

MÉNIGOUTE 2024

FESTIVAL INTERNATIONAL DU FILM ORNITHOLOGIQUE

DU 29 OCTOBRE AU 3 NOVEMBRE 2024

RÈGLEMENT RESTAURATION RAPIDE FESTIVAL INTERNATIONAL DU FILM ORNITHOLOGIQUE 2024

PRÉSENTATION

Depuis 1985, le Festival International du Film Ornithologique de Ménigoute (79) est un des événements mondiaux majeurs du cinéma animalier organisé par l'association Mainate.

Les objectifs généraux du festival consistent à promouvoir les films documentaires animaliers, supports privilégiés pour sensibiliser à la prise de conscience de la biodiversité et à la nécessité de sa protection ; encourager la promotion et la diffusion des films documentaires animaliers ; promouvoir les initiatives pour une meilleure connaissance de la nature et des possibilités de gestion optimales dans le respect de l'environnement ; favoriser ou permettre le dialogue et les contributions aux choix de politiques environnementales.

1. DATE DE LA MANIFESTATION

Date du : 29 octobre au 3 novembre 2024

2. OBJECTIFS

Sensibiliser les visiteurs et les consommateurs aux produits de saison et de préférence locaux, issus de l'agriculture biologique, dans une démarche respectueuse de l'environnement.

3. LIEU ET HORAIRES

Un espace sur le terrain des sports, en face du forum, sera disponible. La restauration est officiellement ouverte du 29 octobre au 3 novembre, de 12h à 21h. La présence des restaurateurs est demandée obligatoirement pour l'installation à partir du 28 octobre 10h jusqu'au 3 novembre 18h au plus tard.

4. QUI PEUT POSTULER ?

La restauration rapide est accessible aux prestataires Bio, critère demandé par le public du festival. Les organisateurs du festival se réservent le droit d'étudier une candidature, si celle-ci ne correspond pas au présent cahier des charges.

5. QUELS PRODUITS PEUVENT ÊTRE PROPOSÉS ?

Les producteurs devront obligatoirement vendre des produits alimentaires biologiques. Ils seront tenus pour responsables des conséquences de leurs ventes.

Les produits de restauration type vente à emporter, pique-nique ou sandwiches sont préconisés. Ils doivent être réalisés dans le respect de la réglementation en vigueur relative aux normes d'hygiène et de sécurité.

Les boissons autorisées à la vente : thé, café. **Exceptions : bières, sodas, vin, apéritifs, cocktails qui sont strictement réservés à la vente aux buvettes gérées et organisées par l'association Mainate organisatrice du festival.**

6. MÉNIGOUTE UN RENDEZ-VOUS TOUT NATUREL !

Le festival organisateur de la manifestation, s'engage à respecter quelques fondamentaux en matière d'environnement : incitation aux transports collectifs, emballages en papier, réduction et tri des déchets. Les restaurateurs présents ont l'obligation d'aider la manifestation dans cette démarche. Il leur est notamment demandé de proposer des contenants recyclables ou réutilisables, vaisselles et couverts réutilisables et lavables et de respecter les consignes de tri des déchets.

7. ENGAGEMENTS DU FESTIVAL

Le festival mettra à disposition du restaurateur l'électricité et l'arrivée d'eau selon les besoins préalablement définis. Les camions devront être dissimulés derrière l'espace de restauration pour faciliter le stockage.

8. ENGAGEMENTS DU RESTAURATEUR

Respecter ce cahier des charges. Fournir les documents justificatifs demandés dans la fiche d'inscription, assurer leurs biens contre le vol ou tout autre risque. Tenue correcte et propre exigée en vigueur avec la législation, tablier, gants, couvre-chef...

DATE LIMITE D'INSCRIPTION LE 1^{er} juillet 2024

L'inscription n'est considérée comme définitive qu'à la réception du règlement intégral.

Fait à le

Mention obligatoire,
« *Lu et approuvé* »

Signature :



Ménigoute
"Un rendez-vous tout naturel"