

ACTION PUB NO
présente

2-3 SEPTEMBRE 2023

le salon
**NATURE
&
JARDINS**

PARC FAYARD
Dumbéa
▶ **ENTRÉE GRATUITE**

DOSSIER EXPOSANTS

SALON NATURE & JARDINS

8^e ÉDITION

2 ET 3 SEPTEMBRE 2023 DE 8H À 17H

Le Salon Nature & Jardins s'inscrit dans le calendrier des événements calédoniens. Nous voici à la 8^e édition grâce à la confiance des visiteurs, des exposants et de la Mairie de Dumbéa. Pour l'édition 2022, plus de 16 000 visiteurs sont venus à la rencontre des 130 exposants. Depuis 2016, le rendez-vous est devenu incontournable pour les calédoniens.

2 JOURS DE SALON DANS UN LIEU EXEMPLAIRE AU PARC FAYARD

- **LE PARC FAYARD, CE SONT 4,5 HECTARES D'ESPACES VERTS AMÉNAGÉS**

- 2 accès publics gratuits
- Balisage
- Parc et parking sécurisés
- Restauration sur place
- Électricité et eau
- Commodités
- Animations enfants

LE SALON RELAYÉ PAR LES MÉDIAS

- **COMMUNICATION**

- Dossier de presse, pour une couverture médiatique optimisée.
- Page Facebook Salon avec mise en avant de chaque exposant.
- Relais radio
- Publicités en amont (4x3, presse, digital...)

UN SALON RICHE EN DIVERSITÉ

- **ARTISANS, ENTREPRISES, COMMERÇANTS, ASSOCIATIONS, INSTITUTIONS...**

- Des promotions commerciales dans le thème seront les bienvenues.

- **SONORISATION ET ANIMATIONS PROFESSIONNELLES**

- Les stands seront mis en avant, avec descriptions et interviews éventuelles.
- Les promotions, jeux ou opérations spéciales, seront annoncés et animés avec joie !



À DÉCOUVRIR ABSOLUMENT

2 ET 3 SEPTEMBRE 2023 DE 8H À 17H

Ce grand salon autour de la nature et du jardin, à Dumbéa, sera l'occasion de venir exposer vos idées, vos produits, votre savoir-faire, le tout en rapport avec le thème.

Animations gratuites pour les enfants.

VOUS VOULEZ ÊTRE EXPOSANT ET ACTEUR :

• RESTAURATEURS / MÉTIERS DE BOUCHE

Produits et artisanat du terroir

Produits issus de l'agriculture bio ou raisonnée

Recettes et restauration «authentiques»

...

• ARTISANS / COMMERÇANTS

Produits artisanaux et du terroir

Sculpteurs / Peintres

Passionnés d'idées thématiques, mouvance écologique

Jardinage

Aménagement jardin

Pépiniéristes

Énergies renouvelables

Transports / Loisirs non polluants

Santé / Bien-être naturel divers

Représentation de magasins spécialisés de NC

Écotourisme, Écolodge

Produits alternatifs

...

• ADMINISTRATIONS / INSTITUTIONS

Message éco-citoyen à faire passer

Promotion d'un style de consommation éco-responsable

Messages de prévention et d'éducation

Distribution

...



CONDITIONS DE PARTICIPATION

Installation de votre stand le jeudi 31 août à partir de 8h.

Le samedi et le dimanche, l'accès à votre stand en voiture est autorisé de 6h à 7h30.

- Chaque exposant doit venir avec son propre matériel (tivoli, table, chaise...)
- Décorer votre stand de manière attractive
- Votre responsabilité civile doit être à jour et à disposition le jour de l'événement
- Si vous utilisez de l'électricité, vous devez être muni d'un extincteur valide aux normes CE, adapté à votre activité
- Chaque stand alimentaire doit avoir déposé sa déclaration au SIVAP (annexe 3), avoir un extincteur valide aux normes CE adapté à l'activité, ainsi qu'un flexible de gaz en cours de validité, et avoir pris connaissance des règles d'hygiène (annexe 1)
- Les stands culinaires sont autorisés à vendre des boissons* (eau et softs uniquement)
- Les emplacements Food Court sont réservés aux culinaires ne préparant pas les repas sur place.
- L'exposant doit disposer de sa propre poubelle et prendre soin de la vider le samedi soir dans le container prévu à cet effet.
- Les exposants ne peuvent quitter leur emplacement avant la fermeture au public.

ATTENTION : Le stationnement le long de la RT1 est soumis à un arrêté municipal et verbalisé à 15 000F par la police municipale.

LES EXPOSANTS DOIVENT IMPÉRATIVEMENT SE GARER SUR LE PARKING QUI LEUR EST DÉDIÉ.

1 EMPLACEMENT = 1 ACTIVITÉ

Il est interdit de partager son stand avec une autre personne et d'exercer une activité non renseignée sur le contrat d'engagement.

- > Site gardé du jeudi 31 août 16h au lundi 4 septembre 8h
- 2 entrées publics

Votre inscription sera prise en compte UNIQUEMENT à réception du dossier complet accompagné du règlement de votre emplacement.

RAPPEL DES PIÈCES À FOURNIR À L'INSCRIPTION :

Tous Exposants :

- Fiche d'inscription dûment remplie, "lu et approuvé" et signée
- Responsabilité civile
- Inscription au RIDET ou KBIS de moins de 3 mois
- Règlement

Restauration :

- Fiche d'inscription dûment remplie, "lu et approuvé" et signée
- Responsabilité civile
- Inscription au RIDET ou KBIS de moins de 3 mois
- Annexe 1 : Hygiène et sécurité denrée alimentaire, "lu et approuvé" et signée
- Annexe 2 : Attestation déclaration SIVAP dûment remplie, "lu et approuvé" et signée
- Annexe 3 : Déclaration SIVAP à retourner au SIVAP
- Annexe 4 : Fiche technique Mairie de Dumbéa
- Règlement

* LA VENTE ET/OU LA CONSOMMATION D'ALCOOL EST **STRICTEMENT INTERDITE** SUR LE SITE.

STAND N°.....

RÈGLEMENT :

SALON NATURE & JARDINS 2 et 3 septembre 20223**FICHE D'INSCRIPTION**

Raison sociale : N° de SIRET / RIDET :

Activité/Produits vendus :

Nom et prénom du responsable (*représentant légal*) :

Adresse :

Téléphone : Tél. portable : E-mail :

Véhicule frigorifique (1 seul par stand) : ☐ oui ☐ nonNombre de véhicules entrant sur le site pour l'installation : ☐ 1 ☐ 2

Superficie	PRIX avec TGC				Si besoin d'électricité, merci de mentionner la puissance en Watt
	SANS électricité		AVEC électricité		
Emplacement NON COUVERT					
9 m² (3x3m)	☐	18 000 F	☐	23 625 F	
18 m² (6x3m)	☐	36 000 F	☐	41 625 F	
27 m² (9x3m) [+ 1200 F le m² suppl.]	☐	48 000 F	☐	53 625 F	
50 m² (10x5m) [+ 1200 F le m² suppl.]	☐	70 000 F	☐	75 625 F	
100 m² (10x10m) [+ 1200 F le m² suppl.]	☐	130 000 F	☐	135 625 F	
150 m² (15x10m) [+ 1200 F le m² suppl.]	☐	170 000 F	Inclus		
Stand COUVERT					
18 m² [+ 1200 F le m² suppl.]	☐	48 000 F (Eau incluse)	Inclus + Eau		
36 m² [+ 1200 F le m² suppl.]	☐	85 000 F (Eau incluse)	Inclus + Eau		
Stand RESTAURATION COUVERT					Maxi : 3000W si plus, facturation suppl.
18 m² [+ 1800 F le m² suppl.]	☐	70 000 F (Eau incluse)	Inclus + Eau		
Emplacement FOOD TRUCK					Maxi : 3000W si plus, facturation suppl.
Salée maxi 18 m² [+ 1800 F le m² suppl.]	☐	55 000 F	Inclus		
Sucrée maxi 18 m² [+ 1800 F le m² suppl.]	☐	45 000 F	Inclus		
Tuk tuk Café [+ 1800 F le m² suppl.]	☐	35 000 F	Inclus		

Règlement à adresser par chèque à l'ordre de ACTION PUB NC - BP 18204 - 98857 Nouméa Cedex ou
par virement bancaire : BNC 14889 00081 08768808282 28

Je soussigné(e), (Nom et prénom)

ÊTRE DANS LA «MOUVANCE» ÉCOLO, RESPECTER LES LIEUX, AMÉNAGER LE STAND DE MANIÈRE ATTRACTIVE.**> J'ai lu et accepte les conditions de participation au salon.**

Date, cachet et signature précédés de la mention « lu et approuvé »



Annexe 1

Pour les produits que vous voulez fabriquer, les températures de conservation doivent être rigoureusement respectées et sont :

- Pour les matières premières (C55 brochettes, frites, jambon, mayonnaise, beurre...) la température sera de +4°C au maximum.
 - o Attention les frites crues non utilisées ne doivent pas être recongelées par la suite.
- Pour les produits fins chauds, la température sera de +63°C au maximum jusqu'à la vente au client.

Le respect de ces températures du début de la préparation jusqu'à la consommation est obligatoire, cela impose :

- Pour le transport : un véhicule frigorifique agréé ou des glacières contenant des plaques spécifiques ou de la glace (thermomètre obligatoire à l'intérieur).
- Pour le stockage sur le site de la manifestation : un réfrigérateur ou vitrine chauffante selon les besoins (thermomètre obligatoire à l'intérieur).

Le certificat de « non-contagiosité » :

Il est émis par une structure ou parapublique, doit dater de moins d'un an et être présenté par toutes les personnes amenées à manipuler les denrées alimentaires.

Pour le cas des personnes venant très occasionnellement ou une seule fois sur la manifestation, un certificat délivré par un médecin privé dans les 15 jours précédant la manifestation sera accepté.

- La congélation : elle ne peut être réalisée que par un établissement muni d'un agrément d'hygiène et disposant du matériel approprié.
- La décongélation : elle doit être réalisée dans une enceinte réfrigérée (glacière ou réfrigérateur) à la température de +4°C.
 - o La décongélation à l'air libre ou dans de l'eau est absolument interdite.
- L'emballage des denrées doit se faire au moyen de film plastique ou de papier aluminium.

Lu et approuvé

Signature.

ATTESTATION DECLARATION SIVAP

Je soussigné(e) _____ exposant au SALON NATURE ET JARDINS du 2 et 3 septembre 2023 avoir déposé le formulaire de déclaration de vente de denrées alimentaires auprès du SIVAP (Service d'Inspection Vétérinaire, Alimentaire et Phytosanitaire).

D'avoir déclaré la liste des produits mise en vente, le lieu où sont fabriqués les produits, la quantité proposée à la vente, le nombre de personne sur le stand ainsi que le matériel de stockage et de présentation des produits dans le respect des températures de conservation en liaison chaude ou froide.

Cette attestation n'est valable que pour cette manifestation.

Fait à, _____ Le, _____

NOM _____, PRENOM _____

NOM DE L'ENSEIGNE OU ASSOCIATION _____

Lu et Approuvé

Signature



**FORMULAIRE DE DECLARATION
DE VENTE DE DENREES ALIMENTAIRES
DANS LE CADRE D'UNE MANIFESTATION PUBLIQUE**

Renseignements généraux.

RIDET :

Raison sociale ou identité de l'exposant :

Adresse postale complète (et BP si existante):

.....

Téléphone : Fax : Mobilis :

Nom du responsable :

Nom de la manifestation :

Date et lieu de sa tenue :

Renseignements spécifiques.

Liste des produits ou catégories de produits mis en vente :

.....

Lieu où sont fabriqués les produits (adresse) :

.....

Quantité proposée à la vente (en kg ou nombre de portions unitaires) :

.....

Nombre de personnes présentes sur le stand :

Matériel de stockage et de présentation des produits pour le respect des températures de conservation en liaison chaude ou froide :

.....

NB : Cette déclaration n'est valable que pour cette manifestation

Je soussigné(e) déclare avoir pris connaissance des obligations qui m'incombent pour garantir la salubrité des produits que je proposerai à la vente et m'engage à respecter ces obligations.

FAIT A LE

NOM, QUALITE ET SIGNATURE

*Cette déclaration doit être adressée **au moins 8 jours avant** la tenue de la manifestation à :
M. le Chef du SIVAP, soit par courrier postal, soit par courriel (coordonnées ci-dessous)*

FICHE TECHNIQUE STANDS D'ALIMENTATION

MAIRIE DE DUMBEA

Informations clés de l'événement :**Date et horaires :** 2 et 3 septembre**Lieu d'implantation :** Parc Fayard DUMBEA**Évènement :** SALON NATURE ET JARDINS

Pour participer au Salon Nature et Jardins organisé par ACTION PUB NC, vous devez respecter les conditions présentées ci-dessous :

1. Matériel et équipements

La Ville de Dumbéa l'organisateur ne fournit **pas** de matériel. Vous devez venir avec votre équipement (tivolis, tables, chaises, rallonges, **EXTINCTEURS** etc.).

Si vous souhaitez venir avec votre Tivoli, il doit être en bon état et lesté convenablement avec des poids réglementaires (les bidons remplis d'eau ou de sable ne sont pas acceptés).

Votre stand doit être éclairé par vos soins (rappel : l'événement fermera à 17H heure de fermeture au public).

Veuillez préciser ci-dessous tous les appareils électriques (réfrigération, préparation, cuisson) que vous utiliserez avec les capacités correspondantes (NB : vous disposerez d'une capacité maximale de 3000 W)

	Nom de l'appareil	Puissance électrique
Appareil 1		
Appareil 2		
Appareil 3		
Appareil 4		
Appareil 5		

Attention : tous les appareils apportés lors de l'évènement et qui n'apparaissent pas dans la liste ne seront pas acceptés.

2. Installation

Le site sera ouvert à partir du 31 août à 8H pour votre installation.

Votre stand et votre roulotte doivent obligatoirement être complètement installés et les véhicules doivent être évacués du site avant :

Le 2 septembre à 6H30, heure de la commission municipale d'hygiène et de sécurité.

3. Sécurité de l'installation

Le matériel électrique utilisé sur votre stand doit être aux normes et non défectueux. Vos rallonges doivent être en bon état. **Tout matériel défectueux sera interdit.**

Vous devez impérativement avoir sur votre stand un extincteur aux normes et révisé **(non fourni l'organisateur).**

Les appareils de cuisson et/ou les barbecues doivent être protégés par des barrières et hors de portée du public.

4. Hygiène

Les conditions d'hygiène de votre stand doivent être irréprochables. Un contrôle sera effectué par la commission municipale d'hygiène et de sécurité avant l'ouverture de l'événement.

Vous devez être autonome pour le traitement des déchets issus de vos préparations.

5. Documents à fournir

Au passage de la commissions, vous devez fournir :

- Une copie de la déclaration SIVAP pour la vente de denrées sur l'évènement
- Une copie de la responsabilité civile

Pour toutes autres demandes liées à l'organisation de cet événement veuillez contacter :

ACTION PUB NC Dany NOURTIER, responsable et pilote de l'évènement

Téléphone : 77-22-27

Mail : actionpubevents@gmail.com

Je soussigné(e) _____

Certifie avoir pris connaissance des clauses ci-dessus.

Le _____

(Précédé de la mention lu et approuvé)

Signature :