

## Appel d'offres Restauration pour le public Fête fédérale de gymnastique Lausanne 2025

Édition Mars 2024

Madame, Monsieur,

Dans le cadre la Fête fédérale de gymnastique Lausanne 2025 (« Lausanne 2025 »), nous vous invitons à participer à un appel d'offres pour la **Restauration du public**.

Vous êtes passionné·e par les grands événements ?  
Vous avez de l'expérience dans la production de grandes quantités de nourriture ?  
Votre organisation sur le terrain est efficace et efficiente ?

Cet appel d'offres s'adresse à **tout·e professionnel·le expérimenté·e de la restauration** (Restauratrice ou Restaurateur, Service Traiteur, Artisan du goût, Productrice ou Producteur) établi·e en Suisse, au bénéfice d'une licence lui permettant d'exercer dans le Canton de Vaud et ayant une capacité de production de plusieurs milliers de repas par jour.

Ne sont pas concernés : les foodtrucks, stands de nourriture et tentes festives (clubs), dont les appels d'offres seront publiés courant 2024.

### *Conditions de participation*

#### 1. Contexte

La Fête fédérale de gymnastique Lausanne 2025 est la manifestation la plus importante de la Fédération Suisse de Gymnastique (FSG) et la plus grande manifestation de sport de masse de Suisse. Elle se déroule tous les six ans.

La prochaine et 77<sup>e</sup> Fête fédérale de gymnastique se déroulera du 12 au 22 juin 2025 à Lausanne. Plus de 70'000 gymnastes et 300'000 spectatrices et spectateurs en provenance de toute la Suisse sont attendu·e·s pour cet événement fédérateur et unique en son genre.

Cela fait 47 ans qu'une Fête fédérale n'a pas été organisée dans un canton romand et 74 ans pour le Canton de Vaud. Lausanne 2025 est donc attendue avec impatience dans la Capitale Olympique.

Les compétitions seront réparties sur plusieurs sites, notamment à proximité du Lac Léman, du centre-ville et du nord de la Ville de Lausanne.



Plan provisoire - zones de la Fête

L'Association FFG Lausanne 2025 (« l'Organisateur ») (composée de la Ville de Lausanne, de l'Association Cantonale Vaudoise de Gymnastique [GymVaud] et de Lausanne Tourisme avec une coprésidence d'honneur assurée par la Ville [E.Moeschler] et le Canton [Ch.Luisier]) a le plaisir d'organiser cet événement Lausanne 2025 et vous propose de participer au présent appel d'offres pour la partie **Restauration du public** de la manifestation.

La durabilité faisant partie des principales valeurs de l'événement, l'Organisateur attend de la part des actrices et acteurs gastronomiques qui proposent leur candidature une adaptation de leur menu à une démarche bas-carbone tendant au zéro déchet et à la réduction du gaspillage alimentaire, tout en restant attractif et original.

Les **critères d'éligibilité** sont notamment :

- Être un·e professionnel·le de la restauration ;
- Avoir une capacité de production de plusieurs milliers de repas par jour (régénération sur site);
- Être une entreprise enregistrée en Suisse ;
- Être au bénéfice d'une licence lui permettant d'exercer dans le Canton de Vaud ;
- Avoir une licence de restauration établie au nom de la personne responsable présente à la Fête ;
- Avoir une expérience dans la « restauration de masse » ;
- Travailler avec des produits de proximité ;
- Répondre aux critères de durabilité de Lausanne 2025 ;
- Faire preuve de solidité financière ;
- Ne pas avoir de poursuites.

## 2. Charte de durabilité

Dans sa stratégie gastronomique et durable, la Ville de Lausanne soutient la mise en valeur des produits locaux, du terroir, des artisans et des métiers de bouche de la région.

Depuis qu'elle a été nommée « Ville du Goût » en 2012, Lausanne se veut exemplaire en termes de gastronomie, mais aussi de restauration durable, en particulier pour la jeunesse.

L'importance de consommer localement, sainement et dans le respect de l'environnement sont des valeurs mises en avant par le biais d'une communication et d'une offre d'animations gourmandes et culturelles, proposées notamment par l'association Lausanne à Table, l'un des piliers de la stratégie gastronomique de la Ville de Lausanne.

Le Canton n'est pas en reste avec notamment sa stratégie adoptée par le Conseil d'État en 2014, pour laquelle une actualisation est en cours par l'intermédiaire de son bureau de la durabilité, pour promouvoir les produits locaux et de saisons dans la restauration collective. La durabilité est aussi au cœur de la stratégie de la promotion du Canton de Vaud portée par Vaud Promotion à travers notamment son label « Vaud certifié d'ici ».

L'offre de restauration de la Fête fédérale de gymnastique Lausanne 2025 devra donc être adaptée en conséquence.

La charte de durabilité de Lausanne 2025 du côté gastronomique compte en particulier sur les points suivants :

- Favoriser les produits locaux et de saison ;
- Favoriser les produits issus de l'agriculture biologique ;
- Privilégier les produits issus de modes de production durables et du commerce équitable ;
- Varier les sources de protéines et réduire les produits d'origine animale ;
- Proposer des mets végétariens, végétaliens, sans lactose, sans gluten ;
- Respecter l'équilibre nutritionnel ;
- Proposer des demi-portions (petites faims, enfants, dégustation...);
- Réduire les emballages des denrées alimentaires ;
- Utiliser de la vaisselle consignée et réutilisable ;
- Avoir une stratégie de gestion des invendus et des déchets ;
- Dans la mesure du possible, n'utiliser aucun aliment acheminé par avion

## 3. Dates et horaires

*Les compétitions de Lausanne 2025 se dérouleront :*

1<sup>ère</sup> semaine : du jeudi 12 juin au dimanche 15 juin 2025

2<sup>e</sup> semaine : du jeudi 19 juin au dimanche 22 juin 2025

*Les horaires d'exploitation restauration pour les Grands Restaurants / Restaurants / Food Court varieront en fonction des horaires de compétitions et des sites ( 1 heure avant / 1 heure après les compétitions).*

#### 4. Espaces proposés

La candidate ou le candidat (« Exploitant·e ») qui répond au présent appel d'offres propose les services de son entreprise de restauration pour l'une ou plusieurs des structures ci-dessous :

##### ZONE PLACE DE FETE :

**a) Zone Parking de Bellerive:**

1 x *Grand Restaurant/Food Court 70x70m* \* = 4' 900 m<sup>2</sup>

Soit 4'900 places assises env.\*

+ 1 x *Tente de cuisine/stockage/distribution 40x20m*\* = 800m<sup>2</sup> (obligatoire)

**b) Zone Parking de Bellerive:**

1 x *Restaurant/Food Court 60x20m* = 1'200 m<sup>2</sup>

Soit 1'000 places assises env.

**c) Zone Parking de Bellerive:**

1 x *Restaurant/Food Court 60x20m* = 1'200 m<sup>2</sup>

Soit 1'000 places assises env.

##### ZONE DE COMPETITION :

**d) Zone Stade Pierre-de-Coubertin:**

1 x *Restaurant/Food Court 75x12m* = 900 m<sup>2</sup>

Soit 600 places assises env.

On entend par **Grand Restaurant/Food Court** : Tout établissement public géré de manière professionnelle, inscrit au Registre du Commerce et qui possède une licence de restauration. L'Exploitant·e est responsable de l'aménagement intérieur (mobilier, matériel) et de l'aménagement de sa/ses cuisine(s) et laverie(s) en fonction de ses besoins. Elle ou il fonctionne en mode self-service (fortement conseillé) ou autre (à préciser).

La structure de la tente, le(s) tableau(x) électrique(s), ainsi que les tables-bancs sont fournis par l'Organisateur.

\* En raison du nombre élevé de portions à servir par jour pour cette catégorie, la ou le candidat·e est autorisé·e à partager l'exploitation de son emplacement avec d'autres partenaires (idéalement 4 exploitant·e·s au total). Ce mode de fonctionnement est sujet à l'autorisation explicite de l'Organisateur et doit impérativement répondre aux conditions suivantes :

- Les partenaires sont soumis aux mêmes conditions de participation que le ou la candidat·e qui s'inscrit.
- Les partenaires ont chacun leur propre point de vente.
- L'Exploitant·e qui s'inscrit à Lausanne 2025 répond des obligations de ses partenaires vis-à-vis de l'Organisateur. Elle ou il reste l'unique interlocuteur·trice et l'unique responsable contractuel·le et financier·ère de l'Organisateur.

On entend par **Restaurant/Food Court** : Tout établissement public géré de manière professionnelle, inscrit au Registre du Commerce (RC) et qui possède une licence de restauration. L'Exploitant·e est responsable de l'aménagement intérieur (mobilier, matériel) et de l'aménagement de sa/ses cuisine(s) et laverie(s) en fonction de ses besoins. Il·Elle fonctionne en mode self-service (fortement conseillé) ou autre (à préciser).

La structure de la tente, le(s) tableau(x) électrique(s), ainsi que les tables-bancs sont fournis par l'Organisateur.

L'attribution de l'emplacement final revient à l'Organisateur et dépend du concept proposé par la ou le candidat·e. Toute demande de modification d'emplacement peut être discutée mais n'est pas garantie.

## 5. Critères de sélection

Un comité de décision se chargera de départager les candidatures reçues.

Le ou la candidat·e est prié·e de tenir compte des critères ci-dessous, lors de la présentation de sa candidature.

- **Critères OBLIGATOIRES :**

- Durabilité : le ou la candidat·e met tout en œuvre pour respecter les éléments de la charte de durabilité de *Lausanne 2025*, notamment :
  - Favoriser les produits locaux et de saison ;
  - Favoriser les produits issus de l'agriculture biologique ;
  - Privilégier les produits issus de modes de production durables et du commerce équitable ;
  - Varier les sources de protéines et réduire les produits d'origine animale ;
  - Proposer des demi-portions (petites faims, enfants, dégustation...);
  - Réduire les emballages des denrées alimentaires ;
  - Utiliser de la vaisselle consignée et réutilisable ;
  - Avoir une stratégie de gestion des invendus (des contrôles ponctuels seront effectués durant la manifestation afin de vérifier le respect de ces conditions.) ;
  - Réduire la production de déchets et les trier consciencieusement selon les possibilités de tri mis à dispositions ;
  - Réduire autant que possible voire supprimer les emballages et les portions individuelles (crème à café, sachets de sucre, ketchup, moutarde, etc.)\*;
  - Utiliser la vaisselle consignée, lavable, PAS de vaisselle/couverts/verres en plastique jetable, PAS de pailles (peu importe la composition), PAS de vaisselle recyclable ou compostable.
- L'offre des produits proposés :
  - Est authentique, variée et originale ;
  - Inclut des propositions végétariennes ;

- Inclut une option de plats en demi-portion (afin de permettre au public de goûter à plus de produits et dans le but d'aider à lutter contre le gaspillage alimentaire);
- Est adaptée à une consommation sur place.
  
- Hygiène : La ou le candidat·e respecte les conditions imposées par l'Organisateur (contraintes techniques, emplacement, déchets, logistique, hygiène, LADB, normes d'exploitation, etc.).
  
- Accueil : L'esthétique, la décoration, le type d'accueil et l'originalité du concept font partie des critères de sélection importants.
  
- Administration :
  - Avoir une inscription valide auprès de l'Office de la Consommation de son canton (p. ex. OFCO dans le canton de Vaud, SCAV dans le canton de Genève...);
  - Être au bénéfice d'une Assurance Responsabilité Civile valide pour la période de l'événement ;
  - L'Exploitant·e est au bénéfice d'une licence à son nom ;
  - La personne / tierce personne mentionnée sur le diplôme ou la licence doit impérativement être présente sur l'espace durant l'événement. Des contrôles seront effectués.
  
- **Critères RECOMMANDÉS :**
  - Durabilité :
    - N'utiliser aucun aliment acheminé par avion ;
    - Favoriser les achats de marchandise en vrac ou en gros.
  
  - L'offre :
    - Tient compte d'options végétaliennes, sans lactose, sans gluten dans le menu ;
    - Est établie de manière claire : carte restreinte conseillée (efficacité dans le débit, maîtrise des coûts, réduction du gaspillage alimentaire) ;
    - Est composée de prix accessibles, carte ciblée, cohérente. Ne pas oublier que le public-cible se compose principalement de jeunes adultes et de familles ;
    - Respecte l'équilibre nutritionnel.

## 6. Boissons

L'Exploitant·e du Grand Restaurant/Restaurant/Food Court commandera et achètera les boissons exclusivement à l'Organisateur au tarif de la Fête, sur la base d'un assortiment que ce dernier aura déterminé avec ses fournisseurs. Les conditions plus précises suivront dans un deuxième temps et seront décrites dans le contrat de partenariat. Un pourcentage sera retenu sur les ventes des boissons TTC (entre 10 et 15%, à confirmer). Le ou la candidat·e n'est pas autorisé·e à commander les boissons en dehors de la Fête, sous peine d'être exclu·e ou sévèrement amendé·e.

## 7. Prix

Les frais d'inscription sont les suivants :

### **Pour les Grands Restaurants/Restaurants - Food Court :**

L'Organisateur fournit et monte la structure de la tente, installe les tables-bancs et met à disposition un tableau électrique (ampérage à définir selon besoins) ainsi que l'accès à l'eau.

Un loyer fixe compris entre CHF 135.- et CHF 155.- /m<sup>2</sup> (CHF 115.-/m<sup>2</sup> pour la tente cuisine/stockage/production de 40x20m) sera demandé pour les deux périodes (8 jours au total), soit : 12-15 juin et 19-22 juin 2025. Le prix sera dégressif en fonction de la taille de la surface. Les m<sup>2</sup> calculés incluent les espaces cuisine, production et stockage.

Un % sera retenu sur les ventes des boissons TTC (entre 10 et 15%, à confirmer).

Le ou la candidat-e qui souhaite installer sa propre structure (par exemple chalet sur 2 étages) se verra attribuer un loyer compris entre CHF 50.- et CHF 70.- /m<sup>2</sup>,

Une redevance comprise entre 12% et 17% sera retenue sur l'ensemble son chiffre d'affaires TTC (boissons incluses).

La structure devra être annoncée au moment de la candidature, puis validée par l'Organisateur.

L'installation s'effectuera avant la première période et aucun démontage ne sera effectué entre les 2 périodes.

Si un-e candidat-e souhaite partager l'exploitation de son emplacement avec d'autres prestataires, cette dernière ou ce dernier est autorisé-e à le faire sous réserve d'acceptation de l'Organisateur et pour autant que chacun des autres participant-e-s remplisse entièrement les conditions de participation.

Chacun des autres participants devra avoir son propre point de vente. L'Exploitant-e qui s'inscrit reste l'unique interlocutrice ou interlocuteur, ainsi que l'unique responsable financière ou financier contractuel-le vis-à-vis de l'Organisateur.

## 8. Facturation et paiement

Un premier acompte de 20% est dû 15 jours après la signature du contrat et au plus tard le 31.07.2024.

Le deuxième acompte de 30% est dû au plus tard le 31.12.2024.

Un troisième acompte de 30% est dû au plus tard le 31.03.2025.

Une caution de CHF 3'000.- sera ajoutée au 3<sup>e</sup> acompte, à titre de garantie. Cette somme sera remboursée à l'Exploitant-e après la manifestation.

Le solde sera dû après la 1<sup>ère</sup> semaine d'exploitation.

A défaut de paiement complet des 2 premiers acomptes au 31.12.2024, l'autorisation d'exploitation ne sera pas accordée et l'emplacement pourra être attribué à un·e autre Exploitant·e, sans remboursement de l'acompte déjà versé. Les paiements différés ne sont pas acceptés. En cas de désistement de la ou du candidat·e, l'inscription n'est pas non plus remboursée par l'Organisateur.

Tout montant complémentaire éventuel dû sera facturé après la manifestation.

L'Organisateur se réserve le droit de retenir des frais sur la caution dans les cas suivants :

- Comportement inadéquat de l'Exploitant·e durant l'événement ;
- Dommages causés au mobilier et matériel mis à disposition par l'Organisateur ;
- Propreté insatisfaisante du site (gestion déchets, salissures au sol, etc.);
- Non-utilisation de vaisselle lavable et/ou consignée ;
- Non restitution de la vaisselle lavable et/ou consignée fournie par l'Organisateur ;
- Non-conformité aux critères sanitaires en vigueur dans le Canton de Vaud (OFCO) ;
- Non-respect des consignes de l'Organisateur (notamment le concept durabilité, les critères d'achat vis-à-vis des sponsors et le système no-cash).

#### 9. Vaisselle consignée

Le choix du fournisseur de vaisselle consignée est du ressort de l'Organisateur.

La location de la vaisselle consignée est à la charge de l'Exploitant·e, de même que ses coûts de lavage et de casse/perte éventuelle.

Les détails relatifs à la gestion de cette vaisselle, les prix et les conditions seront communiqués ultérieurement dans le contrat entre le candidat sélectionné et l'Organisateur.

Des points de retour de consignes seront mis en place par l'Organisateur sur les places principales de l'événement.

#### 10. Données techniques

##### a. *Électricité*

L'électricité est fournie par l'Organisateur et selon les besoins de l'Exploitant·e.

La consommation électrique sera facturée au prix et au cours du jour.

La consommation d'eau et les frais d'élimination des déchets sont inclus dans le loyer.

Les candidat·e-s sont prié·e-s de communiquer de manière détaillée leurs besoins en électricité dans le formulaire de réponse. Pour des raisons de place, nous vous recommandons vivement le partage d'une remorque frigorifique entre plusieurs Exploitant·e-s, le cas échéant.

*b. Déchets*

L'Exploitant·e gère l'élimination de ses propres déchets (déchetteries de l'événement) et s'engage à trier selon les types de conteneurs disponibles.

Une déchetterie sera installée à proximité des diverses zones de l'événement.

*c. Mobilier:*

L'Exploitant·e apporte et gère son propre matériel et mobilier (frigos, cuisine, remorque, rallonges, déco...) Il lui est interdit d'installer du matériel et du mobilier en dehors de la zone d'exploitation définie selon le contrat.

*d. Eau*

Des points d'approvisionnement en eau seront disponibles à divers emplacements de la manifestation, mais chaque Exploitant·e doit être autonome en eau chaude. Le nettoyage du matériel de cuisine (et de la vaisselle en cas d'utilisation de vaisselle véritable) doit être géré par ses propres moyens. En aucun cas les grilles de surface (égouts) ne devront servir pour déverser les eaux usées.

Tout déversement sauvage aura pour conséquence une amende, une dénonciation à la Ville de Lausanne, ainsi qu'un arrêt immédiat de l'exploitation pour la suite de la manifestation.

**11. Délai et inscription**

L'inscription doit impérativement être effectuée par le biais du [formulaire ci-joint](#) **avant le 30 avril 2024**. Les candidat·e·s sont prié·e·s de répondre clairement et de manière complète, en remplissant tous les champs demandés. Toute la documentation requise doit être transmise déjà à ce stade. Toute inscription incomplète ne sera pas prise en considération par l'Organisateur.

L'Organisateur départagera les candidatures en fonction des critères obligatoires évoqués plus haut et en fonction de la qualité et de la diversité des dossiers.

Les candidat·e·s seront informé·e·s d'ici à la mi-mai 2024 du préavis positif ou négatif relatif à leur candidature.

Entre temps, l'équipe restauration se tient volontiers à disposition pour toute question.

Pour les candidatures retenues, les participant·e·s seront personnellement informé·e·s et devront retourner le(s) contrat(s) signé(s) dans le délai indiqué.

L'Organisateur se réserve le droit de refuser une inscription sans avoir à motiver sa décision.

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

## 12. Sécurité – vandalisme – vol

L'Organisateur ne prend aucune responsabilité en cas de vol, de casse ou de déprédation du mobilier, du matériel et des marchandises de l'Exploitant·e.

Il est par ailleurs vivement conseillé à l'Exploitant·e de mettre tout son matériel sous clé et à s'assurer en conséquence.

## 13. Caisses / mode de paiement

Les encaissements aux divers points de vente s'effectuent en mode « No Cash », c'est-à-dire uniquement par carte de crédit/débit, Twint ou encore des bons de format spécifique. L'ensemble des paiements sera reversé à l'Exploitant·e selon une procédure à venir. Aucune liquidité ne circule sur les sites.

L'Organisateur fournit le matériel de paiement (caisses électroniques + terminaux de paiement par carte de crédit) à chaque Exploitant·e selon ses besoins.

Les conditions d'utilisation et émoluments éventuels seront décrits dans le contrat entre l'Exploitant·e et l'Organisateur. Les frais bancaires générés par les encaissements « No Cash » sont absorbés par l'Organisateur et ne sont pas déduits du chiffre d'affaires de l'Exploitant·e.

## 14. Partenaires de restauration

L'Organisateur étudie encore actuellement des collaborations avec des partenaires pour la restauration.

### *Nourriture / Food :*

Le groupe Coop étant partenaire Or de la Fête, l'Exploitant·e aura l'obligation de se fournir chez les entités du groupe (définies ultérieurement) pour certaines catégories de produits.

L'Organisateur fournira en temps voulu les directives et conditions pour des achats orientés notamment vers Transgourmet/Prodega.

### *Boissons :*

Les boissons sont fournies par l'intermédiaire de l'Organisateur.

## 15. Enseigne

Le nom de l'enseigne devra être validé par l'Organisateur.

L'Exploitant·e n'est pas autorisé à afficher de la publicité pour des produits, des services ou des partenaires autres que ceux de la Fête fédérale de gymnastique Lausanne 2025.

## 16. Informations & contact

Notre équipe se tient volontiers à disposition pour toute question :

**Ludovic Gaudry – Responsable Restauration**

**Sandrine Kursner – Adjointe Responsable Restauration**

[restauration@lausanne2025.ch](mailto:restauration@lausanne2025.ch)

Nous vous remercions d'avance pour votre intérêt et vous souhaitons bonne chance pour votre candidature !

*ASSOCIATION FFG LAUSANNE 2025*