

Direction interrégionale de  
la protection judiciaire de la jeunesse Grand-Ouest

**Cahier des Clauses Techniques Particulières**

**MARCHÉ PUBLIC DE LOCATION DE SALLE (ET PRESTATIONS ANNEXES)  
DANS LE CADRE D'UN SALON GASTRONOMIQUE SELON UNE PROCEDURE  
D'APPEL D'OFFRES**

*(en application de l'article L2124-2 et R2161.2 à R2161-5 du code de la  
commande publique)*

**MINISTERE DE LA JUSTICE**

***Direction interrégionale de la protection judiciaire de la jeunesse Grand-Ouest***

***6, places des Colombes - CS 20804***

***35108 RENNES Cedex 3***

**Organisation d'un salon gastronomique et concours  
culinaire par la Protection judiciaire de la jeunesse  
« Le Parcours du goût »**

**Réf. : DIR-GO/2025-2026-RC-Parcours du goût-**

## **ARTICLE 1<sup>er</sup> : OBJET DU MARCHÉ**

Le présent cahier des clauses techniques particulières a pour objet la location des infrastructures nécessaires à la tenue d'une manifestation nationale avec prestations annexes, organisée par la DIRPJJ Grand-Ouest, en application du cahier des clauses administratives générales des marchés publics de fournitures courantes et services en vigueur.

L'offre fait l'objet d'une présentation détaillée par le prestataire dans un mémoire technique reprenant l'ensemble des éléments cités ci-dessous.

## **ARTICLE 2 : PRESENTATION DE LA DIRPJJ GO**

La Protection judiciaire de la jeunesse (PJJ) est un service du ministère de la justice. Elle a pour mission principale l'action éducative dans le cadre pénal. Il s'agit d'éduquer, de protéger et d'insérer le mineur en conflit avec la loi, dans un objectif de lutte efficace contre la récidive. Elle est chargée de l'ensemble des questions intéressant la justice des mineurs et de la concertation entre les institutions intervenant à ce titre.

La direction interrégionale de la PJJ du Grand-Ouest est l'une des 9 directions interrégionales, administration déconcentrée, de la DPJJ sur le territoire. La direction interrégionale se décline à un niveau infra en 6 directions territoriales couvrant 1, 2 ou 3 départements. La direction territoriale regroupant les départements 22 et 35 accueille la manifestation sur son territoire en 2026.

## **ARTICLE 3 : DESCRIPTION DE LA MANIFESTATION**

La manifestation « Les parcours du goût » est un évènement ayant pour objet principal l'organisation d'un salon gastronomique doublé d'un concours culinaire et d'un concours stand, organisé chaque année au sein d'une direction interrégionale de la PJJ.

Salon créé en 1999 par un ouvrier professionnel de cuisine et un éducateur, il réunit aujourd'hui, autour d'un thème donné, une trentaine d'équipes venues de la France métropolitaine et ultramarine. Composées de jeunes et de professionnels de la PJJ, les équipes se déplacent chaque année vers une nouvelle région organisatrice.

En 2026, cette manifestation est prévue pour se tenir sur le territoire de la direction interrégionale du Grand-Ouest, plus précisément sur le territoire de la direction territoriale des départements des Côtes d'Armor et d'Ille et Vilaine (DT 35-22)

Elle se déroulera le temps d'un week-end sur la période d'octobre ou novembre 2026, voire première semaine décembre (dates disponibles à préciser par le prestataire).

## **ARTICLE 4 : LOCATION DE LA SALLE ET DU MOBILIER**

La location facturée comprend le coût de réservation, la location, l'assurance des locaux, et l'assurance annulation.

Le coût de location du mobilier comprend le coût de livraison, la reprise du matériel et l'assurance.

La location fait l'objet d'un chiffrage par jour de location sur la base de 4 jours de location, montage et démontage compris.

## **ARTICLE 5 : DEROULE DE LA MANIFESTATION**

Nombre de jours : la manifestation se déroule du samedi matin vers 9h30 au dimanche soir vers 18h, un temps d'installation et de désinstallation est nécessaire et doit être compris dans la location (temps à estimer par le prestataire).

Une trentaine d'équipes participantes sont présentes sur le site.

Les mêmes équipes participent à un concours culinaire et sont amenées dans ce cadre à présenter une recette devant un jury.

La durée de réalisation et de présentation de la recette au jury est de 1h20, dont 35 mn en arrière cuisine et 45 mn sur un podium.

3 équipes doivent pouvoir préparer leur recette de façon concomitante.

Il est ainsi demandé de prévoir 3 ilots de préparation culinaire avec espace de stockage, de réfrigération, de préparation, de cuisson et de plonge.

Les matériels suivants sont à prévoir :

- Une étagère minimum 1.5 m de hauteur 1 colonne de réserve sèche pour stockage matières premières (hors froid), par équipe
- Une table par équipe (environ 70 x 100 cm) pour poser la vaisselle et les ustensiles
- Une armoire positive par zone de préparation (environ 100 litres)
- Une armoire négative pour les 3 équipes (facilement accessible pour chacune d'entre elles), entre 800 et 1000 litres
- Une table de préparation par équipe (environ 120 x 60 cm)
- La DIRPJJ prévoira un matériel de cuisson par équipe
- Un bac de plonge par équipe
- La vaisselle sera fournie par chaque équipe
- Des bacs de déchets par équipe

Chaque ilot fera environ 25 m2

Le matériel sera conforme aux normes d'hygiène alimentaires.

Un exemple de plan d'implantation de la manifestation est joint au CCTP. Il est fourni à titre indicatif pour aider le candidat à répondre à l'offre, il n'a pas valeur contractuelle.

Les équipes participent dans le même temps à un concours stands. Ces équipes tiennent et animent un stand décoré par leurs soins autour d'un thème retenu par l'édition. Le stand devra pouvoir installer des matériels électriques de type plaque chauffante, ou micro-ondes (éventuellement petit frigo) pour pouvoir présenter des spécialités culinaires se rapportant au thème imposé. Les matériels de cuisson ou de réfrigération seront apportés par chaque équipe dans les stands.

Concernant les stands équipes et partenaires (total : 50 stands), le titulaire prévoira pour chacun de ces stands, 2 chaises et 1 table de 120 cm.

Une cérémonie de remise des prix est organisée à l'issue des deux concours (stands et culinaires).

Composition des équipes : chaque équipe est composée de 6 à 12 participants (un nombre de jeunes entre 4 et 8, avec un encadrement d'un adulte pour 2 jeunes). Les équipes se répartissent entre les stands et le concours culinaire.

En marge des concours, un village d'animations est proposé aux participants et aux visiteurs présents lors du week-end.

Une distinction sera faite entre les animations ouvertes au grand public et celles exclusivement réservées aux jeunes de la PJJ, proposées dans un espace dédié et non accessible au grand public.

Des partenariats nationaux et locaux sont susceptibles de venir appuyer cette manifestation.

## **ARTICLE 6 : LOCALISATION DE LA SALLE**

La localisation de la salle devra se situer soit sur le département de l'Ille-et-Vilaine, soit celui des Côtes-d'Armor.

L'accessibilité à cette salle sera assurée par les transports en commun ou autre moyen à définir dans le mémoire technique.

Un plan des bâtiments (plan de masse, espaces extérieurs, identification des pièces intérieures) sera annexé à l'offre.

## **ARTICLE 7 : AMENAGEMENT DES ESPACES INTERIEURS ET EXTERIEURS**

**Espaces intérieurs :** Le salon est ouvert au grand public. Entre 1000 et 2000 personnes sont attendues sur le site pendant le week-end.

La surface minimale de la salle sera de 2500m<sup>2</sup> avec parkings dimensionnés en conséquence. L'aménagement peut se faire au sein d'une ou plusieurs salles connexes.

La répartition minimale des espaces sera la suivante :

- Un espace de 1700 m<sup>2</sup> à 2400m<sup>2</sup> pour la zone d'accueil et le concours culinaire ;
- Un espace minimal de 100m<sup>2</sup> pour des bureaux (secrétariat général organisateurs) ;
- Un espace de 500 à 1000m<sup>2</sup> pour les jeunes (repas, détente et village animations/ santé);
- Un espace minimal de 200m<sup>2</sup> pour les bénévoles.

Les offres ne respectant pas ces surfaces minimales ne pourront pas être retenues.

Deux espaces doivent pouvoir être distingués : un espace dédié aux jeunes et aux équipes encadrantes non accessibles au public et un espace pour le concours accessible au public.

Concernant l'agencement de la zone Concours cuisine en particulier, il convient de prévoir :

- a) une arrière-cuisine équipée pour les préparations des recettes et la plonge, conformément aux précisions de l'article 3,
- b) un espace cuisine visible avec table en longueur disposée devant le jury pour la finalisation de la préparation et la présentation des plats,
- c) l'espace « jury » : prévoir une dizaine de chaises alignées avec table habillée (nappage textile)
- d) l'espace « public », de type assis, pour assister au concours (une centaine de places) ;

Un cloisonnement sera possible pour correspondre aux pré-requis de zonages, le coût du cloisonnement est compris dans le coût proposé sur l'aménagement des espaces

**Des espaces extérieurs** doivent être également prévus :

- Un parking pour les équipes est nécessaire avec des possibilités de raccordement électrique (véhicules frigorifiques)
- Un parking public selon la spécificité du site

La présence de bornes électriques de recharge est facultative, mais serait appréciée.

Une documentation détaillée avec photos et plans sera à fournir dans le mémoire technique

Le temps de réunion mobilisé pour la définition de l'agencement à prévoir sera inclus dans l'offre relative à l'agencement des espaces au BPU

## **ARTICLE 8 : INSTALLATIONS TECHNIQUES REQUISES**

### **Article 8-1 : stands et estrade**

Trente (30) stands maximums devront être prévus pour les équipes, auxquels s'ajouteront des stands de partenaires extérieurs (une vingtaine), soit un total de 50 stands à prévoir. Les stands seront ouverts sur deux côtés et auront un dimensionnement minimum de 9 m<sup>2</sup>.

L'installation et la désinstallation des stands sont comprises dans la prestation.

La décoration sera réalisée par chaque équipe sauf décoration florale prévue par le prestataire.

Le titulaire prévoira un équipement de 2 chaises et 1 table de 120 cm pour chacun de ces stands. Il devra prévoir également des branchements électriques (certains stands sont susceptibles d'être équipés de mini fours ou plaques chauffantes),

Une estrade d'environ 30 M2 sera installée par le titulaire, avec parquet ou sol moqueté et juponnage. Elle sera utilisée pour les discours et la remise des prix.

### **Article 8-2 : autres mobiliers**

Le prestataire mettra à disposition des mobiliers de type chaises, et tables (basses, à hauteur d'assise classique et/ou mange-debout), fauteuils, pupitres, mobiliers de vestiaires, en chiffrant ces mobiliers dans le BPU à l'unité ou par lot. Un quantitatif estimatif fourni dans les pièces du marché à titre indicatif, permet d'avoir une vision prévisionnelle des besoins à commander.

### **Article 8-3 : supports audio-informatiques**

Le candidat devra décrire le réseau wifi qu'il propose en précisant le débit possible. Il confirmera qu'il n'y a pas de zone blanche. La salle devra bénéficier d'une couverture sur les opérateurs mobiles les plus représentés, comprenant obligatoirement une couverture réseau par l'opérateur SFR (opérateur client ministère de la justice).

La mise à disposition de matériels et d'écran de projection sera possible (4 projections possibles), avec possibilité de diffuser le déroulement de la manifestation en simultané sur un écran positionné en proximité de l'estrade. Il conviendra de prévoir 5 micros dont 1 fixe à installer sur l'estrade et 4 mobiles ; ces micros seront fournis avec un dispositif de sonorisation couvrant l'ensemble de l'espace de la manifestation (en intérieur).

Un test sera organisé en amont de la manifestation pour valider les dispositifs installés

### **Article 8-4 : réseau électrique / gestion des lumières**

Les modalités de gestion des lumières seront précisées dans le mémoire technique en lien avec l'implantation des matériels (possibilité de jeux de lumières, puissances électriques à respecter...).

Une rampe de 4 spots sera installée pour éclairer l'estrade.

Un descriptif des possibilités de sources d'alimentation électrique et prises informatiques et la capacité totale de puissance électrique offerte seront précisées dans l'offre. Les branchements et les puissances demandées sont précisés dans le BPU.

### **Article 8-5 : autres dispositifs techniques**

Toute spécificité nécessitant une attention particulière du locataire sur des équipements techniques spécifiques (réseau d'eau, ventilation, chauffage...) devra être précisée dans le mémoire technique. Le nombre d'arrivée d'eau à prévoir est précisé dans le BPU.

## **ARTICLE 9 : LOGISTIQUE**

### **Article 9-1 : aménagement de la salle**

L'aménagement de la salle sera assuré par le prestataire.

La DIRPJJ-GO sera présente lors de l'aménagement pour valider les aménagements et devra pouvoir accéder aux espaces de stockage la veille du début de la manifestation à partir de 9 heures.

Elle sera également présente lors du démontage des installations pour celles qui la concerne.

### **Article 9-2 : contraintes liées à la nature de la manifestation organisée**

La manifestation prévue consistant en des démonstrations culinaires, des règles d'hygiène spécifiques doivent être assurées conformément aux normes en vigueur.

Trois espaces de plonge doivent être accessibles pour toutes les équipes afin de nettoyer le matériel à l'issue du passage sur l'espace « concours ».

Un espace cuisine doit être prévu permettant d'accueillir 3 équipes du concours gastronomique qui prépareront un plat de façon concomitante, et comprenant également un espace identifié pour les préparations culinaires. Voir ci-avant aux articles 3 et 5 pour détail des zones.

Le concours stand ne comprend pas de confection sur place mais un espace est à prévoir pour le dressage, la tenue au froid, et éventuellement la cuisson (plaque chauffante).

Les matériels des concours stands sont apportés par les équipes. Il est demandé au prestataire de fournir une table 120 cm et 2 chaises par stand.

Le prestataire précisera dans le mémoire technique en le décrivant si du matériel de cuisson est mis à disposition et inclus dans son offre de location ou pas. Pour autant, la DIRPJJ fournira ses propres fours, voire l'ensemble du matériel de cuisson, qu'elle installera elle-même. Des branchements électriques seront mis à disposition par le prestataire pour le bon fonctionnement de l'ensemble du matériel dans des conditions de sécurité conformes à la réglementation.

### **Article 9-3 : sanitaires**

L'offre précisera le nombre de sanitaires (nombre de wc et nombre de douches) mis à disposition. Il sera prévu des sanitaires hommes - femmes et PMR. Ces éléments seront précisés et localisés sur le plan établi par le prestataire et annexé à l'offre.

Des sanitaires seront accessibles au public et d'autres devront être réservés aux acteurs de la manifestation.

La présence de vestiaires (non mixtes) sera précisée dans l'offre. Des vestiaires pour l'espace jeunes (casiers de rangements) et des vestiaires pour l'accueil du public (portants et cintres surveillés) seront prévus.

Dimension minimum des casiers : 30/30/30 verrouillable par digicode ou cadenas à apporter par le titulaire (à préciser dans le mémoire technique)

### **Article 9-4 : fluides**

La facturation des fluides se fera sur la base d'un forfait eau/gaz/électricité journalier.

Les coûts de branchements seront proposés à l'unité pour toute la durée de la location.

### **Article 9-5 : gestion des déchets / nettoyage**

L'offre précisera les modalités de gestion des déchets. Le titulaire prévoira l'ensemble des fournitures nécessaires à la collecte et à l'enlèvement des déchets (sacs poubelles, conteneurs, bacs à déchets...). Les modalités de tri sélectif seront précisées, ainsi que le cas échéant, les cas de redistribution. De façon générale, le candidat décrit les démarches mises en place pour prévenir et lutter contre le gaspillage alimentaire. Le salon pouvant générer un volume conséquent de déchets alimentaires, à l'issue des prestations, le titulaire s'engage à développer une politique de don des produits non consommés au bénéfice d'associations caritatives. Les produits concernés sont les produits n'ayant pas subi une rupture de chaîne de froid. Le

titulaire met en place un reporting pour l'acheteur, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires. ».

La désinstallation des équipements installés par le prestataire et le nettoyage des lieux seront assurés par lui avant et après la manifestation et pendant la manifestation sur le rythme suivant : passage horaire dans les sanitaires, 2 fois par jour dans zone cuisine -préparation-stockage-cuisson- et sur le reste du site 1 fois par jour (ramassage des déchets 2 fois par jour)

#### **Article 9-6 : zone de livraison**

Une zone de livraison sera nécessaire pour la réception des denrées alimentaires à prévoir dans le cadre de la manifestation.

Cette zone devra pouvoir accueillir des camions frigorifiques. Ceux-ci devront pouvoir être branchés au réseau électrique.

#### **Article 9-7 : permanence technique**

Le prestataire garantira une réponse technique en cas de dysfonctionnement des appareils mis à disposition par transmission de contact téléphonique à joindre en cas de problème et en précisant les modalités et horaires d'intervention du/des référent(s) technique (s).

### **ARTICLE 10 : GESTION DE LA SECURITE SUR LE SITE**

#### **Article 10-1 : gestion des flux**

Les horaires d'ouverture du site au public se situeront le samedi matin aux alentours de 9h30 et de fermeture le dimanche soir vers 18h,

L'accès au site sera facilité par les personnes désignées par la DIRPJJ GO, qui orienteront les participants et les invités à leur arrivée.

Un contrôle des accès sera fait à l'entrée du bâtiment (contrôle des sacs à l'entrée par le prestataire).

L'accès aux personnes à mobilité réduite sera assuré.

Une signalétique intérieure est prévue au BPU. La signalétique sera chiffrée dispositifs de fixation et installation comprise. Elle indiquera les différentes zones en aidant à la circulation vers celles-ci. Elle sera décrite au mémoire technique.

#### **Article 10-2 : gardiennage**

Le gardiennage du site sera assuré par une surveillance du parking, y compris la nuit : Les dispositifs en place seront précisés par le prestataire (gardien, alarmes, vidéo surveillance ...). Le prestataire effectuera les démarches de contrôle de probité de ses personnels (y compris en situation de sous-traitance) intervenant sur le site.

### **Article 10-3 : permanence sanitaire**

Les personnels en charge de la permanence sanitaires seront titulaires a minima de la qualification PSE2.

2 personnels seront présents a minima sur chaque journée de façon concomitante

### **Article 10-4 : sécurité incendie**

Les personnels en charge de la sécurité-incendie seront titulaires a minima de la qualification SSIAP 2

Pour l'ensemble des intervenants, le coût de personnel qui sera indiqué au BPU est tout inclus ; il comprend les éventuels frais de déplacement et de restauration.

## **ARTICLE 11 : GESTION DES AUTORISATIONS**

Le prestataire précisera les autorisations qu'il doit être amené à solliciter dans le cadre de la manifestation prévue (sur le stationnement / circulation...) et les autorisations que la DIRPJ GO devra elle-même solliciter en lien avec la location de la salle.

Les démarches à réaliser auprès de la commission départementale de sécurité incendie seront réalisées de façon concertée entre le prestataire et la PJJ. Le prestataire préremplira les demandes d'autorisation nécessaires et les soumettra à validation de la PJJ.

Les boissons alcoolisées ne seront pas autorisées sur le site.

## **ARTICLE 12 : DEPOT DE GARANTIE /ASSURANCES**

L'Etat étant son propre assureur, il ne sera pas tenu de fournir une attestation d'assurance émanant d'un prestataire extérieur d'assurances pour justifier de la couverture des sinistres qui lui seraient imputables et susceptibles de se produire en cours de location. Un certificat en ce sens pourra être produit en son nom.

## **ARTICLE 13 : DEVELOPPEMENT DURABLE**

Le titulaire s'engage dans une démarche écoresponsable et précisera dans le mémoire technique les mesures mises en œuvre à cette fin. Dans ce cadre, il tiendra compte de:

- Les économies d'énergie et le développement des énergies renouvelables
- La prévention de la production des déchets et leur orientation vers des filières de valorisation. De façon générale, le candidat décrit les démarches mises en place pour prévenir et lutter contre le gaspillage alimentaire. Le salon pouvant générer un volume conséquent de déchets alimentaires, à l'issue des prestations, le titulaire s'engage à développer une politique de don des produits non consommés au bénéfice

d'associations caritatives. Les produits concernés sont les produits n'ayant pas subi une rupture de chaîne de froid. Le titulaire met en place un reporting pour l'acheteur, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires. ».

- Les pratiques environnementales appliquées aux modalités d'exécution des prestations et notamment les politiques de réduction des émissions de gaz à effet de serre et d'amélioration de la qualité de l'air
- La réduction des impacts sur la biodiversité (ex : utilisation de produits ecolabellisés)  
L'entretien est assuré avec des produits de nettoyage éco labellisés type ecolabel européen, NF Environnement ou équivalent., le titulaire en garantit la traçabilité
- La sensibilisation des intervenants aux problématiques environnementales liées à l'exécution du marché.
- Le titulaire a l'obligation de favoriser l'achat de matières recyclées ou matières issues de filières d'achats durables (ex : mobilier)

Le titulaire s'assure du respect par ses sous-traitants des obligations environnementales fixées par le marché.

Sur le plan social, le candidat devra développer toutes les actions, en lien avec l'objet du marché, visant l'accompagnement vers l'emploi d'un public fragile ou défavorisé. : politique d'insertion dans l'emploi, politique d'accompagnement du handicap, dispositifs d'accompagnement social des salariés.

Le titulaire s'engage à respecter les obligations prévues par l'article 6 du CCAG-FCS relative à la protection de la main-d'œuvre et conditions de travail

-----