

Festival

Huîtres Marennes Oléron :
de la claire à l'assiette

CAHIER DES CHARGES TECHNIQUES



Le porteur du projet

Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron

Reconnu association loi 1901 depuis 2005, il est représenté par :

- 1 Président, Laurent CHIRON
- 28 membres élus du Conseil d'Administration.

--> 200 adhérents : producteurs, affineurs et éleveurs en claires, expéditeurs ou encore négociants.

Organisation de producteurs (OP)

--> regroupement volontaire de professionnels ayant pour mission de défendre les intérêts des producteurs lors de la commercialisation de leur production.

Organisme de Défense et de Gestion (ODG)

--> Il contribue à la préservation, à la mise en valeur des terroirs, des traditions locales et des savoir-faire ainsi que des caractéristiques produits qui en sont issues : les quatre qualités d'huîtres de la gamme Marennes Oléron IGP et Label Rouge.

Pour chacun de ces produits, l'ODG en assure la défense et la gestion, élabore le cahier des charges, contribue à son application et participe à la mise en œuvre des plans de contrôle et d'inspection.



1989, 1^{er} Label Rouge
Fines de Claire Vertes

1999, 2^{eme}
Label Rouge Pousse en
Claire

2009, IGP Huîtres
Marennes Oléron

Le porteur du projet

Les Huîtres Marennes Oléron IGP et Label Rouge sont le produit :

- d'un environnement particulier, la claire,
- du savoir-faire de l'ostréiculteur,
- d'un coquillage, l'huître creuse,



Une aire géographique
de 27 communes



Le porteur du projet

**L'appellation « Huîtres Marennes Oléron IGP & Label Rouge »
est l'aboutissement
de 25 ans d'efforts continus en faveur de la qualité.**

En octobre 2024, les Huîtres Marennes Oléron
fêteront leurs 50 ans d'existence...
Un bel âge !

**Quoi de mieux qu'un anniversaire
pour valoriser tout un territoire et ses richesses.**



Contexte et Enjeux

Constat

Nécessité d'organiser une manifestation fédératrice favorisant le développement touristique sur les ailes de saison et mettant en avant une filière d'excellence.

But

Répondre à une demande des administrés, des visiteurs et des professionnels de l'ostréiculture.

Projet à l'échelle d'un territoire

Bassin de la culture ostréicole

Marqueur d'un produit

emblématique de la gastronomie française :

l'Huître en général, les Huîtres Marennes Oléron IGP en particulier.

- Projet référence
- Concept événementiel potentiellement itinérant
- Vecteur de **rayonnement du territoire**, de ses richesses et de son patrimoine

Il s'agit d'envisager cette manifestation comme la création d'un concept d'événement pouvant prendre ses quartiers dans d'autres communes du territoire, les années suivantes, si elles en font la demande et si elles répondent au cahier des charges.



Nos soutiens ...



Le concept évènementiel

Un festival à ciel ouvert

- Inspiré des fêtes de villages
- Organisé en plein cœur du territoire aquacole de la commune de Marennes

Un évènement régional et international

Une programmation riche et variée à destination du grand public en région et des professionnels du monde entier.

La découverte des richesses et traditions d'un territoire constitue aujourd'hui une composante indispensable à l'expérience de "visite".

Un produit emblématique de la gastronomie locale

- la durabilité, la qualité des produits et des savoir-faire,
- la promotion et la découverte de nouveaux modes de consommation et d'habitudes alimentaires

Excellence et partage des savoir-faire

Plaisir et expérience culturelle associés à la dégustation

Qualité de la production ostréicole du Bassin



Une expérience immersive :
découvrir ou redécouvrir un
monde

**--> Accompagner les
festivaliers dans un
cheminement
pédagogique, responsable,
agile et surtout convivial
vers la découverte inédite
des huîtres
de la claire à l'assiette.**

Quelques exemples

Fête des vins de Chablis

Organisée par l'Office du Chablis en partenariat avec le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB)

--> événement majeur de l'année

--> découverte et la dégustation des appellations chablisiennes.

--> 4ème week-end d'octobre.

Amateurs, connaisseurs, professionnels et grand public se retrouvent au cœur du village.

Au programme : baptême du nouveau millésime, dégustation des différents niveaux d'appellation et de plusieurs millésimes proposés par une quarantaine de Maisons et Domaines de Chablis et du Grand Auxerrois, intronisations, stands de gastronomie locale, balade dans les vignes, animations pour les enfants.

Nous pouvons citer également :

- **la fête du Jambon de Bayonne** (du 4 au 7 avril)
- **la fête de la Truffe à Sarlat** (mi-janvier)
- **La fête des Cabanes d'Andernos** (1er weekend de décembre)



Objectifs

La création de cet évènement s'articule autour de 4 objectifs :

Renforcer le lien de tout un public, professionnel ou non, **avec un territoire et ses richesses**

Valoriser un savoir-faire unique et ancestral : l'ostréiculture et l'affinage en claires

Mobiliser les ostréiculteurs du bassin Marennes Oléron autour de **leur patrimoine, leur culture et leurs valeurs**

Déguster et partager la gastronomie locale, de qualité et de saison : Les Huîtres Marennes Oléron IGP et Label Rouge



Cibles

France et
International

Cible BtoB

**Professionnels de
l'ostréiculture
Acheteurs
Poissonniers
Grossistes
Ecaillers
Mareyeurs
Restaurateurs
Chefs**

...

Cible BtoC

**Hommes & femmes
30 ans et plus
Avec ou sans enfants
Département 17 et 16
et Région Nouvelle
Aquitaine
Ouvert à la découverte
Bons vivants
Gourmets et gourmands**

Journalistes :
PQR
Presse mag
spécialisée food
TV
Radio

Influenceurs

Région Nouvelle Aquitaine
Département 17 & 16
Villes et Communes alentours



Description du projet



Localisation et sites

Un lieu pressenti
Commune de Marennes



SITE N1 :

Les terrains du stade André Métreau
Rue des Martyrs, 17320 Marennes-Hiers-Brouage

SITE N2 :

La Cité de l'Huître de Marennes



Les sites envisagés

L'évènement pourrait s'étendre sur une surface plane de 15 560 m² située **Stade André Métreau**, Rue des Martyrs, 17320 Marennes (cf cartes à droite) et pourrait accueillir :

- Le marché aux huîtres & marché de créateurs
- L'espace de dégustation food & beverage
- L'espace professionnels, partenaires, institutionnels et média
- L'espace de concours culinaire et de show cooking
- La scène de concert/spectacle
- Certains espaces animations/ateliers

La Cité de l'Huître pourrait accueillir :

- L'espace concours pour la sélection au championnat de France des ECAILLERS
- Certains espaces animations/ateliers/conférences/table rondes
- ... en fonction des possibilités

Le choix des lieux n'est pas définitif.

Le prestataire retenu devra donc s'assurer (expertise et étude de faisabilité) que les lieux choisis sont propices à accueillir le festival dans sa globalité .



Date et programmation



Des dates possibles

Du
Vendredi 11 octobre 12h
au
Samedi 12 octobre ...

QUID du Dimanche 13 octobre ?



Programmation – JOUR 1

Vendredi 11 octobre 2024

Après-midi : ouverture du festival aux professionnels, aux partenaires, aux élus et à la presse

- Plus grand marché aux huîtres d'Europe & marché de créateurs
- Tables rondes
- Conférences
- Dégustations
- Master Class
- Visites des claires

Soirée d'ouverture du festival

- professionnels
- élus
- partenaires et invités
- média



Programmation – JOUR 2

Samedi 12 octobre 2024

Ouverture du festival à tous (professionnels et grand public)

- Tables rondes
- Conférences
- Plus grand marché aux huîtres d'Europe & marché de créateurs
- Dégustation
- Démonstration (ouverture, calibrage, tri, conditionnement)
- Show cooking
- Master class
- Animations et jeux
- Ateliers...
- Visites des claires à pied, en paddle ou à vélo
- Pêche
- Vol en montgolfière
- ...

TEMPS FORT

Journée Entière
Concours Ecaillers
à la Cité de l'Huitres
Sélection
Championnat de France

CONCOURS
D'ÉCAILLERS

TEMPS FORT

Après-midi
Concours Culinaire International

 **OYSTER CHEF**
HUÎTRES MARENNES OLÉRON
Challenge

Soirée du festival

Concert dans l'enceinte du festival



Les attendus



Le plus grand
marché
aux huîtres d'Europe



Il s'agit ici de recréer un village ostréicole de cabanes en bois colorées avec chacune son producteur.
Le Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron compte 200 adhérents dont 150 sont expéditeurs.
Pour cet événement, nous souhaiterions qu'au moins 50% d'entre eux soient représentés sur ce marché. Cela impliquerait que soit positionnées au moins 70 petites cabanes dans l'enceinte du festival.
Il s'agirait d'un espace de vente de produits Marennes Oléron et d'échange avec les producteurs.

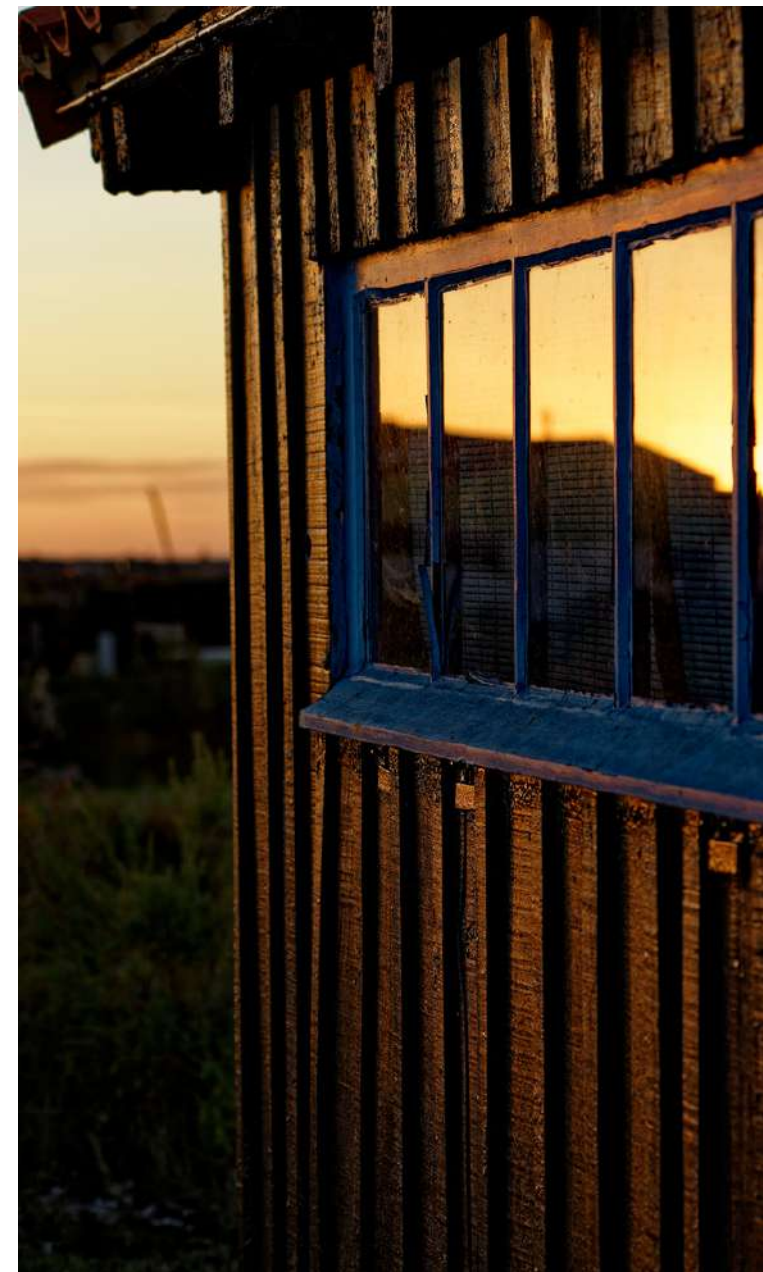


Un espace
dégustation
Food and Beverage

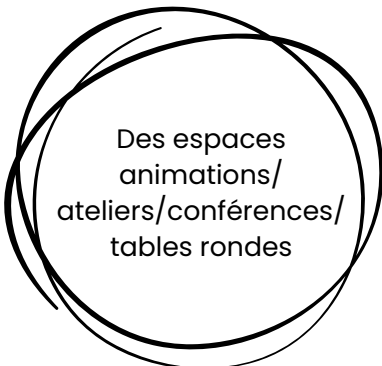
Lorsque les visiteurs se seront procurés leurs huîtres, il faut qu'ils aient la possibilité de les déguster sur place.
Sous forme d'un FoodCourt, cet espace pourra accueillir également des ventes de boissons et autres mets à déguster.
Les huîtres Marennes Oléron ne sont pas les seuls produits à être élevés/affinés dans les marais de claires.
Nous pourrions également mettre à l'honneur les crevette, les salicornes, les concombres de mer, ...

Par ailleurs, le Groupement Qualité travaille régulièrement avec d'autres produits sous signes officiels de qualité tel que :

- Les vins de Chablis
- AOP Beurre Charente Poitou
- Le Cognac
- Le Caviar d'Aquitaine



Les attendus



Des espaces
animations/
ateliers/conférences/
tables rondes

Il s'agit de proposer une programmation adaptée aux familles avec ou sans enfants.

Des activités ludiques, pédagogiques... doivent être mises en place pour petits et grands avec des intervenants de qualité.

Une partie pourra être accueillie par la Cité de l'Huître dont les infrastructures sont adaptées à l'accueil de groupes de tout types de profils.



Un espace concours
pour la sélection
au championnat de
France des
ECAILLERS

La Cité de l'Huître organise depuis plus de 13 ans une étape de sélection du championnat de France des ECAILLERS pour les professionnels et les étudiants.

L'organisation de ce concours est pris en charge par la Cité de l'Huître.

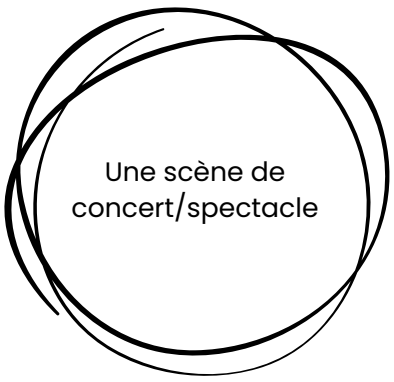


Les attendus



Un espace accueil des
professionnels,
institutionnels,
partenaires et média

Cet événement doit être à la fois destiné au grand public et aux professionnels. Pour répondre à l'objectif : mobiliser les ostréiculteurs du bassin Marennes Oléron autour de leur patrimoine, leur culture et leur valeur, il est nécessaire qu'un espace leur soit réservé afin qu'ils puissent accueillir leurs partenaires dans des conditions optimales.



Une scène de
concert/spectacle

Cet espace doit pouvoir accueillir un artiste chanteur, des musiciens et des techniciens, avec l'ensemble du matériel lumière, son...
Le but étant de recevoir du public sur une programmation nocturne.
Jauge max : 5000 personnes



Les attendus



Cet espace doit comporter une cuisine professionnelle de 6 à 8 boxs de concours composés de :

- réfrigérateur/congélateur
- plaque électrique
- four vapeur
- évier
- ...

Une scène avec podium

Un espace pour les jurés

...



L'engagement responsable

L'ostréiculture est une profession qui :

- n'utilise aucun intrant
- qui ne soigne pas les animaux
- qui ne les nourri pas

Toutefois, le monde ostréicole est directement touché par les changements climatiques et la qualité de l'eau.

Le Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron et les soutiens souhaitent que cet événement s'intègre totalement dans une dynamique environnementale responsable.

Réduction et valorisation des déchets

Pour réduire, mais aussi pour valoriser les déchets produits sur l'événement, le Groupement Qualité souhaite des actions concrètes :

- Les contenants, couverts, gobelets et serviettes proposés sur tous les stands seront entièrement compostables ;
- Un objectif de zéro plastique vendu ;
- La taille des contenants et des plats proposés sur les stands food sera réduite de manière significative ;
- Une "brigade verte" sera présente pour sensibiliser le public à l'importance et au bon fonctionnement du tri sélectif ;
- Les coquilles, les bouteilles en verre, les contenants, les bouchons en liège seront récupérés pour être ensuite traités ;

Valorisation des équipements

La plupart des équipements nécessaires à l'organisation de cet événement seront réutilisés ou donnés à la fin de l'événement.

Sensibiliser le public à ces sujets

Tout au long de la manifestation, une exposition et des conférences seront dédiées aux questions environnementales dans le monde ostréicole, à son évolution et aux initiatives responsables.

Une économie responsable

Les questions environnementales dépendent également de l'économie.

Cet événement mettra en avant des producteurs locaux, des produits de saison et de terroir, permettant également de revaloriser les savoir-faire locaux.



Les ambitions

- **Visiteurs** : 10 000 à 15 000 personnes sur les 2 jours
- **Spectateurs** : 5000 entrées pour le concert
- **Ostréiculteurs** : 70 cabanes pour le marché
- **Exposants** : une vingtaine de créateurs
- **... et plus si affinité !**

Les indicateurs de résultats

- La fréquentation du grand public et des professionnels
- Les retombées médiatiques
- ...



Moyens mis en oeuvre

Comité de pilotage et Comité technique

--> Le Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron, les soutiens et les prestataires associés à ce projet s'organiseront en comité de pilotage d'une part et en comité technique d'autre part afin d'assurer le suivi régulier de la mise en place de l'évènement et de concrétiser des étapes de validation.

Agence évènementielle

--> Assurer la mise en œuvre de l'évènement

- Le conseil pour la conception et l'élaboration scénographique, logistique et technique de la manifestation.
- La production exécutive pour la mise en œuvre logistique et technique de la manifestation.

Coordinateur de projet évènementiel terrain

avant, pendant et après le festival

--> Diriger toutes les étapes de la mise en œuvre du projet, conformément au cahier de charges. Ses responsabilités incluront la planification du projet, la définition des délais d'exécution et la gestion des ressources matérielles et humaines.



Moyens mis en oeuvre

Assistance à la Maîtrise d'Ouvrage

--> Missions :

- Définition de la faisabilité technique et logistique (respect des règles environnementales, de sécurité ou de circulation du public) de la manifestation et des animations envisagées.
- Implantation générale du site : scénographie et répartition des pavillons, mode de circulation des publics, zones d'information ...
- Recours à des sous-traitants : évaluation des besoins, rédaction des cahiers des charges, participation au choix des entreprises retenues.
- Conception et mise en œuvre de la signalétique du site (d'orientation et de sécurité).
- Coordination de la mise en œuvre opérationnelle du dispositif technique et logistique de l'événement.
- Elaboration du dossier de sécurité et encadrement des prestataires.



Moyens mis en oeuvre

Coordinateur de projet événementiel terrain

--> Missions :

- L'animation et la gestion des équipes de travail ;
- La création et l'actualisation de la documentation du projet (rapports, plans) ;
- La répartition des tâches au sein des équipes avec des délais ;
- L'utilisation d'outils pour surveiller les heures de travail, l'exécution des tâches et les dépenses ;
- La gestion des ressources financières et matérielles ;
- Le suivi et le contrôle de l'état d'avancement du projet ;
- La mobilisation et la communication avec les différentes parties prenantes (fournisseurs, futurs utilisateurs, hiérarchie et partenaires) ;
- L'analyse et la gestion des risques.



Moyens mis en oeuvre

Les aspects sécurité

Le prestataire retenu devra gérer et piloter avec le maître d'ouvrage tous les aspects de sécurité en phase conception comme en phase exécution :

=> Identification des moyens humains et financiers ;

=> Sécurité générale ERP en site ouvert grand public (dossier de sécurité présenté à la préfecture) ;

=> Sécurité des intervenants : dossier SPS en phase conception et exécution. Un coordinateur SPS sera désigné et nommé par le maître d'ouvrage ;

=> Logistique d'exploitation générale (phase montage et démontage).



Le budget

LOT 1

- Assistance à la maîtrise d'ouvrage (hors concert)

- La prestation de l'agence événementielle (la production exécutive, conception et élaboration scénographique, logistique et technique)
- Le coordinateur terrain

- Programmation et gestion opérationnelle des prestataires

- Sélectionner les prestataires/intervenants et mise en place de la programmation
- Assurer le suivi des animations/activités/show du festival

- Conseil stratégique et créatif

- Création d'un plan de communication média et hors-média en lien avec la programmation du festival
- Recherche d'un nom et d'une identité visuelle
- Création d'un visuel d'affiche déclinable sur différents supports

--> **170 000 € hors taxes**

Ce lot est en lice pour bénéficier de fonds DLAL FEAMPA à hauteur de 80 % (fonds Union Européenne et Région Nouvelle Aquitaine).



LOT 2

- Suivi opérationnel des actions de communication

- Mise en œuvre du plan de communication média et hors média (création et impression/diffusion des supports, mise en place des actions de communication, achat d'espace, relations presse, activation des réseaux sociaux...)
- Réalisation des consommables et goodies

--> **30 000 € hors taxes**

- Concert

- Recherche d'une programmation, choix de l'artiste et négociation de son contrat
- Recherche et choix du ou des prestataires location scène, matériel lumière et son
- Suivi de l'installation, gestion de l'opérationnel
- Gestion de la billetterie

--> **80 000 € hors taxes**

Le rétroplanning

- **8 mars 2024** : Lancement de la consultation des agences
- **15 avril 2024** : Réception des candidatures
- **Semaine 16** : Analyse et sélection des 3 candidatures en shortlist puis lancement de la 2ème phase de l'appel d'offres avec les candidats retenus
- **Semaine 18** : Réception des 3 offres en shortlist
- **Semaine 20** : Jury de sélection (Conseil d'Administration Groupement Qualité HMO)



LES ANNEXES

- Charte graphique Huitres Marennes Oléron IGP et Label Rouge
- Schéma de développement touristique
- Dossier concours Oyster Chef Challenge
- Accès à la photothèque et vidéothèque

Adresse : <https://symaps-atlantique.com/photos/>

Code d'accès : SYMAPS_HMO_2020

Toute utilisation d'images doit être accompagnée de la mention des crédits.





Contact :

Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron

Aglaée Saumonneau

Responsable communication

communication@gqhmo.com

06 59 02 11 35