MINISTÈRE
DE LA JUSTICE
Liberté
Égalité
Fraternité

Direction de la protection judiciaire de la jeunesse

DIRECTION INTERRÉGIONALE GRAND-OUEST

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)

MARCHE PUBLIC DE SERVICES

Procédure d'appel d'offres ouvert en application des articles R. 2124-1 à 2 et R. 2161-1 à 5 du Code de la commande publique

SALON GASTRONOMIQUE ET CONCOURS CULINAIRE

« Les Parcours du goût »

12 et 13 juin 2027 à Cesson-Sévigné (35)

LOT 2 : Installation générale et location du mobilier adapté à la configuration de la salle

Prestation d'installation générale du Salon, incluant la location et la mise en place du mobilier, des cloisons délimitant les stands, la signalétique et la sécurité des ouvrages.

Direction interrégionale de la protection judiciaire de la jeunesse Grand Ouest (DIRPJJ GO)
3 Avenue Belle Fontaine, BAT « Energies B »
35510 CESSON-SÉVIGNÉ
Tél : 02.99.87.95.27

SOMMAIRE

1. PRÉSENTATION DE LA DIRPJJ GRAND-OUEST 3
2. OBJET DU MARCHÉ 3
3. DESCRIPTION DE LA MANIFESTATION 3
4. DATES ET DÉROULÉ DE LA MANIFESTATION 4
5. SITE ET UTILISATION DES ESPACES 4
6. INSTALLATION GÉNÉRALE DE LA MANIFESTATION 6
7. LOCATION DU MOBILIER ET BESOINS TECHNIQUES SPÉCIFIQUES 7
8. SIGNALÉTIQUE 9
9. CALENDRIER ET MODALITÉS D'ÉXÉCUTION 9
10. CONTRAINTES ET EXIGENCES PARTICULIERES 10
11. DÉPÔT DE GARANTIE / ASSURANCES 10
12. DÉVELOPPEMENT DURABLE 11
13. ANNEXES 11

1. PRÉSENTATION DE LA DIRPJJ GRAND-OUEST

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 2 ou 3 départements. La direction territoriale regroupant les départements Côtes-d'Armor et Ille-et-Vilaine accueillera la manifestation « Les Parcours du Goût » sur son territoire en 2027.

2. OBJET DU MARCHÉ

Le marché a pour objet l'aménagement du site événementiel (installation générale et location de mobilier incluses) qui accueillera une manifestation nationale organisée par la Direction Interrégionale de la Protection Judiciaire de la Jeunesse Grand-Ouest (DIRPJJ Grand-ouest).
« Les Parcours du Goût » est un salon gastronomique ouvert au grand public basé sur un concours culinaire et un concours stand auxquels participent les jeunes suivis par la PJJ. Cet événement est organisé chaque année dans une ville de France différente. La 26e édition se tiendra les 12 et 13 juin 2027 à la Glaz Arena de Cesson-Sévigné en Ille-et-Vilaine.

3. DESCRIPTION DE LA MANIFESTATION

La manifestation « Les parcours du goût » est un évènement ayant pour objet principal l'organisation d'un salon gastronomique - ouvert au grand public - 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 - soit plus de 150 jeunes - 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.

Sur l'ensemble du week-end, l'évènement attire plus de 1500 visiteurs. Des partenariats nationaux et locaux sont susceptibles d'appuyer cette manifestation.

En 2027, cette manifestation se tiendra 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). Le lot n°1 « Location de la salle et prestations annexes » a été attribué La **Glaz Arena** de Cesson-Sévigné (35).

L'acheteur invite les candidats à se référer à l'annexe 1 au présent CCTP « Présentation générale » qui décrit les besoins fonctionnels de l'événement.

4. DATES ET DÉROULÉ DE LA MANIFESTATION

Les Parcours du Goût se dérouleront le week-end du 12 et 13 juin 2027 avec comme temps forts (horaires susceptibles d'évolution) :

VENDREDI 11 JUIN 2027		
Après-midi	13h00 > 16h00	Arrivées et installation des équipes candidates
	14h00	Arrivées et installation des partenaires
	18h30	Fin de la décoration des stands et de l'appropriation des espaces
SAMEDI 12 JUIN 2027		
Matin	8h00 > 9h15	Accueil petit-déjeuner pour équipes et bénévoles
	8h30	Lancement du concours culinaire catégorie #1
	9h30	Ouverture au public - lancement du concours stand jour #1
	10h00	Discours inaugural
Midi	12h00 > 14h00	Pause déjeuner pour équipes et bénévoles
		Salon ouvert au public en continu
Après-midi	14h00	Reprise du concours culinaire
	17h50	Présentation de la dernière assiette du concours culinaire #1
	18h00	Fermeture du salon au public et mise en sécurité des stands avant départ des équipes
	18h00 > 18h30	Délibérations du jury culinaire pour la catégorie #1
Soir	18h30 > 22h00	Soirée dédiée aux bénévoles sur site
DIMANCHE 13 JUIN 2027		
Matin	8h00 > 9h15	Accueil petit-déjeuner pour équipes et bénévoles
	8h30	Lancement du concours culinaire catégorie #2
	9h30	Ouverture au public – reprise du concours stand jour #2
Midi	12h00 > 14h00	Pause déjeuner pour équipes et bénévoles
		Salon ouvert au public en continu
Après-midi	14h00	Fin du concours stand - délibérations du jury stands
	14h50	Présentation de la dernière assiette du concours culinaire #2
	15h00	Fermeture du salon au public
	15h00 > 15h45	Délibérations du jury culinaire pour la catégorie #2
	16h00	Cérémonie de remise des prix - annonce des vainqueurs
	17h00	Démontage des stands et des différents espaces

5. SITE ET UTILISATION DES ESPACES

Les Parcours du Goût se tiendront à la Glaz Arena, Chemin du Bois de la Justice à Cesson-Sévigné en Ille-et-Vilaine (cf. annexe 2 « Plan d'orientation Glaz Arena »). L'utilisation des espaces est répartie comme suit à titre indicatif.

INTITULÉ ESPACE ORGANISATION	SALLE GLAZ ARENA	USAGE/ FINALITÉ/OBJECTIF
Accueil	Lobby	Entrée/sortie Arrivée : accueil et briefing du public par les directeurs stagiaires de l'École Nationale PJJ. Vestiaires pour le public Départ : recueil des avis du public par les directeurs stagiaires de l'ENPJJ dans une enquête de satisfaction
Concours cuisine	Plateau de l'Arena	Un plateau de 150 m^2 où 4 cuisines symétriques sont disposées pour maximiser le nombre de passages d'équipes à un instant T : - 2 espaces en « back-office » à l'abris des regards du public - 2 espaces en « front-office » filmés et exposés au jury et au public.
Concours stand	Plateau de l'Arena	Chaque équipe décore et anime son stand tout au long du weekend. Cuisson, préparation et dégustation de bouchées sur stand. Cet espace accueille aussi les stands partenaires.
Espace jeunes	Salon granit	Animations et zone de repos exclusivement réservées aux jeunes pour répondre aux besoins de retour au calme
Espace restauration	Salon granit	Espace dédié à servir le petit-déjeuner et les déjeuners du samedi et dimanche et le repas de la soirée bénévoles du samedi soir. Accès exclusif aux bénévoles, jurys, staff, équipes (jeunes et éducateurs)
Espace bénévoles	Salon Grès	Accès exclusif bénévoles et volontaires. Vestiaires bénévoles et pause-café
Bureau organisation	Salon Mica	Accès exclusivement réservé à l'équipe projet
Salle délibérations du jury	Salon Mica	Espace dédié aux membres des jurys du concours cuisine et du concours stand
Salle de presse	Salle de presse	Espace dédié aux journalistes et à l'équipe communication de la PJJ qui couvriront l'événement
Bureau direction	Loges	Espace dédié au Directeur de la PJJ

6. INSTALLATION GÉNÉRALE DE LA MANIFESTATION

En collaboration avec l'équipe projet, le prestataire sélectionné assurera l'installation générale de l'événement et la mise en place des équipements techniques (mobilier, électricité, éclairage, signalétique) en intervenant spécifiquement sur les espaces suivants :

- Concours cuisine (Plateau de l'Arena)
- Concours stands (Plateau de l'Arena)
- Espace jeunes (salon granit – susceptible de changement)
- Zone logistique (Plateau de l'Arena – susceptible de changement)

Pour structurer les espaces et délimiter les emplacements, le prestataire respectera les objectifs suivants :

- Faciliter la visite du salon en favorisant une bonne circulation des flux ;
- Optimiser l'utilisation des salles de la Glaz Arena et conseiller l'organisation sur la répartition des espaces ;
- Mettre en valeur les exposants (équipes et partenaires) tout en intégrant le concours cuisine au salon ;
- Donner une cohérence visuelle à l'événement ;
- Garantir confort et sécurité : respect des normes ERP et accessibilité.

Le plan d'implantation devra inclure :

ESPACE	IMPLANTATION
Concours cuisine (Plateau de l'Arena)	L'emplacement de la cuisine doit permettre d'intégrer le concours au salon et de profiter des gradins de l'Arena pour assoir le public. Cloisonnement des 3 zones : plonge ; back-office et front-office (cf. Annexe 3 « Implantation cuisine ») - Dimension de l'ensemble : 12 m x 12 m - Cloisons basses pour le front-office afin de laisser les préparations des recettes visibles pour le jury et le public Zone jury - La table du jury doit permettre d'aligner sur une même rangée 10 chaises pour les 10 membres du jury Zone photographe - Cloisons hautes pour isoler les prises de vue du photographe. - Surface estimative : 6 m²
Concours stand (Plateau de l'Arena)	Emplacements des différents stands : - Équipes (volume maximal : 30) - Partenaires (volume indicatif : 15) - Point information Allées de circulation Zone de tri sélectif Espaces plonge (utilisation des zones existantes de la Glaz Arena)
Zone logistique (Emplacement à définir)	Réserve de petit matériel et ustensiles fournie par l'organisation pour pallier aux éventuels oublis et besoins des équipes
Espace jeunes (Salon granit)	Emplacement des stands partenaires du village animations et des espaces de repos réservés aux jeunes

Par souci d'écoresponsabilité, aucun revêtement de sol ne sera ajouté dans les différents espaces. Seul le plancher technique du concours cuisine sera recouvert (cf. chapitre 7.1).

A ce stade, le nombre exact d'équipes et de partenaires n'est pas connu. Aussi, il n'est pas attendu de plan d'implantation dans le mémoire technique. Le candidat fournira une liste de références ou d'événements pour lesquels il a réalisé une prestation d'installation générale dans sa réponse.

Le prestataire sélectionné fournira à l'organisation les documents suivants à échéance 6 mois avant la manifestation (soit à titre indicatif janvier 2027) :

- Plan d'implantation à plat ;
- Plan 3D ;
- Plan compatible avec les attendus du dossier de sécurité de la ville hôte.

7. LOCATION DU MOBILIER ET BESOINS TECHNIQUES SPÉCIFIQUES

Le prestataire sélectionné assurera la fourniture, le montage et le démontage du mobilier. Le candidat se reportera à l'annexe 1 « Présentation générale » pour garantir la bonne compréhension des besoins fonctionnels. Le besoin par espace est spécifié comme suit.

7.1 Espace « concours cuisine » (↳ plateau de l'Arena)

- **Pose et dépose** d'un plancher technique pour couvrir le câblage et la plomberie et ainsi sécuriser la circulation des jeunes dans la cuisine pendant le concours.
    - Surface : 12 m x 12 m / Hauteur : ~6 cm sous plancher
    - Le revêtement du plancher doit faciliter son nettoyage en cas d'éclaboussure ou d'ingrédients tombés au sol pendant la confection des recettes.
- **Installation** de cloisons pour délimiter les 3 zones de la cuisine : plonge ; back-office ; front-office
    - Cloisons hautes pour plonge et back-office.
    - Cloisons basses pour le front-office afin de laisser les préparations des recettes visibles pour le jury et le public
- **Fourniture** d'une estrade pour le jury du concours cuisine. Cette estrade servira également aux prises de parole et à la cérémonie de remise des prix.
    - Surface : 8 m x 4 m / Hauteur : 20 cm
    - Revêtement du podium et juponnage en moquette coloris noir
    - Tables et chaises pour 10 pax, alignés sur une même rangée
    - Nappage blanc

7.2 Espace « concours stand » (↳ plateau de l'Arena)

✓ *Pour les équipes de jeunes*

Création de stands « nus » de 9 m² comprenant chacun :

- Cloisons amovibles ignifugées (3 m x 3 m)
- Branchement électrique de 3 ou 4 prises en 230 V (coffret électrique de 6 kW fourni par la Glaz Arena)
- 1 rail de 3 spots ou autre solution d'éclairage à proposer
- 1 table 120 cm
- 2 chaises (pliantes pour libérer de l'espace sur le stand au besoin)
    - Volume maximal : 30

Il convient de rappeler que chaque équipe décorera son stand. Le candidat se reporte à l'annexe 1 « Présentation générale » pages 5 et 9 pour identifier des exemples de décor. Le candidat précise dans le cadre de mémoire technique les systèmes d'accroche qu'il conviendra d'utiliser pour ne pas abîmer les cloisons (ex. crochets ; pâte de fixation).

✓ *Pour les partenaires*

Création de stands « nus » de 6 m², 9 m² ou 12 m². La surface des stands sera précisée en fonction de la typologie des partenaires mobilisés.

- Cloisons amovibles ignifugées
- Branchement électrique de 3 ou 4 prises en 230 V (coffret électrique de 6 kW fourni par la Glaz Arena)
- 1 rail de 3 spots ou autre solution d'éclairage à proposer
- 1 table (pour les stands de 6 m²) ou 2 tables (pour les stands de 9 m² ou 12 m²)
- 2 à 4 chaises (pliantes pour libérer de l'espace sur le stand au besoin)
    - Volume indicatif : 15

✓ *Pour le point information*

Création d'un stand équipé de 6 ou 9 m² comprenant :

- Cloisons amovibles ignifugées
- Branchement électrique de 3 ou 4 prises en 230 V (coffret électrique de 6 kW fourni par la Glaz Arena)
- 1 rail de 3 spots ou autre solution d'éclairage à proposer
- 1 banque d'accueil avec rangement
- 3 tabourets hauts

✓ *Pour la zone logistique*

Son emplacement restera à définir avec la Glaz Arena et l'acheteur. La zone contiendra :

- Etagères de rangement et stockage
    - Volume indicatif : 4
- 1 table ou 1 bureau d'accueil

7.3 <u>Espace « jeunes »</u> (↳ salon granit)

Création de stands équipés de 6 m², 9 m² ou 12 m². La surface des stands sera précisée en fonction de la typologie des partenaires mobilisés. Chaque stand comprendra au minimum :

- Cloisons amovibles ignifugées
- Branchement électrique de 3 ou 4 prises en 230 V (coffret électrique de 6 kW fourni par la Glaz Arena)
- 1 rail de 3 spots ou autre solution d'éclairage à proposer
- 1 table
- 2 chaises (pliantes pour libérer de l'espace sur le stand au besoin)
    - Volume indicatif : 10

<u>A noter</u> : l'aménagement de la zone repos fera l'objet d'un projet pédagogique - lié au design d'espace - pour les établissements et services de la DIRPJJ Grand-Ouest. À ce stade, il n'est pas attendu de location de mobilier pour cet espace.

7.4 <u>Espace « photographe »</u> (↳ plateau de l'Arena)

En sortie du concours cuisine, chaque assiette créée est photographiée pour l'édition ultérieure d'un livre de recettes. Création d'un espace cloisonné à l'abris des regards pour isoler le photographe et lui faciliter la mise en lumière de son espace :

- Surface estimative : ~6 m²
- 1 mange-debout pour disposer l'assiette qui sera photographiée

8. SIGNALÉTIQUE

Le prestataire concevra et installera une enseigne drapeau pour identifier chaque stand équipe et partenaire du salon ainsi que du village « espace jeunes ».

- Volume indicatif : 55

9. CALENDRIER ET MODALITÉS D'ÉXÉCUTION

La prestation inclut le transport, l'installation et le démontage. Le calendrier d'exécution serait le suivant :

DATE	SÉQUENCE	MISSIONS	RESPONSABLES
Jeudi 10 juin 2027	Matin	Montage électricité/plomberie sur tous les espaces	Glaz Arena
		Montage plancher technique « concours cuisine »	Installateur général
	Après-midi	Montage cuisine (cloisons ; matériels ; raccordements) et tests	Installateur général et prestataire lot 3
		Montage cloisons « concours stands » et raccordements	Installateur général
		Montage des autres espaces (jeunes ; restauration ; bénévoles ; bureaux organisation et direction ; salles jury et presse)	Organisation et installateur général
Vendredi 11 juin 2027	Matin	Arrivée des partenaires et décoration de l'espace jeunes Briefing des bénévoles	Partenaires et organisation
	Après-midi	Arrivée des équipes et décoration des stands Briefing usage cuisine	Equipes (jeunes et encadrants)
Samedi 12 juin 2027	Journée	Exploitation	
Dimanche 13 juin 2027	Jusqu'à 17h00	Exploitation	
	A partir de 17h00	Démontage des décors de stands par les équipes	Equipes (jeunes et encadrants)
Lundi 14 juin 2027	Journée	Suite et fin du démontage ; nettoyage et remise en état	Installateur général, organisation et Glaz Arena

Il convient d'insister sur l'horaire de fin du montage des stands « nus » dans le plateau de l'Arena : **vendredi 11 juin 2027 à 12h00.** Les équipes commenceront à personnaliser leur stand et installer leur décor dès 14h00.

En tenant compte des spécificités exposées ci-dessus, le mémoire technique doit préciser le dispositif qui sera mis en place pour respecter les délais de montage et de démontage :

- Modalités de transport
- Planning d'intervention
- Personnel mobilisé

10. CONTRAINTES ET EXIGENCES PARTICULIERES

✓ *Équité entre les équipes*

Si la surface au sol le permet, les stands des équipes bénéficieront tous d'une ouverture sur 2 faces pour favoriser l'équité dans l'emménagement et la décoration que les candidats pourront mettre en œuvre. Ainsi, des ilots de 4 stands seront privilégiés. A titre d'exemple, le candidat se reportera à l'annexe 4 « Plan implantation 2025 » pour prendre connaissance de l'implantation de l'édition 2025 des Parcours du Goût pouvant servir de référence.

✓ *Accès poids lourds et manutention*

Le plateau de l'Arena (concours cuisine et stands) est accessible de plain-pied. Les poids-lourds déchargeront sur le quai de livraison situé au rez-de-chaussée avec accès direct au plateau central.
Le salon granit (espace jeunes) est situé à l'étage. La manutention du mobilier pourra se faire via un ascenseur mais il convient de noter que la Glaz Arena ne dispose pas de monte-charge pour accéder aux étages supérieurs.
Les poids-lourds ne doivent pas stationner sur site pendant l'exploitation.

✓ *Réglementation incendie et sécurité ERP*

Il est rappelé que l'événement intègre un concours culinaire et des démonstrations sur stands avec plusieurs appareils de cuisson (plaques, fours à vapeur, plancha, etc.) en fonctionnement tout le long du weekend. Le prestataire travaillera exclusivement avec des matériaux ignifugés répondant aux normes incendies. Le prestataire mettra à disposition de l'organisation et du chargé de sécurité toutes les fiches techniques des éléments installés.

✓ *Régie d'astreinte*

La présence d'un référent sur site pendant l'exploitation est requise pour assurer une astreinte en cas de dysfonctionnement. Le planning de cette astreinte sera précisé dans le mémoire technique.

11. DÉPÔT DE GARANTIE / ASSURANCES

L'État 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.

12. DÉVELOPPEMENT 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 ;
- Les pratiques environnementales appliquées aux modalités d'exécution des prestations et notamment des politiques de réductions 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 écolabellisés) ;
- La sensibilisation des intervenants aux problématiques environnementales liées à l'exécution des marchés.

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

Sur le plan social, le candidat doit s'inscrire dans une démarche de promotion de la diversité et de l'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes (égaconditionnalité). A ce titre, il devra compléter, à deux reprises, un questionnaire dont les modalités et le lien d'accès figurent à l'article 11 du règlement de consultation (RC) :

- 15 jours après la notification du marché
- et 2 mois avant la date de fin de marché

C'est une condition d'exécution de ce marché.
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.

13. ANNEXES

Pour garantir la bonne compréhension des besoins fonctionnels, le candidat se réfèrera aux quatre documents joints en annexe du présent CCTP :

- Annexe 1 - Présentation générale
- Annexe 2 - Plan d'orientation Glaz Arena
- Annexe 3 – Implantation cuisine
- Annexe 4 – Plan implantation 2025