

iRio Loco!

Appel à candidature emplacement restaurateur

Festival Rio Loco 2024

Date limite de candidature : 16 mars 2024

Depuis 1995, Rio Loco n'a cessé d'évoluer et de s'agrandir.

Associant concerts, spectacles jeune public, arts visuels et DJ sets, Rio Loco s'attache par son esprit festif et populaire à refléter la diversité et la richesse des musiques d'ici et d'ailleurs. Composite et cosmopolite, Rio Loco est un rendez-vous incontournable dans le paysage des festivals d'été nationaux et internationaux. De plus, les activités du Rio Loco s'articulent autour de valeurs clés en lien avec des grands enjeux sociétaux liés à la parité, à l'inclusion, à la représentativité de la diversité, à l'écoresponsabilité et à l'économie sociale et solidaire.

L'édition 2023 du festival a rassemblé plus de 70 000 personnes.

Une nouveauté cette année il n'y aura pas 3 scènes mais 4, dont une dédiée à la découverte de jeunes talents (La scène du Pont Neuf : capacité 15000 personnes, la scène Village : capacité 6000 personnes, la scène Onda Mix : capacité 1000 personnes et la scène Garonne d'une capacité de 800 à 1000 personnes).

Pour l'édition 2024, nous vous proposons une ballade autour des musiques du pourtour Méditerranéen avec le Thème Odyssea.

Date et lieu du festival :

Du 12 au 16 Juin 2024 – Prairie des filtres à Toulouse

Horaires d'ouverture et de fermeture au public :

Du mercredi 12 juin au dimanche 16 juin

Ouverture de la billetterie : 16h30

Ouverture du site : 17h00

Début des concerts : 18h30 (17h30 dans le cas des activités Jeune Public)

Fin de la billetterie : 0h00

Fin des concerts : 0h30 (sauf le dimanche 19 à 23h30)

Fermeture du site : 01h30 (sauf le dimanche 19 à 0h00)

Horaires de montage et de livraison :

Les horaires et jours de montage pour les emplacements Restaurateurs sont du 8 au 10 juin 2024 de 9h00 à 18h00 (Site surveillé). Tous les stands devront être en place au plus tard le mardi 11 juin 2024 à 10h00 pour autorisation d'ouverture par la commission de sécurité.

Les livraisons sont autorisées sur le site de 8h00 à 14h00 les jours d'exploitation.

CONDITIONS DE PARTICIPATION :

Chaque restaurateur devra veiller à l'application stricte et obligatoire de notre politique généralisée de diminution des déchets :

- Un système de récupération des huiles usagées de cuisine sera mis en place.
- La gestion des biodéchets et tri des emballages et des cartons sera obligatoire.

iRio Loco!

- Un système de récupération des invendus alimentaires pour dons destinés à l'alimentation humaine sera mis en place.
- Récupération des biodéchets (épluchures, pain pouvant être donnés pour de l'alimentation animale, valorisée en compost...).
- Chaque restaurateur sera tenu - chaque soir en fin de service d'amener sa poubelle au point de collecte le plus proche et à récupérer celle-ci le lendemain à 14h00.

Il sera demandé aux restaurateurs les engagements suivants :

- Être autonome quant à l'évacuation des eaux usées (Aucun déversement n'est autorisé sur la pelouse ou dans la Garonne).
- Utilisation généralisée des gobelets (25cl /50cl) et de vaisselle consignée. Les restaurateurs devront se conformer aux conditions de fonctionnement des gobelets et vaisselles consignés, mis en place par la régie générale (à l'exception des couverts, qui devront être compostables ou réutilisables). Veiller à l'interdiction formelle de l'utilisation de verres et de canettes sur le site.
- Interdiction stricte de proposer de la vaisselle jetable lors de plat / le produit peut être servi dans les contenants de la vaisselle consignée.
- Chaque restaurateur devra afficher (visuel fourni) les consignes de tri auprès de ses clients. Une session d'information (notamment sur l'enjeu de gestion des déchets) sera organisée à l'attention des restaurateurs retenus pour l'édition 2024. Celle-ci se déroulera au Metronum ([2 Rdpt Madame de Mondonville, 31200 Toulouse](#)) le **mercredi 24 avril 2024 de 18h00 à 19h30**.

Nous vous remercions par avance de vous rendre disponible à cette date.

BOISSONS ET SERVICES :

- Aucune canette ni bouteille ne sera autorisée à la vente chez les restaurateurs.
- Les restaurateurs ne pourront pas vendre de boissons (Softs / alcoolisées).
- Tous les restaurateurs ont la possibilité de proposer de la vente à emporter.

REGLEMENT / PAIEMENT :

Les restaurateurs sont invités à encaisser les festivaliers en espèces ou carte bancaire. On conseille de privilégier les terminaux de paiement sans contact pour limiter le temps d'attente.

COMMUNICATION :

Chaque restaurateur aura le droit de faire gagner 1X2 pass 1 jour pour l'édition 2024 du Festival Rio Loco par l'intermédiaire d'un jeu concours qui pourra être orchestré sur l'outil de communication de son choix.

CONDITIONS FINANCIERES :

- Emplacement restauration sucrée /glaces (Prairie des filtres) : 2 250€ TTC - 5 Jours de festival
- Emplacement foodtruck (Cours Dillon) : 3 500€TTC - 5 Jours de festival (Cales à prévoir)
- Petit emplacement 12m2 (6x2.5) (Cours Dillon) : 3 800€ TTC - 5 Jours de festival
- Grand emplacement 32m2 (8X4) (Cours Dillon) : 4700€ TTC - 5 Jours de festival

iRío Loco!

La facturation des emplacements se fera en deux temps pour les restaurateurs retenus avec remise des deux chèques courant mars 2024. **Les chèques devront être envoyés au Metronum courant avril. Sans l'envoi des chèques le restaurateur ne pourra pas accéder au site du festival) :**

- Un acompte de 40% sera demandé par chèque à l'ordre de la SPL du Metronum. Ce chèque sera encaissé le 3 juin 2024.
- Le second chèque des 60% restant sera encaissé lui courant juillet.

La prestation comprend :

- Une tente correspondant aux dimensions de l'emplacement choisi (Sans plancher) avec un éclairage standard.
- Des branchements électriques nécessaires à l'activité de restauration.
- Mise à disposition de tables et chaises sur demande d'un devis.

A noter Clause d'annulation :

L'organisateur du festival se réserve le droit pour des raisons de sécurités de fermer le festival sans que le restaurateur puisse réclamer une quelconque indemnisation (Alerte vent, canicule, crue, sureté...)

Si vous êtes sélectionné pour participer à la prochaine édition du Rio Loco, une attestation d'assurance de responsabilité civile vous sera demandée.

Pour toutes questions, nous vous invitons à nous les partager à l'adresse suivante :
emplacements@lemetronum.fr