

Arts & Saveurs d'Exception

SALON DE L'ARTISANAT EN ANJOU

DOSSIER EXPOSANTS TECHNIQUE / PRATIQUE



Mode et Bijoux
Mobilier & Déco
Patrimoine & Habitat
Gastronomie
Epicerie Fine



Vendredi 10 nov.	14h-19h
Samedi 11 nov.	11h-19h
Dimanche 12 nov.	11h-18h



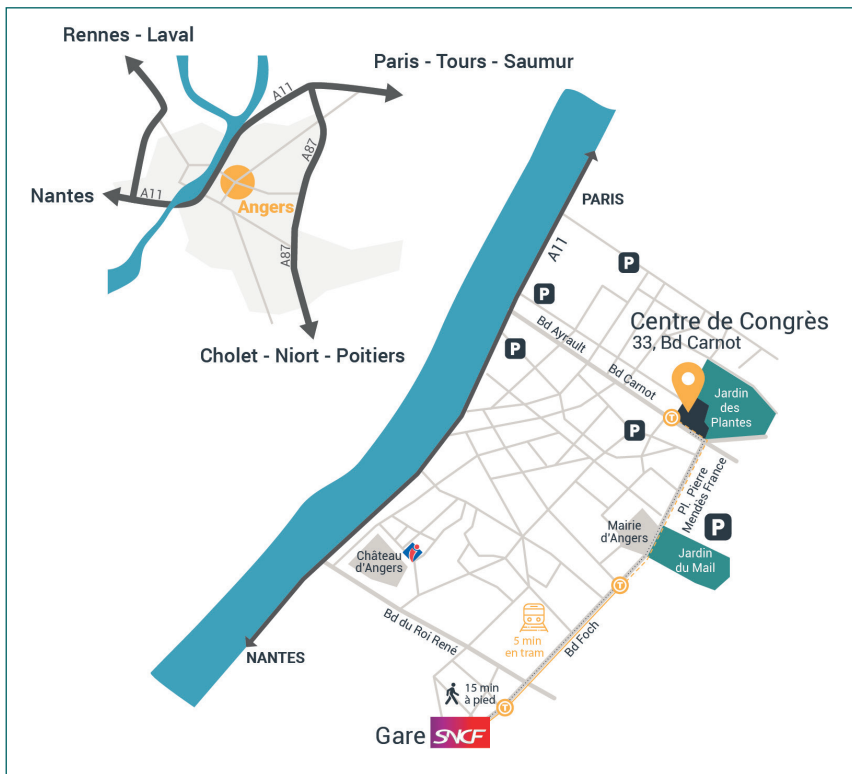
CENTRE DE CONGRÈS
33 Boulevard Carnot
49100 ANGERS

+33 (0)2 41 96 32 32
angersevents@destination-angers.com
www.events.destination-angers.com/

+ +
+  **DESTINATION
angers**

LES ACCÈS

VISITEURS / EXPOSANTS



CENTRE DE CONGRÈS
33, BOULEVARD CARNOT
49100 ANGERS

TGV

- + Paris à 1h22
- + Lille, Lyon à 3h30

Depuis la gare SNCF :

- + 1,4 km via le Bd Foch
15 min à pied
5 min en taxi
- + Tramway, ligne B

AUTOROUTES

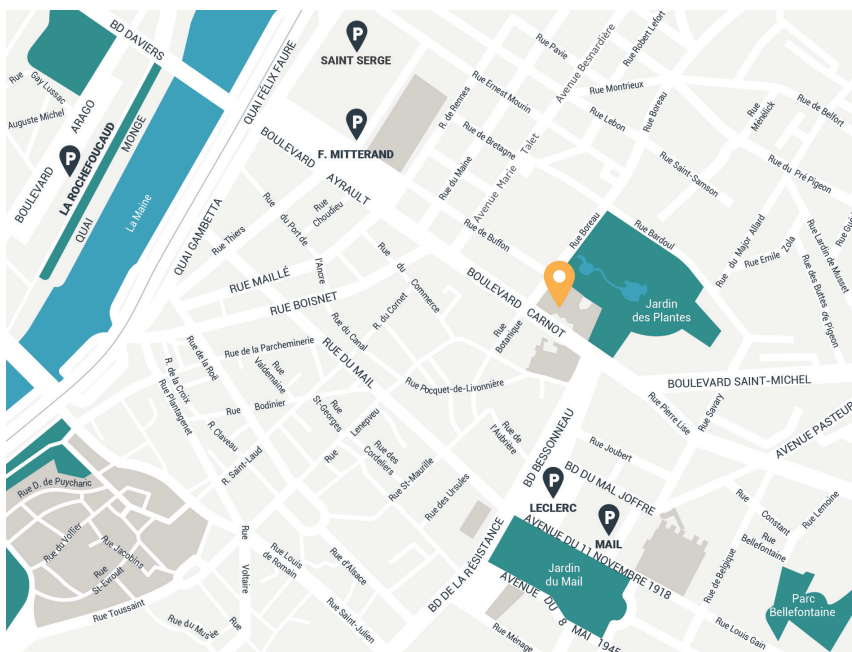
- + A11 Paris, Nantes
- + A87 Angers, Cholet, Bordeaux

STATIONNEMENT

- + Place la Rochefoucauld (gratuit)

Les plus proches (payants) :

- + P. Saint Serge
- + P. François Mitterrand
- + P. Leclerc
- + P. du Mail



**Arts & Saveurs
d'Exception**

DU 10 AU 12 NOVEMBRE 2023

2

+

+

+

+

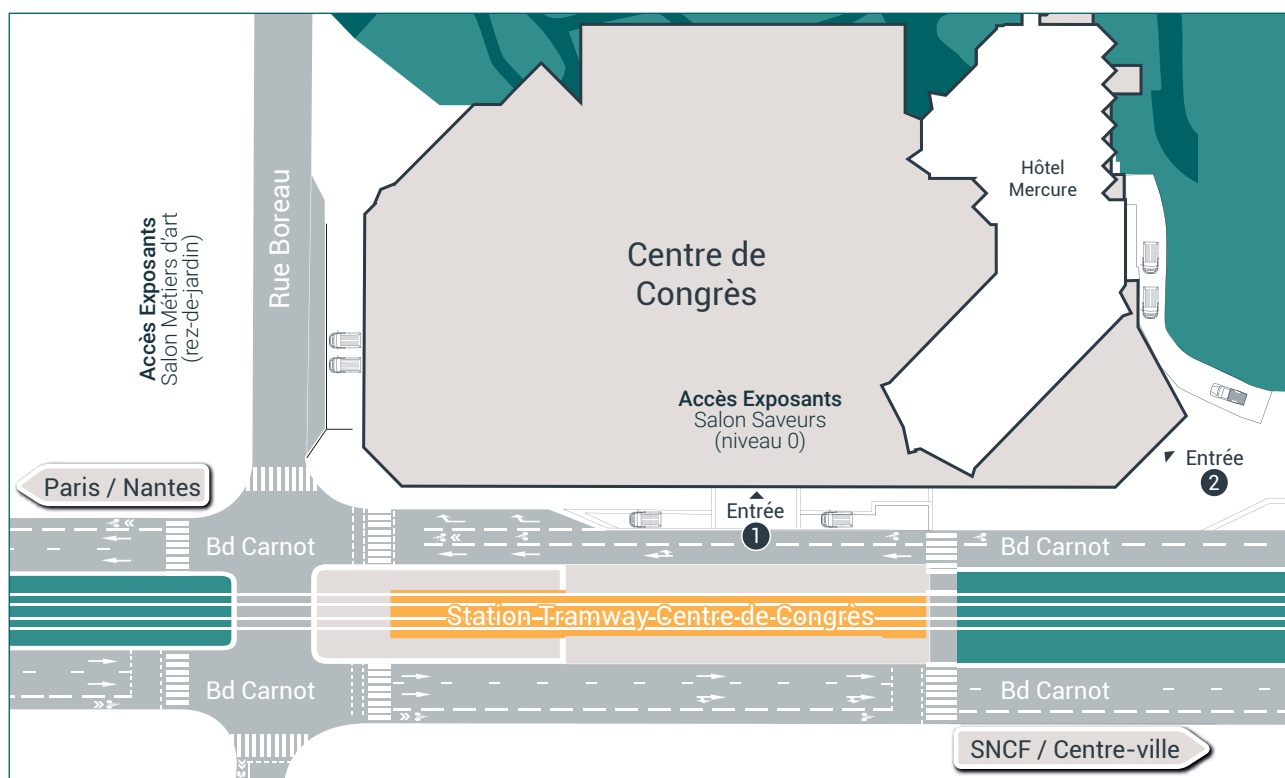
+

+

DESTINATION
angers

LES ACCÈS

ACCÈS LIVRAISON / DÉCHARGEMENT



LIVRAISON DES COLIS

Horaires

De 9h00 à 12h30 et 14h à 18h00
du lundi au vendredi, du 5 Novembre au 10
Novembre.

Adresse de livraison

Centre de Congrès d'Angers
33, Boulevard Carnot 49100 ANGERS

Merci de faire apparaître l'intitulé de la manifestation « Arts et Saveurs » et le nom de votre société sur chaque colis.

Tous les colis envoyés avant le 5 Novembre 2022 seront refusés. Ils doivent arriver port payé.

Tout colis envoyé en port dû ne sera pas réceptionné.

EXPOSANTS

Déchargement et stationnement temporaire

Près de l'entrée ①, Boulevard Carnot.

Pour accéder au trottoir pour déchargement côté Boulevard Carnot, il est nécessaire d'appeler le gardien

**Arts & Saveurs
d'Exception**

DU 10 AU 12 NOVEMBRE 2023

3

+

+

+

+

+

+

DESTINATION
angers

ACCES EXPOSANTS

STATIONNEMENT EXPOSANTS

+ Pour ceux qui ont pris l'option parking, le badge que vous avez reçu par courrier postal vous permet de vous stationner au parking

BADGE D'ACCES EXPOSANTS

+ Seules les personnes munies du badge ou du ebadge exposant pourront accéder au Centre de Congrès lors du montage/démontage, et lors de l'événement.

+ Ce badge doit faire l'objet d'une demande préalable, et vous sera envoyé à l'avance par mail après le règlement du solde de votre stand.

ESPACES D'EXPOSITION

MONTAGE EXPOSANTS

Déchargement minute (max. 5 min)

Par l'entrée Mendès, 1 place Mendès France.
Par l'entrée « Accès livraisons » rue Boreau.
Pour tout déchargement de colis imposants.

Exposants Secteur SAVEURS

Exposants situés au rez de chaussée
(niveau 0)

Accès par l'entrée ①, Boulevard Carnot.

Exposants Secteur ARTS

Exposants situés au rez de jardin (niveau -2)
Accès par l'entrée « livraisons » rue Boreau.

Pour accéder au trottoir pour déchargement
côté Boulevard Carnot, il est nécessaire de
nous contacter préalablement.

Pour tout stationnement prolongé, merci de
vous référer au plan vous indiquant les
parkings à proximité.

Un monte-charge dessert tous les niveaux
(sauf le parking)

Dimensions : L. 2,40 m - l. 1,30 m - H. 2,10 m

Poids maximal en charge : 1 800 kg

MONTAGE/DÉMONTAGE

Dates et horaires :

Montage secteur ARTS

Jeudi 9 novembre de 14h à 18h

Montage secteur ARTS & SAVEURS

Vendredi 10 novembre de 7h à 12h

Démontage ARTS & SAVEURS

Dimanche 12 novembre de 18h à 20h

Les halls devront être restitués nus.
Passé la date de démontage, il sera procédé
d'office à l'enlèvement du matériel aux frais,
risques et périls de l'exposant, et son

expédition sera faite à l'adresse indiquée sur
les cartons ou palettes, aux frais du
réceptionnaire.

Au cas où un exposant n'aurait pas
entièrement libéré son stand à l'heure fixée, il
s'engage à payer le complément de location
qui pourrait être réclamé à l'organisateur par
Destination Angers à titre de majoration de
loyer, pour occupation de longue durée.

STOCKAGE DES EMBALLAGES

Pour des raisons impératives de sécurité, il
n'existe pas dans le Centre de Congrès de local
réservé au stockage des emballages.

Les exposants devront obligatoirement, lors du
montage/démontage, évacuer tous les
emballages et déchets.

EMPLACEMENT DES STANDS

Les emplacements réservés sont attribués par
l'organisateur. En aucun cas les exposants ne
peuvent disposer des surfaces alentours de
leur stand.

GARDIENNAGE

Un gardiennage léger est assuré par le gardien
du bâtiment, toutes les nuits de 19h00 à 8h00
le matin. Toutefois, celui-ci n'étant pas affecté
à la surveillance de l'exposition, Destination
Angers n'est pas responsable de la perte, du
vol ou de la dégradation des objets exposés.
Aucune surveillance n'est prévue dans la
journée.

Il appartient à chaque exposant de veiller sur
son stand, à ne laisser aucun objet de valeur en
dehors des heures d'ouverture de l'exposition
et d'être particulièrement vigilant durant les
périodes de montage et de démontages des
stands.

Toute location d'emplacement pour l'exposition
a pour conséquence l'acceptation intégrale des
points ci-dessus cités.

Arts & Saveurs
d'Exception

DU 10 AU 12 NOVEMBRE 2023

ESPACES D'EXPOSITION

ASSURANCES

Destination Angers décline toute responsabilité concernant les risques encourus par les exposants du fait de leur personnel et leurs matériels (vol, incendie, dégâts des eaux) ainsi que vis à vis des locaux mis à leur disposition par Destination Angers.

Les exposants devront également contracter une police d'assurance les couvrant pour les risques mentionnés ci-dessus et pour la responsabilité civile qu'ils peuvent encourir pour la durée de l'exposition, stockage, installation, démontage et réexpédition compris. Destination Angers peut exiger la présentation du certificat d'assurance.

NETTOYAGE

Le personnel d'entretien qui assure le nettoyage quotidien a reçu des consignes strictes de jeter tout ce qui aura été accroché, apposé par l'un des procédés interdits.

Le nettoyage des allées de l'exposition, des communs et des stands est pris en charge par Destination Angers.

Pendant le temps de l'exposition, les déchets devront être évacués. Des conteneurs poubelles tri sélectif seront à votre disposition pendant l'installation.

PROTOCOLE SANITAIRE DESTINATION ANGERS

Dans le contexte actuel de la lutte contre l'épidémie de Coronavirus-Covid19, selon les consignes émises par les autorités administratives et gouvernementales, DESTINATION ANGERS a mis en place un protocole sanitaire dédié à l'accueil de tous publics au Centre de congrès Jean Monnier d'Angers.

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

PASS VACCINAL

Depuis le 14 mars 2022, le pass vaccinal et le pass sanitaire ne sont plus obligatoires dans la plupart lieux accueillant du public (ERP), tels que le Centre de congrès d'Angers.

VEILLE LÉGISLATIVE

- + Diffusion de l'information et mise à jour des affichages, informations aux personnels permanents et vacataires en relation avec les publics, transmission des mesures à appliquer selon les directives du Gouvernement,
- + Enrichissement de la démarche par les retours d'expérience, à faire remonter chaque jour aux référents risques sanitaires de l'événement et du site.

LES GESTES BARRRIÈRES

Depuis le 14 mars 2022, le port du masque n'est plus obligatoire au Centre de congrès. Il n'est donc plus obligatoire dans les salles de spectacle, les salles de concert non plus.

Destination Angers, par principe de précaution continue à faire respecter les gestes barrières dans l'enceinte de ses établissements :

- + Mise à disposition de gels ou solutions hydro-alcooliques aux principaux points de circulation dans le lieu de l'événement,
- + Gestion raisonnée de la climatisation, pour éviter tout brassage d'air,
- + Mise en marche du chauffage, mais avec brassage d'air modéré,
- + Aération naturelle des espaces, quand c'est possible,
- + Portes laissées ouvertes, dans la mesure du possible, dans le respect du Règlement de sécurité,
- + Les accessoires partagés ou accessibles habituellement par les publics sont proscrits (dépliants, stylos, agrafeuse, etc.),
- + Augmentation de la fréquence de désinfection et nettoyage selon la fréquentation des clients / publics, toutes les 2 à 4 heures.

MOYENS SANITAIRES

- + Mise à disposition de sanitaires en quantité suffisante pour se laver les mains selon les fréquentations,
- + Personnels en charge de la sécurité des publics font des contrôles de conformité,
- + Adaptation de la fréquence de nettoyage des locaux et sanitaires avec traçabilité : désinfection régulière (poignées de porte, poignées de chasse d'eau, toilettes et sièges de toilettes, poignée de robinet d'eau),
- + Équipement de distributeurs d'essuie-mains papier en plus des sèche-mains électriques,

- + Approvisionnement en savons, gels ou solutions hydro-alcooliques en quantité suffisante pour les personnels, organisateurs et les publics,
- + Mise en place et actualisation du dispositif de prise en charge des publics symptomatiques,
- + Désignation d'un référent covid 19 par événement propre au site et référent propre à l'organisateur.

DIFFUSION PERMANENTE DE L'INFORMATION

- + Appui sur la communication de l'organisateur pour diffusion des informations de fréquentation, d'historique d'affluence, avant et pendant l'événement,
- + Engagement des parties prenantes à l'événement à relayer les informations,
- + Intégration le cas échéant d'un rappel dans le guide du visiteur /congressiste et fiche d'inscription,
- + Diffusion de l'information sur le site internet, dans les newsletters,
- + Recommandation à la dématérialisation des badges, catalogues, flyers et autres,
- + Diffusion de messages via la sonorisation, les écrans vidéo et la signalétique sur site,
- + Sur site, affichage des consignes clairement et visiblement, en plusieurs langues si nécessaire,
- + Affichage des consignes des gestes barrières à l'entrée des locaux, dans les sanitaires et les unités de passage,
- + Mise en place d'une signalétique adaptée pour les sanitaires, les sens de circulations, les zones d'attentes, les distributeurs de gel ou solution hydro-alcoolique sur les plans du site, par des fléchages.

ACCUEIL DES PUBLICS

DISPOSITIF D'ACCUEIL

- + Adaptation éventuelle des plages horaires d'ouverture en fonction de la nature de l'événement et de la fréquentation habituelle,
- + Dédier, lorsque c'est possible, les portes en entrée / sortie,
- + Mise en place de plans de circulation, personnalisé selon l'événement,
- + Organisation et dimensionnement des contrôles d'accès pour limiter les contacts, dématérialisation par la billetterie en ligne
- + En l'absence de billetterie électronique ou de dispositif sans contact, demander aux publics de déchirer eux-mêmes les billets,
- + Mise en place des barrières physiques aux accueils et dans les files d'attente, marquage des sols dans les zones de forte affluence,
- + Mise à disposition des distributeurs de gel ou solution hydro-alcoolique dès l'entrée du site,
- + Proposition à la vente de kits sanitaires
- + Dotation des personnels et prestataires de sécurité et d'accueil de matériel (plexi, flacon de gel, masques),
- + Dédier, lorsque c'est possible, les escaliers à la montée ou la descente, sinon matérialiser des séparations au sol, un fléchage de sens,
- + Mise à disposition de poubelles sans couvercle avec doublage par sac.

CAPACITÉS D'ACCUEIL

- + L'abandon des jauges concerne l'ensemble des établissements recevant du public, notamment les salles de spectacles, salles d'audition, de conférences, de réunions ou à usage multiple, sous chapiteaux, tentes et structures (ERP de type CTS).
- + Adaptation des mesures pour les flux d'entrées et de sorties des bâtiments et des salles dédiées dans le respect du règlement de sécurité, si besoin,

- + Dimensionnement des moyens sanitaires en fonction de la capacité d'accueil,
- + D'une manière générale, l'événement se déroulera conformément aux mesures sanitaires en vigueur à l'instant T.

OFFRE DE RESTAURATION

- Pour les espaces de restauration, buvettes et les boutiques situées au sein d'un ERP ne sont plus soumis au pass vaccinal. Le décret n'impose plus que les personnes accueillies dans l'établissement aient une place assise. La consommation debout est donc désormais autorisée.
- + D'une manière générale, la restauration se déroulera conformément aux mesures sanitaires en vigueur au moment de l'événement.
 - + Inciter à la réservation en amont (solutions de commandes en ligne, anticipées),
 - + Donner aux publics l'accès à un lavage ou à la désinfection des mains,
 - + Privilégier tout de même les repas assis ou le service à l'assiette ou lunch-box,
 - + Cocktail debout en intérieur comme en extérieur autorisés,
 - + Favoriser si possible les buffets multiples pour éviter toute concentration, avec assiette individuelle, accroche verre, buffets sous cloche, verres protégés du grand public...,
 - + Proposition de menus sur ardoise QR Code, carte tenue par le serveur ou à l'oral, de solutions dématérialisées de sélection des plats,
 - + Favoriser le paiement sans contact.

CONCIERGERIE

- + Priorité aux paiements sans contact,
- + Vestiaire autorisé.

OFFRES ADAPTÉES

NOUVELLES OFFRES

- + Favoriser la dématérialisation : prise des commandes / réservations via les portables ou solutions digitales uniquement selon les événements,
- + Dispositif de captation/diffusion et d'événements on-line,
- + Visio-conférences.

ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ

- + Notre référent covid s'assure du respect des règles de sécurité sanitaire sur nos sites. Il est à votre disposition aux côtés de votre interlocuteur privilégié commercial ou chargé de production pour toute question relative à la mise en place d'un protocole dédié à votre événement.

Lors de votre événement, un référent covid événement est également identifié, et sera présent sur site durant votre présence sur site :

- + Il veille au respect de l'application des mesures barrières, Il travaille en lien avec le référent covid de l'organisateur,
- + Il réalise des « rondes terrain » et veille au respect des mesures barrières par les clients/ visiteurs,
- + Il déclenche un plan alerte covid en cas de malade déclaré (client ou prestataire).
- + Nos collaborateurs / collaboratrices sont formés aux mesures sanitaires générales et au protocole sanitaire mis en place pour l'accueil de nos clients, participants, visiteurs, prestataires. Ils sont à vos côtés pour formaliser des dispositifs dédiés à vos événements :
 - + Plans de circulation et d'implantation,
 - + Guide sanitaire pour les exposants,
 - + Entretien et désinfection renforcés,
 - + Kits sanitaires.

SOIRÉES DANSANTES

Les soirées dansantes, impliquant donc un public debout sont autorisées.

CAS D'ALERTE COVID

En cas de suspicion de cas de covid sur une de nos sites :

- + mise en place d'une zone d'isolement de la ou les personne(s) malade(s),
- + évacuation du site en cas de risque de contamination avérée (si les gestes barrières ont été peu ou mal respectés),
- + désinfection générale des lieux susceptibles d'avoir été contaminés.

STANDS EN PANNEAUX THERMOCLEAR

DESCRIPTION

+ 3 panneaux translucides rétroéclairés placés en U

FORMAT D'UN PANNEAU

+ hauteur : 200 cm
+ largeur : 120 cm

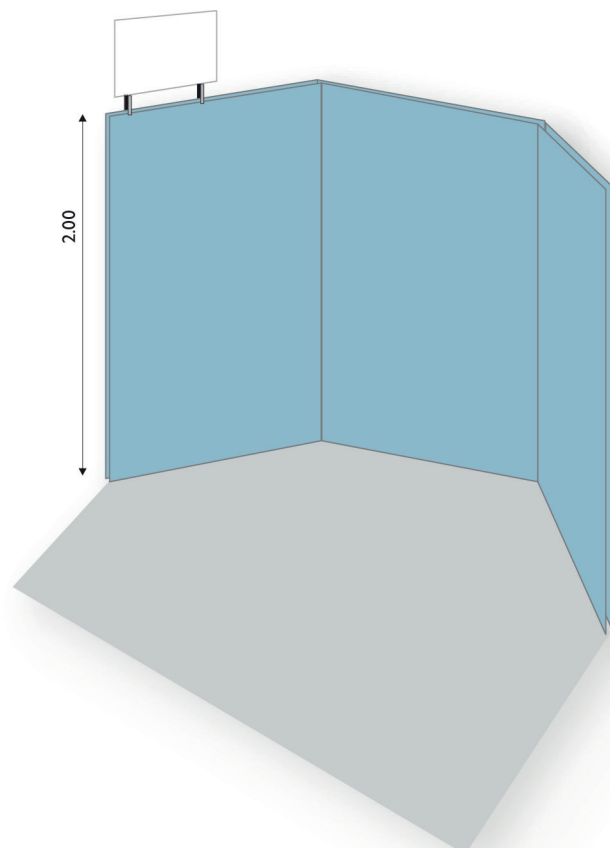
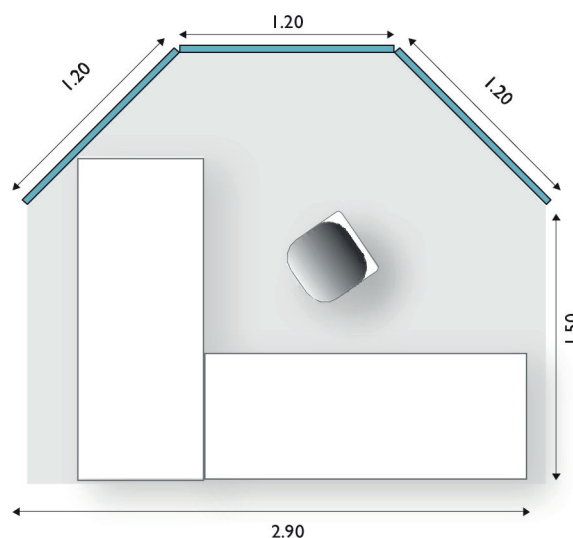
MODES D'ACCROCHE

+ scotch
+ cimaises
+ patafix

COMPRIS DANS LE STAND

+ 1 enseigne
+ 2 tables plateau stratifié blanc (180 x 70 cm)
+ nappage des 2 tables noir fournit par nos soins (papier intissé)
+ 1 chaises
+ 1 alimentation électrique 3 Kw (réglette 5 prises)
+ wifi gratuit

Si vous souhaitez couvrir votre stand le soir, merci de prévoir votre bâche de protection



STANDS MELAMINÉ

DESCRIPTION

+ cloisons constituées de panneaux mélaminés blancs

DIMENSION DES STANDS

+ 4 m² : 200 x 200 cm

+ 6 m² : 200 x 300 cm

+ 9 m² : 300 x 300 cm

MODES D'ACCROCHE

- + scotch
- + cimaises
- + patafix

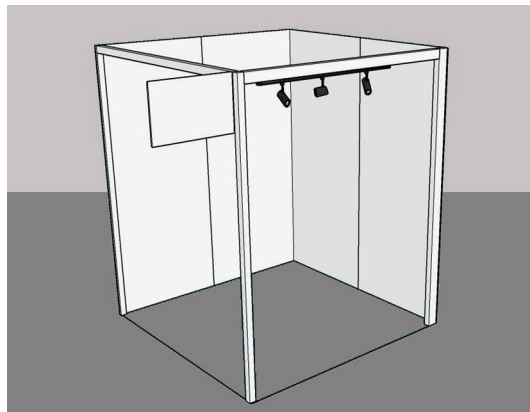
COMPRIS DANS LE STAND

- + 1 alimentation électrique 3 Kw (réglette 5 prises)
- + wifi gratuit
- + éclairage du stand (barre led longueur 1m)
- + enseigne

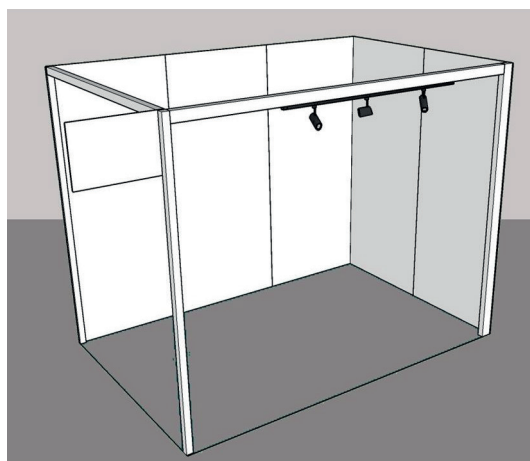
SOL

- + Moquette en option (l'enlèvement du film sur la moquette est à la charge de l'exposant, sauf si le forfait ménage a été commandé)
- + colori : gris foncé

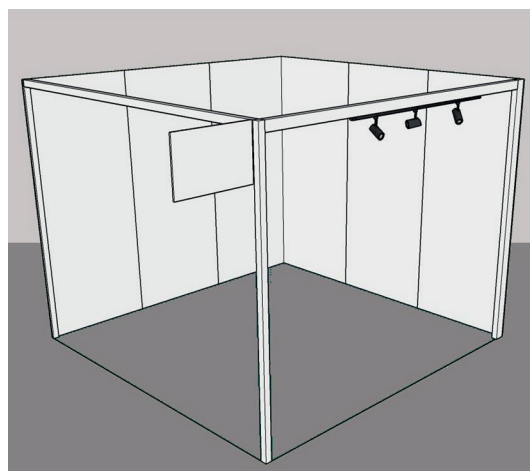
Si vous souhaitez couvrir votre stand le soir, merci de prévoir votre bâche de protection



4 m²



6 m²



9 m²

BESOINS COMPLÉMENTAIRES

(EN OPTION PAYANTE... VOIR BON DE COMMANDE)

ÉLECTRICITÉ (CONSUMMATION D'ÉNERGIE INCLUSE)	Branchement électrique supplémentaire 16 A mono (3 Kw) prise P17, ou 6Kw, ou 9Kw
INTERNET (SUR STAND)	Connexion filaire
ÉCRANS	Écran 48 pouces 4K UHD avec support sur pied réglable en hauteur 1,10 m à 1,80 m Connectiques : Bluetooth, Ethernet VGA (D-sub 15 Femelle), Entrée AV, 3 x HDMI 1.4 Femelle

MOBILIER ENSEMBLE SALON



1 banquette, 1 table basse, 2 fauteuils en résine blanc/ taupe/ gris anthracite



1 mange debout mélaminé blanc ou noir
2 tabourets en résine blancs ou noirs

MOBILIER ENSEMBLE ASSIS-DEBOUT



**Arts & Saveurs
d'Exception**

DU 10 AU 12 NOVEMBRE 2023

12

+

+

+

+

+

+

DESTINATION
angers

MESURES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ

Il est absolument interdit de procéder :

- + à tous travaux touchant les bouches de ventilation, les conduits électriques, téléphoniques
- + à tous percements de trous pour accrochages ou scellements
- + à la dépose de portes, de fixations d'antennes, etc...

Les réparations des dommages consécutifs à l'inobservation des clauses ci-dessus seront intégralement à la charge de l'exposant.

Les sorties de secours et postes à incendie devront toujours rester accessibles au Service de Sécurité.

L'exposant doit veiller à garantir en toute occasion le libre accès aux portes de sortie, et aux issues de secours.

Chaque responsable de stand doit tenir à la disposition du directeur technique le certificat de réaction au feu des matériaux utilisés pour l'aménagement ou la décoration (procès verbaux).

Les matériaux utilisés pour des vélums devront être de catégorie M1, hydrofuges et comporter au moins 75 % de vide.

Il faudra par ailleurs :

- + Ne prévoir aucun aménagement en dehors des surfaces réservées aux stands dont l'implantation est précisée sur le plan soumis
- + Supprimer tous les matériaux de décoration ne possédant pas au moins la qualité M2 difficilement inflammable (voir procès verbaux du produit) ou ne pouvant être rendus tels par ignifugation :
 - + feuilles plastiques
 - + tissus plastiques
 - + agglomérés de fibres de bois laqué
 - + panneaux de résine stratifiés.
- + Ne pas employer ni stocker dans les stands des combustibles liquides particulièrement inflammables ou des liquides inflammables de première catégorie.

RESTAURATION

RESTAURATION / BAR

Petite restauration assise :

BISTROT LUX salle Panoramique
Sandwichs, wraps, salades, tacos, ... desserts
Ouverture le samedi et dimanche midi.

Ouverture du bar :

du vendredi 10 au dimanche 12 – horaires du salon

BON DE COMMANDE

(BESOINS COMPLEMENTAIRES EN OPTION)

à retourner, accompagné de votre règlement à l'adresse suivante :
OPHÉLIE VAIDIE Centre de congrès, 33 Bd Carnot 49100 Angers
ophelie.vaidie@destination-angers.com

RAISON SOCIALE (à remplir impérativement)

Raison sociale
Adresse
Code postal Ville
Nom (donneur d'ordre)
Téléphone Mobile
E-mail@
Site web
N° de TVA intracommunautaire (obligatoire)
N° de SIRET (obligatoire)

PRESTATIONS OPTIONNELLES

Puissance électrique

- branchement électrique 16 A (3 Kw)..... x 110 € HT = € HT
 branchement électrique 6 Kw x 130 € HT = € HT
 branchement électrique 32 A 380 tri (7 Kw)..... x 190 € HT = € HT

Barre led d'éclairage supplémentaire..... x 60 € HT = € HT

Internet

connexion filaire..... x 25 € HT = € HT

Mobilier

ensemble salon : 1 banquette + 1 table basse + 2 fauteuils en résine
 blanc taupe gris anthracite..... x 160 € HT = € HT

ensemble assis-debout : 1 mange debout mélaminé + 2 tabourets en résine
 blanc noir..... x 120 € HT = € HT

Écran 48 pouces 4K UHD avec support sur pied x 200 € HT = € HT

Nettoyage du stand..... m² x 10 € HT = € HT

Pour toute demande de restauration sur votre stand,
merci de vous adresser à la chargée d'affaires dont les
coordonnées figurent à la dernière page de ce dossier.

TOTAL € HT
TVA €
TOTAL TTC..... € TTC

**Arts & Saveurs
d'Exception**

DU 10 AU 12 NOVEMBRE 2023

14

+

+

+

+

+



DESTINATION
angers

CONTACTS

RESPONSABLE PROJET

Evelyne LORIDO

+33 (0)2 41 93 40 40

evelyne.lorido@destination-angers.com



CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT

Philippe LAMOUR

+33 (0)2 41 22 61 04

wema49@artisanatpaysdelaloire.fr



CHARGÉE D'AFFAIRES SECTEUR METIERS D'ART

Malory DIETRICH

+33 (0)2 41 93 62 78

malory.dietrich@destination-angers.com



CHARGÉE D'AFFAIRES SECTEUR SAVEURS

Véronique DAUTRICHE

+33 (0)6 86 20 48 91

veronique.dautriche@destination-angers.com



SERVICE ADMINISTRATIF

Ophélie VAIDIE

+33 (0)2 52 60 53 20

ophelie.vaidie@destination-angers.com



CONTACT TECHNIQUE ET LOGISTIQUE SUR SITE

Nicolas CHERBONNIER

Responsable des opérations

+33 (0)2 41 96 32 49

+33 (0)6 61 63 32 32

nicolas.cherbonnier@destination-angers.com

Farrah ARFI

Chargée d'accueil et assistante de production

+33 (0)2 41 96 32 32

+33 (0)7 55 58 16 95

farrah.arfi@destination-angers.com

