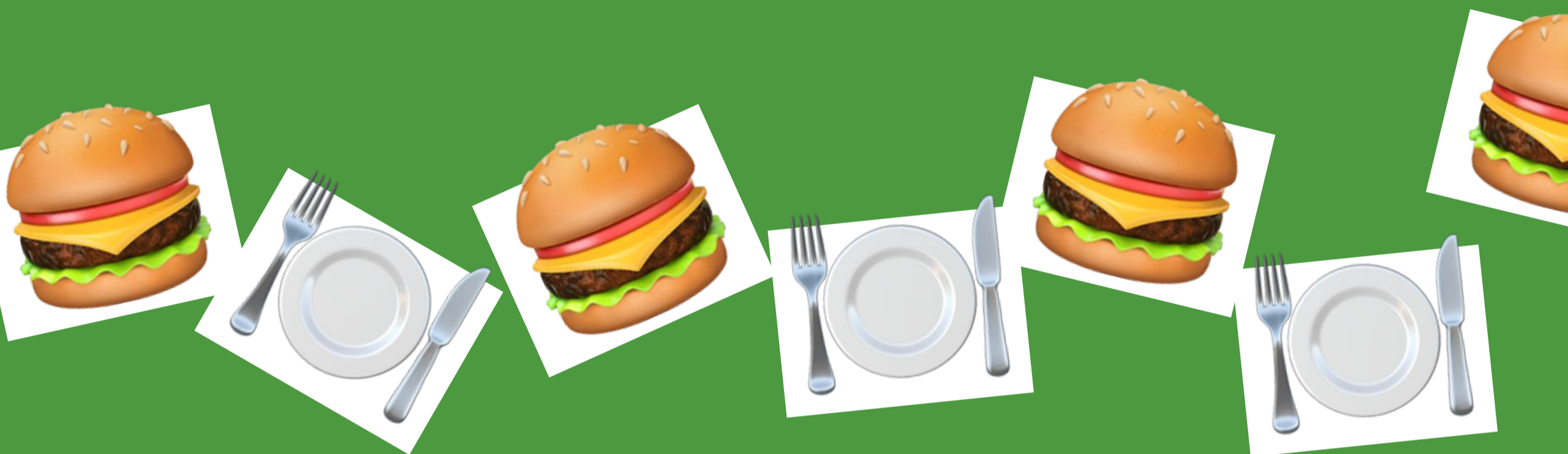


Σύλη Μουσική  
Scène de Musiques Actuelles du Jura

🔗 [Site internet](#)    [Instagram](#)   [Facebook](#)    [LinkedIn](#)



CONDITIONS - ESPACE RESTAURATION

**CONCERT-ÉVÉNEMENT**

# BÉNABAR

27 JUIN 2026





## Description de la manifestation



Le Moulin présente le concert événement **Bénabar**, le samedi 27 juin 2026 au Stade municipal de Lons-le-Saunier, en partenariat avec ECLA, le casino JOA Lons-le-Saunier et la ville de Lons-le-Saunier.

En cas de mauvaises conditions météo le repli aura lieu à Juraparc.

🕒 Le site ouvrira au public de 18h à 01h.

La soirée est destinée au plus grand nombre, un public familial est attendu. L'an dernier, l'événement a rassemblé 3 500 spectateur.rices.

Dans le cadre de cet événement, **nous cherchons des partenaires engagé.e.s pour soutenir l'organisation du concert et proposer une restauration de qualité à notre public.**

Pour candidater, **merci de lire attentivement les conditions listées ci-dessous et de remplir le formulaire en ligne avant le 15 mai 2026.**



## Conditions générales

L'emplacement restauration sera proposé gratuitement en échange de repas pour les équipes (environ 30 repas à fournir au choix parmi les propositions de votre carte). **Le restaurateur conserve l'intégralité de son chiffre d'affaires.**

La carte proposée devra comporter **à minima un plat végétarien** avec des prix de vente raisonnables. La carte complète devra être communiquée à l'organisateur au plus tard **15 jours avant l'événement.**



Le/la restaurateur.trice acceptera les moyens de paiement suivants : **carte bleue et espèces.** La location ou l'achat d'un terminal de paiement (TPE) est à la charge du restaurateur.trice.

La vente de boissons sur les stands restauration n'est pas autorisée.

Une aire de restauration commune (banc/tables) à tous les stands sera installée par l'organisateur.

Le Moulin s'inscrit dans une démarche de développement durable, veillant à limiter son impact écologique et à promouvoir des pratiques responsables.

### Cela passe par plusieurs actions concrètes :

- la gestion des déchets avec tri et réduction des plastiques
- la valorisation des circuits courts en privilégiant des produits locaux, de saison
- la sensibilisation du public aux enjeux environnementaux



La restauration joue un rôle clé dans cette dynamique. Une attention particulière sera portée aux restaurateurs.trices inscrit.e.s dans une démarche éco-responsable.

### Le/la restaurateur.trice s'engage à appliquer les consignes suivantes :

- utiliser de **contenants recyclables et/ou réutilisables, le verre et le plastique à usage unique étant formellement interdit**
- avoir une gestion raisonnée des stocks afin d'éviter le gaspillage alimentaire
- **respecter les consignes de tri et prévoir la gestion des huiles usagées de cuisine** (recyclage en déchetterie)
- **évacuer ses déchets dans la zone de gestion prévue à cet effet** (les sacs poubelles sont à la charge du restaurateur.trice)
- **ne pas évacuer des eaux usées sur le site**

### Le/la restaurateur.trice certifie également :

- le respect des règles de sécurité et d'hygiène en vigueur
- la conformité de ses infrastructures à la réglementation des Établissements Recevant du Public ou à la norme VASP Magasin pour les foodtrucks (l'utilisation de vitabri/tentes est soumise à l'autorisation de l'organisateur)
- la conformité de ses appareils de cuisson aux normes françaises ou européennes en vigueur (chaque appareil doit comporter une plaque avec le logo CE, la puissance et l'ampérage)
- le respect de la réglementation en vigueur sur l'utilisation de bouteilles de gaz butane dans les ERP : poids maximum de 13 kilogrammes n'alimentant qu'un seul appareil de cuisson et relié par un tuyaux de raccordement conforme à la norme NF. Le/la restaurateur.trice devra être équipé(e) d'un extincteur classe 3

### Le/la restaurateur.trice devra communiquer à l'organisateur, au plus tard 15 jours avant de début de l'événement, la liste complète des éléments ci-dessous :

- types de stands, infrastructures, équipements
- appareils de cuisson et leurs puissances
- types de contenants utilisés

L'organisateur sera en droit de demander au restaurateur.trice les notices de sécurité des équipements ainsi que tout élément qu'il jugera nécessaire pour évaluer la conformité des installations.

Les équipements non conformes à la réglementation en vigueur ne seront pas autorisés par l'organisateur.

## Organisation générale / règlement

Un plan sera réalisé en amont de l'événement et un emplacement sera attribué à chaque restaurateur.trice.

Le/la régisseur.euse générale indiquera avant le début de l'installation, l'emplacement de chaque restaurateur.trice et les raccordements électriques réservés.

Le/la restaurateur.trice doit s'installer avant l'heure d'ouverture au public et respecter les instructions transmises pour l'installation (emplacement, interdiction de rouler sur la pelouse, branchements électriques etc.).

Toute installation de mobilier (ardoise pour l'affichage de tarifs, parasol etc) devant le stand est interdite.

Les appareils de cuisson et les bouteilles de gaz doivent être placées hors d'atteinte du public.

Le/la restaurateur.trice s'engage à n'utiliser que les appareils de cuisson indiqués dans le listing transmis à l'organisateur en amont de l'événement.

Les véhicules doivent être évacués de la zone public avant 16h. Un laissez-passer sera transmis en amont de l'événement à chaque restaurateur.trice pour stationner sur le parking à l'entrée de la manifestation.

Toute diffusion sonore est interdite sur les stands restauration.



Le/la restaurateur.trice doit être **totalelement autonome** (installation, préparation, gestion des approvisionnements, tenue du stand, service au public, rangement, nettoyage, gestion des déchets).

Le/la restaurateur.trice doit **débuter son activité dès l'heure d'ouverture au public, assurer un service continu jusqu'à 00h30 et ne vendre que les produits détaillés dans le listing transmis à l'organisateur** en amont de l'événement.

Le/la restauratrice s'engage à **restituer l'emplacement propre** (pas de restes de ventes, cartons etc.). Les véhicules ne pourront retourner dans la zone public avant 1h00 - heure d'évacuation public du site.

L'organisateur se réserve le droit d'annuler l'événement au dernier moment sans qu'aucune contrepartie ne soit due.

En candidatant, le/la restaurateur.trice s'engage à respecter les conditions définies par l'organisateur ci-dessus.

**En cas de non-respect des dispositions énoncées, l'organisateur se réserve le droit de suspendre la prestation sans aucune contrepartie.**

