



Le Festival Rio Loco 2026, Édition INSULAE
Toulouse · Prairie des Filtres · 10 au 14 juin 2026

Appel à candidature emplacement Restaurateur, Restauratrice

Date limite de candidature : 13 mars 2026 inclus

Au cœur de la Prairie des Filtres, le Festival Rio Loco rassemble depuis 1995 un public intergénérationnel autour de programmations éclectiques, passant des musiques actuelles aux musiques du monde dans toutes ses formes : concerts, spectacle jeune public, arts visuels, DJ sets... Par sa nature, le festival a à cœur de mettre en valeur la convivialité, l'économie sociale solidaire, la diversité culturelle, la proximité et l'écoresponsabilité.

Rio Loco en 2025, c'est plus de 71 000 spectateurs, spectatrices qui sont venues nous rendre visite en 4 jours de festival. Cette année, nous mettons à l'honneur la 31ème édition du festival intitulée **INSULAE** (10 au 14 juin 2026), un véritable voyage à la rencontre des cultures insulaires.

Vous retrouverez nos quatre scènes emblématiques pour vous immerger :

- La scène du « Pont Neuf », capacité 15 000 personnes
- La scène « Village », capacité 6 000 personnes
- La scène « Onda Mix », capacité 1 000 personnes
- La scène « Garonne », capacité 800 à 1 000 personnes

Pour en savoir plus, découvrez l'univers Rio Loco ici : <https://rio-loco.org>

I. Horaires du festival

Public

	Mercredi 10 juin	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin	Samedi 13 juin	Dimanche 14 juin
Billetterie ouverte	16h30	16h30	16h30	16h30	16h30
Site ouvert	17h00	17h00	17h00	17h00	17h00
Début concerts	18h30	18h30	18h30*	18h30	18h30
Billetterie fermée	00h00	00h00	00h00	00h00	00h00
Fin concerts	00h00	00h00	00h00	00h00	23h30
Site fermé	01h00	01h00	01h00	01h00	0h00

*17h30 pour les activités Jeune Public

Restaurateur, Restauratrice

Montage et livraison

	Dimanche 7 juin	Lundi 8 juin	Mardi 9 juin
Site ouvert pour montage	9h00	9h00	9h00
Autorisation d'ouverture par la commission de sécurité	-	-	10h00
Site fermé	18h00	18h00	18h00

Les **livraisons** sont autorisées sur le site de 8h00 à 14h00 tous les jours d'exploitation sauf pour la matinée du vendredi 12 juin 2026, dédiée aux jeunes publics. Ce jour-là les livraisons sur la prairie des filtres devront impérativement être effectuées avant 9h00. Aucune livraison ne sera autorisée en dehors de ces horaires.

II. Conditions de participation

Le festival Rio Loco s'inscrit dans une démarche écoresponsable, en candidatant pour la prochaine édition, vous vous engagez à prendre connaissance et à respecter **la charte de restauration** (cf. **annexe 1**) dans le cadre du festival.

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

1. Un système de récupération des huiles usagées de cuisine.
2. La gestion des biodéchets et tri des emballages et des cartons.
3. Un système de récupération des invendus alimentaires destinés à l'alimentation humaine sous forme de dons.
4. Récupération des biodéchets (ex : épluchures, pain...) afin d'être donnés pour de l'alimentation animale, valorisés en compost...
5. Chaque restaurateur, restauratrice 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 et restauratrices **les engagements suivants** :



1. L'autonome quant à l'évacuation des eaux usées : aucun déversement n'est autorisé sur la pelouse ou dans la Garonne.
2. L'utilisation **obligatoire et généralisée** des gobelets (25cl /50cl) et de vaisselle consignée.
3. Les restaurateurs, restauratrices 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).

**Attention : les gobelets sont utilisables uniquement
comme contenant pour la nourriture (ex : frites).**

4. Veiller à l'interdiction formelle de l'utilisation de verres et de canettes sur le site.
5. **Chaque restaurateur, restauratrice devra afficher les consignes de tri auprès de ses clients.** Le visuel fourni vous sera ultérieurement.

Une **session d'information** (notamment sur l'enjeu de gestion des déchets) sera organisée à l'attention des restaurateurs retenus pour l'édition 2026. Celle-ci se déroulera au Metronum (2 Rond-Point Madame de Mondonville, 31200 Toulouse) **le mercredi 22 avril 2026 de 18h00 à 19h30.** (A voir avec Justine si on souhaite la maintenir)

Nous vous remercions par avance de votre disponibilité à cette date.

III. Boissons et services

1. Les restaurateurs, restauratrices ne pourront pas vendre de boissons (tout type).
2. Tous les restaurateurs, restauratrices ont la possibilité de proposer de la vente à emporter.
3. Les restaurateurs, restauratrices s'engagent à afficher ses prix de vente de manière claire et distincte.

IV. Règlements et paiements

Les restaurateurs, restauratrices sont invitées à accepter les paiements des festivaliers en espèces ou par carte bancaire, en privilégiant l'utilisation de terminaux de paiement sans contact afin de réduire le temps d'attente.

Une convention sera éditée entre le Rio Loco et chaque restaurateur et restauratrice sélectionnée.

V. Conditions financières

- Emplacement Restauration Sucrée (Prairie des filtres) : **2 250€ TTC** - 5 jours de festival
- Emplacement Food Truck (Cours Dillon) : **3 500€ TTC** - 5 jours de festival (Cales à prévoir)

À noter : Cette année il n'y aura plus d'emplacement tente restauration sur le site du festival mais uniquement des emplacements food-truck

La facturation des emplacements se fera en deux temps pour les restaurateurs, restauratrices retenues :

Les chèques devront être envoyés au Metronum avant le 30 avril 2026. Sans réception des chèques le restaurateur, restauratrice ne pourra pas accéder au site du festival et verra sa place donnée à un restaurant sur liste d'attente :

- Un acompte de 40% sera demandé par chèque à l'ordre de la SPL du Metronum. Ce chèque sera encaissé le 1 juin 2026.



- Le second chèque des 60% restant sera encaissé lui courant juillet.

La prestation comprend :

1. Un emplacement Food Truck
2. Des branchements électriques nécessaires à l'activité de restauration.
3. Mise à disposition de tables et chaises sur demande d'un devis.

VI. Clause d'annulation

L'organisateur se réserve le droit pour des raisons de sécurité de fermer le festival. Toute annulation du festival pour cause d'intempéries (hors annulation pour cause de force majeure) entraînera une réduction du tarif de location de l'emplacement au prorata du nombre de jours annulés, sans toutefois aller au-delà d'un prix minimum incompressible de cinquante pourcents du prix de location forfaitaire de l'emplacement.

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

VII. Pièces à fournir

Photo de votre Truck avec l'installation complète
Votre carte du Food Truck avec les prix



VIII. Nos critères de sélection

La distance entre votre lieu d'activité au Festival Rio Loco, maximum 200 Km	
Votre adaptabilité alimentaire aux contenants réutilisables, voir annexe 2	
Vos fournisseurs (produits de saison et locaux, circuits courts, produits exotiques issus du commerce équitable) - La provenance de vos matières premières vous sera demandée ultérieurement.	
Vos propositions végétariennes, minimum 2 plats	
Vos besoins en puissance électrique	
Votre démarche écoresponsable (approvisionnement durable, réduction du gaspillage, emballages...)	

Nous vous remercions pour votre intérêt auprès du Festival Rio Loco !

Nous étudierons avec attention votre candidature.

Vos questions sont les bienvenues à l'adresse : lana.sechao@lemetronum.fr

Restez informé, informée de l'actualité du festival sur nos réseaux sociaux.

Site internet : <https://rio-loco.org>

Instagram : @Rio_Loco

Facebook : @Festival Rio Loco (OFFICIEL)

X : @Rio_loco

TikTok : @metronum.rioloco

LinkedIn : @lemetronum-rioloco

ANNEXE 1 : La charte de restauration



Charte de la restauration

Le **festival Rio Loco**, rendez-vous incontournable des musiques, se tient chaque année à Toulouse, sur la Prairie des Filtres. Depuis 1995, il célèbre la diversité artistique avec une programmation festive et éclectique, accueillant artistes internationaux et locaux devant des milliers de spectateur·ice·s.

Engagé **depuis 2006** dans une **démarche écoresponsable**, Rio Loco agit face aux enjeux environnementaux liés à l'organisation d'un événement de grande ampleur (20 000 festivalier.e.s/jour). En 2024, le festival a réalisé son 1er **bilan carbone** et a réfléchi à un plan d'action nous incitant à renforcer chaque année nos actions en faveur d'une **restauration durable**, plus respectueuse de l'environnement tout en valorisant les comportements responsables.

Dans ce cadre, nous demandons à chaque stand de restauration présent sur le festival de s'inscrire pleinement dans cette dynamique, en garantissant son engagement à améliorer la qualité de son offre tout en réduisant son impact environnemental.

Afin de construire ensemble un festival plus durable, cette charte formalise nos attentes et vos engagements.

En participant au festival Rio Loco, [je m'engage à](#) :

- Respecter les consignes de tri mises en place par le festival.
- Valoriser les matières organiques par compostage ou méthanisation en utilisant le matériel dédié mis à disposition par le festival.
- Récupérer les huiles alimentaires en utilisant le dispositif proposé.
- Participer au « diagnostic déchet » en identifiant les différents flux générés et en estimant les volumes correspondants pour chacun d'eux.
- Utiliser en priorité la vaisselle réutilisable mise à disposition par le festival afin de remplacer la vaisselle jetable, (à l'exception des couverts, qui devront être compostables ou réutilisables).
- Proposer aux équipes travaillant sur l'événement et aux artistes des denrées majoritairement d'origine locale, de saison et achetées en circuit court, (rayon de 200 km maximum autour du site de l'événement). Si les produits nécessaires n'existent pas dans ces zones, et après validation de l'organisation, les prestataires sont autorisés à utiliser des produits issus de l'agriculture respectueuse de l'environnement, bio, raisonnée, intégrée et/ou équitable.
- Proposer à minima un à deux plats végétariens aux festivalier·es, aux équipes et aux artistes.
- Etablir différents formats de portions pour éviter le gaspillage alimentaire (grande faim/petite faim).
- Sensibiliser les équipes de restauration à la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Afficher le poids carbone des menus proposés
- Interdire la vente ou la distribution de bouteilles plastiques jetables (eau, jus, soda...) durant les 5 jours du festival.
- Transmettre en amont une liste des principaux fournisseurs en indiquant la quantité et la provenance des matières premières.
- Remplir et transmettre les données quantitatives demandées par le festival pour le calcul du bilan carbone global. (document en annexe)

ANNEXE 2 : Les contenants réutilisables



La vaisselle réutilisable par Elément'Terre



Grandes assiettes

Diamètre **22,5cm**
Couleurs : blanc, jaune et orange

Les assiettes sont en plastique (polypropylène). Elles sont légèrement creuses et ont un rebord.



Petites assiettes

Diamètre **19cm**
Couleurs : blanc, jaune et orange

Les assiettes sont en plastique (polypropylène). Elles sont légèrement creuses et ont un rebord.



Les barquettes

Contenance : **0.4 L**
Dimensions : **15 x 10 x 5 cm**
Couleurs : jaune et orange



Verre 30cl (25 cl utiles – demi)

Le classique

Bières, jus, eau, café, thé, etc.
Graduations à 10, 15, 20, 25cl.



Verre 10cl (8cl utiles)

Café, digestif, shooter.
Non gradué



Verre 20cl (15cl utiles)

Jus de fruits, punch, vin, etc.
Non gradué



Verre 30cl dit « bénévole »

Réservé à l'utilisation par les bénévoles.
D'une couleur différente, il vous permet de ne pas le consigner.
Non gradué



Verre 50cl (35cl utiles)

Bières, frites, soupes, gaspachos, salades de fruits, etc.
Graduations à 10, 15, 25 et 35cl



Verre 60cl (50cl utiles – pinte)

Bières essentiellement
Graduations à 40 et 50 cl



ANNEXE 3 : Tableau de vos fournisseurs

Si vous êtes sélectionné, sélectionnée, vous serez invitée à compléter le tableau suivant

	FOURNISSEURS	PRODUITS	LOCAL	SAISON	CIRCUIT COURT	BIO
Nom Food Truck :	Nom du fournisseur	Type de produit et poids estimé en kg	Produits locaux = localisation jusqu'à 200km du festival oui / non	Saisonnalité du produit oui / non	Vente directe du producteur au consommateur ou avec un intermédiaire oui / non	Produits issus de L'agriculture Biologique Oui / non