

Fête de l'Ecole Du Breuil 2026

Appel à candidatures Restauration et Ventes

30-31 mai 2026



Contact : edb-partenariat@paris.fr

Candidature auprès de edb-partenariat@paris.fr
Jusqu'au 22 mars 2026

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 professionnel·les du paysage et de l'horticulture, et bénéficient à plus de 2000 personnes chaque année. Ouvert au grand public, le Domaine accueille également en cours plusieurs centaines d'adeptes de jardinage par an.

Contexte et objectifs

Présentation de la Fête de l'école :

Chaque année au mois de mai, l'Ecole organise une grande fête sur un week-end. C'est l'occasion pour le grand public de (re)découvrir l'Ecole, et pour les élèves de montrer le travail réalisé pendant l'année. C'est également l'occasion pour l'Ecole de marquer son engagement pour la préservation du vivant.

Une grande vente de plantes issues du Domaine est préparée et organisée par les élèves et les jardinier·es de l'Ecole, 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 évènements culturels, des balades botaniques, des points de restauration ou d'autres activités diverses et variées pour petits et grands. Cette année, nous souhaitons encourager les interventions liées aux questions de biodiversité et de préservation du vivant.

L'an dernier, plus de 16 000 personnes ont participé à ce week-end festif devenu un rendez-vous reconnu.

Objectifs de l'appel à candidatures :

Pour la fête de l'Ecole 2026, deux appels à projets sont lancés par l'Ecole Du Breuil pour contribuer à la vitalité de cet évènement : un sur le volet animation, **et un sur le volet restauration et ventes de produits en lien avec la nature.**

Durant les deux jours de la fête de l'Ecole, un public varié se rencontre : amoureux·ses des plantes et des jardins, voisin·es, parents d'élèves, futur·es élèves intéressé·es par l'Ecole, simples curieux·ses...

Une grande partie du public reste une journée entière pour profiter des nombreuses animations proposées.

Disposer d'une offre de restauration fournie et variée pour ce week-end de fête est donc indispensable, d'autant plus qu'elle est quasi inexistante aux alentours de l'Ecole.

La cour d'honneur de l'Ecole sera ainsi mise à disposition pour l'installation de stands de restauration et de ventes. Vous trouverez le détail de la disposition de ces espaces et les conditions d'installation dans l'annexe 1.

Pour la complète information des candidat·es, un stand de restauration sera également tenu par l'association des parents d'élèves, ainsi qu'une buvette par des élèves de l'Ecole. L'expérience indique que cette offre est largement insuffisante, ce qui justifie le présent appel à candidatures.

Calendrier et durée :

La fête de l'Ecole se déroulant sur les deux jours du week-end, les exposant·es sont attendu·es sur toute la durée de la fête.

Structures et projets éligibles

Cet appel à candidatures s'adresse à tout type de structures professionnelles : entreprise, association, coopérative, collectif...

Le type et la structure des points de ventes et de restauration (stands, Food truck, kiosque...) ne sont pas imposés, ils seront à préciser dans la fiche technique de présentation.

Pour les stands de restauration :

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. Il sera demandé à chaque stand de prévoir des sacs poubelles (en respectant le tri sélectif) et de repartir avec ses déchets.

Pour les stands de ventes :

Seront éligibles les projets prévoyant de vendre des produits en lien avec la nature au sens large, comme par exemple des produits alimentaires durables, des objets artisanaux liés au végétal, maraîchage, fleurs coupées, tisanes, herbes aromatiques, livres botaniques...

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

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/à la lauréat·e de cesser son activité de vente à tout moment en cas de non-respect des règles d'hygiène (cf [règlement sanitaire](#)). Une preuve de suivi d'une formation aux règles d'hygiène alimentaire est demandée dans la fiche technique.

Modalités pratiques

Plan d'implantation :

12 emplacements 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
- Ventes : 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 le démontage des stands devra se faire de manière autonome, avant 10h le samedi, et entre 17h et 18h le dimanche. Les modalités d'installation détaillées seront à préciser dans la fiche technique.

Pas de raccordement électrique possible.

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

Des tables et des chaises seront installées dans la cour d'honneur et mises à disposition du public.

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 lauréat·es sont les suivants :

- Pour les stands de ventes de produits en lien avec la nature (sur 20 points) :
 - Qualité des produits et caractère local : 6 points
 - Pertinence de l'offre au regard de l'objet social de l'Ecole (Nature en ville, transition écologique, végétal) : 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
-
- o Pour les stands de restauration (sur 20 points) :
 - Qualité des produits (de saison, bio, végétariens...) : 6 points
 - Respect d'un cadre écoresponsable (produits locaux, emballages recyclables...) : 6 points
 - Quantité de repas envisagés et moyens humains adaptés : 3 points
 - Limitation des déchets (sacs poubelles à prévoir pour les déchets ne pouvant être évités) : 3 points
 - Facilité d'installation et de démontage : 2 points

Modalités de candidature et calendrier

Pièces de la candidature :

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

Les propositions doivent être déposées **au plus tard le dimanche 22 mars**. Elles seront ensuite arbitrées par le comité technique de l'Ecole, composé de professionnel·les des différents corps de métiers de l'Ecole Du Breuil.

Une visite de la cour d'honneur en présence d'agent·es de l'Ecole est possible sur demande à l'adresse edb-partenariat@paris.fr. Votre dossier et toute question relative à votre candidature est également à envoyer à edb-partenariat@paris.fr en précisant « RESTAURATION » dans l'objet du mail.

Communication :

L'EDB communiquera 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 candidat·es

En acceptant ce présent appel à candidatures, le ou la candidat·e reconnaît en avoir pris connaissance et en accepte tous les termes, sans aucune réserve. Elle·il certifie que toutes les informations transmises dans le cadre de sa candidature sont exactes.