, un public varié se rencontre : amoureux des plantes, amateurs du jardin, voisins, parents d'élèves, futurs élèves intéressés par l'École, simples curieux...

Une grande partie des visiteurs reste une journée entière pour profiter des nombreuses animations proposées : ventes de plantes, expositions des travaux des élèves, visites guidées du domaine de

l'École, animations sélectionnées dans le cadre du volet 1 de l'appel à projets...

Proposer une offre de restauration fournie et variée pour ce week-end de fête est donc indispensable, d'autant plus que l'offre de restauration aux alentours de l'École est quasi inexistante.

La cour d'honneur de l'École sera ainsi mise à disposition pour l'installation de stands de restauration et de ventes artisanales (miel, fleurs coupées, produits du terroir...). Vous trouverez le détail de la disposition de ces espaces et les conditions d'installation dans l'annexe 1.

Pour la complète information des candidats, un stand de restauration sera également tenu par l'association des parents d'élèves, ainsi qu'une buvette par des élèves de l'École. L'expérience indique que cette offre est largement insuffisante, ce qui justifie le présent AAP.

#### Calendrier et durée :

La fête de l'École se déroulant sur les deux jours du week-end, les exposants sont attendus sur toute la durée de la fête.

## Structures et projets éligibles

Cet appel à projets s'adresse à tout type de structures professionnelles de vente de produits alimentaires ou artisanaux : entreprise, association, coopérative, collectif...

Le type et la structure du point de restauration (stand de vente, Food truck, kiosque...) ne sont pas imposés, ils seront à préciser dans la fiche technique de présentation.

L'École étant résolument tournée vers la préservation de l'environnement et l'agriculture durable, une attention toute particulière sera portée aux candidatures incluant une offre de restauration issue de l'agriculture biologique, de saison et locale, avec un effort porté sur la réduction des emballages et des déchets.

- Le type de produits alimentaires vendus est également libre dans la mesure cependant où il n'y aura pas de possibilité de se raccorder à l'électricité.
- Les offres végétariennes seront toutefois appréciées.
- Enfin, dans un souci d'inclusivité et d'accessibilité de l'offre au plus grand nombre, les candidatures proposant des prix raisonnables seront privilégiées.
- Les produits artisanaux vendus doivent être sauf exception en lien avec les activités de production de l'École : maraichage, fleurs coupées, tisanes, herbes aromatiques...

La vente d'alcool sera interdite le week-end de la fête de l'École.

Les projets doivent respecter la charte d'usage des espaces de l'École Du Breuil (annexe 2), à signer.

L'École ne pourra également être tenue responsable de la qualité des produits, de leur origine et de leurs conditions de conservation, et se réserve le droit de demander au lauréat de cesser son activité de vente à tout moment en cas de non-respect des règles d'hygiène (cf [règlement sanitaire](#)).

## Modalités pratiques

### Plan d'implantation

12 emplacements de ventes seront installés dans la cour, répartis selon ces deux usages :

- Alimentaire : jusqu'à 4 stands de 7 mètres de longueur pour 5 mètres de largeur maximum
- Artisanat : jusqu'à 8 stands de 5 mètres de longueur pour 2 mètres de largeur maximum

Vous trouverez le plan détaillé des espaces dans l'annexe 1.

### Installation et emplacement :

L'installation et la désinstallation des stands de vente de produits alimentaires et artisanaux devra se faire de manière autonome.

L'installation des stands devra se faire avant 10H le samedi, et le démontage entre 17H et 18H le dimanche. Les modalités d'installation détaillées seront à préciser dans la fiche technique de présentation.

Pas de raccordement électrique possible.

Pour rappel, la cour d'honneur est un espace extérieur non abrité.

L'école pourrait avoir besoin d'acheter pour son propre compte 70 repas le samedi et 50 repas le dimanche, au bénéfice de ses personnels bénévoles et au tarif de 5€ par personne. Merci d'indiquer dans la fiche technique de présentation si vous êtes intéressé.

### Redevance financière et convention d'occupation :

Chaque stand devra s'acquitter auprès de l'École Du Breuil d'une redevance financière, équivalent à **30 euros le mètre linéaire occupé par jour**, selon une tarification fixe votée par notre conseil d'administration. Une convention d'occupation du Domaine Public sera signée avec chaque exposant.

## Critères de sélection

Les critères de sélection des lauréats sont les suivants :

- Pour les ventes artisanales (sur 20 points) :
  - Qualité des produits et caractère local : 6 points

- Pertinence de l'offre au regard de l'animation de la fête de l'Ecole : 3 points
  - Conditionnement et caractère recyclable des produits : 3 points
  - Objet social de la structure : 3 points
  - Accessibilité des tarifs : 3 points
  - Facilité d'installation et de démontage : 2 points
- Pour les ventes alimentaires (sur 20 points) :
- Qualité des produits (bons, de saison, bio, végétariens...) : 6 points
  - Respect d'un cadre écoresponsable (produits locaux, emballages recyclables...) : 4 points
  - Quantité de repas envisagés : 3 points
  - Accessibilité des tarifs, formules mises en place... : 3 points
  - Facilité d'installation et de démontage : 2 points
  - Gestion des déchets (tri sélectif) : 2 points

## Modalités de candidature et calendrier

Pièces de la candidature :

- Fiche technique de présentation du stand
- Autorisation de droit à l'image (annexe 3) à signer
- Charte d'usage des espaces de l'Ecole Du Breuil (annexe 2) à signer

Les propositions doivent être déposées **au plus tard le lundi 3 mars à 12H**. Les candidatures seront ensuite sélectionnées au sein d'une commission « Evènement », composée de professionnels des différents corps de métiers de l'Ecole Du Breuil.

Une visite des espaces concernés est prévue **le jeudi 13 février à 14h en présence notamment du service logistique de l'école**. Vous pouvez vous y inscrire en envoyant un mail à [edb-partenariat@paris.fr](mailto:edb-partenariat@paris.fr).

Votre dossier et toute question relative à votre candidature est à envoyer à [edb-partenariat@paris.fr](mailto:edb-partenariat@paris.fr) en précisant « RESTAURATION » dans l'objet du mail

## Communication :

L'EDB se réserve la possibilité de communiquer sur l'ensemble de ses supports en amont, pendant et après la fête de l'Ecole sur les animations et les stands qui y auront été proposées.

Une autorisation de droit à l'image est à signer dans l'annexe 3.

## Engagement des candidats

En acceptant ce présent règlement, le candidat reconnaît en avoir pris connaissance et en accepte tous les termes, sans aucune réserve. Il certifie que toutes les informations transmises dans le cadre de sa candidature sont exactes.