

1<sup>ÈRE</sup> ÉDITION

SALON *Tendance* &  
**NATURE**

**30 SEPT. | 1<sup>ER</sup> OCT. 2023**

**LA FOA • Parc Soury-Lavergne • 8h-17h**

JARDIN | ECO HABITAT | MOBILITÉ VERTE | PRODUITS MALINS | TOURISME | ...



**DOSSIER EXPOSANTS**

# SALON TENDANCE NATURE

## 1<sup>ère</sup> ÉDITION

30 SEPTEMBRE ET 1<sup>ER</sup> OCTOBRE 2023 DE 8H À 17H

Le 1<sup>ER</sup> Grand Salon de La Foa vient prendre ses marques dans le Parc Soury Lavergne. L'objectif étant de regrouper les exposants de tous secteurs tendance nature. Attirer, le public de tous les âges, toutes les bourses et toutes les passions. 2 JOURS DE DÉCOUVERTES. Un RDV incontournable pour trouver de nouvelles idées, des conseils pour le jardin, la maison, le bien et le mieux-être, les loisirs, l'artisanat... Vivre une expérience 100% Nature ! Le Salon Tendance Nature deviendra un RDV annuel à la FOA.

### 2 JOURS DE SALON DANS UN LIEU EXEMPLAIRE AU PARC SOURY LAVERGNE

- **ESPACES VERTS AMÉNAGÉS**

- 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.
- Relai radio
- Publicités en amont (4x3, presse, digital...)

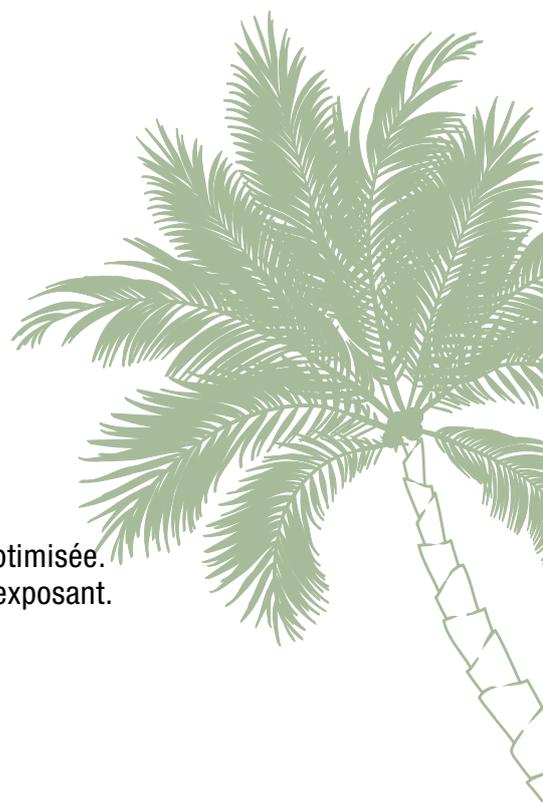
### UN SALON RICHE EN DIVERSITÉ

- **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

30 SEPTEMBRE ET 1<sup>ER</sup> OCTOBRE 2023 DE 8H À 17H

Ce grand salon autour de la nature à La Foa, 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»  
...

places limitées

### • 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 28 septembre à partir de 8h.  
Le samedi et dimanche, l'accès à votre stand en voiture est autorisé de 6h à 7h30.**

- Chaque exposant doit venir avec son propre matériel (tivolis, 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.

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 28 septembre 16h au lundi 2 octobre 8h

***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
- Règlement

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

STAND N°.....

RÈGLEMENT : .....

**SALON TENDANCE NATURE** 30 sept. et 1<sup>er</sup> oct. 20223**FIGE 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 6%		Si besoin d'électricité, merci de mentionner la puissance en Watt (5000F TTC en sus) HORS CULINAIRES
	<input type="checkbox"/>	SANS électricité	
9 m <sup>2</sup> (3x3m)	<input type="checkbox"/>	18 000 F	
Espace bassin 9 m <sup>2</sup> (3x3m)	<input type="checkbox"/>	14 000 F	
18 m <sup>2</sup> (6x3m)	<input type="checkbox"/>	36 000 F	
27 m <sup>2</sup> (9x3m) [+ 1200 F le m <sup>2</sup> suppl.]	<input type="checkbox"/>	48 000 F	
50 m <sup>2</sup> (10x5m) [+ 1200 F le m <sup>2</sup> suppl.]	<input type="checkbox"/>	70 000 F	
100 m <sup>2</sup> (10x10m) [+ 1200 F le m <sup>2</sup> suppl.]	<input type="checkbox"/>	130 000 F	
150 m <sup>2</sup> (15x10m) [+ 1200 F le m <sup>2</sup> suppl.]	<input type="checkbox"/>	170 000 F	
<b>CULINAIRE FOOD TRUCK / RESTAURATION</b>			
Salée maxi 18 m <sup>2</sup> [+ 2000 F le m <sup>2</sup> suppl.]	<input type="checkbox"/>	55 000 F	
Sucrée maxi 18 m <sup>2</sup> [+ 2000 F le m <sup>2</sup> suppl.]	<input type="checkbox"/>	45 000 F	
Tuk tuk Café [+ 2000 F le m <sup>2</sup> suppl.]	<input type="checkbox"/>	35 000 F	
<b>Pêche aux canards/confiserie</b>	<input type="checkbox"/>	30 000 F	

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 TENDANCE NATURE du 30 septembre au 1<sup>er</sup> octobre 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)*