



**CAHIER
DES CHARGES**



**Conservatoire
d'espaces naturels
Provence-Alpes-Côte d'Azur**



**Congrès annuel des
Conservatoires d'espaces naturels**

**Du 25 au 28 novembre 2026
Palais du Pharo à Marseille**

**Fourniture, coordination et organisation
logistique des repas et des pauses café**

Décembre 2025



Congrès annuel des Conservatoires d'espaces naturels

Du 25 au 28 novembre 2026

Palais du Pharo à Marseille

Décembre 2025

Maître d'ouvrage :

**Conservatoire d'espaces naturels de
Provence-Alpes-Côte d'Azur**

4, avenue Marcel Pagnol
Immeuble Atrium Bât B.
13100 Aix-en-Provence
Tél : 04 42 20 03 83

Objet du marché : Fourniture, coordination et organisation logistique des repas et des pauses café lors du congrès annuel des Conservatoires d'espaces naturels au Pharo, du 25 au 28 novembre 2026.

Mode de passation : procédure adaptée

Date limite de remise des offres : 13/02/2026 à 17h

Contacts :

Marc MAURY, Directeur

Tel. : 04 40 20 03 83

Courriel : marc.maury@cen-paca.org

Audrey Hoppenot, Coordinatrice Événementiel

Tel. : 04 90 47 02 01 – 07 64 50 64 88

Courriel : audrey.hoppenot@cen-paca.org

Irène NZAKOU, Chargée de communication

Tel. : 04 42 26 74 31 – 07 72 29 79 19

Courriel : irene.nzakou@cen-paca.org

Sommaire

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHÉ / DISPOSITIONS GÉNÉRALES	4
ARTICLE 2 - PRÉSENTATION DU CONGRÈS.....	4
ARTICLE 3 - PUBLICS, DATES, LIEUX, DURÉE ET HORAIRES	4
ARTICLE 4 - PRESTATIONS ATTENDUES DU TITULAIRE	5
Fourniture, coordination et organisation logistique des repas pour le congrès.....	5
Fourniture, coordination et organisation logistique des pauses café pour le congrès	7
ARTICLE 5 – Les prix	8
ARTICLE 6 – Modalité de réponse	8
Un congrès éco-conçu	8
Modalités de réponse	8
Critères de sélection	9

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHÉ / DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Le présent marché a pour objet la fourniture, la coordination et l'organisation logistique des repas et pauses café du congrès national des Conservatoires d'espaces naturels organisé par le Conservatoire d'espaces naturels de Provence-Alpes-Côte d'Azur et la Fédération des Conservatoire d'espaces naturels qui aura lieu du 25 au 28 novembre 2026 au Palais du Pharo - Centre de Congrès à Marseille.

Certaines prestations pourront être sous-traitées par le titulaire du marché après accord explicite du Conservatoire d'espaces naturels de Provence-Alpes-Côte d'Azur.

ARTICLE 2 - PRÉSENTATION DU CONGRÈS

La reconnaissance du rôle et des missions des Conservatoires d'espaces naturels a été formalisée le 9 novembre 2011 par la mise en place d'un agrément spécifique, inscrit dans la loi Grenelle II (décret et arrêté ministériel paru au J.O. le 9 octobre 2011). Les Conservatoires d'espaces naturels bénéficient d'un agrément de l'État et de la Région au titre de l'article L.414-11 du Code de l'Environnement.

Les Conservatoires d'espaces naturels organisent un congrès national annuel destiné à favoriser les échanges entre le réseau des Conservatoires (salariés, administrateurs et bénévoles des Conservatoires) et leurs partenaires.

Le congrès rassemble les acteurs du réseau des Conservatoires d'espaces naturels. Il est organisé par le [Conservatoire d'espaces naturels de Provence-Alpes-Côte d'Azur](#), en partenariat avec la [Fédération des Conservatoires d'espaces naturels](#). Il a pour vocation d'offrir aux congressistes des temps d'échanges, de débats, de réflexions et de visites de sites naturels autour de la problématique de la conservation de la biodiversité. Il sera empreint au maximum d'un esprit écoresponsable (circuits courts, transports, gestion des déchets, etc.).

Le programme du congrès est préparé par le Conservatoire d'espaces naturels de Provence-Alpes-Côte d'Azur et la Fédération des Conservatoires d'espaces naturels via à un comité de pilotage. Ce comité de pilotage se réunit à chaque étape clef du projet.

Le congrès comprendra des séances en salle plénière, des ateliers et des rencontres métiers à répartir en plusieurs salles, des espaces de déambulation (expositions, animations, stands...), des visites de sites naturels ou culturels et des soirées (dégustation, musicales et dansantes). Les participants sélectionneront les séances et activités de leur choix parmi les propositions du programme.

ARTICLE 3 - PUBLICS, DATES, LIEUX, DURÉE ET HORAIRES

Les participants au congrès sont les membres du réseau des Conservatoires d'espaces naturels (élus, adhérents, salariés) et les représentants de leurs partenaires institutionnels et privés (État, Région, Départements, communes et leurs groupements, établissements publics, établissements de recherche, représentations d'acteurs socio-professionnels, entreprises, etc.).

Le nombre de participants attendus est estimé à **750 personnes** (accès sur inscription).

Lieu : Palais du Pharo - Centre des Congrès à Marseille. Les repas seront servis dans l'espace Vieux-Port 1000 situé dans l'extension.

Durée et dates du congrès : le congrès durera **4 jours du 25 au 28 novembre 2026**.

Les horaires des repas sont indiqués à l'article 4.

ARTICLE 4 - PRESTATIONS ATTENDUES DU TITULAIRE

En concertation avec le lieu d'accueil du congrès (Palais du Pharo) et dans le respect de ses accords contractuels, le titulaire du marché organise et coordonne la réalisation des déjeuners, dîners et pauses café sur le lieu du congrès (services et dessertes).

L'organisation de ce congrès se veut le plus écoresponsable possible. Le ou les prestataires s'engagent à respecter la charte d'écoresponsabilité rédigée par le Conservatoire d'espaces naturels de Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Fourniture, coordination et organisation logistique des repas pour le congrès

Le titulaire du présent lot proposera dans son mémoire technique un calendrier prévisionnel de réalisation prenant en considération les dates retenues pour la tenue de l'évènement et la clôture de sa prestation.

Pour chaque repas, nous souhaiterions un service en plats à partager sur table, et non un service à l'assiette ou une formule buffet. La viande est à limiter et n'est pas obligatoire à chaque repas.

Le nombre de repas se répartit selon les estimations suivantes :

- Mercredi 25 novembre 2026 : environ 600 personnes pour le **dîner servi à table sous forme de service en plats à partager sur table par les convives** de 20h à 22h, avec un buffet de fromage locaux (au moins 3 variétés) et pain, un buffet de desserts (2 choix) et de fruits de saison.
- Jeudi 26 novembre 2026 : environ 700 personnes pour le **déjeuner servi à table sous forme de service en plats à partager sur table par les convives** de 12h30 à 14h, avec un buffet de fromage locaux (au moins 3 variétés) et pain et un buffet de desserts (2 choix).
- Jeudi 26 novembre 2026 de 20h à 1h : environ 700 personnes pour le buffet des terroirs
 - o Un « buffet des terroirs » est traditionnellement organisé pour le dîner et les congressistes apporteront des spécialités de leur région (mets et boissons alcoolisées ou non)
 - o Le titulaire du marché fournira sur un buffet dressé : le pain, les couverts, une assiette par personne, de l'eau plate en pichet (1 pour 10 personnes), des bouteilles d'eau pétillantes (1 pour 10 personnes), de la salade verte, 3 ou 4 variétés de salades composées et leur assaisonnement. Il s'occupera du nappage de 25 tables et fournira 3 plats de service par table, pour que les congressistes puissent y dresser leurs spécialités locales. Une des 2 chambres froides présente au Palais du Pharo sera réservée pour l'équipe organisatrice du congrès qui y entreposera les denrées du buffet des terroirs. Le titulaire prévoira également une équipe de serveurs pour débarrasser les tables au cours de la soirée (vaisselle sale, déchets) et aider au rangement en fin de soirée (1h).
- Vendredi 27 novembre : environ 700 personnes pour le **déjeuner** (de 12h30 à 14h) **servi à table sous forme de service en plats à partager sur table** avec un buffet de fromage locaux (au moins 3 variétés) et pain, un buffet de desserts (2 choix) et de fruits de saison.
- Vendredi 27 novembre : environ 600 personnes pour le **dîner** (de 20h à 1h) **servis sous forme de buffet provençal**, avec un buffet de fromage locaux (au moins 3 variétés) et pain et un buffet de desserts (2 choix) et de fruits de saison. Prévoir un nombre suffisant de tables rectangulaires pour les buffets, avec au moins 4 pôles de service dans l'espace « Vieux Port 1000 » afin d'éviter les regroupements et les files d'attente.
- Samedi 28 novembre 2026 : environ 500 personnes pour un **panier-repas végétarien*** à emporter, sans boisson. Ils devront être livrés au Palais du Pharo ou à proximité le samedi matin pour 7h30. Le lieu exact de livraison sera indiqué au titulaire du marché au mois de septembre 2026.

* Le panier-repas sera fourni avec un minimum d'emballages qui devront être en matière recyclable. Les couverts seront également en matière recyclable (bois, bambou...). Le plastique est à proscrire. Comme pour les repas servis en salle, l'utilisation de produits locaux issus si possible de l'agriculture biologique est souhaitée.

Le nombre de repas précis ne pourra être communiqué qu'à l'issue des inscriptions mi-octobre 2026. Les horaires de repas sont encore susceptibles de modifications au plus tard 2 mois avant l'événement.

Un certain nombre de participants souhaiteront prendre un repas végétan : il est impératif de prévoir cette option pour tous les repas durant le congrès. De même, dans la mesure du possible il sera tenu compte des éventuelles allergies alimentaires signalées lors des inscriptions.

Les repas (déjeuners et dîners) comprendront une entrée, un plat. De plus pour chaque repas, un buffet de fromage locaux (au moins 3 variétés) et pain (prévoir du pain sans gluten) sera proposé, ainsi qu'un buffet de desserts (avec 2 choix). Les boissons proposées seront du vin de la région (blanc et rouge) et de l'eau plate en pichet (et de l'eau pétillante). Pour chaque table de 10 personnes, prévoir 1 bouteille de vin rouge, 1 bouteille de vin blanc, 1 pichet d'eau plate et 1 bouteille d'eau gazeuse. Les repas devront être confectionnés au maximum avec des produits locaux et de saison, issus (si possible) de l'agriculture biologique, et représenter les spécialités culinaires familiales de PACA.

Suggestions de plats locaux qui seraient appréciés :

- **Pour mercredi midi, jeudi midi et vendredi midi :** Plats chauds et conviviaux : Soupe au pistou – version automnale : Haricots blancs, légumes d'automne (carottes, poireaux, courges), pâtes + un pistou servi à part, Tian de légumes d'automne : Courges, pommes de terre, oignons, tomates tardives, huile d'olive et herbes, Ratatouille d'automne : Courges rôties, aubergines, tomates, poivrons tardifs, thym (servie avec riz de Camargue, petit épeautre du Ventoux, couscous ou polenta...), Polenta crémeuse aux herbes de Provence + légumes rôtis (végétarien ou végétan selon la polenta utilisée), Gratin de blettes à la provençale (Avec tomates, oignons, ail, huile d'olive et fromage), Brandade de morue (Version provençale) salade niçoise, pissaladières, légumes farcis... Alternative végétale possible : "brandade" de céleri ou de chou-fleur), riz de Camargue, etc.
- **Vendredi soir : buffet provençal :** Pissaladières (Oignons confits, olives noires avec une version sans anchois pour rester 100 % végétarienne), Fougasses provençales (Aux olives, romarin, tomates séchées, oignons, figues & noix...), Assortiment de tartinades (Tapenade noire (végan), Tapenade verte, Caviar d'aubergines, Anchoïade. Servies avec pains toastés, focaccia ou crudités d'automne + aioli), Petits farcis provençaux... mais végétariens (Courgettes, mini-poivrons ou champignons farcis avec : ricotta & herbes, ou une farce végétale à base de pois chiches + herbes), Panis.
- **Desserts :** inspiration des 13 desserts de Noël, Tarte aux pommes, gâteau au chocolat, tarte aux poires, biscuits provençaux : navettes ou croquants, Pompe à huile,
- **Fromages :** Picodon, Banon, Brousse du Rove, Tomme de Provence (chèvre ou brebis), petit chèvre frais aux herbes, le tout accompagné d'herbes de Provence, miel, tapenade, pain de campagne.

La découverte des produits locaux et des spécialités provençales et de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur doit guider la conception des menus et du panier-repas.

Nous ne recherchons pas des repas gastronomiques. Nous privilégions des spécialités généreuses, simples et conviviales, davantage en accord avec l'esprit naturel et authentique des participants à ce congrès.

Le titulaire du marché mettra en place une signalétique indiquant la composition des plats et l'origine des produits.

L'extension du Palais du Pharo (Espace Vieux-Port 1000) comprend deux offices traiteurs nus, dépourvus de matériel de cuisson. Une seule des 2 chambres froide sera disponible pour le titulaire du marché, l'autre étant réservée par l'équipe organisatrice pour entreposer les denrées et boissons du buffet des terroirs et des pauses café. Ces offices comportent uniquement des arrivées d'eau avec éviers.

Le titulaire du marché fournira le matériel suivant :

- 70 tables rondes de 170 cm de diamètre pour un total de 700 convives environ
- Prévoir un nombre suffisant de tables rectangulaires pour les buffets, avec au moins 4 pôles de service dans l'espace « Vieux Port » afin d'éviter les regroupements et les files d'attente. Les nappes (pour des tables de 170 cm de diamètre), les serviettes et l'ensemble de la vaisselle nécessaire. Les nappes et les serviettes seront en tissu afin de réduire au maximum les déchets.
- 700 chaises.
- Le matériel de cuisson/réchauffage
- Du matériel frigorifique supplémentaire, si une seule chambre froide n'est pas suffisante.
- 10 manges-debout qui seront installés en extérieur sur la terrasse attenante à l'espace « Vieux port 1000 ». Inutile de les napper.
- 10 cendriers (1 par mange debout).

La mise en place et la disposition de ces équipements devront être réalisées par le prestataire le mercredi 25 novembre entre 7h30 14h.

Fourniture, coordination et organisation logistique des pauses café pour le congrès

Les pauses café, au **format libre-service** seront servis dans le hall d'exposition (partie extension) du Palais du Pharo. L'équipe organisatrice s'occupera du service pour les pauses-café et de l'achalandage en boissons et encas. Toutefois, nous attendons du titulaire du marché qu'il fournisse un certain nombre de matériel et qu'il dresse l'espace pause-café :

- Installe et nappe deux linéaires de 10 m chacun de tables rectangulaires le long des salle 50 bis et 120.
- Dresse sur ces 2 linéaires la vaisselle et les couverts nécessaires pour les pauses café (tasses à café, tasses à thé, petites cuillères, verres à jus de fruit, 20 saladiers ou corbeilles à fruits, 20 bols (pour le sucre et les amandes).
- Fournisse une quantité suffisante de percolateurs, bouilloires et thermos pour pouvoir fournir thé et café à 700 personnes par jour entre 9h et 17h.
- Mette à disposition des poubelles de déchets ménager et de tri sélectif à proximité immédiate de l'espace pause-café
- Débarrasse la vaisselle utilisée le soir à 17h (cf. planning ci-dessous)
- Remette de la vaisselle propre le matin à 9h (cf. planning ci-dessous)
- Fournisse à l'équipe organisatrice des bacs pour entreposer la vaisselle sale dans la journée
- L'équipe organisatrice s'occupera de fournir et servir le thé, le café, le sucre, les boissons (eau et jus), fruits et encas.
- Mercredi 25 novembre 2025 : environ 400 personnes entre 15h et 17h.
- Jeudi 26 novembre 2026 : environ 700 personnes entre 9h et 17h00
- Vendredi 27 novembre : environ 700 personnes entre 9h et 17h00

Le titulaire du marché fournira le matériel suivant :

- Les tables, les nappes et l'ensemble de la vaisselle nécessaires pour le service des pauses café pour le nombre de personnes énoncé plus haut.

- Percolateurs, bouilloires et thermos
- Bac pour vaisselle salle
- Poubelles de tri sélectif et déchets ménagers
- Un bac à déchets compostables serait un plus (étant donné que nous fournirons des fruits frais)
- 10 mange-debout nappés

ARTICLE 5 – Les prix

À titre indicatif, les prix moyens des repas pour le congrès 2025 à Angers étaient de :

- Pour les déjeuners : 30 € par personne (location vaisselle, dressage de la salle, service, pain, eau et vin inclus) ;
- Pour le dîner du mercredi soir : 30 € par personne (location vaisselle, dressage de la salle, service, pain, eau et vin inclus) ;
- Pour le buffet des terroirs : 8 € par personne maximum ;
- Pour le dîner du vendredi soir sous forme de buffet provençal : 30 € par personne (location vaisselle, dressage de la salle, service, pain, eau et vin inclus) ;
- Pour le panier-repas entre 15 € par personne.

ARTICLE 6 – Modalité de réponse

Un congrès éco-conçu

Nous attendons du prestataire des propositions et des conseils afin de diminuer l'impact environnemental du congrès.

Modalités de réponse

La candidature devra se composer des éléments suivants :

- Présentation du prestataire et de son expérience ;
- Le nombre et la qualité des personnes assurant la prestation ;
- Liste des références du prestataire dans le domaine relatif au marché ;
- Des propositions de menu avec l'origine des produits ;
- L'acte d'engagement ci-joint ;
- Les mesures mises en œuvre pour répondre aux exigences d'écoresponsabilité du congrès (réductions des emballages pour les paniers-repas, recyclage des contenants, gestion et valorisation des déchets, etc.) ;
- Une proposition tarifaire détaillée avec 2 options :

➔ Option 1 : (détail : se référer à l'article 4)

- Mercredi 25 novembre 2026 : dîner
- Jeudi 26 novembre 2026 : déjeuner et buffet des terroirs
- Vendredi 27 novembre : déjeuner et dîner
- Samedi 28 novembre 2026 : paniers-repas végétariens à emporter, sans boisson.
- Pauses café
- Fourniture du matériel (mobilier, etc.)
- Personnel

➔ Option 2 : (détail : se référer à l'article 4)

- Mercredi 25 novembre 2026 : dîner
- Jeudi 26 novembre 2026 : déjeuner et buffet des terroirs
- Vendredi 27 novembre : paniers-repas végétariens à emporter, sans boisson et dîner
- Pauses café
- Fourniture du matériel (mobilier, etc.)
- Personnel

Critères de sélection

- Caractère complet du dossier de candidature ;
- Compréhension du sujet et de ses enjeux ;
- Respect des critères environnementaux ;
- Structuration et contenu de la proposition ;
- Le coût de la prestation ;
- Le retroplanning ;
- Une dégustation devra être proposée au groupe de pilotage (5 personnes) avant l'événement.

Critères d'attribution

Développement durable : 20 %

Cohérence avec les valeurs du CEN PACA : 20%

Qualité : 25 %

Prix : 25 %

Valeur technique : 10

Une visite du lieu avec l'équipe organisatrice sera organisée quelques temps avant l'évènement pour faire connaissance entre les équipes et régler les derniers détails. Une dégustation des mets qui seront au menu pourra se faire à cette occasion.

La date de clôture du présent marché est fixée au 13 février 2026 à 17h.

Les réponses au marché seront à transmettre par courrier postal à :

Marc MAURY

Conservatoire d'espaces naturels de Provence-Alpes-Côte d'Azur

4, avenue Marcel Pagnol - Immeuble Atrium Bât B.

13100 Aix-en-Provence

Et par mail à :

audrey.hoppenot@cen-paca.org (Coordinatrice Événementiel du Conservatoire d'espaces naturels de Provence-Alpes-Côte d'Azur)

irene.nzakou@cen-paca.org (Chargée de communication du Conservatoire d'espaces naturels de Provence-Alpes-Côte d'Azur)



**Conservatoire
d'espaces naturels
Provence-Alpes-Côte d'Azur**

Siège :
4, avenue Marcel Pagnol
Immeuble Atrium Bât B.
13 100 Aix-en-Provence
Tél : 04 42 20 03 83
Fax : 04 42 20 05 98
Email : contact@cen-paca.org
www.cen-paca.org

Le Conservatoire d'espaces naturels
de Provence-Alpes-Côte d'Azur
est membre de la Fédération
des Conservatoires d'espaces naturels



**Conservatoires
d'espaces
naturels**