



Marché Artisanal gourmand de Noël - Saint-Nazaire

—

Du 7 décembre 2024 au 5 janvier 2025

1. Localisation

Ce marché investira la place François Blancho de Saint-Nazaire, des chalets seront mis à disposition sur le pourtour de la patinoire installée face à l'Hôtel de Ville.

2. Les dates et horaires

Montage des chalets : lundi 2 et mardi 3 décembre 2024

Installation des exposants : du mercredi 4 décembre 2024 au vendredi 6 décembre 2024 à 17h

Ouverture : tous les jours de 11h à 20h sur la période du samedi 7 décembre 2024 au dimanche 5 janvier 2025 inclus, sauf le lundi

Horaires : du mardi au dimanche de 11h à 20h – fermeture anticipée les 24 et 31 décembre à 17h et fermeture les 25 décembre et 1^{er} Janvier

Ouverture possible en soirée le samedi 7 décembre lors du feu d'artifice (jusqu'à 21h)

Ouverture possible en soirée le samedi 14 décembre lors du spectacle en déambulation (jusqu'à 21h)

Démontage : Les exposants devront avoir vidé les chalets pour le lundi 6 janvier 2025 (*horaire à reconfirmer en fonction de l'opération de démontage des chalets*)

Disponibilités : 10 chalets de 4m x 2m50 : Restauration et vente de produits alimentaires

Les dates de montage et d'installation peuvent légèrement varier selon le planning technique d'installation en cours d'élaboration

3. La typologie des produits recherchés

Le Marché devra refléter l'esprit des Fêtes, ancré dans la tradition de Noël, tout en apportant une certaine originalité pour se démarquer des autres villes.

La **thématique gourmande** de ce marché 2024-2025 implique en majorité des stands de restauration avec des produits typiques des fêtes (vin chaud, chocolat chaud, gaufres, crêpes, tartiflette, tartines, chichis, marrons chauds, bretzels, etc) mais aussi de la vente de produits alimentaires « emballés » typiques de cette période (pain d'épice, foie gras, biscuits, etc.).

Une sélection « Made In France » dans les espaces de vente sera appréciée, ainsi que la qualité et la traçabilité des produits.

Au moins deux terrasses seront prévues par la Ville pour accueillir le public qui souhaite se restaurer sur place.

Au moins 80 % des exposants devront être implantés en Loire-Atlantique ou dans les départements limitrophes.

Pour les exposants implantés hors de ce secteur privilégié, ils devront également entreprendre de manière exemplaire (statut coopératif, commerce équitable...), et commercialiser des produits dont nous ne trouvons pas l'équivalent, à qualité égale, en local.

La vente des produits suivants est interdite :

- ✓ Animaux,
- ✓ Articles de brocante,
- ✓ Pétards, fusées,
- ✓ Boissons de 4ème catégorie.

Et de manière générale tout produit non-alimentaire, étant attendu pour cette édition un marché gourmand.

Possibilité d'ouverture à de la vente caritative pour les Associations locales : les places sont prioritaires pour les artisans et nous donnerons les places restantes aux associations sur la base d'un roulement équitable.

La Ville ne met à disposition des restaurateurs et commerçants aucun matériel de cuisson.

4. Volet développement durable

Notre engagement vers des événements plus responsables se veut collaboratif avec l'ensemble de nos parties prenantes. Nous vous remercions de tendre vers cette direction. Nous attendons également votre collaboration dans le partage d'informations pour améliorer la tenue de cet événement au fil des éditions.

Voici quelques exemples d'actions à mettre en place :

Afin de limiter les consommations d'énergie, les appareils à basse consommation seront privilégiés dans la mesure du possible et éteints lorsque le marché est fermé au public.

Les restaurateurs s'engagent à **minimiser et à trier leurs déchets** (ordures ménagères, recyclage, verre et mégots).

- Gobelets, pailles, touillettes et autres objets en plastique à usage unique sont interdits (respect de la réglementation en vigueur). Merci de privilégier d'utiliser des ustensiles qui seront lavés et réutilisés pendant la saison ou utiliser des produits biodégradables labellisés.
- Les emballages individuels pour les sauces ketchup / mayonnaise / moutarde et le sucre sont à éviter ou proposés sur demande du client dans une petite coupelle biodégradable labellisée "OK compost" ou "OK Compost Home".
- Tous les sacs plastiques sont interdits. Les options en papier issu de forêts gérées durablement (FSC ou PEFC) sont à privilégier.
- Les machines à café sans capsule à usage unique sont privilégiées

Tous les déchets résultant de l'installation, de l'exploitation, du montage et du démontage devront être **évacués des zones du marché par les exposants & restaurateurs**. Ces derniers seront responsables des déchets sur site et notamment sur les terrasses afin de garantir la propreté du marché de Noël.

5. Volet administratif

Voici ci-après la redevance prévue pour les exposants (délibération du Conseil municipal en date du 22/12/2023) :

- **Grand chalet (8m²) = 15€ / jour**
- **Forfait électricité < 5A = 1.93€ / jour (lumière, caisse...)**
- **Forfait électricité > 5A = 2.46€ / jour (restauration...)**

- Pièce administrative à transmettre ***pour valider votre candidature***, suivant votre statut :
 - Si vous êtes commerçant :
 - Carte de commerçant non sédentaire ou l'attestation provisoire y compris pour les micros entrepreneurs,
 - **Ou** un extrait original du Kbis datant de moins de trois mois et portant la mention « non sédentaire » pour les commerçants de la Ville ;
 - Si vous êtes artisan :
 - Un extrait d'inscription au Registre des Métiers ;
 - Si vous êtes exploitant agricole :
 - L'attestation d'affiliation à la Mutualité Sociale Agricole ;
 - Si vous êtes gens de mer :
 - Une copie du livret professionnel maritime ;
- En cas de début d'activité : l'attestation provisoire.

A noter que les pièces suivantes vous seront demandées ***après l'étude des candidatures, en cas de retour positif*** :

- Attestation d'assurance en responsabilité civile professionnelle, en cours de validité, couvrant les risques sur le domaine public.
- CERFA de vente au déballage
- Licence en cas de vente d'alcool
- Justificatif de votre formation alimentaire

6. Les critères de sélection :

Le choix des exposants sera soumis à l'aval de la Ville selon les critères de sélection suivant :

- Provenance des produits
- Qualité des produits
- Lien des produits avec la thématique
- Décoration du stand en lien avec la thématique de Noël
- Planning de présence
- Démarches éco-responsables

Votre pré-inscription est à faire [via le formulaire dans ce lien](#)

Pour toute question vous pouvez contacter le service événementiel de la Ville de Saint-Nazaire : evenementiel@saintnazaireagglo.fr

Date limite de dépôt des candidatures : **15 septembre**

