ÉCOLE DU BREUIL
Arts & Techniques du paysage

Restauration - Journées Européennes du Patrimoine 2025 à l'Ecole Du Breuil
Appel à candidatures

20 septembre 2025

Contact : *edb-partenariat@paris.fr*

Candidature auprès de *edb-partenariat@paris.fr*
Jusqu'au 25 août 2025

ÉCOLE DU BREUIL
Arts & Techniques du paysage

Présentation de l'Ecole Du Breuil

A Paris, au cœur du Bois de Vincennes, l'Ecole 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'Ecole 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'Ecole 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

<u>Présentation des Journées Européennes du Patrimoine à l'Ecole Du Breuil</u>

Chaque année, l'Ecole Du Breuil participe aux Journées Européennes du Patrimoine (JEP). C'est l'occasion pour le grand public de (re)découvrir le riche patrimoine de l'Ecole, notamment ses jardins remarquables.

Cette année, un déstockage de plantes issues du Domaine est préparé et organisé par le Foyer socio-éducatif et les jardiniers de l'Ecole, au profit des voyages d'études des apprenants. Des visites guidées gratuites du domaine, des serres historiques et du rucher seront aussi proposées, tout comme des ateliers et des stands d'information sur les formations.

Chaque année, plusieurs centaines de personnes se rendent à l'Ecole Du Breuil pour les JEP.

<u>Règlement de l'appel à candidatures</u>

Pour les JEP 2025, un appel à projets est lancé par l'Ecole Du Breuil pour tenir des foodtrucks et des stands de vente de produits alimentaires (miel, fruits et légumes locaux…), afin de contribuer à la vitalité de cet évènement.

Durant les JEP, un public varié se rencontre : amoureux des plantes, amoureux du patrimoine, voisins, parents d'élèves, futurs élèves intéressés par l'Ecole, simples curieux…

Proposer une offre de restauration fournie et variée pour cette journée est indispensable, d'autant plus que l'offre de restauration aux alentours de l'Ecole est quasi inexistante.

Pour la complète information des candidats, une buvette sera également tenue par des élèves de l'Ecole sur la terrasse de la Roseraie. L'expérience indique que cette offre est largement insuffisante, ce qui justifie le présent AAP.

Calendrier et durée :

L'Ecole participe aux JEP **le samedi 20 septembre uniquement**, de 10h à 17h. Les exposants sont ainsi tenus d'être présents la journée complète.

Structures et projets éligibles

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

Le type et la structure du point de restauration (stand de vente, Food truck, triporteur…) ne sont pas imposés, ils seront à préciser dans la fiche technique de présentation. L'Ecole ne sera pas en mesure de prêter des barnums aux exposants.

L'Ecole 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. L'exposant sera également tenu de rapporter ses déchets.

- Le type de produits alimentaires vendus est libre dans la mesure où il ne nécessite pas d'accès à l'électricité.
- Les offres végétariennes seront appréciées.
- Dans un souci d'inclusivité et d'accessibilité de l'offre au plus grand nombre, les candidatures proposant des prix raisonnables seront privilégiées.

La vente d'alcool sera interdite durant la journée.
Les projets doivent respecter la charte d'usage des espaces de l'Ecole Du Breuil (annexe 2), à signer.

L'Ecole 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).

ÉCOLE DU BREUIL
Arts & Techniques du paysage

Modalités pratiques

Installation et emplacement :

L'installation et le démontage des stands et foodtrucks devra se faire de manière autonome.

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

Les exposants seront situés dans un espace extérieur non abrité.

Redevance financière et convention d'occupation :

Chaque stand devra s'acquitter auprès de l'Ecole 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 stands (sur 20 points) :
  - Qualité des produits et caractère local : 7 points
  - Objet social de la structure : 5 points
  - Accessibilité des tarifs : 5 points
  - Facilité d'installation et de démontage : 3 points

- Pour les foodtrucks ou apparentés (sur 20 points) :
  - Qualité des produits (bons, de saison, bio, végétariens…) : 7 points
  - Respect d'un cadre écoresponsable (produits locaux, emballages recyclables…) : 5 points
  - Accessibilité des tarifs, formules mises en place… : 4 points
  - Facilité d'installation et de démontage : 2 points
  - Gestion des déchets : 2 points

Modalités de candidature et calendrier

Pièces de la candidature :

- Fiche technique de présentation (annexe 1) à remplir
- Charte d'usage des espaces de l'Ecole Du Breuil (annexe 2) à signer
- Autorisation de droit à l'image (annexe 3) à signer

Les propositions doivent être déposées **au plus tard le lundi 25 août 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 emplacements des stands et foodtrucks peut être organisée **en présence notamment du service logistique de l'école**. Vous pouvez vous y inscrire en envoyant un mail à edb-partenariat@paris.fr.

Communication :

L'EDB se réserve la possibilité de communiquer sur l'ensemble de ses supports en amont, pendant et après l'évènement, sur les exposants retenus. 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.