



APPEL A MANIFESTATION D'INTÉRÊT
en vue de l'occupation temporaire du domaine public
Article L. 2122-1-1 du
Code général de la propriété des personnes publiques

**Emplacements pour la vente de restauration rapide de type food-truck
dans le cadre de « La MAB fait sa guinguette acte 2 » le 12/09/2026 à
18h à la Maison des abeilles 355 avenue de Montolivet 13012 Marseille**

1/ Objet de la consultation :

Appel à manifestation d'intérêt réalisé dans le cadre de « La MAB fait sa guinguette acte 2 » le 12/09/2026 à la MAB 355 avenue de Montolivet 13012 Marseille pour l'occupation d'emplacements réservés à l'accueil de restauration rapide de type food-truck (camions boutiques)/ remorques aménagées ou boutiques sur remorques/triporteurs individuels.

Plus précisément, sont recherchés les candidats proposant les types de cuisines suivants :

- la cuisine à base de recettes sucrées et salées et proposant notamment les produits suivants : crêpes, churros, gaufres, le cas échéant, des boissons de types , jus de fruit frais et boissons non alcoolisées, ainsi que des produits salés de préférence artisanaux et sains.

Service concerné : service animation

2/ Descriptif :

La Mairie des 11ème et 12ème arrondissements souhaite accueillir 1 food truck projets de ventes mobiles, spécialisés dans la restauration rapide.

Les food trucks ne seront pas autorisés à vendre de boissons alcoolisées ni à servir dans des contenants en verre. La Mairie de secteur est engagée dans une démarche de développement durable et rappelle que la mise à disposition de couvert en plastique à usage unique et en plastique oxo-dégradable est interdite (article L541-15-10 du code de l'environnement). Seuls les consommables qui respectent la réglementation en vigueur devront être utilisés.

3/ Localisation

Les food trucks seront installés dans la cours de la maison des abeilles au 355 avenue de Montolivet 13012 Marseille

4/ Durée de l'occupation temporaire du domaine public et calendrier prévisionnel

- Ouverture au public à 18h
- mise à disposition de l'emplacement le 12/09/2026 à 17h.
- démontage des installations le 12/09/2026 à 22h.

Il est rappelé aux candidats qu'en application des articles L.2122-2 et L.2122-3 du Code Général de la Propriété des Personnes Publiques l'occupation du domaine public ne peut être que temporaire et que l'autorisation présente un caractère précaire et révocable.

5/ Contraintes techniques :

- respect du Code de la Route
- se conformer à la réglementation du Code du travail, du Code du commerce et du Code de la consommation
- obligation de respecter les horaires de montage et démontage déterminés,
- pour les food-trucks non motorisés tels que les remorques aménagées ou les boutiques sur remorques, aucun stationnement de véhicule tractant ne sera autorisé pendant les horaires d'ouverture au public
- respect de toutes les consignes de sécurité
- bénéficier de toutes les assurances et des agréments nécessaires à l'exercice de l'activité
- respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur pour les activités de type alimentaire et métiers de bouche
- interdiction de vente de boissons alcoolisées
- utiliser des conditionnements et/ou des matières d'emballage responsables,
- maintenir l'hygiène et la propreté des emplacements et de leurs abords immédiats pendant toute la durée de l'occupation,
- aucun accès à l'eau ni aucune évacuation pour eaux usées ne seront mis à disposition des occupants qui auront pour interdiction de déverser sur et aux abords du site, les eaux usées et le cas échéant, tout contenant à graisse. Par conséquent, l'occupant devra obligatoirement prévoir un point d'eau.
- disposer d'au moins un extincteur adapté aux risques de l'activité proposée
- **raccordement alimentation électrique : autonome**, cuisine au gaz ou avec groupe électrogène (silencieux), sinon 3kw maximum

6/ Éléments à transmettre dans le cadre de cette consultation lors de la présentation du dossier :

- un courrier signé manifestant l'intérêt du candidat à présenter une offre, dans lequel figureront notamment toutes ses coordonnées (adresse postale, numéro de téléphone fixe et portable, adresse mail) et portant mention que tous les renseignements fournis sont exacts,
- un dossier complet permettant d'apprécier la nature des activités projetées (nature de la cuisine, types de produits vendus) en fournissant des photos ou tout autre support visuel,
- les caractéristiques de l'installation proposée avec description et visuels dans la mesure du possible, précisions sur les moyens de paiement, détails sur la démarche écoresponsable,

- un extrait k-bis du Registre du Commerce et des Sociétés ou un extrait D1 de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat ou un répertoire SIRENE, en cours de validité de moins de 3 mois,
- certificat répondant aux normes d'hygiène et de sécurité
- une attestation d'assurance en responsabilité civile et professionnelle en cours de validité,
- une photocopie recto/verso de la carte d'identité de l'exploitant

Compte tenu du nombre important de documents/justificatifs à fournir dans un délai restreint, les candidats étant en cours d'obtention/de régularisation de l'ensemble de ces documents pourront tout de même voir leurs dossiers de candidatures examinés. Toutefois, les dossiers complets seront analysés prioritairement.

7/ Détermination du montant versé par les exploitants au titre de l'occupation :

Cette occupation donnera lieu au paiement d'une redevance, conformément à l'article L.2125-1 du Code général de la propriété des personnes publiques, dont le montant sera calculé conformément à la délibération du Conseil Municipal 22/0756/AGE du 16 décembre 2022 : 26,22€ par jour.

8/ Critères d'appréciation des dossiers de candidature :

En plus de la transmission des éléments demandés ci-dessus, chaque candidat est également tenu de transmettre un dossier exhaustif et complet devant respecter les conditions suivantes :

A) sur la forme

Aucun formalisme particulier du dossier n'est exigé mais sont souhaitées :

- une présentation claire et aérée du dossier
- l'intégration au sein du dossier de tout élément/document permettant de réellement apprécier l'activité de restauration exercée ainsi que la nature, la composition et l'originalité des produits alimentaires vendus.

B) sur le fond

Seuls les dossiers présentés par les candidats (les dossiers devront faire l'objet d'un seul envoi) seront évalués et leur notation sera réalisée sur la base des critères suivants :

- Critère n°1 : qualité, diversité et originalité des produits alimentaires proposés au public (40 points) composé de :

* sous critère n°1 : origine (circuits courts etc), nature, qualité et traçabilité des ingrédients, composants utilisés pour la confection des produits proposés à la vente. **(20 points)** ;

* sous critère n°2 : diversité et originalité des produits proposés à la vente **(10 points)**

* sous critère n°3 : prise en compte des régimes alimentaires alternatifs (vegan, végétarien, bio, ...), des allergènes majeurs **(5 points)**

* sous critère n°4 : modalités de valorisation/visibilité de l'activité auprès du public (site internet, supports media, etc.) **(5 points)**.

- Critère n°2 : adéquation et adaptabilité à la diversité de l'offre clientèle (30 points) composé de :

* sous critère n°1 : adéquation de la carte des produits proposés à la vente avec les modes de consommation nomade : mise en évidence de la présentation, emballages, vaisselle, facilité de consommation **(10 points)**.

* sous critère n°2 : montant des tarifs accessibles au plus grand nombre des produits proposés à la vente **(15 points)**.

* sous critère n°3 : mise à disposition, a minima, de deux moyens de paiement différents **(5 points)**.

- Critère n°3 : Esthétique des installations (15 points) :

Le candidat fournira un visuel de l'installation qui mettra en avant l'aménagement global et les installations techniques intérieures (four, plaques, frigo, etc.).

- Critère n°4 : Démarche environnementale (15 points) composé de :

* sous critère n°1 : utilisation de produits recyclés **(8 points)**

* sous critère n°2 : valorisation des déchets **(7 points)**

Seront automatiquement rejetés les dossiers dont la note finale additionnant tous les critères est strictement inférieure à la note de 50/100 points.

Seuls les candidats dont les dossiers répondent à l'ensemble des critères énumérés ci-dessus pourront être sélectionnés afin de pouvoir occuper les emplacements.

9/ Modalités administratives à respecter pour candidater :

L'ensemble des documents et éléments demandés ci-dessus devront être transmis :

- par courrier recommandé avec accusé de réception à l'adresse
Service Animation Château de la Mirabelle
46 av du Dr Jean Pierre Francesci
13012 Marseille

ou

- par mail à l'adresse suivante : animation11-12@marseille.fr

ou

- déposé directement sur site :

Service Animation 11-12

46 av du DR Jean Pierre Francesci

13012 Marseille

9h/12h 14h/17h avec remise d'un récépissé

L'enveloppe doit porter obligatoirement la mention :

«Réponse à appel à manifestation d'intérêt – Emplacements pour la vente de restauration rapide Maison des abeilles– NE PAS OUVRIR»

Date limite d'envoi des dossiers, cachet de la poste faisant foi :

le **17/08/26 à 12h00**

• Renseignements techniques et administratifs du lundi au vendredi de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h00 Service Animation 11-12 46 av du DR Jean Pierre Francesci 13012 Marseille tel : 04-91-14-62-33/04-91-14-62-07

10/ Réponses apportées aux candidats

Chaque candidat recevra une réponse par mail lui indiquant l'issue de sa candidature dans un délai de 15 jours maximum après la fin de la publication de l'AMI.

Le candidat retenu signera obligatoirement avant l'évènement une autorisation d'occupation temporaire du domaine public.

