

Appel à Manifestation d'Intérêt 2025 pour des offres de prestation au sein de la Maison du Bien Manger de la Régie Agricole de la Ville de Toulouse (Domaine de Candie)

Activités de traiteurs, de restauration et d'animations contribuant à développer l'offre de prestations proposées à la Maison du Bien Manger dans le cadre des événements qui y sont organisés (séminaires, *team building*, etc – activités en intérieur et extérieur)



Ouverture de l'AMI	15 octobre 2025
Clôture de l'AMI	17 novembre 2025

Informations et contact :

Maison du Bien Manger : maison.bienmanger@mairie-toulouse.fr

1. CONTEXTE :

Le Domaine de Candie, exploité par la Régie agricole de la ville de Toulouse depuis maintenant cinquante ans, se place comme la plus grande ferme municipale de France. Celui-ci s'étend sur près de 250 hectares de terres cultivées et une cinquantaine d'hectares de réserves foncières ou d'espaces de compensation écologique répartis en plusieurs zones dans la ville de Toulouse : secteurs de Gabardie, Pech-David, Paleficat, Sesquières... où ils enrichissent la biodiversité et le paysage. Chaque année, diverses cultures sont semées : blé tendre, orge brassicole, pois chiches, pois cassés, tournesol... qui sont ensuite redirigées vers des débouchés locaux, notamment en travaillant avec la Cuisine centrale de Toulouse. La Régie agricole exploite également le vignoble historique de Candie, qui s'étale sur 12 hectares et qui lui permet de produire du vin et du jus de raisin bio.

Au fil des années, le Domaine n'a cessé de se renouveler : passage de l'intégralité de sa production en agriculture biologique depuis 2009, ouverture de débouchés pour la production agricole vers la restauration collective, création de deux nouvelles gammes de vin...

La dernière évolution a consisté à ouvrir progressivement le Domaine en le dotant d'espaces qualitatifs pour l'accueil du public et l'organisation d'une diversité d'événements et d'animations. C'est dans cette perspective que l'ancienne maison de maître présente sur le site a été réhabilitée afin de devenir un lieu dédié à l'agriculture et à l'alimentation : la Maison du Bien Manger. Ce nom reflète l'ambition d'ancrer ce lieu dans la vocation agricole du Domaine, en l'orientant prioritairement vers une programmation en lien avec les enjeux agricoles et alimentaires.

Initiée par Jean-Jacques Bolzan, adjoint au maire en charge du Bien Manger, la Maison a été inaugurée en février 2025 par Jean-Luc Moudenc, Maire de Toulouse. Elle accueille aujourd'hui des publics variés pour des séminaires, réunions, temps de cohésion d'équipe (team buildings), ateliers, animations ou tout autre événement dans le cadre professionnel.

Le public accueilli se compose actuellement majoritairement d'adultes, majoritairement lors d'événements professionnels autour du « bien manger ». Les enfants (élèves des écoles maternelles et élémentaires) et les Seniors sont des publics accueillis de manière plus ponctuelle, mais ce sont des publics à prendre en compte dans la réponse à cet AMI car ils font partie des cibles prioritaires du site.

Depuis son ouverture, la Maison suscite un vif intérêt de la part de structures variées : entreprises, associations, structures publiques... et des demandes concernant l'organisation d'animations ou de prestations de restauration ont rapidement émergé. L'équipe du Domaine n'ayant pas vocation à proposer ce type de services, le présent AMI s'inscrit dans ce cadre : l'équipe de la Maison du Bien Manger souhaiterait pouvoir proposer une offre variée d'animations ou de traiteurs vers lesquels ses clients pourraient se tourner, en adéquation avec les valeurs du domaine et la politique portée par l' élu au « Bien manger ». Le présent AMI a donc pour but de présélectionner des acteurs proposant ce type de services afin de constituer un catalogue de prestataires recommandés, et de les valoriser. Les structures sélectionnées auront la possibilité d'y figurer durant 2 ans à compter de la sélection. Nous tenons à préciser que cette valorisation n'engage aucune redevance financière d'aucun des deux côtés.

2. OBJECTIFS DE L'AMI

Cet AMI a pour objectif global d'identifier des acteurs en lien avec nos valeurs, susceptibles de répondre aux besoins des clients de la Maison du Bien Manger lors de leurs événements, dans deux catégories : « traiteurs » et « animations ». Ces prestations s'inscriront dans des événements qui se déroulent en grande majorité en journée et de manière très ponctuelle en soirée ou le week-end.

Les objectifs précis se distinguent pour chaque lot :

- **Le lot 1 correspondant à l'offre « traiteur »**
- **Le lot 2 correspondant à l'offre « animation »**

Pour chacun des deux lots, il est important de noter que nous recherchons la diversité : le catalogue de prestations que nous souhaitons proposer doit pouvoir s'adapter à tout type de public, tout budget, tout type d'événement, toute taille de groupe... Pour cela, nous recherchons des professionnels complémentaires dont les offres ne se ressemblent pas nécessairement.

❖ Objectifs du lot 1 « offre traiteur »

L'objectif de ce lot consiste à identifier des acteurs en capacité de proposer à la clientèle de la Maison du Bien Manger (grand public, enfants, Seniors...) une offre de restauration ponctuelle, adaptée à leurs besoins lors des événements qu'ils organisent. La finalité de ce lot est de constituer un catalogue de traiteurs partenaires reflétant la diversité des pratiques culinaires de la région et étant en adéquation avec les valeurs de la Maison du Bien Manger : alimentation durable, produits de qualité, convivialité... Nous souhaitons aussi mettre en valeur les produits du Domaine de Candie et les faire découvrir au plus grand nombre (légumineuses, farine, coquillettes, huile de tournesol, vin, jus de raisin).

Le type d'événements accueillis au sein de la Maison du Bien Manger étant très varié, nous désirons sélectionner des prestataires aux profils complémentaires : des traiteurs gastronomiques aux acteurs proposant des tarifs très abordables afin de pouvoir répondre aux envies de l'ensemble de notre clientèle. Dans ce cadre, nous tenons aussi à mettre l'accent sur la diversité des prestations culinaires proposées : traiteurs petit-déjeuner ou brunch, plateaux repas, buffet déjeunatoire ou dîatoire, service à table, goûter...

Exemples de propositions pouvant être présélectionnées (seulement à titre indicatif) :

- Repas autour des légumineuses, de l'entrée au dessert
- Bar à jus de saison pour le goûter
- Petit déjeuner pour un public en grand comité (type séminaire)
- Repas local et de saison en partenariat avec des producteurs de la région
- Repas gastronomique autour d'un produit phare local
- Menu de terroir (type cassoulet)
- Cocktail apéritif à base de tartinables végétariens
- Menu 100 % cueillette sauvage, à base de plantes comestibles (ortie, ail des ours, sureau...)
- Offre « alimentation inclusive » : menu sans gluten, sans lactose ou adapté à des régimes particuliers
- Traiteur innovant, par exemple autour de la fermentation : bar à pickles, kombucha, légumes lactofermentés...
- Et bien d'autres encore...

❖ Objectifs du lot 2 « offre animation »

L'objectif de ce lot consiste à identifier des structures ou personnes ressources en capacité de proposer à la clientèle de la Maison du Bien Manger (grand public, enfants, Seniors...) des animations, ateliers ou interventions, adaptés à leurs besoins lors des événements qu'ils organisent. La finalité de ce lot est de constituer un catalogue de partenaires reflétant la diversité d'animations qui peuvent se faire en lien avec les thématiques portées par la Maison du Bien Manger : alimentation durable, agriculture locale, santé, réduction du gaspillage, justice alimentaire, biodiversité... Mais pas que ! Toute proposition d'animation qui serait un peu plus éloignée de ces thématiques est aussi bienvenue si les valeurs concordent avec les nôtres.

Les événements accueillis au sein de la Maison du Bien Manger étant très variés, nous désirons sélectionner des prestataires aux profils complémentaires : tant des animations parlant au grand public, qu'à des publics plus spécifiques tels que les professionnels, scolaires, personnes en situation de précarité... L'essentiel est de répondre aux envies de l'ensemble de notre clientèle ! Dans ce cadre, nous tenons à mettre l'accent sur la diversité d'animations proposées : chasse aux trésors, escape game, course d'orientation, jeu pédagogique, projection-débat, conférence, arpentage littéraire, atelier culinaire...

Exemples de propositions pouvant être présélectionnées (seulement à titre indicatif)

- Escape game en lien avec les enjeux climatiques
- Chasse aux trésors au sein du parc arboré
- Course d'orientation / jeu de piste éco-responsable
- Fresque de l'alimentation, du climat, de l'eau...
- Atelier de cuisine (anti-gaspi, sur les légumineuses, autour d'un produit de terroir, etc)
- Quizz en lien avec l'alimentation durable
- Jeu pour déchiffrer les étiquettes alimentaires
- Animation plantation
- Balade naturaliste
- Atelier *land art*
- Atelier création de bouquet de fleurs séchées
- Et bien d'autres encore...

3. CIBLES

Les porteurs de projet éligibles dans le cadre de cet AMI peuvent être des personnes morales de droit privé (sociétés commerciales quel que soit leur statut, associations, fondations, ...), des personnes morales de droit public, ou des groupements d'acteurs quelle que soit leur forme.

Voici une liste (non exhaustive) d'acteurs ayant la possibilité de candidater à cet AMI :

- Société de restauration ou traiteurs
- Société d'événementiel culinaire
- Indépendant : chef cuisinier, formateur, animateur...
- Associations ou société d'animation œuvrant dans les domaines de l'alimentation durable, la culture, la transition écologique, l'éducation populaire...
- Collectifs ou réseaux engagés dans les démarches de sensibilisation autour de la transition écologique, de l'alimentation durable...

4. POURQUOI CANDIDATER ?

Cet AMI est pour vous si :

- Vous souhaitez proposer des activités de restauration et/ou d'animation dans un cadre naturel et convivial
- Vous ressentez le besoin de faire connaître et valoriser votre activité auprès d'un public diversifié
- Vous cherchez à gagner en visibilité en étant associé à un lieu emblématique de l'alimentation durable à Toulouse
- Vous souhaitez collaborer avec d'autres acteurs partageant vos valeurs : agriculture locale, justice alimentaire, transition écologique, éducation populaire...

Si vous vous reconnaissez dans ces intentions, rejoignez l'aventure de la Maison du Bien Manger en répondant à cet AMI !

5. CRITÈRES D'APPRÉCIATION

Les critères seront évalués sur une note totale sur 15. Afin d'être sélectionné, il vous faudra atteindre une note minimale de 10/15. Il n'y a pas de limite au nombre de structures retenues.

Attention : Les critères diffèrent entre le lot 1 (« offre traiteur ») et le lot 2 (« offre animation »). Merci de bien vous référer aux critères correspondants au lot pour lequel vous candidatez avant de répondre. Si vous souhaitez candidater aux deux lots, une réponse distincte est attendue pour chacun d'eux.

Les dossiers de candidature seront appréciés au regard des critères suivants :

❖ Critères AMI lot 1 « offre traiteur »

LOT 1 : ACTIVITÉS DE RESTAURATION ET TRAITEUR	
Critères d'examen	
1) Pertinence et clarté de la réponse (2 pts)	- Compréhension des objectifs de l'AMI et conformité avec ceux-ci - Candidature claire, lisible et organisée, présentant tous les éléments demandés et les pièces nécessaires
2) Prise en compte des enjeux sociaux et environnementaux (5 pts)	Le projet intègre une réflexion pour réduire son impact en émissions de GES et consommation de ressources (eau, matériaux...) : - Utilisation restreinte de contenants et ustensiles jetables - Réutilisation des matières alimentaires (don des surplus, valorisation...) - Gestion des déchets recyclables systématique
3) Caractère innovant de l'offre culinaire (3 pts)	- Originalité et créativité dans la proposition (formules, recettes, formats...) - Capacité à s'adapter aux différents publics et événements

	- Possibilité de renouvellement ou de co-construction de l'offre avec les porteurs d'événements
4) Qualité et durabilité de l'offre alimentaire (5 pts)	- Utilisation, au moins partielle, de produits locaux et de saison - Valorisation de produits sous labels de qualité (Label Rouge, AOP, IGP, etc.) et/ou certifiés en agriculture biologique - Engagement global en faveur d'une alimentation saine, durable et accessible

❖ **Critères AMI lot 2 « offre animation »**

LOT 2 : ACTIVITÉS D'ANIMATION	
Critères d'examen	
1) Pertinence et clarté de la réponse (2 pts)	- Compréhension des objectifs de l'AMI et conformité avec ceux-ci - Candidature claire, lisible et organisée, présentant tous les éléments demandés et les pièces nécessaires
2) Prise en compte des enjeux sociaux et environnementaux (5 pts)	Le projet intègre une réflexion pour réduire son impact en émissions de GES et consommation de ressources (eau, matériaux...) : - Utilisation restreinte de contenants et ustensiles jetables - Utilisation de matériaux durables en majorité (bois, pierre, peintures naturelles, matériaux de récupération...) - Gestion des déchets recyclables systématique
3) Caractère innovant de l'offre d'animation (3 pts)	- Caractère innovant de la démarche (forme, contenu, posture d'animation, outils utilisés...) : mise en œuvre de nouvelles approches d'animation - Capacité à renouveler et adapter l'animation selon les contextes, publics ou temporalités
4) Qualités de l'offre proposée, convivialité et ancrage dans les valeurs du lieu (5 pts)	- Capacité à proposer un moment convivial, chaleureux et joyeux, propice à la rencontre, à l'échange et au plaisir d'être ensemble - Inscription dans les valeurs de la Maison du Bien Manger : alimentation durable, inclusion, partage des savoirs et savoir-faire, transition écologique - Approche proposée accueillante et inclusive - Valorisation d'une posture participative, ouverte à la co-construction, à la créativité et à la surprise

6. CALENDRIER

- ➔ **Phase 1** : 13 octobre 2025 : *Ouverture de l'AMI et recensement des acteurs*
- ➔ **Phase 2** : 16 novembre 2025 : *Fermeture de l'AMI, réception et analyse des candidatures*
- ➔ **Phase 3** : 17 novembre/8 décembre : *Sélection des candidatures*
- ➔ **Phase 4** : décembre 2025 : *Recensement des acteurs sélectionnés dans notre catalogue de prestataires à destination de nos clients*

7. MODALITÉS :

❖ Dossier

Toute structure intéressée par cet appel à manifestation d'intérêt est invitée à déposer un dossier de candidature complet, composé des pièces suivantes :

- Un formulaire de candidature complet (disponible en annexe 1 pour le lot numéro 1, en annexe 2 pour le lot numéro 2)
- Votre logo en format PNG
- Attestation d'assurance de votre activité

Facultatif : entre 5 et 10 photos de votre activité

Les candidatures sont à envoyer à l'adresse suivante : maison.bienmanger@mairie-toulouse.fr

❖ Visite des lieux et test de l'activité

Vous retrouverez en annexe de ce document un plan du site (annexe 3) ainsi qu'une présentation de la Maison du Bien Manger (annexe 4).

Une visite des lieux, bien que non obligatoire, est fortement conseillée dans le but de vous approprier au mieux les espaces de travail. Ces visites peuvent aussi faire l'objet d'un test de votre activité dans les lieux, que ce soit à destination d'un groupe extérieur, ou bien à destination du personnel du Domaine de Candie.

❖ Engagement des lauréats

Afin de garantir une collaboration équilibrée, visible et fondée sur la réciprocité, les candidats retenus s'engagent à respecter les points suivants :

- Valoriser la collaboration en publiant au moins un post sur les réseaux sociaux, à l'issue de l'utilisation des lieux, en mentionnant la Maison du Bien Manger
- Proposer un tarif préférentiel à l'équipe du Domaine de Candie
- S'engager à répondre systématiquement (de manière positive ou négative) aux sollicitations dans le cadre d'une manifestation organisée sur le Domaine de Candie
- Si la présence sur le Domaine devient récurrente, s'engager à proposer au moins une fois une recette ou une activité permettant de valoriser un ou des produit(s) du Domaine de Candie.

8. ANNEXES

Annexe 1 : Formulaire de candidature lot 1 « offre traiteur »

1. Informations Générales

- Raison sociale :
- N° SIRET / Extrait K-bis :
- Statut juridique :
- Adresse, code postal, commune :
- Nom et prénom du responsable du projet :
- Téléphone du responsable :
- Courriel du responsable :

2. Proposition de restauration

- Décrivez rapidement en quoi consiste votre activité et ce que vous proposez
- Quelle offre de restauration envisagez-vous de proposer dans le cadre de ce projet ? (Décrivez les types de produits, boissons, tarifs)
- Disposez-vous d'un menu ou d'une carte type illustrant vos propositions culinaires ? (Si oui, le ou la joindre)
- A quel(s) type(s) de public(s) votre offre culinaire s'adresse-t-elle ?
- Auriez-vous besoin de la cuisine pour toutes vos prestations ? (Veuillez préciser)

3. Expérience et motivation

- Pourquoi souhaitez-vous vous impliquer dans ce projet ?
- Avez-vous déjà exploité un espace de restauration dans un lieu culturel, évènementiel, ou similaire à la Maison du Bien Manger ? (Si oui, précisez)
- Explicitiez en quoi votre offre s'intégrerait au projet de la Maison du Bien Manger et répondrait aux critères de sélection du lot 1 « offre traiteur »

4. Modalités d'exploitation

- Veuillez indiquer les mesures que vous mettez en place afin de respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Veuillez indiquer les mesures que vous mettez en place afin de gérer vos déchets

6. Partenariats et collaborations

- Prévoyez-vous de travailler avec des partenaires locaux (notamment en termes d'approvisionnement) ?



- Envisageriez-vous de cuisiner occasionnellement à partir des produits du domaine de Candie (légumineuses, farine, coquillettes, huile de tournesol, vin, jus de raisin) ?

Annexe 2 : Formulaire de candidature lot 2 « offre d'animation »

1. Informations Générales

- Raison sociale ou nom du porteur :
- N° SIRET / Extrait K-bis :
- Statut juridique :
- Adresse, code postal, commune :
- Nom et prénom du responsable du projet :
- Téléphone du responsable :
- Courriel du responsable :

2. Proposition d'animations

- Décrivez rapidement en quoi consiste votre activité et ce que vous proposez
- Quelle offre d'animation envisagez-vous de proposer dans le cadre de ce projet ? (Décrivez le(s) format(s) et le(s) tarif(s))
- Disposez-vous d'une brochure type illustrant vos propositions d'animations ? (Si oui, la joindre)
- A quel(s) type(s) de public(s) votre offre d'animation s'adresse-t-elle ?

3. Expérience et motivation

- Pourquoi souhaitez-vous vous impliquer dans ce projet ?
- Avez-vous déjà déployé vos animations dans un lieu culturel, événementiel, ou similaire à la Maison du Bien Manger ? (si oui, précisez)
- Explicitiez en quoi votre offre s'intégrerait au projet de la Maison du Bien Manger et répondrait aux critères de sélection du lot 2 « offre d'animation »

4. Modalités d'exploitation

- Veuillez indiquer les mesures que vous mettez en place afin de respecter les règles de sécurité dans le cadre de vos animations sur le Domaine
- Veuillez indiquer les mesures que vous mettez en place afin de gérer vos déchets (si déchets générés par l'activité)

5. Partenariats et collaborations

- Prévoyez-vous de travailler avec des partenaires locaux ?
- Envisageriez-vous de proposer occasionnellement une animation autour d'un des produits du Domaine de Candie (légumineuses, farine, coquillettes, huile de tournesol, vin, jus de raisin) ?

Annexe 3 : Plan du domaine de Candie



Annexe 4 : Document de présentation de la Maison du Bien Manger et du parc du domaine de Candie **consultable sur [ce lien](#)**.