

# Miam Festival 2019

## Conditions de participation & Fiche technique

### Quoi ?

Le Miam Festival est un événement gourmand, convivial, abordable, et lausannois. Ses deux premières éditions en 2017 et 2018, qui faisaient suite aux Foodtruck Festivals de 2015 et 2016, ont été un succès retentissant, avec une cinquantaine de stands et plus de 40'000 visiteurs sur 3 jours.

La troisième édition du Miam Festival aura lieu durant le week-end de Pentecôte 2019: 8-9-10 juin , à la place de la Riponne à Lausanne. Il réunira la crème de la crème des acteurs du goût : restaurateurs, traiteurs, foodtrucks, artisans, producteurs, épicerie, etc., tous soigneusement sélectionnés par l'Association Lausanne à Table (ci-après "l'organisateur").

Un festival de la gastronomie qui fera également la part belle aux animations, avec démonstrations, dégustations, activités et ateliers culinaires pour petits et grands.

### Quand ?

Week-end de Pentecôte 2019 :

Samedi 8 juin (18h-minuit)

Dimanche 9 juin (11h-minuit)

Lundi 10 juin (11h-22h)

Par tous les temps.

### Où ?

Place de la Riponne, Lausanne.

### Comment s'inscrire ?

Lire la fiche technique complète, puis compléter le formulaire et le retourner avec les pièces demandées d'ici au **15 février 2019**.

N'hésitez pas à compléter ce [formulaire](#) avec des images de vos réalisations culinaires ou de votre stand ainsi que des exemples de cartes, et à nous envoyer le tout à : [miam@lausanneatable.ch](mailto:miam@lausanneatable.ch)  
Vous pouvez aussi contacter l'Association Lausanne à Table à [miam@lausanneatable.ch](mailto:miam@lausanneatable.ch) pour toute question ou complément d'information.

NB: Veuillez noter que vous recevrez un accusé de réception de votre candidature, une fois votre inscription reçue par les organisateurs. Si vous ne recevez pas d'accusé de réception dans les 24h, cela signifie que votre candidature ne nous est pas parvenue ou qu'elle est incomplète et ne peut être prise en compte, il faudra donc recommencer le processus.

### Catégories de stands

Foodtruck

Restaurant

Traiteur

Epicerie

Producteur/Artisan

- On entend par **Foodtruck** : camion, camionnette, triporteur ou vélo, remorque ou roulotte aménagés. Pas de véhicule de type forain. Les produits proposés doivent être cuisinés sur place, pas de produits industriels ou semi-industriels. (Pour les foodtrucks « de marque » brandés ou sponsorisés, merci de prendre contact avec l'organisateur pour des questions de sponsoring).
- On entend par **Restaurant** : tout établissement public géré de manière professionnelle. Les restaurants auront à disposition une tente (3mx3m) fermable sur 4 côtés, mise en place et montée par l'organisateur ainsi qu'une table. Chaque restaurateur devra apporter son propre matériel de cuisine (plancha, grill, four, évier...) en fonction de ses besoins.
- On entend par **Traiteur** : toute entreprise gérée par des professionnels et inscrite au Registre du Commerce, spécialisée dans la vente de plats à l'emporter. Chaque traiteur aura à disposition une tente (3mx3m) fermable sur 4 côtés, mise en place et montée par l'organisateur ainsi qu'une table. Tout autre matériel devra être apporté et installé par le traiteur en fonction de ses besoins.
- On entend par **Épicerie** : tout commerce ouvert au public faisant de la vente au détail de produits alimentaires de qualité et faits maison. Chaque épicerie aura à disposition une tente (3mx3m) fermable sur 4 côtés, mise en place et montée par l'organisateur ainsi qu'une table. Tout autre matériel devra être apporté et installé par l'exposant.
- On entend par **Producteur/Artisan** : celui qui fait pousser, élève ou transforme lui-même l'ingrédient de base de sa spécialité. Chaque producteur ou artisan aura à disposition une tente (3mx3m) fermable sur 4 côtés, mise en place et montée par l'organisateur ainsi qu'une table. Tout autre matériel devra être apporté et installé par l'exposant.

### **Critères de sélection pour les stands**

La place étant limitée et afin de garantir un événement de qualité, le comité d'organisation de Lausanne à Table a défini des critères de sélection. Les critères marqués d'une \* sont éliminatoires. Les autres sont cumulatifs.

La **diversité de l'offre culinaire** est un facteur décisionnel global et important, qui s'ajoute aux critères suivants :

- \*Entreprise de proximité (rayon de 100km de Lausanne, sur territoire suisse)
- \*Utilisation de produits bruts ou travaillés de proximité, frais et de saison
- \*Fabrication maison (non industrielle), authenticité des produits proposés
- \*Respect des conditions imposées par l'organisateur (contraintes techniques, emplacement, déchets, logistique, hygiène, LADB, normes d'exploitation, ...)
- \*Inscription au SCAV (Service de la Consommation et des Affaires Vétérinaires)
- \*Au bénéfice d'une assurance Responsabilité Civile
- \*Utilisation de vaisselle consignée, lavable ou recyclable, pas de vaisselle/couverts/verres en plastique jetable, pas de pailles en plastique
- Prix accessibles
- Portion de dégustation MIAM à petit prix
- Créativité et originalité
- Carte ciblée, limitée, cohérente
- Rapidité de commande et de service
- Propriétaire au bénéfice d'une patente, CFC dans la restauration ou diplôme d'École Hôtelière (la personne / tierce personne mentionnée sur le diplôme, la licence ou le document équivalent doit impérativement être présente sur le stand durant le festival)
- Esthétique du stand
- \*= critères éliminatoires

**L'organisateur départagera les candidatures** en fonction des critères évoqués plus haut et de la diversité des dossiers. Pour les candidatures retenues, les participants seront personnellement informés par email au plus tard le 28 février 2019. L'organisateur se réserve le droit de refuser une inscription sans avoir à motiver sa décision.

La séance d'information qui suivra la confirmation des participants est obligatoire.

TOUTE INSCRIPTION INCOMPLÈTE NE SERA PAS PRISE EN COMPTE POUR LA SÉLECTION.

### Frais d'inscription

Aucun pourcentage sur le chiffre d'affaire ne sera prélevé par l'organisateur.

Les frais d'inscription sont les suivants :

Catégorie	Tarif total (CHF) pour les 3 jours
Foodtruck (longueur totale jusqu'à 7 mètres, de la cabine au timon)	1'500.-
Foodtruck (longueur totale de plus de 7 mètres, de la cabine au timon)	2'000.-
Foodtruck/stand avec boissons chaudes ou/et froides <b>uniquement</b> (café, thé, smoothie/jus fruit maison)	800.-
Stand avec pâtisseries uniquement	800.-
Foodtruck/stand avec boissons chaudes ou/et froides <b>et</b> pâtisseries	1'000.-
Restaurant	1'500.-
Traiteur	1'500.-
Artisan/Producteur	600.-
Epicerie	600.-

### Informations complémentaires:

#### Procédure d'inscription

Une inscription est valable pour un seul stand. Il n'est pas possible de partager un stand ou un emplacement avec un autre prestataire. Il n'est pas non plus possible non plus de fournir une double tente.

#### Vente de boissons

La vente des boissons est du ressort de l'organisateur. Les stands ne sont pas autorisés à vendre des boissons.

Exceptions: les foodtrucks/stands proposant uniquement des boissons chaudes/froides (café ou thé ou smoothie/jus de fruits) peuvent proposer leur candidature.

### **Prix**

Afin de faire du Miam Festival un rendez-vous ouvert à tous, l'organisateur incite vivement les stands à créer des cartes de mets et/ou boissons qui soient : courtes, cohérentes, faciles à comprendre, avec des prix abordables.

L'organisateur demande également la création d'une portion en format dégustation à CHF 5.- ou moins et/ ou de portions enfants.

### **Logistique**

L'électricité sera fournie (voir détails ci-dessous), des poubelles de tri et des tables avec des places assises seront installées pour le public par l'organisateur sur toute la zone de la manifestation.

Pour tout le reste, chaque stand gère son propre matériel (frigo, remorque, rallonges, déco...) ainsi que ses propres déchets (déchetterie). Lausanne à Table peut, au besoin, mettre au contact des stands une entreprise de location de matériel (frigo, remorque, etc.)

### **Eau**

Des points d'eau seront disponibles sur la place de la Riponne, mais chaque stand est encouragé à être autonome en eau. Le nettoyage du matériel de cuisine de chaque stand doit être géré par ses propres moyens. Chaque stand doit être équipé de récipients, afin de récolter les eaux usées ; celles-ci seront déversées dans des installations sanitaires fixes prévues à cet effet, par ses soins. En aucun cas les grilles de surface (égouts) ne devront servir pour les déversements. Tout déversement sauvage aura pour conséquence une amende ainsi qu'une interdiction de participation aux événements de Lausanne à Table.

### **Tables – décoration**

Pour des raisons de circulation du public, l'organisateur se chargera de la disposition des places assises et des tables pour le public. Les stands ne sont pas autorisés à disposer des chaises et des tables devant leur véhicule/tente, ceci pour ne pas entraver la circulation. Les exposants sont encouragés à décorer leurs stands. Ils peuvent proposer des objets de décoration autour de leur stand, à condition qu'ils ne gênent en aucun cas la circulation du public. Une décoration personnalisée, en lien avec la thématique du stand, est vivement recommandée et appréciée des visiteurs.

### **Emplacement**

Les stands seront placés sur la Place de la Riponne selon un plan précis établi par l'organisateur. Cette information leur sera communiquée quelques semaines avant le Festival lors d'une séance d'information obligatoire. Les stands s'engagent à accepter et à respecter l'emplacement réservé à leur effet.

### **Montage et démontage**

Le montage aura lieu le samedi 8 juin 2019 dès 14h30 selon les précisions qui vous seront fournies ultérieurement par l'organisateur. Le démontage aura lieu le lundi 10 juin 2019 de 22h à minuit.

Les stands sont tenus d'être présents et opérationnels du samedi 8 juin à 17h30h jusqu'au lundi 10 juin à 22h. Aucun départ anticipé ne sera toléré par l'organisateur. La ponctualité des stands est un critère déterminant pour l'organisateur.

### **Electricité**

L'organisateur met à disposition des panneaux électriques ; chaque stand s'y raccordera en suivant les instructions de l'électricien (rallonges et scotch non fournis) et fera des tests lors de l'installation. Chaque stand gère ses propres lumières et apporte ses propres rallonges (20m min). Le matériel électrique, y compris les rallonges, doit être étanche.

Des coupures de courant peuvent être occasionnées pendant le festival ; en cas d'incident électrique, l'organisateur ne prend aucune responsabilité pour une éventuelle perte de ventes ou autre conséquence liée à cette coupure.

### **Stock de nourriture**

La quantité de portions vendues dépendra de la météo. Prévoyez des quantités suffisantes que vous devrez stocker dans le respect des normes d'hygiène et de la chaîne du froid. Les fermetures de stands occasionnelles (1 par jour max) pour ravitaillement ne sont autorisées que si elles durent moins d'une heure et sont clairement indiquées au public (pas de stand "fermé" ou vide).

Nous vous recommandons d'avoir recours à une remorque frigorifique ou frigo pour stocker votre nourriture. Nous encourageons les différents stands à se mettre en contact et à se partager des places de stockage. Les remorques frigorifiques seront placées dans les alentours immédiats de la place de la Riponne.

Les foodtrucks ne sont pas autorisés à quitter leur emplacement durant toute la durée du festival. Le ravitaillement doit pouvoir se faire par un véhicule tiers. Les véhicules tiers ne pourront pas circuler ou être stationnés dans l'enceinte du festival pendant les heures d'ouverture du festival.

En partenariat avec Too Good to Go, nous organiserons une action le dernier jour, lundi 10 juin, de 21h à 22h, pour que tous les invendus soient proposés à 50% du prix proposé, cela afin de limiter le gaspillage alimentaire.

### **Vaisselle**

Nouveau cette année! Dans un souci écologique et d'exemplarité, Lausanne à Table souhaite bannir l'utilisation de vaisselle à usage unique. Une liste succincte de vaisselle consignée vous sera communiquée ultérieurement (assiettes grandes / assiettes petites / bols / fourchettes / couteaux / cuillères) et chaque stand passera commande auprès de l'organisateur pour le type et nombre de vaisselle souhaité.

**Fini les assiettes en carton et couverts à usage unique. Les stands qui posent leur candidature s'engagent à n'utiliser que de la vaisselle consignée.**

### **Déchets - nettoyage**

Des poubelles de tri seront installées sur le périmètre du festival, ainsi qu'une déchetterie mobile. Chaque stand veillera à trier ses déchets et à les amener à la déchetterie mobile tout au long du festival. Des contrôles seront effectués pour assurer la collaboration de chaque stand et la propreté du festival.

Les tables publiques seront nettoyées par l'organisateur ; chaque stand devra prévoir une protection au sol afin de prévenir d'éventuelles taches de graisse ou salissures. Chaque stand est tenu d'assurer le nettoyage de son emplacement, en particulier en protégeant le sol de diverses salissures (graisse, etc.) En cas de souillures du sol, les frais de nettoyage occasionnés seront à la charge de l'exposant.

### **Configuration des lieux**

Certains endroits de Lausanne sont en pente ; chaque stand, en fonction de l'emplacement qui lui sera imposé, devra mettre son stand à niveau si celui-ci devait prendre place sur un endroit pentu.

### **Défense incendie**

Les pompiers demandent que la défense incendie des stands équipés de grill soit assurée par un extincteur adapté aux risques, placé de façon visible et accessible. Le raccordement des bouteilles de gaz liquide doit se faire selon les normes en vigueur. Chaque stand a l'obligation d'être équipé d'une couverture anti-feu ou d'un extincteur adéquat.

### **Vol – déprédation - sécurité**

L'organisateur ne prend aucune responsabilité en cas de vol, de casse ou de déprédation du matériel et des marchandises des stands.

Une équipe de sécurité payée par l'organisateur effectuera des rondes durant les nuits pour assurer la sécurité de la bulle gourmande et des bars.

### **Respect des normes d'hygiène**

Chaque stand devra se conformer à la [nouvelle législation sur les denrées alimentaires](#) ainsi qu'à la législation relative à la [licence particulière de restauration mobile](#) et fournir son numéro

d'enregistrement au SCAV. Le responsable du stand est l'unique responsable de la nourriture qu'il vend. Il doit se munir de tout le matériel assurant la qualité de la nourriture vendue et suivre scrupuleusement les recommandations faites par la Police du commerce et le service d'hygiène. Tout stand ne respectant pas ces normes d'hygiène ne pourra plus participer aux événements de Lausanne à Table. En cas de non respect de ces normes, l'organisateur se réserve la possibilité d'exclure sur le champ les stands ne respectant pas les normes en vigueur.

L'organisateur se réserve le droit de consulter, sur votre accord et à titre confidentiel, le contenu du rapport des visites du service d'hygiène effectuées aux divers stands durant le Miam Festival.

### **Assurance**

Chaque responsable de stand est tenu de présenter une attestation d'assurance Responsabilité Civile (RC), valable pour toute la durée du Miam Festival. Chaque responsable de stand est également tenu de s'assurer individuellement contre les vols ou dégradations.

### **Parking**

Aucune place de parking ne sera fournie durant l'événement. Les véhicules des stands ne sont pas autorisés à se parquer sur les lieux de la manifestation (hors remorques frigorifiques, selon un plan communiqué par l'organisateur). Une dépose de matériel/ravitaillement sera autorisée en dehors des heures d'ouverture du festival. Les véhicules de livraison devront ensuite immédiatement quitter les lieux.

### **Son - musique**

Aucune sonorisation ne peut être installée par les stands.

### **Confirmation de l'inscription**

En cas de désistement, l'inscription du stand ne sera pas remboursée par l'organisateur.

Après confirmation des inscriptions, chaque stand aura 1 mois pour s'acquitter des frais d'inscription. Dès réception du montant, l'emplacement sera garanti. Si le montant n'est pas payé dans les délais, et après un premier et unique rappel, l'inscription est annulée et votre emplacement sera remis au prochain sur la liste d'attente des participants. Les paiements différés ou les demandes d'acompte ne sont pas acceptés.

Les conditions d'inscription sont sujettes à des modifications. Veuillez les consulter régulièrement.

### **Coordonnées**

Les stands sélectionnés acceptent que l'Association Lausanne à Table communique, si elle le juge utile, leurs coordonnées de contact aux tiers qui en feraient la demande pour d'autres manifestations.

### **Communication - Promotion - Publicité**

L'organisateur se charge de communiquer sur la globalité de l'événement. Les stands sont encouragés à relayer la communication globale et à annoncer leur participation à leur public. Toutefois, un seul événement Facebook est créé pour l'occasion : celui de l'organisateur.

Pour toute affiche, carte, ou autre support imprimé autour de cet événement, le logo Lausanne à Table et/ou le logo MIAM doivent être insérés. (Demander à l'organisateur.)

Pour toute communication en ligne, l'organisateur doit être cité en tant que "Lausanne à Table" (si possible avec un lien vers ses comptes et profils ou son site).

Les hashtags officiels sont : #LausanneàTable et #MiamFestival

### **Concours**

Comme pour l'édition 2018, un concours aura lieu afin de sélectionner le meilleur stand de l'événement. Pour ce faire, un jury professionnel viendra goûter de manière anonyme. Le gagnant de l'édition se verra offrir les frais d'inscription pour l'année suivante..